

Une sortie de rattrapage, en effet cette sortie n'avait pu se faire en Mars pour cause de pluie et le site prévu n'étant pas opérationnel (fossiles non visibles), il nous a fallu effectuer ce changement qui, malgré l'information disponible sur le site depuis une quinzaine de jours, a surpris quelques adhérents qui n'avaient pas pris le soin de s'inscrire !

Toutes nos excuses pour ce contre temps, mais que peut-on faire de plus?

Chenal de COUX

Revenons à cette sortie très locale puisque la commune d'ARVERT nous dévoilait ses marais ostréicoles à COUX. Notre groupe d'une quinzaine de personnes s'est rendu dans les claires de la Navicule Bleue; cet ESAT (Etablissement et Services d'Aide par le Travail) permet à des personnes en difficulté (accident du travail, handicap, d'ordre social) de reprendre une activité dans le domaine des professions maritimes. La Navicule Bleue a été récemment primée par les autorités administratives et gouvernementales pour ses brillants résultats en matière de ré-insertion par le travail.

On y pratique les activités d'élevage et d'affinage d'huîtres en claires, d'élevage de crevettes impériales, de sous-traitance pour l'ostréiculture, de ramandage de filets de pêche, de réparation de casiers, etc...

Visitions ces claires très bien entretenues, la végétation en ce mois de juin est épanouie et les senteurs explosent à nos narines, attention, pollens!





On y retrouve les habituelles plantes des milieux saumâtres : grande soude, obione, salicorne sous sa forme ligneuse arbustive, armoise, criste faux-inule, moutarde, ail sauvage, gaillet commun, lotier.

Les claires sont en phase de repos (parage d'été pour les nettoyer des espèces invasives et détruire les micro-organismes néfastes).



Eric en profite pour nous rappeler les spécifications d'affinage des huîtres en claires :

- fines de claire, 20/m² durée 15 jours
- spéciales, 20/m² durée 2 à 3 mois
- pousses en claires 5/m² durée 6 mois

Les claires sont alimentées en eau à partir de la SEUDRE par un réseau de chenaux et de ruissons qui communiquent avec les bassins par des siphons permettant l'ajustement du niveau. Les bassins sont séparés

par des abotons, ils sont curés chaque année pour éliminer les vases et boues qui s'y déposent. Les huîtres affinées ou élevées en claires sont qualifiées par le Label Rouge qui signifie qu'elles ont été affinées en claires en présence de la Navicule Bleue. Cet organisme mono-cellulaire (plancton) ne se développe dans les claires que dans des conditions très précises (température d'eau, salinité, hauteur d'eau libre etc...) ; de très nombreux paramètres influent sur sa présence et sa concentration ; c'est cette navicule bleue qui donne aux huîtres affinées en claires cette couleur verte et leur goût si spécifique qui caractérisent le patrimoine ostréicole de Marennes Oléron car une huître filtre environ 400 litres / jour !



Les claires couvrent environ 3000 Ha .

Avant la mise en claires, les huîtres naissent (captage de naissains) et grandissent , en pleine eau de mer généralement sur tables, en poches. Elles font l'objet de soins constants pendant 3 ans pour retourner les poches afin que toutes les huîtres profitent au mieux des planctons naturels pour se développer. L'ostréiculture est le principal moteur économique de la région; on comprend tout de suite pourquoi la protection des milieux naturels est (ou devrait être) un leitmotiv pour toute la profession. Rappelons ici qu'en 1967 et en 1972 deux crises de mortalité des huîtres ont touché la région (perte des huîtres plates et portugaises), il a fallu reconstituer les cultures, grâce aux huîtres creuses japonaises. L'huître nécessite 4 ans de travail avant sa commercialisation, d'où un poids économique très important pour les professionnels.

Un dernier point sur les huîtres, elles sont bi-sexuées tantôt mâle, tantôt femelle; elles consacrent leur énergie à se reproduire de juin à août, période où elles sont laiteuses. Il existe des espèces non laiteuses (triploïdes) mais incapables de se reproduire ! aussi veillons à ne pas vouloir les goûter en toutes saisons, laissons faire la nature ...

Ne dit-on pas que l'on apprécie mieux ce que l'on sait attendre?