

Temps gris et maussade pour cette sortie dans les marais salés de Coux, mais une vingtaine de personnes sont bien présentes au rendez-vous.

Eric déploie sa carte pour nous expliquer le contexte géographique du marais ostréicole de Coux que nous allons visiter.



La commune d'Arvert compte aujourd'hui deux ports ostréicoles : Coux, où nous sommes, et la grève à Duret. Mais, autrefois (il y a un siècle environ) la commune était bien plus étendue puisqu'elle allait du port de la Grève, à La Tremblade, au port des Roches, à Etaules. La Charente Maritime compte 12000 ha de marais salés qui, pour la plupart, sont d'anciens marais salants qui ont été reconvertis et façonnés en claires destinées à l'affinage des huîtres. La profondeur des claires est de 50 cm. Récemment on a creusé aussi des bassins plus profonds (1m) pour y faire l'élevage de la crevette impériale ou de poissons comme ici la daurade, telle que celle qui se trouve juste à côté de nous :



Nous sommes sur les 12 ha de marais ostréicole exploités par l'association « La Navicule Bleue », une ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) basée principalement à Arvert. Elle “ offre des activités productives et un soutien médico-social à des personnes adultes handicapées afin de leur permettre

d'accéder à une activité à caractère professionnel et favoriser leur épanouissement personnel par leur inscription dans la société " (voir le site de [la navicule bleue](#)).

Sur le talus d'une claire, une plante typique de ces marais salés : l'obione, appelée ici « sart » :



C'est de ce sart que vient le nom donné aux sartières, claires situées près de la Seudre. A Coux, les sartières sont situées entre la Seudre et la digue appelée « Taillée de Richelieu ». Ici nous sommes dans les claires « hautes » qui sont situées au-delà de cette digue. L'eau de la Seudre parvient aux claires grâce à des réseaux de chenaux, comme ci-dessous, et de fossés plus petits appelés ruissons. Les claires hautes sont aussi alimentées naturellement en eau de pluie ; l'eau y est donc moins salée que dans les sartières. Pour alimenter ces claires hautes, il faut des coefficients de marée supérieurs à 70.



A gauche du chenal, des claires abandonnées dans lesquelles la végétation s'est développée. Les talus qui séparent les claires, appelés abotaux, y sont très endommagés. La plante qui s'est installée principalement au fond de ces anciennes claires est la salicorne.

La circulation de l'eau venant de la Seudre est régulée par des vannes appelées varagnes, telles que celle-ci :



Les rainures ménagées dans les montants en maçonnerie permettent d'y glisser des planches jusqu'à la hauteur souhaitée. L'étanchéité est assurée par de l'argile. La claire communique avec le chenal ou le ruisson grâce au couët, tube coudé qui se termine, côté claire, par une partie verticale amovible qui permet d'isoler la claire, de la vider, à marée basse, ou de la remplir, à marée haute. Lorsque la claire est utilisée pour l'élevage des crevettes, on coiffe le couët d'une chaussette qui les empêche de passer.



L'eau de mer est très chargée en particules vaseuses qui se déposent au fond de la claire. L'eau y est donc plus « claire » que dans la Seudre, d'où son nom. Il faut vider la claire de temps en temps pour l'assainir, et tous les 5 ans environ pour la « piquer », c'est-à-dire la refaçonner.



En avançant entre les claires, nous trouvons de l'ail, un pied de cardère (appelée aussi cabaret des oiseaux, car ses feuilles engainantes retiennent l'eau de pluie), de l'armoise et de la bette maritime, ancêtre de la betterave :



puis de la salicorne ligneuse, non comestible, et de la soude maritime, aux feuilles cylindriques :



Ici nous sommes sur une « bosse » herbeuse qui permettait à l'ostréiculteur de pratiquer l'élevage entre ses claires.



Eric nous parle également des fossés à poissons qui permettaient aussi à l'ostréiculteur d'être autosuffisant. Nous verrons l'entrée d'un de ces fossés un peu plus loin :



Eric nous explique que les huîtres qui se nourrissent de plancton végétal, peuvent passer plusieurs mois dans les claires. Elles y trouvent du phytoplancton en plus grande quantité qu'en mer, mais aussi de types différents, notamment la fameuse navicule bleue. C'est une algue unicellulaire en forme de fuseau mesurant 70 μm qui vit une quinzaine de jours. Elle produit un pigment bleu, la marennine, qui donne leur couleur verte aux huîtres affinées en claire. C'est la quantité de phytoplancton absorbée par l'huître et les réserves de glycogène qu'elle a accumulées qui lui donneront son goût de noisette. La navicule est très sensible à la pollution : sa présence est donc un gage de qualité de l'eau. Par contre, la présence de la navicule bleue dans une claire n'est pas du tout systématique : une claire peut en avoir (elle « verdit ») ou pas, sans qu'on sache vraiment pourquoi.



