

L'OSTREICULTURE DANS LA REGION DE MARENNES - OLÉRON

INTRODUCTION -

Cette note a pour but de présenter les divers aspects du plus important centre ostréicole de France.

Un court exposé sur la situation, le nombre et la superficie des terrains exploités, sur les gisements naturels, sur les collecteurs utilisés, sur les méthodes de culture de l'huître plate (*Ostrea edulis*) et de l'huître portugaise (*Gryphaea angulata*), sur les établissements d'expédition, leur nombre et le tonnage des huîtres acheminées vers la consommation, ainsi que sur les recherches effectuées par le laboratoire de l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, permettra de prendre contact avec la région et de mesurer les efforts déployés en vue d'utiliser rationnellement toutes les possibilités mises à la disposition de l'ostréiculture, importante branche de l'activité nationale.

LES TERRAINS EXPLOITES -

Ce sont d'abord de vastes étendues, découvrant à marée basse, situées le long de la côte Est de l'île d'Oléron, de Boyardville à Saint-Trojan, en bordure de la côte continentale, de l'embouchure de la Charente, au Nord, à la pointe du Galon d'Or au Sud et dans le lit de la Seudre, de son embouchure à l'Eguille, localité située sur son cours amont.

Au total, 22.500 parcs à collecteurs et viviers ou parcs de culture, en général de fond de vase molle, plus rarement de sable vasard. Ces terrains appartiennent au Domaine Public Maritime et sont concédés pour 25 ans aux exploitants par l'Administration de la Marine Marchande. Les parcelles unitaires ont une superficie de 10 à 15 ares; rares sont les grandes concessions. La superficie totale des parcs exploités est de 2.500 hectares.

Les dépôts alluvionnaires occasionnent une inexorable élévation du niveau de certains viviers qui doivent être abandonnés. Au prix de durs travaux le dévasement est parfois entrepris; de nouveaux terrains sont recherchés dans des régions voisines pour éviter la surcharge des viviers utilisables.

A un niveau plus élevé, sont aménagées les claires, situées sur les deux rives de la Seudre, sur les côtes de Marennes, du Chapus et de l'île d'Oléron; ce sont des bassins creusés dans des terrains argileux, transformation des nombreux marais salants autrefois exploités. Elles sont alimentées en eau de mer par un système de chenaux et de ruissons, leurs affluents, pour un coefficient de marée égal ou supérieur à 70. Ces claires couvrent une superficie voisine de 2.000 hectares, sur le Domaine Public et sur le Domaine Privé.

LES GISEMENTS NATURELS -

S'il n'existe plus dans la région de Marennes-Oléron de gisements d'huîtres plates, les bancs naturels d'huîtres portugaises, par contre, sont prospères et la pêche y est sévèrement réglementée.

Ce sont, au Nord, les gisements de Fort-des-Barques qui s'étalent largement sur les rochers de l'embouchure de la Charente et qui remontent dans ce fleuve côtier. D'autres gisements, de plus faible importance, existent dans le lit de certains chenaux, affluents de la Seudre. Ils sont tous exploités à pied.

Plus au Sud, les gisements de la rive droite de la Gironde s'étendent d'une façon presque ininterrompue sur les roches surplombant de grands fonds, de la pointe de Terre-Nègre jusqu'à Talmont. Les gisements profonds de Deau et du Boeuf sont exploités à la drague.

Certains bateaux des quartiers maritimes de Marennes et d'Oléron, franchissant le pertuis de Maumusson, vont pratiquer la pêche à la drague sur les très importants gisements du Verdon, sur la rive gauche de la Gironde. Des huîtres en provenance des gisements naturels des côtes de La Rochelle sont également introduites dans la région.

Chaque hiver, du mois d'Octobre au mois de Mars, d'importantes transactions ont lieu entre pêcheurs, courtiers groupant les produits pêchés et ostréiculteurs.

Ces divers gisements contribuent à alimenter en huîtres d'élevage les viviers de Marennes-Oléron. Ce sont d'autre part des sources remarquables de larves qui se fixent sur les collecteurs artificiels.

LES COLLECTEURS -

Le captage de l'huître plate est inexistant pour le moment. Seules, les larves d'huîtres portugaises se fixent bien.

