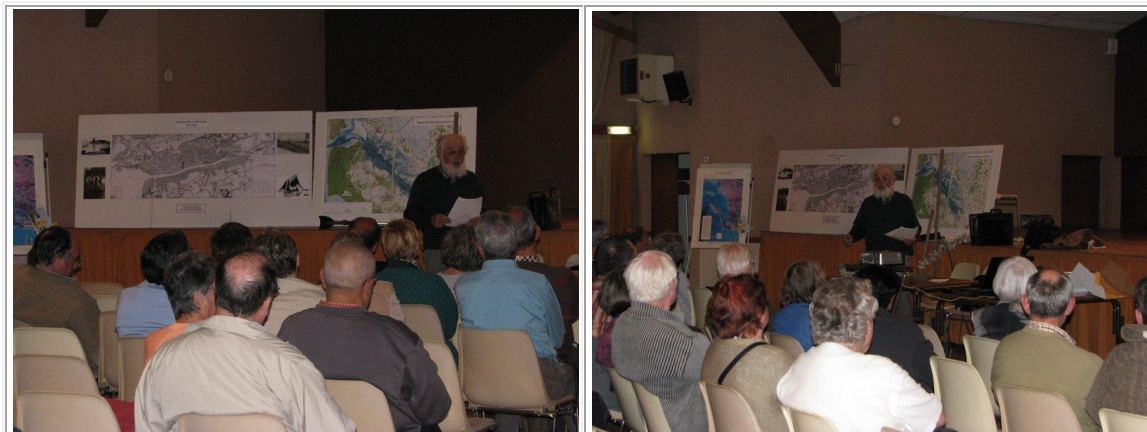


Environ 80 personnes sont venues assister à la conférence autour de l'huître animée par Roger Cougaut de l'Huître Pédagogique, association bien connue à MORNAC



12.000 hectares, la plus grande surface humide salée dans laquelle on trouve aussi de l'eau douce : c'est dire l'importance de notre région Elle est constituée par l'ancien delta de la Seudre et était occupée par des vasières. C'est un milieu très tôt façonné par l'homme, des sartières sont gagnées sur la mer, la récolte du sel s'organise : un document datant du règne de Dagobert au VIIème siècle fait allusion à des salines en Seudre. Beaucoup plus tard, autre occupation : il est question des « huîtres » sur la rive gauche de la Seudre et des « claires qui verdissent les huîtres ».

Un film nous montrera la nature du milieu ainsi que l'évolution des activités : d'abord sauniers, les gens de la Seudre se firent « huîtres » avant de devenir ostréiculteurs. Ce qui entraînera des modifications des paysages.

Des gardours aux claires d'aujourd'hui.

les sartières sont donc vite façonnées pour permettre la récolte du sel, des salines sont creusées derrière des diguettes- l'estuaire était le grenier à sel de l'Europe du Nord au XVIIème siècle. En même temps, on y pratiquait l'élevage extensif des poissons, surtout des anguilles : il suffisait de faire pénétrer les jeunes anguilles sauvages dans le marais pendant les hautes eaux. Les sauniers creusaient aussi des trous, les gardours, pour garder leurs provisions mais aussi des coquillages; et, ayant remarqué qu'ils y poussaient très bien, ils y mirent des huîtres ...

Une nouvelle activité était née, qui prit de plus en plus d'importance, au fur et à mesure que le sel trouvait de moins en moins de débouchés : les anciennes salines vont remplacer les gardours et devenir des claires, aux formes disparates mais très bien entretenues.

Vers 1950 les habitudes de culture changent : on se met à élever les huîtres dans des poches posées sur des tables en mer ; le travail est allégé, les résultats sont bons car la mortalité y est moindre. Et les claires sont abandonnées...



Trente ans plus tard : nouvelle mutation du paysage: on s'intéresse à nouveau aux claires, qui sont remodelées non plus manuellement mais mécaniquement. Certains vont se lancer avec des fortunes diverses dans l'élevage des palourdes (leur culture est délicate et ces coquillages sont concurrencés par les palourdes sauvages), l'élevage de poissons (bars et daurades) et des crevettes impériales.



