

OIKOS
Environnement - Ressources
91, rue de Saint-Brieuc
35000 RENNES
Tél. 99.33.00.85 - F

ETHNOLOGIE DES ENTREPRISES OSTREICOLES

DU BASSIN DE MARENNES-OLERON

Pascale LEGUE-DUPONT

I.F.R.E.M.E.R. 1987

Contrat Universitaire n°86 1 55 007

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
<u>LE MARAIS</u>	
1 - <u>Espace Géographique</u>	6
1.1 Marais doux - Marais salés	
1.2 Origine et évolution des marais ostréicoles	9
1.3 Décadence et reconversion des salines	12
2 - <u>Les opérations, les séquences gestuelles et les outils</u>	17
2.1 Les claires de Sartières	21
2.2 Les marais endigués	28
3 - <u>Le système hydraulique des marais endigués</u>	32
3.1 L'entretien annuel de la claire	37
- Assécher la claire	
- Le rouablage	
- La réfection et le douage des claires	
- Le parage	
3.2 L'alimentation de la claire	46
3.3 L'éparage et la pêche des huîtres en claires	49
Essai de synthèse	52

La communauté ostréicole	59
Les entreprises ostréicoles	63
Présentation d'un établissement ostréicole situé sur la rive gauche de la Seudre	64
Présentation de quelques établissements ostréicoles situés sur la rive droite de la Seudre	74
- La communauté ostréicole de Bourcefranc le Chapus au début du XX siècle	75
- Entreprise d'expédition de 1ère catégorie	77
- Entreprise II : un établissement de seconde catégorie	98
- Entreprise III : un éleveur	117
ESSAI DE SYNTHÈSE	130
CONCLUSION	137

INTRODUCTION

Le présent travail se veut un complément et un début de réponse aux questions que nous nous étions posées lors de notre enquête initiale. Notre recherche portait alors sur l'étude des conditions techniques et sociales de la production ostréicole dans la commune de Bourcefranc-le - Chapus (Charente-Maritime) où la majorité de la population active cultive les huîtres depuis plus d'un siècle.

Le second rapport s'inscrit à nouveau dans le cadre déterminé d'une mission de recherche dont l'initiative revient à I.F.R.E.M.E.R.

Au cours de ces deux années, nous avons pris conscience d'appartenir à un véritable "programme" de recherche mené sur plusieurs fronts (économiques, sociologiques, biologiques...) sur un sujet commun: l'ostréiculture.

Notre présence en tant qu'ethnologue nous apparut comme complémentaire à toutes les disciplines citées précédemment, et nous souhaitions ainsi apporter un éclairage différent, plus proche de la réalité quotidienne et du vécu de ces populations ostréicoles charentaises, que ce qui avait été accompli jusqu'à ce jour par d'autres formations.

Une telle étude à caractère ethnologique semblait d'ailleurs s'imposer d'elle-même. En effet, aucun travail en Sciences Humaines n'avait encore été réalisé sur ce sujet, alors que nombre de recherches avaient déjà su mettre en relief l'importance et le rôle de la saliculture sur la côte ouest de la France. Nous faisons ici plus précisément référence aux travaux de Pierre Lemonnier (1), si proches de notre propos, tant sur le plan géographique que technologique ou même sociologique.

Pourquoi un tel désintérêt pour l'ostréiculture? Il paraît difficile de répondre avec certitude. Peut-être aurait-il fallu que ce mode d'exploitation présente des

(1) Lemonnier, Pierre, 1980. Les salines de l'ouest. Paris, ed. M.S.H.

signes d'abandon et pose le problème d'une population menacée dans son intégrité culturelle et économique pour que nous nous penchions sur ce sujet? Or, l'ostréiculture, malgré des vicissitudes, est tout à fait vivante. Elle représente même, à l'élevage, un chiffre d'affaire annuel supérieur au milliard de francs, constituant des revenus qui se situent entre le cinquième et le quart du produit des ressources vivantes en France. Ainsi, l'huître est-elle la première ressource maritime nationale, devançant même la pêche. (Héral, 1986).

Dans le rapport initial, nous avons privilégié en premier lieu l'étude de la législation relative à l'ostréiculture. Nous avons tenté de souligner l'ambivalence de cette profession qui se trouve à la frontière des deux éléments Terre-Mer.

Nous avons ainsi essayé de comprendre comment l'évolution technique, économique et sociale des ostréiculteurs avait pu être influencée par les cadres administratifs et les textes juridiques.

Cette approche nous permettait donc d'aborder ensuite le second volet de notre recherche qui fut consacrée à l'étude ethnographique de la production de l'huître, accompagnée d'une description des chaînes opératoires, de leur calendrier, des séquences gestuelles et des outils.

La présentation de quelques exploitations avait alors été limitée à la seule commune de Bourcefranc et n'avait pas été développée de façon systématique.

Dans le second rapport, nous entendions à nouveau répondre à une problématique qui utiliserait l'étude technologique, fondée en particulier sur une méthode comparative, comme support préalable et essentiel à toutes analyses d'ordre anthropologique et sociologique d'une profession dans laquelle le savoir technique, particulièrement bien adapté aux conditions spécifiques du marais et du littoral, représente une des valeurs fondamentales du métier.

Ces analyses nous permettront de montrer que les enjeux économiques et sociaux de ce groupe professionnel, se définissent en fonction de stratégies qui répondent à deux logiques. L'une se rapporte à une conception traditionnelle de la transmission d'un patrimoine "terrien" (en particulier dans le domaine de la transmission du patrimoine foncier,

dans celui de la transmission des techniques et dans celui de la transmission de savoir-faire) et l'autre qui intègre les conceptions propres à une économie capitaliste moderne.

La seconde partie de notre travail sera donc consacrée à l'étude et la description de différents types d'unité de production, choisies non pas sur des critères purement économiques, mais également en raison de leur représentativité sociale, culturelle et technique.

De structure familiale quelque soit leur importance économique, les exploitations ostréicoles du bassin de Marennes-Oléron présentent toutefois des différences marquées de gestion. Les options choisies en matière de gestion sont d'ailleurs en rapport étroit avec une politique commerciale qui détermine l'évolution économique et même technique des exploitations à laquelle la structure familiale s'adapte.

Toutefois, la taille des exploitations à Marennes-Oléron, ne définit pas automatiquement la capacité de commercialisation de ces unités de production. Ainsi, comme on le verra dans ce rapport, de petites unités de production peuvent développer une forte commercialisation soit en accroissant leur capacité de production dans d'autres bassins, soit en achetant des huîtres à d'autres producteurs.

L'évolution et le développement des entreprises ostréicoles charentaises semblent donc dépendre moins de la dimension de l'unité de production que de leur dynamisme commercial.

=====

LE MARAIS

=====

1. ESPACE GEOGRAPHIQUE

1.1. Marais doux / Marais salés

Les marais sont depuis le Moyen-Age, le cadre d'une activité humaine vouée à l'agriculture, à la production de sel et plus tardivement à la conchyliculture. Ses voies d'eau ont également servi dans le passé à un important trafic maritime, favorisé ultérieurement par la construction du port de Brouage. Cependant, l'ensemble des activités a toujours dépendu d'un assainissement et d'un aménagement hydraulique des zones marécageuses.

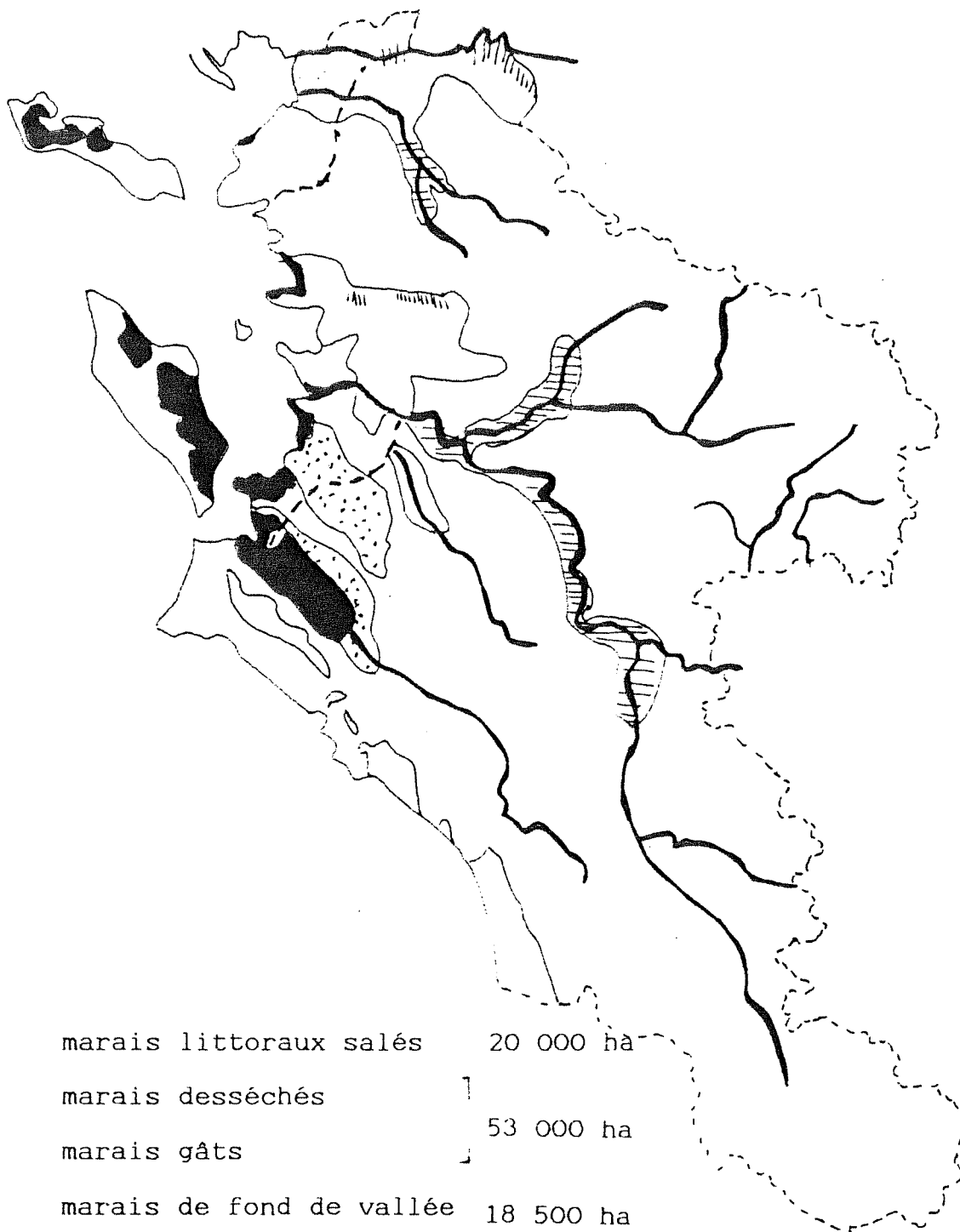
En Charente-Maritime, le terme générique de marais désigne des espaces géographiques différents, liés à des activités spécifiques.








Propice à l'activité agricole, les marais doux alimentés en eaux douces, se subdivisent en trois types de marais (les marais de fond de vallée, submersibles ; les marais mouillés ; les marais desséchés).

Les marais que nous définissons comme salés sont alimentés en eau de mer et construits en bordure de rivage. Ces marécages, concédés à des abbayes et des seigneuries, furent dès le Xème siècle aménagés en marais salants et servirent jusqu'à la fin du XIXème siècle, et dans certains lieux jusqu'au XXème siècle à la production du sel. Ses exigences techniques et hydrauliques ont d'ailleurs donné au marais salé sa configuration actuelle.

Ce n'est, semble-t-il, qu'à la fin du XIXème siècle que les marais de Seudre furent aménagés en claires et utilisés pour la pousse et l'affinage des huîtres.

-LES MARAIS DE CHARENTE MARITIME



	marais littoraux salés	20 000 ha
	marais desséchés] 53 000 ha
	marais gâts	
	marais de fond de vallée	18 500 ha
	marais mouillés	5 000 ha
	canal de navigation	
	rivières et cours d'eau	

Source : "les marais de Charente Maritime", D.D.A.F. 1986.
La surface totale des marais de Charente-Maritime couvre environ 100 000 ha, soit 1/5 de la surface agricole utile du département.

A l'inverse, les alentours de Brouage furent en grande partie abandonnés. Cette zone inexploitée, devenant inculte, se transforma alors en marais gât - gâté- (figure n° 1).

L'activité humaine en Charente-Maritime est, aujourd'hui encore, très liée aux marais. Ceux-ci, doux ou salés, couvrent une superficie d'environ 100 000 ha, soit un cinquième de la surface agricole utile du département, une bonne partie étant située en-dessous du niveau des plus hautes mers. (1)

(1) - Les Marais de Charente-Maritime -
Activités humaines et conflits d'usages.
Document dactylographié -DDA- mai 1986

1.2. Origine et évolution des marais ostréicoles

Les marais ostréicoles sont principalement situés de part et d'autre des rives de la Seudre. Les salines d'Oléron et les marais gâts de Brouage, transformés tardivement, occupent des surfaces moindres.

Selon les services cadastraux, "les marais ostréicoles de Marennes-Oléron comportent dans le cadre du domaine cadastré, un parcellaire dénommé "claires" sur une surface d'environ 3000 ha... la surface utile d'environ 2 500 ha est constituée par une mosaïque de petits bassins d'environ 5 ares de surface moyenne, soit 50 000 claires". (2)

Ces chiffres, quoique approximatifs, nous font réaliser l'espace occupé par l'ostréiculture dans la région de Marennes-Oléron. Celle-ci ne couvre que 30 % de la surface totale des marais charentais.

(2)- "Constatation des changements de nature de culture dans le bassin ostréicole de Marennes-Oléron"
Rapport n° 721 - 28 mai 1982
Direction des services fiscaux, département de Charente-Maritime.

Notre travail portant exclusivement sur les marais salés, nous nous attacherons donc à en considérer les spécificités.

Ainsi, la production du sel fut la première activité présente sur le marais et lui imposa sa forme. Les salines furent édifiées sur les côtes basses des zones marécageuses.

La construction d'une saline consistait, en premier lieu, à délimiter un territoire et à l'isoler des effets directs de la marée en fabricant une digue ou taillée. L'entité ainsi constituée était appelée une prise. La prise était alors l'ensemble des marais salants alimentés par un même réservoir. Aujourd'hui ce terme a perdu de son sens désignant une étendue de marais sans qu'il soit fait nécessairement référence à son organisation.

A l'intérieur de la prise était construite la saline proprement dite, constituée de bassins (jas ou branches, gourmats, muants, aires...) et d'un système hydraulique spécifique. (figure n° 2)

Mis en parallèle à la description des marais ostréicoles, cette présentation des marais salants quoique fort insuffisante nous permettra peut-être de mieux saisir l'évolution et les transformations -du marais salé-.

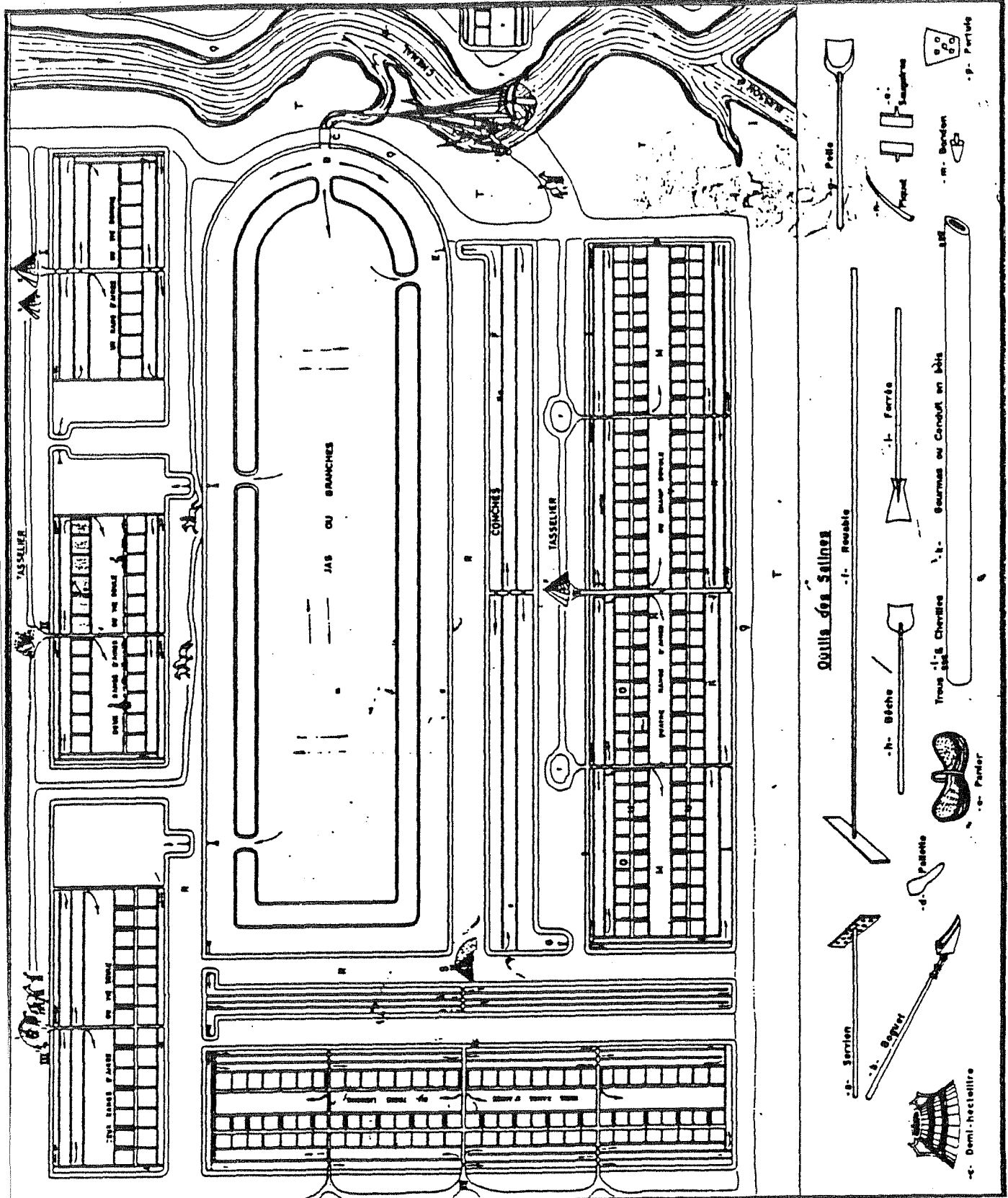


Figure n°2 :

PLAN Figuratif et détaillé d'une Portion de Saline Formant
 une UNE PRISE de MARAIS SALANTS

Source : Réglement Le Terme

1.3. Décadence et reconversion des salines

La décadence des marais salants qui avaient assuré la richesse du pays jusqu'au XVIIème siècle peut s'expliquer par la lourdeur des impôts, la création de salines dans le midi de la France, le retrait de la mer, et le manque d'entretien des voies d'eau. Tous ces phénomènes conjugués à une économie difficile conduisirent l'industrie du sel à la ruine.

Une reconversion totale et définitive s'acheva vers le milieu du XIXème siècle. Les salines furent transformées en marais de claires. (figure n° 3)

Ceci était pourtant formellement prohibé puisqu'un des articles du Règlement général sur les marais de l'arrondissement de Marennes réédité en 1939 (ce qui paraît tout à fait anachronique) stipulait : "il est défendu de faire des claires ou réservoirs à huîtres et autres coquillages, à moins de vingt mètres (soixante pieds) de distance des rivières, digues, taillées et autres dépendances du marais." (3)

Malgré cet interdit, les huîtres investissent les marais salants. Déjà, bien avant le XIXème siècle, elles avaient déjà conquis les rivages puisque les riverains, sauniers ou non, déposaient leurs huîtres dans les gardours -sortes de mares rudimentaires- et se servaient de ces dépôts en attendant la vente des huîtres. Les gardours furent ensuite remplacés par de véritables bassins d'affinage construits sur les schorres, " les claires ou réservoirs sont ordinairement au bas des sartières... elles n'appartiennent pas au marais, à moins que le maître ne les ait fait à ses dépens ;". (4)

(3) - Règlement général sur les marais de l'arrondissement de Marennes.
Imp. éd. A, BARBAULT, Marennes, 1939.

(4) - "Salines" (Tome XIV). 1753
DIDEROT et d'ALEMBERT
Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. 1751-1765.

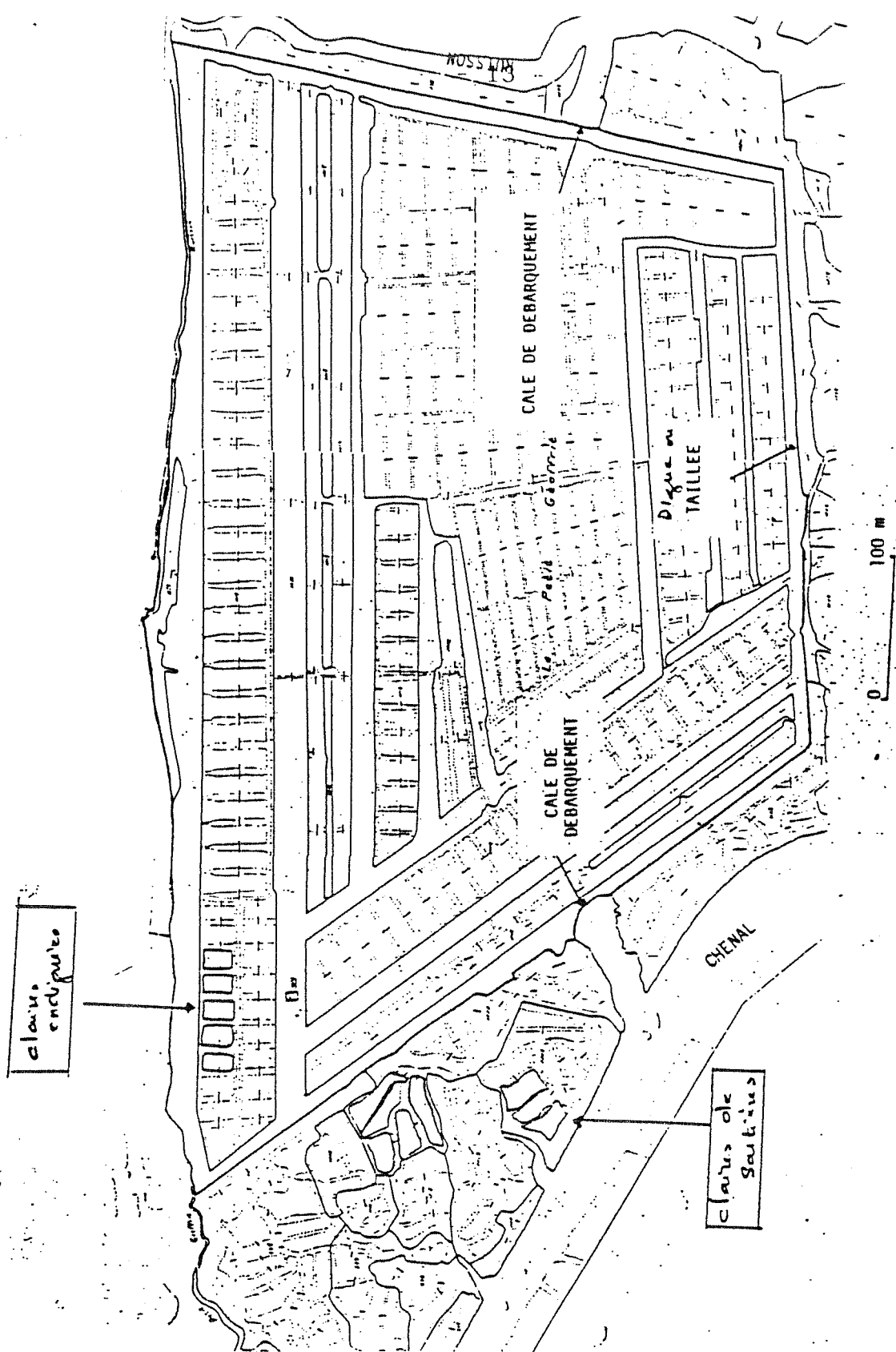


Figure n°3 : La Prise du Petit Geoffrit (St Just); Extrait cadastral. Dans les marais salants, la digue externe appelée taillée, servait en outre à la circulation des charrettes transportant le sel. Les cales d'embarquement permettaient l'accostage des bateaux et l'évacuation du sel récolté. Toute cette infrastructure est resté en l'état. La parcellisation des bassins en claires de 4 à 10 ares et la modification du système hydraulique furent les principales modifications apportées aux marais salants.

La conquête de ces terrains, pour une population généralement pauvre, ne se fit pas sans conflits. En effet, l'implantation désordonnée des claires donnait lieu à de nombreuses plaintes émises par les riverains et les usagers des voies d'eau : tel batelier reprochait aux claires d'accélérer l'envasement des chenaux entravant ainsi la navigation, tel autre déposait plainte, le hâlage le long de la Seudre étant rendu difficile.

En l'absence de réglementation précise concernant l'occupation du Domaine Public Maritime, les claires y furent donc aménagées sans aucune autorisation et chacun des constructeurs s'en attribuait la propriété. "Les clairées... sont... où le premier occupant les a faites ; ... le premier qui les a construites en est le propriétaire, on les fait sans aucune mesure...".

Condamnation, confiscation d'huîtres et amendes n'enrayèrent pas ce développement anarchique sur le Domaine Public Maritime.

Ce n'est que vers la seconde moitié du XVIIIème siècle que l'Autorité Royale accepta l'aliénation de certaines parcelles submersibles des bords de Seudre. Cette aliénation fut confirmée par l'arrêt du 7 décembre 1779, par lequel le Maréchal Duc de Richelieu (petite neveu du Cardinal) avait obtenu " la concession des atterrissements formés le long de la Seudre dans l'ensemble du comté de Marennes".

Le terme de concession doit être entendu dans le sens d'une aliénation d'un bien public à titre définitif, et non dans le sens, donné aujourd'hui, d'une autorisation temporaire.

Des bornes, appelées bornes Richelieu, marquent encore la limite de cette concession.

Ce n'est que sous Louis Philippe que l'ordonnance du 6 octobre 1841 posera les bases légales de l'aliénation des terrains submersibles des bords de Seudre. Ce texte montre clairement la volonté du roi d'accorder aux ostréiculteurs la pleine propriété de leurs claires : "Considérant que les nombreux dépôts

d'huîtres et autres coquillages ont été établis dans le lit de la Seudre et de ses affluents, ainsi que sur la portion des rives qui auraient dû être conservée libre, causent un dommage considérable à la navigation ;

Considérant toutefois que le commerce des huîtres a pris beaucoup d'extension et que, loin de le restreindre, ce sera le favoriser que de substituer à la possession précaire des détenteurs actuels des claires une possession à titre de propriétaire, qu'ils pourront transmettre à leur famille ;"

L'ordonnance de 1841 tenta de donner satisfaction aux deux parties en présence en divisant les terrains submersibles des bords de Seudre en deux zones : l'une serait réservée au besoin de la navigation et du hâlage : les claires entravant la circulation devant y être détruites. L'autre serait au contraire concédée aux ostréiculteurs. La limite entre ces deux zones fut fixée "à dix mètres au moins de la ligne où le sol cesse d'être naturellement couvert d'herbes".

Un décret impérial du 26 mai 1866 confirmant l'ordonnance royale entérina l'aliénation d'une partie du Domaine Public Maritime en bord de Seudre, en ordonnant la vente de ces terrains par l'administration des Domaines qui devait en fixer le prix.

Ce n'est qu'en 1880 que la vente des parcelles de claires de la baie de Seudre fut achevée.

Les ventes et aliénations des claires de sartières en bordure de Seudre semblaient être un fait acquis jusqu'à l'intervention de la Direction Départementale de l'Équipement en 1984 à l'occasion d'un conflit opposant la commune d'Arvert à un propriétaire. La commune désirait acquérir ses claires pour y installer une cale de débarquement.

La DDE informée du projet d'acquisition contesta la propriété de ces parcelles à titre privé : "j'ai constaté que celles-ci étaient par les plus grands flux de l'année recouvertes par la mer.

Je vous rappelle que le rivage a été défini par l'ordonnance de la marine d'août 1651 comme étant tout ce que la mer couvre et découvre et jusqu'ou le plus

grand flot de mer peut s'étendre". (5)

Parallèlement, la DDE faisait savoir aux notaires de la région que les actes de propriété portant sur les terrains submersibles des bords de Seudre étaient entachés de nullité.

La profession s'émut grandement et l'un de ses organismes professionnels conscient de l'importance du problème engagea des recherches sur l'historique de la propriété des claires prouvant, documents à l'appui, que le Domaine Public Maritime avait effectivement été aliéné et vendu en baie de Seudre. (6)

(5) - Lettre adressée au propriétaire des claires par l'ingénieur des Travaux Publics de l'Etat de la Subdivision de Royan

(6) - FLAMAND Gérard
"Note sur la délimitation du Domaine Public Maritime dans la baie de Seudre".
Document dactylographié - CIC de Marennes-Oléron - 1985

2. LES OPERATIONS. LES SEQUENCES GESTUELLES ET LES OUTILS

Nous rencontrons dans le marais deux types de claires :

Les claires de sartières qui, sauf en Seudre, sont sur le Domaine Public Maritime, et les claires construites dans le marais endigué qui font partie du domaine privé. Seules les claires de sartières créées et endiguées postérieurement à 1963 sont simplement concédées à leur utilisateur par les Affaires Maritimes. (figure n° 4 : claires de sartières/claires endiguées)

Nous nous attacherons donc à décrire les spécificités techniques de chacun de ces espaces. En rappelant toutefois que "l'observation globale d'une technique appelle généralement une appréhension à trois niveaux qui finissent plus ou moins par se recouper.

D'abord le plus évident ; une description de la chaîne des opérations, de leur calendrier, des séquences gestuelles et des outils. Dans le même temps, une telle présentation réfère naturellement aux connaissances qui justifient cette pratique d'après ses artisans ou bien scientifiquement ." (7)

Les descriptions qui vont suivre correspondent à ce que l'on peut observer aujourd'hui ou à ce que les ostréiculteurs expliquent de leur passé dans une zone bien déterminée : les marais de la région de Marennes-Oléron. Les problèmes de localisation se posent sur les dénominations d'outils ou le vocabulaire en général. Les termes vernaculaires mentionnés correspondent donc à ceux qui sont employés à l'heure actuelle dans cette région.

(7) - HAMON Y. - Une technique d'exploitation de la forêt landaise : le gemmage des pins.

