

EXPOSITION AU bord de L'eau

La Mémoire des anciens



La Faune et La Flore



La pêche et Les Métiers de La Mer



ASSÉRAC

Samedi 17 et dimanche 18 juillet
de 10 heures à 19 heures

Une exposition proposée par

Les Amis du Livre



AU BORD de L'eau

La
Mémoire
des
Anciens

La
Faune
et
La Flore

La pêche
Les
Métiers de
La Mer

Entrée gratuite

AU bord de L'eau

Ce livret devrait permettre au lecteur d'avoir une idée du travail accompli par les bénévoles de l'association « Les Amis du Livre ». L'exposition « Au bord de l'eau » a été réalisée par:

Marie-Françoise de Lépinay pour le travail sur la mémoire des anciens. Laure Dufour qui a confectionné les panneaux sur les coquillages et les crustacés.

Joëlle Owe et sa fille Khatinka ont travaillé sur la signalétique, les jeux et quizz pour les enfants, la présentation ludique des différentes espèces de poissons, les ateliers créatifs et pédagogiques...

Bernard Guénaire, Annie et Pierre Parlant ont élaboré la présentation sur l'activité conchylicole .

Merci enfin à tous les autres bénévoles qui nous ont aidé pour assurer le montage et démontage des stands, les permanences lors de ces deux journées.

Nos remerciements, aussi, à tous ceux qui nous ont aidé à préparer cette exposition.

La mairie qui nous a mis à disposition la salle de la fontaine. **Gérard Biteau du LEP de Guérande, Guy Legall** Ostréiculteur sur Assérac, **Pascal Métayer** Président de la confrérie des bouchoteurs ont été indispensables pour nous permettre de présenter « les métiers de la mer ». Le **CPIE Loire Océane** nous a fait l'honneur « d'inaugurer » sur le terrain sa belle exposition sur l'environnement (nous avons été les premiers à en bénéficier). Grâce à la **Cinémathèque de Bretagne** nous avons pu projeter de très intéressants court-métrages sur la pêche en presqu'île Guérandaise. Enfin le **musée de la pêche de la Turballe** nous a bien aidé à décorer les salles (filets bouées et casiers).

Nous n'oublierons pas, bien sûr, **Christophe Priou** qui nous a permis d'obtenir la subvention indispensable au financement de la manifestation

AU bord de L'eau

La vie de notre association a été marquée cet été, les 17 et 18 juillet, par l'exposition « Au Bord de l'Eau ». Malgré un soleil très présent qui incitait plutôt à la fréquentation de la plage, nous avons reçu environ 300 personnes sur ces deux journées.

L'inauguration a rassemblé le samedi matin une quarantaine d'invités. dont Christophe Priou, député maire de Guérande, Charles Moreau conseiller général, Marcel Bouriguault et une partie des membres du conseil municipal. A ces « politiques » ajoutons Pascal Métayer de la confrérie des bouchoteurs, Samuel Dufresne représentant le CPIE Loire Océane qui avait mis à disposition leur belle exposition sur le Littoral, enfin Gérard Biteau responsable du département Conchyliculture au LEP de Guérande.

Les visiteurs ont aimé la qualité et la diversité des thèmes abordés. La section « mémoire », a été particulièrement appréciée, la photo des « témoins » accompagnant et mettant en valeur les souvenirs parfois savoureux qu'ils ont bien voulu nous confier.

Les panneaux illustrant les coquillages et les crustacés, la présentation très pédagogique des différentes espèces de poissons, les jeux et le quizz qui ont passionné les enfants, l'information haute en couleur sur la dégradation des déchets, constituait un ensemble homogène et créatif qui a séduit les visiteurs.

En conclusion c'est une manifestation très réussie que nous avons proposée dont une partie a été exposée pendant tout le premier trimestre au sein de la bibliothèque.

Pages 5-17 : La Mémoire des Anciens

Pages 18 à 42 : Les Panneaux

Pages 43 à 50 : Quelques Photos



Assérac réussit la prouesse d'être à la fois commune de Brière et commune du littoral.

C'est dire le rôle de l'eau dans la vie des Asséracais dans le passé jusqu'à aujourd'hui.

L'eau de leurs puits, de leurs mares, de leurs fontaines, l'eau de leurs étiers et celle des vagues qui viennent deux fois par jour caresser le rivage. Dans ces vagues, nous courrions quand nous étions petits à la recherche de coquillages dont la beauté nous fascinait, d'autres y ont trouvé de quoi survivre, et quelques uns y ont découvert le métier de leur vie.

Commune du littoral et du Parc de Brière, bordée par l'océan, le Mes et les marais salants, proche de la Vilaine qui la longeait autrefois, Assérac est une commune d'eau, creusée de nombreux puits et fontaines.

De nombreuses mares, de moins en moins cependant, la commune peut recenser 3 étangs de grandes tailles : celui de Limarzel, qui est presque abandonné actuellement, celui de la famille Crépin, bien entretenu, utilisé pour la pêche et surtout **l'étang du pont de fer**

L'étang du pont de fer construit par endiguement d'une vallée en 1760 pour la pisciculture extensive d'une longueur d'environ 1500 m pour une largeur de 350 m en moyenne couvre environ 30 ha. Il présente grosso modo l'aspect d'un croissant, chaque pointe constituant les queues d'étang alimentées par deux petits ruisseaux. Il est situé en tête d'un petit bassin versant, qui aboutit à l'étier de Pont-Mahé puis dans la baie du même nom, après avoir traversé une partie des marais de Pénestin en rive droite, et de Pont-Mahé en rive gauche. Aux débouchés de ceux-ci, deux seuils délimitent des zones de décantation des apports du bassin versant. L'étang comporte des îlots flottants de végétation, constitués de touradons de carex (*Carex paniculata*), sur lesquels se développent des aulnes (*Alnus glutinosa*) et des saules (*Salix atrocinerea*). Il est ceinturé sur toute sa périphérie par une bande boisée de 25 à une centaine de mètres de large, qui l'isole des parcelles cultivées.



La Mémoire, Les témoins

Rosérac est au bord de l'eau.

Bordé par l'Atlantique, le Mes et les marais salants,
Compagnon, pendant des siècles, de l'estuaire de la Vilaine,
commune du littoral et collectant dans ses marais le trop plein de la Brière,
la commune est marquée par l'eau.

toutes les familles se retrouvent dans les métiers de l'eau : paludiers, ostréiculteurs,
conchyliculteurs, mytiliculteurs, pêcheurs professionnels ou pêcheurs du dimanche,

Puits et fontaines étaient partout et de nombreuses mares, affleuraient, précieuses pour le bétail et
sources de plaisir pour les gamins qui allaient à la pêche à la grenouille.

Aujourd'hui les mares sont presque toutes disparues pour permettre une agriculture performante.

Mais pour la faune et pour la flore, et pour la pêche en eau douce ; il reste les étangs :

Celui du bourg où s'affrontent déjà pacifiquement les pêcheurs passionnés,

Celui proche du Quenet, blotti dans la verdure,

Celui de Limarzel, presque abandonné actuellement,

Celui de la famille Crépin, bien entretenu, dont la création est une histoire de pêcheur.



Louis Philippe



Yvonne Philippe



Michèle Cadet



Jeanne Pétron



Richard + Françoise
Suiceraki

La Mémoire, La Pêche Plaisir



Louis et sa famille ont pêché à la senne sur la plage de Pont Mahé



Il y a encore des malets à Pont Mahé



Richard Sviderski équipé pour la pêche à la craie

Amoureux depuis toujours de la Bretagne et de ses **trésors marins**, ils sont de père en fils des passionnés du moulinet, des flotteurs et des lignes de « pêche ». Avec le plaisir de dénicher un coin propice, ils goûtent, tranquilles, sans souci de l'heure, le plaisir d'attendre, d'avoir une touche. Puis arrive le retour au bercail, la bourriche, parfois légère, frétille souvent de **bars**, de « **vieilles.** » ...

Leurs récits dépassent souvent la taille de leurs prises : ils ne sont pourtant pas de Marseille, mais passionnés du bouchon ! C'est vrai, ils ont à leur actif de belles captures, voyez vous-même ci-dessous.

Ils consultent à l'avance l'heure de la marée, n'hésitant pas à se lever dès potron-minet ou à veiller tard la nuit à la pointe du Bile ou à la Marche aux bœufs.

Sans oublier la pêche à pieds dans la baie de Pont-Mahé, l'été avec le soleil pour complice, l'hiver, bien chaussés et motivés, ils aiment la mer qui, à Assérac, est toujours bien généreuse. !!!

Témoignage d'Annie Swiderski



Michèle Cadiet

« Louis connaissait toutes les sortes de pêches, je me souviens, en particulier, d'une sorte d'arpont qu'il manœuvrait en force, et tirait en reculant.

