

Crépidule. La nouvelle pépite de la mer

10 décembre 2013 à 07h13 -

La crépidule, considérée jusqu'à présent comme un coquillage invasif, notamment dans la baie du Mont Saint-Michel, part à la conquête des assiettes.

L'expérimentation a réussi. Pour l'heure, c'est la barge ostréicole « Papy » armée par le Comité Régional de Conchyliculture de la [Bretagne](#) Nord qui récolte les crépidules. Deux mâts actionnent des dragues de 2 à 3 mètres de large qui sont trainés sur 300 m et relèvent de 12 à 15 tonnes par jour de coquillages. Ceux-ci sont lavés à bord puis débarqués au Vivier-sur-Mer (35). Direction ensuite le camion frigorifique et le laboratoire de la société SLP qui a mis au point l'extraction à froid des chairs sans les détériorer.

Le sujet est évoqué depuis plusieurs décennies et était au cœur d'un forum à Cancale (35) vendredi dernier. Il manquait un procédé technique qui soit applicable industriellement. C'est chose faite. La chair représente environ 15 % du poids récolté et présente des qualités nutritives et gustatives. Reste les coquilles qui trouvent un débouché en matériau drainant ou en amendement. La ressource est suffisamment abondante et se reproduit rapidement. La baie du Mont Saint-Michel avec 230.000 tonnes estimées est avec celle de Saint-Brieuc (22) l'une des plus envahies.

30.000 tonnes par an

Le marché est évalué à 30.000 tonnes par an. La Chine, le Japon et les États-Unis sont a priori friands de cette « pépite ou berlingot de la mer ». Chaîne du froid oblige et volonté des élus locaux, la filière devrait se développer sur place. Il reste à se doter de l'outil industriel capable de traiter 20 à 40 tonnes par jour : collecte, extraction, stockage. Un tour de table à 500.000 € de fonds est recherché ainsi qu'un soutien pour la « mise en marché internationale ». Une sorte d'aide au démarrage apportée aussi par des aides publiques, par le FEAMP européen, le Conseil régional, et on l'espère à Cancale, le Pacte d'Avenir dans sa finalisation du 13 décembre.