

# BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

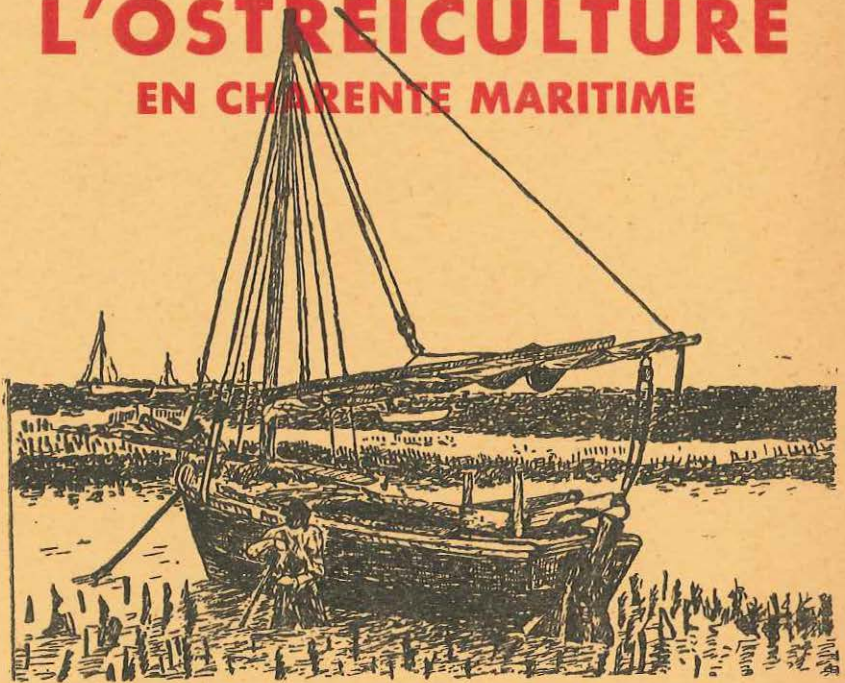
Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Roger SAILLARD

Dessins de M<sup>me</sup> SAILLARD

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

## L'OSTRÉICULTURE EN CHARENTE MARITIME



L'Imprimerie à l'Ecole  
CANNES (A.-M.)

2<sup>me</sup> EDITION

# 46

Mars 1947

## Dans la même collection :

1. Chariots et carrosses.
2. Diligences et malles-postes.
3. Derniers progrès.
4. Dans les Alpagnes.
5. Le village Kabyle.
6. Les anciennes mesures.
7. Les premiers chemins de fer en France.
8. A. Bergès et la houille blanche.
9. Les dunes de Gascogne.
10. La forêt.
11. La forêt landaise.
12. Le liège.
13. La chaux.
14. Vendanges en Languedoc.
15. La banane.
16. Histoire du papier.
17. Histoire du théâtre.
18. Les mines d'antracite.
19. Histoire de l'urbanisme.
20. Histoire du costume populaire.
21. La pierre de Tavel.
22. Histoire de l'écriture.
23. Histoire du livre.
24. Histoire du pain.
25. Les fortifications.
26. Les abeilles.
27. Histoire de navigation.
28. Histoire de l'aviation.
29. Les débuts de l'auto.
30. Le sel.
31. L'or.
32. La Hollande.
33. Le Zuyderzée.
34. Histoire de l'habitation.
35. Histoire de l'éclairage.
36. Histoire de l'automobile.
37. Les véhicules à moteur.
38. Ce que nous voyons au microscope.
39. Histoire de l'école.
40. Histoire du chauffage.
41. Histoire des coutumes funéraires.
42. Histoire des Postes.
43. Armoiries, emblèmes et médailles.
44. Histoire de la route.
45. Histoire des châteaux forts.
46. L'ostréiculture.
47. Histoire du chemin de fer.
48. Temples et églises.
49. Le temps.
50. La houille blanche.
51. La tourbe.
52. Jeux d'enfants.
53. Le Souf Constantinois.
54. Le bois Protat.
55. La préhistoire (I).
56. A l'aube de l'histoire.
57. Une usine métallurgique en Lorraine.
58. Histoire des maîtres d'école.
59. La vie urbaine au moyen âge.
60. Histoire des cordonniers.
61. L'île d'Ouessant.
62. La taupe.
63. Histoire des boulangers.
64. L'histoire des armes de jet.
65. Les coiffes de France.
66. Ogni, enfant esquimau.
67. La potasse.
68. Le commerce et l'industrie au moyen âge.
69. Grenoble.
70. Le palmier dattier.
71. Le parachute.
72. La Brie, terre à blé.
73. Les battages.
74. Gauthier de Chartres.
75. Le chocolat.
76. Roquefort.
77. Café.
78. Enfance bourgeoise en 1789.
79. Beloti.
80. L'ardoise.
81. Les arènes romaines.
82. La vie rurale au moyen âge.
83. Histoire des armes blanches.
84. Comment volent les avions.
85. La métallurgie.
86. Un village breton en 1895.
87. La poterie.
88. Les animaux du Zoo.
89. La côte picarde et sa plaine maritime.
90. La vie d'une commune au temps de la Révolution de 1789.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara.
92. Histoire des bains (I).
93. Noël de France.
94. Azack.
95. En Poitou.
96. Goémons et goémoniers.
97. En Chalosse.
98. Un estuaire breton : la Rance.
99. C'est grand, la mer.
100. L'École buissonnière.
101. Les bâtisseurs 1949.
102. Explorations souterraines.
103. Dans les grottes.

Roger SAILLARD

En guise de préface

## UN DUR MÉTIER - OSTREICULTEUR

Dans notre région, l'ostréiculture a un caractère artisanal et familial.

Le mari pose ses collecteurs, s'occupe de ses parcs, aidé de sa femme et de ses enfants.

L'expéditeur — en même temps producteur et éleveur — emploie parfois quelques journaliers et journalières.

Il n'y a pas pour lui de saison morte : chaque période de l'année amène son travail particulier.

### CALENDRIER DE L'OSTREICULTEUR

*Janvier - Mars* : pêche en claires, expéditions, soins aux parcs, grattages.

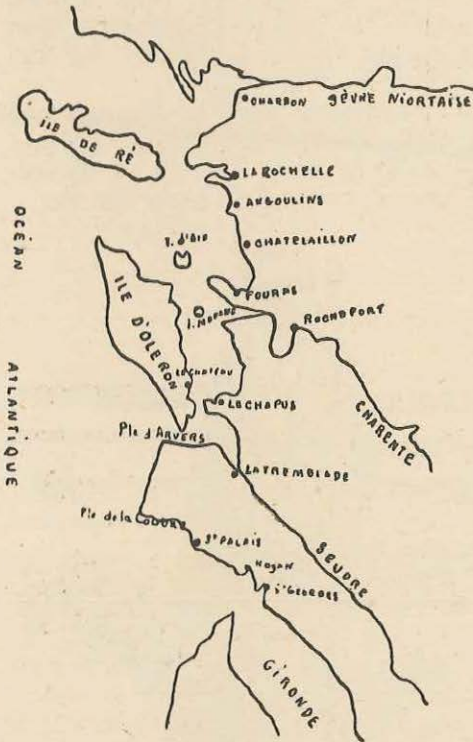
*Mars - Avril - Mai* : relevage des collecteurs, déroquage, mise en parcs.

