



Du 4 au 8 Avril les apprentis de BPREAM ont fait un voyage d'étude sur l'étang de Thau en passant par le bassin d'Arcachon. Voici leur compte-rendu :

Pour commencer, nous avons fait une sortie en mer sur le bassin d'Arcachon afin de visiter les sites de production. La superficie du bassin est extrêmement variable selon la marée (à marée basse, la superficie est de 40 km² elle est de 155 km² à marée haute). D'ailleurs, nous avons pu visiter un établissement ostréicole familiale au cœiligur du bassin : Huîtres Papillon. Ces derniers gèrent la production d'huîtres en partant du captage (sur tuiles, très caractéristique du bassin !) jusqu' à l'affinage en pleine mer. Ils visent la qualité plutôt que la quantité (environ 55 tonnes/an) de leurs produits grâce à leurs méthodes de travail tel que l'utilisation de casiers australiens par exemple. Suite à cela, nous sommes allés visiter l'Esturgeonnière. C'est une pisciculture de production d'esturgeons en eau douce. Cette ferme aquacole produit le Caviar Perlita, qui existe depuis le début des années 1990. C'est la seule en France ayant été construite pour l'élevage de l'esturgeon et reconnue pour sa qualité ! L'activité est donc tournée vers une production de chair d'esturgeon et de caviar. Ensuite, nous avons visité une ferme de Spiruline situé à Montpouillan. La fabrication se déroule en plusieurs étapes comme la récolte, la filtration, le pressage, la mise en forme, le séchage, le broyage et la mise en sachet. Ainsi la spiruline permet un apport très riche en protéines et en fer, mais également de booster et de détoxifier. Par la suite, nous avons été accueillis au lycée aquacole de Sète où nous avons réalisé une sortie en mer afin de découvrir les tables conchylicoles sur l'Etang de Thau (technique de production caractéristique de la Méditerranée), suivit d'un atelier collage d'huîtres. Suite à cela, nous avons eu une présentation du CRC de la région afin de nous expliquer les techniques de production, le fonctionnement et les innovations mises en place. Nous avons également eu l'occasion de visiter un deuxième établissement ostréicole : SANCHEZ à LOUPIAN où nous avons eu une dégustation. C'est une grosse entreprise qui exporte beaucoup (ex : Espagne, Italie, Chine) avec une production de 600 tonnes à l'année (achats de naissains, pas de captage). Par ailleurs, on a été accueillis à la criée du grau du roi où nous avons pu découvrir les différentes techniques de pêche et de bateaux existants, ainsi que les réglementations exigées. De ce fait, dès 15h les bateaux, partis en mer vers 3h du matin reviennent chargés de poissons. Les acheteurs sélectionnent le bon produit au prix le plus juste (=la vente aux enchères), puis les ramène au dépôt pour enfin vous les livrer dès le lendemain. Pour finir, nous avons visité la ferme du Soleil, c'est une entreprise spécialisée dans la production de jeunes poissons marins, installé en 2015. Chaque année, plus de 10 tonnes d'alevins de bars, de daurades royales et de maigres sont destinés à terme à des fins de consommation humaine. Ils utilisent un fonctionnement en eau dit « recirculée », c'est-à-dire que l'ensemble du site fonctionne en circuit fermé, offrant le double avantage de la protection

environnementale et de l'économie d'énergie.