Thèse de 3ème cycle en anthropologie EHESS . 1985

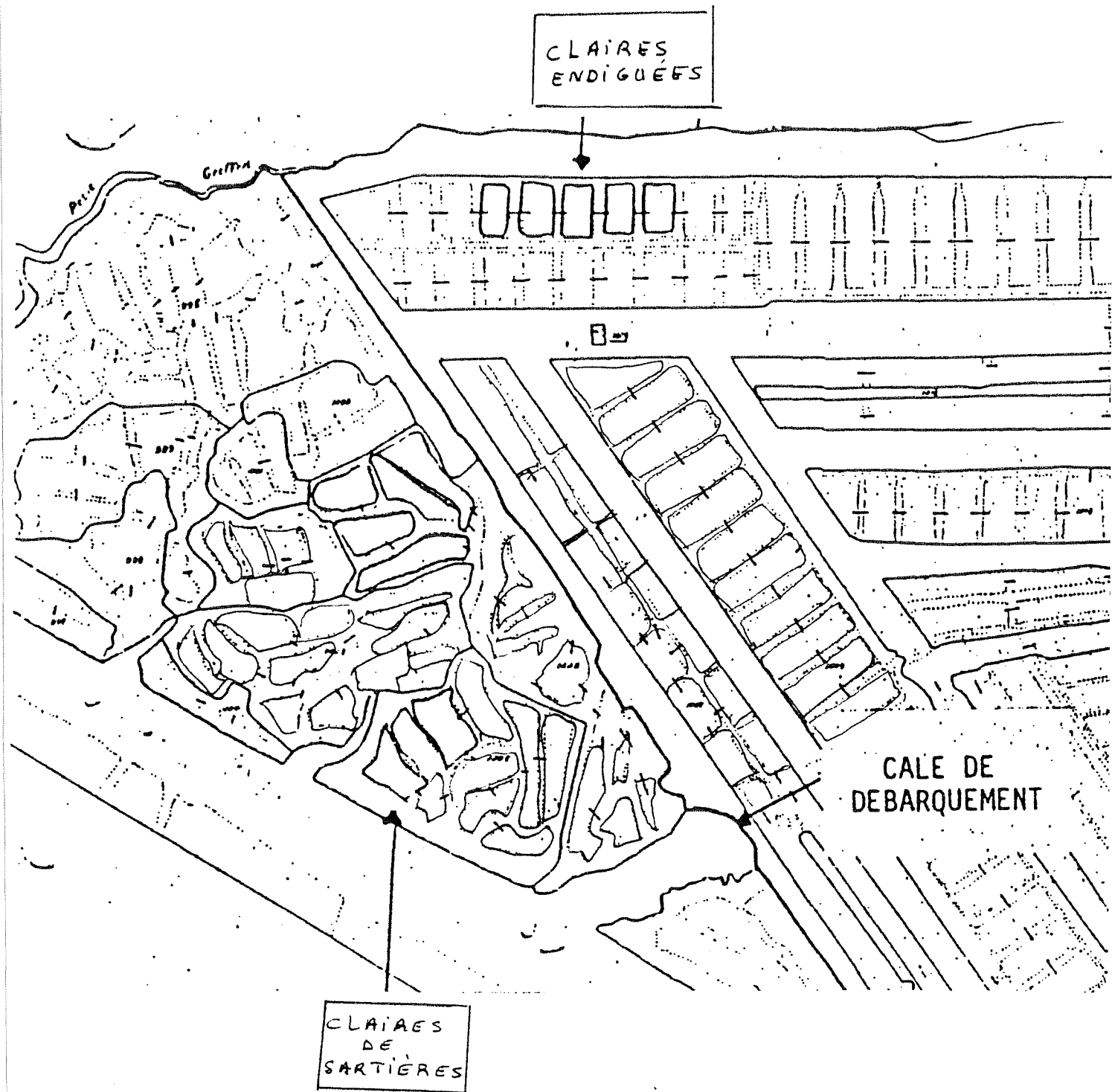


Figure n°4 : Claires de sartières et claires endiguées
Détail extrait du plan cadastral
de la prise du Petit Geoffrit (St Just).

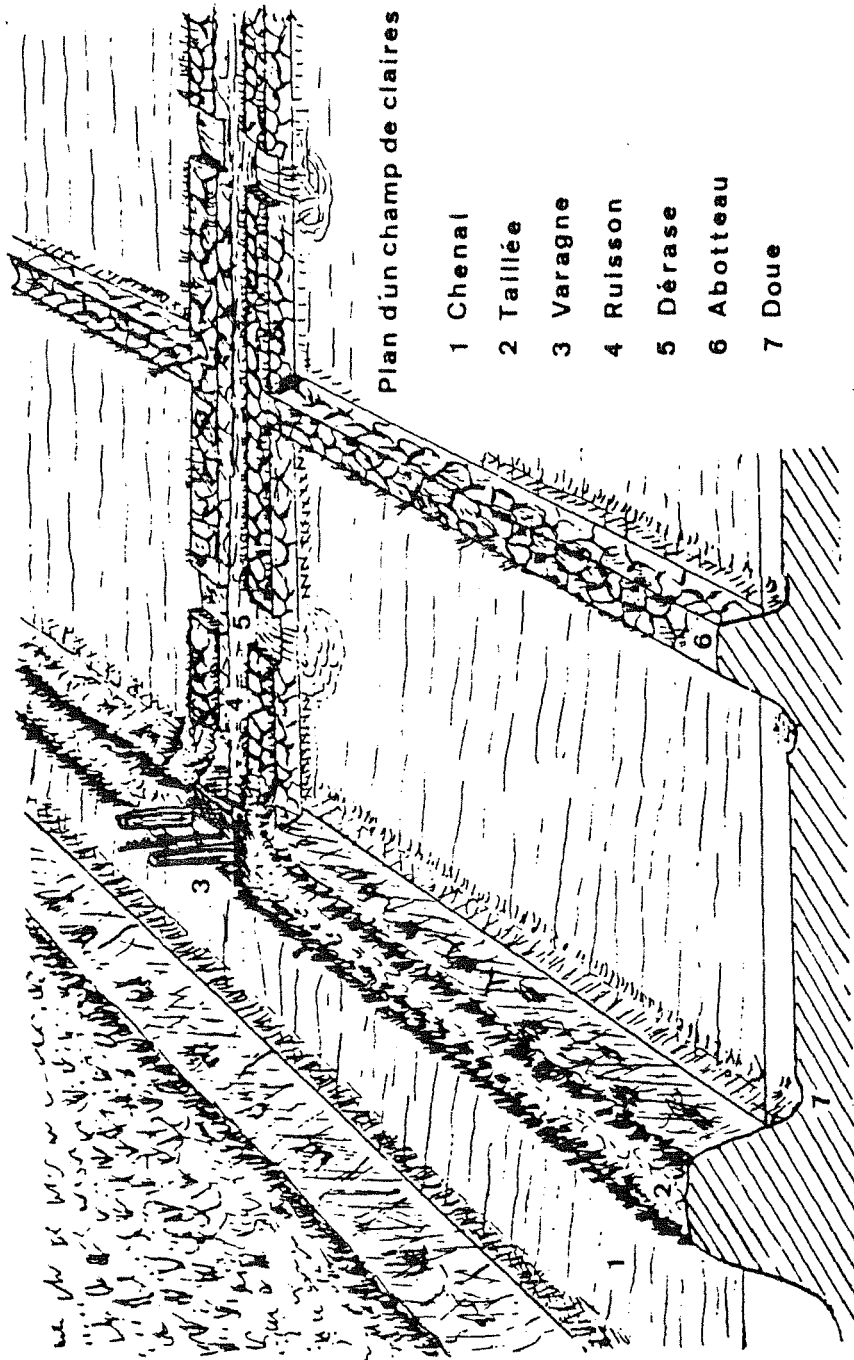


Figure n°4 bis : Plan d'un champ de claires.

Source : L'ostréiculture de Marennes Oléron
Michel Grellon.

Il nous faut en premier lieu préciser quelques points de vocabulaires :

- Le marais définit l'espace géographique privé qui s'oppose à l'ensemble des surfaces exploitées en mer sur le Domaine Public Maritime.

- Un marais désigne également le territoire détenu par un propriétaire.

- Un marais peut encore représenter un groupe de claires alimentées par le même ruisson. Un champ de claires désignant le même espace.

- La claire est la plus petite unité constituant le marais, elle est parfois appelée marais ou parc sur la rive gauche de la Seudre.

Au cours de notre description nous suivrons les mouvements de la marée montante, en parcourant les chenaux (f) et les ruissons pour atteindre tout d'abord les claires de sartières puis, au-delà de la taillée, les marais endigués.

2.1. Les claires de sartières

Les claires de sartières, situées sur les côtes basses et planes du rivage (côte NGF variant entre 0 et 3), ont un tracé irrégulier d'une part en raison de leur installation anarchique "on les fait sans aucune norme" (8), mais aussi et peut-être surtout parce que les artisans de ces bassins étaient contraints de se soumettre à la conformité du terrain et de suivre la sinuosité des ruisseaux, l'homme ne faisant en fait que se conformer à l'architecture établie par la nature.

Ces claires sont édifiées à marée basse sur une vase dont le fond doit être ferme.

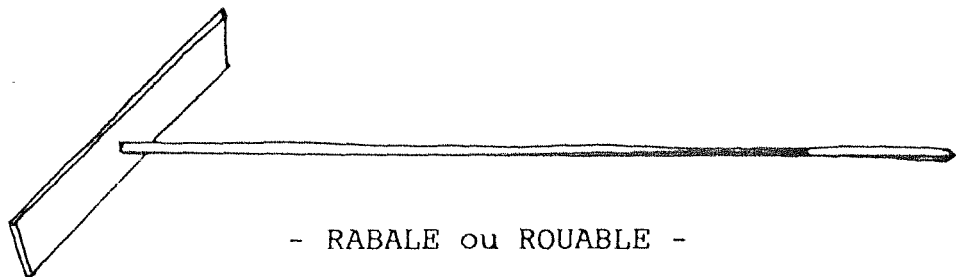
Deux instruments seront utilisés au cours de cette opération :

La ferrée (prononcée feurrée) qui est une sorte de palot composé d'un fer étroit et tranchant, dont la lame, cassée en deux en son milieu, est légèrement incurvée dans le sens de la longueur et arrondie dans le sens de la largeur. Ce modelé évite que l'argile n'adhère à la lame.

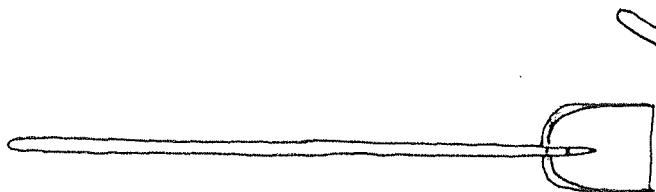
La ferrée, autrefois surnommée la "clé du marais" par les sauniers, est encore pour l'ostréiculteur et selon un ouvrier l'outil essentiel du marais. "Un bon ostréiculteur ne va jamais au marais sans sa ferrée". (figure n° 5)

La petite pelle boguet est une pelle de petite dimension en demie lune, dont le fer plat et tranchant est très légèrement incurvé sur les côtés, cette forme permettant de laisser glisser la vase. (Figure n°5)

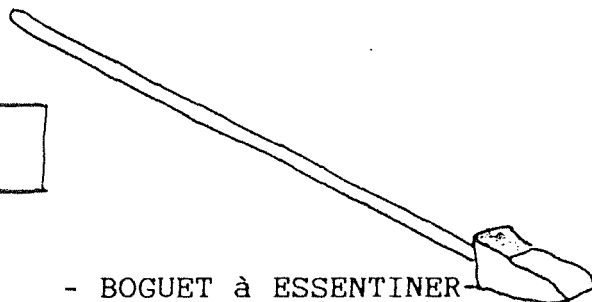
(8) - DIDEROT : op. cit.



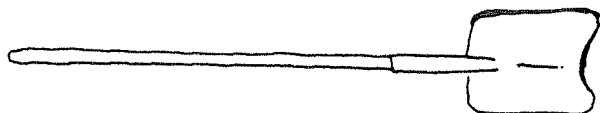
- RABALE ou ROUABLE -



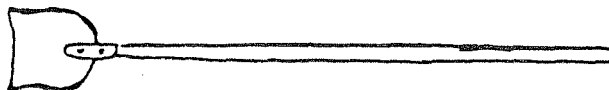
- PELLE à DOUER -



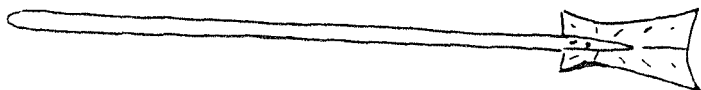
- BOGUET à ESSENTINER -



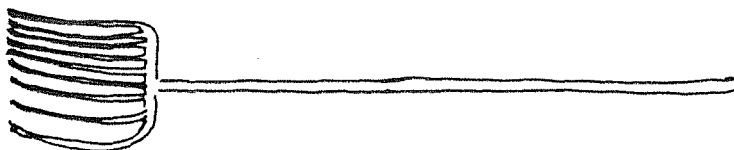
- PELLE UTILISEE POUR L'EPARAGE DES HUÛITRES EN CLAIRES -



- PETITE PELLE BOGUET -



- FERREE -



- PELLE FOURCHE à 9 PUS -



Figure n°5 : Outils ostréicoles.

2.2. Création de claires de sartières

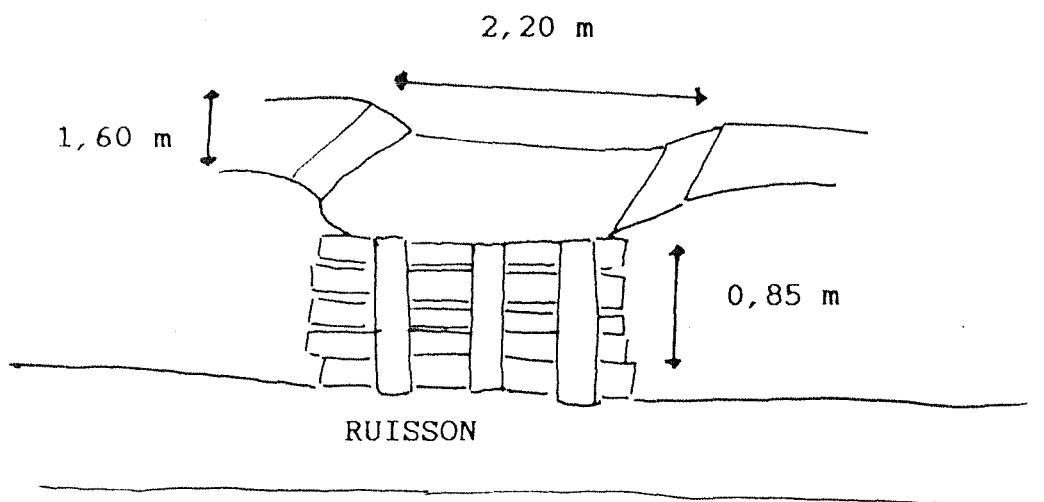
Dans les claires de sartières, la première opération consistait à piquer -creuser- le fond. La couche dure de la vase était tout d'abord découpée en mottes à la ferrée sur une profondeur de 30 centimètres (sans compter l'épaisseur du mollin -vase liquide formant un dépôt-). La terre ainsi creusée sur toute la surface de la claire permettait de dresser les chantiers (Bourcefranc) ou abotteaux (La Tremblade). "Pour faire un chantier dans une claire de sartières il y a une façon de la mettre (la ferrée)... on coupe la vase en biais... on faisait une motte. Il y avait un tour de main pour monter un chantier sinon tout s'écroulait".

Une seconde couche de vase était dans un deuxième temps creusée sur une vingtaine de centimètres à la petite pelle boguet. Cette vase, pas trop dure, était découpée avec le tranchant de l'outil puis l'ostréiculteur tournant la partie convexe de la pelle vers le chantier faisait glisser la vase en avant d'un mouvement sec la plaquant ainsi sur le chantier.

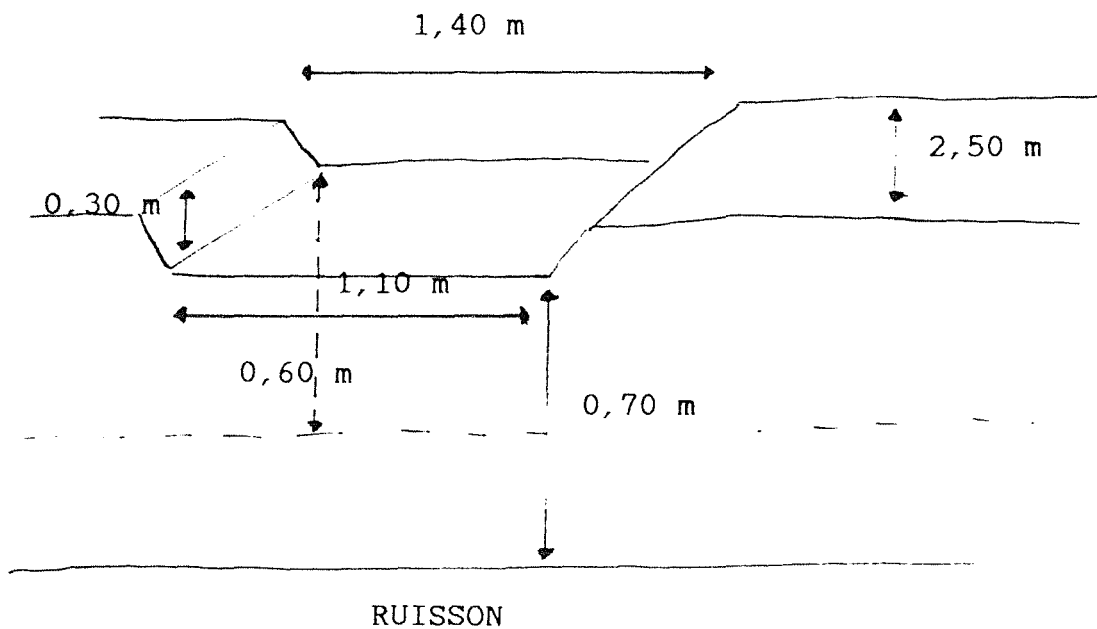
Les sarts -plantes poussant dans les sartières- achevaient de les consolider en envahissant les chantiers.

Sur le chantier contigu au ruisson, une coupe de niveau était réalisée à la ferrée pour créer la dérase. Celle-ci permet en fonction de la hauteur de la coupe, de régler la hauteur d'eau contenue dans la claire et de la faire boire à un coefficient de 60-70° ; c'est-à-dire de l'alimenter en flot -à marée montante-, en période de maline -lors d'une marée d'amplitude maximale-.

La dérase découpée dans la largeur de l'abotteau sur une longueur d'environ un mètre, parfois plus, est fragile et vulnérable "c'est la verrue de la claire". Sa largeur ainsi que la qualité de sa construction influe sur sa résistance aux pressions hydrauliques. Si elle présente quelques faiblesses, elle pourra être renforcée à l'aide de madriers placés sur toute la hauteur et de chaque côté du chantier. En dernier lieu, elle peut même être déplacée. (figure n° 6)



- Claire de sartières
dérase renforcée à l'aide de madriers



- Coupe d'une dérasedans une claire endiguée -

Figure n°6 : Dérases.

Dans certains cas, exceptionnel il est vrai, pour limiter le trafic et la pression de l'eau dans les claires, ou en raison de leur enclavement, une dérase peut être créée entre deux bassins. Ils boivent alors par gravitation en première, seconde ou troisième position. (figure n° 7)

Ces claires, de petites dimensions (3 ares en moyenne) pouvaient être construites en une journée d'environ 6 heures par un homme seul.

Les sartières n'étant pas accessibles par terre, c'est à la nage -à la rame- ou à la godille, à bord d'un couralin -petite embarcation étroite- que les ostréiculteurs rejoignaient leur claires. Ce mode de transport est aujourd'hui délaissé. Les claires de sartières sont progressivement abandonnées car peu accessibles par voie terrestre et surtout parcequ'elles réclament un entretien manuel qui est pénible et coûteux en raison du prix de la main d'oeuvre.

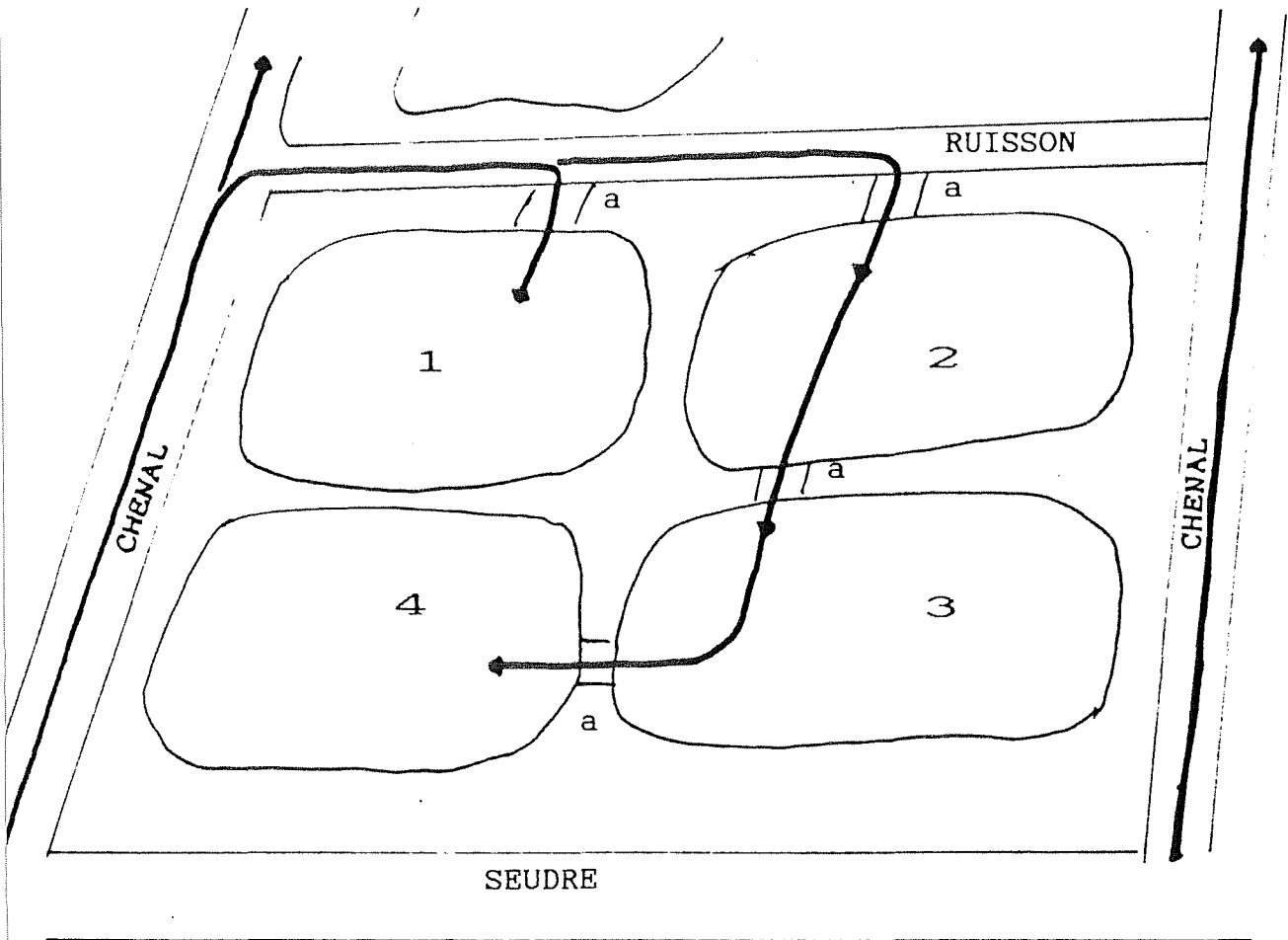


Figure n°7 : Claires de sartières buvant par gravitation.

- a - Dérase
- 1 - Bassin indépendant
- 2, 3, 4 - Bassins communiquant par les dérases
- Sens de l'écoulement de l'eau

2.3. Les marais endigués

Les marais endigués à usage ostréicole furent, comme nous l'avons vu, créés dans d'anciens marais salants. L'ossature fut conservée, mais la taille, la disposition des bassins ainsi que le système hydraulique furent totalement modifiés. Même si aujourd'hui encore, l'influence des techniques employées dans les salines est parfois perceptible, elles ont beaucoup évolué, enrichies aussi par le savoir-faire acquis par "les huîtres" dans les claires de sartières.

Création de claires dans le marais endigué

Nous n'avons pu observer le piquage -creusement- de claires selon les techniques encore utilisées il y a à peine 15/20 ans. Mais la mémoire des ostréiculteurs et la pratique d'un des constructeurs actuels de claires nous permit de reconstituer en partie cette technique.

Avant d'engager les travaux, un sondage était réalisé à la ferrée sur une petite surface afin de trouver le "fil de terre", c'est-à-dire le niveau auquel se trouve la meilleure qualité de vase qui pouvait être propice à la pousse et au verdissement des huîtres. Le constructeur fit remarquer que : "Pour trouver un niveau, il a des fils de terre, certains sont plus propices aux sédiments. Il y a des couches qui ont travaillé. Le meilleur sol est composé d'argile bleue sablonneuse".

La claire était ensuite préparée pour le piquage qui se faisait à fil d'eau.

Une claire contiguë servant de témoin, permettait de déterminer la profondeur à laquelle il fallait creuser. La première piquée se faisait sur la tête de claire - partie la plus élevée du fond d'une claire-.

L'eau qui allait servir de niveau était prélevée dans une claire voisine au moyen d'un long tuyau, le larron, et amenée au plus haut point du fond de la

claire en creusant un fendis -petite rigole- d'un ou deux liens -largeurs- de ferrée, en partant du piéd de l'abotteau vers la tête de claire.

La mise en place d'un roulage -réseau de planches- permettait le transport des mottes à la brouette à piquer (figure n° 8) et leur dépôt sur l'abotteau ainsi que l'évacuation des excédents de terre.

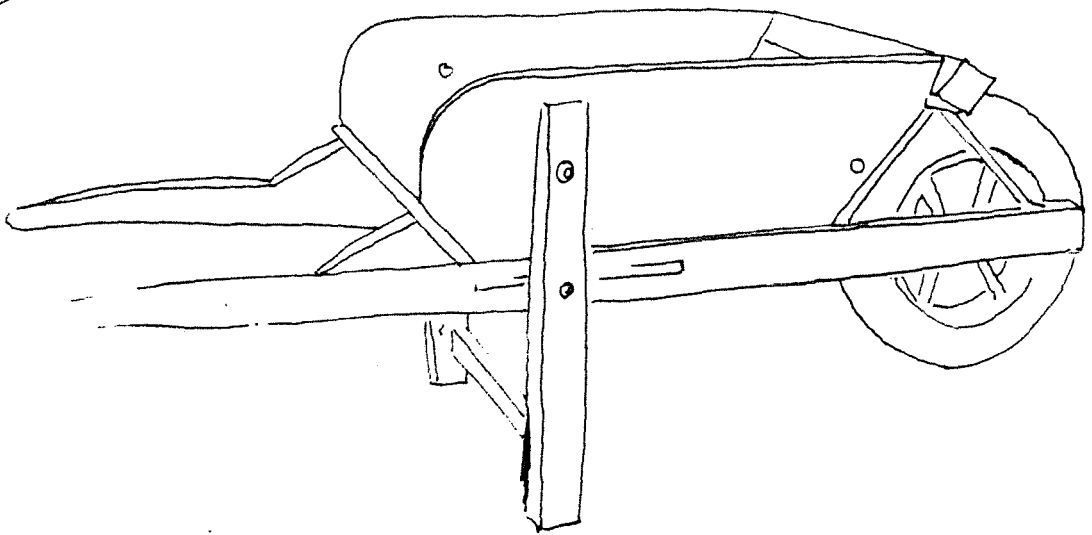
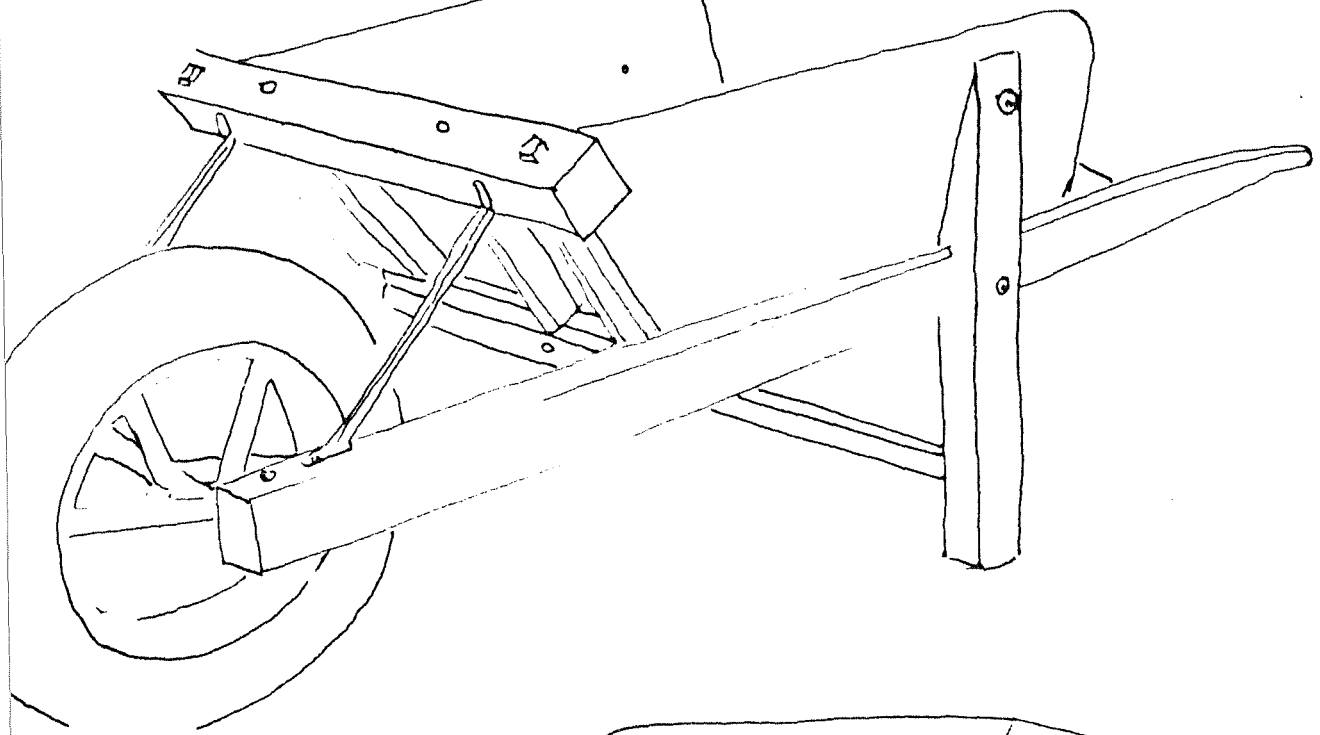
Lorsque l'endroit s'y prêtait, la terre était lancée, c'est-à-dire projetée sur les abotteaux, ou sur les bosses -surfaces de terrains insubmersibles- lorsqu'il y avait trop de terre.

La claire était creusée sur une profondeur de 20/25 centimètres de la tête de la claire vers le piéd de l'abotteau. A mesure que la tête asséchait, que "ça rouchait, que la vase allait apparaître", on enfonçait des repères dans la vase. Le creusement de la claire se faisait en prenant garde de maintenir une certaine déclivité permettant de l'assécher. Selon monsieur F., constructeur de claires, une claire doit avoir une pente d'un millimètre par mètre d'assèchement. Dans les claires traditionnelles, la pente d'assèchement était corrigée par la doue.

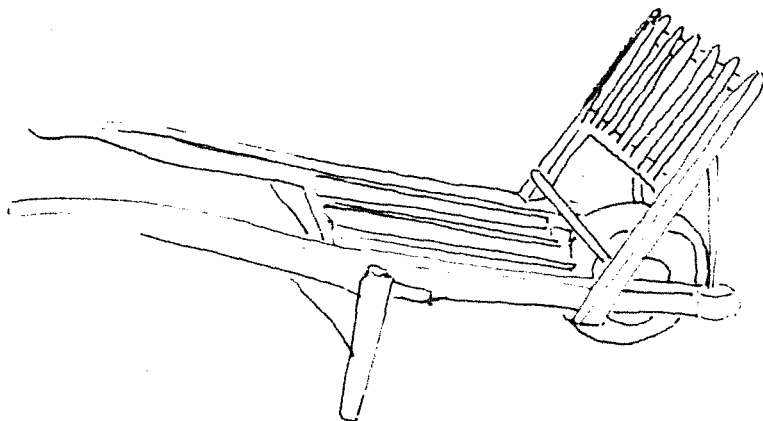
C'est au piéd de l'abotteau que les dernières mottes de vase étaient prélevées. "Si le bas a dix centimètres d'eau, nous dit Monsieur G. expéditeur à Etaules, je prends dix centimètres en-dessous de la vase pour avoir les vingt centimètres de la tête".

Le calcul se faisait au moyen de la ferrée qui, aujourd'hui encore, sert d'instrument de mesure pour déterminer en outre la hauteur d'eau contenue dans une claire.

Les chantiers étant dressés, la dérase est coupée dans l'abotteau contigu au ruisson. Dès la maline suivante, la claire peut boire. L'alimentation en eau se fait uniquement sous l'effet du flux de la marée. Les claires de sartières boivent et déboivent naturellement en coupe libre. Lors des grandes marées, aucune protection ne retenant les eaux vives, les sartières sont noyées, les claires les plus basses subissant fort



- BROUETTE à PIQUER -



- BROUETTE SERVANT AU TRANSPORT DES MANNES -

Figure n°8 : BROUETTES OSTREICOLES

souvent le même sort lors des marées de plus faible coefficient.