*Juin - Juillet* : préparation et pose des collecteurs, préparation des claires.

*Août - Septembre* : levée des huîtres de parcs, triage, mise en claires.

*Octobre - Décembre* : levée des huîtres de parcs, expéditions, soins aux parcs.

*Le métier d'ostreiculteur est particulièrement pénible.* Tous les temps, toutes les saisons le trouvent botté jusqu'en haut des cuisses, dans ses parcs ou dans ses claires : l'hiver, dans l'eau glacée ; l'été, sous le dur soleil, aux heures les plus chaudes. Toute son activité est réglée par le perpétuel mouvement de va-et-vient de la mer : la marée.



Les parcs ne sont accessibles que quelques jours par quinzaine, au moment de la « maline » ou fortes eaux. — C'est, en effet, dans les périodes où la mer monte le plus haut, qu'elle descend aussi le plus bas. — Ces quelques jours où les parcs découvrent, il doit les employer de son mieux, sans perdre un seul instant. *Tant pis s'il pleut ou s'il gèle*, les huîtres, qui étouffent dans la vase, ne peuvent pas attendre la maline suivante.

Ces périodes de durs travaux coïncident avec les phases les plus dures des saisons :

*En hiver*, avec le mauvais temps, car les tempêtes « dérangent » les huîtres ;

*En été*, avec la chaleur de midi, car c'est l'heure de la basse mer.

Pour pouvoir travailler ainsi pendant deux ou trois heures, l'ostréiculteur est obligé de partir de bonne heure dans son embarcation — en pleine nuit parfois — et d'attendre, sur son parc, que l'eau baisse.

Métier dur pour les hommes, métier dur pour les femmes que l'on voit aussi dans les parcs, en « culottes » et bottées, grattant les huîtres, remuant les tuiles, ou bien, en hiver, à la cabane d'expédition, emballant les huîtres toutes dégouttantes d'eau glacée.

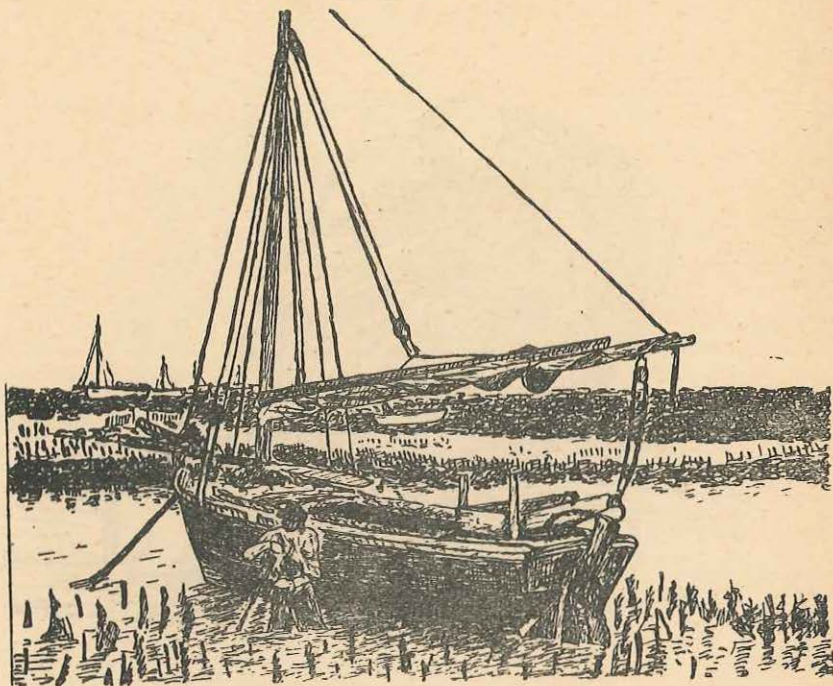
Métier dangereux aussi. Partir sur des embarcations peu faites pour tenir la mer, souvent surchargées au retour, au moment où le vent « fraîchit » avec la marée montante.

Les matins d'hiver, la brume est si épaisse qu'on aperçoit à peine l'avant de l'embarcation ; et la navigation est d'autant plus dangereuse, que ce sont de véritables flotilles qui quittent le port au même instant.

Mais l'ostréiculteur aime aussi son métier que lui ont appris ses parents, et qu'il apprend lui-même à ses enfants. Ici, il faut y être né pour y rester et y réussir... On n'est vrai ostréiculteur que de père en fils...



Pêcheuse d'huîtres  
Remarquer la « quichenotte », coiffure de la femme, ainsi que ses « culottes »



## Historique

Les huîtres existaient bien avant l'apparition de l'homme.

Les Grecs et les Romains les estimaient particulièrement.

En France, on se contenta longtemps de cueillir la « Plate », seule connue alors sur les bancs naturels. Des quantités considérables (plus de cent millions par an), furent ainsi retirées de la baie du Mont-Saint-Michel.

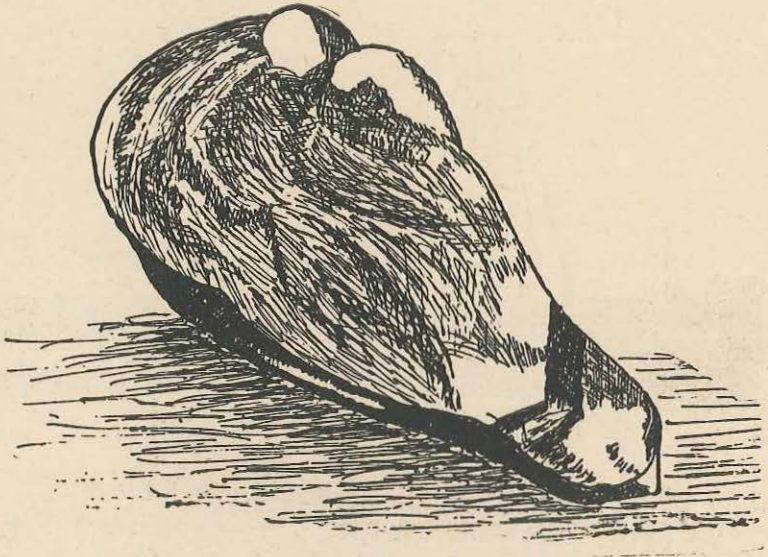
### UN ACCIDENT PROVIDENTIEL (1868)

En 1868, un bateau chargé de petites portugaises (des gryphées), qui se rendait à Arcachon, surpris par la tempête, dut se réfugier en Gironde. Sa cargaison avariée fut jetée à la mer.

