

Saint-Kerber en expédie jusqu'en Mongolie

A Cancale, des huîtres voyageuses



Ouest-France

Les parcs Saint-Kerber à Cancale, expédient 85 % de leur production à l'étranger. Creuses ou plates, les huîtres ont des adeptes dans tous les pays, même les plus reculés.

De l'huître bretonne sur des tables de Mongolie ou d'Afghanistan ? Oui, grâce aux parcs Saint-Kerber, à Cancale : 85 % de leur production part à l'étranger.

« Demain, il y aurait une opportunité de vendre des huîtres en Patagonie, on irait... » En baie de Cancale, les parcs Saint-Kerber travaillent en famille depuis plusieurs générations. Cela n'empêche pas ces ostréiculteurs de regarder bien au-delà des frontières. « On privilégie l'exportation depuis une trentaine d'années », explique François-Joseph Pichot, l'un des cogérants. Son père et, avant lui, son grand-père ont dirigé l'exploitation.

Ils ont d'abord visé l'Allemagne, puis le reste de l'Europe. Aujourd'hui, c'est le monde entier. « On exporte la quasi-totalité de notre production (700 à 800 t par an), dans 58 pays. Il y a toujours une clientèle, mais il faut aller la chercher », assure Stéphane Alleaume, l'autre gérant. Il était en Serbie-Monténégro, il y a encore quelques mois, pour prospecter de nouveaux clients.

Pas question d'expédier les huîtres

à la tonne. Il s'agit plutôt de « niches » : grands hôtels internationaux, épicerie fines, restaurants huppés. Dans biens des pays, l'huître reste synonyme de luxe à la française. Comme le champagne ou le foie gras, elle est réservée à des consommateurs aisés. « Nous expédions partout. Le seul continent qui nous résiste, c'est l'Australie, à cause de sa législation très protectionniste. »

Le plaisir de gober une douzaine d'huîtres n'a pas de prix. « Le transport représente, à lui seul, la moitié du coût, voire davantage, car les bourriches sont expédiées par avion. Il faut aussi inclure les taxes douanières. » Stéphane Alleaume se souvient d'une commande envoyée en Mongolie pour un repas d'ambassade. « Une bourriche que l'on

paie ici 12 € est arrivée là-bas à 300 € ! »

Le trajet excède rarement 72 heures, mais l'huître fraîche se conserve jusqu'à dix jours sans problème. « Il suffit de la transporter dans des conteneurs spéciaux, à une température comprise entre 4 et 8 degrés. » Parfois, il arrive des mésaventures. Comme celle de ce client qui avait retourné les bourriches pour mieux les stocker. « Les huîtres ont perdu leur eau, elles étaient foutues. » Ou comme ce colis oublié sur le tarmac d'un aéroport africain, en plein soleil. « Des incidents rares. Nos intermédiaires connaissent le produit, ils en prennent soin. »

Olivier BERREZAI.

Des exportations limitées

Globalement, les exportations d'huîtres françaises restent limitées et n'évoluent guère. Elles ont atteint 6 000 t en 2002, dont environ la moitié concernait des grosses huîtres pour l'Italie. Des chiffres à rapprocher de la production totale de creuses françaises qui était de 128 000 t l'an dernier. Côté importations, cela ne va pas bien loin non plus. Chaque année, la France achète autour de 3 000 t d'huîtres à l'étranger, dont environ la moitié vient d'Irlande.