Nous ne pêchions pas comme lui, seulement pour le plaisir et pour consommer

Un soir, on y était allés avec le cheval dans l'eau, 2 devant, 3 derrière, avec la **senne**, c'était la bande de Kerbernard, Morin, Tobie, Cadiet, Gerligand, on avait pris **70 kilos de soles**, on les a partagées et on s'est régalés.

On ramassait aussi des huîtres dans l'étier, on pouvait en ramasser des sacs entiers avec des râteaux, c'était des **huîtres de claire** de l'élevage du Frostidié, qui avaient été rangées sur des ferrailles dans des paniers pour ne pas toucher le fond et puis elles avaient été abandonnées, pourtant il ne fallait pas être pris même si c'était les parcs de Pierre Fourrage qui étaient abolis (abandonnés)

Témoignage d'Henri Cadiet

C'est une petite maison, toute simple au bord de la dune de Pont-Mahé

Je suis né dans cette maison, j'y ai toujours habité et la mer, on peut dire qu'on en a profité Des poissons on en a mangés !,

Il y avait beaucoup de poissons à Pont-Mahé, il y en a encore surtout par temps d'orage, mais il y en avait encore plus, des plus gros, on pêchait des mulets, des bars des soles, des chiens de mer, une fois on en a pêché un de 50 kilos, il n'y avait pas de congélateur en ce temps là on l'a découpé, on a partagé et on en a mangé plusieurs jours

Une fois à la traine du bateau, il y a eu un congre de 18 kilos, Une autre fois, à la pointe du Creno, on a pêché 75 mulets et des gros, 50cms au moins.

A l'entrée du canal, il y avait des cailloux qu'on soulevait et on trouvait des civelles, mais pour pêcher il faut aller à l'entrée de la Vilaine, c'est règlementé.

A la basse mer, il y avait des campeurs sur toute la lande, qui venaient pour pêcher : il y a 16 ans, deux couples étaient là, il y avait tellement de poissons qu'on a amené la brouette pour les emporter, on a eu bien 500 mulets en 3 coups de filet, toute la nuit on les a vidés, préparés et on a bouffé du poisson plusieurs jours de suite.

C'est la nuit ou au moins le soir à la tombée du jour qu'on a le plus de poissons, les congres, surtout les jeunes viennent très près des côtes, avec la nasse ou encore plus avec un chalut on peut en avoir de 1m50 à 2 mètres en moyenne.

Il y en avait qui venait en hiver à Pont-Mahé d'Assérac ou d'Herbignac avec leur carriole et leur litre de gnole

Panhéleuc, une fois avait attrapé un gros poisson de 70 cm, mais il avait un dard sur la queue, c'était un poisson torpille, il lui a donné une de ces décharges électriques il s'en est souvenu

Les poissons torpilles sont des sortes de raie mais il faut les attraper avec précaution.

On pêchait aussi des crevettes mais il faut aller loin dans la mer

On pêchait, bien sur, des moules et des huîtres, il y avait des semis d'huîtres sur la vase au petit rocher Rondelet et à Kermalinge, c'était des huîtres de claire. On pêchait aussi des huîtres sauvages sur les rochers.



Témoignage de Louis Philippe



La Mémoire, La Pêche UN beau et dur Métier

Petit poisson deviendra grand pourvu que Dieu lui prête vie
Mais le lâcher en attendant je tiens pour moi que c'est folie
Car de le rattraper, il n'est pas trop certain. (Jean de la Fontaine)

La pêche peut être à la fois un travail et un plaisir; le jour de ces photos nous sommes partis sur la barque de Communal pour chercher du naissain de moule sur le rocher de Brandalle, au large de Piriac, on en a ramassé 10 tonnes, puis on revenait sur Pen Bé, là un camion nous attendait qui emportait le naissain au Mont Saint Michel. A l'époque, il n'y avait pas ici beaucoup de bouchot. C'était une partie de plaisir tout en travaillant. A Noël, on travaillait aux huîtres, chez Communal, jusqu'à 2 heures du matin, il pouvait en vendre 10 tonnes par jour. Il vendait du poisson, (des soles) des moules et des huîtres. Pour protéger les huîtres, Métayer travaillait les étoiles de mer.

Témoignage de Louis Philippe



Mais parfois la pêche peut être dangereuse, un peu plus tard une barque semblable est partie de Mesquer vers Pen Bé, au retour, à la traversée du canal, le bateau était trop chargé, il a coulé deux ouvriers se sont noyés.

Sur la barque de gauche à droite il y avait Loïs Philippe, Bernard (Beno), Jean Claude Crouson, Paul Souquet, Jossa de Kefalec qui avait rapporter de pleine panisées de fausses palourdes, Mondiboust, Louis Mahé et deux ouvriers de communal dont je ne me rappelle plus les noms

Témoignage de Michèle Cadet

Nous n'étions pas riches, alors ma mère allait à Pen Bé à la pêche aux coquillages, à la main, avec un crochet, un couteau, une épuisette elle ramassait des coques, des patelles, des bernicles, des praires, des pétoncles, des buccins, des rigadots, des moules et des huîtres sauvages, le jeudi je l'accompagnais, On pêchait aussi la crevette à la marée basse. Des bigorneaux on en mangeait, mais les autres on les vendait à la mère Conin qui à son tour allait, avec son cheval et sa carriole, les revendre dans les fermes ou sur le marché, elle ne vendait que des coquillages, pas de poisson.

On vivait de cà mais c'est un métier dur qui ne rapporte pas beaucoup



Parc à huîtres de Pen-Bé dans les années 70

La civelle est un tout petit poisson, un bébé anguille, il faut regarder le DVD appelé « le grand voyage » pour la connaître. Les civelles sont transparentes, on ne voit que les branchies qui sont rouges et le cœur, mais dès qu'elles trouvent de l'eau douce, elles deviennent foncées

Nous pêchions environ 6 tonnes de civelles et d'anguilles

J'étais pêcheur professionnel, mon port d'attache était la Roche Bernard, mes fils le sont aussi et ils en vivent. Ils sont à Trehiguier et à Vieille Roche, à Arzal, un tiers de leur chiffre d'affaire vient de la civelle qui se pêche de novembre à mars.

La barrage a changé les conditions de pêche car avant on remontait jusqu'à Redon, la Vilaine s'est ensablée.

Certains poissons se pêchent à la ligne, le bar, le mullet, le congre qui, autrefois, venait très près des côtes mais avec la pollution, l'ensablement de l'estuaire, les vacanciers, les planches à voile il faut aller plus en mer pour le pêcher.

Mes fils pêchent des poissons pélagiques, c'est-à-dire des poissons qui vivent dans la haute mer : maquereaux, sardines anchois, ils pêchent à certaines époques la coquilles Saint Jacques vers Belle-Ile, du premier octobre au 15 mai, avec des filets spéciaux, des dragues, qui raclent le sable car la coquille se déplace au fond de la mer, ils pêchent aussi la crevette grise, le boucaut entre Pénestin et l'Île Dumet, et la sole, la raie, la plie qui sont en surface du sable

Témoignage de Jean Paul Brousse

Depuis 140 millions d'année, le lieu de fraie des anguilles est situé dans la mer des [Sargasses](#) (dans les [Caraïbes](#)). D'abord simple larve, elle est portée par les courants du [Gulf Stream](#) qui, après 6000 kilomètres d'un long périple qui va durer près d'une année, la déposent à proximité du vieux continent. Elles sont alors transparentes et mesurent 5 à 6 cm. Durant ce long voyage ils n'e s'alimentent pas. . Désormais, son but est de remonter une rivière afin de rejoindre l'eau douce. L'anguille peut serpenter sur la terre ferme pendant plusieurs kilomètres en respirant à travers la peau. Elle y grandit pour atteindre l'âge adulte (anguille jaune) et achever sa quatrième et dernière métamorphose qui l'amène à se transformer en anguille argentée. Elle a alors une dizaine d'années et peut se reproduire. Dans ce but, elle redescend le cours d'eau qu'elle avait si laborieusement remonté pour rejoindre son lieu de naissance, s'y reproduire et y mourir. Le cycle est alors achevé et peut recommencer.

Lors de son périlleux voyage, la civelle de l'[anguille d'Europe](#) rencontre un certain nombre de dangers. Elle est la proie des poissons prédateurs, des oiseaux marins et de bien d'autres habitants de l'estuaire qui compliquent sa difficile remontée de la rivière. Parmi ces derniers, elle compte son principal adversaire, le pêcheur.

