

Atelier Sentinelle

« L'ostréiculture du Port de la Guittière »

Par Julien Bretin, salarié à Ostréanie

❖ Cycle de vie des huîtres :

Les huîtres sont hermaphrodites, c'est-à-dire qu'elles sont morphologiquement mâles et femelles (mais un seul sexe s'exprime à un instant donné).

Lorsque l'eau atteint 14 °C, les huîtres créent de la laitance (= gamètes, c'est-à-dire des cellules reproductrices arrivées à maturité). Il faut ensuite attendre un pic de chaleur, qui survient généralement à partir de mi-juillet, pour que les huîtres libèrent leur laitance dans l'eau. La fécondation entre les gamètes mâles et femelles a lieu au grès des courants dans l'eau libre. Les larves qui en sont issues sont microscopiques et ne possèdent pas encore de coquille. Elles ont la possibilité de se déplacer pendant 3 semaines. Au-delà de ce délai la coquille commence à se former et alourdit l'animal qui finit par sédimenter. Elle doit absolument trouver un support physique pour se fixer et survivre (sinon elle s'étouffera dans le sable). L'huître ne bougera plus de sa vie, qui peut durer une vingtaine d'années.

❖ Ostréanie :

Ostréanie est une structure appartenant au Groupe Associatif Estuaire. Elle a été créée par Estuaire et des ostréiculteurs du bassin de Talmont en 1999 dans le but de lutter contre les déprises ostréicoles, en reprenant des concessions ostréicoles à l'abandon, les nettoyant, les recyclant afin de les remettre en état de fonctionnement. Le plus souvent celles-ci sont ré-exploitées par Ostréanie pour rémunérer les frais ainsi engagés. Par ce principe, 2 emplois affectés à cette réhabilitation et à l'exploitation ostréicole ont été créés.

Statutairement, cette association a pour objet de développer les cultures marines de l'estuaire du Payré selon 3 axes principaux :

- Production de coquillages ;
- Expérimentation et vulgarisation de productions, de process, de techniques, de matériels et de matériaux nouveaux ou innovants ;
- Gestion des espaces dédiés à ces productions.

Ostréanie prône la production d'huîtres traditionnelle et locale. L'appellation « papillon bleu » désigne des huîtres entièrement produites à la Guittière (excepté le captage qui a lieu à Fouras). La vente directe ne se fait que par commande car l'établissement ne possède pas l'agrément sanitaire nécessaire pour l'accueil de clients. Néanmoins vous pouvez retrouver les produits d'Ostréanie chez les revendeurs du port de la Guittière.

Ostréanie possède 4 sites de travail :

- Fouras, où a lieu le captage des larves d'huîtres ;
- L'île de Ré et la baie de Bourgneuf, où sont installés les parcs ostréicoles pour le grossissement des huîtres ;
- Le chenal et les marais du port de la Guittière, pour le grossissement et l'affinage.

❖ Cycle de production des huîtres à Ostréanie :

Le processus de production des huîtres commence par le captage des larves dans la baie de Fouras. Pour cette étape, les ostréiculteurs utilisent des collecteurs, de simples tubes de plastiques installés par fagots de 20 ou des coupelles, posés sur des tables ostréicoles. Le captage est une période sensible car ce n'est pas une science exacte. Les ostréiculteurs sont aidés par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER) qui réalise des prélèvements de l'eau afin de détecter les larves et prévenir les ostréiculteurs qu'ils peuvent déposer leurs collecteurs. Le site de Fouras est très performant en termes de captage car il y a encore de nombreuses huîtres sauvages qui libèrent leur laitance.

Les ostréiculteurs viennent même de Bretagne et de Normandie car les eaux de la Manche sont trop fraîches pour déclencher la formation de laitance.

Les collecteurs restent 6 mois à 1 an dans la baie de Fouras. Les petites huîtres sont ensuite mises en poche par paquet de 3 kg (qui donneront 10 kg avant détroquage). Ces poches sont disposées sur des tables ostréicoles dans les baies de l'île de Ré, de Bourgneuf et dans le chenal du Payré. Elles sont retournées tous les mois pour empêcher le développement des algues qui perturbent le courant et le nourrissage des huîtres (elles filtrent jusqu'à 15 l/h) et pour éviter que les coquilles ne se développent dans les mailles des poches.

Les poches sont sorties en fonction des besoins. C'est le moment du détroquage : les huîtres sont séparées les unes des autres.

Il faut environ 3 ans pour produire des huîtres commercialisables.

❖ Huîtres creuses françaises ? :

Les huîtres creuses françaises n'existent pas. Elles ont été réimportées en 1860 sous Napoléon. L'armateur Arnaud COYCAUT est parti sur « Le Morlaisien », commandé par le Capitaine Hector-Barthélémy PATOIZEAU en direction de Lisbonne au Portugal, en mai 1868 pour charger des huîtres creuses et les ramener dans le bassin d'Arcachon. Sur le retour, le mauvais temps oblige Le Morlaisien de se mettre à l'abri dans l'estuaire de la Gironde pour expédier sa cargaison par train vers Arcachon. En chemin vers Bordeaux le Capitaine se voit contraint de jeter à la mer la cargaison devenue inconsommable. Une partie de ces huîtres va survivre puis se développer et coloniser le littoral français.

Aujourd'hui les huîtres creuses sont d'origine japonaise car cette variété est plus résistante à certains virus.

❖ Les huîtres triploïdes :

Les huîtres triploïdes ont été conçues pour être consommées toutes l'année car elles sont stériles et ne développent pas de laitance, qui dérange certains consommateurs. Elles sont issues d'un croisement entre des huîtres tétraploïdes et des huîtres diploïdes et devaient être plus résistantes aux virus.

Malheureusement, certains ostréiculteurs se sont mis à ne produire que des huîtres triploïdes et à le vendre à des prix défiants toutes concurrences.

Au final, ces huîtres sont moins résistantes à certains virus et sont traitées aux antibiotiques dès la naissance. Elles sont également plus sensibles aux variations des paramètres de l'eau (température, salinité, ...).