La côte de Port-des-Barques, à l'embouchure de la Charente, la côte Nord-Est de l'île d'Oléron, la portion de côte comprise entre le chenal de Brouage et le chenal de Mérignac ainsi que les bords de Seudre sont les principales zones où sont mis en place les collecteurs : tuiles non chaulées, pieux et plaques d'ardoise, tiges de fer, branches de noisetier ou de châtaignier enfoncées dans la vase, blocs de pierres calcaires, coquilles d'huîtres enfilées en chapelets ou placées en vrac dans des sacs en grillage et supportées par les "berceaux", installations fixes au-dessus du sol vaseux.

L'intensité des courants, la nature du terrain, l'exposition aux mauvais temps déterminent la qualité du collecteur à employer.

À la fin du mois de Juin dans les années favorables, au cours du mois de Juillet en général, au mois d'Août parfois, ces collecteurs sont immergés en tenant compte des renseignements fournis par le laboratoire de l'Institut des Fêches où le personnel dénombre et suit l'évolution des larves en examinant les échantillons de plancton prélevés très régulièrement du mois de Mai au mois d'Octobre.

Les huîtres vont rester fixées au collecteur pendant 2 ans, parfois 3; à l'âge d'1 an, elles sont en effet trop fragiles pour être séparées de leur support; d'autre part les terrains ne se prêtent pas en général à un demi-élevage. Les chapelets de coquilles sont défaits pendant le mois d'Avril et le mois de Mai qui suivent la fixation; les coquilles collectrices avec les jeunes huîtres fixées sont placées sur viviers pendant 1 an; le détachement, séparation des huîtres du collecteur et des huîtres soudées entre-elles, est alors effectué; nombreuses sont celles qui ont poussé longues et parfois difformes, gênées par le nombre; celles qui se trouvent fixées sur la face de la coquille ou de la plaque d'ardoise reposant sur le sol, meurent enfouies dans la vase; une grande partie du travail fourni demeure donc improductif. Il faut améliorer la rentabilité des méthodes actuelles de captage du naissain.

LA CULTURE DE L'HUITRE PLATE -

Cette culture est pratiquée dans les claires et sur les viviers.

Les ostréiculteurs marennais se procurent des huîtres plates, âgées de 2, 3 et parfois 4 ans, principalement dans les centres bretons de production, plus rarement dans les centres bretons de production, plus rarement dans la région d'Arcachon.

Avant de déposer les huîtres dans les claires, il faut procéder au "parage" de ces bassins. Au mois de Mars, ils sont asséchés et mis à l'abri de la submersion; la couche superficielle de vase est enlevée; les parois d'argile sont refaites; exposé à l'air et au soleil, le sol se fendille; puis l'eau de mer est lentement admise et la croûte desséchée se délaye; un dépôt homogène de vase se forme sur le sol de la claire.

Au cours du mois de Mai, les huîtres sont placées dans les claires à raison de 2 ou 3 par mètre carré. Sous 30 à 40 centimètres d'eau, constamment immergées dans ce milieu marin spécial où la nourriture est abondante, la température et la salinité élevées, ces huîtres, pesant à leur mise à l'eau de 30 à 50 kgs le mille, poussent, engraisent et verdissent; elles doublent de taille et de poids en six mois dans des claires de bon rendement. À la saison d'expédition suivante, elles sont devenues les fameuses "Marennes" de renommée mondiale.

Le verdissement des huîtres est assez fréquent dans les claires; il est dû à la fixation, au niveau des branchies, d'un pigment produit assez capricieusement par une diatomée, *Navicula ostrearia*, qui, sous certaines conditions, se multiplie d'une façon extraordinaire au point de recouvrir le sol de la claire d'un véritable tapis. L'huître dans un tel milieu verdit en quelques jours; sa valeur marchande est considérablement augmentée.

Pendant le séjour des huîtres dans les claires, l'évaporation sous l'action de la chaleur et les fuites occasionnées par les galeries percées par les crabes, peuvent menacer dangereusement la vie des huîtres en provoquant un abaissement critique du niveau de l'eau ou même l'assec total.

