

Des hérissons de mer élevés à La Flotte en Ré

À l'île de Ré, la culture d'huîtres est une tradition vieille de plusieurs siècles. Pour autant, en plein cœur de la zone ostréicole flottante du Petit Préau, Yvan Le Gall a choisi d'innover en développant un élevage d'oursins violets.

Dès son plus jeune âge, Yvan Le Gall côtoie les échinidés, ces animaux plus couramment appelés « oursins ». Un univers qu'il découvre avec passion aux côtés de son père, alors enseignant chercheur à la station marine de Luc-sur-Mer (Calvados). « Ses recherches aquacoles ont abouti, au début des années 80, à l'élaboration d'une technique d'élevage expérimentale de larves et d'oursins juvéniles en circuit fermé. » Le fils investit 300 000 € pour fonder l'Oursine de Ré, à La Flotte en Ré (Charente-Maritime). Un choix motivé par la qualité de l'eau de mer, nécessaire pour mener à bien l'élevage des oursins. Selon l'échiculteur, 750 à 800 espèces existent à l'échelle mondiale. Lui a choisi d'élever la plus connue : l'oursin violet (*Paracentrotus lividus*) car elle fait l'objet de bien des convoitises gastronomiques.

Vente à 3 € pièce !

Aujourd'hui, le site de 170 m² se compose, à l'étage, d'une petite éclosérie, d'un laboratoire attenant destiné à l'élevage des phytoplanctons (microalgues), alors qu'au rez-de-chaussée, les géniteurs et les oursins de petits calibres cohabitent dans une salle d'élevage. Douze bacs d'élevage larvaire et six bassins d'élevage d'oursins sont comptabilisés sur l'exploitation. Une pompe à chaleur réversible ajuste, à souhait, la température de l'eau. À marée haute, le pompage alimente les deux bassins extérieurs d'un volume de 300 m³. Cette eau destinée à alimenter les bassins d'élevage est, au préalable, filtrée et stérilisée par UV.

Ce n'est qu'après trois ans d'exploitation qu'Yvan Le Gall, aujourd'hui âgé de 38 ans, a pu commercialiser sa première production, le temps pour ces châtaignes de mer d'atteindre l'âge adulte. L'Oursine



Les pêcheurs de Marseille confient des géniteurs à Yvan Le Gall (au T-shirt blanc), lequel en retour amènera des oursins juvéniles pour du repeuplement.

sine de Ré peut produire jusqu'à six tonnes d'oursins. « L'oursin d'élevage est disponible sur le marché toute l'année, contrairement à l'oursin sauvage, dont la pêche est réglementée. »

Pour assurer le cycle de reproduction, Yvan Le Gall prélève en milieu naturel ou dans son élevage une centaine de kilogrammes de géniteurs chaque année. Il les mature 3 à 6 mois avec une alimentation riche en acides aminés, oligo-éléments et sels minéraux dont les vertus assureront une bonne qualité de ponte, assez volumineuse. C'est ensuite le moment de procéder à la fécondation *in vitro*. Yvan Le Gall utilise la méthode de ponte artificielle en bécher qui est, selon lui, plus fiable et moins nocive que les procédés chimiques ou électriques.

Une à deux heures après avoir stimulé mécaniquement les oursins et réalisé la fécondation, une membrane se forme, suivi des premières divisions cellulaires. Les larves nageuses sont alors placées dans une eau à 20°C. Une lente métamorphose s'opère jusqu'à ce que l'animal atteigne sa taille adulte (5 cm), à l'âge de 3 ans. Il est alors commercialisé.

Chaque semaine, Yvan Le Gall approvisionne de rares restaurants de la région car les consommateurs sont principalement parisiens et européens. Une pièce est commercialisée au prix de 3 €. Parallèlement, l'éleveur pratique la vente directe. « Nous fréquentons cinq à six fois dans l'année la Conserverie associative de Coulon, dans le Marais poitevin. Cinq cents à mille verrines sont ainsi produites lors d'une journée pour être commercialisées au détail. » Les clients se délectent alors de corail d'oursins au naturel, de crème d'oursins et de mousse d'oursins au Cognac.

Depuis le second semestre 2009, l'exploitation s'est développée avec l'élevage d'ormeaux. Des visites sont désormais organisées et des dégustations proposées. Sa femme Fabienne, éco-garde à l'île de Ré, a initié une action pédagogique à destination des scolaires.

Yvan Le Gall s'attache aussi à repeupler les zones en déficit, comme le bassin méditerranéen où la raréfaction de phytoplanctons entrave le bon développement des larves. Aux côtés du syndicat régional des pêcheurs plongeurs en scaphandre autonome (SRPPSA) de Marseille, l'Oursine

de Ré réalisera, cet été, un lâcher de 75 000 et 100 000 juvéniles d'un diamètre de 2 à 5 mm. Une opération similaire se prépare dans quatre sites du golfe du Morbihan.

