

RICHESSES ET PRODUCTIONS MARINES DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

LA MYTILICULTURE

par Laurent BREGEON

La baie du Mont-Saint-Michel se trouve au fond du golfe Normano-Breton, dans l'angle formé par le Cotentin à l'est et la Bretagne au sud. La pointe du Grouin, au NO, et la pointe de Champeaux, au NE, la limitent au nord, tandis qu'au sud son rivage très plat s'en vient se fondre dans le marais de Dol et les polders qui bordent le Couesnon (fig. 1).

Actuellement, la baie a donc une surface marine de 37 000 ha dont, en vive-eau, près des 3/5^e sont exondés lors des marées d'équinoxe. L'amplitude des marées est ici la plus forte d'Europe puisqu'elle peut dépasser 14 m. Compte tenu de l'extrême platitude de l'estran, le flot parcourt des distances considérables (près de 20 km dans l'axe de la Sélune). Il s'ensuit des courants très importants qui provoquent un brassage des eaux en conséquence. Ces courants renouvellent la masse d'eau par le NO (pointe du Grouin) et, au jusant, repartent vers le N-NE.

Il est intéressant de noter que l'estran est de formation récente : une succession de transgressions et de régressions marquent en effet l'histoire de la baie. Sans remonter plus loin dans le temps, au début de notre ère, la plus grande partie en était occupée par la légendaire forêt de Scissy. Au Moyen Age (entre le III^e et le VIII^e siècles), cette forêt fut détruite et recouverte par la mer qui fit du mont Tombe (futur Mont-Saint-Michel), où il n'existait encore qu'une chapelle, une île. Depuis, le mouvement inverse s'est peu à peu amorcé, notamment sous l'influence des travaux humains. Vers le XI^e siècle, la première digue « du marais de Dol » fut construite, suivie quelques siècles plus tard par la digue de « la duchesse Anne » de 30 km de long. Plus près de nous (après la canalisation du Couesnon en 1858), les polders furent progressivement conquis sur l'estran ; ces travaux durèrent jusqu'en 1934.

La ligne du rivage continue actuellement à reculer vers le large, sous l'action d'une sédimentation importante, d'origine marine, qui n'est plus compensée comme au XIX^e siècle par des prélèvements de tangue (500 000 m³/an) ; la tangue servait à amender les terres trop acides de l'intérieur. Cette sédimentation se traduit concrètement par une montée du niveau moyen du fond

de la baie et une progression des herbues. Le Mont-Saint-Michel n'est plus aujourd'hui entouré d'eau que quelques jours par an et tend à retrouver sa situation première, terrestre, tel qu'il était lorsque saint Aubert y construisit sa chapelle.

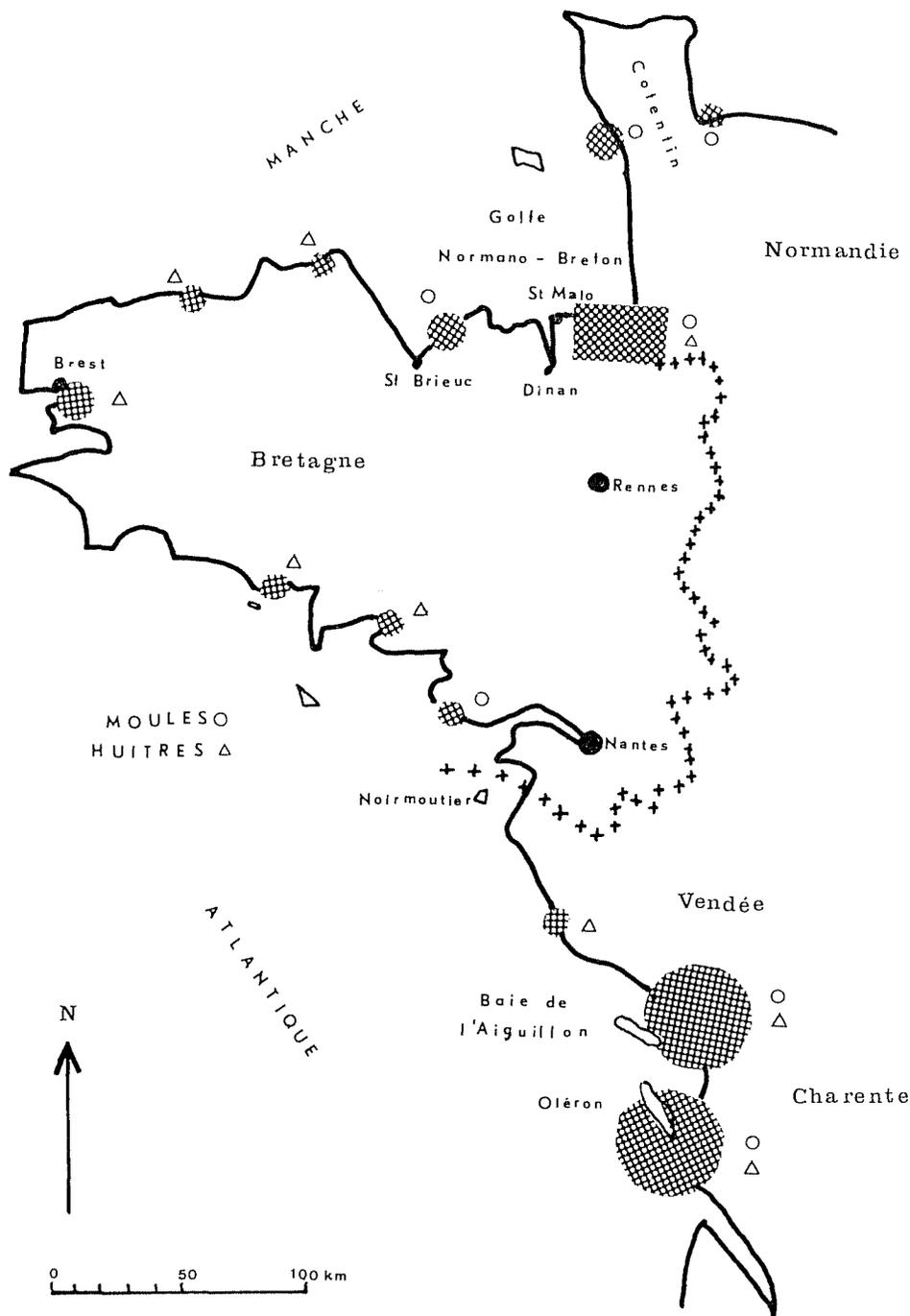


FIG. 1. — Carte des zones conchylicoles du Cotentin à la Gironde.

La baie du Mont reçoit plusieurs rivières dont les plus importantes sont : à l'est, la Sée, la Sélune et le Couesnon qui sert de frontière avec la Normandie ; à l'ouest, le Biez des Allemands et surtout le Biez du Vivier amènent à la mer les eaux de drainage du marais de Dol.

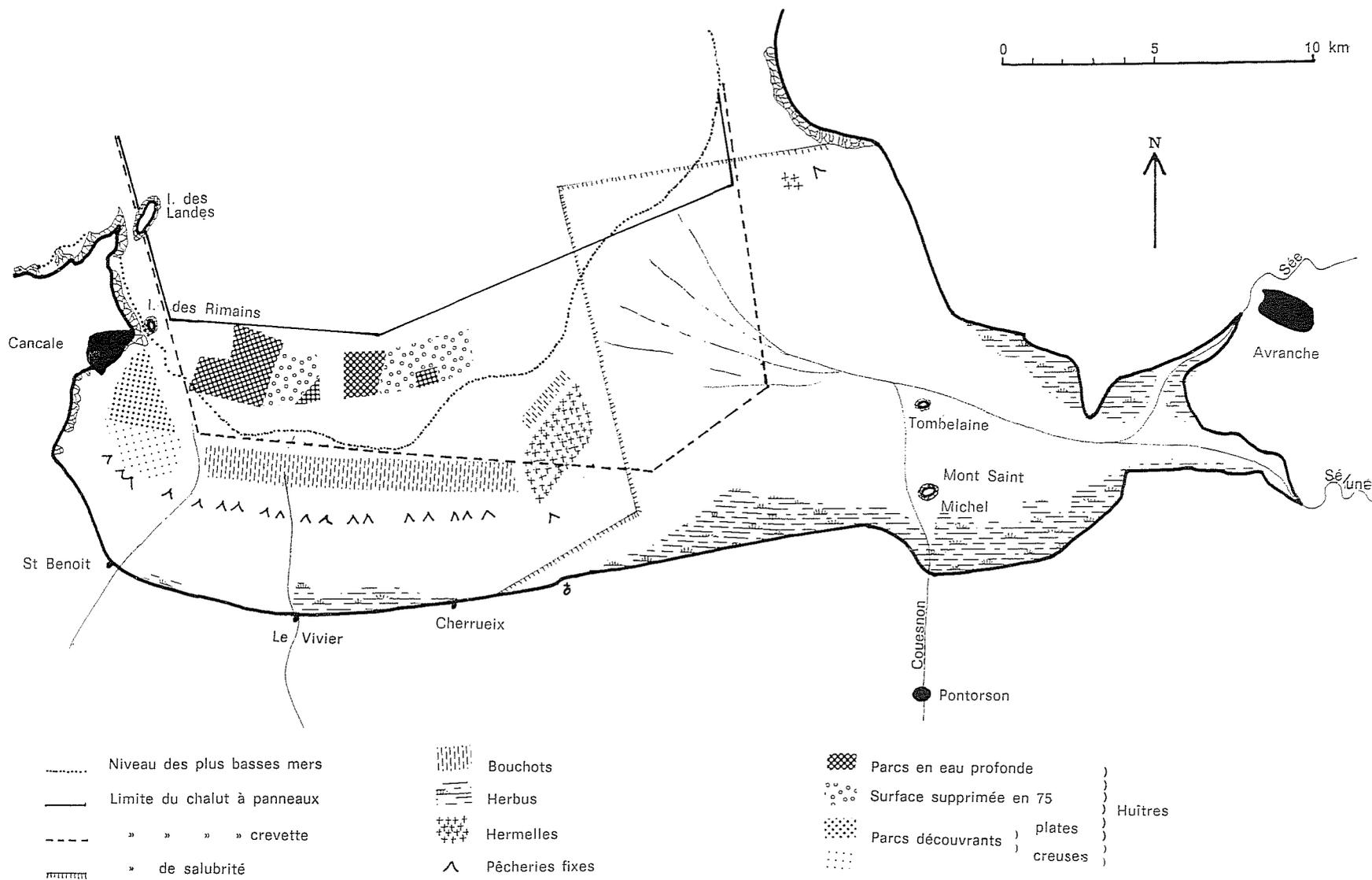


FIG. 2. — Carte des activités maritimes de la baie du Mont-Saint-Michel.

Les trois rivières normandes sont aujourd'hui canalisées et ne divaguent plus comme autrefois lorsqu'elles mettaient en péril la vie des pèlerins qui se rendaient au Mont. Elles apportent au fond de la baie, à l'est, une quantité appréciable d'eaux douces et de sels nutritifs, mais malheureusement aussi, une pollution bactérienne d'origine urbaine qui rend toute la partie normande de la baie insalubre, empêchant les cultures marines dans cette zone. Soulignons que toute la partie bretonne de la baie, où se cultivent et où se pêchent les coquillages qui régaleront le palais des gourmets, reste jusqu'à présent totalement indemne de pollution. Il faut absolument que riverains, municipalités, pêcheurs, responsables et estivants unissent leurs efforts pour conserver aux eaux leur pureté, en un temps où l'on s'ingénie à rejeter à la mer des déchets de plus en plus nocifs. Le maintien de la qualité des eaux est un objectif prioritaire si l'on veut développer les activités liées à la mer : tourisme, pêche à pied, et surtout ostréiculture et mytiliculture. La mytiliculture sur bouchot étant de loin la principale de ces activités, nous allons ici l'évoquer, non sans avoir auparavant rapidement passé en revue les principales richesses naturelles de ce milieu particulièrement intéressant qu'est la baie du Mont-Saint-Michel.