Quelques huîtres intactes firent souche et se multiplièrent très rapidement. En 40 années, elles atteignirent la côte vendéenne.

L'eau très limoneuse de nos rivières, chargée d'argile et de calcaire, constitue pour leur développement un milieu particulièrement favorable.

Néanmoins, nos ostréiculteurs continuèrent à cultiver la « plate » qui avait sa renommée.



### L'huître portugaise

Elle recherche les embouchures des rivières et leurs environs immédiats, car son développement nécessite des eaux saumâtres et des éléments minéraux qui ne se trouvent pas en quantité suffisante dans l'eau de mer.

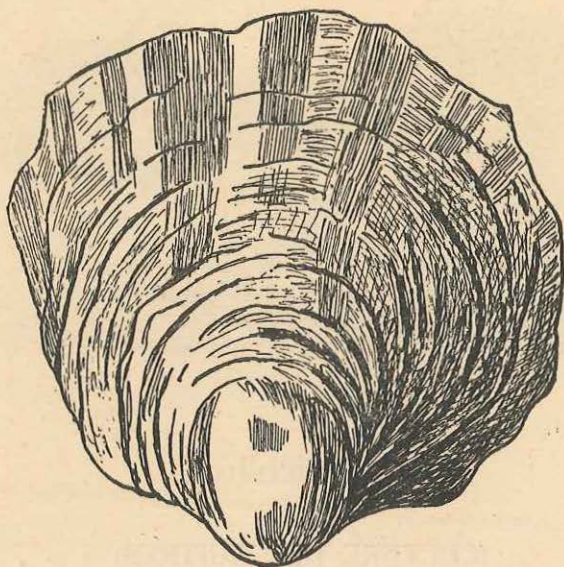
Là, elle forme des bancs naturels.

Au bout de quelques années, elle peut atteindre 30 cm. de long. Ce sont ces grosses huîtres qui contribuent à la reproduction.

L'huître portugaise est *ovipare*.

A mesure que l'on s'éloigne de l'embouchure de ces rivières, l'eau de mer est plus claire et plus salée et l'huître pousse de moins en moins.

Ainsi, l'huître ne vit pas en Méditerranée.



### L'huître plate

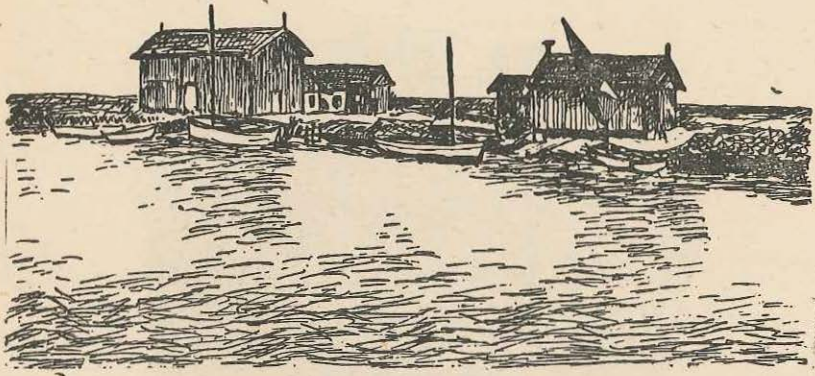
L'huître plate vit dans les eaux moins limoneuses et plus salées que la portugaise. Elle se plaît à la limite des grands fonds et même dans les fonds qui ne découvrent jamais.

Elle ne se plaît pas à l'embouchure des grands fleuves, mais on la trouve dans les estuaires bretons où la mer pénètre profondément.

Elle craint l'envasement ; c'est pourquoi elle marque une préférence pour les eaux claires et les fonds dépourvus de marne, comme ceux de Normandie, de Bretagne et d'Arcachon.

Elle se comporte mal au voisinage de la portugaise, qui est cinq fois plus vorace qu'elle, et qui appauvrit rapidement la teneur de l'eau en éléments nutritifs.

L'huître plate est *vivipare*.



## L'ostréiculture

### (CULTURE DES HUITRES)

Pour être en mesure de répondre aux besoins considérables et aux exigences de la consommation, l'ostréiculteur a été amené à la « culture des huîtres » pour multiplier la production et améliorer la qualité.

Il augmente la production en établissant un système de protection des jeunes huîtres contre les nombreux ennemis de l'espèce.

(Malgré la fécondité de celle-ci, la destruction des jeunes larves est telle, que 1 sur 100.000 environ arrive adulte.)

Il répond aux exigences en améliorant la présentation et la qualité des produits.

(Au lieu d'huîtres blanches, peu charnues, à goût sauvage, qu'on recueille sur les bancs naturels, la culture est parvenue à produire des huîtres à coquilles très régulières, à chair développée, très grasse, plus ou moins colorée de vert et d'une finesse de goût particulière.)





## Production du naissain

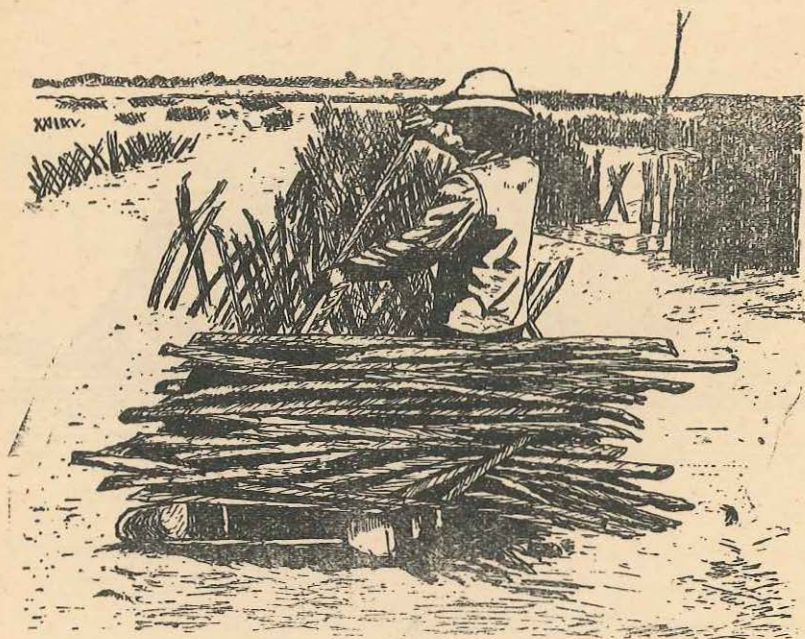
La production et la récolte du naissain constituent les tâches les plus importantes et les plus délicates pour l'ostréiculteur.

Il doit donc s'ingénier à organiser un milieu favorable :

- 1° pour faciliter le développement de l'embryon de l'huître ;
- 2° pour faciliter sa récolte ;
- 3° pour assurer sa croissance jusqu'au moment où la jeune huître peut être livrée à l'éleveur.