Au dessus de nous, un faucon crécerelle nous fait une démonstration de vol stationnaire (le « vol du Saint-Esprit ») :



Eric nous emmène à travers les claires en continuant à nous faire partager ses connaissances du milieu, ce qui l'oblige à une savante marche arrière :



Nous passons devant une claire abandonnée dont le fond est colonisé par la salicorne, et d'un fossé dont les berges sont tapissées d'obione :



Les trous visibles dans la bordure de ce fossé sont dus aux crabes verts qui y font des cavités appelées chambres chancrières qui peuvent en abriter une cinquantaine. Elles sont parfois si importantes qu'elles peuvent provoquer l'effondrement d'abotaux.



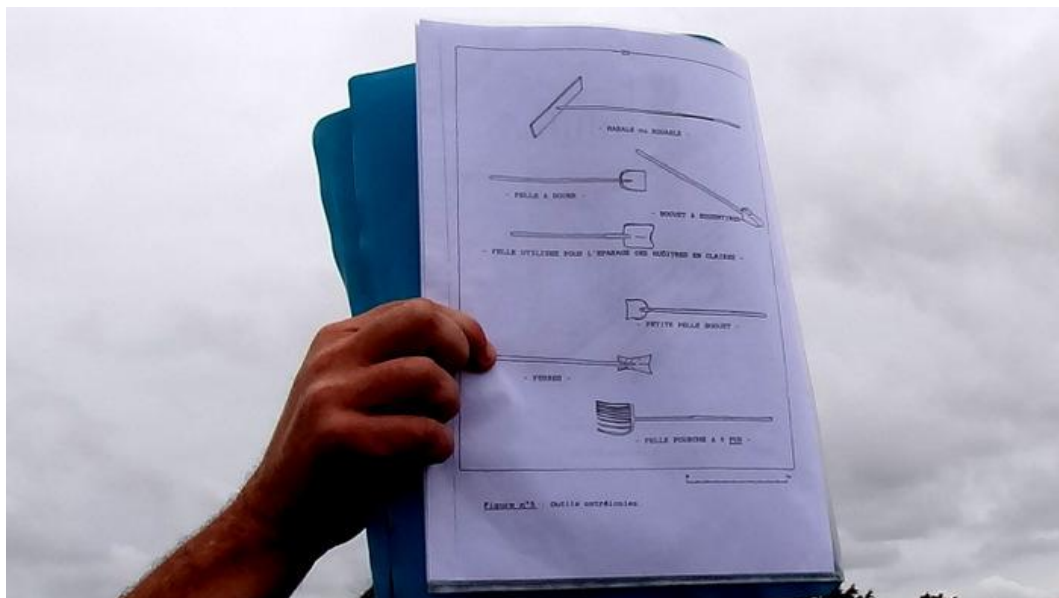
Sur le bord 'une claire, un statice plutôt précoce car il fleurit généralement en été. On l'appelle souvent « lavande de mer ». C'est une fleur typique de ces marais salés.



Ici une déraser : Le talus y est plus étroit et on règle sa hauteur pour fixer le niveau d'eau du ruisseau à partir duquel on veut remplir la claire. Pour le vider, on retire les planches et on fait une saignée dans le talus.



Eric nous montre les outils traditionnels de l'ostréiculteur, notamment la ferrée, sorte de pelle étroite, et le boguet, pour retirer la vase.



Une jolie petite fleur bleue : la douce-amère, et des cardères, dont le fruit séché (sorte de chardon) servait à carder la laine:



Dans le bassin de Marennes Oléron, les huitres affinées en claire sont de trois types :

- La fine de claire qui séjourne un mois en claire, déposée à plat avec une densité de 20 huitres/m².
- La spéciale qui y séjourne plusieurs mois, avec la même densité.
- La pousse en claire est affinée jusqu'à 6 mois avec une densité de 1 à 5 huitres/m² seulement.