Richesses et productions marines.

Les Herbues.

Ce sont les prés salés de la baie du Mont-Saint-Michel. Ils occupent ce qu'on appelle le schorre, régulièrement recouvert par les marées de vives-eaux (fig. 2) et atteignent dans la baie du Mont une étendue exceptionnelle en raison de leur amplitude. Ils sont constitués de plantes particulières dites « halophiles » (mot à mot « qui aiment le sel »), seules capables de pousser dans un sol sursalé, souvent asphyxique, et de supporter une immersion prolongée.



FIG. 3. — Moutons sur l'herbue.

Parmi ces plantes, signalons l'Obione (*Obione portulacoides*), la *Puccinella maritima*, graminée formant des prairies rases, les *Stacices* utilisés pour faire des bouquets secs, l'*Aster tripolium*, composée aux fleurs bleues, et bien d'autres encore. Dans sa partie basse, l'herbue proprement dit

Je tiens ici à remercier la Municipalité du Vivier-sur-Mer et le Syndicat des Mytiliculteurs de la baie du Mont-Saint-Michel pour l'aide et les encouragements qu'ils m'ont apportés.

cède la place à la « slikke », occupée par les Salicornes, la Soude (*Sueda maritima*) et les Spartines. Toutes ces plantes sont strictement réparties et étagées en fonction d'exigences écologiques précises.

Outre leur intérêt scientifique, ils fixent les sédiments et protègent le littoral et les digues des polders contre l'érosion, ils sont le siège d'une production biologique intense permettant le nourrissage de l'avifaune et l'enrichissement des eaux littorales, ils servent aussi de nourriture aux moutons de prés salés.

De grands troupeaux de moutons, totalisant plusieurs milliers de têtes, paissent régulièrement les herbues, sur des concessions accordées par les Affaires Maritimes soit aux communes riveraines, soit à des particuliers (fig. 3). Aucun clôturage n'étant possible sur le domaine public, ces troupeaux sont gardés par des bergers traditionnels aidés de leurs chiens.

La chair exceptionnelle de ces animaux leur vaut leur réputation : elle est due d'une part à la nourriture constituée de ces plantes halophiles, riches en sels et aux parfums suaves, d'autre part à un bon état sanitaire « naturel » des troupeaux, l'herbue étant régulièrement nettoyée par les marées de vives-eaux. Malheureusement, l'appellation « Pré salé » n'est pas actuellement une appellation garantie par les pouvoirs publics.

L'avifaune.

La baie du Mont-Saint-Michel constitue à la fois un lieu de nidification et d'hivernage pour l'avifaune et une zone de chasse.

Lieu de nidification.

Les oiseaux marins nichent surtout sur l'île des Landes, réserve ornithologique gérée par la Société pour l'Etude et la Protection de la Nature en Bretagne (S.E.P.N.B.), sur l'îlot des Rimains en face de Cancale, et sur le rocher de Tombelaine, au confluent de la Sélune et du Couesnon (fig. 2).

Les espèces les plus intéressantes sont les Cormorans (Grand Cormoran et Cormoran Huppé) dont environ 80 couples nichent sur l'île des Landes, le Pipit maritime, le Goéland marin (4 couples), le Goéland brun (13 couples), le Tadorne de Belon dont on connaît mal l'effectif (une vingtaine de couples ?) car il se répartit sur toutes les berges de la baie, utilisant d'anciens terriers pour construire son nid en avril-mai. Le Goéland argenté constitue malheureusement le plus gros de l'effectif (600 à 700 couples).

Les polders, le marais de Sougeal, les herbues sont d'importantes zones de nidification pour d'autres espèces non marines.

Lieu d'hivernage.

Lieu d'hivernage et réservoir de nourriture, la baie du Mont voit tous les ans le passage de 5 000 à 10 000 Anatidés et de 100 000 à 200 000 Limicoles qui s'y arrêtent lors de leurs migrations. Les immenses vasières découvertes à marée basse, l'herbue et les marais côtiers (marais de Dol et de Sougeal), qui sont le siège d'une forte production biologique, mettent à la disposition des oiseaux migrateurs une alimentation variée et abondante : petits mollusques, crustacés, annélides, poissons, etc.

On peut y observer :

des Anatidés : Oie rieuse, Bernache cravant, Macreuse noire, plusieurs espèces de Canards, Sarcelles,

des Limicoles : Huître-pie, Vanneaux, Courlis, Bécasseaux, Pluviers, etc.,

des Laridés, dont la Mouette rieuse,

des Rapaces,

des Passereaux, etc.

La chasse.

La chasse du gibier d'eau est une activité traditionnelle qui prend une grande place dans la vie des riverains. Mais d'année en année, les effectifs diminuent et les petits chasseurs ne verront bientôt plus un seul canard durant toute leur saison de chasse. A cette diminution, n'est pas étrangère la présence des « gabions », postes de tirs installés au milieu des herbues, sur le domaine public maritime. Non seulement la chasse de nuit, mais aussi le tir du gibier posé y sont autorisés, deux privilèges uniques en France. Il convient d'ajouter que les réserves actuelles semblent mal répondre aux besoins de l'avifaune.

Les hermelles (crassiers).

Appelées localement « crassiers », les hermelles sont des vers (annélides polychètes) famille des sabellariidés (*Sabellaria alveolata*), capables d'édifier de véritables formations récifales, pouvant atteindre 2 à 3 m de haut, en agglomérant entre eux des grains de sables et des débris de coquillages pour constituer leurs tubes (fig. 4 et 5). L'ensemble principal de ces récifs, situé au nord



FIG. 4. — Crassiers (bancs d'hermelles).

de la chapelle Sainte-Anne, à 6 km de la côte, couvre environ 400 ha (fig. 2). Il est aujourd'hui très dégradé et rares sont les îlots qui atteignent 0,80 à 1 m.

D'autres hermelles se collent sur les rochers de la côte normande à la pointe de Carolle.

Leur rôle.

Les crassiers forment un élément important de diversité, comparable à un faciès rocheux, au milieu des étendues sablo-vaseuses qui bordent le cours marin du Couesnon. Leur intérêt est triple.

a) Seul récif d'hermelles de grande superficie d'Europe occidentale dépourvue de socle rocheux, ils offrent un grand intérêt pour les scientifiques, tant écologistes que géologues.

b) Ils sont le centre de nombreuses chaînes alimentaires : le ver lui-même, après avoir filtré les eaux, sert de nourriture à de nombreux prédateurs ; ses déjections, utilisées par les bactéries, rentrent dans de nouvelles chaînes trophiques ; sa larve fait partie du zooplancton.

c) En tant que récifs, comportant des fentes et des mares, ils servent d'abris aux larves, aux jeunes d'autres organismes et à une abondante faune vagile ; de support solide à des animaux fixés, à des algues.

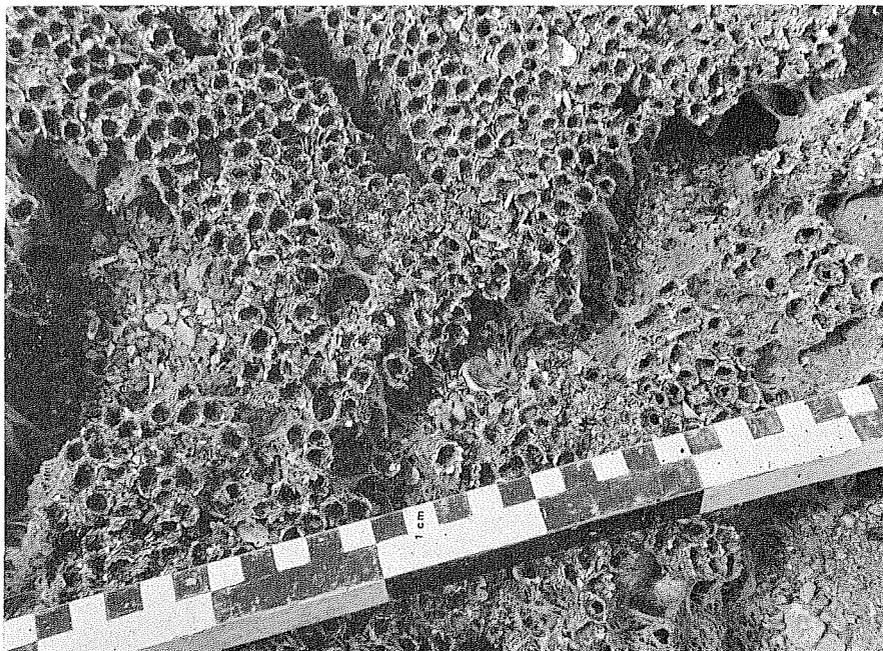


FIG. 5. — Tubes d'hermelles (détail).

De toutes les zones de pêche de la baie, les crassiers et leurs abords ont de tout temps été la plus riche. Notons qu'à la suite de l'implantation des bouchots, un important banc de moules s'y était établi, permettant à près de 150 pêcheurs à pied de ramener en 1972 près de 1 000 t de moules « sauvages ». Ces moules ont aujourd'hui presque totalement disparu.

Protection du banc. Réglementation.

Les dégradations de ces dernières années ont mis en péril l'existence du banc. L'ensablement, un chalutage abusif et surtout une pêche « sauvage », pratiquée par des amateurs peu scrupuleux à l'aide de râtaux et de pioches, ont entraîné la destruction des récifs les plus beaux.

En septembre 1974, les Affaires Maritimes de Saint-Malo réagissaient et, après avoir réuni une commission de visite, classaient (le 13 février 1975) les crassiers en tant que « gisement naturel de moules et d'hermelles ». Des arrêtés interdisent la pêche pendant le printemps et l'été et l'usage d'engins de pêche autres que le couteau à main. Il semble que ces mesures commencent aujourd'hui à porter leurs fruits.

La pêche à pied.

L'une des originalités de la baie vient de ce qu'elle possède ses « pêcheurs à pied » professionnels. Plus de 300 personnes en période d'abondance, quelques dizaines en période creuse, vivent de la cueillette des fruits de mer. Il s'agit généralement pour ces personnes d'un revenu d'appoint (petits agriculteurs, ouvriers agricoles, retraités, chômeurs) ou même d'un revenu principal pour quelques-uns d'entre eux (veuves, saisonniers) ; notons que 30 à 50 % sont des femmes. Malgré l'existence d'un syndicat des pêcheurs à pied professionnels, c'est un métier mal défini sur le plan légal, inorganisé, et en conséquence qualifié de marginal (fig. 6).

Le moyen traditionnel pour se rendre sur les grèves est la charrette à âne, mais les pêcheurs à pied disposent de plus en plus de tracteurs d'occasion. Aux beaux jours, ou en période de grandes marées, des pêcheurs à pied amateurs venus des villes voisines (Saint-Malo, Pontorson, Combourg, Fougères, Rennes, etc.), envahissent l'estran. Ce sont généralement des habitués.