Le naissain est fourni par les grosses huîtres.

Le producteur doit donc, en premier lieu, veiller à l'existence et à la conservation des huîtres chargées de produire le naissain.



## Les collecteurs

### I. — LES PIQUETAGES

Le premier souci du producteur est de fournir au naissain, pour le capter, des supports appropriés, nombreux, à grande surface, et propres.

Ces supports sont les *collecteurs*.

Ces branches de noisetier ou de châtaignier se couvriront de naissain.

Les piquetages s'emploient dans les fonds vaseux, où les autres collecteurs s'enfonceraient. (Ile d'Aix en particulier.)

L'ostréiculteur a des patins sous les pieds ; il transporte ses bois sur une « commode » qui glisse sur la vae.



## Les collecteurs

### II. — LES TUILES

Les collecteurs de tuiles s'emploient sur des fonds résistants.

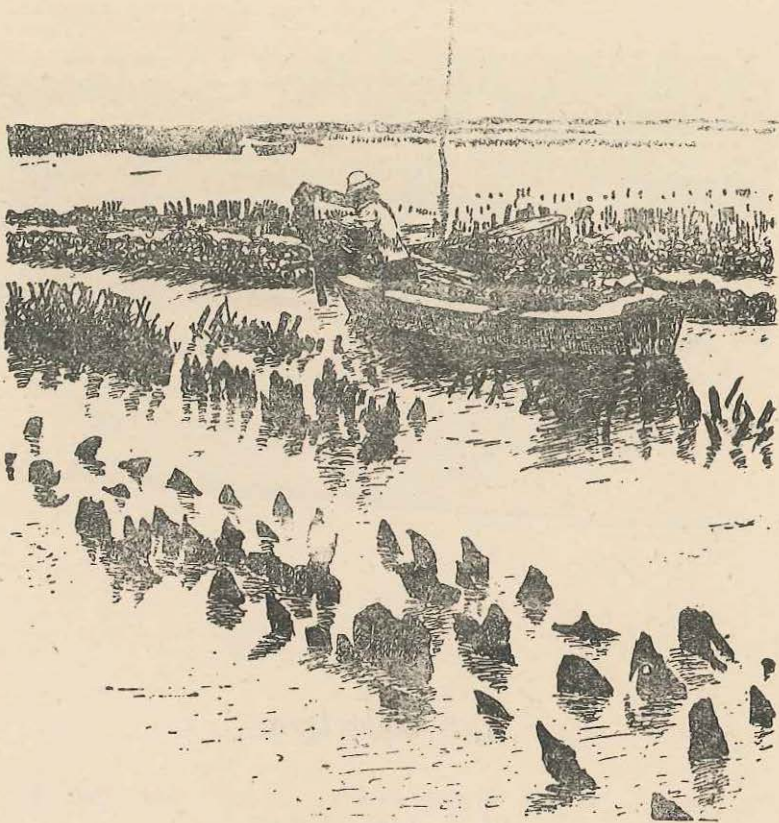
Néanmoins, ils finissent par s'envaser.

Pour cette raison, il est indispensable de « remuer les tuiles » de temps à autre, afin d'assurer le développement normal du naissain fixé sur la partie inférieure du collecteur.

Chaque fois, on déplace le rang.

Les ardoises sont également employées comme collecteurs.

Les rochers constituent des collecteurs naturels.



## Le détroquage

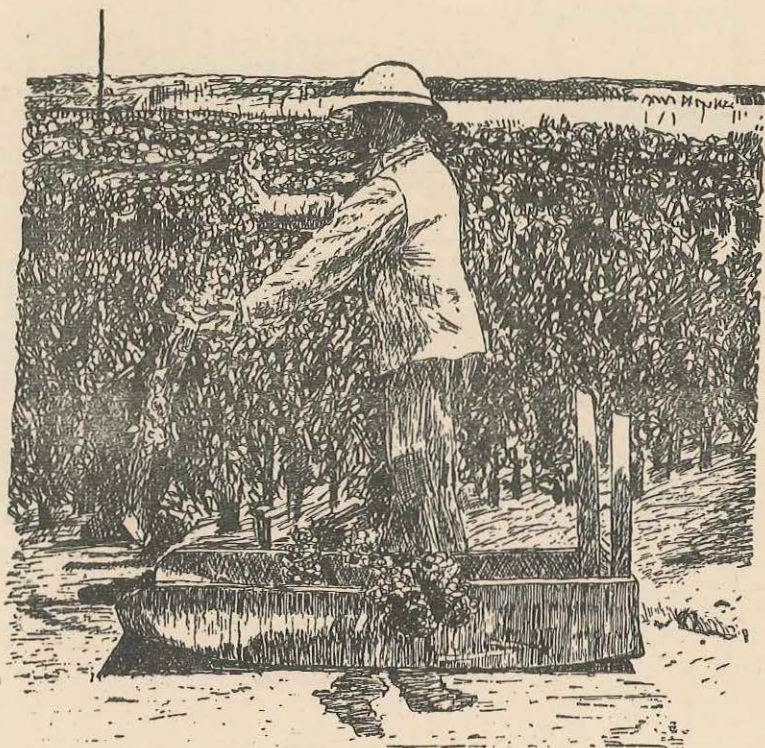
### I. — SUR PIQUETAGE

Le détroquage consiste à séparer le naissain de son support pour le mettre dans des viviers situés en bordure de la côte, où il séjournera encore 15 mois, pour achever sa pousse.

Pour le détroquage, les collecteurs sont transportés à terre.

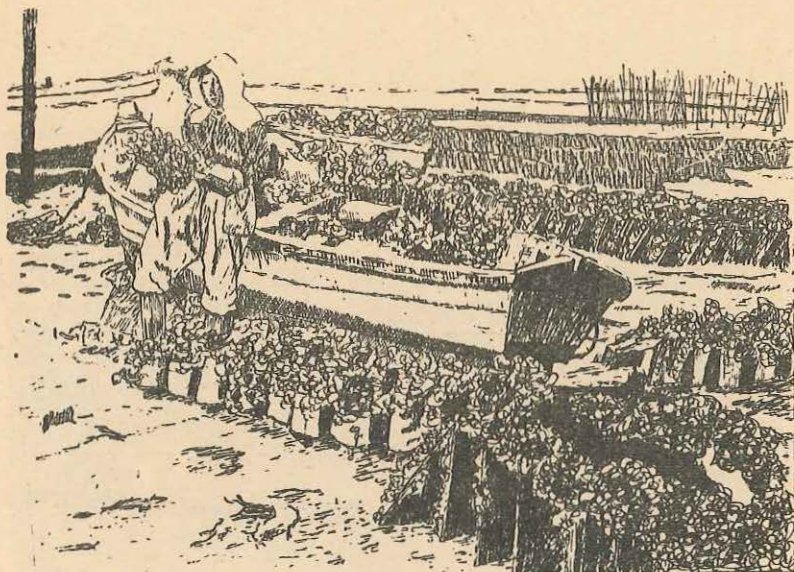
L'opérateur, muni d'un ciseau spécial — sorte de ciseau à long manche — opère différemment, suivant la nature du support.

