

# NEWSLETTER 6

Coquilles d'huîtres sur une plage de La Rochelle.  
Photographie : Julie Dulat, 2022



## PROJET PARCS

Futurs de la filière ostréicole : pratiques et stratégies des producteur.ices



**CONTACT**  
**Julie DULAT**

julie.dulat@ird.fr  
Doctorante en ethnologie -  
UMR SENS, UPVM3

## Evénements en lien avec le projet sur la période

Janvier

Publication dans Agrigenre sur le partage genré des tâches  
<https://agrigenre.hypotheses.org/18061>

Publication dans The Conversation :  
<https://theconversation.com/huitres-contaminees-au-norovirus>

24 Janvier

Restitution du projet PARCS à l'UMR SENS lors de l'Assemblée Générale **Agropolis International, Montpellier**

27 Février

Concours Général Agricole, dégustation des huîtres comme jurée  
**Salon International de l'Agriculture**

## Objectifs du projet

- ➔ Dégager des **trajectoires** pour les futurs de la filière tels que pensés par les producteur.ices.
- ➔ Comprendre les **représentations** et les projections des futures professionnel.les.
- ➔ Mettre en lumière les **pratiques** mises en place sur les différentes zones de production et les mécanismes d'adaptation.

## Travail de thèse

Le projet était un **travail exploratoire** achevé en décembre 2023. Il est complété par ma thèse : **'Futurs de la filière ostréicole : pratiques et stratégies d'adaptation des producteur.trices'** débuté en octobre 2022. Elle se poursuivra jusqu'à fin 2025 en contrat doctoral avec l'Université Paul Valéry et hébergée à l'UMR SENS. Ce travail s'intéresse à la Corse, à l'Etang de Thau et à la Nouvelle-Calédonie.

## BILAN DU PROJET PARCS



Le projet **PARCS**, débuté en **décembre 2021 s'est achevé en décembre 2023**. Il s'agissait d'un projet en émergence financé par la **Fondation de France** à hauteur de 15000€, porté par l'UMR SENS et l'IRD. Ce projet a été coordonné par **Eldie Fache** et animé par **Julie Dulat** qui a effectué un stage de Master 2 en anthropologie, de six mois, au sein de l'UMR SENS, sous la forme d'une **étude exploratoire** avec des enquêtes ethnographiques, des entretiens et des groupes de travail auprès des acteurs et actrices de la filière. L'étude exploratoire s'est déployée sur cinq terrains : Marennes-Oléron, le Bassin d'Arcachon, l'Etang de Thau, la Corse et la Nouvelle Calédonie ; et s'est faite en partenariat avec l'**UMR Marbec** sur le site Ifremer de Sète. D'autres partenaires scientifiques et non-académiques ont entouré ce travail : **l'UMR SPE et l'UMS Stella Mare, le ZMT, le CAPENA, le Cepralmar, LISODE, la fondation Soroptimist, les Lycées Professionnels Maritimes et Aquacoles.**

[Document envoyé à la Fondation de France](#)

## PORTRAITS MEDITERRANEENS

(les prénoms ont été changés)

### PORTRAIT d'un gérant d'exploitation

Bertrand est diplômé d'université en philosophie et ne se destinait pas au commerce à l'origine. Sa famille possède une entreprise de mareyage. Pour faciliter l'approvisionnement en huîtres des réseaux de distribution, les frères de Bertrand ont racheté les parts de l'ancienne propriétaire d'une des entreprises et ont placé Bertrand comme gérant.

Actuellement, une dizaine d'employé.es œuvre à l'élevage des huîtres (collées sur cordes, en poches suspendues ou en paniers australiens flottants) et à leur commercialisation dans les poissonneries, les marchés et dans une petite boutique, à côté des hangars de travail. La transmission de cette entreprise demande une veille constante sur les techniques de production, ce que devra également assurer le/la prochain.e gérant.e de l'exploitation.



Vue de l'Etang de Diane depuis le deck, février 2022

### PORTRAIT d'un couple de conchyliculteurs

Yann et Charlotte sont exploitant.es conchylicoles (moules et huîtres) sur une lagune méditerranéenne. Charlotte insiste sur le terme de lagune par rapport à la dénomination "Etang" car il s'agit d'une étendue d'eau qui communique avec la mer Méditerranée via les graus.

