

L'ostréiculture en Presqu'île de Rhuys

par Claude BASTILLE*, Gilles GUILLEVIC** et Roger MAHEO***

Après un rappel des exigences écologiques de l'huître, replacées dans le contexte historique de l'ostréiculture en Presqu'île de Rhuys (chapitre rédigé par MAHEO), nous examinerons successivement l'évolution de l'ostréiculture côté Golfe du Morbihan où l'activité est orientée vers l'élevage de l'huître plate *Ostrea edulis* (chapitre rédigé par GUILLEVIC), et en rivière de Pénérf, centre de culture de l'huître creuse *Crassostrea angulata*, puis *Crassostrea gigas*, bien que selon certains scientifiques il s'agisse d'une seule espèce (MENZEL, 1973-1974) (chapitre rédigé par BASTILLE).

EXIGENCES ECOLOGIQUES DE L'HUITRE.

L'huître mène une vie strictement « sédentaire », vivant normalement collée à un support (rocher, cailloux, coquilles) depuis le moment de sa métamorphose de larve nageuse en mollusque fixé. C'est un animal filtreur qui possède une branchie développée hérissée d'une multitude de petits cils. Les battements coordonnés de ces cils provoquent un courant qui renouvelle continuellement l'eau. Ainsi, une huître plate de taille moyenne filtre environ 2 l d'eau à l'heure, tandis que le taux de filtration d'une huître creuse atteint 4 à 6 l/h.

Cette branchie forme un véritable filtre qui retient et agglutine toutes les particules en suspension dans l'eau, qu'il s'agisse de minuscules grains de sable ou de vase, de phytoplancton, diatomées et algues microscopiques, de bactéries et microbes. Les éléments les plus gros, ne pouvant être ingérés, sont rejetés. L'huître n'absorbe en fait que les particules d'un calibre de taille convenable, calibre qui évolue selon les espèces et selon l'âge de l'animal.

L'huître apparaît surtout comme un animal « végétarien », mangeant essentiellement du phytoplancton, algues microscopiques et diatomées, bien qu'elle soit également susceptible d'assimiler directement certaines matières organiques dissoutes.

Ces exigences font que pour pouvoir se développer et se maintenir dans un secteur géographique, l'huître doit trouver sur place de la nourriture appropriée en quantité suffisante, ainsi que des

* Pencadenic, Le Tour-du-Parc, 56370 Sarzeau.

** Le Logeo, 56370 Sarzeau.

*** Station Biologique de Bailleron, Séné, 56000 Vannes.

conditions de température, de salinité et d'oxygénation de l'eau nécessaires à un taux de croissance normal et aussi à assurer le succès de la reproduction. Cela explique que les huîtres ne se maintiennent et prospèrent que dans les zones où il existe d'une part un renouvellement et un brassage perpétuel des eaux, d'autre part des sources de nourriture importantes à proximité immédiate.

Ce n'est donc pas par hasard si les bancs naturels d'huîtres sont localisés dans les chenaux des zones d'estuaire, à proximité immédiate de marais inondés régulièrement par les marées. Dans notre zone d'étude, pour l'huître plate, citons principalement le banc de Pénerf, à l'embouchure de la rivière du même nom, à l'aval des marais d'Ambon, Surzur et Caden, les bancs du Golfe du Morbihan enrichis par les marais de Noyal-Séné, Truscat, Penn-en-Toul, etc., ainsi que le banc du Grand-Mont qui reçoit les éléments fertilisants des marais de Kerpont et Kervert.

Les marais de la Presqu'île de Rhuys, zones saumâtres à salinité variable, sont de deux types (MAHEO, 1973) :

— dépressions humides en arrière des cordons dunaires en communication directe (Kerpont) ou non (Suscinio, Kerjouanno) avec la mer ;

— zone tampon entre eau douce et eau de mer, au niveau des estuaires (rivières de Pénerf, Auray, Noyal) et de l'arrivée des ruisseaux.

Des études poussées ont montré que les marais, de par leur structure très complexe, représentent des zones de très haute productivité biologique, véritables machines à fabriquer de la matière vivante avec un rendement élevé. Cette « production » se trouve en partie exploitée et transformée sur place par une multitude d'animaux, vers, mollusques, crustacés, formes juvéniles de poissons, oiseaux (canards, limicoles). Mais la majeure partie, matière organique dissoute, éléments minéraux catalyseurs de croissance pour le phytoplancton, est emportée vers l'aval le long des innombrables chenaux qui drainent les marais, et va alimenter les huîtres.