Sur piquetage, il suffit généralement de donner un coup sec sur la tige de châtaignier ou de noisetier, et le naissain se détache.



### Récolte à marée basse

A marée basse, les piquetages sont mis sur la « commode » qui glisse sur la vase, pour être transportés sur le bateau échoué à proximité.



## Le détroquage

### II. — SUR TUILES

Aux environs du mois d'Avril, les tuiles placées en Juillet (21 mois auparavant), sont couvertes d'un naissain qui peut vivre sans support.

On les ramène à terre pour le détroquage.

#### *Remarquer :*

La « lasse », petit bateau plat, sans moteur, qui permet de circuler dans les concessions, pour procéder au chargement du bateau à moteur échoué à proximité, près de la balise.



*Pêcheurs d'huîtres sur les rochers de Fouras*

## Le détroquage

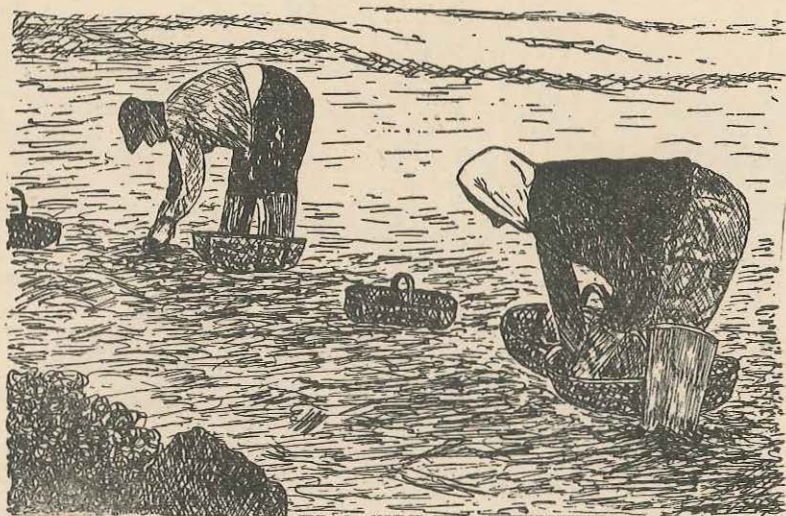
### III. — SUR ROCHERS

L'endroit le plus fréquenté est le banc huître de LA FUMÉE, devant Fouras.

Pour détacher l'huître du rocher, on se sert d'un petit instrument à deux tranchants : le « cerclas ».

Chaque personne pêche 3.000 à 4.000 huîtres par marée.

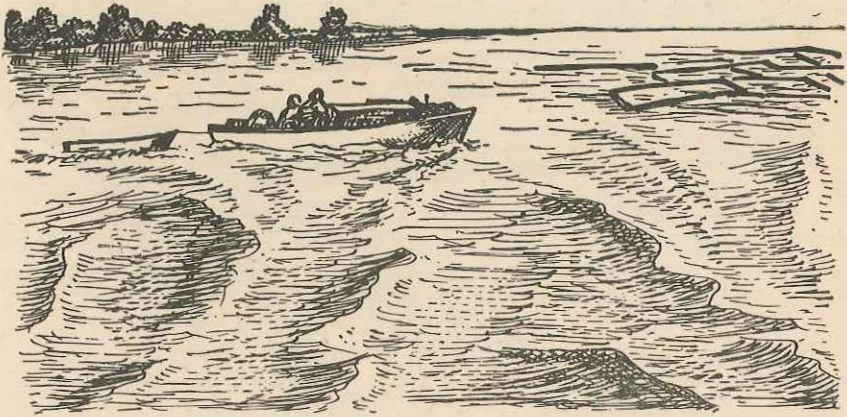
On les trie en deux groupes : les grosses et les petites, et on les vend aux éleveurs d'Oléron et de la région de Marennes.



### Pêche sur fond vaseux

Dans certains secteurs, on pêche les jeunes huîtres dans la vase. Les pêcheurs, chaussés de bottes, enfoncent jusqu'à mi-jambes. Remarque les paniers en fil de fer.





## L'élevage

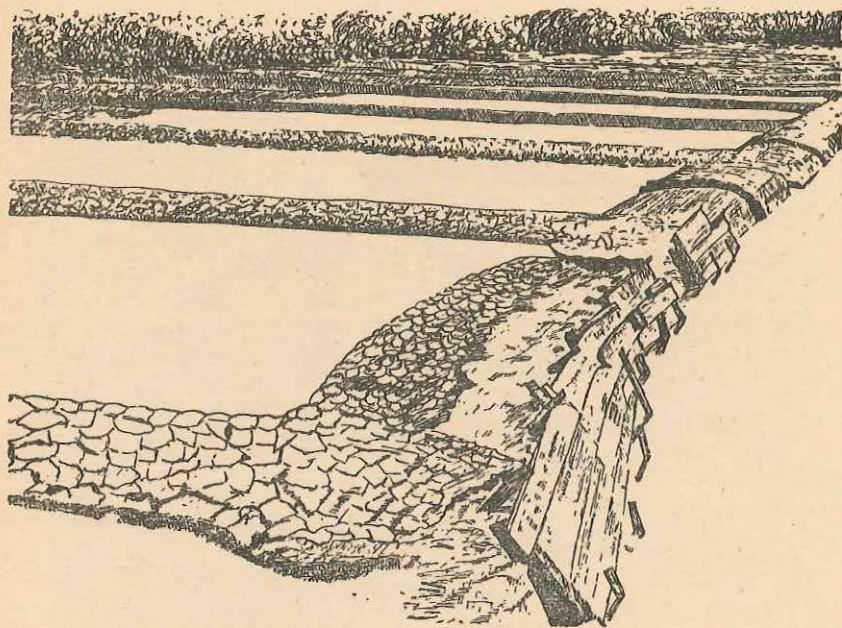
Les huîtres détroquées sont encore peu résistantes ; elles seraient une proie facile pour leurs nombreux ennemis ; d'autre part, beaucoup sont blessées, car la coque fragile a souvent été brisée par le détroquage.

On les étale dans des viviers situés en mer.

Les viviers sont des parcs établis en terrain plat sur sable vasard découvrant aux grandes marées.

La « pinasse à moteur » traînant une ou plusieurs « lasses », se dirige vers les viviers qui commencent à découvrir.