"Par jour, un ouvrier pour être rentable devait creuser 33 m² sur 20-25 centimètres de profondeur". Il fallait donc quinze jours à trois semaines à un homme seul pour piquer une claire de 5 à 8 ares. Selon l'envasement, chaque claire était repiquée en moyenne tous les quarante ans.

Une autre technique de repiquage est présentée dans l'ouvrage de M. GRELON : "si la claire a été asséchée avec beaucoup d'attention et, qu'à l'instant où la tête découvrait, un petit bâton a été planté au bas de la dérasede ou à l'endroit prévu pour commencer le repiquage, ce repère permet de creuser à la profondeur correcte pour que la piquée atteigne l'importance voulue à l'emplacement de la tête". (9)

Actuellement les claires sont créées et repiquées avec des engins mécaniques dont la pression maximale au sol est égale à celle du pied d'un homme (240 grammes par cm²). Les abotdeaux étroits qui n'autorisaient que le passage d'une brouette, sont élargis, les bassins sont agrandis "on met trois claires en un seul bassin" (une claire traditionnelle fait 3 à 5 ares) et leur entretien n'est plus que quinquennal. Pourtant, malgré toutes ces transformations, les techniques empiriques ont encore force de loi "qu'on me demande de créer de nouvelles claires, nous dit Monsieur F., je cherche un fil de terre qui me plaise plus, 80 % des claires sont créées dans ces conditions. Il y a aussi des dispositions, il faut tenir compte des vents dominants...".

(9) - GRELON M.

Saintonge, pays des huîtres vertes

éd. Rupella La Rochelle 1978 p. 151

3. LE SYSTEME HYDRAULIQUE DES MARAIS ENDIGUES

Chaque marais endigué est cerné par une taillée insubmersible. Dans les marais salants, une écluse, la varagne (varaigne), construite dans la taillée contiguë au chenal contrôlait l'accès de l'eau dans la saline. Quoique d'un emploi courant encore aujourd'hui, elle est parfois abandonnée par certains ostréiculteurs. Ceux-ci choisissent l'une ou l'autre des solutions en fonction de la géographie et de la morphologie du marais tenant compte surtout de que la turbidité des eaux environnantes. "La varagne servait pour le sel pas pour l'ostréiculture" nous précise un ostréiculteur.

Les marais endigués de la région de Marennes-Oléron boivent donc de deux façons .

En coupe libre : les écluses ayant été détruites, l'eau circule librement parcourant les ruisseaux, alimentant les claires.

Les ostréiculteurs ont observé que dans les marais en coupe libre, le renouvellement fréquent de l'eau limitait le développement du limon qui est favorisé selon eux par un excès d'eau douce, le doucin.

"Si on laisse en coupe libre, ça lave, l'inconvénient c'est que la verdure risque de disparaître, sauf que quand c'est de la bonne verdure, ça tient". Voici le principal handicap de ces marais dont on ne peut contrôler les effets de la marée au risque de faire disparaître ce phénomène de verdure si recherché par les professionnels car les huîtres verdissent sous l'effet de diatomées pigmentées très sensibles aux variations chimiques de l'eau.

Dans les marais fermés, (Figure n° 9) le principal dispositif destiné à contrôler l'introduction de l'eau dans le marais est la varaigne désignée parfois sous le terme de porte. Cette écluse en métal, est actionnée par une crémaillère qui permet l'ouverture de la vanne à clapet horizontal. (Figure n°10)

Le rôle de cette porte est double, d'une part boire le marais en flot, à marée montante, avec la possibilité de choisir le moment propice pour ouvrir la vanne ; d'autre part, en jusant, à marée descendante, d'autoriser l'évacuation des excédents d'eau contenus dans le marais, le clapet mobile pouvant être maintenu à

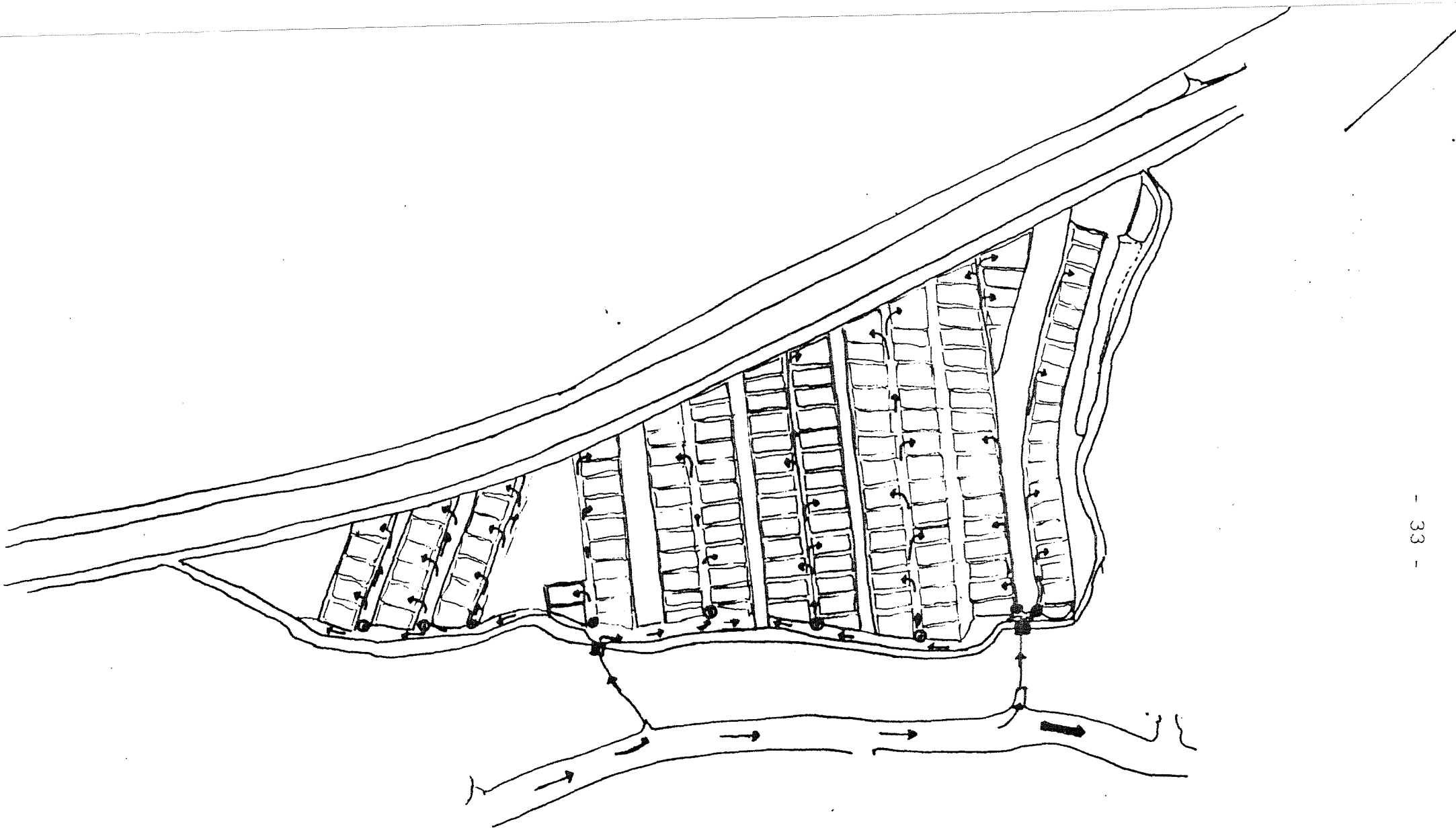
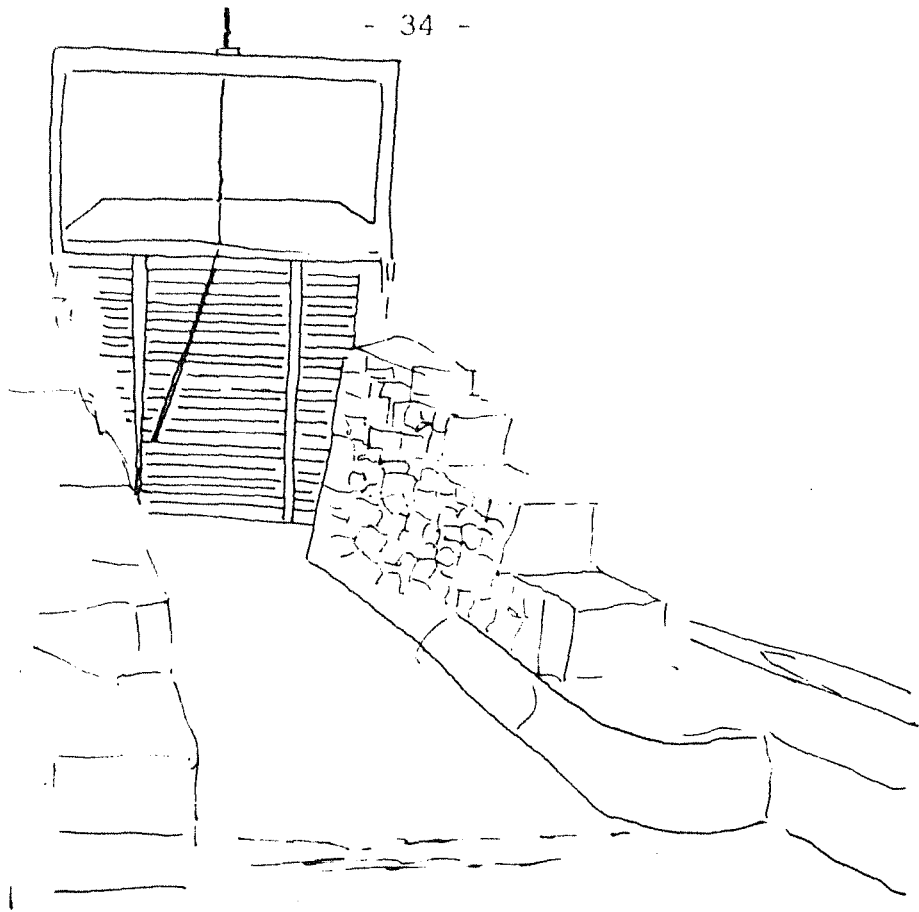


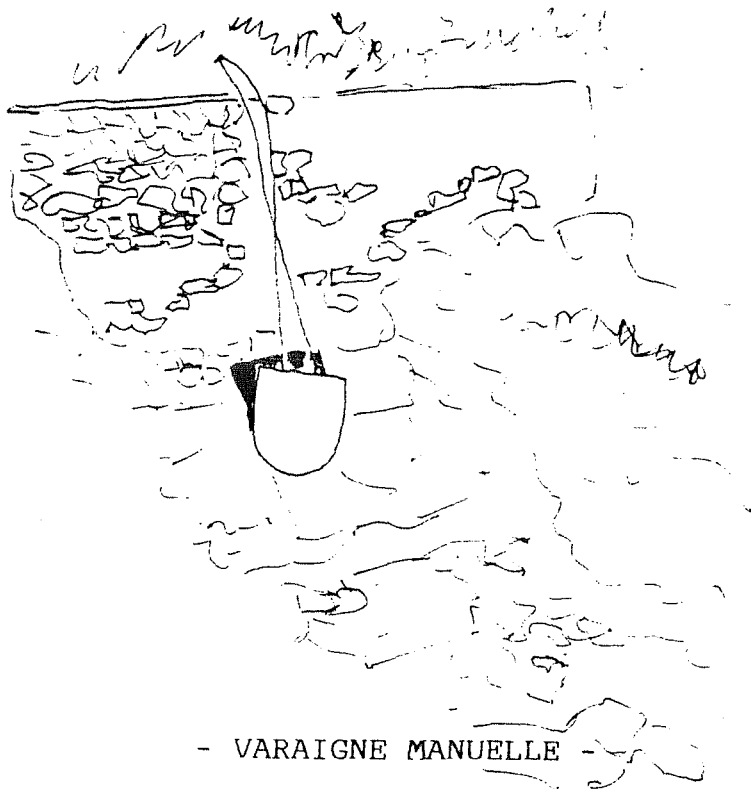
Figure n°9 : MARAIS ENDIGUE

0 ————— 100 m

- ▣ Porte ou varaigne principale permettant le contrôle de l'entrée de l'eau dans le marais
- Batardeau installé à l'entrée des ruissons secondaires



- PORTE à CREMAILLÈRE -



- VARAIGNE MANUELLE -

Figure n°10 : VARAIGNE ou PORTE

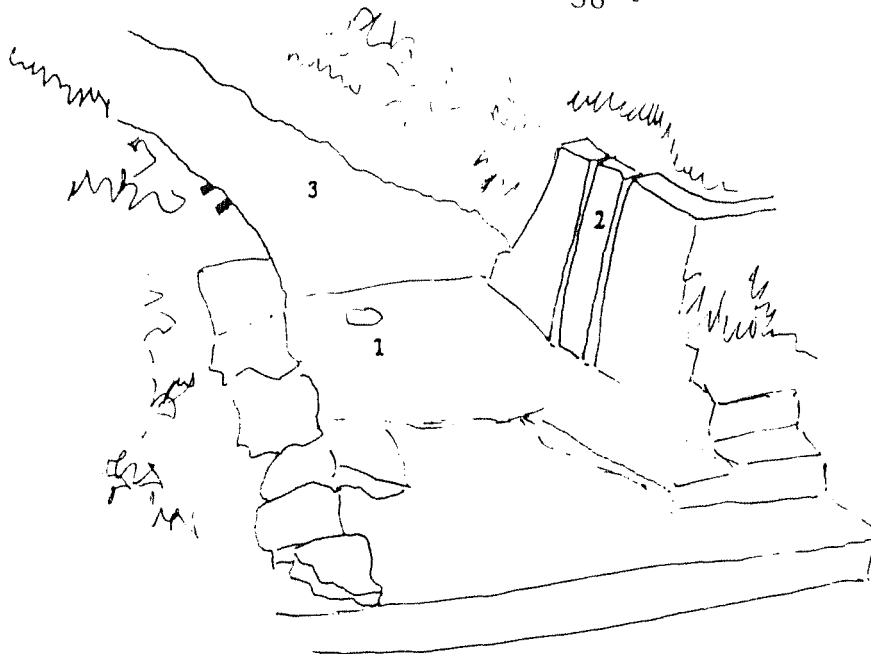
une hauteur variable permettant ainsi de modifier à sa convenance le niveau d'eau du marais.

Les varaignes ne sont pas toutes aussi élaborées. Certaines ne comportent aucun système automatique permettant le contrôle de la hauteur d'eau. L'ostréiculteur doit alors calculer le moment propice à l'ouverture puis à la fermeture de la vanne en fonction des horaires de marée.

Dans le marais, un ruisson principal alimente des ruisseaux secondaires qui longent les claires et desservent chacune d'elles. L'eau y circule naturellement.

Afin de faciliter les travaux d'entretien, un batardeau peut être installé à l'entrée des ruisseaux secondaires. Ce barrage provisoire est fait de madriers de dix centimètres d'épaisseur. Ils sont glissés sur deux rangées espacées l'une de l'autre de trente centimètres, dans les feuillures des deux bordures de pierres construites à cet effet sur chaque rive au début du ruisson secondaire. L'espace compris entre les deux rangées de madriers est comblé avec de la vase. Ainsi, le barrage devenu parfaitement étanche permet d'assécher le champ de claires. Une buse fixe en pierres ou en béton située en aval du barrage est prévue à cet effet. Un bondon amovible de fabrication artisanale permet de la fermer. (figure n° 11).

L'usage de ce type de batardeau aujourd'hui abandonné, est parfois remplacé par des buses en PVC fermées par une vanne. Sinon le marais est asséché dans sa totalité à partir de la porte principale. Ce dernier dispositif peu malléable provoque parfois des conflits d'usage entre les différents utilisateurs d'un même marais.



- 1- Buse d'évacuation.
- 2- Feuillure.
- 3- Ruisson secondaire.
- 4- Ruisson principal.
- 5- Claires.

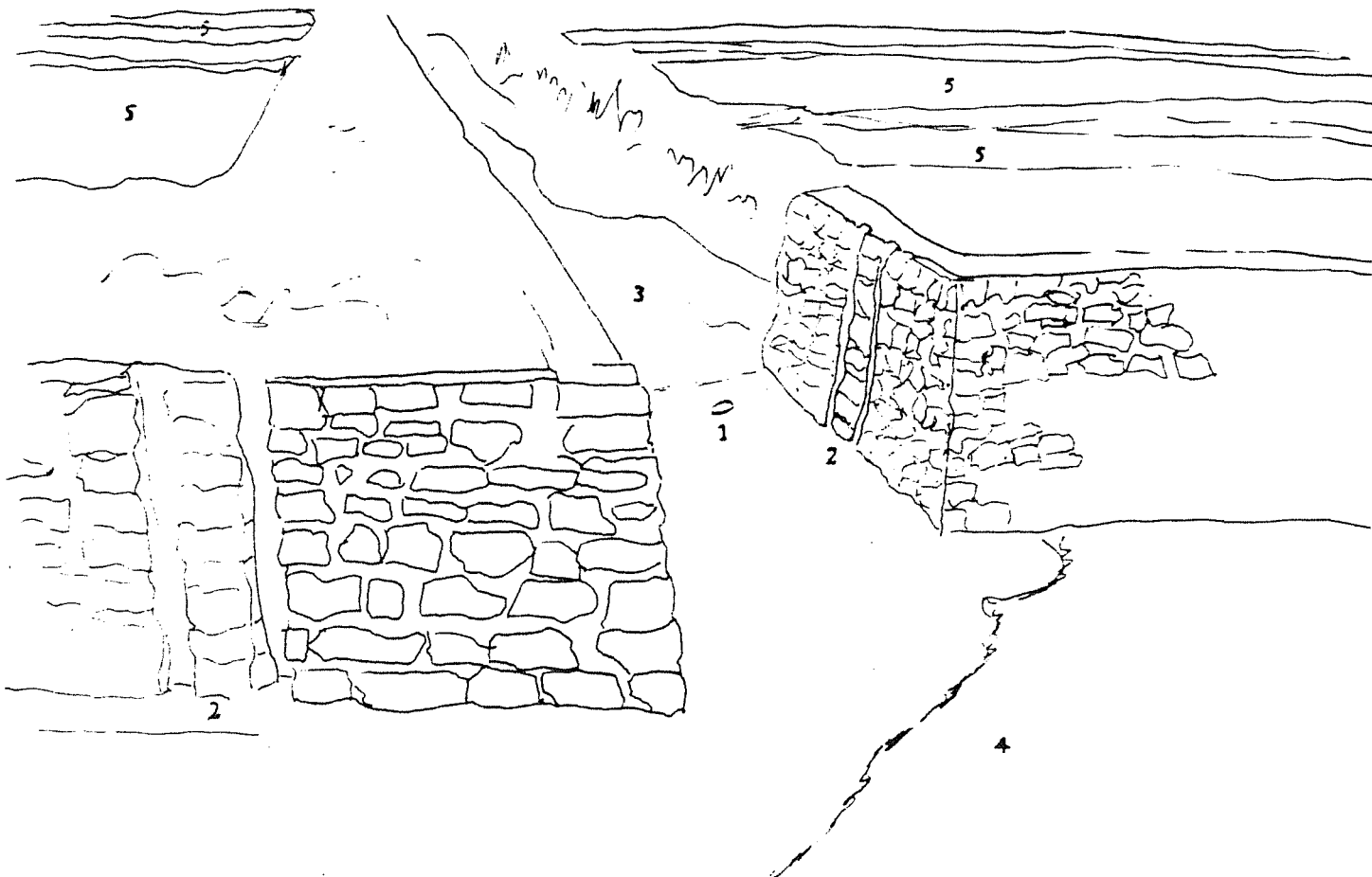


Figure n°11 : BATARDEAU

4. L'ENTRETIEN ANNUEL DE LA CLAIRE

Pour demeurer en bon état, les claires réclament un entretien régulier. Ainsi chaque année, la claire est asséchée principalement pour éviter le pourrissement de la vase, éliminer les compétiteurs et la restaurer.

Ce travail est réalisé entre janvier et juillet, parfois même en août. L'entretien des claires n'étant plus soumis comme avec la plate ou la portugaise à un calendrier rigoureux, il nous sera difficile au cours de cet exposé d'inscrire dans le temps chacune des opérations.

L'évolution technique permet de modifier l'alimentation des claires et actuellement, même si nous rencontrons encore quelques claires traditionnelles n'ayant qu'une simple dérasede, la majorité d'entre elles sont équipées d'une buse appelée couët ou coi obstruée par un bondon, les dernières nées, en PVC, en sont même dépourvues.

Les premières buses, en fibrociment, posées peu après la seconde guerre mondiale permettaient uniquement l'évacuation de l'eau, la dérasede servant à l'alimentation étant conservée. Maintenant une seule buse en PVC remplit les deux fonctions.

4.1. Assécher la claire

Les claires préalablement pêchées sont asséchées en période de mort d'eau -de faible marée-.

Dans les claires traditionnelles alimentées par une dérase, la vidange se fait par la coupe. Cette entaille de la largeur d'une ferrée est pratiquée avec ce même outil dans l'abotteau contigu au ruisson.

L'ouverture du couët suffit à vidanger les autres bassins.

Dès le lendemain de l'assèchement, la claire est râpée, les huîtres oubliées sont ramassées à la mains ou pêchées avec une trulle et un petit râteau, puis déposées dans un panier grillagé. (figure n° 12)

Cette opération réclame quelque habitude car les huîtres enfoncées dans la vase sont pratiquement invisibles, les pousses -bordures des huîtres- dessinant à peine des cernes -des marques- sur le fond de la claire. "On voit que les pousses, c'est le coup d'oeil".

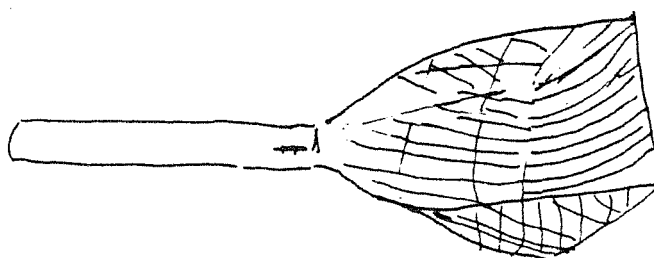
Dans le cas de claires parties en algues, le limon est retiré à la fourche puis déposé sur les chantiers.



- PANIER GRILLAGE -



- PETIT RÂTEAU -



- TRULLE -

Figure n°12 : OUTILS OSTREICOLES

4.2. le rouablage

La claire étant nettoyée, l'ostreiculteur doit rapidement rouabler pour éviter que la vase ne durcisse, celle-ci devant rester fluide et malléable. Cette opération est exécutée avec un rouable (la Tremblade) ou une rabale (bourcefranc) en bois. (Figure n°5)

Utilisé jadis dans les salines, cet outil sert maintenant à aplanir le fond des claires et à tirer les excédents de vase superficielle vers le pied de l'abotteau. Soit en langage ostréicole : la rabale, ça sert à tirer le mollin en le rapillotant vers le chantier (abotteau) en faisant des mulots (petits tas) au pied.

La rabale est aussi utilisée dans les parcs à plat. Dans tous les cas, la tenue de l'outil est la même.

Les mouvements peuvent être donnés dans deux directions en avant et sur le côté sur une surface couvrant un rayon de 3 mètres sur un axe de 160° environ.

L'outil est dans un premier temps tenu par l'extrémité du manche, bras tendu, cette position donnant une amplitude de 3 mètres à la rabale.

En repliant les bras, l'ostreiculteur laisse coulisser le manche entre ses mains tirant ainsi la vase vers lui avec le tranchant de l'instrument. Ses gestes, déliés, ne sont jamais ni brusques ni précipités pour éviter de bosseler le terrain.

Pour rabaler les claires, les ostréiculteurs tirent la vase en partant du milieu du bassin vers le pied de l'abotteau. Cette opération est accomplie en trois passées et ceci sur toute la longueur de la claire. Les deux premières passées sont faites dans la claire et la troisième depuis le bord.

Lorsque le travail aura été réalisé sur la première moitié du bassin, il sera répété sur l'autre moitié, deux hommes pouvant ainsi se partager le labeur.

Une machine à rabaler est parfois utilisée dans des claires à envasement rapide comme à Brouage.

Constituée d'un cadran métallique muni de deux patins supportant une lame réglable en hauteur, elle est tirée en eau, (quelques centimètres d'eau ayant été conservés dans le fond de la claire) et actionnée à la main ou au moteur. Mais leur emploi est contesté : "la rabale mécanique tire trop de vase, à la main on tire le minimum, nous dit un de nos informateurs, il faut pas trop perturber le fond des claires, c'est fragile, il y a des répercussions qui peuvent durer un ou deux ans. C'est un mystère les claires... Si on enlève trop de châlon bleu, on s'aperçoit que la claire est moins bonne... une technique ça s'apprend comme ça."

Cette réflexion nous intéresse à plusieurs niveaux, d'une part parce qu'on perçoit combien ce milieu semi-aquatique est fragile et que la moindre perturbation en modifie profondément les qualités et parfois pour longtemps, l'homme bien qu'il soit le bâtisseur du marais se doit donc de la respecter et de s'y soumettre, d'autre part parce que, comme nous l'avons plusieurs fois constaté au cours de nos entretiens avec les professionnels, l'approche des savoirs techniques empiriques est fort souvent négative, l'erreur étant semble-t-il le fruit de la connaissance.

Lorsque le travail aura été réalisé sur la première partie du bassin, il sera répété sur l'autre moitié, deux hommes pouvant ainsi se partager le labeur.

Une machine à rabaler est parfois utilisée dans les claires à envasement rapide comme à Brouage.

Constituée d'un cadran métallique muni de deux patins supportant une lame réglable en hauteur, elle est tirée en eau, (quelques centimètres d'eau ayant été conservés dans le fond de la claire) et actionné à la main ou au moteur. Mais leur emploi est contesté : "la rabale mécanique tire trop de vase, à la main on tire le minimum, nous dit un de nos informateurs, il faut pas

trop perturber le fond des claires, c'est fragile, il y a des répercussions qui peuvent durer un ou deux ans. C'est un mystère les claires... si on enlève trop de chapon bleu, s'aperçoit que la claire est moins bonne... une technique ça s'apprend comme ça."

Cette réflexion nous intéresse à plusieurs niveaux d'une part parce qu'on perçoit combien ce milieu semi-aquatique est fragile et que la moindre perturbation en modifie profondément les qualités et parfois pour longtemps. L'homme bien qu'il soit le bâtisseur du marais se doit donc de le respecter et de s'y soumettre.

D'autre part parce que, comme nous l'avons plusieurs fois constaté au cours de nos entretiens avec les professionnels, l'approche des savoir techniques empiriques est fort souvent négative, l'erreur étant semble-t-il le fruit de la connaissance.

Le bassin ainsi rabalé sera mis en "jachère" à varanguer (valanguer), l'eau circulant librement par la coupe ou le couët, pendant deux jours... à trois mois, selon la saison à laquelle la claire est asséchée et en fonction des conditions atmosphériques. "Pour élever de bonnes huîtres, il faut avoir au moins quatre clairées dont on laisse toujours une vuide". (10)

4.2. La réfection et le douage des claires

Après le rouablage, suivent les travaux de nettoyage et de réfection des bordures. Les sarts, plantes qui croissent sur les chantiers, sont essartés, coupés, soit à la main à l'aide d'une petite faux, la luet, puis déposés sur le haut du chantier ; soit avec une éssarteuse qui n'est en fait qu'une tondeuse mécanique munie d'un bras mobile.

L'herbe coupée est ensuite ramassée à la main

(10) - Encyclopédie DIDEROT : op. cit.

puis déposée dans une brouette.

La réfection se poursuit par le rebouchage des gorges creusées au pied du chantier par le mouvement de l'eau, appelé chacotis (lagotis ou vagotis), les chancres qui sont des crabes verts dont les ostréiculteurs raffolent, ou sous l'effet du gel. Les trous sont rebouchés à la ferrée ou au boguet à douer (Figure n°5) . On fait d'abord un pied, on attendra qu'il durcisse et on fera le reste une autre fois, deux ou trois jours après".

Cet outil, le boguet à douer, légué par les sauniers, est une pelle en bois façonnée à la gouge, dont la partie concave, légèrement incurvée sur les côtés, laisse glisser la vase, alors que la partie convexe, plate, sert à la lisser. Le manche fixé à l'intérieur de la pelle forme un angle de 140° permettant de la maintenir à un niveau constant lors du douage. Le boguet à douer en bois tend à disparaître au profit du boguet en métal. L'un et l'autre remplissent les mêmes fonctions et n'étaient utilisés, il n'y a pas si longtemps encore, que dans les claires endiguées.

Le douage de la claire vient clore le travail de remise en état. Cette opération consiste à créer une légère dépression le long de l'abotteau, la doue, pour favoriser l'assèchement de la claire.

Dans les claires de sartières, la doue était creusée à la ferrée au pied de l'abotteau. La vase collante et dégradable, le recous (mighea, mighi, japi selon les lieux), était déposée sur le haut du chantier. La vase de meilleure qualité pouvait être plaquée sur les parois lorsqu'elles étaient très dégradées, ou déposées sur le dessus du chantier.

Dans les claires endiguées, trois actions consécutives sont entreprises. En premier lieu, l'homme placé perpendiculairement au pied du chantier glisse son boguet, tenu bien à plat, sous la couche supérieure de la vase. La doue, ainsi formée, s'étendra depuis le pied du chantier sur moins d'un mètre de largeur et quatre à cinq centimètres de profondeur. Elle doit être d'un niveau constant.

Chaque couche de vase ainsi prélevée est dans un deuxième temps plaquée contre la paroi, du pied du chantier vers le haut. Le matériau peut être posé de différentes façons selon sa consistance. La vase la plus ferme, qui a une meilleure tenue, est appliquée de préférence au pied du chantier. Le contenu du boguet est alors retourné sur la paroi d'un mouvement sec. "Pour que la vase colle, il faut donner un coup sec". Une vase plus fluide sera apposée en la faisant glisser en avant, la partie convexe de la pelle étant tournée vers le chantier.

Une fois la vase appliquée sur une hauteur de chantier, elle est graissee, lissée avec la face convexe du boguet à douer. La vase est aplanie d'avant en arrière puis de haut en bas sur toute la surface de la paroi jusqu'à l'obtention d'une paroi lisse et uniforme.

Un de nos informateurs de Bourcefranc nous dit n'avoir découvert le graisage des claires qu'en 1956 lorsqu'il devint propriétaire de claires endiguées à Marennes, cette technique n'étant pas utilisée dans les claires de sartières. Aujourd'hui, il y aurait plutôt confusion des techniques chez nombre de jeunes ostréiculteurs.

Une claire endiguée faisant à peu près trente à cinquante ares de long sur dix à quinze mètres de large soit trois à cinq ares, il faut deux heures et demie à un homme seul pour restaurer les quatre côtés du bassin. Mais la qualité de la vase tout comme sa consistance conditionnent cette entreprise. La restauration peut être effectuée en deux temps : le chantier le plus exposé aux effets du soleil et du vent dominant (ouest) peut être refait en premier, la vase de la doue étant assez ferme pour adhérer à la paroi. Les autres côtés attendront un ou deux jours supplémentaires que la vase ait atteint la consistance souhaitée.

Un champ de claires sera réparé en un mort d'eau, soit six à huit jours, pour un homme seul.

4.3. Le parage

Le douage des claires étant achevé, les ostréiculteurs les laissent parer -sécher- veillant à ce que l'agile se raffermisse et se fendille. -grâle et carrelle- mais sans excès car une claire trop grâlée peut être impropre à l'engraissement pendant plusieurs années ; à l'opposé lorsqu'une claire n'est pas assez parée, les huîtres s'envasent, elles encassent et risquent de mourir. La durée du parage dépend de l'ensoleillement, de la pluviosité.

Certains ostréiculteurs préfèrent laisser valanguer leurs claires entre les mois de janvier et d'avril que de les faire carreler au soleil de juillet. Pour eux, les effets des petites gelées et des pluies de printemps sont plus bénéfiques que ceux du soleil, pour détruire les parasites.