A l'image des balbutiements actuels de l'aquaculture en matière de crustacés et poissons, consécutifs à la surexploitation des stocks naturels, l'ostréiculture est née voilà un siècle, conséquence de la raréfaction des huîtres, suite à la surexploitation anarchique des bancs naturels (DALIDO, 1948). Les premiers essais de culture furent tentés à Pénerf en vue du captage des larves d'huître plate en 1860, puis en vue de l'élevage, avec aménagement des premiers parcs en 1876.

L'ostréiculture n'a fait que se développer depuis, les périodes fastes alternant avec des moments de récession, lors d'épizooties sur les huîtres, dont celles de 1920-25 qui anéantit au moins 75 % des stocks d'huîtres plates, de 1968-70 qui anéantit les stocks d'huîtres creuses (maladie des branchies), de 1974-7... qui touche durement l'huître plate dans le Golfe du Morbihan (parasitose). L'élevage de l'huître creuse s'est surtout développé à Marennes et Arcachon à partir de 1920. En effet, l'huître creuse, introduite sporadiquement à Pénerf et Etel à partir de 1869, fut officiellement interdite au nord de la Vilaine à partir de 1923, pour être autorisée pour Pénerf et Etel à partir de 1948, et pour le Golfe du Morbihan en 1975. En ce qui concerne l'huître creuse dans notre région, la culture consiste en élevage et affinage, cette huître ne se reproduisant de façon régulière qu'au sud de l'estuaire de la Vilaine (MARTEIL, 1960).



Semis de naissain d'huître creuse en provenance du Japon, dans des caisses ostréicoles.

Une fois semé, le naissain est recouvert de grillage latté pour être protégé du mauvais temps et des prédateurs.



L'évolution et les difficultés de l'ostréiculture bretonne ont déjà été analysées sous leurs aspects techniques (MARTEIL, 1974). Mais l'ostréiculture suit et subit l'évolution du milieu naturel littoral et aquatique, et son avenir se pose en termes « écologiques », qualité des eaux baignant les bancs et concessions, quantité de nourriture disponible aux huîtres.

Le problème de la qualité des eaux devient préoccupant pour l'ostréiculture parce qu'il se situe à deux niveaux : pollution chimique intervenant surtout par une réduction de la durée de vie du phytoplancton, donc de la quantité de nourriture disponible, pollution bactériologique et microbienne pouvant dans certains cas altérer la qualité sanitaire des huîtres. En effet, l'huître joue un

peu un rôle d'épurateur naturel de l'eau : il ne suffit pas de les élever... encore faut-il qu'elles ne soient pas impropres à la consommation. On a beaucoup polémique dans la grande presse à ce sujet. En réalité, l'état sanitaire (qualité des huîtres et des eaux) des concessions et bassins ostréicoles est régulièrement contrôlé par les techniciens de l'I.S.T.P.M. Comme la commercialisation des huîtres ne peut se faire légalement qu'avec des étiquettes de salubrité (attestant que les huîtres sont saines), il ne devrait en principe y avoir aucun cas d'huîtres « polluées ». Mais certains marginaux de la profession vendent sans scrupules des produits pêchés en zones insalubres, sous le couvert d'étiquettes de salubrité récupérées *par la bande*. Par ailleurs, il se forme sporadiquement des « lentilles » d'eau polluée, à dilution lente, qui, potentiellement, peuvent contaminer des concessions de façon insidieuse et aléatoire.

Le contrôle de la qualité des eaux est donc un objectif essentiel pour l'ostréiculture. On ne peut que souhaiter la mise en place rapide d'un réseau de stations d'épuration efficaces, au fonctionnement contrôlé, et dont les eaux traitées seront émises en mer en tenant compte non pas seulement de la qualité des eaux de baignade, mais aussi de la diffusion des effluents sur les zones ostréicoles.

