

# Un coquillage pas comme les autres

## Fermé comme une huître

De quelqu'un qui ne parle pas beaucoup, on dit qu'il est fermé comme une huître. Ceux qui ne sont pas experts en ouverture d'huîtres trouvent en effet que ce coquillage est bien secret. On pourrait la comparer à la noix dont Charles Trenet a si bien chanté les mystères. Une noix, qu'y a-t-il à l'intérieur? Qu'est-ce qu'on y voit? Pour l'huître, cela paraît plus compliqué encore. Déjà, de l'ouvrir! Ne dit-on pas, avec malice, que l'inventeur du baisemain est le couteau à huîtres?...

Plus sérieusement, l'huître n'est pas le seul animal que l'on tue à l'aide d'un couteau. Chez nos ancêtres chasseurs-cueilleurs, la pierre taillée, la lance, le couteau étaient les compagnons indispensables de la quête de nourriture. Quels que soient les principes philosophiques, éthiques ou religieux qu'on met devant la consommation d'animaux, il faut bien reconnaître que les coquillages ont un avantage: ils sont éloignés des mammifères et de l'homme dans l'arbre de l'évolution. Cela rassure ou non, mais c'est ainsi, l'huître, habituellement, se mange crue et donc... vivante, c'est dit!

La première chose que l'on apprend avant de déguster une huître, c'est de s'assurer qu'elle est bien vivante en touchant délicatement le bord de son manteau. Celui-ci doit se rétracter...

Revenons un peu sur cette huître bien fermée qui vous nargue... Si elle est si bien fermée, c'est parce qu'elle a développé un instinct de survie grâce à la marée. Ne pouvant se déplacer, il lui faut surmonter deux marées basses quotidiennes. Bien se fermer, garder de l'eau entre ses valves et attendre que l'eau remonte. Cela fait l'affaire de l'amateur de coquillages... Bien rangées dans leur bourriche, les huîtres peuvent rester fermées et consommables jusqu'à une semaine. L'eau de mer qu'elles gardent entre leurs deux coquilles hermétiquement fermées leur permet de survivre, à condition qu'on les entretienne au frais, dans le bas du réfrigérateur, par exemple.

Mais les huîtres ne sont pas toutes élevées sur l'estran, cet espace où le fond de la mer se montre deux fois par jour. Les huîtres élevées en haute mer, sur des filières, celles semées ou élevées dans des concessions très profondes, n'ont pas l'occasion de se fermer à chaque marée basse. Elles restent

toujours en eau et les coquilles constamment entrouvertes leur permettent de filtrer sans cesse. La croissance est alors plus rapide mais elles ont perdu cette capacité à rester bien fermées lorsqu'elles sont sorties

« L'eau de mer qu'elles gardent entre leurs deux coquilles hermétiquement fermées leur permet de survivre »



de l'eau. L'ostréiculteur qui veut malgré tout les commercialiser loin pourra alors reproduire dans son établissement d'expédition des assecs et des mises en eau répétées, les habituant ainsi à se fermer. C'est ce qu'on appelle le **trompage, ou tromper les huîtres**.

## De la naissance au naissain

Ce phénomène est peu connu: l'huître subit une transformation importante une vingtaine de jours après sa naissance, une **métamorphose**. Lorsque la petite larve de moins de 1 millimètre va rencontrer un collecteur posé par l'ostréiculteur, c'est encore un animal pourvu d'un petit voile qui lui permet de capter sa nourriture et, si les courants ne sont pas trop forts, de se déplacer. La petite larve possède aussi une sorte de pied qu'elle va sortir entre ses deux coquilles et qui va lui permettre de se coller sur un support, rocher, pierre, pile de pont, appontement ou autre coquille.

À partir de ce moment, elle va se transformer: rétracter le pied qui lui a permis de s'accrocher, perdre le voile qui l'autorisait à nager et développer des branchies pour filtrer l'eau et attirer la nourriture jusqu'à sa bouche. Ce sera désormais sa **vie d'animal fixé**. Si l'ostréiculteur la détache et la fait voyager dans des poches pour l'élever, il faut savoir malgré tout que son destin était plutôt de ne plus bouger. Et ne plus bouger, attaché au fond de la mer, nécessite, on le comprendra, de bien choisir l'endroit où l'on va s'accrocher. Pas question d'aller chercher la nourriture ne serait-ce qu'à quelques centimètres comme d'autres coquillages le peuvent, la Saint-Jacques ou la moule.