« Et, c'est surtout quand les grandes marées — « les malines » — d'automne ou d'hiver permettent aux ostréiculteurs d'aller chercher les huîtres dans les viviers, que la voix sinistre de Maumusson, alternant avec les cris lugubres de la sirène de brume du phare de La Coubre, annonce le mauvais temps... Il faudra pourtant sortir demain, car le moment est venu de garnir les « claires » ; et il n'est pas toujours possible d'aller pêcher les fonds qui découvrent rarement. » — Jean RATAUD.



*Un champ de claires*

## L'engraissement et le verdissement

C'est dans les claires que les huîtres de viviers sont mises pour achever leur engraissement et pour qu'elles verdissent.

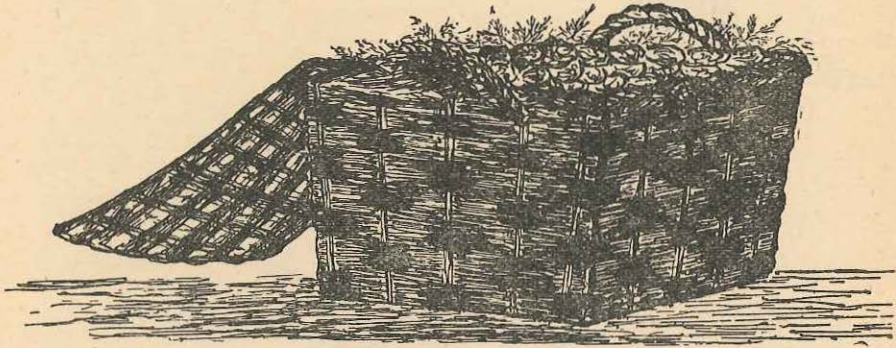
Ce sont des bassins à fond d'argile, creusés dans les terres ; leur profondeur est d'environ 60 cm. Ce sont, le plus souvent, d'anciens marais salants désaffectés.

L'huître qui a séjourné quelques mois en claire atteint une finesse de goût extrême appréciée des connaisseurs.

C'est « l'huître fine de claire ».

Généralement, l'ostréiculteur n'y recherche que le verdissement.

En effet, les huîtres des viviers sont très souvent grasses, et un passage en claire de quelques jours suffit pour donner à leurs branchies la coloration verte si recherchée et qui leur donne une plus-value appréciable.



## Expédition

Novembre, Décembre forment la période des expéditions massives.

Sorties des claires, les huîtres ne sont pas livrées immédiatement au commerce.

Elles sont transportées à la cabane de l'expéditeur, construite sur le littoral et au pied de laquelle sont aménagés de vastes bassins en ciment, alimentés en eau de mer décantée : ce sont les dégorgeoires.

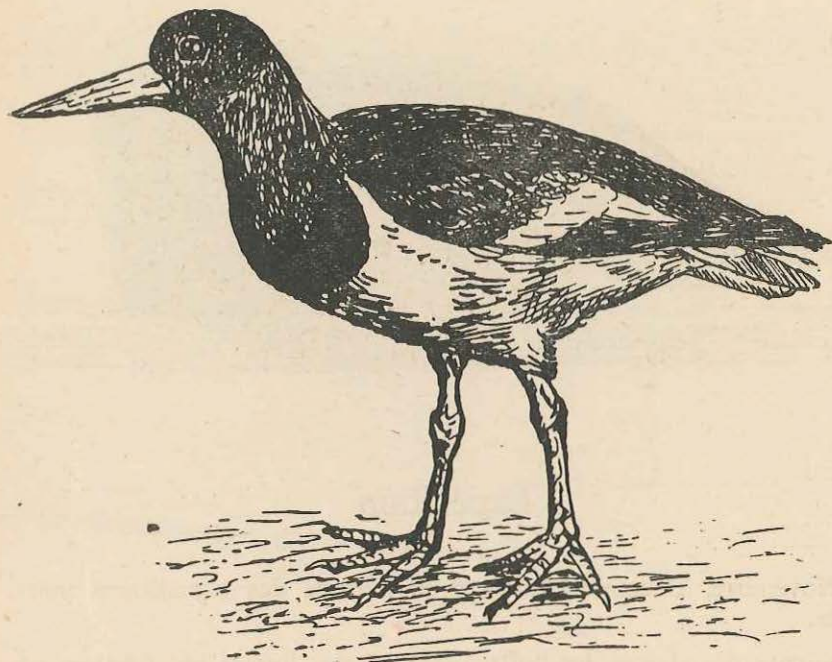
Les huîtres sont d'abord lavées à grande eau, pour chasser la vase qui recouvre les coquilles extérieurement.

Ensuite, elles sont jetées dans les dégorgeoires où elles subissent un « demi-jeûne » pendant une huitaine de jours.

En effet, elles ne peuvent absorber qu'une eau limpide, donc peu nourrissante, qui chasse de leur manteau les résidus de la digestion.

Au moment de l'expédition, on les soumet à un dernier lavage en les plaçant dans un panier à claire-voje que l'on secoue violemment.

Elles sont montées en cabane, où les emballeurs les mettent bien à plat — pour qu'elles ne perdent pas leur eau — sur un lit de fougère dans des mannettes d'osier.



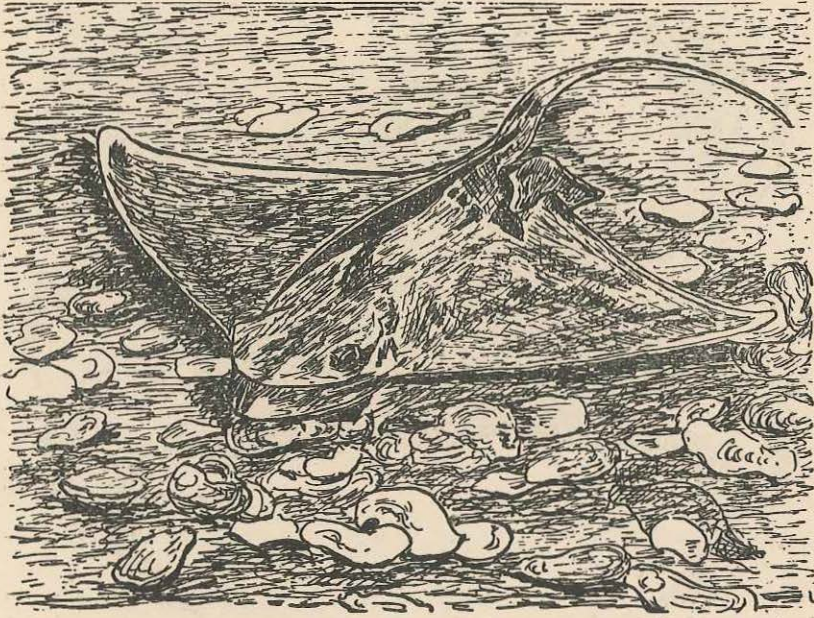
## Les ennemis de l'huître

Le naissain et les jeunes huîtres servent de pâture à certains oiseaux et à de nombreux animaux marins.