Jusque dans les années 1970, la pêche des civelles constituait une activité secondaire destinée à compléter l'alimentation des habitants, des agriculteurs pour la plupart. La construction des barrages a profondément transformé les méthodes de pêche. Les civelles, désormais bloquées à hauteur de l'ouvrage, ne peuvent plus remonter la rivière, leur voyage s'arrêtant sous la retenue d'eau où les pêcheurs viennent les traquer. Le barrage d'Arzal possède une passe à poisson pour permettre aux civelles d'attendre les eaux douces La demande étant croissante, les quantités pêchées le sont aussi, atteignant 200 tonnes dans les années 1978-1979, Les prix de vente oscillent entre 150 et 200 euros le kilogramme, faut environ 2900 [alevins](#) pour obtenir un kilo, c'est pourquoi, aujourd'hui, la pêche à la civelle est sévèrement réglementée en France. Seuls les pêcheurs munis d'une licence sont autorisés à pratiquer cette activité, limitée dans le temps sur cinq mois, généralement de novembre à mars. Les bateaux ne doivent pas dépasser une longueur de 10 mètres, une puissance de 150 chevaux et une vitesse de 3 nœuds. Leurs tamis à mailles très fines (diamètre de 1,20 mètres maximum) sont munis d'un long manche quand les civelles nagent en profondeur ou d'un manche plus court lorsqu'elles se trouvent à la surface. Les heures de pêche sont elles-mêmes réglementées.

Depuis 140 millions d'année, le lieu de fraie des anguilles est situé dans la mer des [Sargasses](#) (dans les [Caraïbes](#)) après 6000 kilomètres portée par le [Gulf Stream](#) elle arrive sur le vieux continent. Elle est alors transparentes et mesurent 5 à 6 cm. Désormais, son but est de remonter une rivière afin de rejoindre l'eau douce. Elle y grandit et lorsqu'elle atteint une dizaine d'années elle peut se reproduire. Alors elle redescend le cours d'eau qu'elle avait si laborieusement remonté pour rejoindre son lieu de naissance, s'y reproduire et y mourir. Le cycle est achevé et peut recommencer.

Lors de son périlleux voyage, la civelle de l'[anguille d'Europe](#) rencontre un certain nombre de dangers. Elle est la proie des poissons prédateurs, des oiseaux marins Mais son principal adversaire est le pêcheur.

La construction des barrages a profondément transformé les méthodes de pêche. Les civelles, désormais bloquées à hauteur de l'ouvrage, ne peuvent plus remonter la rivière, leur voyage s'arrêtant sous la retenue d'eau où les pêcheurs viennent les traquer. Le barrage d'Arzal possède une passe à poisson pour permettre aux civelles d'attendre les eaux douces

La demande étant croissante, les quantités pêchées le sont aussi, atteignant 200 tonnes dans les années 1978-1979, Les prix de vente oscillent entre 150 et 200 euros le kilogramme, faut environ 2900 [alevins](#) pour obtenir un kilo, c'est pourquoi, aujourd'hui, la pêche à la civelle est sévèrement réglementée en France. Seuls les pêcheurs munis d'une licence sont autorisés à pratiquer cette activité, limitée dans le temps sur cinq mois, généralement de novembre à mars. Les bateaux ne doivent pas dépasser une longueur de 10 mètres, une puissance de 150 chevaux et une vitesse de 3 nœuds. Leurs tamis à mailles très fines (diamètre de 1,20 mètres maximum) sont munis d'un long manche quand les civelles nagent en profondeur ou d'un manche plus court lorsqu'elles se trouvent à la surface. Les heures de pêche sont elles-mêmes réglementées.

Résumé du film « Le Grand Voyage »

La Mémoire, La Tradition des poissonniers

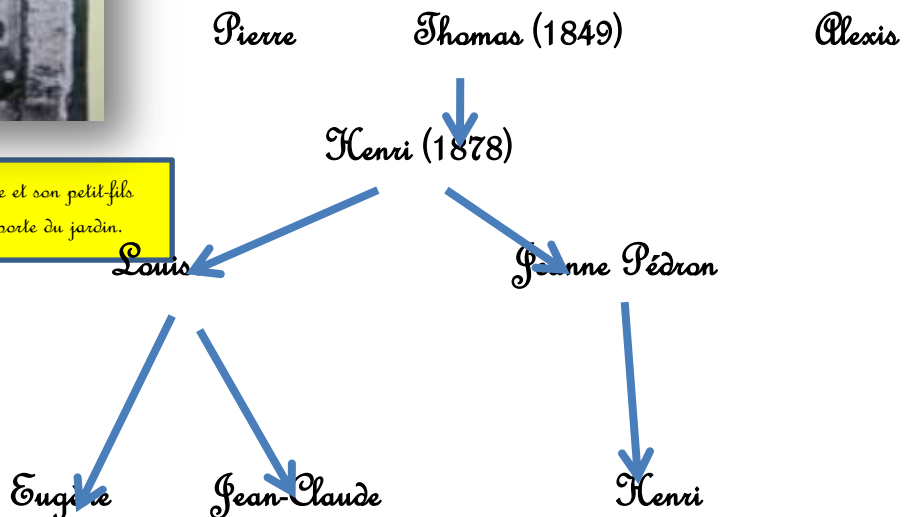


D'après le témoignage de Jeanne Pédron

Il y eut autrefois,
dans le village de Bran en Herbignac,
une famille de cultivateurs qui depuis des générations
faisait aussi commerce du poisson.
Trois d'entre eux un jour s'installèrent à Assérac



Les deux Henri: le grand-père et son petit-fils
devant la pierre où s'ouvre la porte du jardin.



C'est ainsi que jusqu'à nos jours
la famille Vaillant a perpétué dans notre pays

la tradition des poissonniers



La famille Vaillant a été depuis des générations marchand de poissons. Je ne sais pas quand ils ont commencé mais je sais qu'en 1878, à la naissance de mon père, son père et son grand-père étaient déjà poissonniers

La famille Vaillant est originaire du Bran, commune d'Herbignac et depuis longtemps, mon grand-père Thomas, y est né en 1849 dans une famille de 8 enfants, (4 garçons et 4 filles) qui faisait déjà le métier à la fois de cultivateur et de poissonnier. Trois garçons sont venus s'installer à Assérac, faisant comme leur parents, à la fois terre et poisson, Pierre et Alexis dit le rouge, qui n'ont pas de suivi et mon grand-père marié à Marie Halgand dont il eut 9 enfants. C'était un gros travailleur, en plus de la terre et du poisson, il faisait aussi le beurre, il l'achetait par aux femmes d'Assérac, elles l'apportaient chez monsieur et madame Bureau le dimanche matin, il prenait les sardines le dimanche midi, les mettait en 500 grammes ou 250 grammes, et les vendait sur Piriac, La Turballe ou le Croisic le lundi matin et en retour, ramenait son poisson.

Mon père né le premier juin 1878, marié à Marie-Jeanne Amisse, a repris la terre et le poisson jusqu'en septembre 1939 et ma sœur Louise a repris le commerce en 1945 jusqu'en 1977. Date de sa mort, mon fils a repris jusqu'à sa mort les 2 fils de Louise sont aussi dans le poisson.



« Ma sœur, Louise, a repris le commerce de poisson, mon père l'a mise à la vente de la sardine dès l'âge de 8 ans, à 13 ans elle y allait seule et pouvait vendre 2 à 3000 sardines par dimanche. une fois le tonnerre est tombé sur l'église tout près d'elle, elle a eu très peur mais elle avait vendu 2000 sardines ce jour là »



Devant la ferme des Vaillant à Kernay

« L'époque de la sardine était très importante.

Quand les premières sardines pêchées étaient vraiment petites, mon père disait 'nous aurons un bel été', si elles étaient plus grosses d'emblée, on disait : 'l'été sera pluvieux'.

La première sardine, en mars ou avril, était fêtée : on fleurissait la jument.

Pour pêcher la sardine, on répandait une sorte de farine à la surface de l'eau: on appelait ça **la rogue***. Attirées les sardines montaient, les pêcheurs les contournaient alors délicatement avec leurs filets pour les attraper.

On rangeait les sardines dans des caisses ou des paniers d'osier : une couche bien rangée puis une poignée de sel, une autre couche et ainsi de suite.

On recouvrait le tout de fougère pour garder la fraîcheur.

C'était des paniers de 200 ou 400 sardines.

Le sel qu'on utilisait n'était pas d'ici car la fleur de sel aurait été trop piquante, elle aurait brûlé la sardine, on utilisait **du sel de Bayonne***.

Ma sœur, Louise a repris le commerce de poisson, à 8 ans mon père l'a mis à la vente, une fois le tonnerre est tombé sur l'église tout près d'elle, elle a eu très peur mais elle avait vendu 2000 sardines ce jour là

On prenait le poisson à la Turballe, on pouvait prendre la sardine jusqu'à Belle-Ile mais on n'allait pas à Piriac, c'était le bassin du Croisic.

Les sardines se vendaient le dimanche, à la porte des églises, jusqu'à 10000 sardines certains dimanches. 50 sous la douzaine mais mon père mettait 13 à la douzaine

Il y avait des rebuts, c'est-à-dire des sardines blessées par le filet, on les donnait,

Pendant la guerre, on a vendu moins de poissons car les juments avaient été réquisitionnées par l'armée.

Sur Assérac, mon père ne vendait qu'à des voisins, un Le Corno vendait du poisson et Marie-Louise Tirette avec sa brouette vendait le poisson qu'elle allait chercher à la Turballe à bicyclette avec des paniers sur son vélo.