Compte tenu des exigences nutritionnelles de l'huître, la pérennité de l'ostréiculture est également liée au maintien et au fonctionnement des marais de chaque bassin conchylicole. On se trouve donc confronté à des problèmes de choix en matière d'aménagement : il faut savoir si le gain escompté par la mise en valeur agricole des marais, en particulier dans les étiers de Caden et Surzur, compensera largement la perte de rendement des cultures d'huître consécutive à la raréfaction de la nourriture ; il faut savoir si le choix des marais comme site de décharges sauvages n'aboutira pas à des conditions encore plus précaires. Cela se traduit déjà sur le plan pratique par une réduction de la quantité de nourriture disponible. Il s'ensuit que l'ostréiculteur doit limiter la charge en huîtres de ses concessions s'il veut maintenir un taux de croissance normal. En effet, toute surcharge conduit à une sous-alimentation de l'ensemble, avec pour corollaires une vitesse de croissance réduite ou nulle, un état physiologique amoindri, propice au déclenchement d'épizooties.

C'est donc la prise en considération de tous ces facteurs sur l'ensemble de chaque bassin ostréicole qui permettra à la conchyliculture d'atteindre sa véritable maturité et de trouver sa juste place dans le devenir des zones littorales.

L'ELEVAGE DE L'HUITRE PLATE.

Le Golfe du Morbihan est un des centres d'Europe le plus favorable à l'ostréiculture. Le site est exceptionnel par sa variété : très nombreuses îles, côte plate découvrant largement à marée basse, littoral découpé offrant de nombreux abris, amplitude des marées faible mais provoquant des courants violents (liés à l'entrée très étroite du Golfe) qui facilitent le brassage du plancton.

Si toutes ces conditions sont favorables à l'ostréiculture, elles le sont aussi pour d'autres secteurs d'activités : la pêche et surtout le tourisme.

Cinq grands centres ostréicoles : Arradon, Baden, Larmor-

Baden, Locmariaquer, Sarzeau existent dans le Golfe du Morbihan. Nous regroupons dans Sarzeau l'ostréiculture de la Presqu'île de Rhuys proprement dite : 80 % des surfaces concédées à l'ostréiculture se trouvent sur la commune de Sarzeau, abstraction faite du secteur Le Tour-du-Parc en rivièrre de Pénérff.

L'ostréiculture de Sarzeau est uniquement liée à la culture de l'huître plate : *Ostrea edulis*. Cette activité ne concerne que la partie nord de la Presqu'île de Rhuys (Golfe du Morbihan) ; l'ostréiculture est inexistante sur la façade atlantique (voir carte), sauf un petit secteur de développement récent (1970) entre la pointe de Penvins et l'étier de Banastère.

Les professionnels connaissaient l'existence d'une fixation de naissain d'huîtres plates dans cette région (provenant du banc naturel de Pénérff), mais le captage dans le secteur est du Golfe donnant de bons résultats, ceux-ci s'y intéressaient très peu.

Or, depuis 1970, par suite de la carence totale au niveau du captage dans le Golfe, les ostréiculteurs se sont intéressés au centre de Penvins. Pour transporter leurs tuiles demi-cylindriques chaulées ils ont fait construire des pontons métalliques insubmersibles et augmenter la puissance des bateaux remorqueurs. Pour diminuer le prix de revient de cette opération, deux objectifs : transporter le plus grand nombre de tuiles possible à chaque voyage et faire l'aller-retour dans la journée quel que soit le temps, car il n'y a aucun abri possible entre Port-Navalo et la rivièrre de Pénérff. Le secteur de Penvins-Banastère est devenu ces dernières années le principal centre de captage d'huître plate pour les ostréiculteurs de Sarzeau.

Dans le contexte du Golfe du Morbihan, Sarzeau est un jeune centre ostréicole, par rapport à la rivièrre d'Auray, Locmariaquer et Larmor-Baden. L'année 1930 marque le début de ce développement, suite à la disparition de l'herbier à zostères (maladie). Ceci a eu pour conséquence d'abaisser le niveau des vasières, permettant la création de nouveaux parcs favorables à l'élevage. En contrepartie, la turbidité de l'eau augmentant, la fixation de naissain sur les tuiles diminuait. Ainsi l'extension de l'ostréiculture dans le Golfe du Morbihan a suivi et non précédé la disparition de l'herbier. La superficie totale des concessions ostréicoles est de 250 hectares, principalement au nord des pointes du Ruault et de Bénance. Le nombre d'exploitants est de 112 (chiffre communiqué par la Marine marchande), ce qui donne une superficie moyenne de 2,2 ha par exploitation. En réalité, ce dernier chiffre ne représente en aucune manière l'ostréiculture de la Presqu'île de Rhuys : en examinant la figure 1A nous constatons qu'il y a 73 concessions de moins de 1 ha. Dans ce cas, il s'agit surtout des « parcs à palourdes » concédés surtout à des retraités.