### I. — LES OISEAUX

#### *L'huître ou pie de mer*

On l'appelle encore « bécasse de mer ». Ce petit échassier se nourrit surtout de jeunes huîtres, parce que son long bec est trop mince et manque de résistance pour s'attaquer aux adultes.



## Les ennemis de l'huître

### II. — LES POISSONS

Les jeunes poissons dévorent des quantités considérables de larves.

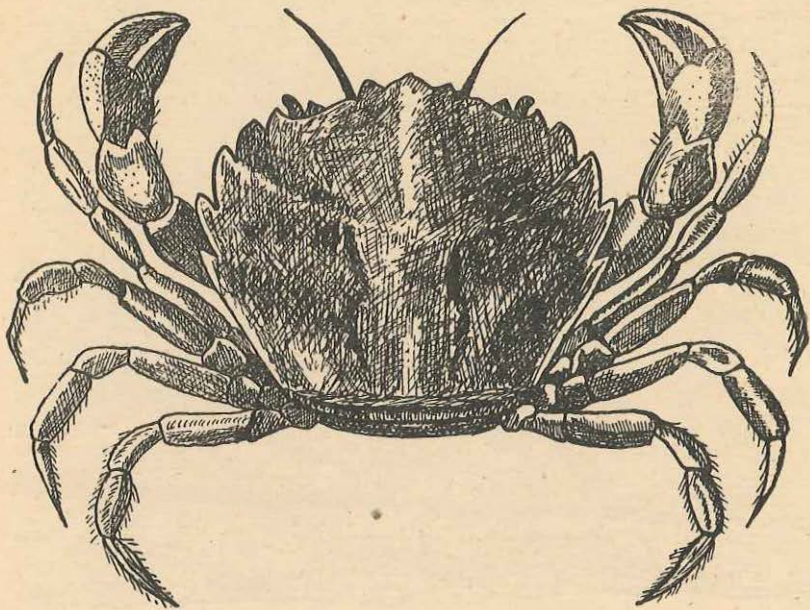
D'autres, spécialement armés, s'attaquent aux huîtres.

Nous citerons, en particulier, la *tère* (sorte de raie).

Cette variété de raie, caractérisée par son dard — arme redoutable — écrase les coquilles de l'huître entre ses dents et dévore leur contenu.

Le *touille*, ou chien de mer de la famille des requins.

On protège les viviers contre ces poissons en y plantant des piquets acérés.



## Les ennemis de l'huître

### III. — LES CRUSTACÉS

*La crevette rose* s'attaque au naissain et aux très jeunes huîtres.

#### Les CRABES :

*L'Enragé*. Ce crabe, au corps verdâtre, commun sur le bord des côtes, s'attaque surtout au naissain et aux jeunes huîtres, dont il brise la coquille avec ses pinces.

Il s'attaque parfois aux adultes en entamant le bord mince de la coquille.

*L'Endormi* : au corps rouge-brun.

*Le Combattant* : à la carapace velue, est un grand destructeur de jeunes huîtres.



## Les ennemis de l'huître

### IV. — LES MOLLUSQUES

#### *Le Bigorneau perceur (ennemi n° 1 de l'huître)*

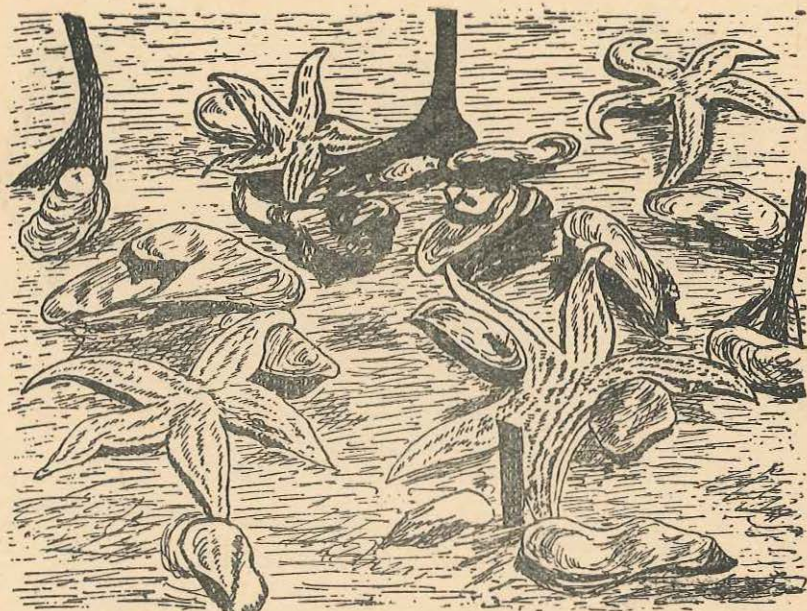
C'est un petit coquillage de couleur grise, qui commet des dégâts considérables dans les viviers. Il possède un appareil buccal pourvu d'une sorte de long ruban garni d'une multitude de petites dents très dures et très acérées fonctionnant à la manière d'une lime.

Cet organe s'use très vite, mais l'usure est compensée par une croissance très rapide et continue.

S'attaquant de préférence aux jeunes huîtres, il s'adresse, en leur absence, aux huîtres adultes.

Il se fixe, par son pied, sur la valve supérieure, et pivote légèrement à droite et à gauche autour de sa trompe qui arrive à percer la coquille d'une huître adulte en 4 heures.

Dès qu'il atteint le muscle adducteur, l'huître s'ouvre et le bigorneau la dévore.



## Les ennemis de l'huître

### V. — LES RAYONNES

#### *L'Etoile de Mer (Asterie)*

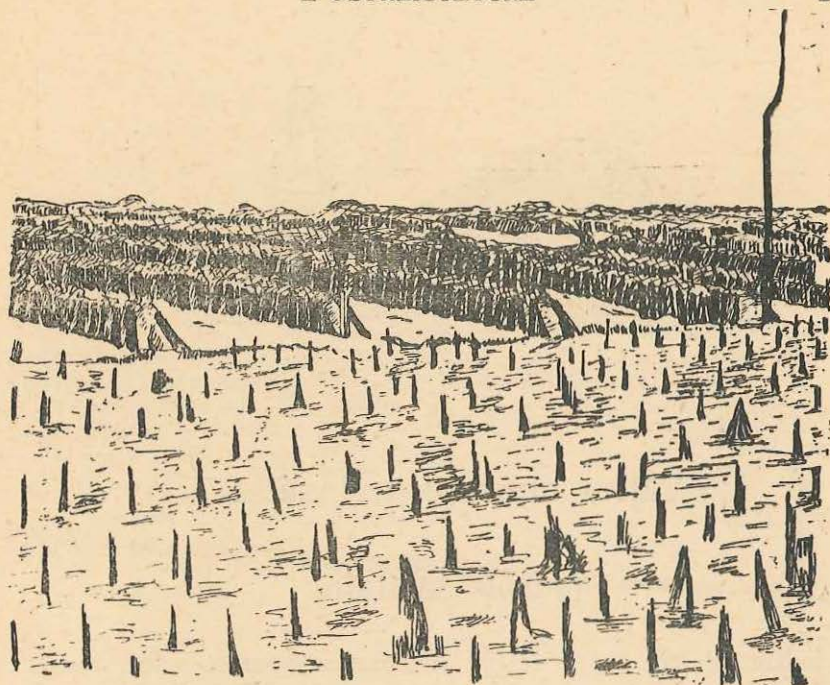
(Ravageur des bancs et des viviers)

Pour dévorer une huître, l'astérie l'entr'ouvre en se plaçant au-dessus de la coquille et en exerçant une traction énergique sur la valve supérieure avec les ventouses de ses bras.