Aujourd'hui donc, le paysage a changé : les photos aériennes nous montrent de plus en plus de grandes claires aux formes géométriques et travaillées avec des machines. C'est un remembrement comparable à celui qui a entraîné la mutation de beaucoup de paysages ruraux en France

Petite histoire de l'huître dans notre région.

Un banc très important d'huîtres plates s'étendait tout le long de la façade occidentale de l'Europe- les citoyens de Rome mangeaient nos huîtres conservées dans une saumure...Mais il fut tellement exploité dans notre région qu'il commença à s'épuiser. Il fallait trouver des huîtres ! On sait que des échanges se faisaient au port du Ribérou entre des huîtres et des pêcheurs bretons : les Bretons venaient chercher au Ribérou des barriques de vin qu'ils « vidaient » et rapportaient en les emplissant d'huîtres de toutes les tailles, dont ils ne savaient que faire...Peu à peu , ces échanges s'organisèrent, les huîtres furent triées, l'habitude était prise de travailler ces jeunes Bretonnes. L'affinage des huîtres plates devient une activité économique rentable, des capitaux y sont investis. Vive la plate !

En1868, d'autres huîtres débarquent accidentellement et en catimini sur nos côtes : chacun a en mémoire le « Morlaisien » obligé de se débarrasser de sa cargaison d'huîtres creuses portugaises. Dès 1870, du naissain apparaît en Seudre et on commence à le capter. Mais cette huître ne plaît pas, elle est l'huître du pauvre et indigne des bonnes maisons...

Et puis 1920 voit une terrible constatation : l'huître plate est malade, l'huître plate se meurt ! Force est de se rabattre sur l'huître creuse tant décriée. Elle sera donc travaillée dans les claires puis en mer, à la satisfaction de tous. Les années 1950 voient l'apogée de l'ostréiculture dans l'estuaire : la mécanisation se développe, la valeur des terrains ostréicoles explose, et l'on prend l'habitude de faire « voyager » les huîtres entre Bretagne –ou Normandie- et notre région : la croissance des coquillages s'en trouve accrue car la nourriture n'est plus assez abondante dans l'estuaire.

Nouveau réveil brutal en 1970-71 : la « portugaise » est décimée par une maladie des branchies et disparaît totalement ! La région est tellement sinistrée que des investisseurs se verraient bien lancer une marina en Seudre...

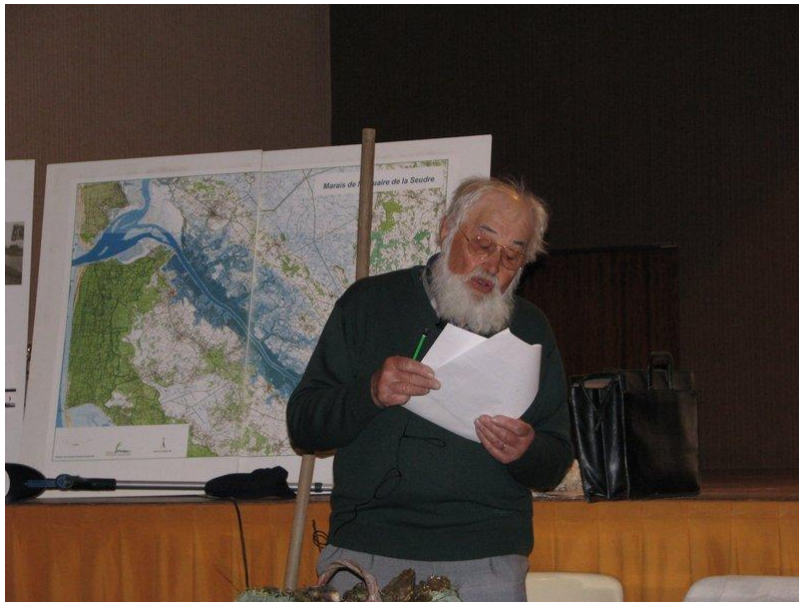
Mais l'IFREMER travaille efficacement : des études sont effectuées avec trois naissains originaires de l'Océan Pacifique : c'est finalement l'huître Gigas qui est retenue, la « Japonaise » que nous consommons aujourd'hui.