Cela réduit à 39 le nombre de personnes faisant de l'ostréiculture, dont 30 exploitants vivent exclusivement de la culture de l'huître plate. La majorité de ces exploitants résident dans la presqu'île. En poursuivant l'analyse nous voyons que la superficie moyenne est de 6 ha. C'est un chiffre élevé par rapport aux autres centres du Golfe. Ceci confère à Sarzeau une vocation d'élevage de l'huître plate (80 % des parcs concédés). Ces grandes étendues correspondaient surtout à des parcs découvrants (facilité de travail) ; l'évolution des techniques a provoqué un glissement des nouvelles concessions vers des zones plus profondes excellentes pour la « pousse » des huîtres, mais nécessitant un matériel plus coûteux.

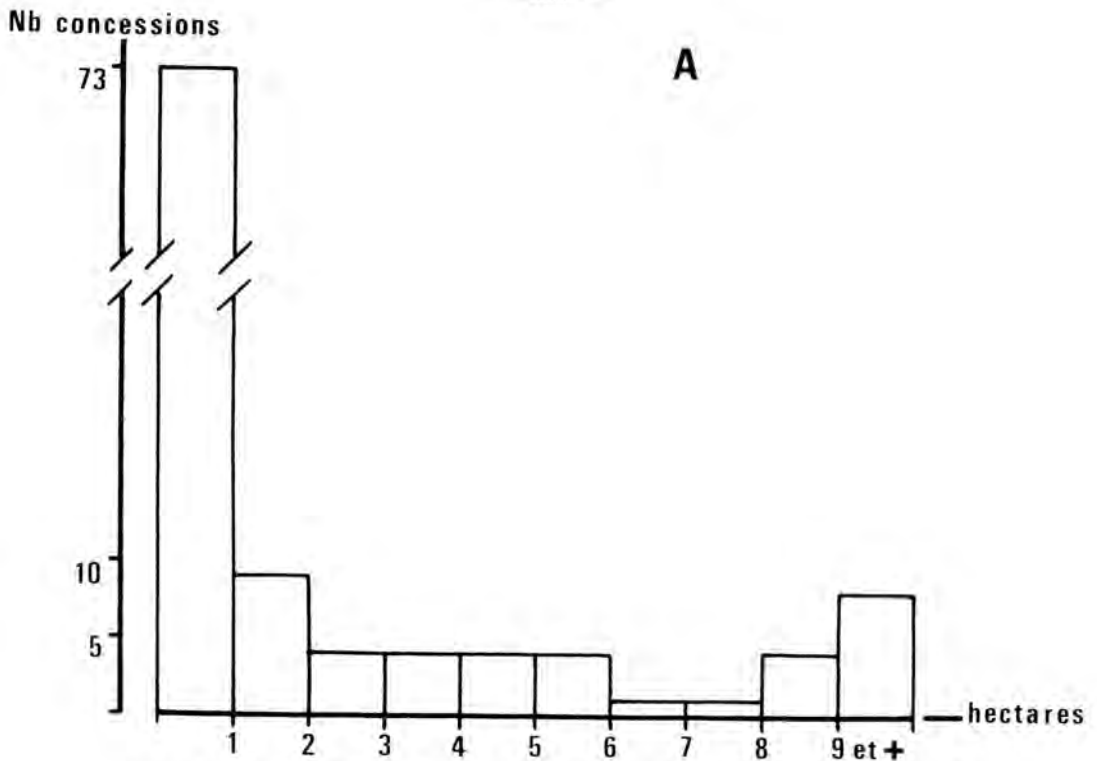


Fig. 1A. — Presqu'île de Rhuy : répartition des concessions par classe de taille de superficie concédée (canton de Sarzeau).