Il est admis que ces huitres peuvent avoir grandi sur les côtes bretonnes, normandes ou irlandaises, par exemple, mais elles doivent impérativement subir l'affinage dans les claires du bassin.

Les huitres sont jetées uniformément au fond de la claire par « éparage », à l'aide d'une pelle plate.

A l'origine, on ne trouvait que l'huitre plate. On a commencé à l'élever à partir de la 2^{ème} moitié du 19^{ème} siècle. Mais en 1920 une maladie due à un bryzoaire (animal unicellulaire) a entraîné la mortalité du cheptel. Elle a été remplacée par l'huitre creuse portugaise arrivée accidentellement : un bateau transportant des huitres portugaises a dû s'abriter dans l'estuaire de la Gironde à cause d'une tempête. Son chargement commençant à déperir, il s'en est débarrassé dans la mer. Certaines huitres portugaises ont survécu, se sont reproduites et ont remplacé l'huitre plate. Mais en 1969, un 1^{er} épisode viral affaiblit l'huitre portugaise dont le cheptel est anéanti par un second épisode viral. Depuis, c'est une huitre d'origine japonaise qui est cultivée.

Eric nous montre des photos de squelettes de deux diatomées obtenues par microscopie électronique: celui de la navicule bleue (en bas) et celui du dinophysis (en haut) :



Ces squelettes permettent de les différencier.

Cette seconde diatomée est arrivée chez nous dans les ballasts des bateaux. Le dinophysis est à l'origine des arrêtés préfectoraux interdisant la consommation des huitres car cette diatomée, consommée par l'huitre, est toxique pour l'homme. Les diatomées se multiplient en fonction des facteurs présents dans le milieu et, si tous les facteurs sont réunis, une espèce va devenir dominante par rapport aux autres (bloom). Si c'est le cas du dinophysis, les huitres, qui les consomment, ne sont plus comestibles (risques de gastroentérite). D'autres espèces de diatomées sont bien plus dangereuses. C'est l'Ifremer qui veille sur la présence de ces diatomées.



ric nous éclaire ensuite sur les notions d'huitres diploïdes et tétraploïdes.

Les huitres les plus fréquentes sont diploïdes (nombre pair de chromosomes). Aujourd'hui, les écloséries produisent aussi du naissain de triploïdes, mais ces triploïdes, bien que rares, existent dans la nature. Elles ont des triplets de chromosomes, au lieu de paires, ce qui les rend stériles. Elles grossissent donc plus vite et on peut les consommer l'été lorsque les huitres diploïdes sont laiteuses car en période de reproduction. L'Ifremer sait induire la triploïdie en agissant sur la cellule œuf soit de façon chimique, soit par choc thermique. Mais Il ne s'agit pas d'organismes génétiquement modifiés.



Eric nous parle d'un article paru récemment dans Le Littoral sur la mortalité des huitres qui s'est étendue à tous les bassins ostréicoles français, mais aussi à l'étranger. Pour Ifremer, cette mortalité est due à l'action combinée d'un virus de type herpes avec un vibriion (bactérie). Pour les auteurs de l'article, il faudrait peut-être en chercher l'origine dans les écloséries qui fournissent de plus en plus de naissain aux ostréiculteurs Pour Eric, il faut garder une ostréiculture traditionnelle. L'huitre se reproduit sur le bassin en été (les conditions de température et de salinité sont essentielles) et produit des larves qui se fixent sur les capteurs disposés par les ostréiculteurs. Ces capteurs ont été des brochettes de coquilles d'huitre, des plaques d'ardoise, et, récemment, des tubes de plastique rainurés ou des batteries d'assiettes en plastique. A Arcachon, on utilise encore des tuiles chaulées. Ifremer développe une nouvelle technique qu'il utilise dans ses laboratoires: les capteurs sont constitués de grains très fins de coquilles d'huitre sur lesquels les larves viennent se fixer et croissent. L'opération de détrocage devient alors inutile.



Les jeunes huitres (le naissain) sont ensuite « détroquées », c'est-à-dire séparées de leur support. Elles sont placées dans des poches grillagées en plastique et placées sur des tables en acier en mer, où elles vont se développer.

Nous avons évidemment encore tellement à apprendre sur l'ostréiculture! Mais Eric nous en a déjà dit beaucoup au cours de cette sortie. Merci donc à Eric pour toutes ces explications très pédagogiques bien que la réalité soit extrêmement complexe. Nous quittons les claires de « la navicule bleue » salués aimablement par un voisin à quatre pattes.