Ensuite, il y a eu d'autres poissonniers Guihéneuf, et Metayer.

Certains pêchaient pour leur consommation personnelle (surtout des anguilles, des congres, des crevettes, les moules et les huîtres sauvages) en mer dans la baie de Pont-Mahé, dans le Mes ou les étiers. »



* rogue (féminin) de l'ancien nordique [hrogn](#) « frai [de poisson]
appât constitué d'œufs de poissons utilisé pour la pêche à la sardine

* Le sel de Bayonne et des Pays de l'Adour est utilisé depuis des générations pour les salaisons traditionnelles

« Mon père avait repris le commerce de mon grand-père. Il était à la fois agriculteur et poissonnier, il vendait tout autour et assez loin, à Guenrouet, à Notre Dame de Grâce et principalement à Saint Gildas à l'époque où les sœurs étaient très nombreuses (jusqu'à 900 en comptant les novices) mais pas à Assérac.

Sur Assérac, il ne vendait qu'à des voisins.

Mon père avait une jument pour aller chercher le poisson à La Turballe qui servait aussi pour la terre, 2 autres juments pouvaient être attelées pour faire la vente dans tous les villages où il était marchand de poisson. Il y allait avec sa carriole à l'heure de la criée, c'est-à-dire après la marée montante, quand tous les voiliers étaient rentrés. Lorsque tous les voiliers rentraient à la fois, c'était très beau. »



Ancienne abbaye du 12ème siècle
qui abrite la communauté des sœurs de Saint Gildas



À l'aube, on traversait les marais,
guidé par le clocher de Batz dans le lointain

Les poissonniers attendaient dans les cafés en jouant aux cartes, et la patronne annonçait « ils arrivent, alors tous allaient à la criée, les pêcheurs déchargeaient le poisson, chacun d'eux avait droit à une part pour sa nourriture, qu'on appelait sa godaille et qu'il leur arrivait de vendre, souvent pour acheter du vin.

A la criée, la cloche sonnait, le crieur annonçait le prix, les poissonniers disaient « je prends, » quand ils étaient deux à vouloir le même lot, on tirait à pile ou face. Les transactions se faisaient aussi dans les cafés, l'argent y restait, le patron du bateau venait en chercher la moitié, les hommes d'équipage se partageaient le reste. »



La sardine a joué un rôle primordial dans l'alimentation des Européens, particulièrement auprès des plus pauvres qui trouvaient là une source peu dispendieuse de protéines et d'énergie.

On pêche depuis très longtemps la sardine sur les côtes de la Bretagne atlantique.

Le port de la Turballe est encore aujourd'hui un des premiers ports sardiniers.

La technique bretonne pour pêcher la sardine est toujours la même depuis des siècles.

C'est un des faits dominants : la pêche à la sardine est immuable.

Jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, c'est une activité très importante en Bretagne :

3 700 bateaux, 20 000 marins, 30 000 ouvrières et soudeurs, sans compter les fabricants de paniers, de filets, de tonneaux, et ceux qui transportent les merrains, le sel, la rogue, le chanvre, les chantiers divers et les commerçants.

Un fait très curieux marque au premier regard la technique sardinière : les milliers de chaloupes aux coques noires de coaltar, qui s'entassent dans les ports à la belle saison, sont tous étrangement semblables.

Sans la présence des initiales de leur quartier d'inscription, on serait bien en peine d'identifier ces bateaux.

Jusqu'au début du XX^e siècle, la pêche à la sardine est pratiquée sur des chaloupes à voiles d'environ 10 m de long qui tirent des filets immergés verticalement.

Pour attirer le poisson, chaque chaloupe possède son canot de pêche qui embarque quatre hommes. Deux d'entre eux propulsent l'embarcation en ramant, un autre jette l'appât et le quatrième sert d'aide. L'appât est constitué d'œufs de poissons salés, nommé « rogue ». Les plus prisés sont ceux de morue venant de Bergen en Norvège.

Les sardines appâtées se prennent dans les mailles du filet. Une fois celui-ci halé sur le pont, elles sont démaillées et prêtes à être débarquées.

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, les filets sont en chanvre ou en lin, tressés à la main, traités avec une décoction d'écorce de chêne ou de bouleau pour les protéger de l'eau de mer, leur donnant une couleur brune.

Avec la révolution industrielle, les filets de coton usinés, plus solides, plus légers et moins chers, remplacent les anciens filets réalisés sur place.

Vers 1880, les sardiniers adoptent un nouveau traitement des filets à base de sulfate de cuivre, déjà utilisé par les pêcheurs de hareng et qui leur donne une couleur bleue.

La pêche à la sardine est une pêche saisonnière qui suit le mouvement des bancs portés par le Gulf Stream.

La saison débute au printemps et se termine à l'automne. Sur le port est comptée et vendue la marchandise.

La moitié de la somme récoltée est réservée à l'entretien du navire et l'achat de la « rogue », le reste de la somme étant réparti entre l'équipage : une part pour chaque pêcheur, une demi-part pour le mousse et une part et demie pour le patron pêcheur.

Au XVII^e siècle, la sardine fraîche salée et pressée se conserve quatre mois.

Un siècle plus tard, elle est mise en saumure dans de grands barils (des « manestrans ») pendant une quinzaine de jours avant d'être pressée, améliorant ainsi sa conservation jusqu'à huit mois.

À partir de 1930, l'invention et la fabrication de la « boîte de conserve » (appertisation) fait de la sardine un produit industriel.

L'exposition – Les Panneaux





histoires de pêche ...

sur notre rivage



C'est une petite maison, toute simple au bord de la darse de Port-Mahé. Je suis né dans cette maison, j'y ai toujours habité et la mer, on peut dire qu'on en a profité. Des poissons on en a mangés !

Il y avait beaucoup de poissons à Port-Mahé, il y en a encore surtout par temps d'orage, mais il y en avait encore plus, des plus gros, un pêcheur des mûlets, des bars des soles, des chiens de mer, une fois on en a pêché un de 50 kilos, il n'y avait pas de compléter en ce temps là, on l'a découpé, on a partagé et on en a mangé plusieurs soles.

Une fois à la traîne du bateau, il y a eu un congre de 18 kilos. Une autre fois, à la pointe du Croco, on a pêché 75 mûlets et des gros, **5000 au moins.**

À l'entrée du canal, il y avait des saillies qu'on soulevait et on trouvait des aloses, mais pour pêcher il faut aller à l'entrée de la Vilaine, c'est ingénieur.

À la haute mer, il y avait des saillies sur toute la larde, qui venaient pour pêcher ! Il y a 16 ans, deux canots étaient là, il y avait tellement de poissons qu'on a amené la bouette pour les emporter, on a eu hier **500 mûlets en 3 coups de filet**, toute la nuit on les a vidés, préparés et on a bouilli du poisson plusieurs jours de suite.

C'est la nuit ou au matin le soir à la traîne du soir qu'on a le plus de poissons, les congres, surtout les jeunes viennent très près des côtes, avec la raine ou même plus avec un câble on peut en avoir de 1m50 à 2 mètres au maximum.

Il y en avait qui venait en bar à Port-Mahé d'Ambois ou d'Herbignac avec leur cartels et leur file de queue.

Particulier, une fois avait attrapé un gros poisson de 70 cm, mais il avait un dard sur le dos, c'était un poisson terpele, il lui a donné une de ces décharges électriques il s'en est sauvé.

Les poissons terpeles sont des soles de mer mais il faut les attraper avec précaution.

On pêchait aussi des crevettes mais il faut aller loin dans la mer.

On pêchait, bien sûr, des merles et des halibut, il y avait des **saumons d'Islande** sur la rive au petit rocher Boudicot et à Kermadec, c'était des halibut de Chair. On pêchait aussi des halibut sauvages sur les rochers.



Un jour, un halibut géant pêché à Herbois, avant d'arriver dans le canal de la gare à la gare.



Congre



M à l'école pour le matériel de pêche



Quelques uns de nos pêcheurs au petit de la mer au petit de la mer à Port-Mahé



Sole

Les gens connaissent toutes les sortes de pêches, je me souviens, en particulier, d'une sorte d'épave qu'il trouvait un heur, et tout en roulant.

Nous ne pêchions pas comme lui, seulement pour le plaisir et pour se souvenir. Un soir, on y était allés avec le chien dans l'eau, 2 devant, 3 derrière, avec la senne, c'était la bande de Korberrand, Morin, Tobie, Caïan, Gerligand, on avait pris **70 kilos de soles**, on les a partagés et on s'est régales.

On connaissait aussi des halibut dans l'été, on pouvait en ramasser des sacs entiers avec des câbles, c'était des halibut de chair de l'époque du Poutillat, qui venaient de ranguer sur des terrasses dans des papiers pour ne pas toucher le fond et puis elles avaient été abandonnées, pourtant il ne fallait pas être très sûr et c'était le petit de Pierre Frenage qui étaient abolis (abandonnés).

