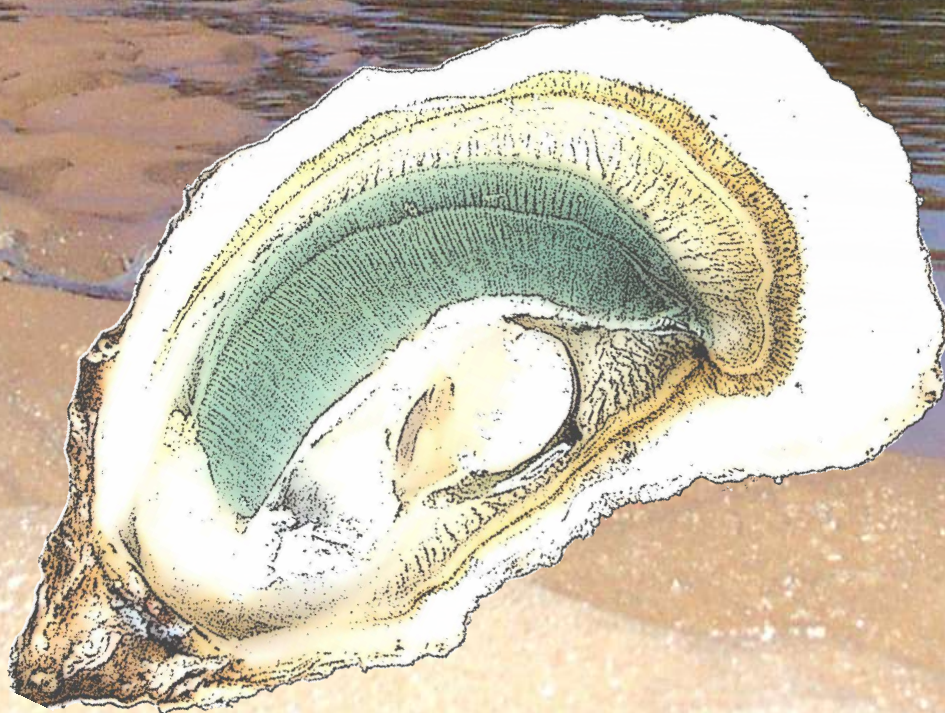


Spécial « Histoire de l'ostréiculture »

(dont réédition revue du n° 44 de juin 2017)



n° 87

Mars 2026

L'huître et le Groupe Associatif Estuaire

En 1993, le Groupe Associatif Estuaire est né d'une volonté partagée d'actifs du monde marin et estuarien de notre côte talmondaise !

Huit qui tenaient tant à conserver notre environnement, nos cultures et activités... au titre desquelles l'ostréiculture tenait une place prépondérante ! Si je m'en souviens bien, il y avait deux ostréiculteurs, un ouvrier ostréicole, un étudiant en aquaculture, une saunière, un marin-pêcheur, un amoureux du site (il venait d'ailleurs !) et moi-même, alors responsable de formation en cultures marines ! Et nous avons créé Estuaire !

D'autres — plein d'autres — sont venus au fil des ans pour bâtir ce que nous sommes aujourd'hui.

Sans le syndicat ostréicole d'alors, nous n'aurions pu avancer ! Il nous a soutenus et s'est engagé à nos côtés et nous avons œuvré ensemble pendant de nombreuses années.

Dans les années 1999-2000, il a été créé au sein d'Estuaire, l'association Ostréanie, dédiée aux cultures marines ; puis en 2002, celle-ci s'est engagée dans la production d'huîtres à titre professionnel. En plus de surfaces détenues dans le Payré, elle a exploité des concessions ostréicoles en baie de Bourgneuf, sur l'île de Ré et l'estuaire de la Charente. Elle a cessé son activité professionnelle 20 ans après.

Si, depuis, nos liens se sont quelque peu distendus avec la profession, nous sommes toujours à son écoute et prêts à défendre ses intérêts. L'ostréiculture représente un atout économique local, une activité traditionnelle et une production sans intrant dont la présence exige un milieu naturel sain

Daniel Verfaillie

Il était une fois... l'huître !	p. 3	⇒	Le transport sur l'eau	p. 15
Histoire d'huîtres	p. 4	⇒	Ventes et expéditions	p. 16
100 ans d'histoire	p. 5 à 16		Entre cueillette et rationalisme	p. 17 et 18
⇒ les casiers	p. 7 à 10		Risques et périls	p. 19
⇒ Les claires	p. 11 à 14		Retour sur les 100 ans	p. 20

ESTUAIRE INFO N° 87 Spécial « Histoire de l'ostréiculture »

Votre ESTUAIRE INFO est une publication gratuite du GROUPE ASSOCIATIF ESTUAIRE
(dépôt légal mars 2026 – ISSN 1629-1107)

Directeur de Publication : Fabien VERFAILLIE – Rédacteur en chef : Daniel VERFAILLIE – Comité de rédaction : François MIGNÉ – Meline BLOVIN – Collaboration dont textes, photographies ou graphisme : Marylène VILLIERS-GAUTREAU – Daniel VERFAILLIE – GAE et sources diverses indiquées.

Il était un fois... l'huître !

Une bien curieuse bête... cachée dans une boîte de calcaire qui vit presque entre deux monde... et au sexe indéfini ; et qui fabrique même des perles ! Mais ce n'est pas tout...

Contrairement à d'autres animaux d'élevage, l'huître est un produit presque sauvage... l'ostréiculteur ne la nourrit pas.

En effet, l'huître creuse est un herbivore qui ne consomme que du phytoplancton vivant naturellement dans l'eau de la mer et des estuaires.

À partir d'une certaine température de l'eau, l'huître pompe celle-ci puis la « tamise » avec ses branchies, retenant ainsi sa nourriture. Par toute une série de cils, les aliments sont conduits à sa bouche puis avalés et digérés.

La fonction de pompage est en corrélation avec la température de l'eau et peut atteindre une dizaine de litres par heure !

Il faut dire qu'elle revêt une importance capitale puisqu'elle dessert le mécanisme de nutrition, de

respiration, d'excrétion mais aussi d'expulsion des produits génitaux.

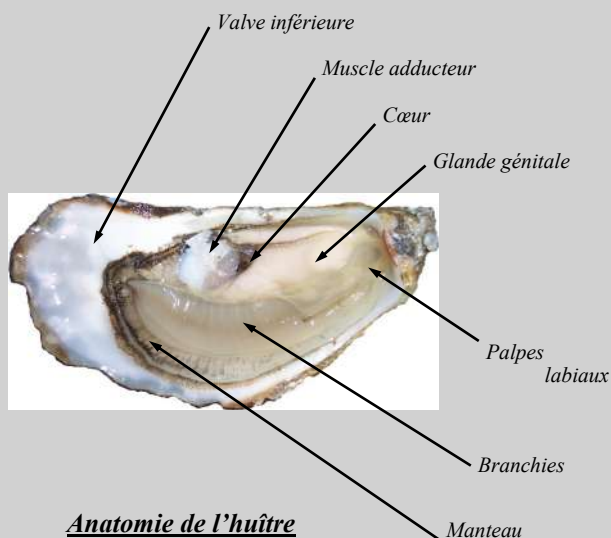
Mais il y a plus curieux encore ! Tout commence à la conception : l'huître naît de « parents inconnus » ou presque. Expulsées du corps des parents, les cellules reproductrices s'unissent au gré des courants pour former une larve à peu près nageuse. Au gré des flots, le frêle animal est ainsi ballotté et dérive de 18 à 20 jours.

Progressivement alourdie par une coquille qui n'apparaît pas tout de suite, la larve finit par tomber sur le sol, rampe à la recherche d'un support propre et s'y

fixe durablement.

Quant aux parents... ils peuvent changer de sexe !

En effet, chez les huîtres creuses, on peut changer de sexe au cours de sa vie ou d'une saison à l'autre ! d'abord mâle... et après femelle !



L'huître creuse est un **mollusque bivalve fixé** qui vit par sa valve inférieure.

Elle se nourrit de **phytoplancton** qu'elle absorbe par pompage de l'eau de mer puis filtration au niveau de ses branchies.

Son **sang bleuâtre** à cause de la présence de cuivre, est véhiculé par un cœur à un seul ventricule et deux oreillettes.