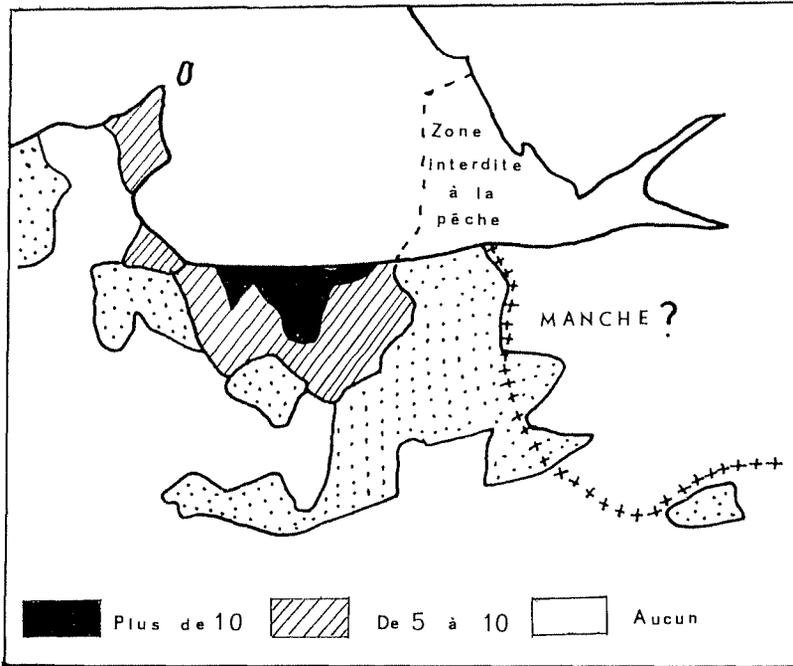


FIG. 6. — Nombre de pêcheurs à pied professionnels par commune (d'après le nombre d'inscrits au casier sanitaire de l'I.S.T.P.M.).

La pêche des coquillages.

Tout un chacun peut la pratiquer sous réserve de respecter les règlements édictés par les Affaires Maritimes. Citons entre autres :

l'interdiction de la pêche de nuit ;

l'interdiction de cueillir des coquillages dans la zone insalubre et, sur ou au voisinage des parcs concédés ;

l'interdiction pour l'amateur d'utiliser des engins de pêche.

La vente des coquillages ainsi pêchés est cependant soumise à une autorisation spéciale de l'Institut scientifique et technique des Pêches maritimes (contrôle sanitaire).

Parmi les produits rapportés se trouvent : les coques, de petite taille mais de qualité, très abondantes ; les moules du banc des Hermelles ; les Scrobiculaires, ou coques bleues ou lavagnons, improprement appelés « palourdes », dont la pêche se pratique le long des biez ; les palourdes, très abondantes à la suite de l'implantation des bouchots en 1954 en raison d'apports accidentels de naissain de palourde avec le naissain de moule ; elles ont depuis presque disparu ; les bigorneaux, les buccins ou coucous, les couteaux, etc.

Réserveons pour la fin la fameuse huître sauvage de la baie de Cancale, nommée « pied de cheval », dont le dernier banc découvrant, dit « du bas de l'eau », est en voie d'épuisement. A chaque marée suffisamment forte, des centaines de pêcheurs venus de tout le pays convergent vers ce dernier banc avec leurs senniaux (ou seuniaux), sortes de V munis de grillage, prohibés par les Affaires Maritimes, avec lesquels ils raclent le fond des eaux.

La pêche des crevettes.

On pêche en baie du Mont un peu de bouquet, ou crevette rose, mais surtout de la crevette grise (la célèbre « crevette du Mont-Saint-Michel »), de plus petite taille mais au goût beaucoup plus fin. Cette pêche peut se faire au dragnet (ou havenet ou bichette) que le « crevettier », plongé jusqu'à la ceinture dans l'eau turbide, pousse devant lui sur le sable du fond (fig. 7). La crevette ainsi capturée est triée manuellement, ce qui explique sa qualité. Les quantités pêchées sont probablement très importantes, mais échappent à tout contrôle.

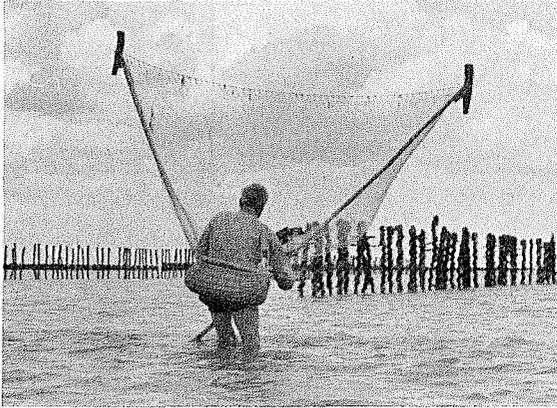


FIG. 7. — Pêcheur relevant son dragnet.



FIG. 8. — Tésure à crevettes.

La pêche à la tésure est moins répandue en raison d'une réglementation stricte de l'administration qui craint une destruction des larves de poissons prises en même temps que les crevettes. Les tésures (fig. 8) sont disposées en batteries perpendiculairement au courant descendant, en travers des ruets, et sont relevées deux fois par 24 h, une fois le jour et une fois la nuit.

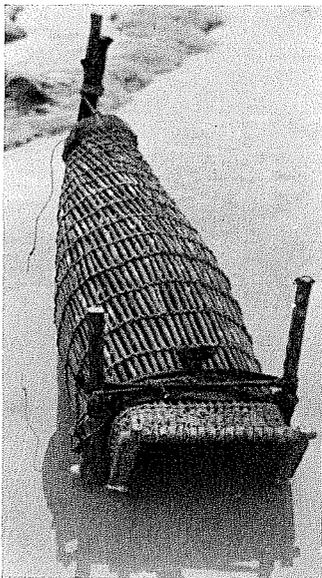


FIG. 9. — Nasse à anguilles.



FIG. 10. — Pêcherie avec sa nasse terminale.

Parmi les autres pêches pratiquées à marée basse dans la baie, on peut citer : la pêche des anguilles à l'aide de nasses spéciales (fig. 9), la pêche des poissons plats à l'aide de trémails fixes et de lignes de fond.

Les pêcheries.

L'origine des pêcheries remonte au Moyen Âge. Elles appartenaient alors aux seigneurs locaux. Ces privilèges furent conservés lors de l'organisation de la marine par Colbert. Les pêcheries et le territoire qu'elles recouvrent demeurent encore des propriétés privées, enclaves du domaine public maritime (fig. 2).

Ces pêcheries ont la forme d'un V, ouvert du côté amont, et formé de deux panes de branchages entrelacés, d'environ 2 m de haut et 200 à 300 m de long, qui convergent vers une nasse terminale, autrefois en osier, aujourd'hui garnie de treillage plastifié (fig. 10).

Les captures de ces pêcheries varient beaucoup suivant les saisons et les années : maquereau, seiche, guitan, flet, sprat, carrelet, gobie, loche, prêtre, brème, etc. Lors d'une période de beau temps, le pêcheur a parfois la chance de trouver tout un banc de mulets ou de bars qui, guidés par les panes de branchages, se sont laissés entraîner par le jusant jusqu'au fond de la nasse. Celle-ci retient aussi les grosses crevettes et provoque la destruction de nombreux alevins et petits poissons.

Depuis quelques années les captures diminuent constamment et la rentabilité des pêcheries est compromise. Elles nécessitent en effet un travail considérable : il faut reconstituer et entretenir les panes de branchage, fréquemment emportés par les tempêtes. L'usage du plastique, qui simplifierait le travail, est interdit, ce qui contraint le pêcheur à conserver les matériaux traditionnels.

On comptait 40 pêcheries au début du siècle, il n'en subsiste qu'une vingtaine encore en exploitation.

Autres formes de pêches.

La pêche au chalut.

Pratiquée à titre d'appoint par les conchyliculteurs, elle est surtout le fait de bateaux spécialisés dont Cancale constitue le port d'attache, quoique les chalutiers de Granville, de Saint-Malo, ou même d'ailleurs, ne dédaignent pas de venir eux aussi dans la baie.

Cancale comptait, en 1969, 72 bateaux dont une cinquantaine de canots armés par des retraités en été et désarmés en hiver, et 14 chalutiers seulement dignes de ce nom. Leurs apports sont des praires, des coquilles Saint-Jacques (draguées en baie de Saint-Brieuc), des poissons et des crustacés destinés au port de pêche fraîche de Saint-Malo, des seiches en avril-mai. Les plus petites unités traînent le lieu et le maquereau ou capturent la crevette à l'aide de chaluts légers.

La caravane.

C'est une institution cancalaise. Quelques jours par an, les bateaux de la baie sont autorisés, pendant un nombre d'heures limité, à draguer les huîtres sauvages dites « pied de cheval » (race locale d'*Ostrea edulis*) sur les bancs naturels. Malgré cette réglementation stricte qui remonte à 1853, la production a chuté depuis quelques années. Près de 100 millions de mollusques étaient dragués chaque année au XVIII^e siècle.

L'ostréiculture.

L'ostréiculture s'étend à l'est du port de Cancale, appelé la Houle. La renommée des huîtres de Cancale remonte au-delà du XIV^e siècle. A l'époque, elles étaient simplement draguées par la caravane sur les bancs naturels, très productifs, et mises à affiner sur les 200 ha « d'étalages », c'est-à-dire de parcs découvrants.

Fortement réduite entre 1920 et 1928 (17 ha en 1928) par suite de maladies, cette activité se rétablit lentement, sans cependant se moderniser beaucoup. Après un nouveau coup d'arrêt dû à la rigueur de l'hiver 1963, la croissance de l'ostréiculture a repris vigoureusement, grâce à l'arrivée d'ostréiculteurs charentais ou morbihannais. On assiste en fait depuis 1966 à une véritable mutation dans les espèces, dans la structure des exploitations, dans les techniques. D'artisanat familial, l'ostréiculture accède au rang d'industrie.

L'élevage des huîtres plates (*Ostrea edulis*).

Il a repris sa place traditionnelle avec plus de 200 ha en terrain découvrant (fig. 11). Le « pied de cheval » est remplacé par de l'huître morbihannaise.

Captage. Le naissain est capté sur des collecteurs constitués en général de tuiles chaulées que l'on immerge en rade de Brest, dans le golfe du Morbihan ou dans le bassin d'Arcachon. Des essais de captage effectués à Cancale en 1971 n'ont pas été renouvelés. Cependant, ils se poursuivent dans l'estuaire de la Rance, tout proche.

Le demi-élevage consiste à laisser grossir l'huître, pendant un ou deux ans après le captage, sur des parcs à plat. On en fait peu à Cancale.



FIG. 11. — Dégorgeoirs et parcs à huîtres plates (Cancale).

L'élevage. C'est la spécialité du centre. Les huîtres de 18 mois à 2 ans sont achetées dans les régions de demi-élevage et engraisées sur les parcs découvrants (étalages). Elles deviennent bonnes à la consommation à l'âge de 3 ou 4 ans.

Les concessions en eau profonde.

Elles fournissent une solution au manque d'espace en terrain découvrant qui commence à se faire sentir. Les huîtres (*Ostrea edulis*) sont semées à deux ans sur les concessions auparavant balisées et nettoyées par dragages. Elles sont redraguées au bout d'un an, après grossissement. 1 121 ha de ces concessions ont été attribués en 1973, ramenés à 610 ha en 1975. Des pertes importantes et des dégâts occasionnés par les bigorneaux perceurs (*Ocenebra erinacea*, *Thais lapillus*) ont entraîné cette réduction de surface.

L'élevage des huîtres creuses.

Il n'est autorisé que depuis 1959 en baie de Cancale. L'huître portugaise (*Crassostrea angulata*) s'est alors développée rapidement. En 69-70, cette espèce a été atteinte par la maladie, comme partout ailleurs dans les élevages français. On l'a donc remplacée par une nouvelle huître creuse d'origine japonaise (*Crassostrea gigas*) qui occupe aujourd'hui environ 130 ha.