Pêcheurs à Port-Mahé



Halibut géant pêché par le petit de la mer



Un pêcheur, maintenant pêche par le petit de la mer



Il y a encore des mûlets à Port-Mahé

Amoureux, depuis toujours de la Bretagne et de ses **trébors marins**, ils sont de plus en plus des passionnés du moulinet, des flotteurs et des lignes de « pêche ». Avec le plaisir de dénicher un coin propice, ils goûtent, invariables, sans savoir de l'heure, le plaisir d'attendre, d'ouvrir une touche. Puis arrive le retour au bords, la bouillotte, parfois légère, fraîche soignée de bars, de « viailles » ...

Leurs rêves dépassent souvent la taille de leurs prises : ils ne sont pourtant pas de Maitreille, sans puissance du bracelet ! C'est vrai, ils ont à leur actif de telles captures, voyez vous-même il démonte.

En novembre à l'approche l'heure de la mer, n'hésitez pas à se lever des potes et venir à l'heure tant la nuit à la pointe du Bûle ou à la Marche aux bords.

Vous redécouvrez la pêche à pied dans le bois de Port-Mahé, côté avec le soleil pour se réchauffer. D'iver, bien échauffés et motivés, ils attendent la mer, à Ambois, est toujours bien géométrique !!!



Un mûlet pêché par Port-Mahé



Un halibut



Mûle



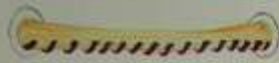
Un mûle



Un crabe de mer

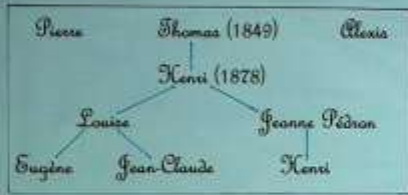


Poisson de mer



« Une scène d'après le roman de jeunesse, mais plus d'un siècle et la couleur des Pays de l'Est et l'été au soleil sont si familiers... »

Il y eut autrefois, dans le village de Bean en Herbignac, une famille de cultivateurs qui depuis des générations faisait aussi commerce de poisson. Trois d'entre eux un jour s'installèrent à Cessac



C'est ainsi que jusqu'à nos jours la famille Vaillant a perpétué dans notre pays la tradition des poissonniers



« Un jour, Henri le grand-père et son petit-fils devant la porte en attendant le poisson... »



« Mère, père avait repris le commerce de son grand-père. Il était à la fois agriculteur et poissonnier. Il vendait tout autour et même loin, à Gervignac, à Notre-Dame-de-l'Écluse et jusqu'à Saint-Gilles à l'époque où les routes étaient très mal entretenues... »

« Un La Caze vendait du poisson. Marie Louise Ternin avec sa sœur vendait le poisson qu'elle allait chercher à La Turballe à Suzette à son père... »

« Certain pêcheur vend son poisson et se présente le soir à des anguilles, des saumon, des poissons, les vendeurs et les clients s'occupent de leur dans la baie de Port-Mélo, dans le Mer ou les étangs... »

« Mère, père allait chercher le poisson à La Turballe. Il y avait avec lui pendant que servait aussi pour la terre et la culture à l'écart de la ville, c'est-à-dire après la mode moderne, quand tous les villages ont été touchés par le poisson... »

« Les pêcheurs attendaient dans les cages ou jusqu'au matin, et la patronne arrivait. Ils arrivaient... »



« Henri et son père, Paulin et Marie... »



« Le port de La Rochelle en 1900... »



« Le port de La Rochelle en 1910... »



« Église de la paroisse de Saint-Martin... »

« L'époque de la cardine était très importante. Durant les premières années, les pêcheurs étaient très nombreux... »



« Le port de la paroisse de Saint-Martin... »

« C'est un village de pêcheurs... »



« Un jour, Henri et son père... »



« Le Saumon... »

« Le saumon a joué un rôle primordial dans l'économie de l'Herbignac... »

D'après le témoignage de Jeanne Pédon.



Les crabes

LA MUE

Le crabe Grand (Falx carapace) doit deux fois de sa croissance carapace. Cela lui permet de dépasser d'un tiers.
Sans carapace, il est très fragile et doit se protéger par un abri.
Derrière la mer, le crabe se moule plus. Il se cache sous un rocher et attend une grande quantité d'eau et se le garder, afin d'éviter de perdre sa taille.
Il attend aussi que sa carapace se reforme et s'épaississe de nouveau.

Attention

Il est très facile de pêcher des crustacés de 10 à 15 cm de long.
Il est interdit de les vendre ou de les offrir pour éviter les abus.

Attention

Il est interdit de pêcher des crustacés de plus de 10 cm de long.



Le fourreau appelé aussi dormeur mesure de 17 à 20 cm pour les femelles et 15 cm pour les mâles.
Il se nourrit essentiellement de mollusques.

Coin d'hiver

Le fourreau vit à l'abri sous les rochers et se nourrit de mollusques et de petits crustacés.

Ouille, ça pince !
Le fourreau est lent mais pince fort. Et ne lâche pas sa prise.

Le crabe orange peut peser de 300g à 1kg pour la femelle et 300g à 2,5kg pour un mâle.
Sa carapace rouge est marquée de zigzags.

L'orange est dévorant. Elle se nourrit de débris de coquillages, de petits crustacés et d'algues.
Elle chasse la nuit.
Elle vit jusqu'à 120m de profondeur surtout en période de reproduction.



Le crabe vert est surnommé « arrosé » à cause de son aspect.
Il mesure de 5 à 8 cm.

Dévoreur, le crabe vert mange aussi des coquillages dont il brise les coquilles avec ses pinces.

Il se trouve dans les rochers et sur la plage. Il s'enfuit au moindre mouvement.

Il n'est pas très bon à manger, mais très bon pour la soupe.

Elle mesure de 3 à 10 cm. Ses pattes sont d'un rouge écarlate.
Elle se cache sous les rochers et dans les crevasses.
Elle se nourrit de petits coquillages, de mollusques et surtout d'algues.
Ses pinces armées sont utilisées pour la servir de nourriture.
Les mâles sont adultes à 3 ans.

Des bébés par milliers !
L'oville pond deux fois par an, en moyenne 200 000 œufs, en hiver et au printemps.



LES CREVETTES

Les crustacés présentent toujours 2 paires d'antennes et leur corps est divisé en 2 : le céphalothorax et l'abdomen.
Ils respirent à l'aide de branchies, comme les poissons.

Attention

Il est interdit de pêcher des crustacés de plus de 10 cm de long.

La crevette rose



Dans l'eau, je suis transparente !
Je ne dépasse jamais 5 centimètres de long.
Je vis le long des côtes rocheuses, dans les mares que laisse la mer à marée basse. J'ai l'air toute noire quand je porte mes coeurs.
Je gigote dans tous les sens pour me cacher dans une anfractuositè.

Le bouquet



Le bouquet est une grosse crevette rose.
Elle peut mesurer jusqu'à 10 cm.
Le bouquet se pêche en milieu rocheux sous les algues.

La crevette grise

On m'appelle aussi Bouquet.
Je mesure de 5 à 8 cm.
Je vis sur le sable ou la vase.
Pour me protéger je m'enfonce dans le sable.
Je suis dévoreur !
Je mange des débris !



Attention

La crevette rose ou le bouquet ne doivent pas être pêchés en dessous de 20m.

Attention

Il est interdit de pêcher des crustacés de plus de 10 cm de long.

LES COQUILLAGES

Les bivalves

Ces coquillages sont formés de deux coques identiques reliées par une charnière. En cas de danger, de puissants muscles resserrent les deux coques l'une contre l'autre.

Les coquillages bivalves que l'on peut rencontrer sur nos rivages se divisent en deux catégories :

Les brachies



Les gastéropodes



Les gastéropodes

Certains gastéropodes marins rappellent les escargots, mais d'autres ont des formes très différentes. Tous sont de la famille des mollusques, comme la patelle et la crevette.



La palaourde

Un pré du rivage dans les fonds sablonneux, les coques jaunes orangées striées du brun vers les bords. La palaourde baigne de lait par mois au maximum. Elle se fait plus forte de 10 à 20 cm de diamètre et 4 cm de hauteur. 3 kg.



La proure

mesure de 4 à 7 cm. Les stries de sa coque sont concaves. Elle vit dans les fonds de vase ou de sable plus loin que la palaourde. Elle se fait plus forte plus en dessous de 4,3 cm. Maximum 2 kg.



La coque

se fixe sur le substrat par son "peu de dents" qui se couche dans la sabbie près de rivage. La coque est abimée par les algues. Maximum 2 kg.



Le pétancle

ressemble à une crevette. Sauf l'absence de pinces. Il se déplace par bonds et se réfugie dans les végétaux ou les pierres pour échapper aux crabes et aux poissons. Il mesure 4 à 5 cm. Maximum 2 kg. 1 kg par 100 à 200 individus.



Les moules

elles se fixent sur les rochers grâce à leurs "dents" et se nourrissent de plancton. Elles se font plus fortes plus en dessous de 4,3 cm. Maximum 2 kg.