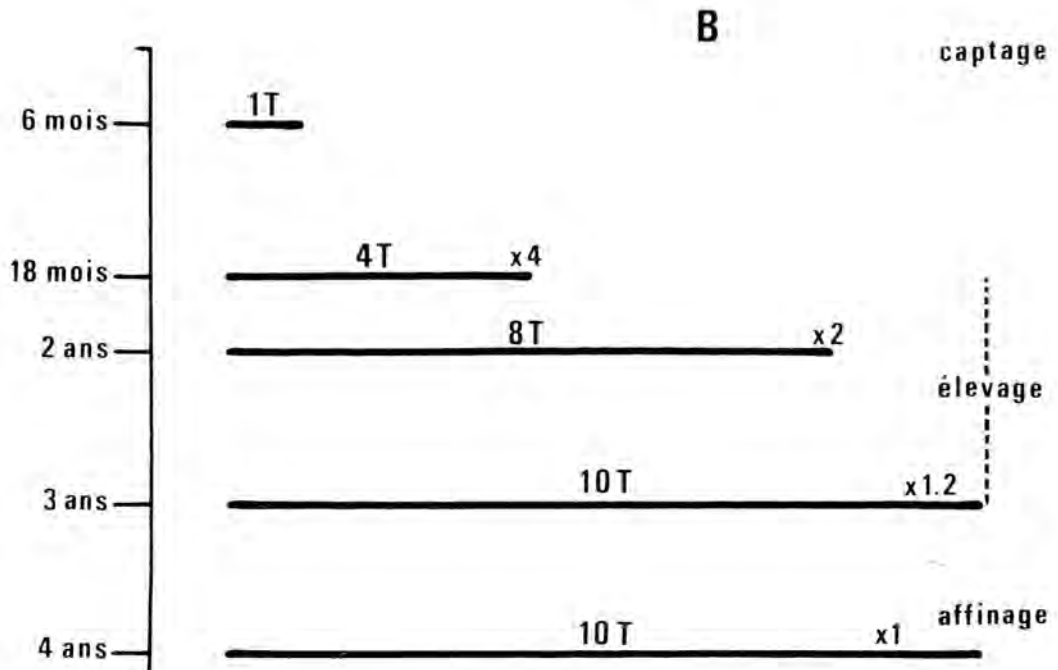


Fig. 1B. — Schéma de fonctionnement de la culture de l'huître plate : évolution de la production à partir de 1 tonne (T) de naissain semé sur parc.

Les 20 % restants sont des parcs de captage (forte proportion dans la zone est du Golfe) : 2 500 000 tuiles (collecteurs) sont ainsi mises à l'eau par les ostréiculteurs de Sarzeau. La grande majorité est envoyée à Penvins, mais il existe d'autres centres de captage comme La Trinité, Quiberon et le Golfe.

Cette opération qui consiste à collecter les larves nageuses au moment où elles se fixent pour se métamorphoser en postlarve, se déroule au mois de juillet ; les collecteurs sont ramenés dans le Golfe au mois d'août, où les huîtres juvéniles ou naissain trouvent de bonnes conditions de croissance, avant d'être détroquées au bout de six mois.

Il est très difficile de chiffrer une production d'huîtres, de nombreux facteurs intervenant pour la faire varier d'une année sur l'autre ; on peut estimer que le centre de Sarzeau produit de 10 à 40 tonnes de naissain suivant les années.

Les 2/3 de cette production sont semés sur place, dans les parcs d'élevage. La majorité des exploitants pratiquent le travail mixte : captage-élevage. La vocation d'élevage de cette zone se traduit par le très bon rendement obtenu en huîtres de 18 mois et en huîtres de 2 ans (respectivement $\times 4$ et $\times 2$) (fig. 1 B).

Dans ce centre, le marché intermédiaire a une grande ampleur à tous les stades. S'il est vendu du naissain, il en est aussi importé. C'est surtout au niveau du 18 mois et du 2 ans que se produit la plus grande activité. Les 3/4 de la production sont exportés vers les centres bretons qui n'ont pas de captage : Morlaix, Belon, Cancale, et aussi vers l'Espagne. A cette production issue du naissain de tuiles, il faut ajouter « les huîtres naturelles » draguées sur les bancs huîtriers du Golfe du Morbihan.