"Pour la pousse des claires et l'affinage, y faut pas que les parcs aient carrelés. Si on fait brûler, c'est foutu, c'est comme du ciment y'a plus de pousse".

Ainsi lorsque la claire aura été préparée puis grâlée, la coupe d'assèchement des "claires traditionnelles" sera rebouchée à la ferrée, une demie heure suffisant à l'exécution de cette opération.

5. L'ALIMENTATION DE LA CLAIRE

C'est en période de maline que le professionnel "fera boire" ses claires. Pour se faire, il choisira le moment opportun pour alimenter son marais. Certains n'ouvrent la varaigne que lors des plus hauts coefficients en évitant de laisser pénétrer l'eau de surface chargée d'alluvions, d'autres choisissent de les alimenter de nuit, l'eau étant selon eux plus limpide.

L'énergie de la marée suffira à remplir la claire. Lorsque le niveau d'eau souhaité est atteint (20-25 cm) les claires équipées d'un couët sont fermées à l'aide du bondon. Dans les "claires traditionnelles", seul le trop plein d'eau contenu dans le bassin s'écoule par-dessus la dérasede avant de rejoindre le ruisson.

Même si le réglage de l'eau dans les claires n'est pas comme dans les salines, "le point qui fait l'objet des choix les plus délicats" (11), les ostréiculteurs y apportent une attention quotidienne soucieux de maintenir à peu près vingt à vingt-cinq centimètres dans la doue qui est l'endroit le plus profond de la claire.

L'approvisionnement en eau se fait en moyenne deux à quatre fois, tous les quinze jours, lors des plus hautes marées de vives eaux. Dans les marais endigués, en raison des dépôts d'alluvions, les claires les plus proches de la tête du ruisson secondaire, plus envasées, boivent souvent à partir d'un coefficient de marée légèrement plus fort que celles situées en fond de ruisson. Ces dernières ne sont pas les meilleures pour la pousse car, selon les professionnels, "elles n'ont pas assez d'éléments nutritifs". La majorité de ces bassins sont alimentés lors des marées de coefficient oscillant entre 65 et 85, les meilleures claire devant boire, selon les professionnels, à 70-75.

(11) - P. LEMONNIER op. cit.

Quoique controversée par les scientifiques et quelques aquaculteurs récemment installés dans le marais, la nécessité de maintenir une hauteur d'eau de 25-30 centimètres dans une claire est justifiée de façon empirique par les ostréiculteurs. "On a toujours fait comme ça" dit l'un d'eux, parce que ça favorise la verdure et c'est plus facile à pêcher". La pression de l'eau exercée sur la fourche, lors de la pêche, étant plus faible avec cette hauteur d'eau. En outre, les ostréiculteurs reprochent aux claires en eau profonde (50 centimètres à 1 mètre) de favoriser le développement du limon.

Le choix de faire boire ou non une claire est essentiellement conditionné par des phénomènes aléatoires liés aux facteurs météorologiques. La température de l'air influe directement sur celle de l'eau dans la claire. Ainsi un ensoleillement important favorise l'évaporation et le réchauffement de l'eau en modifiant le comportement de l'huître, qui se trouvant dans de bonnes conditions, dérabe, laisse échapper ses produits génitaux au risque, en perturbant la qualité de l'eau, de "s'empoisonner". A l'opposé, dans une eau froide, l'engraissement des huîtres est compromise.

Dans ces deux cas, l'eau de la claire est en partie renouvelée au moment des grandes marées de vives eaux.

Si la semaine précédant la maline est très pluvieuse, l'ostréiculteur changera l'eau de sa claire dans sa presque totalité sachant qu'un excès de doucin est préjudiciable à la qualité des huîtres. Ce n'est que lorsqu'une claire est verte que le renouvellement de l'eau se fait parcimonieusement et avec prudence afin de "ne pas la perturber". L'alimentation par le couët, situé sur le fond de la claire accentue ce risque de modification.

En période estivale, en raison des conditions météorologiques et des faibles coefficients de marée des mois de mai, juin et juillet, l'eau des claires est peu renouvelée. Lorsque l'évaporation due au soleil et au vent est importante, les claires sont alimentées jour et nuit avec de gros tuyaux équipés de motopompes mobiles. Celles-ci ont mis fin à l'ancienne pratique qui consistait à transporter l'eau à l'aide de baquets à

vendange ou à l'écoper du ruisson vers la claire avec un boguet à essentiner qui est une sorte d'écope en bois surmontée d'un long manche. (figure n° 5)

Certains incidents techniques viennent parfois perturber le fonctionnement de la claire. Le plus fréquent est l'assèchement inopiné du bassin dû à une fuite provoquée par des galeries creusées par les crabes (chancrières). Le trou est alors rebouché et la claire rapidement réalimentée soit naturellement en période de maline, soit en mort d'eau par pompage ou en pratiquant une coupe dans l'abotteau d'une claire contiguë, la première buvant par gravitation. Lorsque les fuites sont trop importantes, la claire est pêchée et les huîtres replacées dans une autre.

Deux sortes de limon appelés communément la salade et la rapelle croissent dans les claires et s'accrochent aux huîtres. Ils sont normalement éliminés au râteau lors de la réfection des claires, mais si ils se développent à nouveau et que leur masse devient inquiétante, la claire est vidée dans l'espoir que le limon en séchant se détachera des huîtres lors de la remise en eau.

Tous ces phénomènes imprévisibles et contraignants, ne bouleversent que partiellement l'activité du marais et sa production, chaque claire étant autonome et indépendante sur le plan hydraulique.

6. L'EPARAGE ET LA PECHE DES HUITRES EN CLAIRES

Après la réalimentation en eau des bassins, les huîtres sont éparées à la pelle fourche (figure n° 5). Cette opération consiste à répandre les huîtres de façon régulière sur le fond de la claire. L'homme, installé parallèlement au bord du bassin prend une pelleté d'huîtres dans la commode (12) posée devant lui, élève la pelle à la hauteur de l'épaule, lance son contenu en tournant le poignet tout en maintenant le corps droit. Sous l'impulsion de ce geste, les huîtres sont disséminées sur le fond de la claire.

Ce travail peut, en outre, être effectué depuis le centre de la claire. Montés à bord d'une embarcation à fond plat, un premier homme, à la façon de gondoliers, pousse le bateau avec une longue perche de bois tandis qu'un second épare les huîtres au fil de l'eau. (Figure n°14)

Certains ostréiculteurs, plutôt que d'éparer les huîtres sur toute la surface de la claire, préfèrent les contenir sur le côté placé à l'ouest. Ils peuvent ainsi les pêcher plus aisément.

Ce choix se justifie surtout par le fait que sous l'action des vents dominants, la doue, située à l'ouest, se creuse. La hauteur d'eau étant légèrement supérieure au reste de la claire, les coquillages s'y développent mieux. Ainsi les professionnels pour juger de la qualité de leurs huîtres préfèrent-ils les pêcher sur la tête de claire plutôt que dans la doue où elles seront toujours meilleures.

Les huîtres, après un séjour en claires de huit jours ou... de six mois, selon le type de culture pratiquée et le produit souhaité, sont pêchées soit au petit râteau et à la trulle, soit à la fourche.

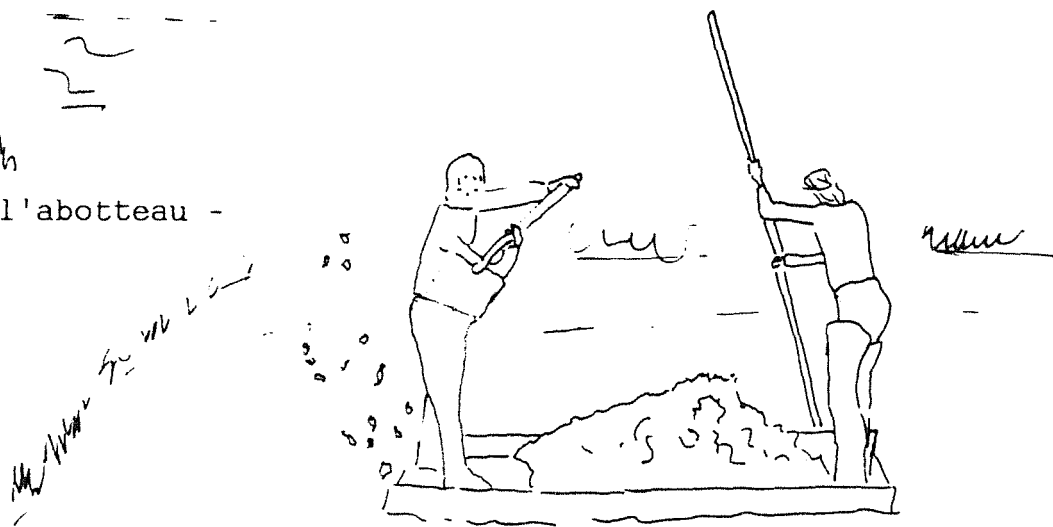
(12) - la commode est un plateau en bois ou en plastique muni de deux bras (fixes ou amovibles) que l'on fait glisser sur la vase ou sur l'eau pour transporter les huîtres soit en vrac, soit en mannes. Elles pouvaient, selon M. GRELON, servir de récipient pour transvaser l'eau d'une claire à une autre. (Figure n°13)



Figure n°13 : COMMODE.



- Eparage depuis l'abotteau -



- Eparage depuis le centre de la claire -

Figure n°14 : - EPARAGE DES HUITRES EN CLAIRE -

Actuellement, la première technique n'est plus employée que lors du rapage : dans les claires préalablement asséchées, les huîtres sont ramassées une à une avec une truelle appelée parfois main de fer ou grille et un petit râteau, puis disposées dans un panier en fil de fer.

L'utilisation de la fourche c'est aujourd'hui généralisée, mais certains expéditeurs de la rive gauche, hostiles à cette pratique, ne l'ont introduite dans leurs claires que depuis 15/20 ans.

Cette fourche à neuf pus -dents-, de fabrication industrielle, est préalablement usée dans les parcs à plat. "Pour la faire, nous dit un de nos informateurs, comme on pêche moins sur les viviers, il faut une bonne année pour user les pions (pus)... avant il fallait six mois pour la faire".

Avec cet outil, les huîtres sont pêchées en eau. L'ostréiculteur tenant la fourche verticalement rapillotte -rassemble- les huîtres dispersées en faisant des mulots, des petits tas d'huîtres, sur toute la longueur de la claire.

Les mannes placées dans la claire, sont alignées parallèlement aux mulots. Une fois remplies, elles sont disposées sur la commode puis poussées jusqu'au bord de la claire d'où elles seront brouettées jusqu'à la camionnette.

7. ESSAI DE SYNTHÈSE

La mise en claire est la phase ultime de transformation de l'huître avant sa commercialisation. Cette phase tout à fait propre au bassin de Marennes-Oléron n'a aucun caractère obligatoire, des coquillages de taille marchande pouvant être commercialisés sans avoir connu les eaux grasses des bords de Seudre.

Selon les ostréiculteurs charentais, cette opération favorise l'engraissement du poisson (partie comestible du coquillage) et en améliore le goût. En outre, ce séjour en eaux stagnantes et peu profonde contribue à la bonne conservation des huîtres commercialisées.

Le séjour en claires est garanti généralement par la couleur verte du poisson.

En effet, principalement entre les mois de septembre et d'avril, certaines claires changent de couleur. Le fond vaseux, puis jaune, se recouvre d'une sorte de mousse qui, progressivement, devient vert foncé. Cette verdure est due à l'une des diatomées qui prédomine dans la microflore des claires, la navicula ostréaria, appelée plus communément la navicule bleue. Cette dernière a le pouvoir de fabriquer un pigment bleu-vert, la marennine, qui verdit aussi les branchies et les palpes labiaux de l'huître.

Si le verdissement est la garantie du passage des huîtres en claires, il est surtout un atout commercial majeur puisque, comme nous le confia un de nos informateurs : "quand tu as de la verdure, tes huîtres sont déjà vendues".

Toutefois, si le verdissement constitue un argument de vente, il ne représente pas une fin en soi puisque ce phénomène, aléatoire, ne modifie ni le goût ni la qualité des huîtres et n'a de sens que s'il constitue le sceau d'un affinage soigné.

Cette verdure, symbole des huîtres de Marennes-Oléron, fut et reste pour nombre de professionnels une énigme naturelle et incontrôlable. En effet, certaines

claires parfaitement entretenues qui auront donné entière satisfaction pendant des années, peuvent soudain ne plus verdier alors qu'à quelques mètres, d'autres, totalement abandonnées, se colorent de façon exceptionnelle.

Aucun savoir, aucune pratique, aucune technique empirique n'ont jamais permis aux ostréiculteurs de contrôler ce phénomène. Et, aujourd'hui encore, tout en sachant que le processus de reproduction de la navicula ostréaria est réalisé en laboratoire par des scientifiques, les ostréiculteurs continuent d'entourer le verdissement d'un halo de mystère, craignant une éventuelle exploitation industrielle qui comporterait, selon eux, un risque de développement commercial généralisé qu'il serait dangereux de faire courir aux professionnels du bassin.

Même si certains ostréiculteurs dans les années 1965 se sont penchés sur le sujet en créant de petits "laboratoires de campagne", la majorité d'entre eux se refuse à toute approche scientifique du phénomène comme si la violation d'une manifestation naturelle dont ils n'ont jamais pu avoir le contrôle de façon empirique, "provoquait" un changement indésirable dans la structure de cette société au risque, selon eux, d'une trop grande concurrence qui pourrait se traduire pour eux par une crise économique.

Les autres régions ostréicoles, dépourvues il est vrai de marais de claires, contestent la valeur commerciale du verdissement et, au-delà, le bien-fondé des appellations données aux huîtres spéciales et fines de claires.

Il nous faut pour comprendre cet antagonisme définir ces catégories qui sont elles-mêmes soumises à l'évolution de l'utilisation de claires.

Les claires furent jusqu'au XIXème siècle l'univers exclusif des huîtres plates. Tout d'abord collectées sur les bancs naturels de la région, puis ceux-ci ayant été décimés, transportées par bateau depuis la Bretagne, les plates étaient en majorité mises à la pousse en claires dès la fin du mois d'avril, la maline du 15 mai marquant la date limite de la remise en eau des bassins.

A raison de 4 à 5 au m², ces huîtres de demi-élevage (18 mois/2ans) étaient engraisées pendant quatre mois au minimum et commercialisées dès la fin août. Les premières expéditions avaient lieu le jour de la Saint Louis (25 août) et des festivités, comme à Bourcefranc, pouvaient marquer l'ouverture de la campagne (période de commercialisation). Ces huîtres étaient vendues sous l'appellation de Marennes.

A la fin avril, certains des chargements d'huîtres en provenance de Bretagne, n'étaient pas mis en claires mais éparés dans les viviers (parcs). Pour ce travail, les capitaines de navires réclamaient de la main d'oeuvre en hissant un panier en haut du mât. Des hommes rejoignaient alors à pied les parcs situés à proximité de la côte.

Ces huîtres maintenues en mer au moins jusqu'au mois de septembre, étaient pêchées au plus tard le 15 octobre, à la "maline des fêtes", puis mises en claires où elles s'affinaient un ou deux mois, à raison de 10/15 huîtres au m², avant leur commercialisation.

L'introduction de la portugaise modifia peu ce cycle de mise en claires. "L'huître du pauvre" ayant eu, selon les ostréiculteurs, une pousse estivale similaire à celles de la Marennes. Seules les appellations commerciales : spéciales et fines de claires, permirent de distinguer les portugaises des plates sous-entendant toutefois que les premières avaient subi un affinage d'au moins quatre mois à raison de 4 ou 5 au m² et que les secondes avaient séjournées un ou deux mois en claires à raison de 40 ou 50 au m².

La disparition de la portugaise et l'importation de la japonnaise (*crassostrea gigas*) dans les eaux charentaises dans les années 1970, ont bouleversé le monde ostréicole. Cette seconde révolution, après celles

de la portugaise au début du XXème siècle, va modifier les savoirs, les techniques, les temps de travail et parfois même le mode de vie des ostréiculteurs.

Depuis 1970, l'utilisation des claires a évolué pour des raisons telles que le coût de la main d'oeuvre déclarée qui rend trop honéreux l'entretien systématique du marais, ou le développement depuis 10-15 ans de la culture des huîtres japonnaises dans les eaux normandes et bretonnes par les charentais. Ces huîtres de très belle qualité sont vendues comme spéciales alors qu'elles ne séjournent en claires, parfois même en poches, qu'un mois au grand maximum.

En effet, les spéciales ne sont plus comme par le passé mise à la pousse pendant 4 ou 6 mois. "C'est pas rentable", vous diront les professionnels. Mais c'est aussi parce que les japonnaises ont un cycle de pousse printannier et automnal qui est contraire à celui de la plate et de la portugaise. Le comportement des japonnaises est différent :

elles ont besoin de plus de doucin que la portugaise et aiment être cultivées sur des sols plus fermes que les plates qui se souillaient, s'enfonçaient dans la vase.

Les japonnaises sont donc de préférence éparées dans les claires entre les mois de septembre et d'avril/mai et n'y sont maintenues que quelques semaines si ce n'est quelques jours. Les claires, actuellement, servent moins à l'engraissement qu'au verdissement et au stockage.

En outre le terme de "spéciale" ne sous-entend plus nécessairement que les huîtres soient cultivées en claires, mais définit plutôt la qualité du produit.

Toutefois peut-on, comme le souhaiteraient certains concurrents, considérer que les appellations de "fines de claires" et "spéciales" sont abusives et mensongères alors que nombre de professionnels ont le souci de maintenir une certaine qualité, tout en sachant "qu'avec la japonnaise, c'est pas pareil".

La description des moyens de travail et des chaînes opératoires ne constituent pas une approche suffisante pour rendre compte des savoirs et des pratiques des acteurs d'une manière exhaustive, l'observateur que nous sommes ne percevant que partiellement les connaissances implicites.

Comment, par exemple, trouver "le fil de la terre" qui vous donnera une claire de bonne qualité ? Est-ce un savoir acquis par la pratique ou un savoir transmis par les aînés.

Si le métier ne s'apprend pas ailleurs que dans les conditions pratiques de son exercice, il est aussi indissociable des connaissances abstraites, transmises au jour le jour par le groupe familial ou professionnel. Il est donc difficile de dissocier les deux, même dans le cas de cet informateur, fils de "gens des terres" qui vint à l'ostréiculture par son mariage et dit avoir acquis son savoir par la pratique. En effet, sa démarche fut "révolutionnaire" puisqu'il fut le premier, dès les années 1950, à creuser des claires à la pelle mécanique, ayant le souci d'améliorer ses conditions de travail. "Quand j'ai commencé, on se moquait de moi, on me disait que les huîtres allaient avoir le goût de fer". Cette modification technique s'oppose comme on le voit aux habitudes ancestrales.

Aujourd'hui encore, "les claires, c'est la tradition. Si nos grands-pères ou arrière-grands-pères revenaient, ils ne seraient pas dépaysés". Le marais est immuable, comme figé. Les ostréiculteurs se refusent à penser à toute évolution. Pour eux, il n'y a pas mille façons de piquer une claire, ni de monter un chantier, il n'y a que celle, qui au fil des siècles, de la saliculture à l'ostréiculture, se sont établies et qui ont donné lieu à des connaissances collectives homogènes acquises de génération en génération par accumulation d'observation, de pratique et de savoir.

Mais si le respect de la tradition a parfois retardé la généralisation de l'innovation technique, celle-ci n'a pu intervenir malgré tout que lorsque le groupe social l'a tolérée ou implicitement autorisée. Au besoin, comme dans le cas cité précédemment, il se déchargera des risques qu'une telle innovation peut lui faire courir, en laissant agir les "étrangers", préférant alors être spectateur plutôt qu'acteur.

L'attitude des expéditeurs de la rive gauche fut certainement similaire lorsqu'au début du siècle, ils introduisirent les portugaises dans leurs claires. " Mon grand-père, il aurait été déshonoré de mettre des creuses dans ses claires".

Pourtant incité par cette nouvelle génération d'ostréiculteurs de la rive droite qui s'initiaient à l'ostréiculture en cultivant la portugaise, ils adaptèrent leur connaissance, en matière d'affinage, à ce produit nouveau. Au demeurant, il est vrai que cette intégration des portugaises dans les claires se serait faite beaucoup plus lentement et peut-être pas du tout si les plates n'avaient été décimées.

Les innovations techniques viennent souvent de l'extérieur comme c'est le cas actuellement avec la culture des palourdes. Elles sont le fait aujourd'hui encore de créateurs empiriques, les scientifiques n'intervenant que rarement, ou alors tardivement, dans les processus de modernisation.

En outre, toutes ces innovations ont toujours dû assimiler les techniques traditionnelles. L'homme, même le scientifique, devant se soumettre aux contraintes du milieu, de la nature, et comprendre les choix techniques empiriques s'il souhaite réussir son entreprise.

On note toutefois que certaines techniques relatives à des opérations importantes, telles que la construction de claires de sartières, sont progressivement perdues, les jeunes générations d'ostréiculteurs ayant abandonné ces espaces.

L'adaptation de l'acteur à son espace est ici une évidence qu'il faut souligner. Le marais réclame une surveillance régulière au risque qu'il ne se détériore, il impose aussi son rythme : chaque jour l'ostréiculteur "ira au marais" pour surveiller le niveau d'eau dans chacune des claires. Mais l'homme a su également adapter cet espace à sa mesure, à sa capacité de travail, ainsi la dimension des claires de sartières est-elle proportionnelle au temps nécessaire à un homme pour la construire avant que l'eau n'envahisse à nouveau les sartières. Les outils hérités en majorité des salines,

bien que certains aient été détournés de leur première fonction, conviennent parfaitement aux marais de claires.

Cette adaptation de l'homme au marais est primordiale car jusqu'à ce jour, la majorité des ostréiculteurs, en raison de la configuration des lieux, sont obligés de travailler sans l'aide d'animaux ou de machines. L'homme ne peut compter que sur sa seule force de travail, l'ostréiculture étant encore ce que l'on appelait communément une "culture à bras".

Mais si hier l'ostréiculteur ne comptait pas sa peine, il est obligé, aujourd'hui, en raison des contraintes économiques, d'envisager de modifier son mode de travail, "d'évoluer".

=====

LA COMMUNAUTE OSTREICOLE

=====

De prime abord, on pense le monde ostréicole charentais unique, indivisible dans sa structure, dans ses savoirs, dans sa langue, et pourtant il est multiple. Chaque "pays" a longtemps conservé ses caractéristiques professionnelles correspondant à des zones de culture spécifique, et aujourd'hui encore, malgré l'amélioration des moyens de transport maritime et routier, et la généralisation d'une exploitation verticale, on trouve trace de ces particularismes régionaux.

La Seudre comme nous l'avons vu, reste le domaine des claires. Les habitants de la rive gauche de La Tremblade à Mornac, établirent leur fortune sur le marais grâce à l'huître plate. Mais sa disparition, dans les années 1920, fit sombrer les grandes maisons d'expéditions et leur patrimoine ostréicole fut décimé. "Les propriétés ostréicoles ? Tout change de main, rares sont les familles de vieilles souches", nous dit un de nos informateurs d'Etaules, "les jeunes, ils ne savaient pas travailler, ils avaient beaucoup d'argent mais c'était les ouvriers qui travaillaient. On allait en Delahay à Royan... quand la plate a disparue, ils ne savaient rien faire, ils ne savaient pas travailler les huîtres... avec la disparition de la plate, les grandes familles ont disparu".

La plate en cédant sa place à la portugaise entraîna une frange de la population pauvre de la région vers la fortune. Déjà, à Bourcefranc, elle avait fait son entrée dès le début du siècle et avait permis des réussites spectaculaires qui faisaient dire aux hobereaux ostréicoles de la rive gauche que "les expéditeurs du Chapus étaient de nouveaux riches" alors qu'eux-mêmes étaient traités par les paysans des alentours d'une façon similaire.

Avec la portugaise, une nouvelle génération d'ostréiculteurs vit donc le jour vers la fin du XIXème siècle, aussi bien sur la rive gauche que sur la rive droite de la Seudre. Souche de l'ostréiculture moderne,

elle est formée de pêcheurs, de journaliers, d'ouvriers agricoles ou viticoles venus de l'intérieur du pays charentais, ou de l'île d'Oléron.

L'organisation spatiale de la profession fut en quelque sorte imposée par la Nature. L'affinage et l'expédition restèrent l'apanage de la Seudre, l'élevage, en raison de la proximité des parcs devint celui de Bourcefranc où l'on trouvait aussi quelques grandes maisons d'expédition, et plus tardivement celui de l'île d'Oléron. Le captage se cantonna là où les eaux douces de la Charente favorisent le développement du naissain dans le nord du bassin et un peu sur les côtes d'Oléron.

Les huîtres portugaises captées artificiellement ou ramassées sur des gisements naturels étaient vendues en paquets aux éleveurs qui eux-même après deux ou trois années de culture sur l'estran les cédaient aux expéditeurs. La circulation entre chacune de ces zones se faisait alors par mer, rarement par terre. Dans le bassin de Marennes-Oléron, de nouveaux réseaux interprofessionnels se mirent en place et les ostréiculteurs charentais échappèrent ainsi totalement à la tutelle bretonne en ne leur achetant plus d'huîtres plates.

Une population hétéroclite, le plus souvent paysanne inventa alors un métier, en adaptant certaines techniques employées sur l'estran pour l'huître plate mais aussi en empruntant à l'agriculture quelques outils comme la fourche ou le râteau. Ces nouveaux ostréiculteurs mirent en place petit à petit des processus d'exploitation qui font aujourd'hui partie, selon les professionnels, de la tradition ostréicole.

Mais peut-on parler de tradition quand on sait, comme nous allons le voir en découvrant quelques entreprises de cette région, combien cette profession connue de vicissitudes qui l'obligèrent constamment à une remise en question de ses savoirs acquis et à une adaptation à des produits et des techniques nouvelles. "Sur l'estran", nous dit un de nos informateurs, "ce n'est plus la tradition, c'est l'initiation personnelle. On se copie les uns les autres. Les claires, c'est la tradition."

Cette réflexion émise par un affineur de la rive gauche traduit effectivement les dissemblances qui existent entre l'estran et le marais, tout en soulignant le clivage qu'il y avait naguère entre les populations exploitant l'un ou l'autre de ces espaces.

1. LES ENTREPRISES OSTREICOLES

Le but des descriptions qui vont suivre est de reconstituer les généalogies de quelques entreprises ostréicoles du bassin de Marennes-Oléron afin d'établir le canevas à partir duquel nous essayerons de définir puis d'analyser l'évolution professionnelle et familiale de l'ostréiculture charentaise.

La sélection que nous avons fait, n'est nullement arbitraire. Nous avons en effet essayé de présenter les différents types d'entreprises ostréicoles que l'on peut rencontrer dans le bassin. Toutefois nous percevons les limites et les erreurs qu'un tel choix peut entraîner, chaque entreprise du bassin, ne pourrions nous dire, chaque ostréiculteur, ayant un vécu, une histoire spécifique.

1.1. Présentation d'un établissement ostréicole
situé sur la rive gauche de la Seudre

Entreprise 1

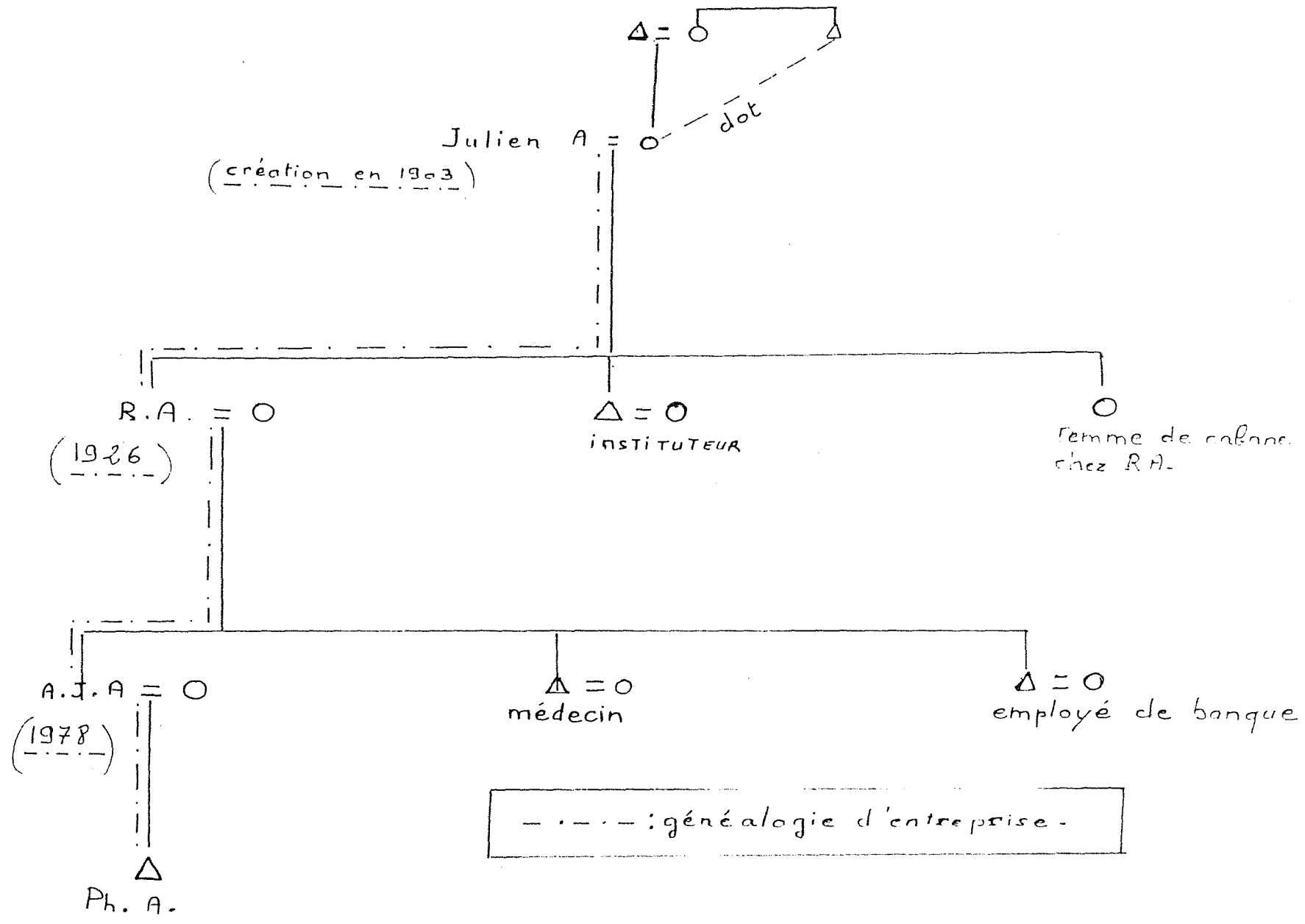
Cet établissement de première catégorie, situé sur la rive gauche de la Seudre, est actuellement l'une des maisons d'expédition les plus importantes du bassin. Créée en 1903, cette entreprise, qui exploita les huître plates, les portugaises, puis les japonnaises, sut s'adapter aux vicissitudes du métier et se moderniser tout en conservant ses structures familiales et traditionnelles.

Julien A., fondateur de cette entreprise n'était qu'un simple ouvrier ostréicole dans l'une des grandes maisons d'expéditions de la rive gauche. "Comme c'était un bon petit gars, son patron l'a aidé", nous dit son petit fils, notre informateur. Marié à la nièce de son patron qui avait été élevée par ce dernier, il put s'installer à son compte grâce aux claires et à la cabane que sa femme, dotée par son oncle, lui apporta.

Cette cabane située sur la rive gauche du chenal de la Tremblade était desservie depuis les années 1880 par une voie de chemin de fer qui permettait le chargement des paniers d'huîtres directement dans les wagons spécialement affrétés à cet effet.

Cette entreprise d'expédition ainsi que toutes celles de la rive gauche n'exploitèrent que l'huître plate jusqu'à sa disparition en 1920. Bien que contraintes de mettre l'huître portugaise dans leurs claires, quelques exploitations tentèrent encore quelques années de cultiver les deux espèces. Mais les grandes maisons d'expéditions comme celles de l'oncle de la femme de Julien A. ne surent se reconvertir. Elles périclitèrent assez rapidement et furent morcelées et parfois même vendues à leurs propres ouvriers.