Elle est **hermaphrodite** mais un seul sexe s'exprime ; Ses capacités de reproduction sont énormes : **plusieurs millions de descendants potentiels** !

Elle peut aussi fabriquer des « **perles** » pour isoler des corps étrangers !

On ne connaît pas exactement sa longévité... Mais elle peut au moins atteindre **une trentaine d'années**.

Le verdissement des huîtres s'obtient dans les **claires** du milieu de l'automne à celui du printemps.

Quand les conditions de vie deviennent difficiles, le phytoplancton dont se nourrissent les huîtres disparaît. L'un d'entre eux, la **Navicule bleue**, subit à cet instant une transformation surprenante ; celle-ci se traduit par l'apparition d'un pigment bleu-vert : la **marennine**. Progressivement ces microalgues tombent au fond de la claire qu'elles tapissent d'une coloration foncée. Les huîtres absorbent alors les navicules en fin de vie et la marennine ; comme tout aliment, elles sont alors conduites en direction des **branchies** sur lesquelles le pigment bleu-vert se fixe.

La coloration des branchies peut ainsi se faire entre quarante-huit heures et une semaine et se maintenir souvent entre une et deux semaines.



Histoire d'huîtres !

S'il nous fallait remonter loin dans le temps, on pourrait alors évoquer une huître du Jurassique (*Gryphaea cymbium*) qui peuplait nos eaux à l'époque des grands dinosaures (il y a un peu moins de 200 millions d'années) et que l'on retrouve fréquemment dans la couche calcaire du sol.

Gryphaea cymbium



Plus près de nous et jusqu'au XIX^e siècle, l'huître de l'estuaire était plate ! C'était aussi la seule huître française (*Ostrea edulis*). Celle-ci peuplait donc les fonds d'une ria que la vase et les sables allaient progressivement combler : l'estuaire du Payré. On en retrouve encore les coquilles qui ont servi à durcir les sols des anciennes maisons des villages.



*Creuses
ou
Plates ?*



Pièces de monnaie de la Renaissance découvertes associées à des coquilles d'huîtres plates au Port de la Guittière

En 1868, un navire transportant des huîtres en provenance du Portugal doit se délester de sa cargaison dans l'estuaire de la Gironde ; de là, les survivantes se reproduisent et, au fil des courants, se laissent porter par le panache d'eau de la Gironde.

Progressivement, ces huîtres colonisent le littoral charentais puis le sud de la Vendée... année après année. On la considérerait aujourd'hui comme une espèce invasive !

Entre 1905 et 1910, elles atteignent l'estuaire du Payré mais sans jamais le dépasser sans l'aide des hommes. L'huître creuse portugaise (*Magallana angulata*) avait ainsi atteint sa limite nord.

Les premiers éleveurs d'huîtres prennent alors des concessions dès 1915.

Plus tard, à partir de 1973-1974, l'huître creuse japonaise (*Magallana gigas*) remplaça la portugaise, victime d'une épizootie qui l'éradiqua. C'est elle que les ostréiculteurs du bassin de Talmont cultivent encore aujourd'hui.

Aujourd'hui, beaucoup de producteurs font appel à des souches sélectionnées, nées en éclosierie... En particulier, une souche réputée pour être stérile (les huîtres triploïdes) et consacrant uniquement son énergie à croître et donc plus à se reproduire !

100 ans d'histoire.

Sur le bassin de Talmont, l'ostréiculture s'est implantée d'abord en marge d'activités existantes et cette profession est longtemps apparue comme une activité complémentaire d'autres activités ; comme en témoigne encore l'importance des ostréiculteurs non professionnels sur le site (regroupés dans une structure satisfaisant au décret de 1983 sur la capacité professionnelle et l'exercice de cette profession).

Cependant, l'ostréiculture du bassin se structure dans la première moitié du XX^e siècle, en créant un syndicat (1933). S'il y a déjà des professionnels à titre principal, l'essor de l'activité doit cependant attendre le sortir de la guerre. Aucune connaissance ne semble avoir subsisté de l'activité d'avant 1945.

Lors de la seconde période (1945/1970), les ostréiculteurs - une dizaine de professionnels émerge clairement alors entre 1945 et 1955 - établissent leur production à partir d'achats de garniture (Arcachon, Marennes, le nord-Charente ou La Bernerie) qu'ils complètent par de la pêche qu'ils effectuent eux-mêmes (Fouras, Châtelailon, Angoulins, La Grière, La Bernerie...).

Les huîtres sont pêchées par les hommes et les femmes à l'aide de piochons et ramenées à terre avec des paniers et des sacs portés sur des civières ; puis détroquées à la cabane avant leur mise en élevage.

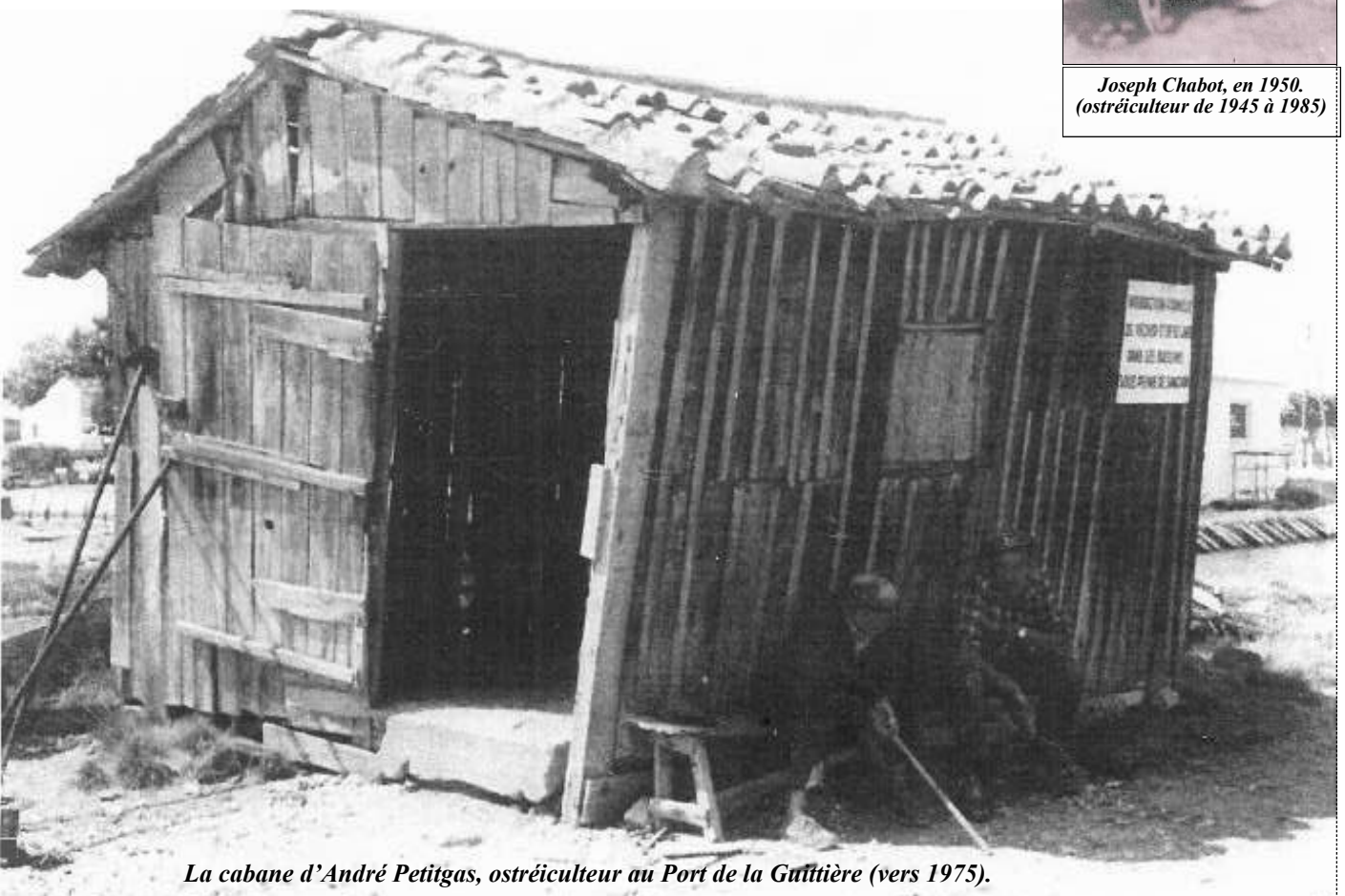
Enfin, un petit complément est fourni par du captage dans l'estuaire par la pose de tuiles non chaulées (rive de Jard du chenal de l'Ile-Bernard) et de pierres (les Grottes et l'anse du Piquet). L'élevage se fait alors en casier et au sol en claires basses. C'est à cette époque que l'essentiel des claires est creusé dans le pré salé.