Le tonnage d'huîtres de 3 et 4 ans ne représente qu'une infime partie de l'activité de ce centre ostréicole.

Les exploitations sont soit familiales, soit des entreprises dont la main-d'œuvre est à base d'ouvriers ostréicoles. La main-d'œuvre est en grande partie saisonnière (décembre à juin), féminine et souvent familiale.

Si l'ostréiculture de la Presqu'île de Rhuy s peut être considérée comme jeune et dynamique, dans sa structure actuelle, elle se heurte à de nombreux problèmes, principalement :

1. Menace de pollution du Golfe, déjà très sensible sur la rivière d'Auray (où l'industrie de captage a beaucoup baissé pour cette raison, semble-t-il) et dans le nord du Golfe à proximité de Vannes.

2. Manque d'enthousiasme des municipalités venant du fait que l'ostréiculture est considérée comme peu propice à l'amélioration des finances communales. Devant les bénéfices escomptés en choisissant le tourisme, l'ostréiculture risque ainsi d'être évincée de zones pourtant favorables.

3. Le statut actuel de la concession ostréicole n'est pas adapté à une branche d'activité dont l'importance économique ne cesse de croître. La réglementation actuelle favorise le morcellement, la dispersion et paralyse ainsi l'introduction de techniques nouvelles.

De plus, une menace grave est apparue, sous la forme d'une épizootie qui sévit actuellement sur l'huître plate. Cette maladie touche essentiellement la principale activité de l'ostréiculture du Golfe : l'élevage. Les autres centres français et étrangers refu-



Chargement de caisses
d'élevage d'huîtres sur un
ponton métallique.

sant d'acheter de la marchandise contaminée, il n'existe aucune issue possible pour les ostréiculteurs. Une opération « survie » a été engagée avec l'introduction de l'huître creuse *Crassostrea gigas* pour une durée que l'on souhaite limitée. Il apparaît en effet inéluctable que si l'huître plate ne reprend pas sa place, nombre d'exploitations du Golfe du Morbihan et de la presqu'île disparaîtraient.

L'OSTREICULTURE DANS LE BASSIN DE PENERF.

La rivière de Pénérf est l'un des berceaux de l'huître plate depuis des temps immémoriaux et la reproduction y a toujours existé avec des périodes plus ou moins fastes. Le banc naturel, localisé entre la balise de la Truie (face à la chapelle de Pénérf) et le chenal d'Ambon (face à Port-Groix), se trouve pour une bonne part en eau profonde, une petite partie venant « à sec » aux très grandes marées (Le Dendec).

L'exploitation de ce banc, par dragage, commence de façon organisée en 1921. A cette époque, les équipages étaient embarqués à bord des « sinagots » (1) principalement ou à bord d'embarcations plus petites, à voiles ou tout simplement à aviron.

Les premiers parcs ont été accordés par l'Inscription maritime au début du siècle ; la trentaine de concessionnaires qui exploitaient les parcs en 1920 furent durement touchés par la crise qui décima les huîtres plates à l'époque. Ce n'est que vers 1930 que la situation redevint normale, durant toute cette période les ostréiculteurs durent se contenter de vendre des coquillages.

La situation, assez prospère jusqu'en 1945, s'est à nouveau

(1) Type de bateau à voile utilisé par les pêcheurs de Séné.

dégradée tant sur les parcs que sur le banc naturel. Les exploitants se sont groupés en 1941 en un Syndicat indépendant car jusqu'à cette époque, ils étaient groupés avec ceux de la Vilaine. En 1948, sur leur demande, le Ministère de la Marine marchande leur accordait l'autorisation de cultiver « la portugaise ».

Les approvisionnements en naissain se faisaient de la région de Marennes-Oléron et du Bassin d'Arcachon. Après plusieurs années de très bons résultats, il devint nécessaire de trouver une autre source d'approvisionnement en naissain. Ce fut alors la période d'importation d'huîtres du Portugal qui avaient l'avantage de se développer plus rapidement. Les premiers arrivages eurent lieu à Lorient par cargo, mais très vite les professionnels se rendirent compte que ce mode de transport était loin d'être idéal et ils firent appel aux transporteurs routiers.