Celle-ci se caractérise par une grande vitalité : ayant un fort pouvoir de filtration, elle pousse très vite, et supporte bien les milieux vaseux, ce qui a permis la conquête d'espaces impropres à la culture de l'huître plate. En population dense, elle semble plus résistante aux maladies.

On importe le naissain de l'Atlantique. Le collecteur est différent de celui de l'huître plate : barres de fer garnies de plastique cannelé, coquilles St-Jacques vides, ou autres. Ces collecteurs sont ramenés tels quels et posés sur des tables ou tréteaux (fig. 12). Les huîtres sont détachées après un début de pousse, pour être mises dans des poches en plastique posées sur des tables. Ces poches sont « travaillées » régulièrement dans le but de régulariser la croissance : on les retourne, on les secoue, on les change de place, on procède à des calibrages successifs.



FIG. 12. — *Parcs d'élevage d'huîtres creuses en poches.*

La rapidité de la pousse récompense les efforts de l'ostréiculteur : la creuse demande deux fois moins de temps que la plate pour devenir un produit marchand. Alors que la production totale des plates dans la baie du Mont est passée de 800 à 700 tonnes entre 1971 et 1974, celle des japonaises a triplé (de 300 à plus de 900 tonnes).

L'affinage et la commercialisation.

À leur sortie des parcs d'élevage les huîtres sont lavées, triées et calibrées dans des ateliers situés à terre. Elles sont ensuite remises dans des bassins dégorgeoirs en attendant leur commercialisation. Plus de 90 de ces bassins sont groupés sous le môle de Cancale.

L'affinage proprement dit consiste à laisser les huîtres plusieurs mois dans des bassins plus vastes appelés « claires ». Ces installations permettent l'obtention de produits de très haute qualité, portant le label « claires », « fines de claires » et « spéciales ». Il n'existe actuellement que deux installations de « claires » dans la baie du Mont-Saint-Michel : une à Vildé-la-Marine, l'autre au Vivier-sur-Mer. Les années à venir les verront probablement se multiplier.

Bien qu'une partie de la production soit écoulee localement durant la saison touristique, l'essentiel est mis en bourriche et expédié vers les grands centres urbains à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Structure et exploitation.

La structure des exploitations montre bien le double visage de Cancale, à cheval sur le passé et l'avenir. On compte en effet 521 concessionnaires ayant 928 concessions en terrain découvrant, soit 405 ha. Plus des 3/5 ont une autre activité : exploitant quelques ares, ces gens ne se servent

Année	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972	1973	1974
Poissons	—	—	—	—	39	38	25	350	
Crevettes (chalut)	75	130	135	130	125	90	95		
Seiches	—	—	—	—	150	1 100	130	650	
Huîtres caravane	75	250	575	530	540	274	215	136	12
Moules des crassiers	—	—	132 ?	200 ?	—	110 ?	500 ?	250	71

TABL. 1. — Pêche (en tonnes) à Cancale.

Année prod.	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972	1973	1974
Huîtres plates *	393	179	877	847	877	801	520	800	703,5
Huîtres creuses *	97	298	580	720	814	345	520	680	916,5
Total *	490	477	1 457	1 567	1 691	1 146	1 040	1 480	1 620
Moules	3 955	4 500	4 460	5 270	4 500	3 800 ?	5 000	5 600	5 103
Total conchyl.	4 445	4 977	5 917	6 837	6 191	4 946	6 040	6 080	6 723

* Ces chiffres incluent pour 66 à 71 la production de la baie de l'Arguenon qui représente environ 10% du total d'huîtres creuses et pour 72-73 celle de l'Arguenon et celle de l'estuaire de la Rance. Les chiffres de 74 représentent les productions de la baie du Mont-Saint-Michel seule.

TABL. 2. — Conchyliculture.

	Seiches	Poissons Crustacés	Moules	Huîtres	Moules + Huîtres
Quantité en T.	650	350	5 850	1 450	7 300
Valeur en million de F.	1,0	1,9	9,3	9,4	18,7

TABL. 3. — Valeur des produits en 1973 (baie du Mont).

de leurs parcs que pour leur consommation personnelle. Une cinquantaine de professionnels purs constituent aujourd'hui le fer de lance de l'ostréiculture à Cancale, employant près de 120 ouvriers à plein temps et 400 à 500 au moment de Noël. Certaines de ces exploitations dépassent 20 ha.

Les concessions en eau profonde sont au nombre de cinq, appartenant à cinq coopératives concessionnaires qui regroupent soit des professionnels purs, soit des pêcheurs et des conchyliculteurs.

Il nous a semblé utile de regrouper ici (tabl. 1 à 4) quelques chiffres concernant les productions et leur impact économique. Ces chiffres sont difficiles à obtenir (sauf ceux qui concernent les cultures) : ainsi les produits de la pêche à pied, vendus pour la plupart sur place (touristes, mareyeurs locaux) sont mal ou pas du tout recensés.

Ce qu'apportent les chalutiers à Cancale ne provient pas toujours de la baie du Mont. En revanche, des chalutiers d'autres ports viennent y pêcher.

	Cherrueix	Le Vivier	Baquer Pican	Mont Dol	Saint-Broladre	Saint-Benoît	autres	Total
Nb	48	18	10	10	9	7	15	167
%	29	11	6	6	5	4	39	100

TABLE. 4. — Population vivant de la pêche à pied (1974).

(C'est le nombre d'inscrits au casier sanitaire moins les inscrits maritimes et les conchyliculteurs. Ce ne sont pas des chiffres absolus mais ils donnent une bonne idée de la répartition géographique des pêcheurs à pied).

La mytiliculture.

Généralités.

1. Historique.

La mytiliculture est devenue la première activité maritime de la baie du Mont-Saint-Michel. De création récente, son implantation résulte de la coordination d'initiatives locales et des premières tentatives des Charentais pour s'implanter en Bretagne nord.

En 1954, sous l'impulsion du maire du Vivier-sur-Mer, M. BUSSON, quarante demandeurs locaux obtiennent 12,3 km de bouchots. Un expert charentais, M. SALARDAINE, assiste l'expérience sur le plan technique. La pousse est jugée suffisamment bonne pour qu'en 1958 l'administration attribue 66 km supplémentaires (dont 48 à la Société Civile d'Exploitation Mytilicole SALARDAINE), et à nouveau 50 km en 1960. La croissance du parc se poursuit alors régulièrement jusqu'en 1968.

Un nouveau remaniement des concessions doit avoir lieu en 1976, le transfert au nord-ouest des crassiers de 17 km de bouchots qui constituaient la ligne la plus à terre des concessions ouest ; une pousse médiocre et une sensibilité aiguë au parasitisme expliquent ce transfert. On espère que dans la nouvelle zone le brassage des eaux plus important permettra une meilleure production et une qualité accrue. Mais les conditions de travail seront rendues plus difficiles, car les nouvelles concessions sont loins de la côte et exposées aux vents de nord-ouest.

Chassés de la baie de l'Aiguillon par le manque de place et la mauvaise qualité des exploitations mytilicoles (trop nombreuses et trop serrées), les Charentais ont apportés avec eux expérience, savoir faire et dynamisme. Ils ont trouvé dans la baie du Mont, outre de bonnes conditions pour leurs cultures, un paysage de marais, de biez et d'estrans un peu comparable à celui qu'ils avaient laissé. Bien qu'ils gardent d'étroites relations avec leur pays d'origine, ils sont aujourd'hui parfaitement intégrés à la vie locale. Sur les 154 concessionnaires de 1974, environ 30 % sont Charentais ou descendants de Charentais.

2. Attribution et mise en place des concessions.

Les concessions sont accordées par décision des services de la marine marchande selon une procédure fixée par décret. Le nombre, la longueur, l'espacement des bouchots sont réglementés et l'installation est faite selon un parcellaire précis. En baie du Mont-Saint-Michel, les lots comprennent au minimum trois bouchots de 100 m chacun.

Le bouchot est constitué par un rang de 180 pieux au plus, plantés perpendiculairement à la côte, séparé du bouchot voisin par un écartement de 25 m. Autrefois, le bouchot pouvait comprendre deux ou même trois rangées juxtaposées et les pieux d'une même rangée pouvaient être reliés par un clayonnage.

En baie, six lignes de bouchots s'allongent parallèlement au rivage, de Saint-Benoît au banc des Hermelles (fig. 2) entre les cotes + 0,50 et + 3,50. Ces lignes sont régulièrement interrompues par des passes ou allées permettant la navigation. A proximité des bouchots situés le plus près de terre, ont été installés, par nécessité, des chantiers à cordes.

3. Les structures de production.

a) *Les concessions.* La structure des exploitations mytilicoles est relativement bonne. Pour 206,5 km de bouchots, on compte 418 concessions attribuées à 154 concessionnaires. Une concession mesure donc en moyenne 500 m ; un concessionnaire possède en moyenne 1 350 m. Les exploitations de l'ouest de la baie sont les plus morcelées.

Parmi les concessionnaires figurent deux sociétés : la Société Civile d'Exploitation Mytilicole, créée en 1958, exploite 48 km ; le Groupement des Jeunes Marins Mytiliculteurs de la Baie du Mont-Saint-Michel s'est vu attribuer 13 km en 1966.

D'après les Affaires maritimes, la longueur minimum de rentabilité serait de 1 800 m. Certains concessionnaires ne gèrent cependant que 600 m, voire 300 m. Signalons en outre la présence de 0,75 ha de réserves à moules, constituant 63 concessions d'expéditions.

b) *Les concessionnaires.* Sur les 170 concessionnaires du Quartier des Affaires Maritimes de Saint-Malo (dont 16 de la baie de l'Arguenon), 114 exercent la profession à titre d'activité unique ; 17 sont en même temps ouvriers mytilicoles ou pêcheurs à pied ; 10 sont marins-pêcheurs. Une trentaine seulement ont un autre métier, ou sont retraités.

c) *L'organisation professionnelle.* Le syndicat des Mytiliculteurs de la Baie du Mont-Saint-Michel regroupe 62 mytiliculteurs. La mytiliculture locale est représentée par trois membres au niveau de la Section régionale du C.I.C. (Comité Interprofessionnel de la Conchyliculture).

d) *La main-d'œuvre.* Les concessionnaires emploient officiellement 137 personnes dont voici la répartition en 1975.

Aides familiaux		Main-d'œuvre		Total
épouses	enfants	saisonnnière occasionnelle	salariée à plein temps	
28 (20 %)	15 (11 %)	12 (9 %)	82 (60 %)	137

Ces chiffres sont sous-évalués, notamment en ce qui concerne la main-d'œuvre familiale.

e) *Le matériel.* 56 entreprises emploient à la fois des embarcations et du matériel terrestre (tracteurs et camions) ; 50 possèdent des rôles d'équipage ; 26 utilisent uniquement du matériel terrestre.

Les concessionnaires expéditeurs, au nombre de 73, possèdent du matériel de triage et de mise en sacs : des laveuses-trieuses sont montées à bord des navires ou sur les tracteurs. Les grosses entreprises ont à terre des machines plus importantes à poste fixe.

Le biez du Vivier-sur-Mer sert de port aux embarcations et sur sa rive gauche se sont installés les locaux d'expéditions.

4. La production. Son impact local.

Depuis 1954, la production n'a cessé d'augmenter malgré des fluctuations importantes dues à

des accidents de pousse, entraînés notamment par un parasite, le *Mytilicola intestinalis*. Cette augmentation accompagne l'accroissement des concessions (fig. 13).

La production totale depuis la mise en place des bouchots en 1954 peut être estimée à plus de 55 000 tonnes (au 1^{er} janvier 1975). Le chiffre d'affaires annuel de la mytiliculture dépasse maintenant 10 millions de francs, en dépit des cours très bas que connaît le marché depuis plusieurs années.