Casiers sur une rive ; tuiles de captage sur l'autre vers 1960.



*Joseph Chabot, en 1950.
(ostréiculteur de 1945 à 1985)*



La cabane d'André Petitgas, ostréiculteur au Port de la Guffière (vers 1975).



Camion de l'entreprise ostréicole talmondaise Gaborit sur la plage de Cancale en vue déchargement d'huîtres (vers 1975).



Cordées de coquilles d'huîtres en demi-élevage.



Palettes de tubes de captage (Ets. Ostréanie - juillet 2014)*



Julie Vuilleret, responsable de production à Ostréanie (parc de la plage ostréicole du Port - 2013.)*

Ces méthodes sont sensiblement identiques sur le pays des Olonnes (la Gachère, bassin des Chasses...). Ce dernier site a disparu aujourd'hui, essentiellement à cause d'un problème de pollution induite au TBT dans les années 70/75, mais aussi par la disparition de l'huître portugaise.

Avec l'arrivée de la « japonaise », la troisième période (1970/2000) marque un tournant : une seconde vague d'ostréiculteurs s'établit dans les années 70/80, en pleines heures sombres de l'épizootie de la portugaise : l'achat de garniture est abandonné au profit de la pose de collecteurs (coquilles d'huîtres ou de St-Jacques enfilées sur une broche de fer, puis tubes plastiques), avec en parallèle l'abandon du captage dans l'estuaire et la recherche de nouvelles zones de production, comme la baie de Bourgneuf ou Cancale.

Sur notre bassin talmondaise, pour des raisons d'opportunités économiques, cette période 2000-2015 est marquée par le recul progressif de l'élevage au profit du commerce d'huîtres produites ailleurs ; ainsi, en 2014, près de 50 % des ostréiculteurs du site pourraient être considérés comme des commerçants à titre principal.

Un peu partout en France, mais aussi sur notre bassin, le captage naturel, effectué surtout sur coupelle, est remplacé pour partie par l'achat de naissain d'écloserie - essentiellement triploïde. Quant à la production, le site de Paimpol, plus poussant, a progressivement remplacé celui de Cancale pour les ostréiculteurs talmondaise et ce, jusqu'à récemment !

Dans le même temps, les casiers ont pour ainsi dire disparu du littoral français. Nous sommes, aujourd'hui, le dernier bassin ostréicole à utiliser encore cette technique (de manière confidentielle) mais nos claires ne sont plus affectées qu'au dépôt-affinage - et encore, sous cette forme, sont-elles aussi sur le déclin.

Les mortalités récurrentes du naissain depuis 2008, puis maintenant sur les adultes, les montées du sable dans l'estuaire, les cours de vente qui chahutent les trésoreries obèrent aussi l'avenir et sont autant de sujets d'inquiétude.

* Ostréanie, est une structure associative ostréicole du Groupe Associatif Estuaire, basée aux Dunes, qui a exploité professionnellement de 2002 à 2022)

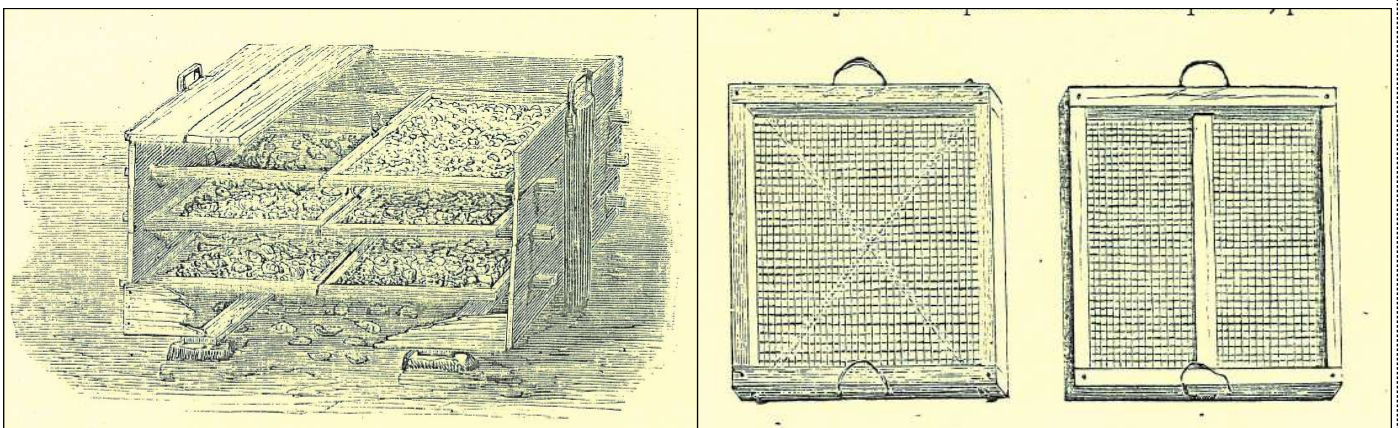
Les casiers

La grande difficulté que l'ostréiculture rencontre alors, c'est la faible disponibilité en sites satisfaisants à l'élevage des huîtres... en particulier au regard du sol.

En effet, au départ, on envisage la culture qu'au sol ! Trop dur, trop mou, trop roulant ou trop exposé, l'estran français est assez peu approprié. L'une des recettes qui va permettre de coloniser plus de surface est l'invention de l'élevage en surélévation.

L'origine de la surélévation est à rechercher sans doute au travers des *ambulances* arcachonnaises de la seconde moitié du XIX^e siècle. Pour l'essentiel, il s'agit de *caisses ostréophiles* : sortes de casiers superposés et propres à recueillir le naissain et à le protéger de la mer et des prédateurs. On les attribue à tort au maçon arcachonnais Jean Michelet : « Les caisses ostréophiles ou « ambulances » furent imaginées par MICHELET en 1865 : Deux cadres en bois de 2 m de long sur 1 m de large, placés l'un au-dessus de l'autre et distants de 15 cm, étaient réunis par une charnière. Chaque cadre était garni d'un grillage en fil de fer galvanisé à mailles assez fines. L'intérieur était divisé en trois compartiments pour éviter l'accumulation des huîtres. Ces appareils se fixaient sur de petits piquets les isolant du sol de 15 à 20 cm. Ces casiers permettaient le développement facile de l'huître de détroquage, essentiellement de l'huître plate (*Ostrea edulis* L.), à l'abri des prédateurs » (Le Dantec, Observations sur un essai d'élevage d'huîtres portugaises en caisses ostréophiles Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1956-06, Vol. 20, N. 2, p. 171-182).

En fait, Michelet avait bien déposé un brevet mais en fut dépossédé par décision du 10 août 1875 de la cour d'appel de Bordeaux aux motifs suivants : « Attendu que l'idée de favoriser par ce procédé la reproduction des huitres, et d'arriver ainsi au repeuplement des parcs, était connue depuis longtemps ; qu'elle avait été préconisée dans deux brochures publiées en France par M. le docteur Kemmerer, en 1861 et 1863 ; qu'elle était passée dans la pratique et avait été adoptée à Arcachon depuis plusieurs années, soit par l'industrie privée, soit par les administrateurs des parcs de l'Etat, ainsi que le constatent de nombreux documents soumis à la Cour, et notamment le rapport publié en janvier 1866 par M. le docteur Soubeiran sur l'ostréiculture à Arcachon ».



Ambulance et caisses ostréophiles (de la Blachère, Culture des plages maritimes, 1866, p. 134,135)

De la Blachère, en 1866, décrit ce type d'ambulances, qu'il nomme alors rucher, comme propre à capter le naissain d'huîtres plates et à le faire grossir. Ce qui semblerait une variante de la caisse ostréophile, à n'en pas douter, ancêtre du casier.



André Verfaillie, (ets. Ostréicole Chabot-Verfaillie), maniant caisses et baquets dans un bassin - 1956.



Caisse ou casier ?

