

L'ELEVAGE DES MOULES SUR BOUCHOTS SUR LES COTES CENTRE-OUEST DE LA FRANCE.

Par M. J. DUPAIN,
Inspecteur régional du Contrôle sanitaire à La Rochelle.

20891

Conditions nécessaires pour cet élevage. — Situation des zones de bouchots. — Procédés employés dans chacune. — Résultats obtenus. — Recherche des améliorations à cette culture.

Pour assurer sa subsistance, l'homme, depuis le temps le plus reculé, a cherché à tirer le meilleur parti des éléments qui l'entourent.

De même qu'il a perfectionné peu à peu les différentes cultures pour retirer du sol sa nourriture, avec des engins variés il est allé vers la mer dont les innombrables produits sont pour lui une source inépuisable de richesse.

Nos côtes baignées si largement et si diversement se prêtent admirablement à cette exploitation, mais leur variété même en présentant des conditions différentes a déterminé des adaptations, si bien que chaque point de notre littoral présente des caractéristiques tant au point de vue de la production des coquillages que des modes de pêche et de culture employés.

Sur notre côte Centre-Ouest la culture de la moule est essentiellement constituée par la fixation et le développement des coquillages sur des supports, alors que dans la culture à plat, les moules, selon des règles déterminées sont étendues à même le sol.

En la circonstance, le support est le bouchot composé de pieux plantés verticalement en lignes et découvrant plus ou moins longtemps à chaque marée.

En Méditerranée, par contre, l'absence de flux et de reflux a fait choisir la corde comme support en raison de sa mobilisation facile.

Ce n'est pas sans raisons impérieuses que le boucholeur emploie un matériel coûteux qu'il faut renouveler souvent, qui grève lourdement ses frais généraux et dont le maniement demande beaucoup de temps et d'efforts, mais la côte ne se prêterait pas à une culture différente.

Dans cette région en particulier, les pieux à naissain trop peu nombreux (il n'y a en effet qu'une rangée de lignes), ne peuvent assurer tout l'approvisionnement en naissain et les exploitants sont dans l'obligation d'aller chercher leur complément de jeunes moules sur des bancs ou gisements naturels se trouvant au nord et au sud de l'Anse de Fouras.

Dans cette zone de culture, la salinité de la mer est atténuée par l'arrivée des eaux de la Charente dont l'estuaire est immédiatement au sud.

Contournant la pointe est de l'île d'Aix, dix « ailes » de 150 mètres composées toutes de pieux nus constituent la mytiliculture dans cette région; des piquetages à huîtres leur font suite dans une anse abritée en raison de son orientation vers le continent.

Plus bas, nous trouvons le troisième groupe de bouchots sur la côte sud de l'estuaire de la Charente, à l'abri de l'île Madame, dans le prolongement des piquetages à huîtres qui s'étendent en direction de Port des Barques, lieu de résidence de la plupart des exploitants. Le nombre des établissements dépasse de peu la centaine avec 10 kilomètres de longueur.

Ici, le mode de culture varie légèrement, les bouchots sont plantés sur une seule rangée de lignes dont la longueur varie de 110 à 130 mètres; placés sur la rive gauche de la Charente en plein estuaire; en raison de la proximité du lit du fleuve et de la déclivité du terrain, ils ne peuvent pas être prolongés.

Ils sont tous « clayonnés » les branchages posés horizontalement servent aussi bien à fixer le naissain qu'à maintenir et protéger la moule pendant son développement.

En descendant toujours vers le sud, nous avons un groupe important au niveau de Saint-Froult; il se compose de 7 ou 8 lignes variant de 100 à 150 mètres de long suivant les emplacements; dans la ligne la plus près de terre, on retrouve la forme en V; la ligne la plus basse avec des « ailes » de 150 mètres est seule composée de bouchots nus à naissain; toutes les autres sont « catinées », les branchages plantés verticalement et ligaturés permettent la circulation de l'eau entre chaque pieu.

Les exploitants accèdent à leur établissement par le chenal de Brouage et dans cette zone les dépôts de coquillages sont faits sur les vases de l'estuaire de ce chenal.

