

# Les Verneuil se réorientent vers la vente au détail

Didier Verneuil, à 46 ans, exploite trois hectares de parcs dans le Cotentin avec sa femme Sylvie, son neveu Vincent, bientôt son fils Romain qui passe le bac pro cultures marines, et pour quelques marées, sa fille Audray. La famille travaille de son mieux mais n'avait jamais mesuré ses huîtres aux « meilleures ». Première participation au concours général agricole, première médaille d'or. À point nommé pour prendre un virage dans la commercialisation.

La production, de 60 tonnes, est vendue essentiellement en fin d'année, en gros, à des mareyeurs de Blainville, lesquels vendent surtout à la grande distribution ; et à des comités d'entreprises. « **Quand on vend en gros, la qualité n'est pas reconnue** », se rend compte Didier. Avec l'arrivée imminente de son fils sur l'exploitation – Romain passe son capitaine 200 dans la foulée de son bac pro cultures marines, puis entre dans le futur Gaec – la famille va chercher à faire les marchés, poissonneries et restaurants.

## Des poches peu chargées

« **Nous allons aussi essayer de nous agrandir**, raconte Didier, qui ne cache pas sa satisfaction à voir son fils prêt à prendre la suite. **Nous**

**avons fait une demande à Veules-Les-Roses. Par ici, les parcs sont chers et il y en a peu à vendre.** » Ils sont aussi de moins en moins productifs. « **Le cycle est beaucoup plus long. De deux ans, on est passé à quatre ans**, témoigne Didier. **C'est clair, il y a trop d'huîtres en élevage : il faudrait diminuer le nombre de poches à l'hectare ; enfin, déjà respecter les 6 000. Il faut réagir si on veut que les jeunes puissent continuer.** »

Il préfère jouer la qualité que la quantité. « **Nos poches sont peu chargées : on compte environ 150 à 160 huîtres par poche en fin d'élevage. On essaie de travailler le produit comme il faut. On les retourne souvent, environ trois fois dans la saison.** » Les Verneuil achètent leur grattis en Charente, auprès de deux ou trois fournisseurs. « **Cette année, on va tester du produit d'écloserie, toujours en diploïde.** »

Didier a connu les débuts de l'ostréiculture dans la région. « **Gamin, j'ai fait quelques marées et la période des fêtes de fin d'année au Gaec Lemier à Gouville. Je n'étais pas très doué à l'école, alors je suis parti là-dedans.** » C'était l'époque des formations sur le tas, il s'est donc retrouvé à 21 ans à la tête d'une exploitation ostréicole, et Sylvie a quitté son

travail de coiffeuse pour le rejoindre. « **Il y a peu d'activités dans le coin**, témoigne le couple. **Sans la conchyliculture pour embaucher du monde, il n'y aurait plus de jeunes ici.** »

## Pas de sélection spécifique

Romain, lui, a toujours voulu faire ça, racontent ses parents. « **Il nous accompagnait sur les parcs, sur le tracteur. Et il a plein de copains là-dedans.** » L'année dernière, il a participé à l'ouverture des huîtres au salon de l'agriculture, où se déroule le concours. « **Je voulais qu'on y participe depuis deux ans** », indique-t-il. Il a réussi. Les huîtres présentées n'ont pas fait l'objet d'une sélection spécifique. Sylvie a regardé les résultats sur Internet, et a annoncé la bonne nouvelle aux autres. « **On en avait des frissons** », témoigne Romain. « **On avait des huîtres à livrer, ajoute Didier. On n'a pas parlé de la médaille. Tant qu'on n'avait pas vu les résultats par nous-même, on avait du mal à y croire.** » Même s'ils savaient que l'indice qualité était à 8,5, ils ne s'y attendaient pas trop. Sauf Romain qui « **l'espérait vraiment** ».

Bien sûr, cela leur a fait plaisir et ils en sont fiers, ils l'avouent. Romain n'a pas hésité à afficher la médaille au lycée de Cherbourg. La

## Didier Verneuil

- Début de l'exploitation : 1981
- Effectif : trois personnes
- Activité : élevage ostréicole
- Superficie : trois hectares
- Production : 60 tonnes

Didier Verneuil  
218 rue Vasserie  
50560 Gouville-sur-Mer  
Tél. 02 33 47 84 41  
Fax : 02 33 47 84 88

famille a aussi reçu des félicitations des collègues, et des courriers de la part du député et du sénateur. « **On est contents pour la région, témoignent les Verneuil. Ça prouve qu'il y a de bonnes huîtres en Normandie.** » Même si les Normands n'ont pas toujours su vendre leurs produits à leur valeur. « **J'ai travaillé avec des grossistes sur Rungis, témoigne ainsi Didier, mais ils tiraient trop sur les prix.** »

« **Ça va nous aider à nous lancer sur de nouveaux marchés** », ajoute Romain. Et à augmenter les prix ? « **On le fait de temps en temps**, indique Didier. **Là, on aura la médaille pour le justifier.** »

En plus du changement de circuit de commercialisation, et de l'extension espérée de la superficie d'élevage, la famille devrait aussi bientôt disposer d'un nouveau chantier. Les installations – une chaîne de calibrage, une zone de tri et d'emballage – vont rejoindre la nouvelle zone conchylicole à Gouville, normalement prête pour la fin de l'année. « **Ici, c'était la ferme des parents**, explique Didier, montrant les lieux attenants à la maison. **On est bloqués dans notre extension. Notre dégorgeoir est à la Cabanor. On est à 4 km de la mer. À Gouville on sera plus près.** » Ils pourront aussi y laisser leurs deux tracteurs et leur barge, Romaud.

Solène LE ROUX

De gauche à droite : Romain, Didier, Vincent, Audray et Sylvie Verneuil, autour des huîtres primées par l'or au concours agricole.