Des hommes comme Julien A. s'adaptèrent aux contraintes économiques et comprirent qu'ils devaient modifier leurs techniques de travail et augmenter leur production. Mais pour cela, ils leur fallaient transgresser les "lois du marais", les savoirs, les habitudes transmises par les anciens.



Malgré ces difficultés, les ostréiculteurs de la rive gauche de la Seudre conservèrent leurs prérogatives sur le marais et sur l'expédition. Ils achetaient du demi-élevage (18 mois/ 2 ans) de portugaises aux éleveurs de l'île d'Oléron, de Bourcefranc ou même de la Tremblade, puis les mettaient à la pousse et les affinaient dans leurs claires.

Ce n'est que dans les années 1935/1940 parfois même 10 ou 15 ans après la seconde guerre mondiale à l'exemple de deux de nos informateurs de Chaillevette et d'Etaules, que les expéditeurs de la rive gauche furent contraints de prendre des concessions sur l'estran pour cultiver leurs huîtres. "On achetait nos huîtres aux gens de l'île d'Oléron, nous dit un ostréiculteur, mais on avait pas les huîtres qu'on voulait au bon moment, alors on s'y est mis, maintenant on est obligé". Cette contrainte leur permettait pourtant d'obtenir le statut de marin et de bénéficiaire de l'ENIM (Etablissement National des Invalides de la Marine).

Des trois enfants de Julien A., un seul, l'aîné, reprit l'entreprise lorsque son père, encore jeune, mourut. Le frère cadet en devenant instituteur concrétisait les vœux de la majorité des ostréiculteurs de cette époque qui souhaitaient voir entrer leurs enfants dans la fonction publique. La plus jeune soeur restée seule "fit les huîtres" avec son frère aîné.

Ce dernier, éleveur-expéditeur, épousa une fille de commerçant. Sa femme s'occupait uniquement de la comptabilité de l'entreprise laissant à son mari la responsabilité de la culture et de la commercialisation des huîtres. Madame R. A., sans goût pour ce métier dont elle n'était pas issue, souhaitait, selon sa belle fille, en éloigner ses fils.

Pourtant, l'aîné des trois garçons, après avoir préparé Marine Marchande, dut dès 16 ans travailler dans l'entreprise familiale lorsque son père fut alité six mois pour des raisons de santé. Se sachant peu doué pour les études comme il nous le dit lui-même, il choisit de rester dans l'entreprise avec son père.

Décision personnelle ou incitation parentale, on peut se poser la question car "il y avait trois fils" nous dit notre informateur "mais ils savaient qu'ils ne

pouvaient pas installer les trois".

Le fils travailla donc sous la tutelle du père. Simple aide familial, non rémunéré, jusqu'à son mariage car vivant sous le toit parental, il fut salarié après cette date et eut son domicile personnel. Sa femme fut alors employée comme femme de cabane, tandis que Madame R.A. continuait à s'occuper de la comptabilité de l'entreprise et du secrétariat.

Refusant d'être une simple femme de cabane sans responsabilité et de travailler sous la tutelle de sa belle famille, la femme de A. J. A. envisagea de prendre un emploi dans un autre secteur d'activité. Inquiet d'une telle décision "car une femme d'ostréiculteur doit être ostréicultrice sinon les affaires vivotent", R. A. proposa à sa belle fille de travailler au bureau et petit à petit de s'occuper avec lui de la commercialisation. Les rapports belle mère/belle fille devenus rapidement conflictuels, la première, sur décision de son mari, abandonna son activité.

Lorsque R. A. eut atteint l'âge de la retraite (55 ans pour les marins), souhaitant "toucher ses invalides" tout en poursuivant son activité professionnelle, il décida de s'associer à son fils qui avait alors 30 ans et de se mettre en société. "On n'avait aucune trésorerie, on était salarié puis après on était en société, mais notre part ça représentait seulement 1/3 des bénéficiaires. C'était à l'ancienne, on investissait à moitié avec mon père, on se le partageait à moitié, ça correspondait à un salaire pour nous mais mon père il touchait ses invalides en plus".

A. J. A. et sa femme, pour échapper à la tutelle parentale avaient souhaité, dans les années 1975, acheter sa propre entreprise. L'affaire qu'ils avaient trouvée, bien située, leur aurait permis de construire un établissement neuf et rationnel. N'ayant aucune trésorerie personnelle et un salaire insuffisant pour emprunter, ils durent renoncer, car son père refusa de cautionner les éventuels emprunts, arguant du fait qu'"un jour vous aurez tout". Cette entreprise proposée 120 000 francs en 1975 se vendrait, selon notre informateur, 800 000 francs en 1987. Nous n'avons malheureusement pas su quelle surface de claires cet établissement occupait.

Lorsque le père eut 65 ans, il fit une donation partage entre ses trois enfants. Les deux plus jeunes, qui firent des études et s'orientèrent vers des professions libérales, reçurent des biens mobiliers. L'aîné eut l'entreprise ostréicole après avoir acheter la part de son père, ce dernier en conservant toutefois l'usufruit. "Mon père, il a bien géré sa retraite mais pour nous c'était des obligations, on avait un loyer à lui payer, donc des charges." Ils rachetèrent aussi la moitié des stocks de marchandises qu'ils détenaient en société avec le père.

A 40 ans, R. J. A. et sa femme n'ayant plus droit à aucune des facilités d'emprunts accordés aux jeunes ostréiculteurs, furent contraints d'augmenter leur tonnage pour faire face à leurs frais. Ils choisirent alors de moderniser leur établissement tout en conservant les bâtiments existants : "c'était une histoire de sentiments, on n'a pas tout rasé, ça nous a coûté plus cher mais c'était pour mon père".

Cette entreprise quoique très importante est, selon ses dirigeants, limitée dans son expansion en raison des locaux qui sont trop peu rationnels pour permettre de traiter un tonnage d'huîtres plus important. "On ne peut pas faire plus, ça correspond à nos capacités, si on veut faire plus, il faudrait tout restructurer et faire beaucoup plus".

Axée sur le commerce traditionnel jusqu'en 1979, date à laquelle le père se retira, cette entreprise avait toujours travaillé exclusivement avec les grossistes ou les détaillants. Tout en maintenant ce marché, elle a ouvert la distribution aux grandes surfaces.

Madame A. J. A. comme un certain nombre de femmes d'expéditeurs de la Tremblade, se charge de la commercialisation tandis que son mari s'occupe de la production, de l'élevage à l'affinage.

Toutefois, bien que A. J. A. soit aujourd'hui propriétaire de son établissement, son père continue à "venir donner la main", laissant sa belle fille totalement libre de ses choix commerciaux, mais supervisant et contrôlant chacun des actes et chacune des décisions de son fils. Le petit fils (18 ans)

travaillant depuis deux dans dans l'entreprise, subit quand à lui la tutelle de son père et avec plus de tempérance celle de son grand-père.

La gestion de cette entreprise fut informatisée en 1985. La comptabilité était jusqu'alors transcrite sur des cahiers. Les factures ("avant j'en avait pour le mois de janvier à faire mes factures") ainsi que les stocks, furent traités par informatique (pour les ostréiculteurs, les stocks ne concernent que les huîtres commercialisables dans l'année, mais n'inclue jamais le naissain ou le demi-élevage).

Aujourd'hui, les claires sont codées et chaque mouvement d'huîtres est noté et accompagné de précisions concernant la catégorie ou la qualité du produit. La gestion des parcs, tout d'abord réintégrée au programme, fut abandonnée car les phases de culture en mer portaient sur des périodes trop longues (trois ou quatre ans) pour être contrôlables.

L'un des problèmes que les informaticiens rencontrèrent lorsqu'ils établirent le programme, fut celui du langage ostréicole et de sa définition "ils butaient, on ne se comprenait pas" nous dit Madame A. J. A.. Ils furent contraints de venir observer sur place ce dont on leur parlait.

La principale activité de cette entreprise est l'expédition. Leur production personnelle ne fournit que 10% de leur tonnage commercialisé annuellement et n'est en fait qu'une activité d'appoint qui permet d'une part de compenser les pertes survenues lors de l'achat et de la mise en claires des huîtres, d'autre part d'occuper le personnel pendant les mois creux de l'expédition, entre mai et août.

Comme la majorité des établissements d'expédition de la Tremblade, A. J. A. réalise 80% de son chiffre d'affaires entre le 15 et le 30 décembre.

Travaillant avec un personnel restreint toute l'année (8 à 10 personnes), pour les fêtes, il multiplieront leur personnel par cinq, parfois par dix dans certains établissements très importants, le nombre de femmes et d'hommes étant toujours égal.

Le recrutement des hommes et des femmes de journée se fait traditionnellement auprès des éleveurs à qui ils ont acheté leur production et qui "viennent pour les fêtes donner la main". Ce personnel qualifié est plutôt chargé des tâches exigeant une certaine pratique : pêcher en claires ou emballer à compter. La main d'oeuvre moins qualifiée sera recrutée en majorité parmi les agriculteurs de la région, auprès des chômeurs, ou même depuis deux ou trois ans auprès de jeunes étudiants à la recherche d'un travail temporaire. Aucun personnel d'origine étrangère n'est jamais employé.

Les ouvriers temporaires sont en général déclarés auprès de la M.S.A mais des arrangements à l'amiable sont parfois trouvés entre l'employeur et l'employé. Ces derniers sont de toute façon toujours rémunérés même s'ils ont le droit d'emporter quelques cageots pour leur consommation personnelle.

Aujourd'hui, les éleveurs sont toujours rétribués lorsqu'ils viennent donner la main pour les fêtes ce qui naguère n'était pas systématiquement le cas.

Pour les fêtes, l'une des entreprises que nous avons étudié emploie depuis plus de 20 ans une trentaine d'habitantes d'un village situé près de Royan. Sous la tutelle des femmes de cabane employées à l'année, les aînées de ces villageoises, initient les plus jeunes (filles ou nièces) aux techniques de l'emballage. L'apprentissage est progressif, les femmes non expérimentées travaillent à la chaîne et emballent des colis au poids tandis que dans une pièce indépendante, loin du bruit des machines et des bavardages, on emballe à compter. Pour ce faire, deux femmes debout sont placées face à face, chacune d'elles dépose alternativement un compte, soit cinq huitres dans le cageot placé entre elles. Chaque compte est annoncé jusqu'à ce que la quantité prévue soit atteinte. Un cageot de 50 huitres contient donc 10 comptes.

Les cageots destinés aux grossistes et aux détaillants sont emballés selon les normes traditionnelles des sous-catégories par numéro de 1 à 6, tandis que les colis livrés aux grandes surfaces sont emballées et vendus au poids selon les normes définies par l'A.F.N.O.R. "les rois de l'emballage c'est Bourcefranc et La Tremblade" nous dit un grossiste parisien. "A Bourcefranc, vous dites à un gars : à 11h55 il faudrait qu'à midi et demie dans le camion j'ai 500 mannes. Il va chercher tous les copains et ça sera fait. Alors qu'un breton vous lui commandez quatre paniers, il va se tromper de trois. Ils sont nuls, faut pas les brusquer de trop".

Selon le type d'emballage, à compter ou au poids, la période de l'année, l'expéditeur et le destinataire, la quantité d'huîtres normalement contenue dans un cageot de 200, par exemple, peut varier entre 180 et 205 huîtres.

Nous avons essayé au cours de nos enquêtes de déterminer le poids ou la quantité d'huîtres effectivement emballées dans chacun des colis. Mais la variabilité des données ne nous permet pas d'établir un schéma précis. Nous avons simplement constaté que cette variabilité était très faible.

En période de fêtes, certains établissements mettront un ou deux comptes de moins dans chaque colis alors que d'autres en ajouteront un de plus, ou quelques grammes si c'est au poids, pour compenser les éventuelles racasses (huîtres dépourvues d'eau).

Plutôt que de tricher sur le poids ou la qualité des huîtres, certains expéditeurs préfèrent mélanger les catégories en ajoutant discrètement quelques n°4 dans une manne de n°3.

Au moment des fêtes, le marché étant assuré, la qualité des huîtres est souvent inférieure à celles qui sont vendues avant ou après cette période, car les expéditeurs se réservent les bons produits pour assurer le marché à des périodes moins fastes. Les huîtres vertes si réputées servent fort souvent de produit d'appel en début de campagne, en septembre-octobre permettant parfois de faire oublier leur qualité moyenne.

Le marché de l'huître est très instable car sensible à la conjoncture économique, mais aussi et peut-être surtout au temps : la pluie, le beau temps ou un trop grand froid gèleront les ventes alors qu'une température froide et sèche les favorisent. Quelques spots publicitaires diffusés entre octobre et avril permettent d'augmenter partiellement les ventes, mais ce produit ayant conservé un caractère festif n'est pas consommé couramment puisque par an, la quantité d'huîtres commercialisées ne dépasse pas une douzaine par habitant.

1.2 PRESENTATION DE QUELQUES ETABLISSEMENTS OSTREICOLES SITUES SUR LA RIVE DROITE DE LA SEUDRE

Nous avons choisi pour illustrer nos propos de décrire trois entreprises ostréicoles situées à Bourcefranc le Chapus : deux établissements d'expédition de première et seconde catégorie, et une exploitation consacrée à l'élevage.

Ces entreprises qui ne sont nullement des modèles types des catégories citées ci-dessus, nous servirons plutôt de base à une réflexion générale sur l'évolution de la population ostréicole de la rive droite de la Seudre. En dernier lieu, nous tenterons une comparaison avec celle de la rive gauche dont nous avons déjà considéré les structures.

La Communauté ostréicole de Bourcefranc le Chapus au début du XXème siècle

L'introduction inopinée de l'huître portugaise dans le bassin à la fin du XIXème siècle, la prolongation du chemin de fer jusqu'au Chapus en 1898 et les facilités accordées par la Marine pour l'obtention de terrains sur le Domaine Public Maritime, incitèrent toute une frange de la population déshéritée de la région "à faire les huîtres".

Tous ces gens furent dans un premier temps des éleveurs. Devenus "hommes de la mer" alors qu'ils étaient en majorité d'origine agricole, ils accédèrent à la "propriété" sur le DPM grâce à la quasi-gratuité des concessions Maritimes.

En outre, les huîtres portugaises ramassées sur les gisements naturels, ou collectées sur cordées, fournissaient la matière première, gratuitement, ou à bas prix lorsqu'elles étaient achetées aux capteurs de Port des Barques.

Le travail et l'initiation personnelle étaient alors les seuls atouts que ces hommes avaient en leur possession pour réussir.

Nulle cabane pour s'abriter, on triait dehors directement dans les dépôts - terrains hauts, appelés aussi graviers ou carrés - que la mer recouvrait à chaque marée. "En Daire", nous dit un ostréiculteur de 92 ans, "les cabanes ça servait à l'outillage".

Ces terrains, d'un ou deux ans, étaient enclos par des murets de pierres, de 30 à 50 centimètres de hauteur sur 20 à 30 centimètres de largeur, dans lesquels des trouées étaient aménagées pour permettre l'écoulement de l'eau.

Les huîtres, pêchées dans les viviers (parcs) par les hommes, étaient déposées dans les bassins qui servaient autant de dégorgeoirs que de lieu de travail pour les femmes. Couramment utilisés jusque dans les années 1950, ils sont maintenant abandonnés ou parfois employés en période de commercialisation comme parcs de dépôt pour les huîtres en poches.

La marée ponctuait alors le rythme de travail de toute la communauté ostréicole. Chaque jour, aux mêmes heures, les femmes se retrouvaient pour trier les huîtres.

Les femmes d'un même groupe domestique travaillaient ensemble dans le même dépôt. Dès l'âge de 11/13 ans, les jeunes filles participaient activement aux tâches professionnelles. Sous la direction de leur mère ou d'une parente, elles étaient initiées aux travaux ostréicoles. Il n'y avait aucune rupture entre le monde du travail et le monde du foyer, le groupe domestique constituant l'unité de production de base. Les filles étaient maintenues sous la tutelle parentale jusqu'au jour de leur mariage. Elles travaillaient alors pour le compte de la famille de leur mari.

Au même âge, les garçons quant à eux, après avoir participé quelques temps aux travaux des femmes, aidaient leur père.

Cette première génération d'éleveurs, peu fortunée, vivait quasiment en autarcie. On ne consommait que ce que l'on produisait, pêchait ou ramassait.

Les hommes pêchaient du poisson en "allant à la marée", cultivaient des légumes et entretenaient quelques vignes qui suffisaient à la consommation annuelle du groupe domestique. Les femmes et les enfants, en attendant que la mer se retire des dépôts, ramassaient des coquillages (coques, lavagnons...) et pêchaient des crabes. Les excédents étaient vendus à la sauvette : "Ma grand-mère habitait à Node", nous raconte un vieil ostréiculteur, "Quand j'étais enfant, à pied on allait en Daire pour faire les huîtres et ensuite on allait à Marennes à pied avec le panier sous le bras pour vendre les produits du jardin.

... avant d'embaucher, on ramassait des crabes et des coquillages". L'argent gagnée avec les huîtres et le produit de ces ventes, circule peu, on thésaurise pour se mettre à son compte.

De nouveaux établissements d'expédition d'huîtres creuses et conjointement des petites exploitations d'élevage, virent le jour au début du XXème siècle, puis après 1920 lors du déclin des très grandes maisons d'expédition.

Fondement de l'ostréiculture actuelle dans une commune comme Bourcefranc, ces entreprises, après quatre et bientôt cinq générations, (la dernière ayant à peine 20 ans) ont perduré malgré les difficultés rencontrées en moins d'un siècle.

I- ENTREPRISE D'EXPEDITION DE 1ERE CATEGORIE

La Première Génération

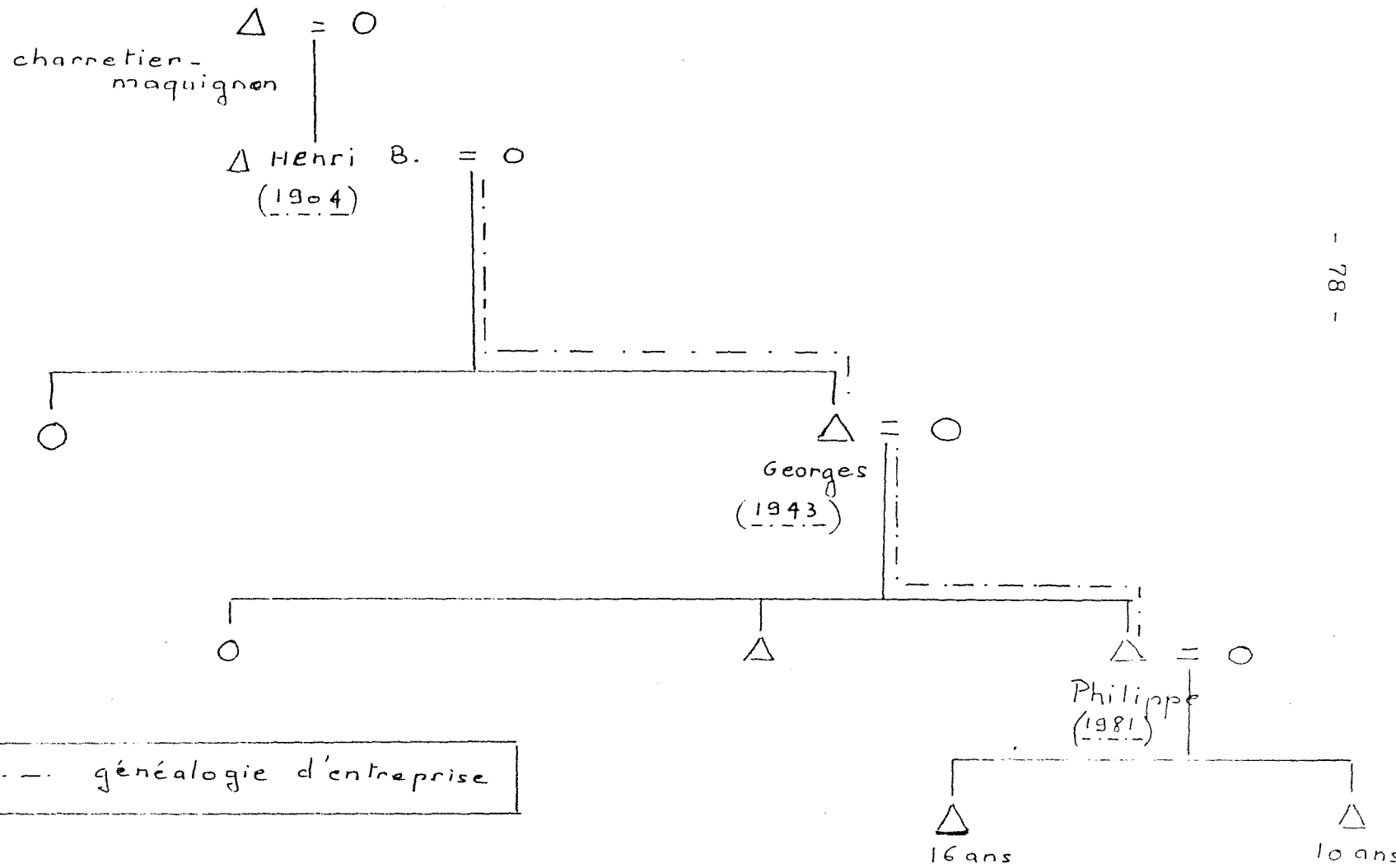
Henri B., né en 1878 au Chapus est le fondateur de l'entreprise. Il travaille jusqu'à 27 ans avec son père, comme charretier-maquignon transportant jusqu'à Rochefort les paniers d'huîtres plates pour le compte des quatre maisons d'expédition de cette commune. Les trajets se faisaient à pied avec une charette et un cheval tenu par la bride.

L'année de son mariage en 1904, fut aussi celle de sa première campagne. Sans cabane, ni abri il emballa ses premiers cageots d'huîtres portugaises sur le quai à la pointe du Chapus. Dès 1907, il acquit son premier établissement mais ses revenus étant insuffisants, ils continuèrent avec sa femme, jusqu'en 1909, à "travailler à la journée" pour les grandes maisons d'expédition. Il réussit ainsi à ammasser un petit Pécule qui entre 1907 et 1921 lui permit d'acheter, construire et revendre successivement sept cabanes. Ses gains étaient alors réinvestis en totalité dans ses entreprises. Deux de ses établissements n'ayant pas été payés par leurs acquéreurs, il connut deux faillites. La plus retentissante eut lieu en 1921. Ruiné, il choisit de s'expatrier à Paris et de racheter le fonds de commerce d'une brasserie. Toutefois il conserva ses concessions.

A Paris, il installa un banc d'huîtres devant sa porte et développa ce marché. "Comme en matière de chevaux il s'y connaissait", nous dit son fils, "il avait tout racheté : un fond de commerce avec un cheval et une voiture de livraison. Il vendait ses huîtres dans les cafés aux terrasses. Le cheval, il connaissait la tournée, en vendant la bière, il prospectait pour ses huîtres." Ce commerce étant florissant, dès 1922, il acquit un camion. Les huîtres achetées à Bourcefranc étaient acheminées par train.

Mais pour des raisons de santé, il dut abandonner ce commerce et rentrer à Bourcefranc en janvier 1924.

Tout fut à reconstruire. Néanmoins, avec l'argent épargné en deux années à Paris, il racheta une cabane d'élevage cette même année, et créa dès 1926 un établissement moderne pour lequel en 1928, lui sera discerné le prix du Comité Agricole. Car, dès cette époque, souhaitant limiter



les manutentions, il avait installé, entre les radiers (1) et la cabane : un tapis roulant distribuant automatiquement les huîtres sur les tables de trie, et un décoville - sorte de wagonnet - qui facilitait le transport des mannes de la cabane aux claires situées alentour.

L'activité d'élevage demeura essentielle, il agrandit donc ses surfaces cultivables sur l'estran. Conjointivement, il développa l'expédition et s'agrandit sur le Domaine Privé, achetant les terrains situés autour de son établissement où il fit creuser des claires. Une quarantaine d'ouvriers (20 hommes/20 femmes) étaient employés à l'année, leur nombre doublait en période de fêtes.

Cet homme, analphabète, constitua dès cette époque l'entreprise que nous connaissons et qu'il céda ensuite à son fils.

Père de deux enfants, fille et garçon il les fit travailler avec lui dès l'obtention de leur certificat d'étude.

L'intégration de l'enfant au monde ostréicole

Dès 6-7 ans, âge de leur entrée à l'école, les "drôles" et les "drôlesses", rejoignaient leurs parents à la cabane ou dans les dépôts. Là, les femmes, pour les occuper, leur donnaient quelques menues tâches et tout en se distrayant, ils s'initiaient aux travaux ostréicoles. Cette période correspondait aux prémices d'une intégration professionnelle et sociale de l'enfant au monde ostréicole.

En passant d'une classe d'âge à une autre, leur collaboration au travail collectif devenait beaucoup plus importante. Après l'année du certificat d'étude, reçus ou non, ils intégraient définitivement le monde du travail, et progressivement celui des adultes.

(1) radiers : sorte de bassins construits au pied de la cabane où les huîtres étaient triées et lavées, et qui faisaient office de dégorgeoirs.

L'apprentissage des filles

Dans les petites exploitations d'élevage, l'apprentissage des filles se faisait dans les dépôts, en famille sous tutelle de la mère ou d'une parente. Cependant s'il n'y avait pas assez de travail pour elles dans l'exploitation familiale, elles allaient dans les établissements d'expédition. Dans un premier temps, elles étaient payées à la pièce, au cageot emballé, puis avec l'expérience, à la journée avant d'être embauchées comme femmes de cabane. Ces dernières sous le patronnage de la femme ou de la mère de l'expéditeur, initiaient les jeunes recrues au métier.

L'apprentissage était hiérarchisé. Le statut des femmes de cabane était lui-même graduel et établi en fonction de leur ancienneté dans l'exploitation et de leurs qualités personnelles.

L'apprentissage des garçons

L'apprentissage des garçons se faisait en deux temps. Tout d'abord avec les femmes, à la cabane, ils triaient ou emballaient les huîtres, puis progressivement ils incorporaient le monde des hommes. Ceux-ci les initiaient en premier lieu à la culture des huîtres dans les parcs, puis après 15-16 ans, au travail dans les claires. Cette dernière étape marque l'entrée du "drôle" dans le monde des adultes.

Dès cet âge, il y a division complète du travail. Il sera humiliant pour un homme de devoir travailler à la cabane "comme une femme". L'âge seul le fera rentrer à la cabane et travailler au côté des femmes.

Le marais est le domaine de l'homme, jamais les femmes ne "vont au marais" et l'enfant, le petit garçon, n'y suit son père que très rarement. Tout au plus pourra-t-il "par jeu" remuer la vase dans une claire de dépôt sous le regard des femmes travaillant à la cabane.

Cette initiation inconsciente ne fait pourtant pas partie des travaux obligés auxquels les enfants, dès l'âge de 8-10 ans, participent : en été, ils "vont à la marée", et en période de fêtes, ils sortent de classe dès le 15 décembre

pour "aider à l'emballage".

Le marais marque une étape pour les adolescents dans l'initiation aux travaux ostréicoles.

En accédant au marais, l'adolescent intègre le monde des adultes. L'apprentissage se fait entre hommes. Dans les exploitations strictement familiales, le père initiera son fils, mais cette tâche est plus volontiers confiée aux ouvriers ou à un proche parent (oncle, beau-frère) qui travaille en collaboration étroite avec la famille de l'enfant.

Le marais est un espace dont les règles et les savoirs sont différents et parfois opposés à ceux établis sur l'estran et à la cabane. Le marais est un monde à part.

La seconde génération

A l'égal de tous les enfants d'ostréiculteurs, ceux de Henri B. reçurent ce type d'éducation. Claudine travailla avec son père jusqu'au jour de son mariage. A ce moment, elle abandonna la profession pour tenir un commerce avec son mari.

Georges, bien que fils du patron et futur dirigeant de l'entreprise, fut longtemps traité à l'égal des ouvriers mais il n'était pas rémunéré. Son père lui accordait toutefois quelques responsabilités, en lui demandant par exemple de surveiller la mise en place des huîtres dans les parcs, quelques ouvriers "négligeants" préférant parfois garnir les leurs.

Il devra attendre 27 ans, Henri B. ayant alors 65 ans, pour que ce dernier mette l'affaire au nom de son fils. Sa jeune femme, originaire de la commune travaillait chez son père avec quelques unes de ses parentes. Un lien de parenté les unissait déjà : "Nous étions sous-issus de germain" nous dit Georges.

Ayant vécu jusqu'à leur mariage chez leurs parents respectifs, ceux de Georges leur offrent une maison.

La guerre ralentit l'élevage des huîtres et leur marché, les hommes étant partis. Les femmes comme partout en France

tentèrent de maintenir l'exploitation en travaillant dans les parcs en plus de leur labeur, mais les claires furent délaissées.

En 1942, la vente des huîtres fut détaxée. En outre, ce produit n'était pas rationné. Les bancs furent pillés sans vergogne. Au retour de la guerre, les hommes trouvèrent une situation difficile mais non catastrophique, les huîtres étaient encore dans les parcs, aucune tempête n'ayant sévi durant cette période. Tout au plus y eut-il quelques vols.

Georges B. reprit son activité dès la fin de la guerre. Préférant l'aspect commercial à l'élevage, il développa l'expédition.

Il n'apporta aucune modification à l'établissement. Certains matériels comme le décoville et le tapis roulant installés en 1928, furent abandonnés sans pour autant être remplacés. Une vingtaine de personnes suffisait à la bonne marche de l'entreprise.

L'expansion du marché de l'huître de 1956 à 1970 permit le développement de l'ostréiculture "il suffisait de travailler" nous dit un ostréiculteur "pour gagner beaucoup d'argent".

Georges B. eut trois enfants. Il souhaitait constituer à chacun de ses deux fils un outil de travail de même valeur qu'il leur aurait légué au jour de sa retraite. Ainsi, acheta-t-il dans les années 1960, un second établissement comprenant une cabane, des claires et des parcs.

Alors que l'acte notarié avait été signé, et l'affaire réglée, il se vit refuser par les Affaires Maritimes la cession des parcs qu'il venait d'"acheter". Nul recours n'était alors envisageable, le Domaine Public Maritime étant inaliénable. Les parcs furent remis à l'affichage et concédés à d'autres professionnels.

Dans cette affaire, l'Administration avait voulu donner un exemple et rappeler que les pratiques de vente de parcs étaient illicites. Cette action toutefois n'eut pas les répercussions souhaitées car, en dehors de cette affaire, aujourd'hui encore le commerce des parcs va bon train sur les mêmes bases qu'autrefois.

La troisième génération

Les deux fils de Georges B., encore célibataires travaillaient avec leur père depuis la fin de leur scolarité (16 ans). Tout semblait les destiner à un avenir paisible jusqu'à la mortalité des huîtres provoquée en 1967 par l'envahissement des moules et surtout par l'épizootie de 1970 qui occasionna un marasme économique. Georges B. fut contraint de vendre l'établissement qu'il avait acquis 10 ans auparavant, et d'emprunter près de 400 000 francs pour assainir sa première entreprise.

Et s'il échappa à la faillite grâce à l'introduction de l'huître "japonaise", il dut sa sauvegarde immédiate aux emprunts que les banques accordèrent aux professionnels. Comme la grande majorité des ostréiculteurs, il n'avait ni spéculé ni capitalisé, vivant essentiellement de ses liquidités.

Georges B. ayant atteint l'âge de "ses invalides", et ne pouvant installer ses deux fils, travailla en co-détention avec eux jusqu'à l'âge de 65 ans. Voyant qu'ils ne pourraient s'entendre, il suggéra à l'aîné, de faire les marchés, car nous dit il, "il avait moins de goût pour le métier".

C'est à cette période que Georges B. choisit de régler sa succession. Son fils puîné, Philippe, eut l'exploitation ostréicole et fut contraint de verser une soulte à ses frères et soeurs, qui en compensation avaient déjà reçu des biens immobiliers.