La superficie des claires exploitées et le peu d'huîtres mises à la pousse et à l'engraissement dans chacune d'elles ne permettent pas de satisfaire aux exigences commerciales.

La culture de l'huître plate se poursuit parallèlement en viviers; ceux-ci, au nombre de 450, couvrent une superficie de 63 hectares; ils sont presque tous situés sur la côte Est de l'île d'Oléron, non loin de la tour de Juliard, aux lieux dits : "la Casse Dufour et la Casse Emeline". Ils sont mis à découvert au moment des grandes marées de coefficient supérieur à 90.

Les huîtres séjournent dans ces parcs pendant 1 ou 2 ans; elles poussent bien mais engraisent peu et restent blanches. Un séjour en claires avant l'expédition permet l'engraissement et le verdissement le cas échéant. Elles n'ont pas la qualité des huîtres ayant fait leur pousse en claires mais elles sont toujours très appréciées.

LA CULTURE DE L'HUITRE PORTUGAISE -

Les huîtres portugaises obtenues à partir du déroquage des collecteurs artificiels et à partir de la pêche sur les gisements naturels sont étendues sur les viviers de niveau moyen ou bas. En principe, on doit élever sur parc par mètre carré une quantité d'huîtres variable suivant la grosseur mais en tenant compte que, la pousse terminée, elles doivent se toucher et ne jamais s'entasser au point de former des "gâteaux".

Elles restent sur viviers 2 ou 3 ans. Pendant ce laps de temps, elles doivent être "grattées" aux grandes marées pour que la pousse soit régulière, pour lutter contre l'envahissement du sable et de la vase, pour éviter leur amoncellement sous l'action des vagues ou des tempêtes et pour les débarrasser des algues qui souvent les recouvrent. Ce grattage est effectué à l'aide d'un râteau à long manche ou bien, dans les concessions assez grandes, par l'emploi d'une herse remorquée sous l'eau par un bateau à moteur.

Dans les zones exposées aux forts courants et aux tempêtes, les parcs sont entourés de murs de pierres ou de haies de piquets dépassant le sol de 30 à 40 centimètres; malheureusement ces entourages de protection provoquent plus ou moins un envasement; sur les recommandations de l'Institut des Pêches, ils sont de plus en plus remplacés par des nappes de grillage.

Les huîtres ayant poussé dans les parcs sont ensuite transportées dans des viviers plus hauts appelés "dépôts" jusqu'au moment de l'expédition ou de la livraison en vue de l'affinage en claire.

Il y a deux catégories d'huîtres portugaises de claire :

- De jeunes huîtres sont mises en claires au mois de Mai, à raison de 5 à 6 huîtres par mètre carré; elles se développent dans les mêmes conditions que les huîtres plates : ce sont les "spéciales de claires".
- Des huîtres de parcs, adultes, sont placées en claires du mois de Juillet au mois de Septembre, à raison de 10 et plus par mètre carré; pendant 2 ou 3 mois elles engraisent : ce sont les "fines de claires".

D'autre part, des lots d'huîtres peuvent être placés dans des claires vertes dans le seul but d'obtenir assez rapidement leur verdissement.

LES ETABLISSEMENTS D'EXPEDITION -

Les huîtres destinées à la consommation, qu'elles viennent des viviers ou des claires, doivent être obligatoirement entreposées dans les établissements d'expédition.

Après un séjour dans les dégorgeoirs, bassins de ciment ou de briques, alimentés en eau décantée, où elles expulsent la vase que peuvent renfermer leurs valves, elles sont lavées extérieurement, souvent avec de l'eau sous pression, triées, parfois mécaniquement, et emballées dans des paniers d'osier ou dans des caissettes en bois déroulé; cette dernière opération est effectuée dans des bâtiments désignés localement sous le nom de "cabanes".

Le service des Contrôles de l'Institut des Pêches veille attentivement aux conditions de salubrité de ces zones; des prélèvements d'eau et d'huîtres sont faits journellement pendant la période d'expédition qui débute en Septembre pour se terminer au mois de Mars avec maximum d'activité pendant le mois de Décembre. Ils sont examinés au point de vue bactériologique et chimique.