Autant choisir un endroit où la nourriture est abondante. Le choix des estuaires, des baies, des estrans vaseux n'est pas une mauvaise idée du tout. Les pluies qui ruissellent sur la terre amènent, transportées par les fleuves et donc à la mer, des particules plus ou moins grosses à base de carbone, d'azote, de phosphore, de potassium, de silice, et toute une gamme d'autres particules qui vont servir à produire des algues microscopiques qu'adorent dévorer les coquillages. Si ces algues aiment être dans l'eau, on les dit **planctoniques**, si elles préfèrent se développer sur le fond de la mer, on les dit **benthiques**. Dans les deux cas, elles ont besoin de toutes ces particules qui viennent de la terre, de lumière et de chaleur. Les courants de marée feront le reste: apporter cette nourriture là où les huîtres se sont posées.

On dira que la nature est bien faite, mais tout n'est pas joué. Cette espèce de soupe, que sont pour les touristes peu connaisseurs des eaux troubles et peu attirantes, l'ostréiculteur sait, lui, que c'est un festin à disposition des animaux qu'il élève.



Des huîtres  
& des hommes  
*La Tremblade*





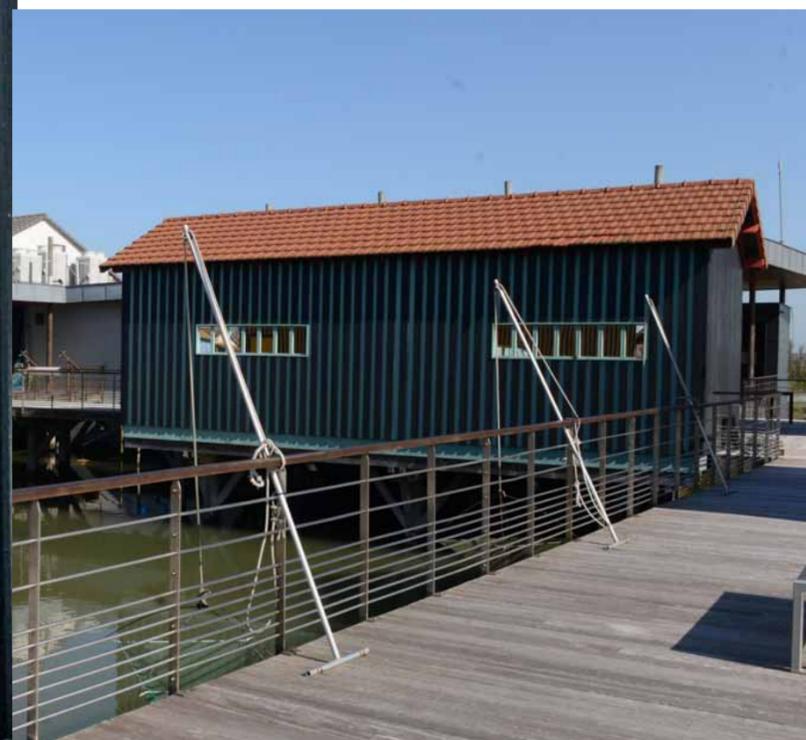
## Portraits de femmes Aline Pauwels des parcs à la Cité de l'Huître de Marennes

Tout le monde comprend l'attrait pour le littoral. La plage, la contemplation de la mer, les plaisirs de la pêche à pied, le temps des vacances ou de la fin de semaine : qu'on habite dans une grande ville éloignée ou à 30 kilomètres, aller au bord de la mer est toujours un voyage. Vivre toute l'année à Marennes-Oléron, c'est encore autre chose : les climats changeants, la lumière si particulière, les nuances de la surface de la mer, les marais si proches et si impénétrables en dessinent quelques traits incomparables.

**Aline Pauwels, la directrice de la Cité de l'Huître**, y ajoute la passion pour l'ostréiculture et ses acteurs, les ostréiculteurs et ostréicultrices. Discrets, ils ne se font pas voir en tracteur sur les routes. Ils restent souvent au plus proche de la mer, près de leurs cabanes, de leurs chenaux et de leurs marais. C'est pour cela qu'existe la Cité de l'Huître, ainsi que la mission d'Aline : tisser les liens qui unissent le monde de l'ostréiculture à tous ceux qui veulent en savoir plus.

Pourtant, Aline, originaire de Saintes, à une trentaine de kilomètres à l'intérieur des terres, n'avait peut-être pas imaginé un tel destin : entrer dans une famille d'ostréiculteurs de L'Éguille et se laisser happer par tout un monde, l'ostréiculture et son territoire.