Georges B. et sa femme continuèrent comme par le passé à "donner la main" sans toutefois entraver les décisions de Philippe qui, dès 1980, acquit des concessions en Normandie.

Des concessions en Normandie

Ainsi dès 1980, souhaitant développer et rentabiliser l'entreprise familiale, il fit une demande de création de concessions en Normandie. Aussi, toutes les deux semaines, en période de maline, se rend-il sur place. Une main d'oeuvre, non qualifiée et recrutée localement, est employée et payée

"à la marée".

Philippe et quelques ostréiculteurs charentais constituèrent un Groupement d'Intérêt Economique (GIE) avec un normand. Ce type d'association facilite la gestion des parcs et permet l'achat, en commun, de matériel. Deux tracteurs et trois remorques d'occasion, achetés sur place, suffisent à leurs productions.

Mais c'est individuellement qu'ils exploitent leur surface, les tables et a fortiori les huîtres leur appartiennent en propre. Les tables, construites à la demande en Charente - Maritime, sont acheminées par camion en Normandie.

Les transports entre les deux bassins sont assurés par des entreprises locales. Tous les membres de ce GIE en bénéficient. Le règlement, individuel, est évalué au prorata du tonnage transporté.

Ces concessions de Normandie suffisent presque à la production de Philippe. En Charente Maritime, plus de 60 % de ses surfaces cultivables sont aujourd'hui laissées en friche, d'une part en raison des difficultés d'exploitation de ces parcs causées par l'envasement, la parcellisation, l'accès difficile et le coût d'une main-d'oeuvre rendue indispensable par manque de mécanisation ; d'autre part en raison de leurs mauvais rendements à l'élevage.

Cependant, Philippe B. préfère ne pas remettre ces parcs à l'affichage car "c'est une garantie pour l'avenir, je peux envisager de revenir là. Mais si je les garde, ce n'est pas pour des raisons sentimentales".

Ainsi à l'égal de son grand-père lorsqu'il partit pour Paris en 1920, Philippe B. conserve ses parcs pour le cas où il devrait envisager un replis sur le bassin.

Hier comme aujourd'hui, les viviers sont fort souvent les seuls biens que possèdent les ostréiculteurs, et leur seule sécurité économique. Voilà pourquoi on ne se sépare pas gratuitement d'une "propriété" qui fut transmise de père en fils depuis plus de 80 ans.

Pourtant qu'advient-il de ces terrains si ses fils ne prennent pas sa succession. Philippe n'envisage pas dans l'immédiat d'intégrer ses enfants à l'entreprise, sa femme

hostile au métier ne les y incite pas. Pourtant Georges B. nous avoua qu'il avait grand espoir que le second fils de

Philippe (10 ans à peine) fasse ce choix : Il n'y en a qu'un qui pourrait relever le truc, c'est Patrick, au lieu de s'abrutir à faire des études...".

Car le métier ne s'apprend pas ailleurs que "sur le tas" et un niveau scolaire trop élevé risquerait, selon son grand-père, de le détourner de la profession.

Une entreprise d'expédition

Cette entreprise pratique une politique commerciale de qualité et vend 90 % de sa production à un grossiste parisien avec lequel son grand-père et son père travaillaient déjà.

Peu mécanisé, il n'emploie que 3 hommes et 3 femmes de cabane à l'année n'embauchant que deux à trois personnes supplémentaires au moment des fêtes.

Ses ouvriers ne travaillent pas le week-end même pendant les périodes de grandes marées.

Dans cet établissement l'expédition et la commercialisation des huîtres cessent dès le mois de mai pour ne reprendre qu'en octobre, ou en septembre s'il fait froid. Pendant cette période, les hommes de cabane travaillent à la réfection des claires ou à la remise en état du matériel.

Depuis 1985, profitant du départ de quelques-uns de ses ouvriers, il décida d'abandonner le captage qui occupait les hommes une grande partie de l'été, et d'acheter du 18 mois par l'intermédiaire d'un courtier. Selon lui, en raison du coût de la main-d'oeuvre et des prix bas pratiqués à l'élevage, ce choix s'avère rentable.

Les femmes de cabane, débauchées dès le mois de mai, s'inscrivent au chômage jusqu'en septembre ou travaillent dans les commerces, restaurants ou campings de la région pour la saison touristique.

Description de l'établissement de 1ère catégorie de
Philippe B.

Le Foncier

- 4 réserves insubmersibles de 800 m²
- 2 dégorgeoirs de 460 m²
- Une aire de lavage de 15 m²
- Une cabane en dur de 130 m². La cabane en bois du grand-père, attenante au bâtiment actuel construit en 1927, a été conservée et sert de remise.
- Superficie des concessions à Marennes : 4 ha
- Superficie exploitée : environ 60 %
- Superficie des concessions en Normandie : 50 ares
- Nombre de claires : environ 50

La main d'oeuvre

Personnel à temps complet :

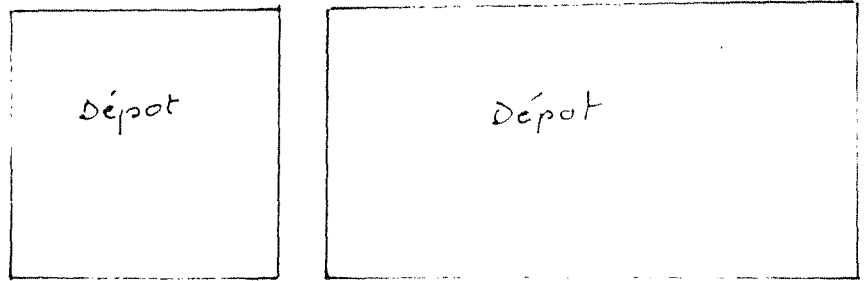
- 3 femmes
- 3 hommes

Personnel temporaire à Marennes Oléron :

- Georges B. et sa femme qui viennent travailler tous les matins à la cabane, d'octobre à mai
- 2 à 4 personnes pour les fêtes.

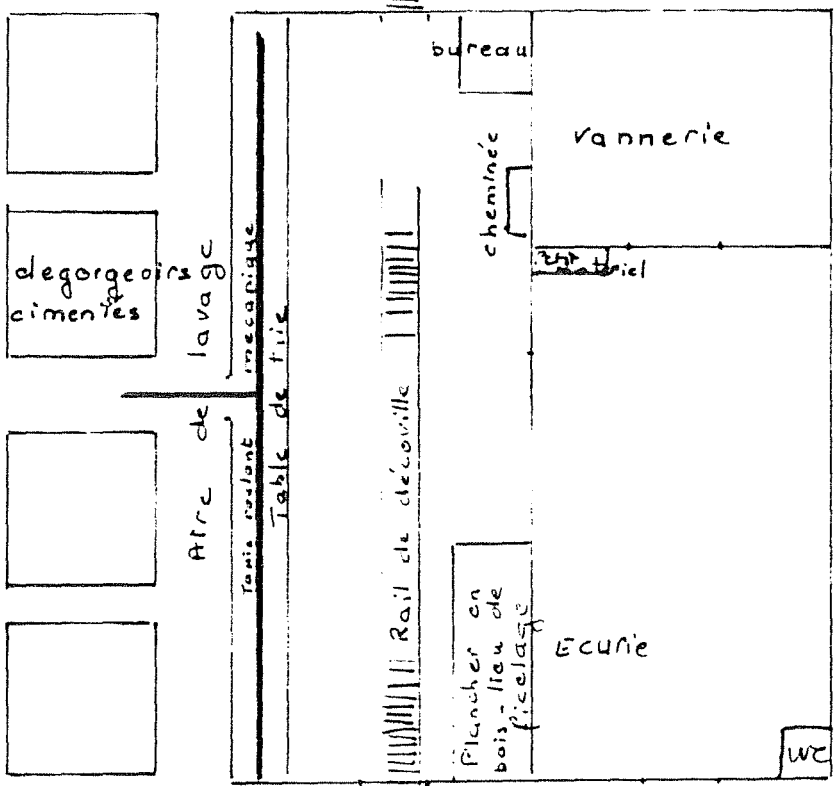
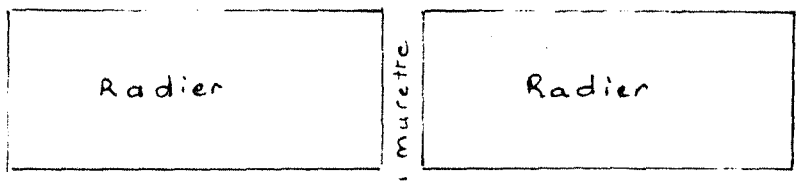
En Normandie :

- 4 à 6 hommes tous les quinze jours pour les grandes marées.



- Ruisson Privé commun aux deux établissements riverains -

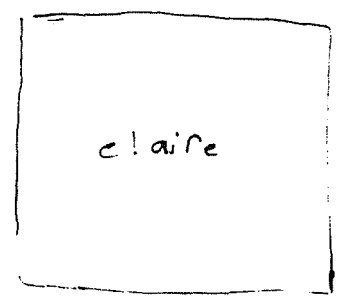
Digue en béton



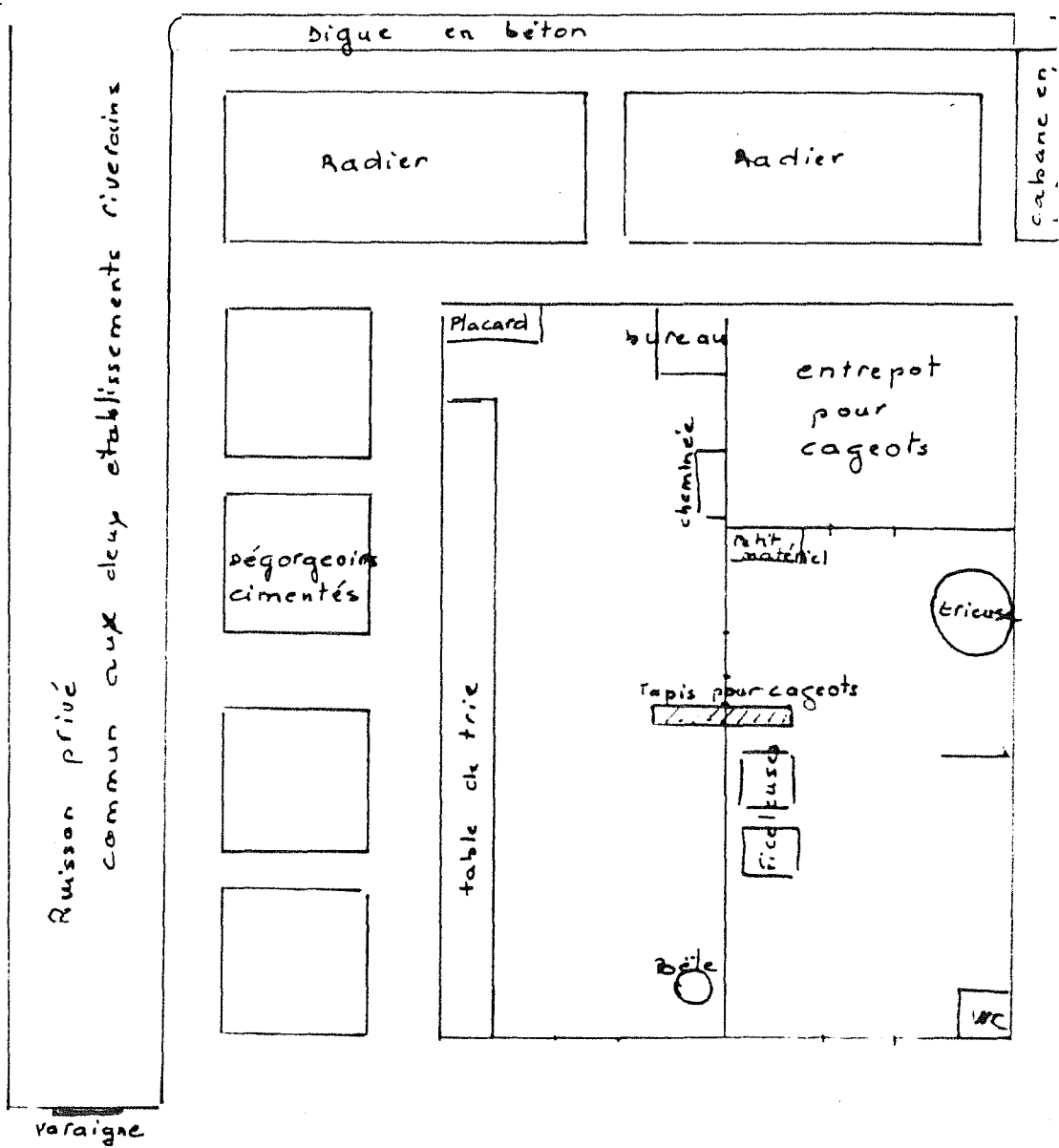
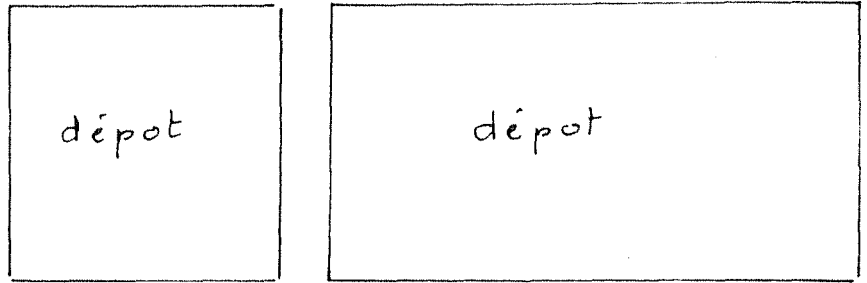
rafaigne

- chemin d'accès -

Établissement submersible construit sur le Domaine Privé.
 seuls les dépôts étaient sur le Domaine Public Maritime.



Ruisson -



Établissement submersible -
 construit sur le domaine
 Privé -
 seuls les dépôts étaient
 sur le domaine Public
 Maritime -
 les claires les plus pro-
 ches de l'établissement
 furent cimentées afin de
 répondre aux normes
 sanitaires

- Ruisseau -

claires
 cimentées
 servant
 de dégorçoirs
 insubmersibles



0 1 2 4
 0,5 cm = 1 m

Rythme de travail quotidien

Les horaires quotidiens sont établis en fonction des dates de marées. En période de mort d'eau, les hommes travaillent de 8h à 12h et de 14h à 18h, en période de maline les horaires varient avec ceux des marées.

Les femmes ont des horaires plus adaptés à ceux de leurs enfants 8h30 - 12h et 14h - 17h30. Les marées n'influent pas sur leur temps de travail.

Tous ces horaires ne sont donnés qu'à titre indicatif car l'emploi du temps des ouvriers dépend souvent de la saison et du travail à faire. En septembre par exemple, les femmes ne viennent que quelques heures par jour, car il y a encore très peu d'expéditions, alors qu'en décembre, avec les fêtes, elles resteront une à deux heures supplémentaires pour emballer.

Certaines entreprises, comme celle que nous venons d'étudier préfèrent payer les heures supplémentaires. Mais beaucoup passent des accords amiables avec leurs ouvriers et leur proposent de récupérer leurs heures supplémentaires à des périodes creuses.

Rythme de travail annuel

Dans cet établissement, les femmes ne travaillent qu'à la cabane, du mois de septembre au mois de mai, car les expéditions cessent à cette période.

Les hommes de cabane travaillent toute l'année et prennent leurs congés lors des grands froids de février et en été. Leur rythme de travail annuel est similaire à celui des ostréiculteurs charentais, hormis le fait que depuis deux années Philippe B. ne fait plus de captage.

Beaucoup d'ostréiculteurs-expéditeurs de cette région que nous avons interrogé, choisissent de maintenir cette activité pour occuper leur personnel durant les mois d'été alors qu'ils reconnaissent qu'elle n'est pas lucrative.

Production

- 85 % des huîtres commercialisées sont des spéciales
- 80 à 100 tonnes de production personnelle
- Environ 100 tonnes achetées à un courtier : soit de la garniture, c'est à dire des huîtres de 18 et 30 mois, soit des huîtres marchandes (il en acheta 60 tonnes en 1985) qui séjourneront quelques mois en Normandie avant de redescendre dans les claires saintongeaises pour être revendues comme spéciales.

Nombre d'étiquettes sanitaires délivrées en 1985

B.1	B.2
13 000	4 000

Biens privés

- Maison d'habitation
- Propriété d'un appartement pour deux semaines en Espagne
- 2 véhicules pour leur usage personnel

L'histoire de cette entreprise est significative car elle reflète l'évolution sociale et économique de cette famille. A l'égal de la communauté ostréicole, elle fut profondément marquée par les crises de 1920 et 1971 et dût se réadapter après chacune de ces périodes, et redessiner ses stratégies techniques, commerciales et sociales.

Nous étant interrogé sur les raisons qui incitaient certains professionnels à délaisser leurs parcs, nous avons essayé d'établir un état des lieux auprès d'une entreprise de même importance que celle de Philippe B., en l'accompagnant des commentaires de notre informateur. Cette description ne sera nullement exhaustive mais plutôt représentative, en sachant toutefois que dans un même secteur selon la hauteur du parc (son coefficient) et sa situation, il peut être plus ou moins bon. Nous tenons à préciser que notre interlocuteur, qui a une entreprise d'expédition de lère catégorie à Bourcefranc, hérita des trois hectares de parcs de son père et de son grand-père, mais n'obtint lui-même aucune nouvelle concession. Les Affaires Maritimes les lui refusèrent, jugeant sa surface d'exploitation suffisante.

Descriptif des parcs

Petit et grand Perron

- coefficient 70-80
- parcs à plat
- inutilisés car non productifs en raison de l'envasement et des bigorneaux perceurs.

Rocher de Daire

- parcs à plat
- inutilisés pour les mêmes raisons que précédemment

Banc de charret

- coefficient 70
- parc à plat de demi-élevage
- utilisé "mais ce n'est pas super rentable".

Saint Froult - L'Estrée

- coefficient 70
- parc à plat de demi-élevage
- utilisé "mais ce n'est pas super rentable".

L'Estrée

- viviers de pierres, à plat
- inexploité

Tour Julliard

- coefficient 110
- parc en surélevé de demi-élevage en poches
- inexploité par le concessionnaire mais échangé avec un autre ostréiculteur pour un parc plus haut (75-80) à La Casse
- ce parc est assez bon mais difficile à exploiter car trop bas, il ne découvre que rarement.
"Pendant que je dois mettre des huîtres dans le parc, il faut que je sois en Normandie".

Balise du Nord, la Mortagne

- parc en surélevé
- demi élevage en poches

Ade

- coefficient 50
- parc en surélevé, sert de parc de dépôt

Manson (Plage de Saint Trojean)

- coefficient 60
- parc à plat pour le demi-élevage

Le Pointeau (Bourgeois)

- coefficient 60
- parc à plat
- inexploité

Bourgeois

- parc en surélevé de demi-élevage en poches.
"J'y ai pas été depuis un an, j'y ai des poches
mais j'ai du naissain qui a pris dessus".

En Seudre près des anciens appontements de la Cayenne.

- 16 ares inexploités. "L'accès se fait par
bateau mais on peut le visiter à pied".

Tout comme Philippe B., cet ostréiculteur n'exploite plus que 1/4 de ses surfaces en Charente Maritime, considérant qu'il est plus rentable pour lui d'avoir 50 à 60 ares d'un seul tenant en Normandie (Isigny) que trois ou quatre hectares de petites parcelles à Marennes-Oléron. D'autant que de tous ses parcs même le moins mauvais (situé à la Tour Julliard), reste difficilement exploitable : "Cette année, la Tour Julliard, si je voulais l'exploiter, je pourrais les mettre qu'au mois d'août à cause des coefficients, et avant il y a les moules (le naissain)".

Pour lui les meilleurs parcs sont ceux des bancs de Lamouroux et de La Casse. "Pour des raisons de courants, il y a un apport d'eau neuve quand ça arrive dans le fond du courreau les eaux ont été filtrées. Vers Barrat (Maumusson) je connais pas mais il y a de bons secteurs".

Ainsi pour cet expéditeur de 1ère catégorie, l'abandon d'un grand nombre de ses concessions est justifié en raison de leur manque de rentabilité, mais il faut souligner que cet ostréiculteur n'a pu prendre cette décision qu'après avoir obtenu des concessions dans d'autres bassins.

L'analyse des entretiens montre qu'un des éléments clefs du sujet tient à l'appréciation de la qualité : qu'est ce qu'un "bon parc" ?

La définition que nous en donne la majorité des éleveurs est liée à l'envasement, à la hauteur du parc (coefficient) et à son mode d'utilisation (parc à plat ou en surélevé).

La qualité d'un parc n'est nullement évaluée comme en agriculture selon la valeur nutritive du sol, mais est surtout appréciée en fonction de sa situation dans le bassin.

Les meilleurs parcs seraient situés dans la zone la plus proche du renouvellement des eaux, supposées nutritives. En effet, il apparaît aux vues des études réalisées par IFREMER que les zones les plus riches en phytoplancton se situeraient à la rencontre des eaux douces et des eaux marines, dans l'estuaire de la Charente. Suivant les mouvements des courants, ces eaux seraient évacuées vers le pertuis de Maumusson. Les eaux d'estuaire seraient donc diffusées au maximum sur les parcs ostréicoles. Cependant comme nous l'a fait remarquer notre dernier interlocuteur, les eaux étant filtrées au fur et à mesure de leur circulation dans le bassin, leurs qualités nutritives diminuent. Les bons parcs sont donc ceux qui sont situés en première ligne par rapport aux eaux neuves.

Nous nous sommes interrogés sur les raisons qui incitent les professionnels de la région de Marennes-Oléron à acquérir des parcs dans d'autres bassins tout en conservant leur établissement en Charente, cela ne répond pas, comme nous aurions pu le penser, à une stratégie de division des risques (les professionnels redoutent les épizooties), mais plutôt à une stratégie d'extension territoriale liée à un développement commercial.

Différents facteurs les poussent à s'expatrier :

- la pénurie de "bons parcs" à Marennes-Oléron
- une baisse de performance de croissance dans le bassin de Marennes-Oléron
- une meilleure pousse (croissance) en Normandie et en Bretagne
- un coût d'exploitation plus élevé en Charente dû à la parcellisation et aux difficultés d'accès aux parcs
- la mode : un ostréiculteur à qui nous demandions les raisons qui incitaient ses confrères à venir en Normandie nous répondit : "ce sont tous des moutons".

S'ils choisissent de conserver leur établissement dans la région de Marennes-Oléron, c'est avant tout par attachement à leur "terre" et pour des raisons affectives, mais aussi parce qu'ils savent que sous ce label, grâce à l'affinage en claires, leurs huîtres se vendront mieux.

Ceci explique en partie pourquoi plus de 40 % de la production ostréicole française est commercialisée à Marennes-Oléron.

Huître de Marennes-Oléron, de sa naissance à sa taille marchande

Exemple présenté par un courtier :

- Naissain capté à Marennes-Oléron
- Grattis (huîtres de 10-12 mois) vendus à un Breton
- 1 an en poches en demi élevage à Paimpol
- 3 mois en dépôt à Marennes, car rachetées par un Charentais
- Remises en poches pour être reparquées en Normandie du mois de mai au mois de décembre
- Mises en claires un ou deux mois à Marennes-Oléron avant l'expédition.

A chacune de ces étapes, l'huître fera l'objet de transactions, soit entre ostréiculteurs, soit par l'intermédiaire d'un courtier.

Ce marché portant sur la production intermédiaire n'est contrôlé que partiellement ou même parfois pas du tout, par les services sanitaires, qui n'ont jamais pu en évaluer l'importance.

Entreprise II : un établissement de seconde catégorie

Cette unité de production, strictement familiale, fut créée par Gérard F. en 1980. C'est sur l'emplacement qu'occupait la cabane du grand père de sa femme qu'il construisit son établissement selon les normes sanitaires exigées par IFREMER pour un établissement de seconde catégorie.

Gérard F. (45 ans) assure tout le cycle de production du captage à l'affinage et commercialise lui-même ses huîtres. Sa femme, deux matinées par semaine, le vendredi et le samedi, vend leur production sur des marchés régionaux, ainsi que des coquillages, du poisson pêché par son mari et des moules qu'il échange contre des huîtres avec un ami mytiliculteur.

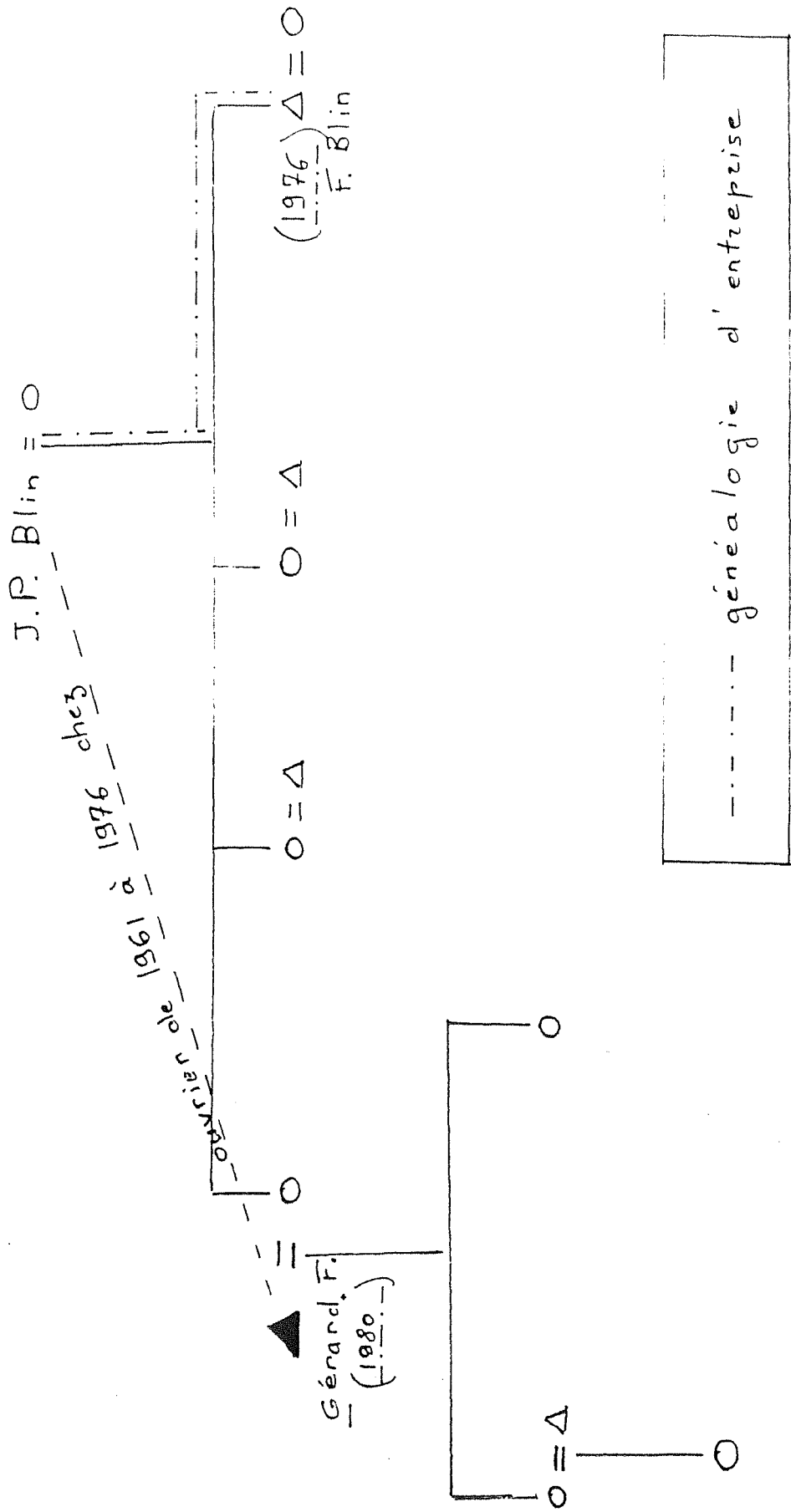
Tous les samedis matins, leur gendre, ouvrier maintenance dans une usine de la région "fait la chine" et vend les coquillages de son beau père, sur un rayon de cinquante kilomètres autour de la commune où Mme Gérard F. tient un banc sur la place du village. Son beau-père, pour le dédommager de son temps lui "donne la pièce".

C'est au moment des fêtes qu'il vend la presque totalité de sa production (60 à 70 %), qui ne s'élève qu'à une vingtaine de tonnes par an, trente tout au plus.

Son réseau commercial s'est constitué par relation amicale. Il expédie quelques colis individuels et vend la majorité de ses huîtres à deux groupements professionnels de Poitiers et de Strasbourg. S'il lui reste quelques huîtres marchandes après les fêtes, il les cédera à des confrères sur la base des tarifs pratiqués pour les éleveurs.

Gérard F. travaille seul avec sa femme. Leurs enfants, deux filles, n'envisagent pas de prendre la suite de leur père. Ce dernier déçu de ne pas avoir d'héritier mâle, espère sans vraiment l'avouer que son gendre acceptera de prendre sa suite, "s'il était au chômage...", éventualité pourtant peu plausible actuellement.

Quelques parentes, soeurs et tantes viennent parfois donner la main pour emballer en période de fêtes ou pour trier des huîtres. Depuis l'âge de 10-12 ans, les deux filles de Gérard F. sont systématiquement employées les fins de semaine et pendant les vacances estivales "pour aller à la marée". Dès le 15 décembre,



au moins pour celle qui est encore scolarisée, elles viennent travailler avec leurs parents. Dès l'âge de 10-12 ans, tous les enfants d'ostréiculteurs sont ainsi débauchés. Les classes sont désertées.

Mais si ces vacances forcées du mois de décembre font la joie de la majorité des enfants, nombreux sont ceux qui rechignent à la tâche les week-ends ou en été. Malgré tout, l'autorité paternelle est rarement remise en cause et les enfants participent tous aux travaux de l'exploitation gratuitement le plus souvent ou contre un peu d'argent de poche.

Descriptif d'un établissement de 2ème catégorie semblable à celui de Gérard F.

Le Foncier

- 2 réserves d'une superficie totale de 700 m²
- 2 dégorgeoirs de 50 m² au total
- une aire de lavage de 20 m²
- superficie totale des concessions à Marennes-Oléron de 1,5 ha
- superficie exploitée de 7,5 %
- nombre de claires : 7, qu'il loue à un voisin.

La main d'oeuvre

- à temps complet

Gérard F. et sa femme.

- à temps partiel

- leurs deux filles (pour les fêtes et en été) ;
- le gendre qui "fait la chine" ;
- deux ou trois parentes qui viennent "donner la main" pour les fêtes ou pour trier ;
- une ou deux amies des filles de Gérard F. qui viennent emballer pour les fêtes et sont payées à la journée

Rythme de travail quotidien

Comme pour tous les ostréiculteurs charentais, les rythmes de travail sont établis en fonction des dates de marées. En période de mortes eaux, Gérard F. travaille 10 heures par jour en moyenne, sauf le dimanche qui est consacré à la famille : "le dimanche, y a la famille, on va chez les uns et chez les autres". En période de maline, il travaille dans ses parcs tous les jours même le dimanche.