Les établissements ostréicoles pouvant expédier directement des huîtres à la consommation sont, après enquêtes topographique et bactériologique, inscrits au "Casier Sanitaire" et affectés d'un numéro sanitaire. Tout colis partant d'un établissement doit être muni d'une étiquette sanitaire sur laquelle doivent être inscrits le numéro sanitaire et la date du jour d'expédition.

La région de Marennes-Oléron, avec ses 713 établissements, expédie en moyenne par an 30.000 tonnes d'huîtres soit près de 60 % de la production française.

LES RECHERCHES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES -

Le Laboratoire de la Station Expérimentale et de Recherches de l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes est installé à La Tremblade.

Son but essentiel est d'introduire dans la pratique ostréicole les méthodes qui ont donné des résultats au cours des essais effectués dans les parcs expérimentaux qui lui sont annexés : parcs à collecteurs, viviers de culture et claires.

Des recherches purement scientifiques y sont poursuivies et il assure l'exécution des analyses d'eau de mer et d'huîtres pour le compte du service des Contrôles.

Les principales études en cours et les résultats déjà acquis sont résumés ici :

- Etude du plancton et de ses variations saisonnières.

- Etude de la reproduction des huîtres portugaises. Pendant l'été, les numé-

fixer, sont plus souvent rencontrées en profondeur : il importe donc de pêcher simultanément en surface et en profondeur pour mieux saisir les périodes d'émission et celles de fixation. L'application de la méthode a donné d'excellents résultats pratiques.

Des collecteurs doivent être mis à l'eau pour fixer la première émission (2ème quinzaine de Juin - début Juillet); les huîtres ainsi fixées sont nettement plus fortes à l'âge de 10 mois que celles captées à la fin du mois de Juillet et dans le courant du mois d'Août; ces résultats ont été obtenus sur nos collecteurs expérimentaux et par les ostréiculteurs qui ont suivi nos directives.

- Les essais de collecteurs souples (plaques de cellulose moulée armées par immersion dans un bain de chaux ciment sable) ont donné entière satisfaction : la fixation est uniforme, le détachement des jeunes huîtres s'effectue très facilement et sans pertes. Une expérience en demi-grand, faite en 1953 avec le concours d'un ostréiculteur, a pleinement réussi. Le demi-élevage des huîtres est actuellement poursuivi.

Des collecteurs peuvent être placés dans les dégorgeoirs inutilisés pendant l'été; la fixation obtenue est rentable, la température élevée de l'eau de ces bassins permet un développement extrêmement rapide des huîtres qui rappelle la croissance dans les mers chaudes.

- Etude de la reproduction des huîtres plates dans les claires. Chaque année, au mois de Juin et au début du mois de Juillet, des milliards de larves sont émises dans les claires où sont parquées des huîtres plates. En général elles évoluent peu ou pas. Des essais de captage, effectués en 1953, ont permis sous certaines conditions de fixer, pour la première fois dans une claire de la région, des huîtres plates. Pour le moment cette fixation n'est pas rentable. Nous avons démontré par ailleurs que le demi-élevage de ces jeunes huîtres, placées en casier grillagé dans la claire, est possible; la croissance est nettement supérieure à celle de naissain breton du même âge. Une fixation rentable d'huîtres plates dans la région de Marennes-Oléron serait un fait nouveau et important. Il sera possible de poursuivre dans ces bassins des études sur l'hybridation et sur la sélection.

- La croissance des huîtres plates et portugaises, élevées en casiers grillagés surélevés, est étudiée. Les premiers résultats ont montré qu'il y avait là un moyen de faire croître les huîtres plus rapidement. Ce mode de culture se développe dans la région en particulier dans les zones où les huîtres ne peuvent être cultivées sur le sol.

- Application des engrais minéraux à l'ostréiculture. Au cours de quatre années de fertilisation, par le superphosphate minéral de chaux, de claires de rendement médiocre, nous avons obtenu une amélioration progressive très nette de leur productivité qui est devenue voisine et a même dépassé celle de claires de rendement excellent. Les engrais ont été répandus sur la base de 100 à 400 kgs à l'hectare pendant la durée de l'expérience.