L'huître finit par bâiller. Alors, l'étoile de mer rejette son estomac hors de sa bouche, le retourne et l'étale sur le corps de l'huître.

Très rapidement, les sucs digestifs digèrent l'huître dans sa coquille.





## Défense des viviers

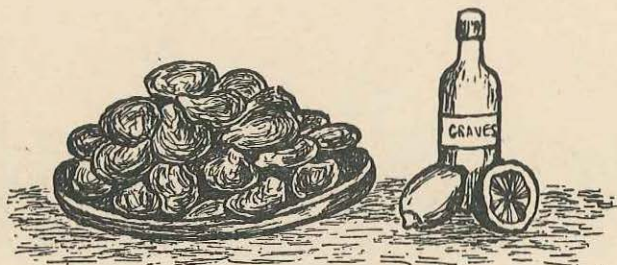
La grande perche, dont la pointe émerge par haute mer, marque, pour l'ostréiculteur, l'emplacement réservé dans la concession, entre les collecteurs, pour l'échouement du bateau à marée basse.

Pour protéger les viviers contre les poissons destructeurs d'huîtres, — la tère en particulier, — on y plante verticalement des piquets acérés qui les blessent et les éloignent.

Les treillages dont on entoure les viviers pour éviter l'enlèvement des huîtres par les tempêtes, constituent un obstacle efficace contre l'invasion des crabes.

Les bigorneaux doivent être ramassés avant la ponte (mars-avril).

Les étoiles de mer sont ramassées à la main. Elles constituent un excellent engrais.



## Valeur nutritive de l'huître

### Contrôle sanitaire

L'huître est très appréciée en alimentation pour sa valeur nutritive. Elle rivalise avec le lait. Tout comme lui, elle forme un aliment complet, très digestible et rapidement assimilable.

L'huître est souvent recommandée par les médecins à certains malades, parce qu'elle stimule l'appétit et augmente la sécrétion du suc gastrique.

L'huître est toujours consommable sur place, même pendant le « frai ». Sa consommation n'est dangereuse que dans certains cas :

- 1° Développement à proximité de terrains chargés en cuivre.
- 2° Développement dans des eaux polluées (renfermant des microbes).

Les mesures de salubrité imposées aux expéditeurs mettent les consommateurs à l'abri de tous dangers.

*Exigez toujours l'étiquette de salubrité.*

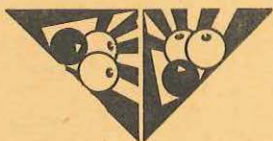
## Dans la même collection :

(suite)

- |   |   |
|---|---|
| 104. Les arbres et les arbustes de chez nous. | 149. La Tour Eiffel.                          |
| 105. Sur les routes du ciel.                  | 150. Dans la mine.                            |
| 106. En plein vol.                            | 151. Les phares.                              |
| 107. La vie du métro                          | 152. Les animaux et le froid.                 |
| 108. La bonneterie.                           | 153. Les volcans.                             |
| 109. Le gruyère.                              | 154. Le blaireau.                             |
| 110. La tréfilerie.                           | 155. Le port du Havre.                        |
| 111. La cité lacustre.                        | 156. La croisade contre les Albigeois.        |
| 112. Le maïs                                  | 157. En Champagne.                            |
| 113. Le kaolin.                               | 158. Le petit électricien.                    |
| 114. Le tissage à Armentières.                | 159. I. — Le portage humain.                  |
| 115. Construction du métro.                   | 160. La lutherie.                             |
| 116. Dolmens et menhirs.                      | 161 et 162. Habitant d'eau douce.             |
| 117. Les auberges de la jeunesse.             | 163. Ernie, le petit australien.              |
| 118. La mirabelle.                            | 164. Les dents.                               |
| 119. Dar Chaâbane, village tunisien.          | 165. Répertoire de lectures.                  |
| 120. Alpha, le petit noir de Guinée.          | 166. Donzère-Mondragon.                       |
| 121. Un torrent alpestre : l'Arve.            | 167. La peine des hommes à Donzère-Mondragon. |
| 122. Histoire des mineurs                     | 168. La scierie.                              |
| 123. Le Cambrésis.                            | 169. Les champignons.                         |
| 124. La gare.                                 | 170. L'alfa.                                  |
| 125. Le petit pois de conserve.               | 171. Le portage (2).                          |
| 126. Le cidre.                                | 172. Côtes bretonnes.                         |
| 127. Annie la Parisienne.                     | 173. Le carnaval de Nice.                     |
| 128. Sam, esclave noir.                       | 174. La Somme.                                |
| 129 - 130 - 131. Bel oiseau, qui es-tu ?      | 175. Le petit arboriculteur.                  |
| 132. Je serai marinier.                       | 176. Les chevaux de course.                   |
| 133. Le chanvre.                              | 177. Abdallah, enfant de l'oasis.             |
| 134. Mont Blanc, 4.807 mètres.                | 178. Une lettre à la poste.                   |
| 135. Serpents.                                | 179. Répertoire de lectures (tome II).        |
| 136. Le Cantal.                               | 180. Moissons d'autrefois.                    |
| 137. Yantot, enfant des Landes.               | 181. Vignettes CEL (I).                       |
| 138. Le riz.                                  | 182. Les 24 heures du Mans.                   |
| 139. A la conquête du sol.                    | 183. Le portage (3) (brouettes et charriots). |
| 140. L'Alsace.                                | 184. Les pompiers de Paris.                   |
| 141. La ferme bressane.                       |   |
| 142. Vive Carnaval !                          |   |
| 143. Colas de Kinsmuss.                       |   |
| 144. Guétatcheou, le petit éthiopien.         |   |
| 145. L'aluminium.                             |   |
| 146 - 147. Notre corps.                       |   |
| 148. L'olivier.                               |   |



La brochure : 50 fr.  
La collection complète : remise 5 %





*Le gérant :* FREINET



IMPRIMERIE « ÆGITNA »  
27, RUE JEAN-JAURÈS, 27  
CANNES (ALPES-MARITIMES)