Après quelques années passées sur les parcs avec Yannick, son mari, elle veut faire connaître et transmettre les valeurs portées par ces hommes et ces femmes : elles sont si mal connues ! Dès que l'opportunité s'en fait sentir, elle intègre l'équipe de la Cité de l'Huître comme animatrice. La passion et le travail font le reste. Apprendre à communiquer avec un comédien qui connaît tendrement l'ostréiculture, Philippe Couteau, dit « Bilout », organiser les programmes de chaque saison, diriger l'équipe, recevoir les groupes, tout cela elle le fait, mais hors de question, pour elle, de lâcher le contact avec ceux qui désirent en savoir un peu plus. C'est là sa récompense : voir les visiteurs repartir, étonnés et satisfaits de regarder les huîtres et les ostréiculteurs d'une autre façon.





Des huîtres  
& des hommes  
*Les Palles - l'île madame*





Des huîtres  
& des hommes  
*Captage*

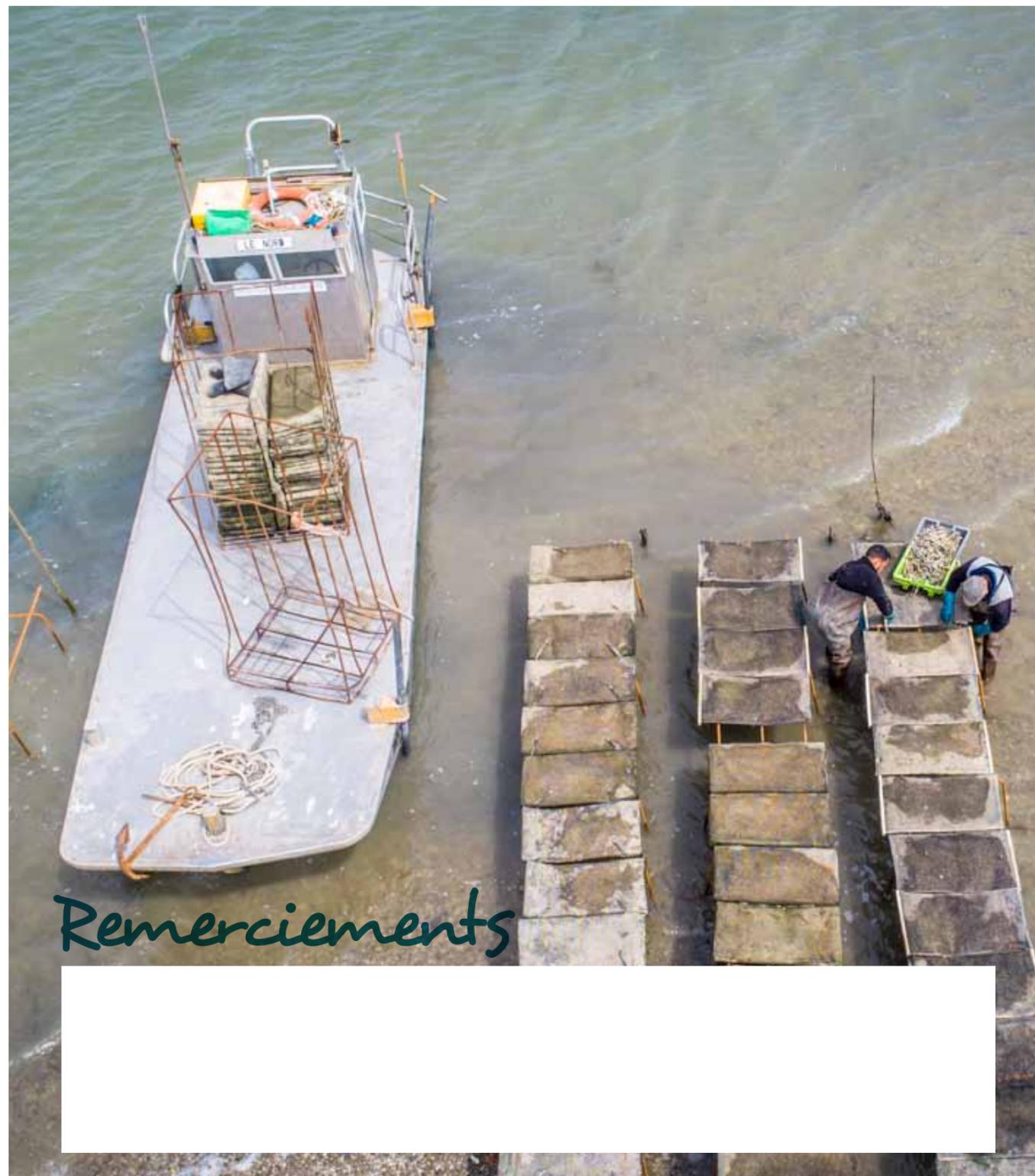


Des huîtres  
& des hommes  
*LES PARCS*



Instants de vie avec l'ostréiculteur





Remerciements



# Table des matières

## Introduction

L'ostréiculture à Marennes-Oléron ..... 9

## Un coquillage

**pas comme les autres ..... 15**

Fermé comme une huître ..... 16

De la naissance au naissain..... 17

La marennine ..... 22

Les huîtres sauvages forment des bancs.... 23

Avant l'ostréiculture ..... 25

Histoire de la portugaise ..... 28

Petite histoire de l'ostréiculture  
à Marennes-Oléron ..... 29

La Cité de l'Huître à Marennes..... 29

Une profession organisée..... 30

## Portraits de femmes

Aline Pauwels ..... 32

## Dégustations ..... 39

L'huître au pluriel ..... 40

Une dénomination protégée..... 41

La fine de claire verte ..... 42

