

Élever des huîtres sous les tropiques, le défi perpétuel de Guillaume Lavergne

Edwige Blanchon | Créé le 20.04.2021 à 19h10 | Mis à jour le 20.04.2021 à 19h11



À la suite des fortes précipitations de ces derniers mois, la ferme ostréicole de Nakutakoin a enregistré des pertes importantes sur sa production. Le retour de la saison fraîche est très attendu par l'équipe de l'huître. Photos Edwige Blanchon

Les conditions météorologiques n'ont pas été au goût des huîtres dumbéennes cette année. Avec la dépression tropicale Lucas, Guillaume Lavergne a enregistré des pertes importantes sur sa production. L'ostréiculteur attend désormais avec impatience le retour de la saison fraîche pour que ses petites protégées puissent se détendre.

À Nakutakoin, dans l'embouchure de la rivière de La Dumbéa, les bébés huîtres attendent avec impatience la fin de la période cyclonique. Ils en ont assez du mauvais temps. Presque autant que Guillaume Lavergne. Le vent, les pluies et la température de l'eau trop élevée ont fait souffrir les parcs de l'ostréiculteur. *"Quand Lucas est arrivé, nous avons eu plus de 95 % de taux de mortalité sur les naissains (larves d'huîtres fixées sur un support). Nous avons eu une perte importante qui va se ressentir sur plusieurs années"*, explique-t-il. Les eaux de pluie ont fait chuter la teneur en sel et les fortes chaleurs ont provoqué un stress chez les huîtres qui n'en sont pas ressorties indemnes.

Des huîtres stressées qui peuvent bouder

"L'huître est un organisme très fragile qui peut stresser jusqu'à la mort. Une huître non stressée aura un développement rapide, elle fera partie des têtes de lots, contrairement à une huître stressée qui, si elle ne meurt pas, va "bouder" et végéter, elle fera partie des queues de lots", explique Guillaume Lavergne. Comme il leur faut un peu de vent mais pas trop, un temps chaud mais pas trop et un peu de pluie mais pas trop, les derniers mois ont été un vrai cauchemar pour ces mollusques. *"On ne peut pas lutter contre les phénomènes naturels. On est complètement dépendant de l'environnement",* confie le gérant de l'huîtrière de Dumbéa. Ce coup dur l'incite une fois de plus à ajuster ses techniques de production en permanence et à aller de l'avant.

Heureusement, la fin du mois d'avril est bientôt là et la météo va devenir plus favorable. *"Ça commence à s'arranger",* se rassure Guillaume Lavergne. Avec les périodes plus fraîches, les huîtres vont enfin pouvoir se détendre. Car après tout, elles le méritent. En plus des huîtres produites localement, plusieurs millions de naissains arrivent chaque année en Nouvelle-Calédonie par avion de Métropole. Ces jeunes huîtres sont âgées de 2 à 4 mois et ne mesurent que quelques millimètres. Elles voyagent à sec en environnement contrôlé pendant près de trois jours depuis la côte atlantique jusqu'en Océanie. *"J'ai des fournisseurs à Noirmoutier et en Charente-Maritime",* précise l'ostréiculteur qui connaît bien la région. Originaire de Marennes, Guillaume Lavergne a grandi dans ce milieu même s'il ne s'y destinait pas au départ. *"J'avais fait une école de commerce, j'ai tout appris avec mon prédécesseur",* ajoute-t-il.

Une course contre la montre

Élever des huîtres sous les tropiques est un défi qu'il a décidé de relever chaque année. Non sans difficulté. Lorsque l'avion rempli de naissains atterrit à La Tontouta, c'est une course contre la montre qui commence pour lui et son équipe. Les naissains, très sensibles, sont récupérés en pleine nuit et finissent leur voyage par la route jusqu'à l'huîtrière pour être acclimatés au milieu calédonien. *"Nous sommes une dizaine à nous retrouver à une heure du matin. Tout le monde joue vraiment le jeu",* indique Guillaume Lavergne. Les premières semaines d'adaptation des huîtres à leur nouveau milieu sont très importantes. Durant leurs premiers mois de vie, les bébés huîtres sont disposés dans des poches à maille à une certaine densité. Les poches sont ensuite accrochées sur des tables ostréicoles reposant sur l'estran de l'estuaire de la rivière La Dumbéa. *"Les premières récoltes se font au bout d'un an et demi",* ajoute l'ostréiculteur. Des huîtres sont également importées de Nouvelle-Zélande. *"Le container arrive directement au site de production",* informe Guillaume Lavergne.

Pêchées sous les yeux du consommateur

Les Calédoniens n'ont plus qu'à se rendre ensuite à l'huîtrière pour découvrir les trois variétés qui sont produites au sein de la ferme : la fine de Dumbéa, la Black Oyster ou la Wild Oyster. Les amateurs pourront d'ailleurs bientôt les choisir directement dans les bassins. *"Le site de Nakutakoin sera prochainement équipé de viviers facilitant le choix du consommateur désirant une qualité extra-fraîche de nos huîtres",* explique le gérant.

Les huîtres récupérées sur place pourront ainsi être pêchées sous les yeux émerveillés des consommateurs. Des produits de haute qualité qui font toujours l'unanimité, quelle que soit la période de l'année.



Les huîtres sont soit produites localement, soit importées depuis la Nouvelle-Zélande ou la Métropole.