Une période pendant "la maline des fêtes"

(Coefficient 105)

Journée d'un ostréiculteur âgé de 45 ans et de sa femme de 42 ans

Exploitation familiale représentative

Heures	Activités de l'ostréiculteur	Activités de son épouse
6h30-7h	Réveil	Réveil
8h	A la cabane, prépare le travail de la femme - monte les mannes ou les poches à trier ou à détriquer.	Travail de maison. Préparation du panier repas de son mari.
8h30		Embauche (début de travail). Triage ou détriquage.
9h	Départ pour le port.	
9h30	Départ du port (à la pointe du Chapus).	
10h15	Arrivée sur le lieu de travail.	
10h45	Début de travail en jusant - pêche à la fourche (aidé par son beau-frère qui n'est pas ostréiculteur).	
11h30	Bas d'eau	
12h		Débauche
12h30	Fin de pêche remonte les mannes à bord	
12h40	Fin de travail. Déjeuner à bord	Déjeuner Travaux domestiques
13h30	Départ pour le port	
14h		Embauche

Heures	Activités de l'ostréiculteur	Activités de son épouse
14h10	Retour au port où il prend un café avant de rentrer en voiture à la cabane.	
15h30	Accompagné en voiture par sa femme, il vient chercher son chaland au port pour le remonter à la cabane car il n'y avait pas assez d'eau auparavant pour y accéder.	Détroquage et triage
15h50	Décharge ses mannes puis passe ses huîtres au laveur. Travaux divers.	
17h30		Fin de travail.
18h30	Fin de travail.	Travail de maison.
19h30	Dîner	
20h30	Télévision	
22h30	Coucher	

Rythme de travail annuel

Mois	Homme	Femme
Septembre	<ul style="list-style-type: none"> - monte des huîtres marchandes dans les parcs - mises en claires - dans les dépôts si elles sont commercialisées en décembre. 	<ul style="list-style-type: none"> - triage des huîtres et calibrage - mise en poches
Octobre	Début de campagne en septembre ou en octobre en fonction des conditions climatiques.	
	<ul style="list-style-type: none"> - pêche dans les parcs - mise en claires 	<ul style="list-style-type: none"> - trie et calibrage - emballage
Novembre	<ul style="list-style-type: none"> - monte les huîtres qui sont dans des dépôts situés très haut - mises en claires 	
10 décembre	Pêche des huîtres en claires destinées à être emballées pour fêtes.	
15 décembre	"Les fêtes commencent"	
26 déc/31 déc	Emballage - Expédition	
25 décembre	Jour de repos	
1er janvier	Jour de repos	
Janvier	Dernière vente pour les fêtes.	
	<ul style="list-style-type: none"> - pêche d'huîtres marchandes en claires ou dans les dépôts 	<ul style="list-style-type: none"> - Emballage mais sur un rythme moins endiablé. "Dans le mort d'eau, je viens pas à la cabane, dans la maline s'il fait beau, il va monter des huîtres, je viens.
Février	Arrêt partiel du travail en raison des conditions climatiques. Ils font encore quelques expéditions et des marchés si le temps s'y prête.	

Mois	Homme	Femme
Mars à mai	- pêche des huîtres dans les parcs	- détroquage - calibrage - mises en poches (préparation des huîtres pour la campagne suivante)
Juin	<p>* <u>En période de Maline</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - grattage des pieux - virement des poches - dans les parcs à plat, éparage des huîtres qui viennent d'être grattées <p>* <u>En période de Mort d'eau</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - réfection des claires - remise en état du matériel 	- repos
Juillet	<p style="text-align: center;"><u>En période de Maline</u> Même travail qu'en juin</p> <p style="text-align: center;"><u>En période de Mort d'eau</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 45%;">- remise en état du matériel <li style="width: 45%;">- repos <ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 45%;">- réfection des claires <li style="width: 45%;">"Autrefois (1979) on enfilait les coques en juin-juillet". <p style="text-align: center;">Prennent une semaine de vacances</p>	
Juillet-août	<p style="text-align: center;"><u>En période de Maline</u> Pose des collecteurs</p>	

Production

Ce sujet devant être abordé qu'avec délicatesse, nous n'avons pu obtenir que des données imprécises.

En 1985, Gérard F. aurait vendu 20 à 30 tonnes d'huîtres ce qui, selon eux, leur permet de vivre à deux avec un salaire équivalent au SMIG. Cet établissement est imposé au forfait. Le compte d'exploitation est confondu avec le compte familial ce qui rend difficile une analyse financière de ce type d'entreprise.

Nombre d'étiquettes sanitaires délivrées en 1985.

B.1	B.2	C.1	D
1100	400	100	100

Biens privés

- une maison neuve achetée à crédit
- une voiture.

INVENTAIRE DU MATERIEL OSTREICOLE
D'UN ETABLISSEMENT D'EXPEDITION DE SECONDE CATEGORIE

Nom de l'objet	Lieu d'utilisation	Fonction	Nombre	Mode de fabrication	Origine de fabrication	Année d'acquisition
<u>Chaland</u> avec un moteur de 30 ch.	Parc	Transport maritime	1	bois	industrielle	1980
<u>Lasse</u> "de mon frère, qu'on se sert tous les deux" moteur 25 Johnson + moteur de rechange		idem	1	bois	idem	
<u>Camionnette</u>	Marché Cabane	Transport routier	1		idem	1987
<u>Balancoire</u>	Cabane	support pour mettre le Chaland à sec	1	Métal	Artisanale (forgeron local)	
<u>Quissarde</u>	Parc		4paires	Caoutchouc	idem	
<u>Combinaison</u>	Parc	Pêche en eau	1	idem	idem	
<u>Ciré</u>	En tous lieux			idem	idem	
<u>Tablier</u>	Cabane	Protection	2	Caoutchouc	idem	

<u>Fourche</u>	Claire	Pêche - usagée pour être plus légère	1	Manche en bois Four- che en métal	idem	1984
	Parc à plat	Pêche	1	idem	idem	1986
	Cabane	Usages divers Très usée	1	idem	idem	1982
<u>Pelle boguet</u>	Claire	Douer	3dont 2 neuves	Manche en bois Pelle en métal	idem	
<u>Ferrée</u>	Claire	Réfection	1	idem	idem	
<u>Pelle</u>	Parc	Eparer	1	Manche en bois Pelle en Inox	idem	re- nou- ve- lée tous les ans
<u>Poche</u>	Parc	Culture des huîtres		Caout- chouc	Industrielle (récupéra- tion)	
<u>Table</u>	Parc	Culture des huîtres		Métal	Artisanale (forgeron)	1980
<u>Boguet à essentiner</u>	Cabane	- Ecoper - Nettoyer les huî- tres	1	Manche en bois Pelle en plas- tique	Industrielle	1980
<u>Rouable</u>	Claire, parc	Rouabler	1	Bois	Artisanale	1980

Manne	Cabane	Manutention des huîtres	120	Plastique	Industrielle	1980
	Parc Claire	Pêcher	150	fer	Industrielle	1972
Herse	Parc	Hersage	1	Fer	Artisanale (forgeron local)	
Grillage	Parc	Clôturer		Plastique	Industrielle	Neuf
Piochon	Parc	Détacher les huîtres de leur support sur des pierres ou dans les gisements	3	Manche en bois Lame en métal	Industrielle	
Panier de fil de fer	Claire Cabane	- Râper les claires - Sert à mettre des gants en plastique	1	Métal	Industrielle	
Péchoire	Cabane	Démancher les huîtres	6	Manche en bois Lame métallique		
Gratte à bateau	Cabane	Grattage du dessous des bateaux	1	Idem	Industrielle	
Gratte	Cabane Parc	Grattage des pieux	2	Manche court en bois	Industrielle	
				Lame en métal	Modification familiale sur l'une d'elle	

<u>Gratte pour tables</u>	Cabane Parc	Grattage des tables	2	Manche en bois Lame métallique	Industrielle	
<u>Gant ménager</u>	Cabane	Protection des mains		Caoutchouc	Industrielle (changés tous les 15 jours. Les gants usagés sont réutilisés sur les neufs)	
<u>Patin</u>	Parc Claire	Aide à marcher dans la vase	2	En aluminium ; En bois	Industrielle Artisanale (ressemelage fréquent par lui-même)	
<u>Bascule</u>	Marché	Peser	1		Industrielle	
<u>Panier en osier</u>	Marché	Vente	12	Osier	Artisanale mais acheté à la coopérative (changé tous les deux ans)	
<u>Plateau en plastique</u>	Claire	- Pour couler des huîtres - Pour faire verdier en les posant sur des supports	20/25	Plastique	Industrielle	
<u>Pieux</u>	Parc	Collecteur	10 000	Ardoise	Provenance de la région de Tours	
<u>Rabale en bois</u>	Claire Parc	Aplanir les fonds vaseux	1	Bois	Artisanale	1980

<u>Rabale en métal</u>	Parc	Aplanir les fonds avec du gravier.	1	Manche en bois Planche en métal	Industrielle	
<u>Rateaux</u>	Parc à plat	Gratter les huîtres	2	Manche en bois Rateau en métal	Industrielle	
<u>Vrille</u>	Cabane Parc	Sert à fermer de petites tiges métalliques sur les poches	1		Industrielle	
<u>Cageot</u>	Cabane	Expédition		Bois déroulé	Industrielle	
<u>Douffline</u>	Cabane	Protection posée dans les cageots		Plastique	Industrielle	
<u>Petit rateau</u>	Cabane Claire	- Râper - Ramener les huîtres vers soi sur la table de trie	1	Bois Dents: clous	Familial	
<u>Ficeleuse</u>	Cabane	Fermeture des cageots	1		Industrielle	1980
<u>Laveur</u>	Cabane	Lavage des huîtres	1	Inox	Industrielle	1980
<u>Brouette</u>	Cabane Parc	Transport des mannes (4)	1	Aluminium	Idem	

<u>Commode</u>	Parc Claire	Transport des huîtres sur la vase	1	Plastique	Idem
<u>Pompe électrique</u>	Servant à réalimenter les claires	Alimentation			
<u>Chambre à air</u>	Parc	Découpée, sert à amarrer les poches sur les tables.		Caoutchouc	Récupération chez un garagiste de Poitiers qui lui échange contre quelques cageots d'huîtres.

Au cours de cet inventaire, nous avons relevé un certain nombre d'objets dont l'usage n'est pas ostréicole, et qui sont remisés au grenier de la cabane. Cette liste ressemble un peu à un fourre-tout, mais c'est ainsi qu'ils sont rangés :

- 40 nasses à anguilles ;
- 1 nasse à seiche ;
- peinture à bateau ;
- un gardour à anguille -sorte de petite embarcation en bois entièrement close avec de petits trous dans le fond qui permettent de maintenir les anguilles dans l'eau pendant quelques jours après qu'elles aient été pêchées. Ces gardours sont alors installés dans des claires ;
- une poussette (haveneau) "pour aller aux biques" : pour pêcher des crevettes roses ;
- un grillage (clôture de maison) qu'il avait récupéré ;
- matériel de bricolage ;
- des bouts ;
- des cubiténaires de vin ;
- un stérilisateur, pour la goraille, utilisé lorsqu'ils tuent le cochon ;
- un chaudron à civet "pour quand on fait la gorée ;
- une caisse à cagouilles (escargots) transformée en caisse à anguilles. "On les met dans le vareck et on va au marché, on n'a pas le droit..." ;
- une table, d'emballage, de fabrication familiale ;
- une glacière : panier isotherme utilisé l'été pour garder les aliments au frais lorsqu'ils vont en mer ;

- un poste à souder ;
- un chaudron en aluminium ;
- un chaudron en cuivre ;
- de vieux paniers inutilisés ;
- un panneau publicitaire pour les marchés ;
- un instrument en bois ayant appartenu à sa mère, servant à faire des bottes d'asperges ;
- un badington ;
- une faux à foin héritée de son père, inutilisée ;
- une mesure à grain ancienne, inutilisée ;
- un galère : objet servant à rassembler le foin qui était ensuite trainé à dos d'homme ;
- chauffe-eau en cuivre qu'il récupèra lors de travaux dans son ancienne maison ;
- un hacheau : petite hache servant à couper des balises dans les bois.

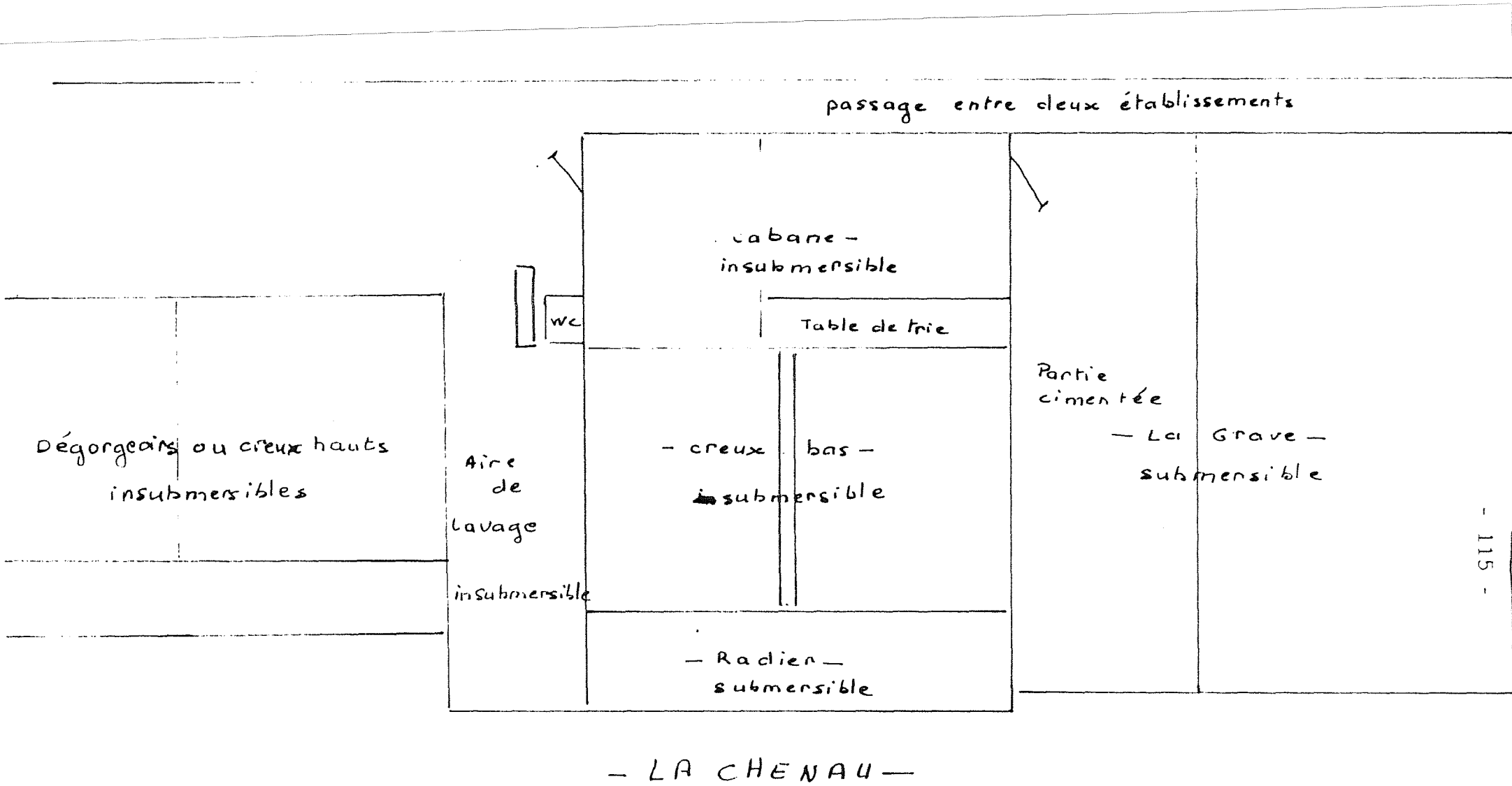
Tout comme nous trouvions des "trésors" dans les greniers de nos grands-mères, celui-ci en recèle quelques uns, comme ces outils agricoles anciens, utilisés il y a moins d'un siècle par les paysans de la région.

Cependant, ce qui a le plus retenu notre attention, c'est le fait que dans le grenier de cette cabane, nous n'avons trouvé que peu d'outils ostréicoles, mais plutôt du matériel de pêche ou des objets utilisés "quand on tue le goret". Le cochon, acheté à un paysan de la région par plusieurs membres de la famille de Mme Gérard F., est tué à la ferme.

Jadis, la cueillette, la pêche pratiquées alentour, et les produits du jardin fournissaient la presque totalité des produits nécessaires à l'alimentation de la maisonnée, aujourd'hui, ce n'est plus tout à fait le cas, Gérard F. a fait disparaître ses derniers animaux de basse-cour lorsqu'il s'installa dans son pavillon et arracha son jardin potager en 1986.

Toutefois, le matériel précédemment décrit a servi et sert encore à assurer une partie de la subsistance de ce foyer même si la place de ces denrées dans le nourriture familiale a diminué.

Gérard F. et sa femme partagent leur pêche avec leurs enfants. Ils mettent ensuite une partie de ce qu'il leur reste au congélateur et vendent les excédents au marché.



ETABLISSEMENT D'EXPEDITION
DE SECONDE CATEGORIE

0 1 2

1 cm = 1 m

La description de cette exploitation nous a paru significative et intéressante, car elle reflète assez parfaitement l'image que présente la majorité des petites unités de production de la région. Ces entreprises, peu mécanisées, tentent de trouver des solutions aux difficultés rencontrées depuis 3-4 ans en raison de la dégradation des prix de vente. N'ayant pas la capacité financière et humaine suffisante pour prendre des concessions dans d'autres bassins, elles choisissent de vendre leur production sur les marchés, en faisant la chine, et en fournissant un ou deux comités d'entreprise au moment des fêtes.

Histoire d'une entreprise

Suite à la description de cette entreprise, il nous parut utile de remonter le temps pour comprendre quels furent les raisons qui incitèrent ce fils de paysan de la région à créer sa propre exploitation ostréicole à 40 ans.

Gérard F. travaille dès l'âge de 14 ans, c'est un ostréiculteur-expéditeur qui l'initie au métier, puis l'aide en lui prêtant des parcs et du matériel "pour qu'il fasse ses huîtres".

Vers 22 ans, il entre comme ouvrier ostréicole chez celui qui sera son futur beau-père, J.P. Blin. Marié à 27 ans, il travaille alors une dizaine d'années pour le compte de celui-ci en tant que salarié ostréicole. Le fils de J.P. Blin, dernier né après trois filles, est alors trop jeune pour prendre le relais de son père. Il devra attendre ses 16 ans, son beau frère aura alors 37 ans, pour entrer dans l'entreprise familiale. A 21 ans, son père ayant 65 ans, l'entreprise est mise au nom du fils puiné. Le gendre est alors évincé, il n'aura joué qu'un rôle transitoire entre le père et le fils et assuré une sorte de "régence" sans pouvoir avant la transmission.

Gérard F. ne recevra rien de son beau-père sinon quelques parcs de fagne quasiment inexploitable, le grand-père lui donnera la cabane que Gérard transforma en totalité comme nous l'avons vu.

Le cas que nous venons de présenter met en relief le rôle qu'un gendre peut jouer dans une unité de production. Mais, s'il n'y avait pas eu de fils, "ce bon petit gars", consciencieux aurait comme tant d'autres, hérité : l'entreprise de son beau père aurait été mise à son nom.

Entreprise III : un éleveur

Eleveurs de père en fils pendant trois générations (à la quatrième génération sa fille unique épousa un expéditeur). M. Georges Palet (70 ans) travaille encore tous les jours dans la cabane que son grand père construisit en 1902 en bordure du littoral.

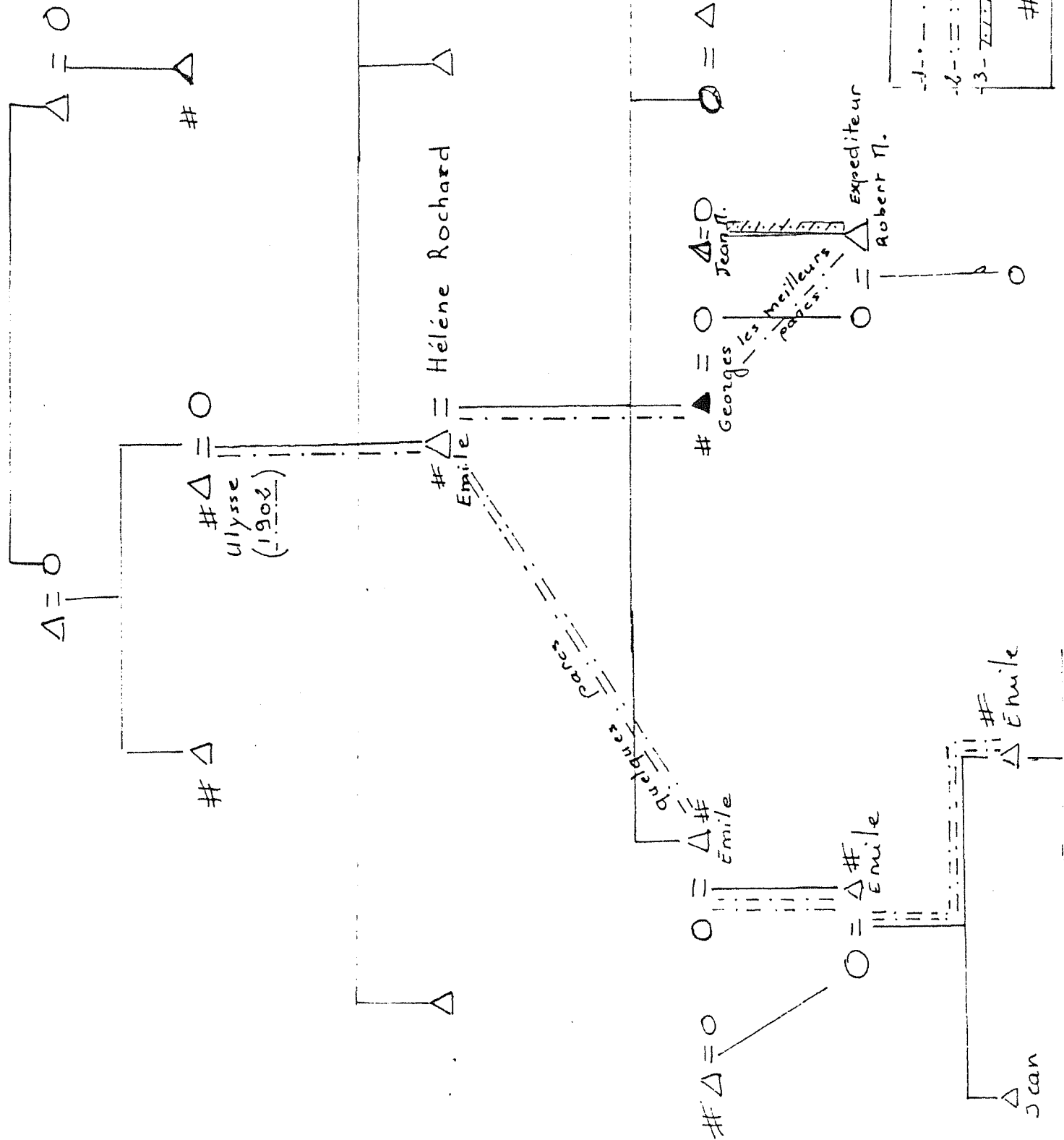
En ce début de siècle, les ostréiculteurs de la première génération avaient peu de moyens et l'accession à la propriété sur le Domaine Privé n'était pas envisageable. Donc, seules les concessions du Domaine Public leur étaient accessibles.

C'est ainsi que dès le début du siècle, quelques ostréiculteurs, à l'image du grand père de Georges Palet, bâtissent des cabanes sur la zone côtière située entre le Domaine Public Maritime et le Domaine Privé. Ainsi à la Grognasse (Bourcefranc) les cabanes enclavées entre la mer et un terrain privé n'auraient été accessibles que par mer si les propriétaires successifs du terrain privé (expéditeurs travaillant essentiellement avec les éleveurs de la région) ne leur avaient accordé un droit de passage. ce n'est qu'à la vente de ce bien, dans les années 1970, que les différents éleveurs, devenus propriétaires des parcelles situées devant leur cabane, purent y accéder librement par voie terrestre.

Jusqu'à cette date, les éleveurs étaient dépendants du bon vouloir de l'expéditeur à qui, en outre, ils vendaient une partie de leur production.

Le Foncier

A Bourcefranc, c'est l'Administration des Ponts et Chaussées qui gère jusqu'en 1983, une partie de la zone côtière occupée par les établissements ostréicoles. A partir de cette date, l'Etat mit "à la disposition du Département de Charente Maritime, les biens constituant le port de pêche et ostréicole du Chapus... et d'étendre le régime de la concession à la Baie du Chapus et à la Baie de la Grognasse...



- le terme "le concessionnaire" désigne la commune de Bourcefranc" (1).

C'est donc la commune de Bourcefranc qui aujourd'hui gère ces zones et perçoit les taxes prélevées sur les concessions ostréicoles accordées aux ostréiculteurs pour 10 ans au maximum, ces parcelles ne sont en aucun cas la propriété de leurs utilisateurs même si dans les faits, ces derniers se considèrent toujours comme étant les détenteurs exclusifs sinon les propriétaires de ces surfaces qui font partie fort souvent de l'héritage familial depuis 4 générations.

Pourtant l'article 38 du cahier des charges stipule clairement que le Département et au delà, l'Etat peut à tout moment les réclamer et exiger qu'elles leur soient restituées en leur état d'origine (2).

Ainsi l'ostréiculteur, versera trois types de redevances :

- l'une pour le foncier sur le domaine Privé ;
- la seconde à la commune pour une cession de 10 ans maximum pour une parcelle de la zone côtière ;
- la troisième aux Affaires Maritimes pour les concessions qu'elles lui accordent pour une durée de 35 ans sur le Domaine Public Maritime ;

(1) Préambule : "Cahier des charges de la concession à la commune de Bourcefranc le Chapus, de l'aménagement, de l'entretien et de l'exploitation du port du Chapus".

(2) "Cahier des charges" op. cit.

Article 38 : suppression partielle ou totale des installations. "Dans le cas où à une époque quelconque, l'autorité concédante statuant, ..., reconnaîtrait qu'il est nécessaire dans l'intérêt public de supprimer soit momentanément, soit définitivement, une partie des installations concernées, le concessionnaire devrait remettre les lieux en leur état primitif.

Il sera intéressant à l'avenir de considérer le rôle du foncier en milieu ostréicole et l'incidence que la diversité de ses formes a sur ses usagers.

Mais revenons en 1902, car à cette époque au lieu dit de la pointe de la Grognasse, il n'y avait que trois cabanes d'éleveurs "... celle de mon grand-père, de son frère et celle d'un cousin". Après la crise de 1920, une grande partie de la main d'oeuvre employée jusqu'alors par les grandes maisons d'expéditions se tourna vers l'élevage. Ces nouveaux venus s'installèrent sur la zone côtière. "ça s'est construit parce que c'était rentable, ça ne l'est plus..."

Certains lieux, comme la pointe de la Grognasse, étaient "gérés" par leurs premiers occupants. Seuls leur parentèle et quelques élus pouvaient s'y installer. "Le père de Jean, M. C., nous dit Georges Palet, il était maçon, il avait deux frères et trois soeurs, tout ça a commencé à avoir des cabanes. Sinon, il y avait la famille Palet et la famille Rochard, ma mère était Rochard. Mon grand-père a eu 10 enfants, beaucoup ont fait les huîtres..."

Chaque groupe domestique, composé d'un couple et de ses enfants puis d'ascendants après la succession, avait une unité de production indépendante composée d'une cabane et d'un dépôt. Et si l'entraide était courante lors de la construction d'une cabane par exemple, chacun exploitait ses propres concessions, "faisait ses huîtres" et vivait dans sa propre maison.

Les mariages parmi les éleveurs, furent généralement homogamiques et s'inscrivaient dans un espace géographique restreint, comme à la Grognasse, où des alliances furent contractées entre les quelques groupes familiaux exploitant en ces lieux.

Descriptif d'un établissement d'élevage

Nous avons préféré décrire une exploitation d'élevage moderne et en pleine activité plutôt que celle de Georges Palet qui nous a semblé peu représentative des entreprises actuelles en raison de l'âge de cet homme.

Le Foncier

Les établissements d'élevage n'ont aucune obligation sanitaire à l'inverse des entreprises d'expédition. C'est pourquoi elles sont souvent peu et mal connues des Administrations.

- Superficie totale des concessions à Marennes-Oléron : moins d'un hectare ;
- superficie exploitée : 90 % à 100 % selon les années ;
- nombre de claires = 0 ;
- superficie totale des concessions en Bretagne : 50 ares.

La main d'oeuvre

- Eleveur, M. Jean L. et sa femme ;
- deux femmes de cabane ;
- un homme de cabane.

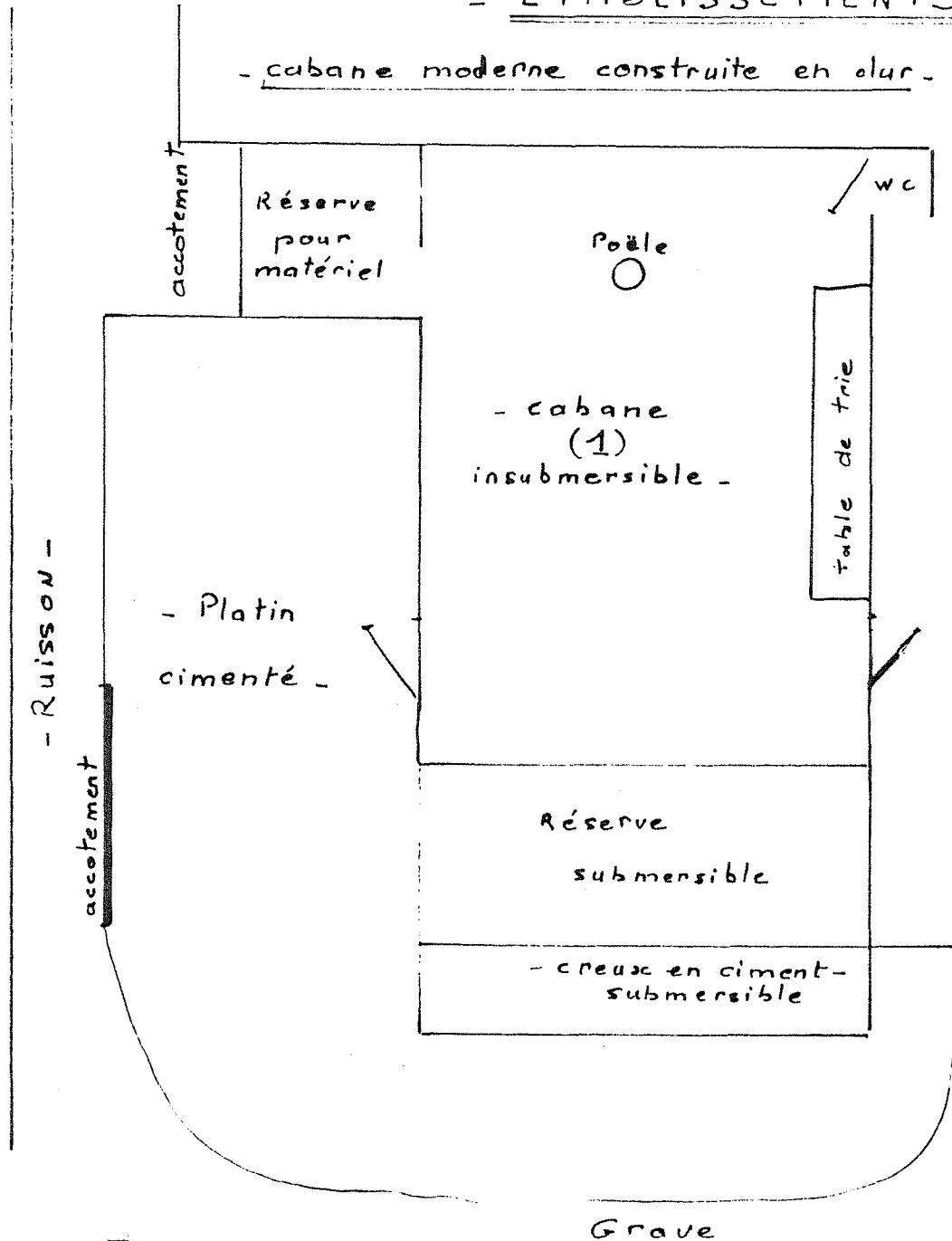
Le rythme de travail quotidien

Cet éleveur, sa femme et l'ouvrier ostréicole travaillent en moyenne 8 heures par jour. Les deux femmes de cabane font 32 heures par semaine. "Je travaille plus les samedis et dimanches, l'éleveur d'en face (comme la majorité des éleveurs) c'est 7 heures. 7 heures, lui n'a pas de personnel et quand il en a, il n'est pas déclaré".