Louis Marteil en 1979 dans *La conchyliculture française* évoque l'élevage en casier qu'il utilise parfois indistinctement ; d'autres fois parlant de caisse pour le naissain et de casier pour parler d'élevage.

Le terme de caisse, au moins sur le bassin de Talmont, sera réservé à un petit casier (environ 1/3 d'un casier normal) ; ces caisses seront munies d'anses en cordage pour être plus facilement déplacées ; comme ci-contre au Port de la Guittière sur le bassin de Talmont (1956)



Casiers sur le Croisic (entreprise ostréicole Audonnet) - carte postale non datée (tourisme-lepouliguen.fr)

Taille et disposition...

Louis Marteil cite aussi de Maluquer (1947) comme ayant donné d'amples descriptions des casiers dans la Pénérf et le traict du Croisic : « Le cadre en bois mesurait 1,90 m de longueur sur 0,80 ou 0,65 m de largeur et 0,10 m de hauteur ; un grillage, galvanisé après torsion (pour mieux résister à la corrosion), était tendu et y était fixé (...) le tout était revêtu, chaque année, de coaltar ; les caisses n'avaient pas de couvercle. (...) Les caisses reposaient sur des rampes ; des chevrons de section carrée (6 x 6) étaient cloués horizontalement sur de forts piquets enfoncés dans le sol pour former une ligne continue le long du chenal, exhaussée d'environ 0,80 m. Une seconde ligne de chevrons était posée parallèlement, à 1,70 m de la première ; les caisses reposant ainsi sur les deux lignes.

Si cette taille n'est pas systématique, elle est aussi celle des premiers casiers talmondaï ; l'actuel dimensionnement étant moins conséquent : environ 1,50 m sur 0,60 cm (dicté pour partie par la taille des rouleaux de grillage plastique).

Comme partout, à Talmont comme ailleurs, les casiers étaient protégés par du coaltar, souvent par trempage dans des bacs dans lesquels, le coaltar était chauffé pour le rendre moins visqueux et plus pénétrant.

Sur le bassin de Talmont, une autre méthode de surélévation des casiers s'est maintenue jusqu'à l'épizootie de l'huitre portugaise (1970-73). Les fonds sableux et instables de l'estuaire du Payré ne pouvaient avoir d'autres techniques que la surélévation, mais le système des chantiers fixes n'est apparu que plus tard. Les casiers, indépendants les uns des autres sur les parcs, étaient alors munis de « pieds » de 40 à 50 cm et lestés par des moellons pour éviter que « la mer » ne les emmène.

On retrouve aussi cette technique sur le bassin d'Arcachon, mais les piquets semblent fichés dans le sol pour éviter leur déplacement par les courants.

Casiers couverts ou non ?

Autre particularisme du site talmondaï, la couverture de protection (réalisée avec un rouleau de grillage plastique) ne se généralisera là aussi qu'après les années 70. Ailleurs, cette technique semblait en vigueur depuis assez longtemps déjà. Sur d'autres bassins, des techniques différentes ont aussi été utilisées plus tôt, comme en témoignent ces reproductions de cartes postales, hélas non datées.

Quant aux fonds, à Talmont comme sur les autres bassins, on les trouve suivant les époques en lattes de pin coaltarées, en grillage métallique galvanisé ou, comme actuellement, en grillage plastique avec des mailles adaptées à la taille des huîtres.



Casiers (ambulances) sur le bassin d'Arcachon - carte postale non datée (notrefamille.com)

Et face aux courants ?

Les casiers étaient disposés et fixés sur des rampes en bois, directement sur des pieux enfoncés dans le sol ou - comme c'est toujours le cas aujourd'hui sur le bassin de Talmont - posés et fixés sur des barres de fer maintenues par des pointes galvanisées de 125 ou plus sur des pieux de châtaignier. Les moyens d'enfoncement des pieux différaient suivant le sol. Sur le site talmondaï aux fonds essentiellement sableux, c'est à l'aide d'une lance et d'une motopompe que les pieux étaient et sont encore enfoncés.

Casiers et grillage de protection (Marteil, 1979) et casiers dans l'estuaire du Payré (2003)



Si les chantiers fixes permettaient de maintenir fermement les casiers aux rampes, l'utilisation de casiers à pied (comme c'était autrefois le cas dans les chenaux du Payré) n'offrait pas de garantie contre les courants et les effets de houle. Les casiers étaient alors lestés par des moellons posés sur les coins. L'arrivée des chantiers y mit fin bien sûr. Cette pose de moellons n'a pu être attestée sur aucun autre site français.



5242



Chantier fixe avec casiers (les pieux sont enfoncés au moins sur 1/3 de leur longueur totale)

Et la taille ?

On l'a vu précédemment dans le descriptif de Louis Marteil, inspiré par de Maluquer, les casiers mesurent environ 2 m de long pour 0,80 à 0,65 m de large. La plupart des renseignements collectés montrent que ces tailles sont souvent celles en vigueur un peu partout et aussi sur le bassin de Talmont. Toutefois, une reproduction de carte postale du bassin de Marennes a retenu notre attention. Ces casiers sont effectivement encore plus grands ; sans doute 3 m pour une largeur de 0,80 ou 1 m.

Dans de nombreux exemples, comme en témoignent quelques représentations, certaines fois, les casiers sont cloisonnés pour éviter que les huîtres ne soient toutes poussées sur une même extrémité sous l'effet des courants ; mais aussi, comme dans ces deux exemples, le cloisonnement s'explique également pour renforcer la structure.

Il ne semble pas que de tels exemples de cloisonnements aient été utilisés dans le bassin du Payré.



Casiers du Bassin de Marennes - carte postale non datée - (delcampe.net)



Casiers en Australie - 2007 (shellfishculture.com.au)



Casiers lestés (chenal de l'Ile Bernard vers 1960)

Autrefois, les huîtres élevées en casier étaient pêchées en ramenant les casiers à la cabane ; aujourd'hui, elles y sont pêchées en mannes et les casiers restent à demeure.



*Crochets à casiers
(pour le relevage)*



Casiers lattés avant coaltarage

*Casiers sur chantier fixe sur le chenal de l'Ile-Bernard
(Ets ostréicole Raymond Bulteau dans les années 1980)*

Les claires

S'il est une structure ostréicole parlante et symbolisant tant l'activité que la notoriété du produit, ce sont bien les claires. Toutefois l'usage des claires en ostréiculture n'est pas allé de soi. Déjà, elles sont à peu près spécifique du centre-ouest ; entre Loire et Gironde.

Le bassin ostréicole de Marennes-Oléron ayant été le plus ancien dans cet espace de la France conchylicole, c'est donc ici qu'elles apparaissent la première fois. Toutefois, le poète Ausone (309-394) précise qu'« il ne saurait exister de meilleures huîtres que [...] celles élevées dans les étangs du Médoc que les marées engraisent ». Ces marais ainsi utilisés sont une version ancestrale des claires ostréicoles... mais en terres girondines !

Par ailleurs, l'ostréiculture a perduré jusque dans les années 1980 vers le banc de Richard (entre St Christoly et Le Verdon... là où l'histoire de l'huître portugaise a sans doute commencé. En 1883, on en a extrait plus de 4 000 tonnes ! En arrière de ce pays, s'étendent alors de vastes marais salés... peut-être qu'en cette fin de XIXe siècle, des claires (ou marais ostréicoles) y existaient également.

Sur le bassin d'Arcachon, on parle aussi de claires au XIXe siècle. Dans son Traité d'ostréiculture (1883), le Docteur Brocchi, Maître de conférence à l'Institut National Agronomique, cite ainsi des claires ; mais ce ne sont en fait que des bassins artificiels creusés à même la vasière (claires basses) plutôt utilisés pour entreposer et donner un début de croissance aux huîtres.

L'histoire officielle des claires prend pourtant racine sur les terres de Seudre ! La Seudre, c'est environ 10 000 ha de marais maritimes, généralement endigués, implantés de part et d'autre des 20 derniers kilomètres de ce fleuve côtier (source : Forum des Marais Atlantiques). Dans sa « Petite histoire de l'ostréiculture traditionnelle dans le Bassin de Marennes », Alain Rouyé, évoque qu'en 1762, « un arrêté du Conseil d'Etat ordonne le démantèlement des claires entravant la navigation dans la Seudre et les chenaux », au motif que « les vasières sur les bords de la Seudre et des chenaux étaient aménagées sans autorisation pour construire des claires, en empiétant sur le domaine maritime. On y cultivait des huîtres plates provenant des bancs naturels ». Il s'agit là aussi de claires basses établies au niveau des vasières.