Aujourd'hui, l'élevage s'agrandit avec l'arrivée d'oursins tropicaux. « Une nouvelle pièce de 15 m² a été aménagée pour accueillir une à trois espèces, soit 1 000 à 3 000 individus pour chacune d'elles. À l'âge de six mois, les oursins seront commercialisés en aquariophilie. »

Prochaine étape : la construction d'un second bâtiment de 250 m². Objectif visé ? Vingt tonnes annuelles.

Florence FALVY

L'Oursine de Ré

→ **Production** : six tonnes d'oursins (en 2010)

→ **Commercialisation** : une tonne d'oursins frais

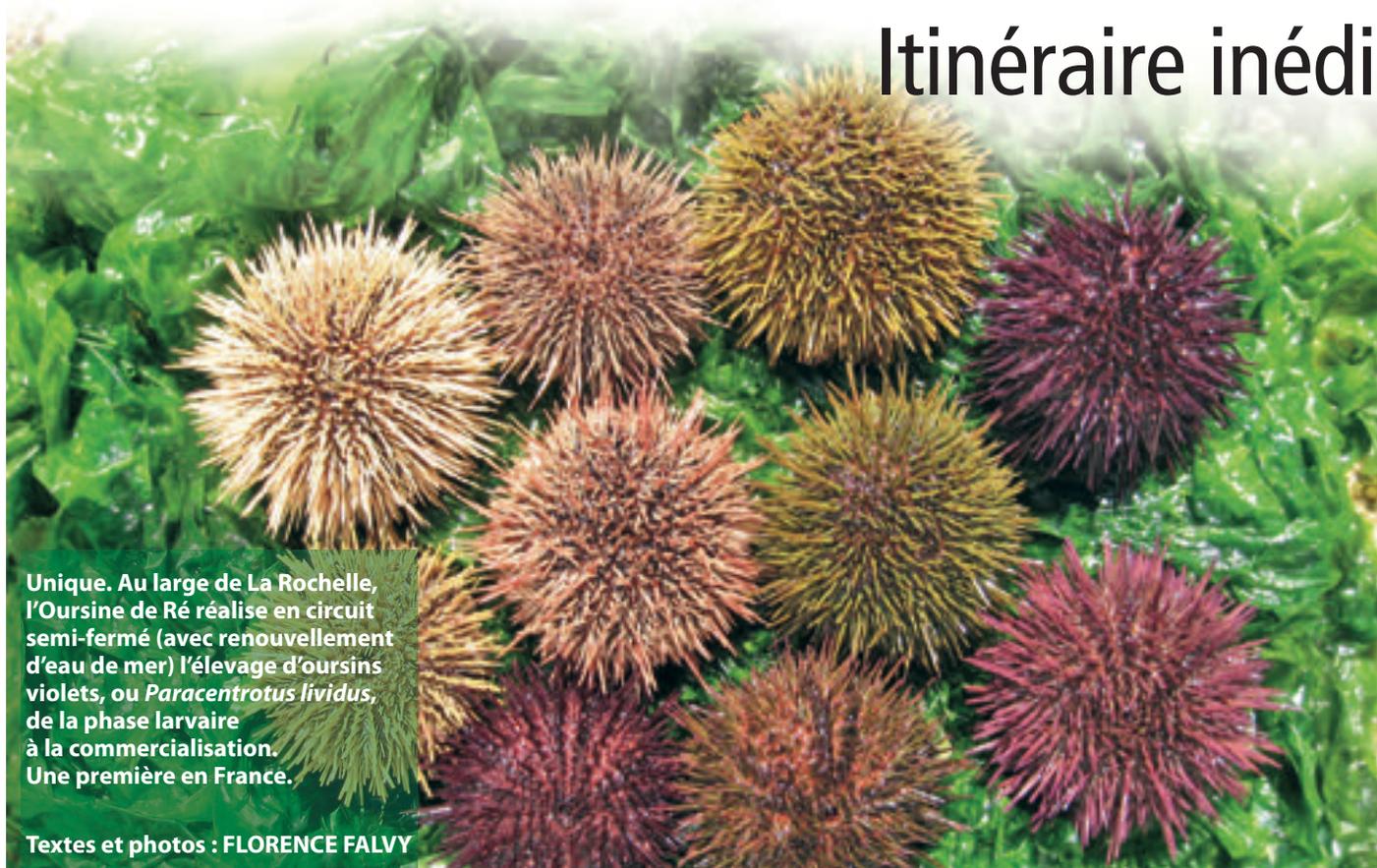
→ **Chiffre d'affaires** : 30 000 €

Zone ostréicole du Petit Préau, La Flotte en Ré

Tél. : 05 46 66 54 08

<http://loursinedere.fr>

Itinéraire inédit



Unique. Au large de La Rochelle, l'Oursine de Ré réalise en circuit semi-fermé (avec renouvellement d'eau de mer) l'élevage d'oursins violets, ou *Paracentrotus lividus*, de la phase larvaire à la commercialisation. Une première en France.