Nous avons donné ici les chiffres de production par « campagne » calculés à l'aide des données des Affaires Maritimes. Une « campagne », celle de 1975 par exemple, prend en compte les mois de juin à décembre (1975) et janvier à mars de l'année suivante (1976). Les chiffres par campagne font mieux ressortir les variations pluriannuelles. Certains considèrent que les productions réelles sont supérieures aux chiffres des statistiques officielles.

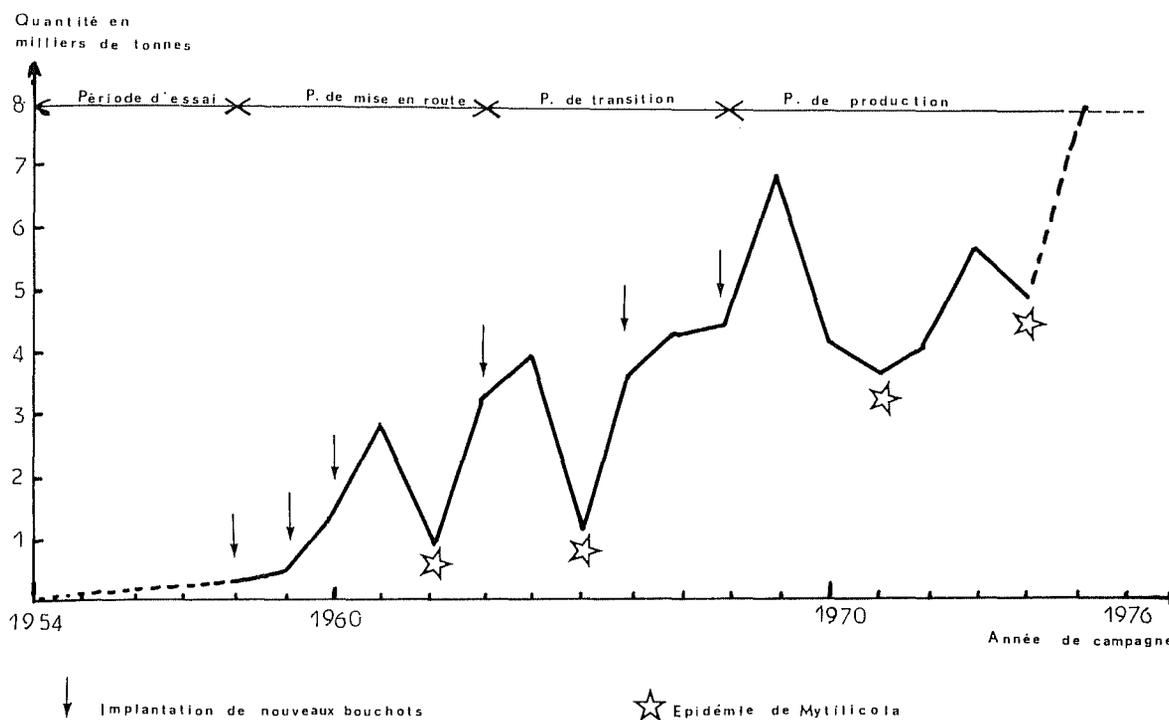


FIG. 13. — Production mytilicole de la baie du Mont-Saint-Michel (Arguenon exclu).

L'impact sur le plan local de toute cette activité est évidemment très important. L'arrivée des Charentais a fait revivre des communes littorales qui se dépeuplaient. Le Vivier-sur-Mer est devenu un véritable centre mytilicole ; le port, aménagé, agrandi, balisé, connaît toute l'année une activité intense liée au rythme des marées ; les constructions neuves se sont multipliées sur la commune, le commerce et la restauration ont largement bénéficié de la nouvelle prospérité ; la population de la commune est passée de 600 habitants en 1954, à 722 en 1962 et à 793 en 1968, soit 28 % d'augmentation en 14 ans.

Les communes voisines, notamment Hirel, ont également profité de ce renouveau en stabilisant leur population durant cette période, alors que les communes non concernées par la conchyliculture ont continué à se dépeupler (Cherruex — 17,9 % et Saint-Broladre — 13,4 %) et que le Mont-Saint-Michel, commune éminemment touristique, a perdu 73 % de sa population.

La conchyliculture est donc une activité entraînant pour l'économie locale et régionale (construction navale, mareyage, transports, commerce, artisanat, etc.).

5. Place dans la production nationale.

La baie du Mont-Saint-Michel, dont toute la production est livrée sur le marché national, prend une place de plus en plus importante dans la production française de moules (tabl. 5).

La consommation française est d'environ 80 à 90 000 t. C'est donc chaque année environ 40 000 tonnes de moules que nous sommes obligés d'importer pour les besoins de la consommation intérieure. En 1972, ce déficit a atteint 48 000 t. L'Espagne et la Hollande sont les principaux fournisseurs.

	Tonnage	% baie du Mont
Quartier de St-Malo	4 - 7 000 t	90
Bretagne nord	10 - 12 000 t	40-50
Production française de moules de bouchots	30 - 40 000 t	10-20
Production française de moules à plat et sur cordes	10 - 15 000 t	0
Total production française	40 - 50 000 t	8-12

TABLEAU 5

Ces chiffres justifient la nécessité de développer la mytiliculture et, plus généralement, la conchyliculture.

6. Caractéristiques des moules de bouchots de la baie.

Ce sont d'abord des moules de qualité très appréciées sur le marché :

- leur période de remplissage relativement longue s'étale de juillet à mars ;
- elles ont un poids de chair élevé malgré leur petite taille ;
- leur croissance assez rapide permet la vente entre 14 et 22 mois ;
- au-delà de deux ans la qualité de la moule régresse.

L'absence de naissain autochtone constitue une seconde caractéristique. Il en résulte pour le mytiliculteur l'obligation d'importer des cordes à naissains de l'Atlantique. Mais cet inconvénient est largement compensé par l'absence de petites moules (regains) dans les adultes, ce qui facilite le calibrage et les manipulations.

Les mortalités importantes, que l'on observe certaines années, et sans doute provoquées par le *Mytilicola intestinalis*, posent un problème grave aux mytiliculteurs. Elles touchent surtout la partie ouest de la baie et ont pour conséquences une baisse de production, des difficultés de mise en réserves et de transport ainsi qu'une diminution de la qualité et donc une vente plus difficile.

7. Ennemis des moules.

Parmi les parasites présents en baie du Mont-Saint-Michel, le copépoде *Mytilicola intestinalis* STEUER vivant dans le tube digestif de la moule peut, en cas d'épidémie, provoquer des dégâts considérables et entraîner des baisses de production importantes. En 1974, 100 % des moules de la baie étaient infestées, chaque coquillage abritant 10 à 30 copépodes. Il ne nuit à la qualité alimentaire que lorsqu'il en amaigrit la chair.

Le *Bucephalus mytili* est présent certaines années en très faible quantité. Ce trématode envahit le manteau des mollusques et empêche leur reproduction. Il ne nuit pas à la qualité alimentaire.

Pinnotheres pisum L., le crabe des moules, est pour certains un commensal, pour d'autres un parasite. On le rencontre dans la cavité palléale des grosses moules où il se nourrit des pseudo-fécès. Sa présence gêne le consommateur et lorsqu'il est abondant, il diminue la valeur marchande des mollusques.

Les balanes peuvent envahir les bouchots : elles entrent alors en compétition alimentaire et spatiale avec les moules, ce qui contraint les mytiliculteurs à nettoyer les pieux. Elles sont également une gêne au moment de la vente, car si elles sont abondantes, les moules perdent de leur valeur.

Les prédateurs s'attaquent généralement au naissain : ce sont le crabe vert (*Carcinus moenas*), le goëland argenté (*Larus argentatus*), la macreuse noire (*Melanitta nigra*). On ne trouve pas d'étoiles de mer dans la baie du Mont-Saint-Michel et les bigorneaux perceurs ne s'attaquent pas aux moules.

Les mytiliculteurs ont mis au point des méthodes astucieuses pour lutter contre tous ces prédateurs (voir Techniques mytilicoles).

Les techniques mytilicoles.

Le rythme des marées conditionne la vie mytilicole (fig. 14 et 15). Les bouchots ne sont exondés que quelques heures par jour, et uniquement pendant les périodes de vives-eaux. Le travail doit se faire impérativement pendant ce court laps de temps, c'est-à-dire, au mieux, en trois heures.

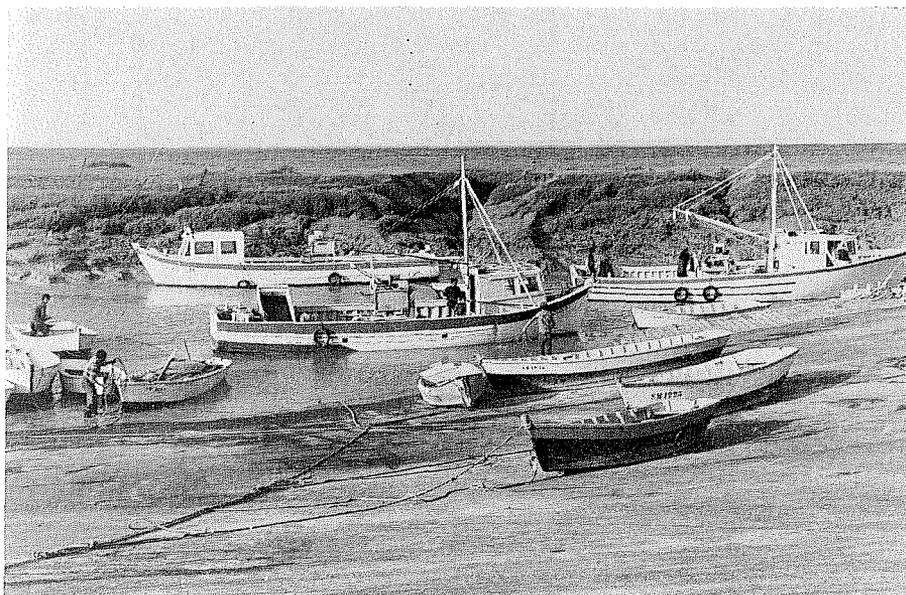


Fig. 14. — Le port du Vivier à marée montante.

Pour effectuer certains travaux sur les lignes les plus au large (par exemple la pose des plastiques au pied des pieux), le mytiliculteur ne dispose que de quelques minutes quelques jours par an seulement.

On comprend pourquoi dans ces conditions un dimanche de grande marée est un jour de travail et pourquoi les horaires des mytiliculteurs sont si déroutants pour le profane. À certaines époques, il n'est pas rare de les voir « faire » deux marées par 24 h, dont une la nuit, et attendre la morte-eau pour se reposer. C'est la mer qui commande ici, plus que les lois ou les conventions humaines. Ajoutons que le mauvais temps vient parfois compromettre les plans de travail les mieux établis.

1. Les travaux d'hiver.

Entre la fin de la vente des moules (janvier-mars) et les premières arrivées de naissains (avril-mai), s'intercalent des travaux d'infrastructures, tels que le carénage et l'entretien des bateaux, la pose et le renouvellement des pieux.

