

PRIX NATIONAL
DE LA DYNAMIQUE AGRICOLE
ET DE LA PÊCHE 2019



BANQUE POPULAIRE
la réussite est en vous





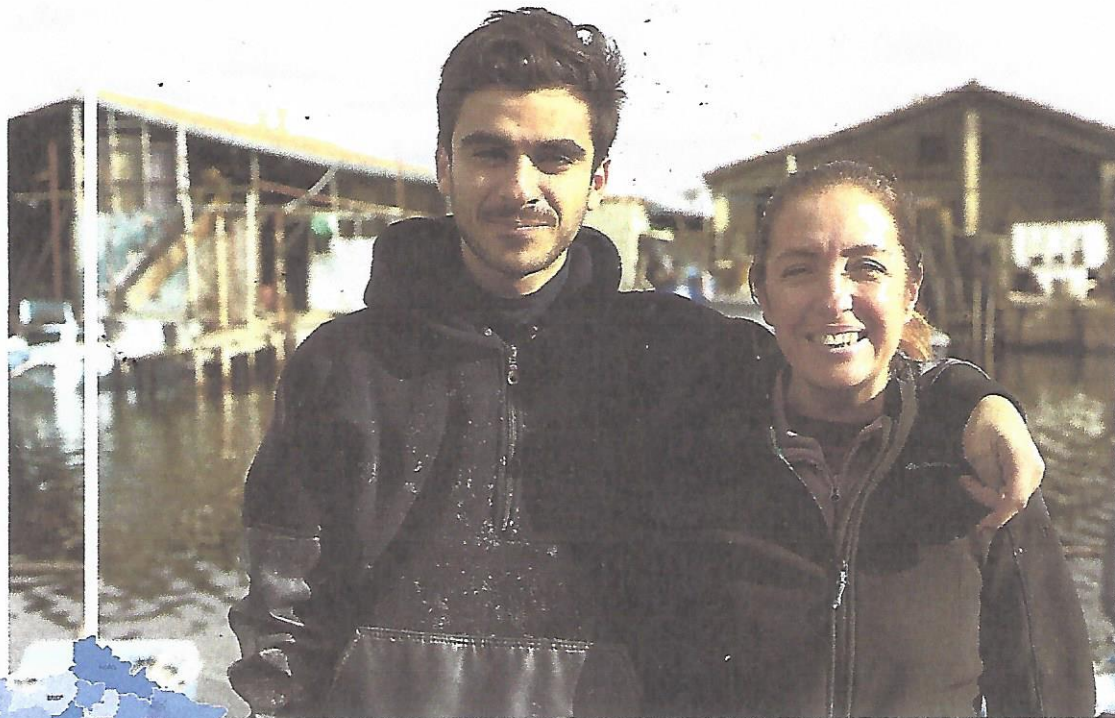
PÊCHE

ET CULTURES

MARINES

Cette catégorie a pour objet de valoriser les exploitations de Pêche artisanale ou de Cultures Marines les plus dynamiques.

Sont concernés tous les exploitants qui assurent la pérennité de leur activité, génèrent une capacité d'autofinancement suffisante pour leur développement, présentent un projet innovant et mettent en valeur les aspects socio-économiques environnementaux (développement durable, ...) et techniques.



Dossier présenté par



Forme juridique de l'entreprise : EURL sur commercialisation
Entreprise Individuelle sur production
E-mail du siège : camargue-coquillages@orange.fr
Surface Totale : 40 ares
Activités développées sur l'entreprise : Commercialisation de plusieurs sortes de coquillages (bigorneaux, palourdes, murex,...)
Production de moules et d'huîtres

CA : 832 K€
Main d'œuvre sur l'entreprise : 1 CDI plein temps, 2 CDI mi-temps, 1 contrat alternance, 1 aide familiale
Temporaires : 2 saisonniers

CAMARGUE COQUILLAGES
Production : Huîtres et moules

MARIA-NIEVES, UNE PERLE EN RÉGION PACA

C'est par amour que Maria-Nieves Castejon a quitté sa Castille natale. Elle a suivi son mari sur ses terres Camarguaises, et finit par être La seule conchylicultrice en bio de la région PACA.

Maria-Nieves Castejon et son mari Franck se sont lancés dans la commercialisation de coquillages qu'ils achètent aux pêcheurs de la région. La petite entreprise de négoce fonctionne bien, mais Maria-Nieves commence à s'ennuyer. Elle a besoin d'action et de challenge. En 2007, elle se met en tête de devenir productrice d'huîtres et de moules en captage sauvage. Mais le chemin va être long. Tout d'abord, elle passe le diplôme obligatoire de patron pêcheur, ce qui lui prend trois ans. En 2013, elle rachète deux concessions et un bateau et enfin en 2015, elle obtient toutes les autorisations et les certifications pour produire des huîtres et des moules en bio, commercialisées sous la marque la « perle de Camargue ».

Certains esprits chagrins n'y croient pas trop. Faire du bio à quelques encablures de la vilaine réputation de Fos-sur-Mer, voilà bien une idée de « fada ». Mais Maria-Nieves n'est pas inquiète. Elle sait que ses concessions sont protégées des agressions polluantes par la conjonction de multiples phénomènes naturels. Les eaux, où huîtres et moules se développent, sont même d'une qualité exceptionnelle dans cette zone classifiée Natura-2000.

Certes, les exigences du label Bio réduisent la productivité mais elles ont aussi un effet très positif sur la qualité. Moins de coquillages au m² leur permet de profiter pleinement du milieu naturel.

Rapidement la démarche de la patronne des Coquillages Camarguais a intéressé les acteurs de la distribution. Les huîtres et les moules bio sont plutôt rares et Maria-Nieves est la seule productrice au label de toute la région PACA.

Aujourd'hui, la production est encore insuffisante pour répondre à la demande d'où les projets d'agrandissements prévus pour l'année prochaine,

qui devraient permettre de franchir un nouveau cap. Rien ne semble pouvoir arrêter Maria-Nieves dans ses projets d'autant qu'aujourd'hui son nouveau moteur s'appelle Daniel, son fils, qui après de solides études commerciales se prépare à poursuivre l'aventure des Coquillages Camarguais.

CAMARGUE COQUILLAGES
MARIA NIEVES CASTEJON ET FRANCK CASTEJON

QUELS SONT, SELON VOUS, LES POINTS FORTS DE VOTRE ENTREPRISE ?

- La motivation et l'adaptabilité
- L'envie de produire de la qualité
- La capacité à se remettre en cause

COMMENT ENVISAGEZ-VOUS L'AVENIR DE VOTRE ENTREPRISE ?

- Agrandir l'outil de production
- Développer de nouveaux produits
- L'implication de mon fils va apporter de nouvelles idées