Textes et photos : FLORENCE FALVY



Sur l'île de Ré. Fondée par Yvan Le Gall, l'Oursine de Ré, spécialisée dans la production d'oursins sauvages, s'est installée en 2006 dans la zone ostréicole du Petit Préau à la Flotte en Ré. Après trois ans de soins intensifs, ces animaux sont arrivés à maturité. Dès lors, l'éleveur a pu diffuser sa première production. Parallèlement, l'entreprise s'est orientée depuis peu vers l'élevage d'ormeaux. Les deux espèces cohabitent en parfaite harmonie.



Ponte. L'échinculteur utilise des géniteurs mâles et femelles. Une fois maturés, ils peuvent pondre une fois par mois, à raison de 2 à 4 cycles annuels. Pour obtenir leurs gamètes, Yvan Le Gall utilise la méthode de la ponte artificielle en bécher. Il place l'animal dans un récipient rempli d'eau de mer, le pôle aboral (ou anus) placé vers le bas et immergé. L'éleveur le stimule ensuite en tapotant le récipient contre une surface plane. Attention toutefois à ne pas le stresser !



Reproduction. Les oursins ont des cellules reproductrices de couleurs différentes, ce qui permet de les distinguer. Elles sont colorées en orange chez la femelle (photo) et en blanc chez le mâle. Lors de la ponte artificielle, deux à trois millions d'ovocytes sont libérés par la femelle. Mais seuls les plus performants sont exploités pour la reproduction. Généralement, le taux de fécondation avoisine les 100 % avec la méthode utilisée.

d'un piquant coquillage



Nurserie. La vie des oursins se décompose en deux temps distincts : une phase larvaire pélagique (les larves nagent en pleine eau pendant 30 jours), suivie d'une phase benthique. Au 18^e jour (photo), la larve mesure 2 mm.

Juveniles. Malgré sa petite taille (0,5 mm), l'oursin possède à trois mois des piquants robustes et pointus. À 8 mois, il atteint 2 cm puis sa taille adulte (5 cm) à l'âge de 3 ans.



Algues fraîches au menu.

L'oursin violet est un herbivore. Sur son menu végétarien : des algues rouges et brunes dont raffole l'échinidé. Exclusivement nourris avec des algues fraîches ramassées sur les rives bretonnes ou acquises auprès des goémoniers, les oursins sont appréciés pour leur qualité gustative.

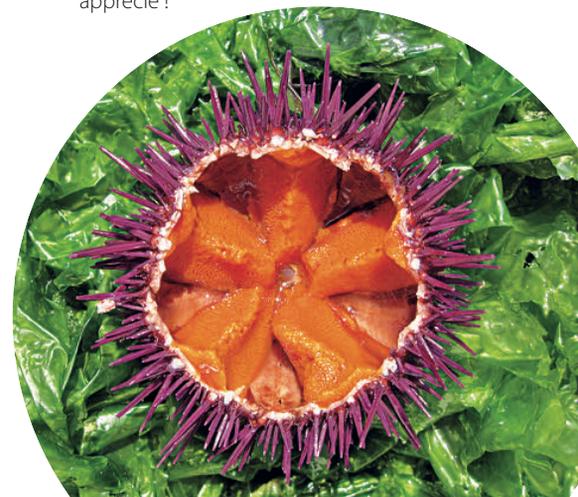
Microalgues pour les larves.

Premier maillon de la chaîne alimentaire, le phytoplancton constitue un aliment d'une grande richesse pour les larves d'oursins. Pour garantir la qualité de sa production, Yvan Le Gall cultive lui-même trois souches. Tout d'abord, la production est mise en place dans des ballons de 0,5 litre. Puis, après deux semaines de culture, lorsque les concentrations deviennent suffisamment importantes, les algues sont repiquées dans des ballons de volume supérieur avec un bullage régulier.



Place à la dégustation.

L'oursin est immédiatement reconnaissable à sa symétrie pentaradiée. En témoignent les 5 gonades disposées en cercle qui ne sont autres que les glandes de reproduction. Appelées « corail », elles constituent un mets délicat très apprécié !



Tests physico-chimiques. Les oursins sont des animaux fragiles. La moindre variation de température, une densité de sel ou une teneur en nitrite, pH, O₂ trop importante peut altérer la croissance de l'espèce. Plusieurs variétés de bactéries sont d'ailleurs responsables de la maladie de « l'oursin chauve ». Pour minimiser le taux de mortalité, ces paramètres sont analysés une fois par semaine sur les bassins extérieurs et les six bassins d'élevage. Ici, Yvan Le Gall mesure la salinité à l'aide d'un réfractomètre. L'appareil indique 32 grammes de sel par litre. Les résultats sont conformes.