On trouve là sur de nombreux points la succession des lignes différentes avec leur utilisation particulière.

Près de terre, les bouchots en V sont installés de cette façon dès l'origine pour servir en même temps à la pêche du poisson, mais, du fait de leur situation et de leur disposition, les plus envasés et les moins productifs.

Plus loin, les bouchots clayonnés, garnis comme les précédents de branchages entrelacés horizontalement, mais installés en lignes parallèles dont la longueur, l'espace entre chaque pieu et entre chaque ligne sont réglementés.

Plus encore vers le large, des bouchots à naissain composés de lignes de pieux isolés, immergés plus longtemps à chaque marée à mesure qu'ils sont plantés plus loin du rivage; la jeune larve fixée sur eux en mars-avril est enlevée plus tard et mise dans les clayonnages en paquets ou poches de filet pour y poursuivre son développement et permettre, après nettoyage des pieux, la fixation des larves de l'année suivante.

En revenant des exploitations, près de la côte, on trouve les réserves ou dépôts, constitués par des « tamarinières », buisson de tamaris, dans lesquels le coquillage marchand est introduit; ou, de plus en plus, des « arches » (caisses à claire voie fixée sur des pieux) où les moules baignées tous les jours par la mer peuvent attendre sans souffrir le moment de la vente à la consommation.

Le deuxième groupe de bouchots, à quelques kilomètres au sud de la Rochelle, occupe le premier tiers de l'anse de Fouras; ses origines sont relativement récentes; il y a environ 70 ans le curé d'un village voisin eût l'idée de faire des essais de culture dans la partie de l'anse qui se trouvait le plus près de chez lui.

Cette entreprise fut couronnée de succès; d'année en année le nombre des exploitations augmenta si bien qu'à l'heure actuelle ces bouchots atteignent le nombre de 450 avec une longueur de 55 kilomètres et un village né de cette industrie, « Les Boucholeurs de Chatellaillon » groupe une population qui se livre uniquement à l'élevage des moules et des huîtres.

Les procédés ont été sur ce point un peu modifiés; le clayonnage a été remplacé par le « catinage » qui offre une résistance moindre au courant et permet une circulation d'eau entre chaque pieu; ce résultat a été obtenu en plaçant les branchages verticalement avec des ligatures.

Les moulières à plat demandent un sol relativement ferme des endroits bien abrités, une eau le plus souvent calme. Les bouchots par contre s'adaptent à un sol vaseux soit mi-sablonneux mi-vaseux où les pieux peuvent être enfoncés et rester fixés et où les produits placés au-dessus de la vase résistent mieux aux coups de vent, aux courants et aux lames.

Sur l'étendue de notre région côtière de Vendée et Charente-Maritime, les bouchots se trouvent rassemblés sur certains points bien déterminés; c'est qu'en plus des conditions énumérées plus haut, il en est une autre, tout aussi indispensable, celle des apports d'eau douce venant tempérer la salinité de la mer et l'enrichir en même temps d'éléments nutritifs particuliers. Trois fleuves, le Lay, la Sèvre-Niortaise et la Charente déversent leurs eaux à la mer, sans compter les innombrables canaux qui sillonnent tous ces terrains marécageux conquis peu à peu sur l'Océan. Ils répartissent et régularisent la distribution de ce « douçain » nécessaire, et même, quelquefois, dépassent le but en atténuant par trop le taux de salinité nécessaire malgré tout à la prospérité du coquillage.

Ces salinités varient bien entendu d'un point à un autre, à chaque saison, et d'une année à l'autre; en relevant un certain nombre de résultats de 1934 à 1938 pour des prélèvements faits en baie à certaine distance des arrivées d'eau douce, la moyenne obtenue est de 25 grammes en NaCl pour la baie de l'Aiguillon et de 28 grammes pour l'Anse de Fournas avec des variations extrêmes de 15 à 31 grammes.

Pour être complet enfin, il ne faut pas oublier que notre région côtière jouit d'un climat tempéré, que les grands froids sont très rares l'hiver et les très grosses chaleurs également exceptionnelles : cette régularité est favorable à la reproduction et au développement des coquillages surtout pour une culture au cours de laquelle la moule est tous les jours un certain temps hors de l'eau et serait par conséquent plus exposée aux intempéries : froid, gel, vent, pluie, soleil.