La moule

se fixe sur les rochers grâce à ses "dents" et se nourrit de plancton. Elle se fait plus forte plus en dessous de 4,3 cm. Maximum 2 kg.



La littorine

elle se fixe sur les rochers grâce à ses "dents" et se nourrit de plancton. Elle se fait plus forte plus en dessous de 4,3 cm. Maximum 2 kg.



Marche à pied !

Pour se déplacer les bivalves fouisseurs* sortent leur pied musclé et s'enfoncent dans le sable. Certains se déplacent un peu, d'autres comme les huîtres adultes ne se déplacent pas.

Branchés plancton* !

Grâce à leurs branchies, les bivalves s'alimentent en filtrant des particules de l'eau. Ils se nourrissent de plancton et phytoplancton. L'eau circule par deux siphons : un pour l'entrée, l'autre pour la sortie.



Le bigorneau

C'est le plus commun de nos rivages. Il mesure 4 à 5 cm. La coque est striée de brun et de blanc. Elle se fait plus forte plus en dessous de 4,3 cm. Maximum 2 kg.



Le bigorneau

C'est le plus commun de nos rivages. Il mesure 4 à 5 cm. La coque est striée de brun et de blanc. Elle se fait plus forte plus en dessous de 4,3 cm. Maximum 2 kg.

Des milliers d'œufs

Ces coquillages sont aussi hermaphrodites*. Certains changent de sexe au cours de leur vie. Comme les escargots, ils pondent d'innombrables quantités d'œufs pour que quelques uns survivent. Mais chacun a ses techniques pour les protéger !



La patelle

Ce coquillage se fixe sur les rochers par son pied musclé. Elle se fait plus forte plus en dessous de 4,3 cm. Maximum 2 kg.



La crevette

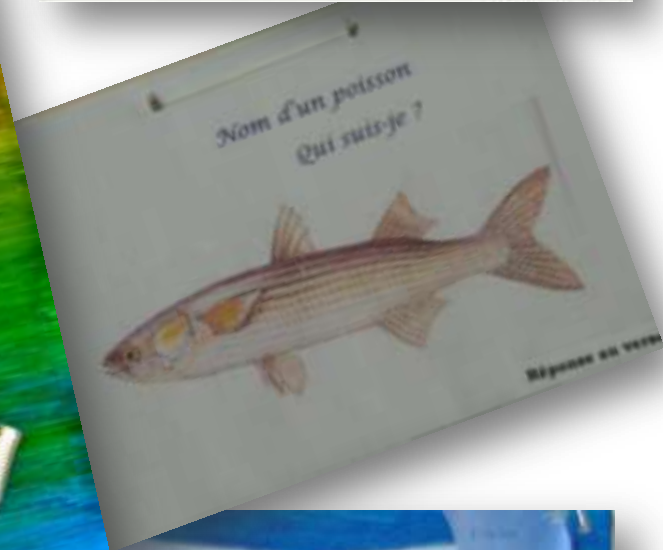
C'est un mollusque qui se fixe sur les rochers par son pied musclé. Elle se fait plus forte plus en dessous de 4,3 cm. Maximum 2 kg.

Quel pied !

Un seul pied leur sert à se déplacer sur les rochers ou dans le sable. Il leur sert ensuite de ventouse pour s'accrocher !

LITTORINE

- *Un bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.
- *Le bivalve : animal capable de filtrer le plancton et de se fixer sur les rochers.



1. le thon
2. le saumon
3. la morue
4. le maquereau
5. le hareng
6. la sardine
7. le maquereau
8. la sardine
9. la crevette rose
10. le homard
11. l'huître
12. le coquillage
13. le poisson plat
14. le calmar
15. le crabe
16. la perle
17. l'oursin de mer

Huître Plate



Le Petit Breton est un produit de qualité reconnu et contrôlé par le Comité Interprofessionnel de l'huître plate de Bretagne. Il est produit en France et est garanti d'être issu de la zone de production de l'huître plate de Bretagne.

Deux conseils :



→ Les huîtres doivent être consommées crues ou cuites, elles ne doivent pas être congelées. Elles doivent être consommées dans les 24 heures de leur capture.

→ Toutes les huîtres doivent être consommées crues ou cuites, elles ne doivent pas être congelées. Elles doivent être consommées dans les 24 heures de leur capture.

GLOSSAIRE

A B

Abbaye : lieu de culte où se trouvent des moines ou des religieuses.
Affiner : action visant à améliorer la qualité des huîtres par la mise en claires notamment.

C

Cabanes : nom familier désignant le lieu de travail à terre des ostréiculteurs.
Captage : opération consistant à collecter de jeunes huîtres en leur proposant un support (le collecteur).
Chaland (ponton) : barque en aluminium le plus souvent, à fond plat, utilisée pour déplacer et emmener en mer des masses importantes d'huîtres.

D

Dégorgeoir : réservoir d'eau de mer en béton utilisé pour assainir les huîtres en eau claire.
Dérase : mur de vase servant de retenue d'eau et permettant le renouvellement de l'eau des claires à marée haute.
Détroquer (démâcher) : action de séparer les huîtres les unes des autres. La période du détroquage a lieu de janvier à mai pour la préparation des poches.

E

Eclaircie : action de retirer les huîtres de la claire pour leur permettre de se nettoyer et de se développer.

F G H

Fond plat : barque en aluminium utilisée pour déplacer et emmener en mer des masses importantes d'huîtres.

I J K

L

Langoustine : crustacé décapode comestible.
Légume : végétal comestible.

M N

Moules : coquillage bivalve comestible.
Nouriture : aliment donné aux huîtres en culture.

O P

Ostréiculture : ensemble des cultures de coquillages, comprend l'huîtriculture (huîtres), la mytiliculture (moules), la vénériculture (palourdes) et la pectiniculture (coquilles St Jacques).

S T

St Jacques : coquille comestible.
Tanche : poisson d'eau douce.

DÉNOMINATIONS COMMERCIALES

Callbres (poids moyen de l'huître)

- n°5 : 30 g à 45 g
- n°4 : 46 g à 65 g
- n°3 : 66 g à 85 g
- n°2 : 86 g à 110 g
- n°1 : 111 g à 150 g
- n°0 : au-delà de 151 g

Pour les huîtres creuses, les nomenclatures exceptionnelles et les callbres sont définies par un accord interprofessionnel modifié pour la dernière fois en 2007. Les nomenclatures proviennent en principe l'indice de remplissage, c'est-à-dire le rapport entre la masse de chair de l'huître et sa masse totale.

Ainsi, un colis de 15 kg d'huîtres n° 1 correspond au moins à 108 huîtres, tandis qu'un colis de même poids d'huîtres n° 5 comporte au moins 360 huîtres.

A B

- **Affiner** : actions visant à améliorer la qualité des huîtres par la mise en claires notamment.
- **Belon** : autre appellation de l'huître plate en Bretagne.
- **Bourriche** : panier en bois utilisé pour l'emballage des huîtres.

C

- **Cabanes** : nom familier désignant le lieu de travail à terre des ostréiculteurs.
- **Captage** : opération consistant à collecter de jeunes huîtres en leur proposant un support (le collecteur).
- **Chaland (ponton)** : barque en aluminium le plus souvent, à fond plat, utilisée pour déplacer et emmener en mer des masses importantes d'huîtres.
- **Claire** : réserves d'eau à terre pour stocker et affiner les huîtres.
- **Collecteurs** : différents supports proposés à l'huître pour qu'elle se colle.
- **Concession** : zone maritime ayant reçu un permis d'exploitation pour une durée de 35 ans et transmissible.
- **Conchyliculture** : ensemble des cultures de coquillages, comprend l'huîtriculture (huîtres), la mytiliculture (moules), la vénériculture (palourdes) et la pectiniculture (coquilles St Jacques).

D

- **Dégorgeoir** : réservoir d'eau de mer en béton utilisé pour assainir les huîtres en eau claire.
- **Dérase** : mur de vase servant de retenue d'eau et permettant le renouvellement de l'eau des claires à marée haute.
- **Détroquer (démâcher)** : action de séparer les huîtres les unes des autres. La période du détroquage a lieu de janvier à mai pour la préparation des poches.

E

- **Ecailler** : commerçant qui commercialise les coquillages et en assure l'ouverture.
- **Eleveurs** : patrons d'exploitations spécialisées dans l'élevage des huîtres (vente en gros).
- **Expéditeurs** : exploitations s'occupant du conditionnement et du transport des huîtres jusqu'au lieu de vente.

F G H

- **Fines de claire** : huîtres ayant subi un passage en claire.
- **Grosse** : unité de mesure du nombre d'huîtres, correspondant à douze douzaine d'huîtres soit 144 unités.
- **is** : petites huîtres d'environ un an une à une.
- **Flot** : période durant laquelle la mer remonte.
- **Grattis** : petites huîtres d'environ un an une à une.
- **Glycogène** : substance proche de l'amidon qui constitue le gras de l'huître.