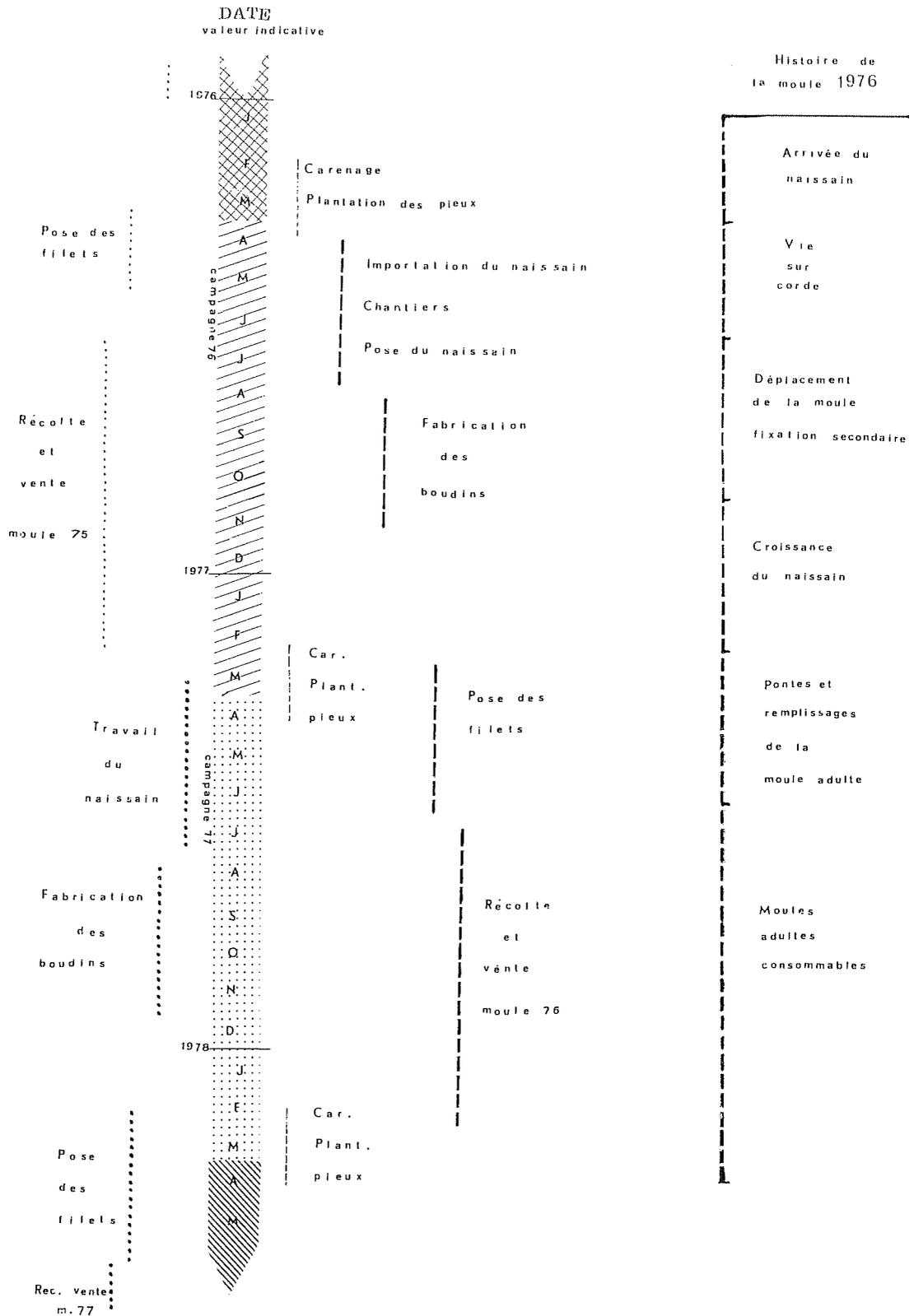


Fig. 15. — Calendrier des activités mytilicoles.

Les pieux sont généralement des troncs de chêne de 10 à 20 cm de diamètre, dont l'écorce rugueuse permet aux moules de s'accrocher et dont le bois dur peut résister plusieurs années à la pourriture et aux attaques des animaux. On les renouvelle au fur et à mesure des besoins. Leur longueur varie de 3 à 6 m suivant qu'ils sont destinés aux lignes de terre ou aux lignes du large (fig. 16).



FIG. 16. — *Pieux en attente.*

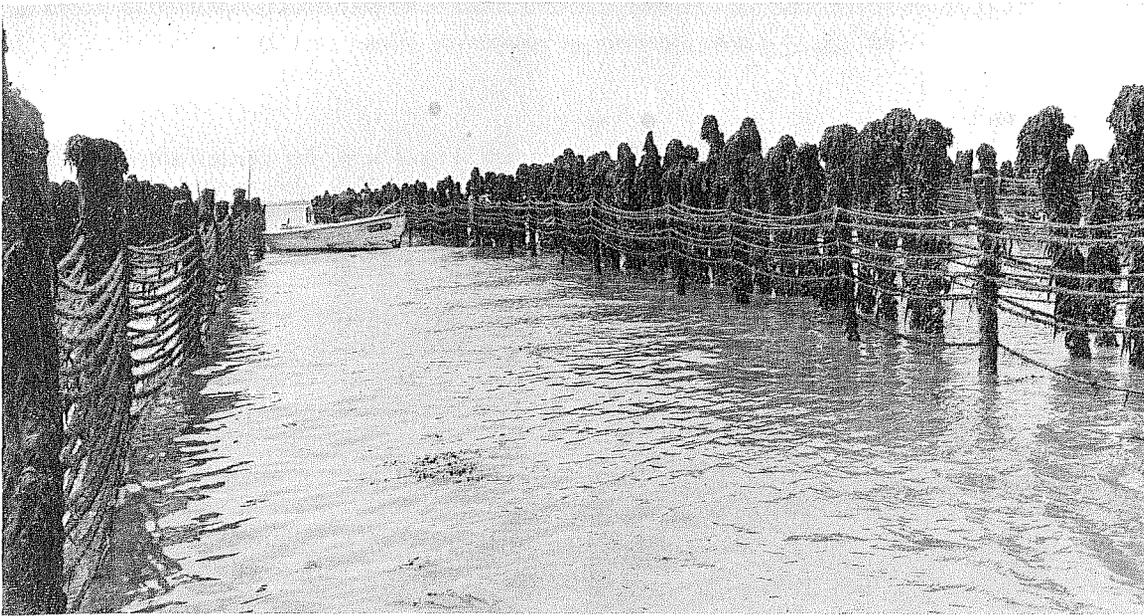


FIG. 17. — *Station de captage de naissain de moules (Noirmoutier).*

On les enfonce à mi-hauteur dans le sable ou la vase, suivant les alignements définis par les Affaires Maritimes. Cette opération se fait généralement en bateau ; l'outil principal est constitué d'une came en fer, creuse, traversée par un puissant jet d'eau qui affouille au pied du pieu pour lui frayer un chemin dans le sédiment.

2. Le captage du naissain.

La baie du Mont-Saint-Michel n'est pas un centre de captage et ne produit pas de naissain. Des essais effectués autrefois ont donné des résultats peu intéressants. Les mytiliculteurs sont

donc contraints d'importer le naissain de la côte atlantique : île d'Oléron, île de Noirmoutier, baie de l'Aiguillon (fig. 17). Beaucoup d'entre eux y possèdent d'ailleurs leurs propres stations de captage.

Une station de captage comprend un certain nombre de « pieux-mères », garnis en moules adultes toute l'année, qui servent de reproducteurs, et des rangées de cordes parallèles disposées sur un mètre de haut environ de chaque côté de ces pieux.

Les cordes sont posées de février à avril, durant la période de ponte. De mars à juin elles se couvrent de naissains très petits, à peine visibles, mais très densément répartis. Une bonne corde à captage doit être propre, fibreuse et constituée de plusieurs torons (fig. 18) (ce qui provoque des turbulences favorisant la fixation primaire).

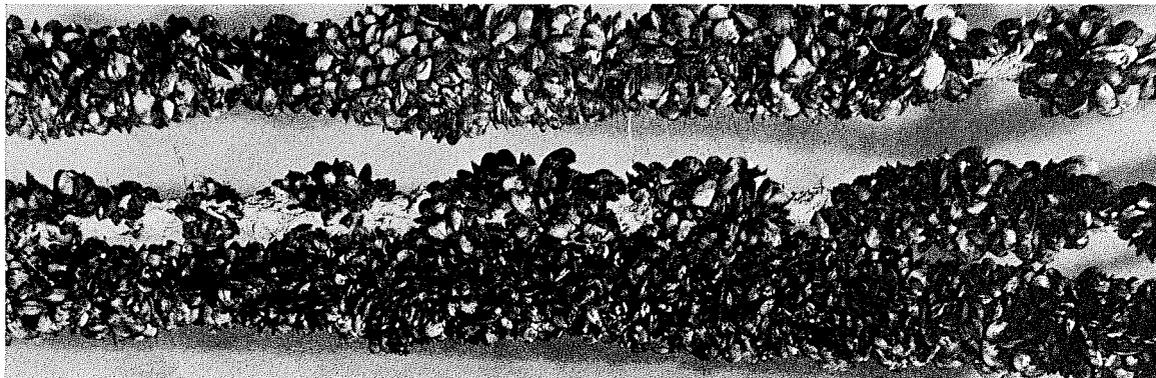


Fig. 18. — Corde collectrice de naissain de moules ($\times 1/2$).

3. Les chantiers.

De mai à juillet, lorsque les bébés moules atteignent 1 à 2 mm, les cordes sont ramassées et expédiées par camions vers la baie du Mont-Saint-Michel, où 24 h plus tard elles sont tendues horizontalement sur ce qu'on appelle les « chantiers de mise en attente de naissain de moule sur cordes », ou plus simplement, les chantiers (fig. 19). On compte un chantier pour 600 m de bouchots environ, pouvant contenir chacun 3 km de cordes.

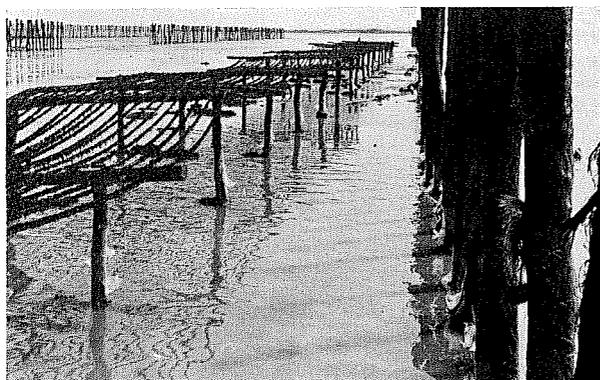


Fig. 19. — Chantier de mise en attente de naissain sur corde.

Ces chantiers ont un triple rôle :

permettre au jeune naissain de s'adapter dans la baie après son arrivée, sans manipulations supplémentaires ; cette période d'adaptation est en principe d'au moins 15 jours ;

étaler dans le temps la pose des cordes sur les bouchots, qui ne peut se faire que peu à peu, car cela demande un travail important ;

autoriser l'attente de marées favorables à la pose de naissain sur les lignes les plus basses. En effet, les chantiers peuvent être mis près des lignes de terre et sont accessibles tous les 15 jours. Les lignes du large ne découvrent qu'en très grande marée : celles-ci sont rares en mai-juin.

4. La pose des cordes.

Entre mai et août, après 15 jours ou un mois d'attente sur les chantiers pendant lesquels la moule s'adapte, se renforce et s'accroît, les cordes sont posées progressivement sur les pieux

disponibles. La pose de la corde sur un pieu permet à la moule d'effectuer sa fixation secondaire et de s'accrocher à un support solide (fig. 20 et 21).