La température du commencement de cette année, tout à fait anormale pour nous par sa rigueur, en fournit un exemple précis; les moules qui étaient à découvert au moment le plus critique n'ont pu résister et la mortalité a atteint près de 20 % sur bien des points.

Sept groupes plus ou moins importants de bouchots représentent notre industrie mytilicole régionale.

Le premier, au nord, en grande partie enfermé dans la baie

de L'Aiguillon, est de beaucoup le plus important ainsi que le plus ancien.

Il est bien difficile de faire la part de la légende dans l'histoire de son origine, reproduite dans quelques traités, mais n'en est-il pas de même pour beaucoup de points de notre histoire ?

Les premiers bouchots seraient un peu postérieurs à 1235; cette année-là, un Irlandais, Patrice WALTON, rejeté à la côte par la tempête fut recueilli par les habitants de la région d'Eslandes. Resté dans le pays, il se livrait à la chasse ainsi qu'à la pêche et c'est à la suite d'observations faites au sujet des moules fixées fortuitement sur les supports de ses filets qu'il eût l'idée d'installer des piquets pour l'élevage de la moule.

Cet homme ingénieux serait aussi l'inventeur de « l'acon », petite embarcation légère à fond plat qui sert aussi bien pour glisser sur la vase que pour naviguer à travers les exploitations en eau peu agitée.

Ces premiers « bouchots » se multiplièrent peu à peu sur tout le pourtour de la baie en subissant les fluctuations successives provoquées par les siècles. L'envasement se poursuit peu à peu et les bouchots d'amont (les plus près du rivage) arrivent à devenir inutilisables; pour cette raison, la création de nouvelles lignes vers le large se fait sentir périodiquement.

La superficie de cette baie bien qu'elle soit encore considérable ne permet plus maintenant de faire des créations; au sud, la limite actuelle ne pourra être dépassée pour différentes raisons : l'exposition plus grande aux courants et aux intempéries ainsi que la proximité des parcs à huîtres en constituent les principales.

Au nord, par contre, les installations dépassent largement la baie; elles s'échelonnent vers la Faute, puis la Tranche sur près de 10 kilomètres de côte au-dessus de la pointe d'Arçay qui forme sa limite.

Un grand nombre de ces bouchots est de création récente et tout le terrain susceptible d'être occupé n'est pas encore consacré à l'exploitation.

Berceau de la culture sur pieux, l'anse de l'Aiguillon peut en être considérée comme le modèle-type et ses produits sont universellement connus sous le nom de « Charron » qui est celui d'une commune située en plein centre producteur.

Enfin dans la région de Marennes, nous trouvons le groupe de Brouage-Mérignac et celui de Boyardville sur la côte Nord de l'Île d'Oléron.

Leur exploitation se fait d'une façon à peu près identique aux précédentes.

La production moyenne de tout cet ensemble est annuellement de 18 à 20.000 tonnes dont la moitié est fournie par le groupe Baie de l'Aiguillon la Tranche.

Si sur certains points elle acquiert une délicatesse tout à fait particulière, on peut affirmer que la moule de tous ces bouchots constitue un coquillage très amélioré par son mode de culture. Par rapport au poids de sa coquille le rendement en chair est nettement supérieur aux produits d'autres provenances et la finesse du goût est incomparable.

De plus, le fait de « découvrir » périodiquement l'éduque à garder son eau et lui assure une résistance particulière au point de vue conservation.

Si ce coquillage ne jouit pas de toute la réputation qu'il mérite il faut l'attribuer en grande partie à son manque de taille. Sur le marché, l'acheteur est attiré par la coquille de grande dimension; le boucholeur doit donc avant tout chercher à livrer un produit qui puisse supporter la comparaison; de même qu'il doit opérer un tri permettant d'éliminer les déchets et petites moules souvent trop nombreuses.

Les exploitants eux-mêmes se rendent compte que si leur coquillage est incomparable pour sa qualité, il est souvent handicapé par sa taille; à la demande de certains d'entre eux M. le Dr. LAMBERT, Inspecteur Général des Pêches, est venu faire dans la Baie de l'Aiguillon une étude destinée à remédier à cet état de choses.