I J K L

- **Jusant** : période de la marée où l'eau descend.
- **Lasse** : embarcation en bois ou en aluminium.
- **Laitance** : lait formé des millions de gamètes lâchés dans la mer pour la reproduction.
- **Limon** : algue verte, filandreuse recouvrant les parcs à la belle saison (entre juin et septembre).

M N

- **Marée** : Période où les parcs découvrent, propice au travail.
- **Ostréiculture** : métier consistant en une gestion du milieu et de ses contraintes, du matériel disponible et des ressources humaines dans le but de l'élevage et de la commercialisation des huîtres.
- **Naissain** : petites huîtres nées récemment, encore fixées sur le collecteur. Par extension, larves d'huîtres en suspension dans l'eau.
- **Mort d'eau** : période de faible coefficient peu propice au travail dans les parcs.
- **Marnage** : différence de hauteur d'eau entre la basse mer et la haute mer.

O P

- **Naissain** : petites huîtres nées récemment, encore fixées sur le collecteur. Par extension, larves d'huîtres en suspension dans l'eau
- **Parc** : voir [concessions](#)
- **Plancton** : animal microscopique en suspension dans l'eau, nourriture de l'huître.
- **Plate** : huître d'un autre genre (*Ostrea*) plus rare et recherchée par les amateurs. Elle a une forme moins bombée et plus ronde que la creuse.

S T

- **Triage** : calibrage des huîtres par tailles de septembre à décembre surtout.
- **Triploïde** : huître présentant des triplets de chromosomes à la place des paires. Elle est stérile, pousse plus vite car elle n'a pas de dépense pour la reproduction. Aussi appelée huître des quatre saisons.

La Faculté vient conforter les gastronomes: les diététiciens nous assurent que l'huître est un met privilégié, contenant des protéines, des glucides mais peu de lipides (une huître dite "grasse" est en réalité riche en glycogène) ainsi qu'un grand nombre de vitamines et d'oligo-éléments utiles à la santé. De plus, étant consommée crue, sa valeur nutritive reste intacte.

Deux conseils:



Les huîtres doivent être consommées vivantes: pour s'en assurer, il suffit de toucher le bord de leur manteau qui doit se rétracter légèrement. Il est cependant recommandé de faire ce test avant de les rafraîchir: mises sur la glace ou au réfrigérateur, elles sont engourdies par le froid et, bien que vivantes, elles ne réagissent plus.



Toujours boire du vin blanc sec sur les huîtres: en plus du plaisir de sa dégustation qui s'allie si bien à la délicatesse de leur chair, c'est une protection au cas où, malgré les soins des ostréiculteurs, quelques germes égarés seraient présents dans nos chers mollusques. Bon appétit!

DÉNOMINATIONS COMMERCIALES

Calibres (poids moyen de l'huître)

- ❑ n°5 : 30 g à 45 g
- ❑ n°4 : 46 g à 65 g
- ❑ n°3 : 66 g à 85 g
- ❑ n°2 : 86 g à 110 g
- ❑ n°1 : 111 g à 150 g
- ❑ n°0 : au-delà de 151 g

Pour les huîtres creuses, les mentions complémentaires et les calibres sont définis par un accord interprofessionnel modifié pour la dernière fois en 2007. Ces mentions prennent en compte l'indice de remplissage, c'est-à-dire le rapport entre la masse de chair de l'huître et sa masse totale.

Ainsi, un colis de 15 kg d'huîtres n° 1 correspond au moins à 108 huîtres, tandis qu'un colis de même poids d'huîtres n° 5 comporte au moins 360 huîtres.

La reproduction - Le Naissain

La sexualité de l'huître est particulière. L'huître fait preuve d'hermaphrodisme successif au sens où son sexe change suivant les années. Une première année elle sera femelle puis deviendra mâle la seconde année. L'huître prépare ses gamètes au printemps, dès que la température dépasse les 10°C. Ensuite, elle attend les conditions favorables à l'émission de ses gamètes : une eau assez chaude (18°C au moins) et une bonne salinité. C'est souvent par un temps orageux ou instable que l'huître libère ses gamètes. Il arrive alors que la mer elle-même prenne une teinte blanchâtre. Tant les émissions sont importantes. Une seule huître rejette entre 20 et 100 millions d'ovules et encore plus de spermatozoïdes. Les gamètes se rencontrent au hasard des courants dans le milieu marin. Sur les milliards de larves ainsi formées, seules 10% survivent.

Créneau des Larves dans le Milieu Naturel

Exploitation commerciale (MNF) de la production (MNF) par l'Etat

Deux besoins naissains
Essentiellement en Charente-Maritime d'Arçay

En juillet (eau à plus de 16°) les collecteurs sont mis en place pour permettre aux huîtres de s'y faire

Faite de collecteurs (huître)

Collecteurs de 0-2 mcs (Arçay - arç) producteurs de Grabs
Collecteurs à 12 mcs (Arçay)

Reproduction Artificielle

Exploitation commerciale (MNF) de la production (MNF) par l'Etat

Recettes:



► 10 millions de huîtres de 100g à 200g sont nécessaires à la production de 100 millions de naissains.



► Les huîtres mâles libèrent plus de gamètes que les huîtres femelles. Les huîtres mâles sont donc plus précieuses que les huîtres femelles.



► Les huîtres mâles sont plus précieuses que les huîtres femelles. Les huîtres mâles sont donc plus précieuses que les huîtres femelles.



► Les petites huîtres sont plus précieuses que les huîtres de 100g à 200g. Les huîtres de 100g à 200g sont donc plus précieuses que les huîtres de 10g à 50g.

Créneau des Professionnels

(exploitants individuels de concessions)

Achat de naissains : la production assure la mise à disposition d'une application qui peut être utilisée en mode L.

Capture:

Achat de 0 à 1000 (production nationale, dérivée de la production nationale)

Achat de 0 à 1000

Reproduction artificielle

0 chat de naissains (0 chat de naissains possible une semaine)

0 chat de naissains (0 chat de naissains possible une semaine)

La sexualité de l'huître est particulière. L'huître fait preuve d'hermaphrodisme successif au sens où son sexe change suivant les années. Une première année elle sera femelle puis deviendra mâle la seconde année. L'huître prépare ses gamètes au printemps, dès que la température dépasse les 10°C. Ensuite, elle attend les conditions favorables à l'émission de ses gamètes : une eau assez chaude (18°C au moins) et une bonne salinité. C'est souvent par un temps orageux ou instable que l'huître libère ses gamètes. Il arrive alors que la mer elle-même prenne une teinte blanchâtre tant les émissions sont importantes. Une seule huître rejette entre 20 et 100 millions d'ovules et encore plus de spermatozoïdes. Les gamètes se rencontrent au hasard des courants dans le milieu marin. Sur les milliards de larves ainsi formées, seules 10% survivent.

Captage des Larves dans Le Milieu Naturel

Représente environ 60% de la production (90% il y a 7 ans)

Deux bassins naisseurs
Essentiellement en Charente-Bassin d'Arcachon

En juillet (eau à plus de 18°) les collecteurs sont mis en place pour permettre aux larves de s'y fixer

Pose de collecteurs (Juillet)

Détroquage à 6 - 9 mois (Février - avril) production de Gratis

Détroquage à 18 mois (printemps)

Reproduction ARTIFICIELLE

Effectuée au sein de quelques écloseries industrielles
(dont France Naissain, Satmar, Grainocean)

Les étapes :



Ovocyte et spermatozoïdes

➤ Production de larves : les huîtres reproducteurs sont nourries avec du phytoplancton, la « ponte » ayant lieu début du printemps.



Larves oillées

➤ Les larves oillées (dernière étape de l'évolution de la larve avant qu'elle ne devienne une huître) sont soit vendues à des exploitants, soit envoyés en nurserie



Nurserie

➤ Les larves oillées se fixent une à une sur des micro-brisures (coquilles réduites en poudre)



Phytoplancton

➤ Les petites huîtres sont maintenues et nourries (Phytoplancton) en milieu contrôlé, puis immergées en pleine mer pour continuer leur développement.

CHOIX des professionnels

(exploitants titulaires de concessions)

Achat de collecteurs : Le professionnel assure lui-même la totalité d'une opération qui peut durer jusqu'à trois années.

Achat de « gratis » (petite huître résultante du détroquage de printemps) mis en pousse dans des roches sur la concession

Captage

Achat de « 18 mois »

Ce dernier choix est de moins en moins fréquent, le détroquage à 18 mois donne des huîtres « déformées » (formes irrégulières), plus difficile à vendre.