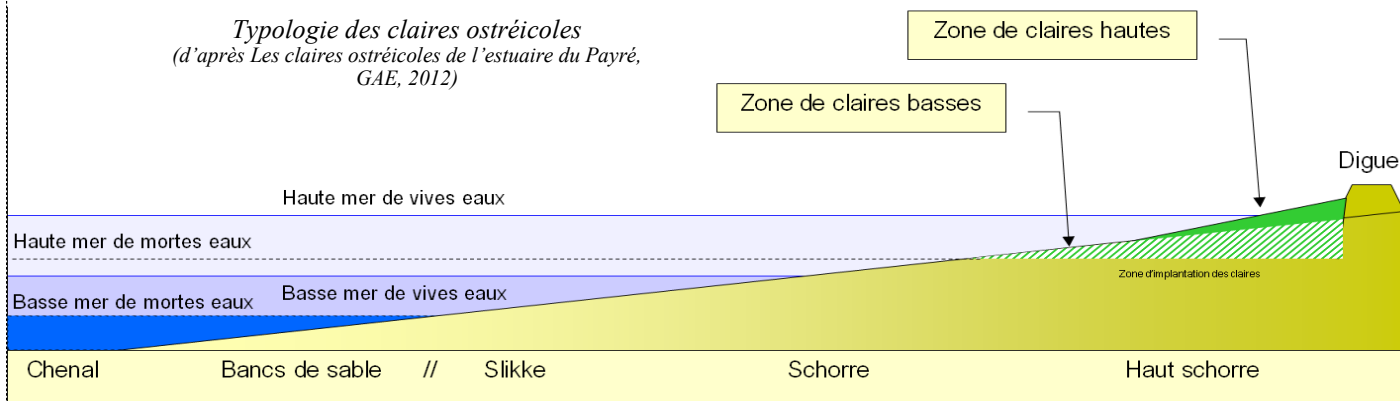
Clares basses submergées à marée haute (chenal de Talmont)

Mais la véritable implantation des claires se fait un siècle plus tard, pour une faible partie sur le pré salé (claires de sartières) mais surtout au détriment des salines de Seudre progressivement en état de déprise, sous forme de claires hautes...

Au siècle suivant, c'est dans l'estuaire du Payré, essentiellement sur le pré salé, que seront creusées les claires talmondaises ; certaines auraient même été creusées par des ostréiculteurs de Seudre !

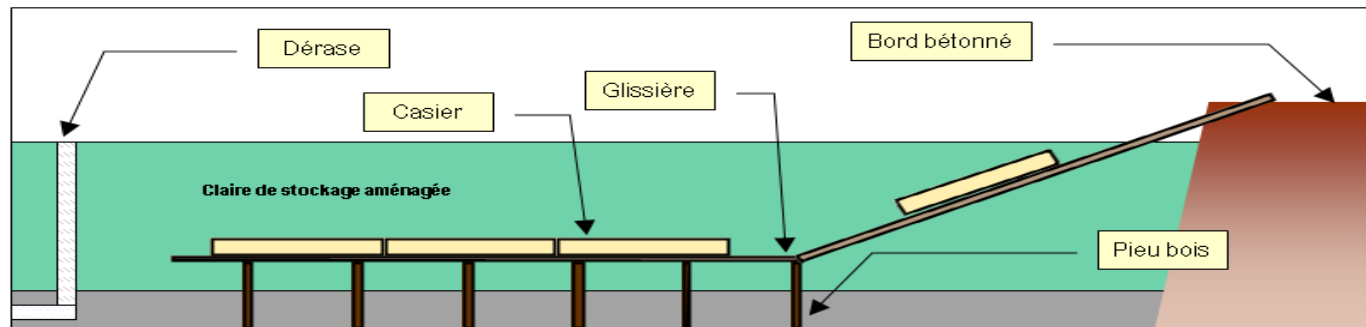
Aujourd'hui, la Seudre, c'est encore 2 000 ha d'eau ainsi consacrés (site web des Huîtres Marennes Oléron).

Typologie des claires ostréicoles
(d'après Les claires ostréicoles de l'estuaire du Payré,
GAE, 2012)



Une structure originale...

Les claires traditionnelles obéissent à des structures types bien précises sur le bassin de Marennes, mais moins marquées ailleurs ; c'est en particulier le cas des claires présentes sur le site talmondaï, de part et d'autres des chenaux constituant la partie basse de l'estuaire.

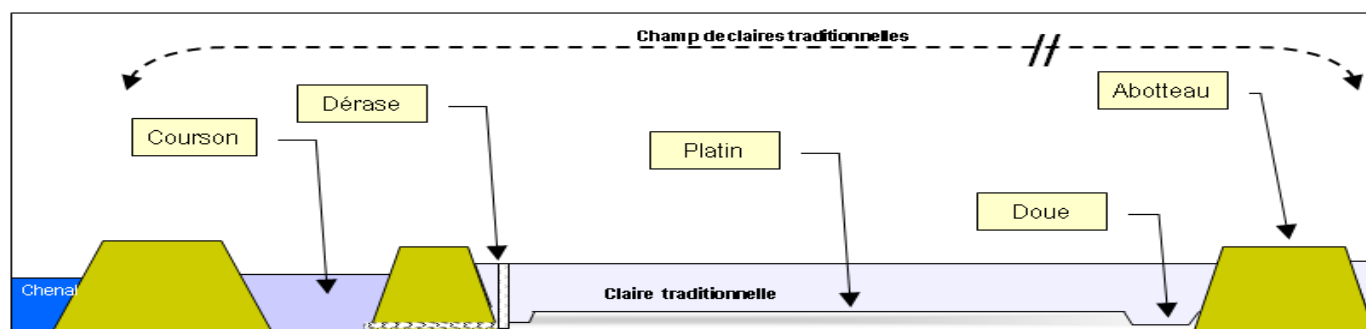


Claire à glissières du bassin de Talmont

(d'après Les claires ostréicoles de l'estuaire du Payré, GAE, 2012)

Claire traditionnelle de type charentais

(d'après Les claires ostréicoles de l'estuaire du Payré, GAE, 2012)



Sur le bassin marennaï, les claires ostréicoles sont regroupées dans des « champs de claires » et alimentées collectivement par des ruissons. Sur le bassin de Talmont, les claires ont souvent été creusées plus ou moins anarchiquement, car établies en situation de claires basses sur le pré salé. Les plus anciennes (juste au sortir de la dernière guerre mondiale) présentent cependant cette tentative de regroupement de claires en champ de claires, permettant une meilleure gestion de l'eau.



Claire aménagée (stockage/affinage) et traditionnelle (affinage)

Au fil du temps ces claires se sont fortement dégradées par la submersion, le clapot et la pluie. Les fonds se sont exhausés et recouverts d'une végétation de pré salé ; quelques unes cependant, laissent encore entrevoir cette structure « charentaise » inscrites dans un champ de claires. Des renforcements à base de murets de pierres sèches caractéristiques du site sont parfois encore visibles.

Les outils de la claire...

Contrairement aux casiers, les structures des claires d'un bassin ostréicole à l'autre offrent peu de variantes, les gestes et les outils ou les termes en usage ont parfois évolué différemment.

Certes, le travail des claires s'est développé essentiellement à partir de la culture ostréicole charentaise, mais des particularismes locaux existent.

Les premières claires « traditionnelles » ont été creusées probablement avant 1945, mais c'est après que l'immense majorité a été aménagée. Les outils d'alors n'existent plus... Sur le site, seules des bondes en bois et une paire de patins ont pu être retrouvées ; même les gestes ont aussi été oubliés pour l'essentiel.