La pousse en claire ..... 42

Une bonne eau pour de bonnes huîtres .... 45

La qualité des eaux littorales,  
un enjeu de société..... 46

La taille des huîtres..... 51

Comment acheter des huîtres ..... 54

Les fêtes de fin d'année ..... 57

L'ouverture des huîtres  
comme à Marennes-Oléron ..... 62

Le repas de fêtes ..... 64

## Portraits de femmes

Catherine Coutant..... 66

## Tout un métier ..... 71

Se pourvoir en jeunes huîtres..... 72

Les parcs..... 78

À l'embouchure de la Seudre,  
les bancs de Barat..... 82

La pose des collecteurs ..... 82

La mise en place des tables  
et des poches..... 84

Quel naissain choisir?..... 84

Les écloseries: une maternité  
et une nurserie pour les coquillages..... 88

Y aura-t-il à manger pour tout le monde? . 89

Gérer l'empreinte écologique..... 106

Les ennemis de l'huître..... 106

Les écaillères et les hirondelles ..... 108

## Portraits de femmes

Patricia Morandea ..... 111

La formation des ostréiculteurs..... 112

## Entre terre & mer ..... 115

Les paysages de l'ostréiculture ..... 116

Le terrain de jeu  
de l'ostréiculteur: l'estran..... 120

Au rythme des marées ..... 120

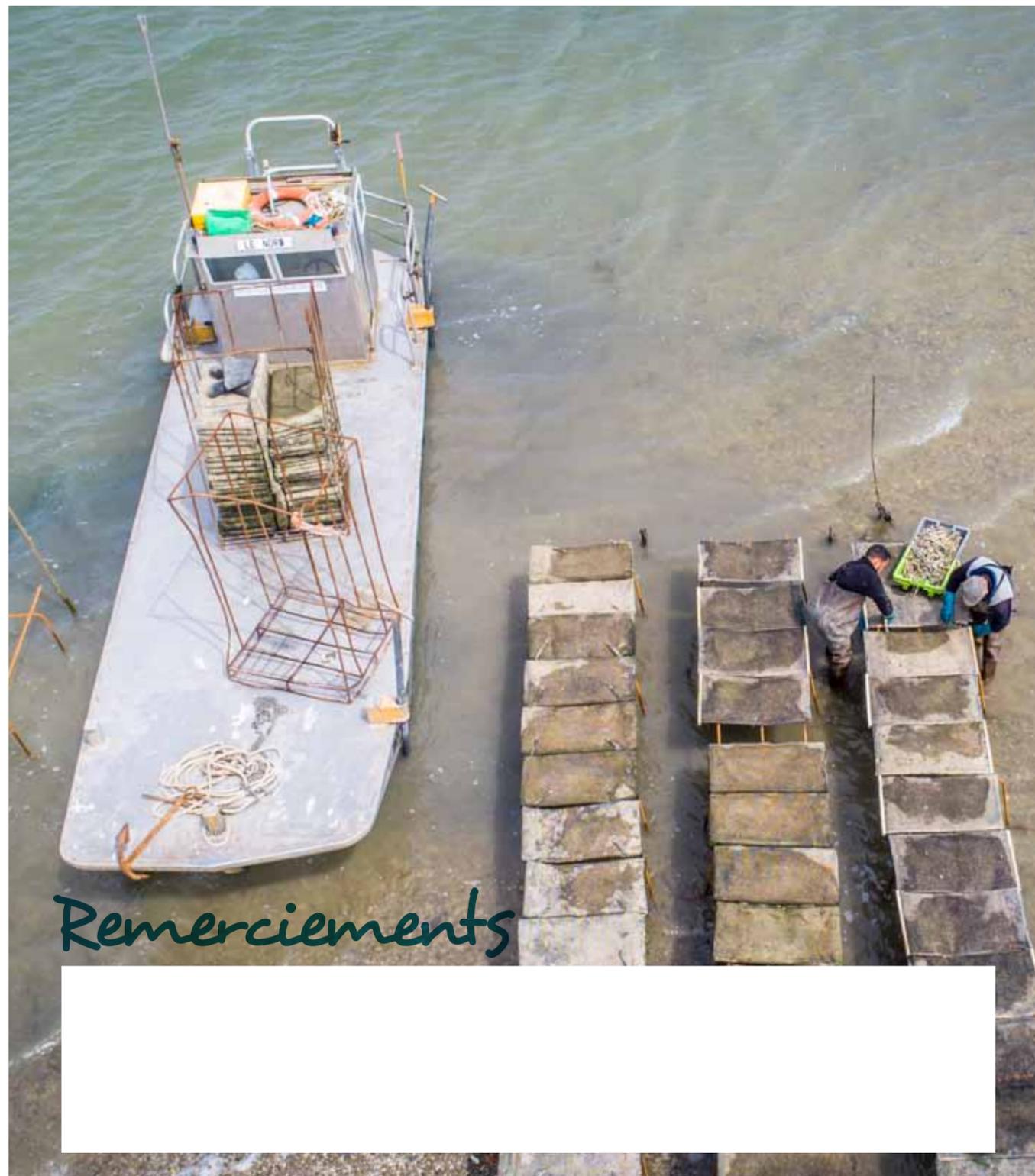
D'anciens marais salants..... 124

## Portraits de femmes

Coralie Lupo ..... 126

Les claires, quand l'homme  
construit un paysage exceptionnel..... 128

Le rôle des fleuves..... 137



Remerciements



# Table des matières

## Introduction

L'ostréiculture à Marennes-Oléron ..... 9

## Un coquillage

pas comme les autres ..... 15

Fermé comme une huître ..... 16

De la naissance au naissain..... 17

La marennine ..... 22

Les huîtres sauvages forment des bancs.... 23

Avant l'ostréiculture ..... 25