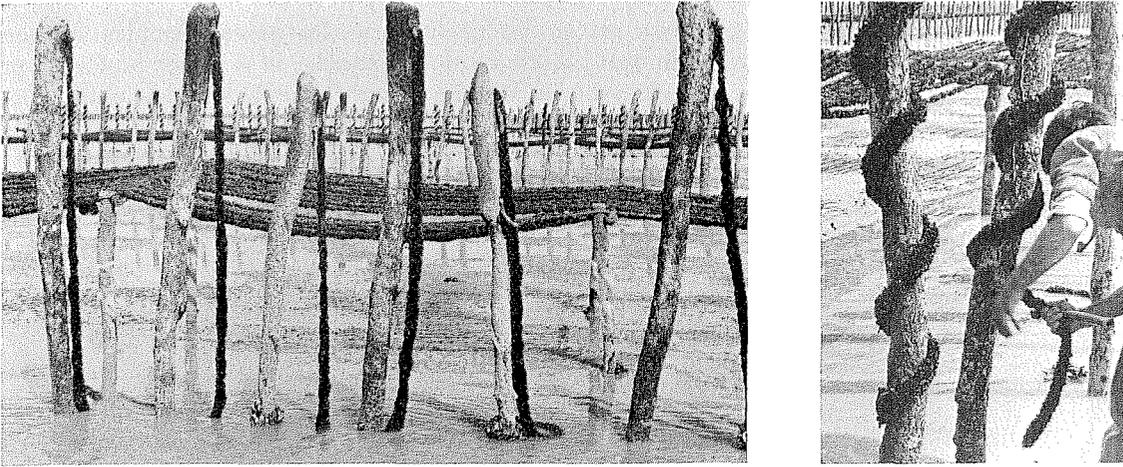


FIG. 20 et 21. — Pose de cordes sur pieux.

On enroule de 3 à 4 mètres de corde sur un pieu, selon la densité du naissain, et on les fixe avec des clous. La base du pieu est entourée d'un morceau de plastique frangé empêchant les crabes (*Carcinus moenas*) de grimper et de s'attaquer au naissain encore fragile.

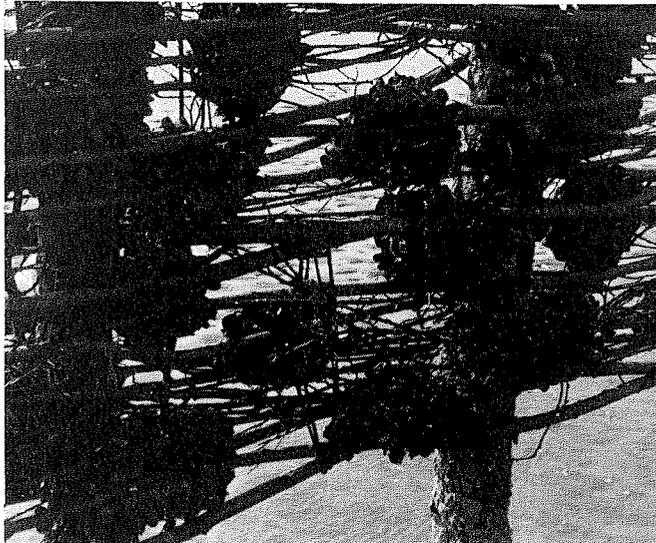


FIG. 22. — Bouchot clayonné (photo J. PIÉTU).

Cette pratique est d'origine récente. Diverses techniques existaient autrefois, dont celle des clayonnages. Le bouchot est alors constitué d'un ensemble de pieux verticaux reliés entre eux par une trame de branches horizontales. Des grappes de naissains recueillies sur des bouchots de captage ou des gisements naturels sont disposées au milieu de ces clayonnages. Les moules s'y fixent par leur byssus (fig. 22).

Ce système avait des inconvénients : manipulations longues, vulnérabilité des bouchots vis-à-vis du mauvais temps, freinage des courants de marées. La croissance y était plus lente et, par suite, les attaques de parasites plus graves.

5. Les pelisses.

Après la pose des cordes, si les conditions sont bonnes, les naissains se déplacent aussitôt sur les pieux et les garnissent uniformément (fig. 23).

Quelque temps plus tard, si la pousse est suffisamment forte, les grosses moules forment un manchon de plus en plus épais autour du pieu : c'est ce qu'on nomme la « pelisse ». Cette pelisse se détache progressivement du pieu et finit par s'en séparer complètement, les plus petites moules restant accrochées sur le pieu.

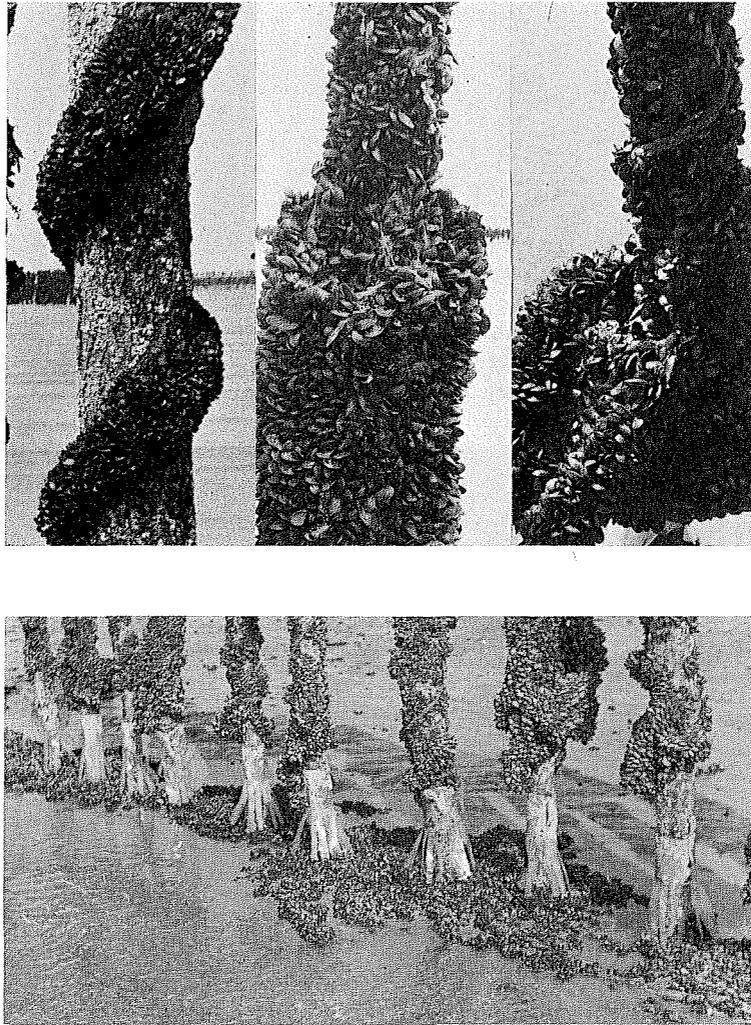


FIG. 23. — *Pelisses* : formation, chute.

A ce stade, il suffit d'un peu de houle, ou d'un coup de vent, pour que cette pelisse quitte le pieu et tombe à terre. Les moules peuvent y survivre pendant un temps assez long et constituer un véritable tapis. La présence à terre de ces colonies n'est pas souhaitable, car ce sont des refuges pour les parasites, notamment pour le *Mytilicola*. Tôt ou tard, elles seront détruites par la mer ou par l'envasement et elles ne sont pas récupérables pour le mytiliculteur. En outre, elles concurrencent les moules restées sur les pieux.

6. La fabrication des boudins.

Les mytiliculteurs préfèrent ne pas laisser se perdre les moules des pelisses et les utilisent comme semence. Lorsque les pelisses sont mûres, avant leur chute, elles sont recueillies. On les glisse alors dans un filet tubulaire d'une douzaine de centimètres de diamètre, en matière plastique, dont les mailles peuvent retenir les paquets de moules mais laissent passer les individus isolés.

On fabrique ainsi des « boudins » de naissains de deux à trois mètres de long qui sont enroulés autour des pieux à la marée suivante. Les naissains s'insinuent alors à travers les mailles et se répartissent sur les pieux comme après la pose des cordes.

7. Le gonflement et la pose des filets.

En hiver le naissain se durcit et croît plus en épaisseur qu'en longueur ; il acquiert sa maturité sexuelle ; en un mot, il devient « moule ». La moule ne forme plus de pelisses comme le naissain, mais plutôt des sortes de bourgeonnements, de gonflements : les « paquets ». Si l'on ne s'en occupe pas, ces paquets finissent par se détacher du pieu et tombent à terre.

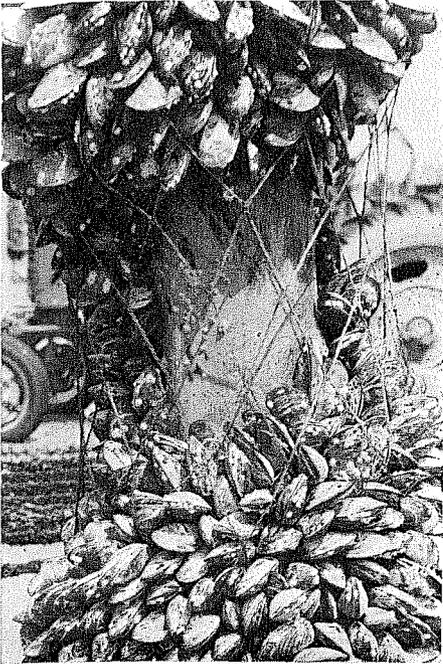


FIG. 24. — Filet empêchant la chute des moules.

On ne peut les cueillir avant la saison de récolte. Le mytiliculteur coiffe donc le pieu d'un filet à mailles très lâches (5-10 cm de diamètre) (fig. 24). Les moules qui cherchent un support pour s'accrocher attrapent ce filet avec leur byssus et s'y cramponnent. Quelque temps plus tard, tous les paquets qui se forment ainsi ont absorbé le filet au sein de leur masse.

Le filet forme une véritable *armature interne* du pieu adulte ; il renforce l'action collective des byssus, c'est ce qui explique que des troncs qui mesurent 15 cm de diamètre lorsqu'ils sont nus atteignent, lorsqu'ils sont couverts de moules, 50 ou 60 cm de diamètre sans que les moules se détachent.

8. La protection des bouchots.

Les moyens de lutte contre les ennemis des moules sont très limités, car le milieu marin est un milieu ouvert. En outre, les recherches effectuées sur ce sujet n'ont pas eu lieu à une échelle suffisante. La plupart des méthodes de protection sont des astuces mises au point par les mytiliculteurs eux-mêmes, ce qui ne nuit en rien à leur efficacité, bien au contraire.

Il n'existe rien contre les parasites si ce n'est le maintien de la propreté des parcs et le respect des densités maximales autorisées.

Les balanes qui recouvrent les pieux avant la pose du naissain sont grattées à l'aide des « demi-lunes », sortes de binettes en forme de croissant.

Les crabes sont tenus à l'écart du naissain à l'aide de morceaux de plastique posés au pied des pieux (fig. 23). Ce procédé, lorsqu'il est appliqué avec soin, est très efficace.

On éloigne les macreuses (qui attaquent le naissain en plongée) en coiffant le sommet des pieux de lanières de plastique dont le flottement gêne les canards.

Enfin, des fils tendus entre les pieux d'un même bouchot assurent une protection plus ou

moins efficace contre les goélands (fig. 25). Dans certains centres mytilicoles, ces oiseaux voraces constituent un véritable fléau : c'est le cas dans la baie de la Fresnaie et dans l'estuaire de l'Arguenon.