Des essais de fertilisation de parcs de pleine mer sont actuellement en cours. Un million d'huîtres est mis en expérience.

Les engrais sont surtout efficaces en présence d'huîtres jeunes et de terrains de rendement faible; l'application de ces méthodes par les ostréiculteurs a donné des résultats tangibles.

- Les moyens de lutte contre les ennemis, les maladies et les fléaux divers qui frappent plus particulièrement l'ostréiculture dans cette région, sont recherchés :

Les étoiles de mer (*Asteracanthion rubens*), dont le ramassage à la main est scrupuleusement assuré, sont détruites par saupoudrage de chaux vive.

Les bigorneaux perceurs (*Nuxes erinaceus*) et leurs oeufs sont activement détruits; on ne doit pas en introduire parmi les huîtres de gisements naturels destinées à la culture en viviers; on évitera ainsi l'infestation des zones indemnes.

Les poissons, principalement les tères (*Frydon pastinaca*), sont éloignés des huîtres en enfouissant dans le sol, sur toute la surface du vivier, des piquets de bois suffisamment rapprochés, appelés "pointus"; la protection est efficace.

Le naissain de moules, qui se fixe sur les huîtres des parcs et qui provoque en se développant un envasement nuisible, peut être détruit par le feu; l'utilisation d'un lance-flammes a donné des résultats probants.

Les algues, qui se développent sur les parcs et dans les claires, peuvent être détruites par aspersion d'une dilution d'acide phosphorique. Les essais sont en cours.

Le "chambrage" des huîtres plates mises à la pousse en claires peut être diminué dans la proportion de 50 % en immergeant les mollusques dans un bain des produits B ou N; les Polydora et autres annélides sont tués.

La reprise de la croissance des huîtres dites "boudeuses", ne poussant plus sur aucun terrain, peut être favorisée par l'élevage en casiers surélevés.

Le "douçain", résultant d'une importante réduction de la salinité par mélange de l'eau douce à l'eau de mer, provoque parfois en hiver une grande mortalité chez les huîtres plates placées dans les claires de la vallée de la Seudre. Le déplacement des huîtres s'impose. Dans les dégorgeoirs insubmersibles des quantités convenables de sel peuvent être ajoutées, permettant ainsi au commerce de l'expédition de se poursuivre.

B.

Lorsque de fortes chaleurs surviennent à la fin du mois de Juin et au début du mois de Juillet, coïncidant avec une période de faibles marées, l'eau des claires ne peut plus être renouvelée naturellement; l'évaporation intense perturbe le milieu et une mortalité parfois importante frappe surtout les huîtres plates. Il faut puiser de l'eau nouvelle par pompage dans les chenaux et ruisseaux et la diriger dans les claires, en l'aérant le plus possible.

LES PERSPECTIVES D'AVENIR -

L'ostréiculture dans la région de Marennes-Oléron utilise en général une technique traditionnelle. Les exploitations familiales et artisanales dominent.

La motorisation des bateaux et des transports routiers est quasi totale.

Des machines sont actuellement en service : les laveurs, les tapis roulants, les trieurs, les pompes de lavage et d'alimentation. Une machine à creuser les claires vient de faire son apparition. L'utilisation de collecteurs souples et légers permettra un détourage à la machine supprimant ainsi un travail long et coûteux. Dans un avenir plus ou moins proche, on peut espérer la mise en fonctionnement de la machine à pêcher dans les claires, de la machine trieuse à grand rendement, de la machine compteuse, à emballer et à fermer les emballages, de la machine à étiqueter...

La mécanisation, augmentant le rendement à tous les stades de l'ostréiculture, de la récolte du naissain jusqu'à l'expédition, conduira à un accroissement de la productivité.

Parallèlement, les recherches sur les possibilités de faire croître plus rapidement les huîtres, en utilisant au mieux la nature ou en la forçant, seront continuées. La connaissance de l'hérédité chez l'huître et la pratique de la sélection, qui a donné de remarquables résultats dans d'autres domaines, permettront vraisemblablement d'obtenir des coquillages, particulièrement robustes, réfractaires aux maladies, dont les qualités marchandes seront accrues.

P. TROCHON

o
o o