

## Médithau veut relancer l'élevage de moules en mer ouverte



(Crédits : Edouard Hannoteaux)

**La société de conchyliculture Médithau prend un nouveau virage.**

**Le 10 mars, elle a démarré l'exploitation de son nouveau site à Frontignan (34), et projette de redéployer l'élevage de moules au large de Sète, dans l'espoir de redynamiser la mytiliculture en mer ouverte.**

L'agrément vétérinaire est tombé le 9 mars dernier. Médithau, entreprise de conchyliculture basée à Marseillan (34), n'attendait que ça pour lancer, dès le lendemain, l'exploitation de son nouveau site industriel de traitement des moules à Frontignan (lavage, purification, conditionnement, expédition).

Un investissement de 2,2 M€ de travaux de transformation et d'équipements, qui devrait permettre une croissance de 15 à 20 % par an, pour, à terme, doubler la production de moules de l'entreprise.

« *On se dote d'un outil bien dimensionné pour se positionner sur le long terme, commente Florent Tarbouriech, le dirigeant de Médithau. Nous traitons 5 000 tonnes par an aujourd'hui, et on devrait passer à 10 000 sur le site de Frontignan.* ».

### **Croissance à l'export**

Le site de Marseillan conservera les activités administratives de l'entreprise, ainsi que l'activité ostréicole que le dirigeant prévoit déjà de développer en profitant de l'espace libéré.

En 2015, Médithau a réalisé un chiffre d'affaires de 11 M€ dont 15 % à l'export (50 % sur l'huître), et prévoit une croissance de 15 % pour 2016. Alors que 20 à 30 % de ce chiffre se fait sur les huîtres aujourd'hui, cette proportion pourrait ainsi monter à 40 % à horizon de cinq ans.

Une dizaine de salariés de Marseillan sont partis à Frontignan, et une dizaine d'autres salariés ont été recrutés et formés, soit une vingtaine de personnes sur le nouveau site, « *pour commencer* », précise Florent Tarbouriech.

### 1 000 à 2 000 tonnes en mer

Le dirigeant a aussi une autre idée en tête : redéployer l'élevage de moules en mer ouverte, au large de Sète.

*« Aujourd'hui, la production locale de moules en mer est presque réduite à néant à cause de la prédation des daurades, alors qu'il y a des milliers d'hectares de concessions disponibles, souligne-t-il. On va mettre ce qui faut en place comme solution innovante pour produire 1 000 à 2 000 tonnes en mer ouverte.*

Actuellement, les gros volumes de moules traitées par Médithau proviennent de Méditerranée italienne ou espagnole. Seules quelque 500 tonnes de moules sont élevées sur l'étang de Thau.

*« Nous voulons être moteur du redéploiement de la mytiliculture en mer ouverte, affirme Florent Tarbouriech. L'idée serait de mettre en place une solution à titre expérimental dès cet été, et de la déployer en 2017 pour une première production en 2018. »*

Autre projet pour le printemps 2017 : adjoindre un restaurant au site de Frontignan afin de poursuivre l'activité d'agritourisme démarrée avec le Saint-Barth à Marseillan. Le restaurant s'appellera L'Usine et sera doté d'une capacité d'accueil plus importante que le Saint-Barth.

*Par Cécile Chaigneau | 15/03/2016*