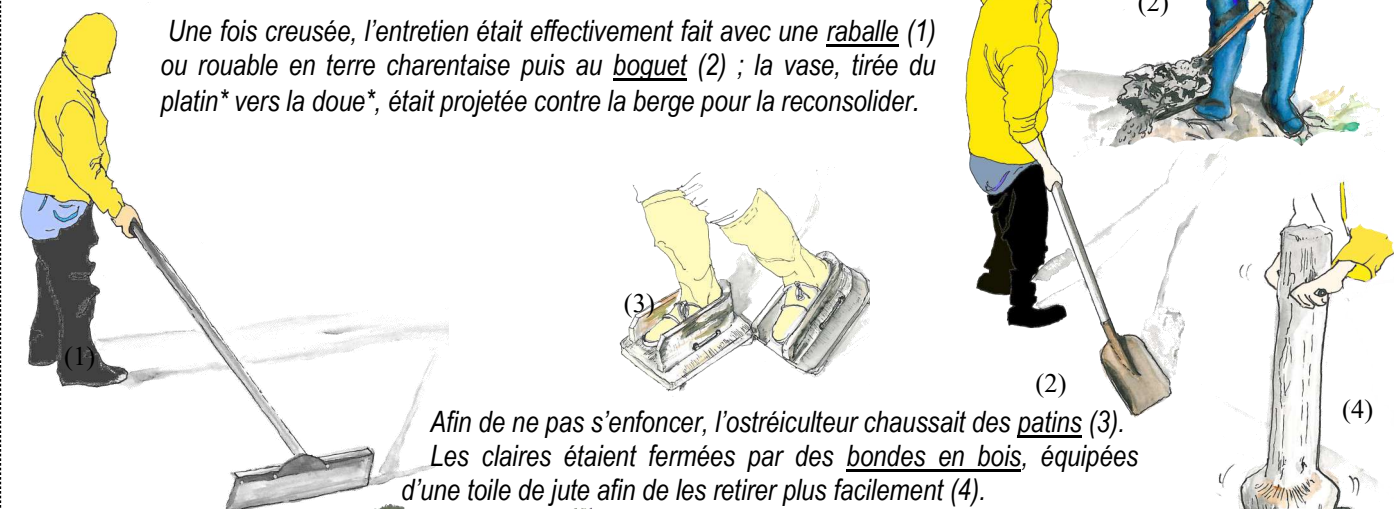
C'est avec le passé et le présent d'autres sites et avec la mémoire des plus anciens qu'on a pu reconstituer le passé local. Certains outils existent encore dans le commerce et ont pu servir de base pour exploiter à nouveau certaines claires et imaginer le passé. Ce dernier a donc été revisité avec l'aide d'une aquarelliste.



Clares ostréicoles d'un même champ de claires (chenal de Talmont)

Les claires ont-elles été creusées avec une ferrée, une pelle droite et étroite ? Elle semblait être connue dans les campagnes mais nulle trace en ostréiculture locale. En général, la seule pelle ostréicole était le boguet.

Une fois creusée, l'entretien était effectivement fait avec une raballe (1) ou rouable en terre charentaise puis au boguet (2) ; la vase, tirée du platin* vers la doue*, était projetée contre la berge pour la reconsolider.



Afin de ne pas s'enfoncer, l'ostréiculteur chaussait des patins (3). Les claires étaient fermées par des bondes en bois, équipées d'une toile de jute afin de les retirer plus facilement (4).



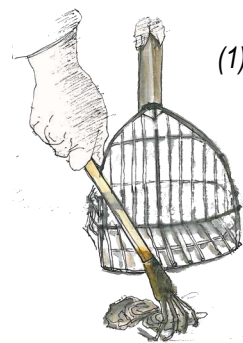
L'épavage des huîtres à l'aide du boguet (ou pelle charentaise)

Peu avant Noël, les huîtres étaient pêchées... sur les fonds plus fermes, à l'aide d'un râteau puis mises en mannes en fer au fond de la claire même à l'aide d'une fourche à pêcher.



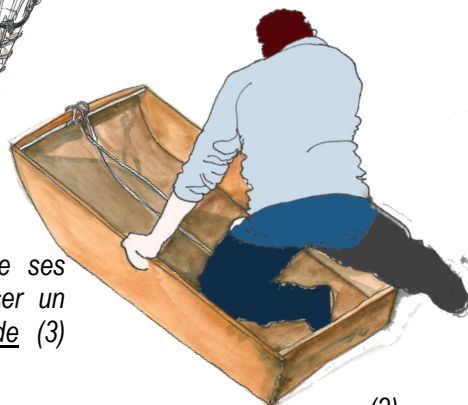
Pour les terrains plus tendres, les huîtres devaient être retirées de leur souille à la main ; une à une.

Sur le bassin de Marennes, on utilisait des maines de fer ou grille (1) et des râteaux ou des griffes (à manche court)... Il n'a pu être prouvé que de tels outils étaient utilisés dans les claires talmondaises.



(1)

Pour se déplacer, en plus de ses patins, l'ostréiculteur pouvait utiliser un pousse-pied (2) ou une commode (3) pour transporter ses mannes.



(2)

En cours de production, les huîtres sont parfois lavées au seau ! Le lavage au seau, curieusement, exigeait une relative expérience pour amener l'eau à retomber « à plat » sur les huîtres à laver dans un grand « splash » (qui en fait ne lavait que le dessus du panier) ; mais sortant des claires, les huîtres sont souvent couvertes de vase. On les lavait le plus souvent à l'aide d'un panier à laver afin de leur donner un semblant de propreté.

Les huîtres étaient alors immergées en bassins-dégorgoirs dans des paniers grillagés, des mannes en fer ou des baquets en bois, le temps qu'elles dégorgent (2 ou 3 jours). C'était là le rôle de ces bassins qui, contrairement à aujourd'hui, étaient le plus souvent submersibles ! Bassin submersible ou insubmersible, l'ISTPM (l'IFREMER d'alors) considérait qu'on obtenait « de bons résultats avec l'un ou avec l'autre » (Science et Pêche de juillet/aout 1956).

En même temps que le dégorgement, les huîtres des claires nécessitaient de subir un « trompage » afin qu'elles s'habituent à bien fermer leurs valves ; l'ostréiculteur leur fait alterner des temps en eau avec des temps d'assec ((plusieurs heures).

L'installation ostréicole de dégorgement se doublait également d'un bassin de lavage. Quelques entreprises disposaient d'une aire de lavage où les huîtres étaient nettoyées à l'aide d'une motopompe. La plupart du temps, et c'était le plus souvent le cas sur le bassin de Talmont, les ostréiculteurs utilisaient « un petit bassin entièrement cimenté, annexé au dégorgoir d'une capacité de 2 à 6 m³ selon l'importance de l'établissement (...) l'alimentation se faisait par pompage ou par submersion. (...) À leur sortie du dégorgoir, les paniers d'huîtres étaient secoués énergiquement dans le lavoir » (Science et Pêche de juillet/aout 1956).

À Talmont comme dans tout le Centre-Ouest, l'emballage des huîtres qui suivait se faisait en mannes* en osier ou dans des paniers faits de clisses de châtaignier tressées. À l'époque, l'essentiel des huîtres était vendu aux fêtes de fin d'année, transporté dans toute la France par les chemins de fer.

Le transport sur l'eau.

Le transport des huîtres des parcs à la cabane a toujours été affaire de géographie locale... L'usage des tracteurs et camions — autrefois civières et brouettes — était conditionné par la typologie du site : sableux, caillouteux ou de banches rocheuses plus ou moins plates. Là où les véhicules ne passaient pas, on avait recours aux embarcations, des pinasses, des lasses ou des chalands dans le Centre-Ouest !

La navigation dans notre estuaire talmonçais a toujours existé, mais de manière assez confidentielle (sauf pour de petites embarcations, ramenées à l'établissement à l'aide d'un tracteur).

Et pourtant certaines entreprises en ont fait usage, à cause de l'éloignement ou de la difficulté d'accès de certaines concessions.



*Épave d'un chaland bois utilisé jusqu'en 1975-80
(Ets. Camille VERDON, aux Dunes)*



Lasse bois de 8 m. détruite lors de la tempête Xynthia (construction de 1970)

Ets. Laurent & Isabelle GRAVOUILLE au Port de la Guitière pour ses parcs de l'Ile-de-Ré, puis OSTREANIE, aux Dunes pour des parcs de l'estuaire ; aux Grottes en particulier)



Comme l'essentiel des établissements ostréicoles talmonçais devaient aussi exploiter des concessions sur d'autres bassins pour cause d'exiguïté de notre bassin (Noirmoutier, Étel, Paimpol ou Cancale...), la plupart du temps, ils devaient aussi disposer d'embarcations sur place (depuis de petites lasses jusqu'à de plus gros chalands).