La navicule bleue, agent du verdissement de l'huître en claire

Et les établissements ostréicoles peuvent redémarrer. En 1973, nos huîtres reçoivent l'appellation Marennes-Oléron, un label Rouge qui reconnaît la qualité de leur affinage. Notre région devient le Bassin Marennes Oléron. Nos techniques sont beaucoup plus coûteuses qu'en Normandie et en Bretagne (maintenant on élève aussi des huîtres en Irlande), où de simples tracteurs suffisent pour les activités ostréicoles. Mais notre affinage et notre appellation sont nos deux gros atouts. Sans oublier le Label rouge obtenu quelques années plus tard pour les huîtres « pousse en claire » : des huîtres de grande qualité, séjournant plusieurs mois dans des claires contenant au maximum 5 huîtres au m², suivant un cahier des charges très strict.

Il y a donc loin des gardours des sauniers aux grandes claires d'aujourd'hui, de l'huître à l'ostréiculteur, mais l'ostréiculteur, comme le saunier, est tributaire du milieu et le meilleur garant de sa bonne conservation puisqu'il y va de sa propre survie ! Les paysages changent, mais la préservation de l'estuaire est toujours à l'honneur.



Après l'exposé si complet de Roger Cougot, des participants posent de nombreuses questions, en particulier à propos des huîtres triploïdes ; deux intervenants particulièrement qualifiés vont participer au débat : le président de la section conchylicole du Bassin Marennes- Oléron François Patsouris ainsi que son prédécesseur Alain Bertin qui apportent des précisions quant à l'obtention de ces huîtres en écloséries, par la fécondation d'ovules d'huîtres diploïdes avec du sperme d'huîtres tétraploïdes : le naissain obtenu est dit triploïde et est stérile. Il peut d'ailleurs apparaître « naturellement » puisqu'une huître sur 1000 est tétraploïde. Il n'y a donc aucune manipulation génétique. Ces huîtres ne sont jamais « en lait » puisqu'elles sont stériles et donc commercialisables toute l'année. C'est pourquoi on peut les trouver sous l'appellation « huîtres des 4 saisons ». Mais le plus souvent, précisent nos intervenants, diploïdes, et tétraploïdes sont mélangées au moment de la commercialisation. On ne peut d'ailleurs les reconnaître puisque rien ne permet de les distinguer et qu'elles ont reçu le même affinage.



Suite à des questions sur la qualité de l'eau, il est répondu que celle-ci est essentielle et que le milieu est parfaitement sain : 3000 analyses en 3 ans n'ont montré aucune contamination bactériologique.



Les contaminations dues aux pesticides, si elles étaient prouvées, se feraient en amont. Ce qui implique bien sûr des échanges entre tous les utilisateurs de l'eau : les agriculteurs, dont les méthodes de culture exigent irrigation et protections chimiques des cultures d'une part, et les ostréiculteurs, qui ont besoin d'eau douce propre en toute saison, y compris l'été d'autre part. Il faut respecter la Seudre. Mais aussi marais salé et marais doux.

Respect du milieu : un membre de l'auditoire rappelle l'interdiction récurrente de la collecte des coquillages à Ronce...il s'agit de coques, de palourdes ou de couteaux, coquillages fouisseurs, et donc particulièrement menacés par tous les déchets lourds tombant dans la vase. Les huîtres, elles, n'ont pas du tout le même habitat. D'ici quelques années d'ailleurs, sourdons et palourdes ne seront plus en danger puisque des travaux vont permettre la récupération des eaux pluviales responsables de la pollution actuelle dans une lagune qui sera installée au Mus de Loup, dans de vieilles claires.

Les eaux rejetées seront donc naturellement « propres ».

Des eaux propres, des huîtres saines, un milieu bien travaillé par l'homme, où chacun peut y retrouver son compte. Soyons donc optimistes pour le Bassin de Marennes-Oléron, les huîtres pourraient être fiers de leurs descendants !