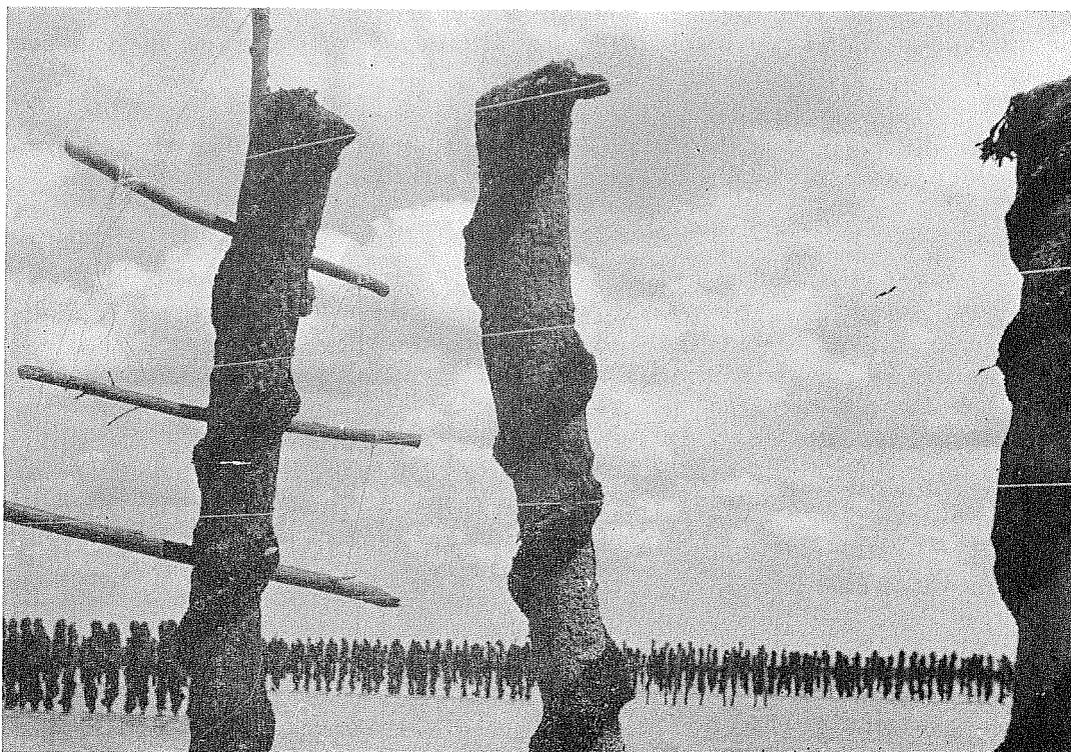


FIG. 25. — *Fils de protection contre les goélands.*



FIG. 26. — *Récolte de moules depuis l'acon.*

9. La cueillette.

Pour être vendue, la moule doit avoir atteint une longueur d'au moins 4 cm. La récolte a lieu de fin juin à début mars. On ramasse d'abord les paquets au fur et à mesure de leur pousse

au travers des filets. On laisse ainsi la place aux moules des couches suivantes, qui sont en général plus petites. L'opération peut recommencer deux ou trois fois. En fin de saison, tout le pieu est nettoyé.

Cette pêche peut avoir lieu soit en « acon », dès que le sommet des pieux émerge, soit à sec, à l'aide des manettes si la mer est trop mauvaise (fig. 26).

Les moules sont ramenées dans les acons et embarquées à bord (fig. 27).

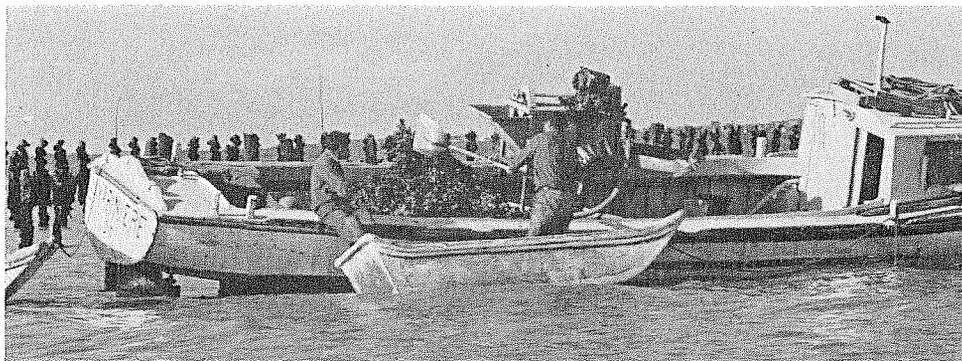


FIG. 27. — Chargement des moules à bord de la pinasse.

10. Le tri et la mise en sac.

Sur chaque pinasse se trouve une laveuse-trieuse. La pêche terminée, pendant le retour au port, la moule est nettoyée, calibrée et mise en sac (fig. 28).



FIG. 28. — Lavage, triage et mise en sac à bord du bateau.

Après la pesée, on munit chaque sac (15 ou 20 kg) d'une étiquette sanitaire portant la date et le numéro de l'établissement mytilicole. Cette étiquette garantit la fraîcheur et l'origine du produit.

11. La mise en réserve.

Les réserves sont constituées de grandes caisses en bois à claires-voies, sur pilotis, situées à mi-chemin entre les bouchots et le rivage, de telle sorte qu'elles sont toujours immergées à marée haute et accessibles à marée basse (fig. 29).

La période de pêche dure au plus une semaine. Une partie des moules est mise à ce moment-là dans les réserves, soit en vrac, soit en manettes. On vient en tracteur les rechercher durant la morte-eau, afin d'assurer la continuité des ventes.



FIG. 29. — Les « réserves » à marée basse.

12. L'expédition et la commercialisation.

À l'arrivée des bateaux, les sacs de moules déjà préparés à bord sont immédiatement chargés dans les camions frigorifiques. Dès le lendemain matin, ils sont livrés à Rungis, à Lyon ou ailleurs. Il s'écoule ainsi moins de 24 h entre la pêche et la vente au public.

En période de morte-eau, le processus reste le même. À leur sortie des réserves, les moules sont immédiatement triées, ensachées et expédiées. L'essentiel de la production est ainsi expédié vers les centres urbains.

Les circuits de commercialisation sont divers :

- vente directe au public (surtout en été) par les petits exploitants ;
- vente à des poissonniers, des écaillers ou des restaurants spécialisés ;
- vente à des grossistes ou des mareyeurs.

La moule est un produit très bon marché. Contrairement à l'huître qui demeure, malgré une production en constante augmentation, un produit cher, réservé pour les fêtes ou les grandes occasions, la moule se présente comme le coquillage populaire par excellence. Sa digestibilité et sa haute valeur nutritive justifient une consommation annuelle de quelque 80 000 tonnes.

Conclusion.

L'ostréiculture et surtout la mytiliculture occupent une place de choix dans l'économie maritime de la baie du Mont-Saint-Michel. Leur dynamisme les distingue des autres activités de la région. Les produits doivent leurs qualités non seulement au savoir-faire des professionnels, mais aussi à la richesse et à la salubrité des eaux.

Une telle situation ne doit pas faire oublier que la pollution est une menace permanente pour toute la conchyliculture.

En baie du Mont la présence du Couesnon et de nombreuses villes riveraines constituent autant de menaces latentes. L'existence de cultures marines fragiles (comme l'ostréiculture et la mytiliculture) est une garantie contre ces sources de pollution. Elles représentent un poids écono-

mique important face aux arguments de « rentabilité » invoqués par les pollueurs. Voilà donc une raison supplémentaire pour les encourager et les développer.

Mais est-ce souhaitable et n'a-t-on pas atteint le seuil de saturation pour ces deux productions ? L'espace commence à se faire rare. Il est aussi probable que la densité limite en moules et en huîtres est atteinte. Une augmentation importante des surfaces risquerait d'entraîner une diminution de la production en quantité et en qualité.

Il est donc temps de tenter de surmonter cette difficulté : par des améliorations de la technique et par la recherche de productions nouvelles, la diversité étant un facteur d'équilibre économique et écologique.

Février 1976.

Laboratoire de zoologie et d'écologie,
Université de Rennes.

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

- AFFAIRES MARITIMES, Quartier de Saint-Malo, 1975. — Monographie conchylicole, 30 p. dactylographiées.
- ANERA-SEPNB, 1975. — Aménagement et mise en valeur des richesses naturelles. I. La baie du Mont-Saint-Michel. — Caen (plaquette diffusée par le Ministère de la Qualité de la Vie, Inspection générale de l'Environnement, région de Bretagne et de Basse-Normandie, 282 p.
- ANONYME, 1973. — Les problèmes spécifiques de la zone du Mont-Saint-Michel considérée comme secteur à sauvegarder d'intérêt national. — Le Mont-Saint-Michel, 29 mai 1973.
- 1973. — Huîtres, moules, coquillages de France. — Paris, C.I.C. Edit., 44 p.
- BOYER (A.), 1968. — Les coquillages comestibles. — P.U.F. Edit., coll. Que sais-je ? n° 416, 125 p.
- BREGEON (L.), 1974. — La mytiliculture dans la baie du Mont-Saint-Michel. — Univ. Rennes, Lab. Zool. Ecol., 4 p. dactylographiées.
- 1974. — Données concernant la moulière du banc des Hermelles de la baie du Mont-Saint-Michel (crassiers). — Rapport transmis aux A.M. de Saint-Malo, 4 p. dactylographiées.
- 1974. — Propositions pour un aménagement de la baie du Mont-Saint-Michel. — Rapport transmis au C.E.S.A.M. pour la préparation du VII^e plan, 9 p. dactylographiées.
- CHEVEY (P.), 1925. — Rapport sur les pêcheries ou bouchots de la baie du Mont-Saint-Michel. — *Notes et Mém. Off. sci. tech. Pêches marit.*, n° 44, 22 p.
- DARDIGNAC-CORBEIL (M.J.), 1975. — La culture des moules sur bouchots. — *Science et Pêche, Bull. Inst. Pêches marit.*, n° 244, fév. 1975.
- LAMBERT (L.), 1931. — Les gisements huîtriers de la baie du Mont-Saint-Michel. — *Rev. Trav. Off. sci. tech. Pêches marit.*, n° 4 (3) : 303-42.
- LAM HOAI THONG, 1967. — Pêcheries fixes de la région de Saint-Benoît des Ondes. — *Penn ar Bed.*, Brest, n° 51.
- LARSONNEUR (C.), 1975. — La baie du Mont-Saint-Michel. In *Normandie, baie du Mont-Saint-Michel et Massif Armoricaïn. Excursion n° 1, IX^e Congr. int. Sédimentologie, Nice*, p. 5-41.
- LE GALL (P.), 1970. — Etude des moulières normandes : renouvellement, cycle, croissance. — Thèse Univ. Caen, 71 p.
- LE LANNIC (J.), 1973. — Janvier au Mont-Saint-Michel. In *Bretagne Vivante*. — S.A.E.P., p. 44-50.
- LUBET (P.), 1973. — Exposé synoptique des données biologiques sur la moule *Mytilus galloprovincialis* LMK. — *Synopt. F.A.O. Pêches* (88) : pag. var.
- 1974. — La mytiliculture et son évolution récente. — *Penn ar Bed*, Brest, n° 3, 9 (77) : 317-26.
- MARTEIL (L.), 1960. — La moule et la mytiliculture. — Thèse Univ. Rennes, 44 p.
- 1974. — Evolution et difficultés de l'ostréiculture en Bretagne. — *Penn ar Bed*, Brest, n.s., 9 (77) : 307-16.
- MASON (J.), 1971. — Mussel cultivation. — *Underwater J. Inform. Bull.*, 3 (2) : 52-59.
- MATHIEU (R.), 1966. — Contribution à l'étude du domaine benthique de la baie du Mont-Saint-Michel. — Thèse Paris, 287 p. ronéot.
- PIBOUBÈS (R.), 1973. — Pêches et conchyliculture en Bretagne Nord. — *Bull. C.E.R.S. Biarritz*, 9 (4) : 282-459 et 10 (1) : 1-262.
- RANSON (G.), 1943. — La vie des huîtres. — Paris, GALLIMARD Edit., 261 p.