Charlotte a débuté sa carrière de conchylicultrice par la commercialisation des produits de son mari sur des marchés, puis a intégré l'entreprise sur la partie comptabilité et commercialisation. Elle se destinait à l'origine à être enseignante en langue étrangère.

Yann était pêcheur-plongeur, et a migré vers une activité conchylicole face à la diminution des stocks de pêche. Il a repris et agrandi (avec Charlotte) l'entreprise de son ancien patron.



Vue sur l'Etang de Thau depuis le ponton de travail, avril 2023

## CHANTENT LES HÛÎTRES !

### PROJET SCIENCE&ART

Afin de mieux appréhender ce qu'est le métier d'ostréiculteur.trice, Julie Dulat propose un projet de recherche création. Sur l'impulsion du collectif Non-Conférence, Marie Lussou s'est associée en temps qu'artiste à la thèse de Julie pour développer des paysages sonores de l'ostréiculture. Le projet "Chantent les huîtres !" est un projet de recherche-crédation, et sera aussi une entrée pour découvrir l'ostréiculture par l'ouïe. Après une semaine de terrain et la création de ces paysages, des ateliers d'écoute réactivée seront réalisés avec les professionnel.les pour comprendre ce que le son fait à leur pratique. Une exposition et une restitution sont prévues pour l'été 2025 à Montpellier et sur l'Etang de Thau.

#### PROJET A VENIR !



Photographie : Marie Lussou lors d'un enregistrement pour un travail documentaire.

Marie Lussou est cinéaste et docteur en sociologie à l'INRAE. Ses recherches portent sur les projets de restauration des rivières comme expérimentations politiques de la nature. Elle s'intéresse aux recompositions qu'entraîne la collaboration entre humains et non-humain par l'ethnographie filmique.

« C'est la nature, ça change... avec le climat il y a beaucoup de choses qui changent. Voilà, on s'adapte ».

Ostréicultrice de l'Etang de Thau,  
Port du Mourre-Blanc  
(entretien réalisé en avril 2023)

### Lostréiculture en Nouvelle-Calédonie en quelques cases...

Cliquez sur l'image pour accéder au fichier



NEWSLETTER 1

NEWSLETTER 2

NEWSLETTER 3

NEWSLETTER 4

NEWSLETTER 5

S'ABONNER

## DEGUSTER LES HÛÎTRES AU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

### Le Concours Général Agricole ?

Il s'agit de l'événement où sont jugés les produits issus de toutes les régions françaises (y compris l'outre mer) afin de déterminer si leurs caractéristiques organoleptiques méritent qu'on les distingue pour les consommateurs.trices. Pour cela, les producteur.trices envoient leurs produits pour des dégustations ayant lieu lors du Salon International de l'Agriculture (SIA) Porte de Versailles à la fin du mois de février. Des jurys sont constitués à partir de décembre de l'année précédente; recrutés dans les mondes professionnels et amateurs, sur la base de candidatures en ligne. Les produits les plus appréciés sont récompensés d'une médaille, c'est à dire de la possibilité de marquer leurs étiquettes d'un logo de l'année et de la couleur choisie par le jury.

### Déguster des huîtres

Comme pour l'ensemble des autres produits, les huîtres sont dégustées d'une manière qui se veut codifiée. Chaque table est répartie selon la catégorie dégustée (huîtres fines de claire, huîtres plates de Méditerranée, ...) et une grille de dégustation individuelle doit être remplie avec les impressions de chacune des jurés à chaque échantillon.

(Ci-contre, un exemple de grille d'évaluation)

Echantillon n°	Insuffisant	Moyen	Bon	Très bon	Excellent															
Aspect extérieur de la coquille																				
Aspect de la chair																				
Attache du muscle																				
Nœud																				
Crœquant de la chair																				
Goût																				
Longueur en bouche																				
Aspect intérieur de la coquille																				
Impression générale / 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Commentaire																				

Travail effectué au sein de l'UMR SENS.  
Soutien des fondations **Soroptimist** et **F.Iniciativas**.  
Contrat Doctoral de l'ED60.

65 %

Avancement dans le temps du contrat de thèse



Le projet PARCS a été financé par la Fondation de France comme projet en émergence, il s'agit d'un travail exploratoire sur de décembre 2021 à décembre 2023 poursuivi par une thèse jusqu'en octobre 2025.