A priori on pourrait penser qu'en laissant les produits se développer une année de plus on obtiendrait le résultat désiré, mais en pratique, dans la plupart des zones d'élevage, on se heurte à une impossibilité, en raison des inconvénients qui en résulteraient : Les bois et les supports arrivent à être en mauvais état et résistent mal au mauvais temps; il faudrait donc le plus souvent transplanter tous les produits sur de nouveaux supports et même cette opération longue et coûteuse ne constituerait pas un remède suffisant; car arrivée à cet âge la moule de bouchot semble avoir perdu un peu de son aptitude à se fixer et à résister aux courants ou aux agitations de la mer;

elle paraît plus exigeante au point de vue tranquillité, confort et nourriture.

Il faut donc chercher surtout à améliorer les conditions de croissance du produit qui devra être livré à la consommation au bout de deux ans à deux ans et demi environ.

Pour arriver à ce but il y a un ensemble de principes à ne pas enfreindre :

Avant tout respecter l'espace nécessaire à la vie aussi bien qu'au développement des individus d'un groupe et ne pas oublier que le plus souvent la quantité s'obtient au détriment de la qualité. L'ostreiculteur sait bien qu'il n'obtiendra jamais de beaux coquillages si dans ses claires il ne respecte pas les règles établies par l'usage au sujet de la quantité d'huîtres à mettre pour la pousse ou l'engraissement.

Comme complément à cette règle vient s'ajouter celle qui conditionne le volume et la libre circulation de l'eau autour des installations; le coquillage doit avoir à sa disposition une eau abondante et riche en plancton; des bouchots trop denses sur un point arrivent à être baignés par une eau partiellement épuisée de ses principes nutritifs et les coquillages trop nombreux pour le faire correctement.

La durée du temps d'immersion joue en même temps un rôle important, les heures passées en dehors de l'eau sont des heures perdues pour la croissance; de plus, elles laissent les moules exposées aux intempéries.

Un exemple de la valeur de ses assertions nous est donné par les constatations faites sur une bouée immergée à ROCHE-BONNE : mise à l'eau pendant un peu moins de quatre ans, cette bouée supportait au moment d'être retirée, des coquillages monstres atteignant 12 à 14 centimètres; leur âge était indiqué sans erreur possible par la durée du séjour dans l'eau du support. Ces moules garnissaient la superficie située au-dessous de la ligne de flottaison ainsi que la partie supérieure de la chaîne; isolées, en plein courant, dans l'eau légèrement adoucie du Pertuis, elles avaient acquis un développement considérable par rapport à leurs voisines de bouchots.

En résumé, les principes qui doivent régir la culture rationnelle des bouchots peut s'exprimer de la façon suivante :

- 1° Choix du terrain et du milieu marin les plus convenables.
- 2° Eau à salinité légèrement adoucie et riche en plancton.
- 3° Circulation abondante de cette eau parmi les pieux des bouchots.

4° Installation confortable du coquillage lui permettant autant que possible de garder toute son activité pour sa nutrition.

5° Durée d'immersion suffisante.

Ces règles commencent à être mises en application ; à l'instigation de l'Office des Pêches, l'Administration de la Marine Marchande n'autorise plus de créations sur les points où la pléthore se fait sentir.

Des dispositions particulières pour la plantation des pieux ainsi que pour la pose des branchages sont mises à l'étude dans le but de favoriser la circulation de l'eau autour des produits.

La culture sur bouchots offre enfin au point de vue salubrité des avantages dont il est inutile de souligner la valeur :

Ces plantations toutes faites en mer sur des points fixes facilement contrôlables et dont les coquillages se développent au-dessus de la vase, à l'abri du contact des eaux moins pures de jusant, offrent un ensemble de garanties incontestables.

Il est donc à souhaiter que le boucholeur lui-même, comprenant où se trouve son véritable intérêt, se prête aux mesures qui semblent nécessaires, et que par des améliorations successives il arrive à fournir au consommateur un produit dont la seule appellation « moule de bouchots » suffise à l'imposer sur le marché.