Chaland et tracteur de l'Ets. Patrick GUYAU remontant la cale du port du Bec à Beauvoir-sur-Mer (juillet 2004).

Ventes et expéditions...

À Talmont comme dans tout le Centre-Ouest, l'emballage des huîtres qui suivait se faisait en mannes* en osier ou dans des paniers faits de clisses de châtaignier tressées. À l'époque, l'essentiel des huîtres était vendu aux fêtes de fin d'année, transporté dans toute la France par les chemins de fer.

Si actuellement une part conséquente des débouchés locaux se fait sur les marchés de proximité et plus encore à la vente au détail (à partir du magasin de l'établissement), dans des temps plus reculés (celui de l'ostréiculture des pages précédentes), l'expédition alors représentait la part la plus importante des ventes ! Il n'était pas rare qu'une entreprise établisse alors 60 à 80 % de son chiffre d'affaires en fin d'année !

* **Les mannes** sont des paniers destinés aux huîtres (aujourd'hui, de 20 kg). Le terme, comme presque tous les termes ostréicoles, est saintongeais, mais son origine plus lointaine appartient au monde des vanniers ; la manne étant un panier d'osier avec des poignées, constituant l'une des formes tressées des vanniers-mandriers selon leur statut révisé de 1531. La Vendée et la Charente « inférieure » étaient considérées au début du XX^e siècle comme des départements vanniers où l'on fabrique de grandes quantités de mannes à poissons et de paniers à huîtres et à crustacés. (Considérations générales sur la vannerie / <http://posp52500.free.fr/vannerie%20A.htm>).

Aujourd'hui, le terme de manne est réservé aux « paniers » d'huîtres, essentiellement en plastique, servant à leur manutention mais en cours de production.



Palette de colis prêts à être expédiés (Ets Herbert - Le Port)



Huître « Brune de casier » (Estuaire du Payré)



Huître fine de claire (Ile de Ré)



Huître spéciale de claire, verte (Estuaire du Payré)

Une des préoccupations importantes des ostréiculteurs concerne l'approvisionnement de leurs élevages en jeunes huîtres. Pour l'essentiel, celui-ci provient du naissain ! Ce terme s'applique aux très jeunes huîtres, passé le stade de leur fixation. Cette situation d'apparence banale apparaît des plus complexes quand on s'y attarde quelque peu... entre modernisme et tradition. (*Attention, c'était il y a plus de 20 ans !*)

Avec la mer pour seul berceau

"La mer remontait doucement par les chenaux et gagnait progressivement les étendues d'obions grisâtres des prés salés. Le ciel d'août, couleur d'orange, faisait peser sur l'eau et l'estran maintenant recouvert toute la lourdeur de l'été. Mollement ballottées par les flots, les larves d'huîtres avaient décidé, ce soir-là, de venir s'accrocher aux collecteurs ; des ostréiculteurs les avaient placés à cette intention sur leurs parcs. C'est ainsi que le naissain de l'année allait prendre corps."

Même si le lyrisme que seule notre imagination entrevoit n'est pas toujours de mise dans le monde du vivant, les huîtres naissent à peu près ainsi après environ vingt jours de vie larvaire, frêle plancton temporaire au fil de l'eau.

Au départ, une histoire de « transsexuels »

L'huître creuse est certes un mollusque hermaphrodite mais au comportement encore plus étrange qu'il n'y paraît... jugez : dans la famille « huîtres creuses », on change de sexe d'une année à l'autre et parfois même au cours de saisons se suivant ! Il paraît que la chose est bien pratique... pour elles, du moins ; la preuve, la stratégie semble payante puisque, elles occupent aujourd'hui le littoral en rangs serrés de la Gironde au sud Vendée et sur tout le bassin d'Arcachon. Leur remontée vers le nord leur fait même depuis peu gagner la côte nord de la Bretagne !

Autre bizarrerie, la bête préfère être mâle au départ ; et l'âge avançant... être femelle l'emporte ! La gamétogenèse (fabrication des ovules ou des spermatozoïdes) débute avec le printemps, les eaux se réchauffant ; et avec, la nourriture se fait plus abondante... L'huître vient en lait ! Et la masse des gonades va croître jusqu'à l'expulsion. À la faveur de la température de l'eau, la ponte se fait. Les gamètes sont ainsi largués au cours de l'été... par millions pour chaque parent ! Et au cours d'une même saison, l'animal peut ainsi pondre plusieurs fois...

Très vite, les spermatozoïdes s'unissent aux ovules et le miracle de la vie va commencer. La cellule ainsi formée va se diviser ; d'abord régulièrement puis des différenciations vont se faire. De l'amas cellulaire issu des divisions

successives surgira une larve ballottée au rythme des courants. Elle est alors fragile plancton temporaire à la merci de tout : des conditions physiques ou chimiques de l'eau, d'un échouage sur le sable d'une plage, de la voracité de prédateurs infatigables... Que son propre géniteur l'aspire avec l'eau dont il a besoin pour se nourrir et respirer et c'en est fait ! Engluée du mucus parental, la larve est condamnée immédiatement ! Ici tout est danger ; mais c'est la vie et rien de plus.

Ici, la côte de l'île d'Aix (Charente Maritime) occupée en grand nombre par l'huître creuse, *Crassostea gigas*.



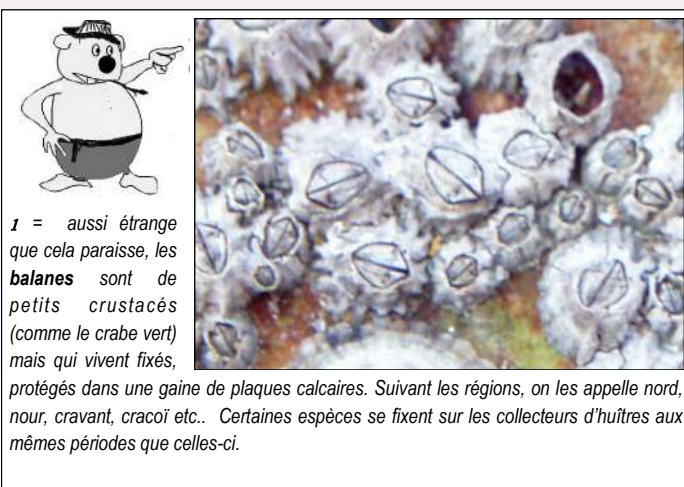
Survivante de tant d'aléas, elle va grandir et subir de profondes transformations. L'œil averti du scientifique la classera alors successivement en *petite*, *petite évoluée*, *moyenne* ou *grosse* (en fonction de sa taille) ; à moins qu'il ne vous parle de *véligère*, de *larve D*, de *véligère umbonnée*, de *véligère oeillée* puis de *pédivéligère*, en fonction de ses évolutions anatomiques et morphologiques. Rapidement, elle acquerra déjà sa coquille à deux valves et un grand voile cilié qui, dépassant de celle-ci, lui servira à se maintenir dans les courants et retenir ses proies. On peut n'avoir que 10 jours, ne mesurer guère plus d'un dixième de millimètre et, déjà, être une forme de vie particulièrement élaborée. Quoiqu'il en soit, elle aura multiplié sa taille par 5 à 6 en à peine 20 jours ! Relativisons : elle sera passée d'un peu plus de 50 micromètres (50 millièmes de millimètres !) à guère plus de 250 à 300 micromètres...

Il faudra attendre encore quelque peu pour la voir au grand jour : celui de la fixation, grand jour s'il en est dans la vie de l'huître... mais c'est une autre histoire !

La crise du logement

Passé cet instant heureux d'avoir échappé à tout ce que la mer recèle de dangers et de prédateurs, les quelques larves qui survivent se doivent de trouver un support.

Si, pour l'essentiel des paramètres physico-chimiques, les côtes de la Vendée à Arcachon conviennent globalement à la reproduction de l'huître creuse (*Crassostrea gigas*), il en est tout autrement quant à la quête d'un support : la vase, le sable sont lieux inhospitaliers et la larve qui voudrait s'y établir en mourrait. Pour sa survie, la future huître a besoin d'un support dur, propre... et de préférence libre ! Car la place peut être prise par l'une de ses congénères, ou pire, par d'autres espèces fixées... des balanes¹ par exemple.



