

L'hiver est encore présent, grisaille et vent n'ont pas dissuadé une trentaine d'adhérents venus découvrir les claires ostréicoles à Coux et les mystères de la Navicule Bleue.



La Navicule Bleue, quelques explications sont nécessaires pour différencier les 2 sens qu'on lui donne ici :

- l'ESAT anciennement Centre d'aide par le travail, est une association qui permet à une trentaine de salariés handicapés (souvent liés à des accidents de travail) de reprendre pieds dans la vie active dans les métiers de la mer (ostréiculture, pêche) en pratiquant le ramandage des filets de pêche à La Cotinière et des opérations de préparation de poches et de cultures ostréicoles (huîtres et crevettes impériales) à La Tremblade.
- Une espèce de phytoplancton, algue microscopique unicellulaire, élément nutritif de l'huître lui donnant sa couleur bleu-vert au cours de l'affinage en claires

Nous sommes justement ici sur la zone des claires ostréicoles de l'association. Le marais salé s'étend sur environ 12000Ha et comporte une trentaine de chenaux appelés 'achenaux' (même au singulier : un achenau) navigables qu'en barque à fond plat (lasses). Sur les bords des achenaux pousse la plante emblématique des milieux salés : l'Obione appelée aussi Sart, d'où le nom de Sartières à ces marais salés. Les claires, sont des propriétés privées, contrairement aux parcs en mer qui sont des concessions maritimes. Elles font généralement de 300 à 500m² mais sont maintenant regroupées sur des surfaces plus importantes pour faciliter l'entretien mécanique.

L'alimentation en eau et la vidange de la claire se font sur le principe des vases communicants, des tuyaux reliant la claire au ruisson permet l'entrée d'eau à marée montante et l'évacuation à marée descendante. Le niveau d'eau est réglé par la hauteur du tuyau; Le renouvellement d'eau dans la claire est essentiel pour y apporter planctons et éléments nutritifs indispensables à la croissance des huîtres.



On y rencontre aussi, la Grande soude autre espèce des milieux salés et les aigrettes garzettes, hérons, mouettes rieuses, tadornes, limicoles et canards.



Les claires nécessitent une surveillance et un entretien régulier pour conserver des conditions favorables à la croissance des huîtres. Sans entretien, l'assèchement entraîne l'implantation et la croissance des macro-algues, puis de plantes telles les salicornes.



Un bon entretien passe par des périodes d'assèchement pour d'une part éliminer des macro-algues qui se fixent dans le sol, la prolifération de coquillages (coques, lavanions

compétiteurs des huîtres), les prédateurs (crabes) et l'excès de boues (mollin) déposées par la décomposition des substances organiques. Là encore l'assèchement doit être contrôlé (ni trop, ni trop peu). L'étanchéité de la claire doit être maintenue (argile assurant l'étanchéité) et les aboteaux (talus en bordure) bien nettoyés pour éviter la prolifération des plantes.



Bien d'autres détails sont également importants (Doues : rigoles permettant l'évacuation complète de l'eau pour éviter les flaques résiduelles lieu de développement des macro-algues), sol en légère pente pour faciliter l'évacuation de l'eau par gravité...)

Quand les bonnes conditions sont réunies, la remise en eau favorise le 'Bloom planctonique' élément vital du nourrissage des huîtres. Le plancton se développe favorisé par le rayonnement solaire et l'oxygénation de l'eau (renouvellement partiel d'eau à chaque marée).

Les claires ne sont pas des pièces d'eau tranquilles...leur bon rendement biologique résulte d'un savoir-faire et de connaissances du milieu incontournables.

Et cette Navicule bleue, à quoi ressemble-t-elle? Allons la voir de près. Eric notre guide nous a préparé un mini laboratoire où nous allons examiner au microscope l'eau d'une claire (échantillon prélevé le matin).

Tout d'abord, quelques rappels sur les différentes micro-algues monocellulaires appelées Diatomées, constituant le plancton. Elles mesurent de 20 à 300 microns c'est pourquoi le microscope est indispensable pour les voir. La préparation de la lame d'observation est classique : une lame de verre propre, une goutte d'eau de mer, une lamelle d'emprisonnement de la goutte et il n'y a plus qu'à observer sous l'oculaire.



La navicule bleue reconnaissable par sa forme allongée, pointue à chaque extrémité mesure environ 70 microns; c'est elle qui colore en bleu-vert les huîtres en phase d'affinage durant les 3 à 4 semaines de leur séjour en claires en leur donnant selon la densité et la durée, leur chair incomparable fleuron du label claire ou fines de claires de Charente - Oléron .

Merci à Eric pour cette sortie instructive, documentée et très concrète, véritable leçon de choses qui , je le pense, a conquis notre public.