- ETABLISSEMENTS D'ELEVAGE -

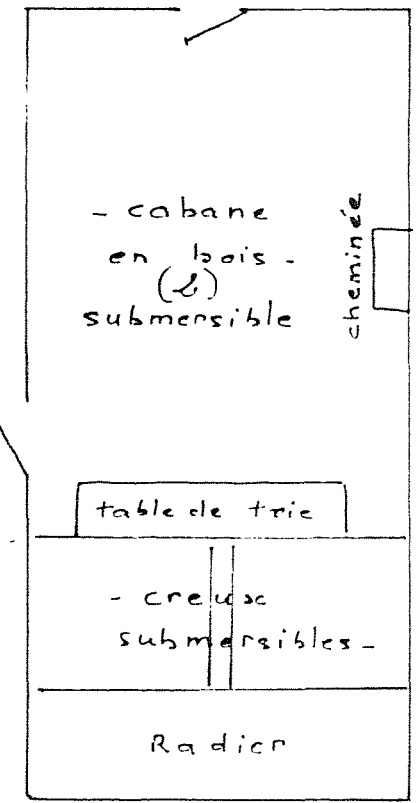
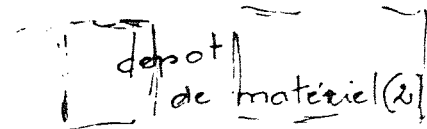
- cabane moderne construite en dur -

- cabane traditionnelle en bois -



dépot de matériel (1)

- Chemin d'accès à LA SEUDRE commun aux deux cabanes -



0 1 2

1 cm = 1 m

LA SEUDRE

Le rythme de travail annuel

M. et Mme Jean L. travaillent a peu près au même rythme que M. et Mme Philippe F. (Entreprise II) mais ne font ni l'affinage ni la vente des huîtres. Au moment des fêtes ils "donnent la main" à un expéditeur, ainsi que leurs ouvriers.

Production

Nous n'avons pu établir de façon formelle la production de cet éleveur, qui nous dit vendre une à deux tonnes par jour du 10 octobre au 10 décembre. Ce tonnage est plus important que celui de la majorité des éleveurs qui font en moyenne une trentaine de tonnes à deux (mari et femme).

Biens privés

- une maison neuve
- une voiture
- un terrain en friche où son père exploitait quelques vignes et qui lui sert actuellement à entreposer du matériel.

INVENTAIRE DU MATERIEL OSTREICOLE
D'UN ETABLISSEMENT D'ELEVAGE

Nom de l'objet	Lieu d'utilisation	Fonction	Nombre	Mode de fabrication	Origine de fabrication	Année d'acquisition
<u>Camion</u>	Régionale	Transport des huîtres	1		Industrielle	1966
<u>Bateau</u> 80 ch. diesel	Parc	Transport maritime	1	Bois	Artisanale	1934
<u>Chaland</u> avec moteur 50 ch moteur 9x9	Parc	Idem	1	Bois	Industrielle	1970
			1	Aluminium (2,70 sur 8 m)	Idem	1979
<u>Annexe</u>	De la Cabane au cormore	Idem	1	Bois	Industrielle	
<u>Lasse</u>	Abandonnée le long du ruisson contigu à la cabane	Idem	1	Bois	Artisanale	1930
<u>Cribleur à naissain</u> alimenté par un tapis roulant	Cabane	Calibrage des huîtres	1	Métal	Ossature industrielle Aménagement familial	acheté d'occasion en 1980
<u>Plaque de captage</u>	Parc	Collecteur	22 000	Ciment	Industrielle	1972 (rebus acheté à un industriel puis découpé)

<u>Laveur</u>	Cabane	Nettoyage des huîtres	1	Métal	Indus-trielle	
<u>Gratte en fer</u>	Cabane	Pour faire glisser les huîtres dans le laveur	1	Métal	Familiale	1978
<u>Portique pour supporter le moteur du laveur</u>	Cabane	Support	1	Métal	Familiale	
<u>Tables</u>	Parc à Marennes-Oléron	Support pour poches ou collecteurs	6km500	Métal	Artisanale (les plus anciennes ont 20 ans)	
<u>Barre de fer</u>	Parc	Bloque les tables entre elles	15 km	Métal	Indus-trielle	ac-quis en 20 ans
<u>Manne</u>	Cabane	Manutention des huîtres	500	Plastique	Indus-trielle	
	Parc	Pêche des huîtres	150	Métal	Indus-trielle	
<u>Poches de 700 grammes</u>	Parc	Culture des huîtres	10000 12000	Plastique	Indus-trielle	
<u>Casier</u>	Parc	Idem	300	Plastique	Indus-trielle (abandonnés, les a vendu à son voisin "éleveur")	
<u>Tube</u>	Parc	Collecteur	20000	Plastique	Indus-trielle (10000 achetés en 1967, 10000 récupérés à un courtier)	

<u>Pieux</u>	Parc	Collecteur	2000	Ardoise	Artisanale (récupération d'un client qui n'a pas payé)
<u>Pelle</u>	Parc	Eparage	2	Marche en bois Pelle en métal	Industrielle
<u>Fourche</u>	Parc à plat	Pêche	4	Idem	Idem
<u>Aviron</u>	Parc	Transport maritime	2	Bois	Industrielle
<u>Balais-brosse</u>	Cabane	Nettoyage	2	Manche en bois Brosse en paille	Industrielle
<u>Gratte</u>	Cabane/Parc	Grattage des tables	1	Manche en bois lame en métal	Familial
	Idem	Idem	1	Idem	Industrielle (ne s'en sert pas)
<u>Curettes (démantchoire)</u>	Cabane	Détrouquage	5/6	Manche en plastique Lame en métal	Industrielle (il n'y en a que 3 qui servent)
<u>Brouette</u>	Cabane	Transport des mannes (6)	1	Bois et métal	Familiale (faite par mon père)
<u>Attache-poche</u>	Cabane	Fermeture des poches	1	Métal	Familiale
<u>Ensacheuse</u>	Cabane	Mise en poche des huîtres	1	Idem	Industrielle "c'est une pièce de musée"

<u>Laveur</u>	Parc	Bandes de plastique posées entre les tables limitent/ envasement sur les parcs		Plastique	Industrielle "récupéré chez un marchand de pneus contre un cageot d'huîtres	
<u>Pot de peinture</u>	Cabane	Refection des bateaux			Industrielle (renouvelé chaque année)	
<u>Pinceau</u>	Cabane	Idem			Idem	
<u>Poêle</u>	Cabane	Chauffage	1		Industrielle	
<u>Gabarit</u>	Cabane	Fabrication de fagots de tubes (collecteurs)	1	Métal	Familial	
<u>Gros pneu</u>	Cabane	Sert à décoller le naissain par grattage	1	Caoutchouc	Industrielle	
<u>Ensacheuse de pochon</u>	Cabane	Sert à remplir des pochons avec des coquilles d'huîtres en guise de collecteur	1	Métal	Familial	Ne sert plus
<u>Balance</u>	Cabane		1		Industrielle	
<u>Cirés</u>		Protection		Caoutchouc	Industrielle	
<u>Cuissardes</u>	Parc			Caoutchouc	Industrielle	
<u>Bottes</u>	Cabane			Idem	Idem	

<u>Pelle</u>	Cabane	Servait d'écope Sert actuellement lorsqu'il fait de la chaux	1	Manche en bois Pelle en métal	Indus- trielle	
<u>Jérikans</u>	Bateau	Transport de carburant	10	Plastique	Indus- trielle	
<u>Gants</u>	Cabane	Protection des mains	6 paires	Caout- chouc	Indus- trielle	
<u>Crochet et caout- chouc</u>	Parc	Sert à fermer les poches			Indus- trielle	
<u> Tubes de 50 cm</u>	Parc	Sert à regrouper les poches		Plastique	Indus- trielle	
<u>Borgnes à anguilles</u>	Parc	Sert à pêcher les anguilles			("Ca c'est la petite gratte").	

Au regard de cet inventaire, trois points ont retenu notre attention, l'ancienneté du matériel, leur origine de fabrication qui est le plus souvent familiale ou artisanale, et l'adaptation inattendue de certains matériaux industriels à un usage ostréicole.

Cette exploitation qui fait partie des entreprises d'élevage les plus compétitives du bassin, a peu évolué sur le plan technologique, et malgré sa dynamique économique conserve des structures traditionnelles semblables à celles des petites exploitations.

Essai de synthèse

Depuis les années 1970, nous voyons se dessiner, en Charente, une certaine uniformisation au niveau des activités des entreprises. Pourtant, celles-ci demeurent très marquées par leurs origines locales qui déterminent encore certains de leurs choix professionnels.

Ainsi, les exploitations de la rive gauche restent principalement tournées vers l'affinage et l'expédition, alors que sur la rive droite ou à Oléron, l'élevage, même pour les expéditeurs, a toujours un rôle important sinon primordial.

Au travers de la présentation des quatre entreprises, nous avons parcouru le monde ostréicole charentais, en passant de la très grande entreprise semi-industrielle, à la petite exploitation d'élevage, tout en ayant découvert entre temps deux établissements de 1ère et 2ème catégorie aux structures artisanales et familiales.

Toutes ces entreprises sont le produit direct ou indirect de trois à quatre générations d'ostréiculteurs. Les premiers ostréiculteurs ayant "fait les huîtres" dans les années 1900, sont à l'origine des structures familiales et professionnelles que nous rencontrons aujourd'hui. Toutefois nous avons trop peu de données concernant cette première génération pour savoir d'où viennent les modèles des systèmes succédoraux, matrimoniaux et même de gestion qui furent utilisés jusqu'à nos jours.

Il serait certainement intéressant de faire une étude de démographie historique sur la population ostréicole des années 1900. Cette recherche pourrait se faire en travaillant d'une part sur la rive gauche de la Seudre et en détaillant chacune des communes de cette zone, puis en second lieu, en étudiant conjointement la population ostréicole de Bourcefranc et de l'île d'Oléron : nombre de familles ostréicoles de Bourcefranc sont originaires de l'île.

En effet, comment comprendre l'organisation domestique et professionnelle de ce groupe social sans un examen des structures précédentes sa formation ? Cependant, cette étude n'entrant pas précisément dans le cadre de notre travail, nous avons préféré considérer l'évolution des générations suivantes.

Dès la deuxième génération, se définissent les structures qui vont présider à la continuité de la profession ostréicole jusqu'à ce jour.

Dans le monde ostréicole, la vie domestique était alors totalement confondue avec la vie professionnelle. Les enfants, dès leur plus jeune âge, collaboraient au travail collectif au sein de l'unité de production familiale. A l'âge de la puberté, l'apprentissage du métier pouvait se faire tout entier au sein de la famille, en dehors de toute institution scolaire. Toutefois, si la structure de l'unité familiale était insuffisante pour supporter une aide supplémentaire, les enfants faisaient leur apprentissage hors du foyer paternel, dans une des maisons d'expédition de la commune.

Aujourd'hui, en raison de la scolarité obligatoire jusqu'à 16 ans, l'intégration des enfants au monde ostréicole est double. D'une part, à l'exemple de leurs aînés, ils sont contraints dès leur plus jeune âge à collaborer au travail collectif de l'unité de production familiale, ils aident leurs parents pendant leur temps libre (week-ends, vacances, soirées) ; d'autre part, ils reçoivent une formation scolaire spécifique qui leur donne l'accès au statut professionnel, sorte de sésame administratif qui leur ouvrira les portes des administrations, des banques et le droit d'exploiter les concessions.

Actuellement, seul ce statut administratif leur donne le droit de succéder à leur père et ainsi d'intégrer le monde ostréicole. Un stage, fait au sein de l'entreprise familiale, achève cette formation (scolaire et administrative).

Toutefois, dès la fin de la scolarisation de leurs enfants, les ostréiculteurs reprennent en main la formation de leurs enfants. L'intégration du "drôle" au monde des adultes est soumise aux mêmes obligations que celles auxquelles eux-mêmes furent contraints au même âge.

Les enfants vivent chez leurs parents et participent à l'activité de l'entreprise familiale comme simple aide. Nulle responsabilité ne leur est accordée jusqu'au jour de leur mariage.

A cette date, les filles quittent le domicile conjugal pour rejoindre celui de leur mari avec qui, s'il est ostréiculteur, elles travaillent sous la tutelle de leur belle-mère.

Le mariage pour les garçons modifie peu leur statut au sein de l'entreprise, , sinon sur le plan financier, ils sont enfin salariés. Toutefois, ils continuent à travailler pour leur père. Les jeunes mariés s'installent alors dans la maison que leurs parents leur offrent lorsqu'ils en ont les moyens.

Les enfants vivent en vase clos sous le contrôle permanent des parents avec lesquels ils travaillent. C'est pourquoi hier comme aujourd'hui, le choix du conjoint est totalement conditionné par le milieu bien qu'il y ait eu une certaine évolution depuis le développement du tourisme dans les années 1970. La communauté ostréicole est endogame et manifeste une certaine réticence à l'intégration des individus extérieurs à la profession. Il y a par exemple une certaine méfiance à l'égard des femmes venues d'ailleurs et une mise à l'écart de la communauté de celles qui, mariées à un ostréiculteur, ne travaillent pas ou choisissent une activité différente de celle de leur conjoint.

Dans cette société, le travail féminin est une obligation vécue comme une nécessité par les intéressées elles-mêmes et ceci quelque soit leur niveau de vie et l'importance de l'entreprise. "Le travail d'une femme est indispensable à la cabane". "Si une femme ne travaille pas avec son mari, l'affaire péridite" ... Toute la profession, sans distinction de sexe, de lieu et de revenus, se fait l'écho de ces propos.

La reconnaissance de l'importance du rôle de la femme au sein du monde ostréicole est évidente. Mais sa légitimation sociale, économique et administrative est quasiment inexistante. Les ostréicultrices sont rarement déclarées ou inscrites à un régime social. Elles n'ont aucun statut qui leur soit propre et qui leur permette au jour de leur retraite, en cas de divorce ou de décès, de revendiquer des droits sur l'entreprise familiale. Il est toutefois admis depuis quelques années que les femmes soient inscrites maritimes ou inscrites en codétention avec leur mari. Mais nombreux sont les hommes qui refusent de payer un rôle d'équipage supplémentaire pour leur femme, jugeant son tarif trop élevé. Il préfère alors prendre une assurance volontaire pour leur constituer une retraite décente.

Nous pouvons toutefois nous demander si ce choix est uniquement financier et s'il n'est pas plutôt dicté par la volonté des hommes de ne pas partager avec les femmes la direction de l'entreprise comme cela s'illustre en ce qui concerne la transmission du patrimoine.

Comme nous l'avons vu, le mariage éloigne généralement les filles de l'unité de production familiale et modifie rarement le statut des garçons au sein de l'entreprise : le fils continue à travailler sous la tutelle de son père. Dans le cas où il n'y a pas d'héritier mâle en âge de prendre la relève, c'est l'un des gendres qui prendra la succession : celle-ci ne sera que provisoire jusqu'à la majorité du fils, et définitive s'il n'y en a pas.

L'affaire est alors mise au seul nom du gendre et non à celui de sa femme. Cette dernière, en cas de divorce est donc dépossédée des biens ostréicoles transmis par son père.

Le mariage ne marque pas le moment où se règlent les héritages, même pour les enfants qui travaillent avec le chef d'exploitation. Tout au plus pourront-ils être inscrits en co-détention avec ce dernier et recevoir un salaire.

Le règlement des héritages se fait généralement du vivant du père, par donation-partage. C'est en deux périodes que se conclue le partage.

Pour les ostréiculteurs, les biens essentiels du patrimoine sont les biens ostréicoles qui sont légués en priorité aux hommes.

C'est à 55 ans que le chef d'exploitation souhaitant "toucher ses invalides" met l'exploitation au nom du fils ou du gendre à qui il la destine. Les mutations se font auprès des Affaires Maritimes.

La totalité des concessions ainsi que l'entreprise peuvent alors être mises au nom du successeur, mais la majorité des ostréiculteurs ne cèdent que partiellement leurs terrains, ne donnant à leur fils que la surface d'exploitation minimum exigée pour l'obtention du statut professionnel. Ce dernier continuera toutefois, à exploiter les concessions paternelles et devra partager les gains de l'entreprise à 50 % avec son père qui touchera en plus sa retraite.

Les claires font le plus souvent l'objet d'un partage ultérieur. Sur la rive gauche, les claires sont partagées entre tous les enfants, filles et garçons.

On ne peut pas dire que la position des enfants au sein de la parenté intervienne dans le choix de l'héritier. L'aîné n'a pas plus de droit que le cadet. Pourtant c'est souvent le plus jeune des garçons qui est désigné. Grâce à ce choix, les éventuels conflits de génération sont atténués.

Le fils aîné, plutôt que de subir la tutelle parentale jusqu'au jour de sa propre retraite sera orienté vers une activité différente ou, s'il est ostréiculteur, créera sa propre entreprise. Son père lui cédera alors quelques parcs et le grand-père ou un parent n'ayant pas de fils lui laissera sa cabane.

C'est donc le frère puîné qui prendra la succession. Mais l'affaire ne sera mise à son nom qu'au jour de la retraite du père et fort souvent, il ne pourra en assumer la direction que 10 ou 15 années après cette date. Toutefois les conflits de générations sont alors amoindris par la perspective d'une autonomie à moyen terme.

Cette stratégie de transmission telle que nous la décrivons, est vécue de façon inconsciente par ce groupe professionnel. Et lorsque nous demandons les raisons qui incitèrent à un tel choix, les réponses apportées sont différentes selon l'interlocuteur.

Pour l'observateur extérieur, issu du milieu mais qui s'en ait échappé, "c'est le plus con qui reste" (nous ne cautionnerons pas ce jugement qui ne fut nullement confirmé au cours de nos enquêtes).

Pour justifier le choix de succession fait par un ostréiculteur qui est aujourd'hui à la retraite, nous avons préféré rapporter ses propos :

"Le métier on a appris de père en fils, la meilleure école s'était mon père... Mon fils, il a appris avec moi. Je pouvais pas faire de trois enfants, trois ostréiculteurs. Si on avait partagé en trois, les parts n'auraient pas été très grosses.

Il y en a un (l'aîné) qu'était pas mauvais, il a poursuivi ses études.

Une fille, on compte pas sur une fille...

Il y en a un qui n'est pas bête et qui est plus

manuel et s'est là dessus que j'ai compté. Il a son BEPC, il a fait 2 ans à la Rochelle au lycée technique, ça avait pas l'air de trop l'intéresser. Je m'apercevais qu'il pourrait y avoir une dégradation, il savait pas ce qu'il voulait faire. Pendant les vacances, il m'aidait, j'ai vu que ça lui plairait. Il est sortie de l'école à 16 ans. Il a eu quelques moments de découragement, il voyait ses autres collègues de son âge qui faisaient ce qu'ils voulaient..."

Le fils de cet ostréiculteur, (28 ans), interrogé à son tour nous dit être satisfait de son sort. Mais avouerait-il un jour son regret de n'avoir pu choisir son métier comme certains des professionnels de 50-70 ans que nous avons rencontré.

Cette stratégie vise surtout à éviter la dispersion ou la vente des biens ostréicoles. Toutefois lorsqu'il n'y a pas d'enfants ou que ceux-ci après avoir fait des études, (comme nous avons eu le cas sur la rive gauche), refusent de prendre la succession, les entreprises sont vendues. Mais cet événement est généralement vécu par la famille et la communauté comme un véritable drame.

Comme nous l'avons déjà dit, le règlement de l'héritage se fait généralement du vivant du père par donation partage.

Dans la majorité des cas, c'est vers 65 ans que le père répartira ses biens immobiliers et mobiliers entre tous ses enfants. Cette période constitue un autre point de passage de la transmission du patrimoine.

Souvenons-nous que l'un des germains est déjà propriétaire de l'exploitation. C'est pourquoi les parents s'arrangent pour dédommager leurs autres enfants. Certains recevront des biens privés, mais c'est fort souvent une soulte que le détenteur de l'exploitation versera à ses germains. Celle-ci sera calculée par le notaire au prorata de la valeur de l'entreprise. "Nous, en tant que notaire on tente d'établir cette égalité en fonction de notre connaissance du marché et de la valeur des parcs. De toute façon, ils règlent leurs problèmes entre eux avant de venir nous voir".

Le notaire entérine les décisions mais veille toutefois à ce que le partage soit équitable même si les critères d'évaluation des biens publics et de certains

biens privés tels que les huîtres, restent aléatoires et hasardeux.

Peut-on parler d'équité ? Il nous est difficile de répondre de façon formelle, chaque cas étudié ayant apporté une réponse différente. Il apparaît toutefois que l'héritier des biens ostréicoles est apparemment privilégié aux dépens des autres enfants. Mais, ne peut-on comparer ce privilège à une sorte de créance différée, qui compenserait l'obligation qui est faite à "l'élu" de travailler sous la tutelle de son père et de lui apporter aide et assistance au jour de sa vieillesse.

Toutefois, la préoccupation essentielle de la communauté ostréicole charentaise est de maintenir la pérennité de l'exploitation et de préserver les structures établies par le groupe depuis quatre générations.

Conclusion

Le maintien de ces structures se caractérise actuellement par une stratégie à deux niveaux.

Le premier consiste à fermer le terroir à toute ingérence extérieure, d'une part par la pratique d'une stratégie matrimoniale endogamique, parfois même homogamique, qui permet ainsi le maintien des biens ostréicoles au sein de la communauté ; d'autre part, par le contrôle de l'espace de production, aussi bien sur le domaine public que sur le domaine privé, en privilégiant la transmission des biens ostréicoles à un seul des enfants mâles.

Le second niveau de cette stratégie consiste à aller chercher hors du terrain charentais de nouveaux espaces ostréicoles dans des régions éloignées (Bretagne, Normandie et même parfois à l'étranger). Ceci se fait sous la forme de demandes de création ou de reprise de concessions dans d'autres zones. Il y a donc extension de l'exploitation par intrusion dans le sein d'autres communautés ostréicoles.

Cette politique à deux niveaux qui atteste en quelque sorte de la dynamique des exploitants ostréicoles charentais, comporte aussi quelques risques propres à toute forme d'expansion. L'avenir nous dira si cette stratégie parviendra à se montrer opérationnelle dans le cadre économique actuel, si des producteurs attachés à des notions de production et de gestion très spécifiques de leur terroir d'origine seront capables de s'adapter dans un milieu différent, voire d'y imposer leurs propres méthodes.

LISTE DES FIGURES ET DES CARTES.

- Plan 1 - Les marais de Charente-Maritime -
- Figure 2 - Une prise de marais salants -
- Figure 3 - La prise du petit Geoffrit (St Just)-
- Figure 4 - Claires de sartières
et claires endiguées -
- Figure 4bis - Plan d'un champ de claires -
- Figure 5 - Outils ostréicoles -
- Figure 6 - Dérases -
- Figure 7 - Claires de sartières buvant par
gravitation -
- Figure 8 - Brouettes ostréicoles -
- Figure 9 - Marais endigué -
- Figure 10 - Varaigne ou porte -
- Figure 11 - Batardeau -
- Figure 12 - Outils ostréicoles -
- Figure 13 - Commode -
- Figure 14 - Eparage des huîtres en claires -
- Plan 15 - Etablissement d'expédition de
première catégorie (1925-1942)-
- Plan 16 - " " (1942-1986)-
- Plan 17 - Etablissement d'expédition de
seconde catégorie -
- Plan 18 - Etablissements d'élevage -

BIBLIOGRAPHIE

- AFFAIRES MARITIMES, 1983, 1984, 1985, 1986. Monographie conchylicole. Quartier des Affaires Maritimes de Marennes-Oléron.
- AFFAIRES MARITIMES, 1983, 1984, 1985. Monographie des ports de pêche maritime. Quartier de Marennes -Oléron.
- AFFAIRES MARITIMES, 1985-1986. P.M.D., exploitation des cultures marines. Groupe école des Affaires Maritimes, document dactylographié, octobre 1985. Cours refondu par l'AC 2 Rabot, mise à jour, n°1, février 1986.
- ALTAHBE, G., - Notion de l'entreprise comme objet anthropologique.
Paris, Ecole des Hautes Etudes.
- ARDOIN-DUMAZET, 1909 - Voyage en France (51ème série), Bretagne 4ème partie ; littoral butoir de l'Atlantique.
Paris.
- Association d'encouragement des industries ostréicoles et condrylicoles françaises.
Orléans-Imp. Aug. Gout et Cie.
- BARNABET, Gilbert, 1986 - Aquaculture.
Parc, Technique et Documentation, Lavoisier.
- BAUDRILLAT, M., 1827 - Traité général des eaux et forêts, chasses et pêches...
4ème partie, Dictionnaire des pêches.
- BEAUPIED-DUMESNIL, 1765 - Mémoire sur les marais salants des provinces d'Aunis et Saintonge.
La Rochelle.
- BERARD, Laurence, 1979 - Terres et eaux en Dombes. Technologie et droit coutumier d'un système hydraulique agropiscicole.
Paris, Thèse de doctorat de 3ème cycle de EHESS.
- BOSSY, Freddy, 1983 - Le lexique Maritime de la Saintonge et de l'Aunis.
Bordeaux, Thèse de doctorat de 3ème cycle, Fac.de lettres.

- BOUCARD, Jacques, 1982 - Les écluses de l'île de Ré.
Paris, Thèse de 3ème cycle, EHESS.
- BOURDIEU, Pierre, 1972 - "Les stratégies matrimoniales dans
le système de reproduction".
Paris. Annales, n°3, mai, juin, pp 110 à 112.
- BOURRICAUD, A., 1866-1867 - Marennes et son arrondissement.
Marennes, Florentin aîné.
- COEURDACIER, J.L., 1985. "Etablissement d'expédition ostréi-
cole". Equinoxe. Avril-Mai 1985, n°2, pp 12-18.
- DANTAN, Maryse, 1969 - Paysage et utilisation de la côte
charentaise de part et d'autre de l'estuaire de la
Seudre.
Paris, mémoire de maîtrise.
- DEFAYE, 1970 - Tradition et changement dans la communauté
ostréicole au bassin de Marennes-Oléron.
Mémoire dactylographiée.
- DELAFOSSÉ, M., LAVEAU, C., 1960 - Le commerce du sel de
Brouage aux XVIIème et XVIIIème siècles.
Paris, A., Colin.
- DELAFOSSÉ, M., LAVEAU, C., 1968 - "l'évolution des marais
salants de l'ouest de la France au XIXème siècle".
Le rôle du sel dans l'histoire.
Paris, éd. M. Mollat, pp 255-262.
- DELBOS, Geneviève, 1986 - "De la nature des uns et des
autres. A propos du dépeuplement des eaux...".
Strasbourg, la Nature et le Rural,
Colloque National, p. 19.
- DELBOS, Geneviève, JORION, Paul, 1984 - La Transmission des
savoirs.
Paris, M.S.H.
- DUMONT, Philippe, 1986 - Analyse de l'ostréiculture, marché,
production, utilisation du littoral.
Rennes, Thèse de 3ème cycle, Université Rennes I.
- FLAMAND, Gérard, 1985 - "Note sur la délimitation du Domaine
Public Maritime dans la baie de Seudre".
CIC Marennes-Oléron.
- 1975 - "Note sur l'origine historique des
claires du bassin de Marennes-Oléron".
Section Régionale.

- FOX, Robin, 1972 - Anthropologie de la parenté.
Paris, Gallimard.
- GEANT, Joé, 1922 - La Charente Inférieure et ses Industries
Agricoles.
Paris, P. Macron, imprimerie des assureurs.
- GELEZEAU, 1896 - Saint Sornin, Nieulle, Broue et les
"Iles de Marennes".
La Rochelle.
- GRELON, Michel, 1973 - L'ostréiculture de Marennes-Oléron
(en quelques mots choisis).
Toulouse, Imprimerie 34.
- GRELON, Michel, 1978 - Saintonge, pays des huîtres vertes.
La Rochelle, Rupella.
- HERAL, Maurice, 1986 - "L'ostréiculture française tradition-
nelle". Aquaculture.
Paris, Tec. et Doc., Lavoisier.
- HERVE, Paul, 1935 - Les Huîtres.
Marennes, éd. A. Barbault.
- JUDES, Patricia, 1986 - Espace des contraintes et rationalité
économique dans le bassin ostréicole de Marennes-
Oléron.
Tours, Maîtrise de sociologie,
Université Fr. Rabelais.
- LANDREAU, 1934 - Usages locaux à caractère agricole.
La Rochelle, Imprimerie de la Charente Inférieure.
- LAVERGNE, M., 1972 - L'ostréiculture dans la vallée de la
Seudre.
Poitiers, Institut de géographie de la faculté de
Poitiers, E. 19, n°74, pp. 313-334.
- LEMONNIER, Pierre, 1975 - Production du sel et histoire
économique : introduction à l'étude ethnologique
d'un village du marais salant de Guérande.
Paris, Thèse de troisième cycle, Université
de Paris V.
- LEMONNIER, Pierre, 1980 - Les salines de l'Ouest, logique
technique, logique sociale.
Paris, Maison des sciences de l'homme.

LEROI-GOURHAN, André, 1964 - Le Geste et la Parole.

- I- Technique et langage ;
- II- La Mémoire et les rythmes.

Paris, éd. Albin Michel (coll. Sciences d'Aujourd'hui).

LEROI-GOURHAN, André, 1945 - Milieu et technique.

Paris, Albin Michel.

LEROI-GOURHAN, André, 1943 - L'Homme et la matière.

Paris, Albin Michel.

LENCLUD, Gérard, 1987 (?) - "Transmission successorale et organisation de la propriété. Quelques réflexions à partir de l'exemple corse".
Document dactylographié.

LE TERME, M., 1872 - Règlement Général sur les marais de l'arrondissement des Marennes.

Marennes, A. Florentin aîné.

LE TERME, M., - Statistique générale et comparative de l'arrondissement de Marennes pour les années 1833, 1834 et 1835.

Marennes, s.d.

LE TERME, M., 1826 - Règlement général et notice sur les marais de l'Arrondissement de Marennes.

Rochefort.

LOCARD, Arnould, 1900 - Manuel pratique d'ostréiculture.

Paris, librairie J.B. Baillière et fils.

MAGET, M, 1962. Guide d'étude directe de comportements culturels. Paris , ed. du C.N.R.S.

MALAVAL, F, 1986. "Les huîtres l'ont échappé belle". Symbiose et environnement. N°2 sept.

MAUSS, M, 1948. "Les techniques et la technologie". Journal de psychologie normale et appliquée. N° spécial: le travail et les techniques, pp. 71-78.

MERCIER, J.P., 1986- Les marais de Charente-Maritime. activités humaines. conflits d'usage. Document dactylographié, D.D.A.F., mai 1986.

PAPY, Louis. La côte Atlantique de la Loire à la Gironde.
Ed. Delmas.

PAPY, Louis, 1961. Aunis et saintonge.
Paris, Grenoble, Arthaud.

- PAPY, Louis, . Brouage et ses marais.
- LEIRIS, Michel, PAULME Denis, 1947. Manuel d'ethnologie.
- RANSON, G , 1951. Les huîtres, biologie-culture.
Paris, Paul Lechevalier.
- REGRAIN, Raymond, 1980. Géographie physique et télédétection
des marais charentais.
- RENARD, Jack, 1951. L'huître.
Paris, ed. C.F.P.I.
- RIAND, Rémi, 1971. Sociologie de l'ostréiculture dans le
bassin de Marennes-Oléron.
Orléans-Tours, Fac. des lettres et Sciences
Humaines de Tours, Thèse de 3° cycle.
- ROCHE, Georges, 1897. La culture des mers.
Tours, impr. E. Arrault et Cie.
- SALITOT, Michelle, 1986. " Formes de l'activité huîtière à
Cancale depuis le XVIII° siècle".
Strasbourg, colloque national, La Nature et le
Rural, mss. dactyl. , P.11.
- SEGALEN ,Martine, 1981. Sociologie de la famille.
Paris, A.Colin (Collection U).
- SIGAUT, François, 1975. " La technologie de l'agriculture,
terrain de rencontre entre agronomes et ethnologues
Etudes Rurales, n° 59, Juillet-Sept. 1975, pp.103-
109.
- TANNEAU, Gilbert. Des parlers, us et coutumes de chez nous.
le gueurlet tremblyadais.
Doc. dactylographié.
- VAN TILBEURGH, Véronique, 1986. L'exploitation ostréicole.
vers une intégration.
IFREMER-LERSCO;
- ZONABEND, Françoise, 1980. La mémoire longue: temps et
histoire au village.
Paris, PUF.