Histoire de la portugaise ..... 28

Petite histoire de l'ostréiculture  
à Marennes-Oléron ..... 29

La Cité de l'Huître à Marennes..... 29

Une profession organisée..... 30

## Portraits de femmes

Aline Pauwels ..... 32

## Dégustations ..... 39

L'huître au pluriel ..... 40

Une dénomination protégée..... 41

La fine de claire verte ..... 42

La pousse en claire ..... 42

Une bonne eau pour de bonnes huîtres .... 45

La qualité des eaux littorales,  
un enjeu de société..... 46

La taille des huîtres..... 51

Comment acheter des huîtres ..... 54

Les fêtes de fin d'année ..... 57

L'ouverture des huîtres  
comme à Marennes-Oléron ..... 62

Le repas de fêtes ..... 64

## Portraits de femmes

Catherine Coutant..... 66

## Tout un métier ..... 71

Se pourvoir en jeunes huîtres..... 72

Les parcs..... 78

À l'embouchure de la Seudre,  
les bancs de Barat..... 82

La pose des collecteurs ..... 82

La mise en place des tables  
et des poches..... 84

Quel naissain choisir?..... 84

Les écloseries: une maternité  
et une nurserie pour les coquillages..... 88

Y aura-t-il à manger pour tout le monde? . 89

Gérer l'empreinte écologique..... 106

Les ennemis de l'huître..... 106

Les écaillères et les hirondelles ..... 108

## Portraits de femmes

Patricia Morandea ..... 111

La formation des ostréiculteurs..... 112

## Entre terre & mer ..... 115

Les paysages de l'ostréiculture ..... 116

Le terrain de jeu  
de l'ostréiculteur: l'estran..... 120

Au rythme des marées ..... 120

D'anciens marais salants..... 124

## Portraits de femmes

Coralie Lupo ..... 126

Les claires, quand l'homme  
construit un paysage exceptionnel..... 128

Le rôle des fleuves..... 137