Le rigoureux hiver 1962/1963 donna un sérieux coup de frein à l'extension de la production. Les ostréiculteurs se groupèrent en Coopérative d'achat avec leurs collègues de la rivière d'Étel en 1964. En 1967, nouveau coup dur avec la « maladie des branchies » sur les huîtres indigènes. De ce fait, les importations du Portugal s'intensifièrent et la Coopérative en importa près de 1 000 tonnes.

En même temps, en mars 1969, les premiers naissains de *gigas* arrivèrent par charter de la baie de Sendaï au Japon. Ils ne furent pas toujours très bien accueillis, ce dont beaucoup se repentent encore de nos jours, car la grande catastrophe commença en 1970 avec une violente tempête qui ravagea les parcs le 12 février et la rivière fut alors déclarée zone sinistrée. En 1971, après d'autres centres français, ce fut la disparition totale du stock d'huîtres portugaises. Ceux qui n'avaient pas eu confiance dans le naissain de japonaises restèrent deux ans sans vendre d'huîtres comme au temps de la grande crise de 1920.



Huîtres creuses (ou *Gigas*) prêtes pour la consommation.

Malgré tout, la Marine marchande donna son accord pour faire venir du Portugal des huîtres, de taille marchande, ce qui permit aux expéditeurs d'approvisionner le marché national.

Les importations du Japon ont pris un développement énorme à cette époque et la situation est à nouveau redevenue normale, chacun se reconvertissant totalement à cette *gigas* qui pourtant nous a conduit à modifier totalement nos façons de travailler et d'exploiter les parcs.

Parallèlement, le banc naturel est redevenu prospère à partir de 1970 grâce aux efforts conjugués de tous les professionnels de la région. La coexistence de l'huître plate et de l'huître creuse s'est réalisée, malgré les 250 hectares de parcs exploités à fond, ce qui représente près de 5 000 tonnes d'huîtres.

Mais de graves problèmes nous guettent, et tout d'abord, la surproduction dont nous avons ressenti les premiers effets cette année. En effet, du fait de la crise actuelle que traverse la plate, tous les ostréiculteurs se sont reconvertis à l'huître creuse dans tous les centres et les circuits de distribution ne sont pas adaptés. Nous devons nous pencher d'urgence sur ce problème avant qu'il ne soit trop tard.

Le tourisme, s'il est un élément indispensable à l'économie régionale, nous apporte malgré tout quelques nuisances. Dans notre secteur, cela se traduit par un danger de pollution dû à la concentration massive d'une forte population sur le littoral durant les deux mois de l'été. La construction de stations d'épuration ne peut nous satisfaire et nous rassurer complètement, les rejets devant se faire dans la rivière de Pénérf. En effet, sur le plan économique, ce secteur représente environ 100 emplois de main-d'œuvre salariale, 1 000 personnes vivant de l'ostréiculture sur les quatre communes bordant notre rivière. Un point d'équilibre devrait être trouvé pour que le tourisme et l'ostréiculture soient complémentaires et non en conflit direct permanent. Pour se convaincre de cette idée, il suffit de regarder les résultats du dernier recensement, qui fait apparaître un développement du nombre d'habitants de nos petites localités. Le développement de la conchyliculture stoppe l'exode et met en valeur notre pays, tout en lui conservant son caractère équilibré, ce qui est énorme au moment où tous nous parlons « de la qualité de la vie ».

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- DALIDO P. (1948) - L'huître du Morbihan, étude économique et sociale. Librairie M. Rivière & Cie, Paris, 149 p.
- MAHÉO R. (1973) - Les marais du littoral morbihannais. Cahiers de l'U.M.I.V.E.M., n° 8, pp. 7-8.
- MARTEIL L. (1960) - Ecologie des huîtres du Morbihan *Ostrea edulis* L. et *Gryphaea angulata* Lm. Rev. Trav. Inst. Pêches Marit., 24, n° 3, pp. 329-446.
- MARTEIL L. (1974) - Evolution et difficultés de l'ostréiculture en Bretagne. *Penn ar Bed*, n° 77, pp. 307-316.
- MENZEL R. W. (1973) - Hybridization in Oysters (*Crassostrea*). Malacol. Rev. n° 6, p. 179.
- MENZEL R. W. (1974) - Portuguese and Japanese Oysters are the same species. J. Fish Res. Board Canada, 31, n° 4, pp. 453-456.