Imaginons simplement : au regard des stocks d'huîtres sauvages et élevées, le nombre de géniteurs en puissance en ces eaux est impressionnant : un tout petit bassin comme celui de Talmont en compte plus de 15 millions ! Et chaque femelle, à chaque ponte, peut larguer jusqu'à 50 millions d'ovules aussitôt fécondés ! Comprenez que même avec des conditions de survie difficiles, la place pour se fixer dans de bonnes conditions reste - en année normale - pour le moins problématique.

C'est alors qu'intervient tout le génie de l'ostréiculteur : puisque la place manque, qu'à cela ne tienne, il suffit de proposer à l'huître naissante un logement artificiel ; et l'homme inventa donc le collecteur !



Au début et même longtemps après, tout fut matière à collecteurs ; les tuiles, les ardoises, la pierre, le fer, le bois et les plastiques convenaient tous, pour peu qu'ils fussent propres et légèrement rugueux ; on vit même des vieilles bicyclettes et des lits métalliques !

Bien sûr, certains fixaient mieux que d'autres. C'est ainsi qu'aujourd'hui on trouve principalement des tuiles enduites de chaux sur Arcachon... et sur le littoral charentais, divers types de plastiques, sous forme de cadres, de lamelles, de coupelles (photographie ci-dessus) ou de tubes.

HISTOIRE de collecteurs :

Quand l'ostréiculture s'est faite plus élevage que cueillette, l'un des problèmes qui se posèrent a particulièrement concerné l'approvisionnement des parcs.

Avec l'huître creuse portugaise (*Crassostrea angulata*), l'homme s'est d'abord tourné vers les matériaux de proximité qu'il connaissait : les moellons de pierre, les tuiles et les coquilles d'huîtres furent dans les premiers collecteurs retenus. Dans les années 1920, déjà, les coquilles des huîtres mortes étaient percées puis enfilées sur des tringles de fer.

La coquille Saint-Jacques vint bien plus tard (autour de 1975) après que les huîtres creuses japonaises (*C. gigas*) eurent remplacé la portugaise. Arrivées du Japon sous forme de naissain accrochées à des valves de coquilles Saint-Jacques, les nouvelles arrivantes donnèrent le ton : les années qui suivirent furent celles des collecteurs de coquilles Saint-Jacques, percées, enfilées sur une tige de fer et séparées entre elles par des entretoises en plastique.

Bien qu'apparu vers la fin des années 75, le matériau plastique n'eut pas la cote si tôt. Les tubes, les multi-tuiles concurrencèrent et supplantèrent cependant tous les autres collecteurs ! Seuls les tuiles chaulées d'Arcachon résistaient.

Les coupelles plastiques, bien que mises une première fois sur le marché fin des années 70, n'eurent aucun succès... il faudra attendre encore 30 ans avant qu'elles ne séduisent les ostréiculteurs, prennent le pas sur tous les autres collecteurs plastiques et viennent directement concurrencer la tuile chaulée arcachonnaise sur son propre créneau : celui du grattis (petites huîtres une à une issues du collecteur, très tôt et par « grattage »).

Le captage en chiffres :

Le bassin d'Arcachon à lui seul couvrirait environ 60 % à 70 % des besoins en matière de captage naturel avec la tuile chaulée comme collecteur dominant ; cependant, même les plus accros à la tuile finissent par céder aux sirènes du plastique grâce aux coupelles.

Mais, plus encore que le phénomène « coupelles », c'est aux écloséries que revient la palme de la réussite en la matière puisqu'elles couvrent aujourd'hui presque 50 % des besoins en jeunes huîtres tout approvisionnement confondu, naturel et contrôlé.

La pose d'un collecteur ne signifie pas systématiquement une récolte assurée : sur le bassin d'Arcachon, le nombre de naissains par tuile a varié sur les dix dernières années d'une dizaine à plus de 20000 : soit presque 15 huîtres fixées par cm² ! (source Ifremer)



Risques et périls...

Malgré une capacité de reproduction hors normes, une bonne résistance aux dessalures et à l'émersion, malgré une coquille hautement protectrice, l'huître et par voie de conséquence l'ostréiculture sont fragiles !

Par le passé, l'ostréiculture a failli disparaître par trois fois !

L'huître plate d'abord... dans les années 1920... Résultat : 90 % des huîtres plates meurent au cours de l'été ! Les ostréiculteurs se tournent vers la « portugaise » ! La production d'huîtres plates était estimée à environ 20 000 tonnes contre peut-être 1000 seulement pour l'huître creuse ! La cause n'est pas connue mais on soupçonne une maladie de type parasitaire.

De 1970 à 1975, c'est autour de la portugaise (majoritaire en France alors) de subir une mortalité massive due à la maladie des branchies causée par un iridovirus ! 70 à 80 % de mortalité... La « japonaise » sauve l'ostréiculture.

Dans les années 1980, la plate est à nouveau laminée par un parasite intracellulaire.

Entre 2008 et 2010, l'huître japonaise est à son tour victime ! La cause : un herpesvirus nommé OsHV-1 décime les élevages (60 à 90 % des jeunes huîtres meurent !).

Mais des aléas météorologiques viennent ici ou là, impacter lourdement les entreprises également !

Quelques exemples :



2010



2010



2012

La tempête Xynthia dans l'estuaire du Payré

Gel + eau douce : jusqu'à 80 % de perte !



2015



2019



2019

Fermeture de l'estuaire (sable) :
15 jours à moins de 5 g de sel / l.

Tempête Gabriel : plus de 130 km de vent ! Parcs Ostréanie sur l'île de Ré

Pour être plus complet, encore faudrait-il rajouter, les mortalités dues à la qualité des eaux (pesticides, surverses de stations d'épuration...), les micro-algues toxiques...(parfois mortelles pour les huîtres) et les prédateurs !

Bref, l'ostréiculture est bien une activité totalement liée à ce que la nature veut bien lui donner !

Retour sur les 100 ans de l'ostréiculture talmondaise !



Dimanche 9 août 2015 étaient célébrés les 100 ans de l'ostréiculture talmondaise. La première concession ostréicole fut ainsi attribuée en 1915 ; probablement sur la commune de Jard-sur-Mer et vraisemblablement sur le lieu-dit des Grottes. Les auteurs de l'entre-deux-guerres évoquent dans l'estuaire du Payré des zones de roches situées sur la commune de Jard-sur-Mer ! Seul ce site correspond à la description sommaire qui en est ainsi faite.

À l'occasion de cet anniversaire, plusieurs activités ont pris place sur le port de la Guittière afin de faire découvrir le monde de l'ostréiculture au grand public.

Les professionnels présents sur le port ont ouvert les portes de leur entreprise pour proposer différentes animations telles que la visite des parcs en kayak, l'initiation à l'ouverture des huîtres, la pêche d'une manne dans un bassin ou encore un jeu-concours consistant à deviner le poids et l'âge d'une huître. Cet évènement festif a également été l'occasion de faire découvrir les savoir-faire locaux dans le cadre d'un petit marché de producteurs, orienté principalement vers l'agriculture biologique et les circuits courts. Les promeneurs ont pu se régaler de confitures de roses, de miel et autres mets raffinés, découvrir les différentes utilisations de la spiruline et se délecter des prises de vue aériennes de l'estuaire du Payré.

Un petit vin d'honneur en présence des conseillers généraux du canton et des présidents du Symptamm et de l'office de tourisme en particulier. Jazz à volonté à écouter sans modération... Marché de petits producteurs... vin, sel, miel et autres. Une belle expérience qui, espérons-le, sera peut-être suivie d'une longue série de fêtes de l'ostréiculture locale ! Pourquoi pas ?

Si l'on revenait effectivement quelques dizaines d'années en arrière, une fête des huîtres avait bien lieu tous les ans ; et bien avant que la fête des moules n'existe ! D'ailleurs, vous pensez sans doute aussi que les moules, c'est l'Aiguillon... 40 km plus au sud ; pas Talmont ! En fait, les élevages de moules ont existé aussi sur notre bassin... jusqu'en 1939 !

Mais ça, c'est une autre histoire... (article paru dans l'Estuaire n° 32 d'octobre 2015).

Logos des partenaires et actions engagées...



GROUPE ASSOCIATIF ESTUAIRE

rue de Louza - Le Port de la Guittière - 85440 TALMONT-SAINT-HILAIRE

☎ 02 51 20 74 85 / contact@estuaire.net

Découvrez les principaux sites d'Estuaire : www.estuaire.net et www.asterella.eu