Reproduction artificielle

Achat de larves oeillées : le professionnel possède une nurserie

Achat de naissain « une à une »



L'Elevage

CULTURE TRADITIONNELLE	CULTURE MODERNE	EVOLUTION EN COURS	
Année 0	Année 1	Année 2	Année 3
JULIET CAPTAGE Collecteurs traditionnels en écloseries.	AVRIL DEVELOPPEMENT Cultureurs sur tables ou en parcs à plat.	AVRIL DEMI-ELEVAGE Cultureurs détroquées en parcs à plat.	AVRIL - DÉCEMBRE FINITION//VENTE Huîtres en parc à plat ou en poches. Affinage en claires sur le sol.
JULIET CAPTAGE Collecteurs spécifiques.	AVRIL DEVELOPPEMENT Cultureurs en poches de petites huîtres une à une.	AVRIL DEMI-ELEVAGE Cultureurs en poches. Huîtres "dédoublées".	AVRIL - DÉCEMBRE FINITION//VENTE Affinage en claires sur sol ou en poches.
JULIET CAPTAGE INDUSTRIEL Écloseries vendant des petites huîtres une à une (dont triploïdes).	AVRIL DEVELOPPEMENT Cultureurs en poches de petites huîtres d'écloseries (dont triploïdes).	AVRIL DEMI-ELEVAGE Cultureurs en poches. Huîtres "dédoublées".	AVRIL - DÉCEMBRE FINITION//VENTE Culture en poches. Affinage en claires (ou en plans d'eau) en poches.

Méthode Traditionnelle

Janvier	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Mars	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Avril	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Mai	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Juin	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Juillet	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Septembre	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Octobre	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Novembre	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
Décembre	Reprise de la culture : il est le démarrage des huîtres en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.

La méthode traditionnelle est la plus ancienne. Elle consiste à cultiver les huîtres en parcs à plat ou en parcs à eau.

UN ostréiculteur présente son métier



Avril 2009 : mise en place des tables

- 3000 tables par parcelle
- Matériau de 7 mm épaisseur à 1 m.



Septembre 2009 : Dédoubleage

- On obtient 4 ou 5 petites de 200 à 300 g.
- Les tables font 1,5 x 20 m, en fait de 1 m.



Mai - avril 2010 : no uve u d'ou bage

- 200 ou 300 poches multi-à 6 cm.



Novembre-décembre 2010

- Les huîtres sont élevées en culture.
- Elles sont élevées en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
- Elles sont élevées en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.



- Les huîtres sont élevées en culture.
- Elles sont élevées en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.
- Elles sont élevées en culture en parcs à plat ou en parcs à eau.



Le plus gros problème rencontré par la profession est le dédoubleage de la qualité de nos huîtres. Plus elles sont élevées en culture, plus elles sont dédoubleées.

CULTURE TRADITIONNELLE

CULTURE MODERNE

EVOLUTION EN COURS

Année 0

Année 1

Année 2

Année 3

Juillet

Avril

Avril

Avril - Décembre

CAPTAGE
Collecteurs traditionnels.

DEVELOPPEMENT
Collecteurs sur tables ou en parcs à plat.

DEMI-ELEVAGE
Huîtres détroquées en parcs à plat.

FINITION//VENTE
Huîtres en parc à plat ou en poches. Affinage en claires sur le sol.

CAPTAGE
Collecteurs spécifiques.

DEVELOPPEMENT
Culture en poches de petites huîtres une à une.

DEMI-ELEVAGE
Culture en poches. Huîtres "dédoublées".

FINITION//VENTE
Culture en poches. Affinage en claires sur sol ou en poches.

CAPTAGE INDUSTRIEL
Écloseries vendant des petites huîtres une à une (dont triploïdes).

DEVELOPPEMENT
Culture en poches de petites huîtres d'écloseries (dont triploïdes).

DEMI-ELEVAGE
Culture en poches. Huîtres "dédoublées".

FINITION//VENTE
Culture en poches. Affinage en claires (ou en plans d'eau) en poches.

Méthode Traditionnelle

Janvier	
Février	La préparation : c'est le détroquage des huîtres et la mise en poche pour finir la pousse avant la vente en automne. Les huîtres mises en poches proviennent des parcs à plats ou directement des collecteurs.
Mars	
Avril	
Mai	Dédoubler les collecteurs : c'est donner plus d'espace aux collecteurs d'un an pour faciliter la croissance des petites huîtres.
Juin	
Juillet	Descendre les poches : les poches d'huîtres sont transférées dans des parcs meilleurs (plus bas) après le naissain de moules.
Août	Mise en place des collecteurs : pour le captage des petites huîtres.
Septembre	Tourner les poches : pour harmoniser la croissance
Octobre	
Novembre	La vente : les huîtres sont calibrées avec précision, stockées en claires, emballées puis expédiées pendant les fêtes pour la plupart.
Décembre	Les fêtes : 75% des ventes sont réalisées

La méthode d'élevage présentée ici est la méthode traditionnelle. Il existe maintenant d'autres techniques avec l'exploitation des grattis ou à partir d'huîtres achetées.

UN OSTRÉICULTEUR PRÉSENTE SON MÉTIER



Avril-mai 2009 : mise en place des naissains

- 3000 unités par poches
- Naissains de 7 mm en poche de 4 mm



Sept-oct 2009 : Dédoublage

- On obtient 4 à 5 poches de 600 huitres
- Les huitres font 15 à 20 mm, poches de 6 mm.



Mars – avril 2010 :
nouveau dédoublage

- 200 huitres par poche à maille de 9 mm



Novembre-décembre 2010

- Les huitres sont triées et calibrées
- 30% de « vendables », expéditions en bourriches
- Celles non commercialisées sont remises en élevage pour être vendues durant l'année suivante



- Pendant tout le stade d'élevage, les poches sont secouées et retournées tous les mois afin d'obtenir des produits homogènes.
- Le nombre de poche à l'hectare est au maximum de 5000
- Je suis locataire des concessions que j'exploite, moyennant une redevance annuelle payée à l'état
- Les compétiteurs: Les crépidules, les moules et huitres sauvages
- Les prédateurs: les étoiles de mer, les bigorneaux perceurs



Le plus gros problème rencontré par la profession est la dégradation de la qualité de l'eau. Nitrates, phosphates, rejets entraînant une pollution bactériologique et des risques de déclassement sanitaire .

EXPOSITION Itinérante et Interactive SUR Le Littoral

Prêt du CPIE Loire Océane

FICHE SYNOPTIQUE DU PROJET

Ce projet consiste dans la réalisation d'une exposition itinérante et interactive sur le littoral entre Loire et Vilaine.

LE PROJET DANS LE CONTEXTE :

La bande littorale située entre Loire et Vilaine offre un patrimoine naturel exceptionnel. Depuis plusieurs décennies, ces habitats connaissent des évolutions importantes et parfois au détriment de leurs préservations. Attrait touristique majeur, ces milieux sont parfois victimes de la méconnaissance qui les concerne.

Le CPIE, en lien avec ses partenaires, est en cours de conception d'une exposition itinérante et interactive sur le littoral entre Loire et Vilaine permettant une meilleure connaissance de ces espaces.

LES OBJECTIFS DE L'EXPOSITION ET SON CONTENU :

Cet outil répondra aux objectifs suivants :

- Sensibiliser à la fragilité du milieu et de la diversité écologique,
- Permettre une découverte du patrimoine naturel remarquable du territoire,
- Comprendre différents facteurs d'évolutions,
- Faire évoluer les comportements dans ce milieu naturel,
- Favoriser un comportement éco-citoyen chez les collégiens du territoire et les rendre acteurs,
- Rendre accessible au plus grand nombre les informations concernant la protection du littoral.

Pour cela, cette exposition prendra la forme de 10 panneaux illustrant chacun une partie du littoral et ses problématiques. Ils s'articulent autour des thèmes suivant :

PANNEAU 1 : Le littoral entre Loire et Vilaine

PANNEAU 2 : Les secrets cachés de l'estran, la faune

PANNEAU 3 : Les secrets cachés de l'estran, la flore

PANNEAU 4 : La plage est un milieu vivant

PANNEAU 5 : Le monde des dunes

PANNEAU 6 : Les vasières : zones humides, zones utiles

PANNEAU 7 : La falaise

PANNEAU 8 : Un milieu exploité : la pêche à pied

PANNEAU 9 : Les estuaires

PANNEAU 10 : Les mesures de protection

D'autre part, l'exposition sera accompagnée d'un livret pédagogique pour guider le public dans sa découverte du milieu, ainsi que différents outils complémentaires participants à l'interactivité des panneaux (maquette, diaporama, bassin de contact, etc.)

La flore de l'estran

La diversité des algues et leurs utilisations

À la différence de la majorité des espèces végétales terrestres, les algues sont des **végétaux aquatiques** qui ne possèdent ni racine, ni fleur, ni graine. Elles sont capables de produire de la matière organique par photosynthèse comme leurs cousines de la terre ferme. Ces algues marines se nourrissent directement au contact de l'eau de mer. Elles peuvent prendre de **formes, des tailles et des couleurs très variées**.

Sur l'estran, la répartition des algues ne se fait pas au hasard, elle est liée aux propriétés biologiques des différentes espèces.

algues brunes



Algue brune
Nom: *Agardhella submersa*
Habitat: en eau à 10-20 cm de l'eau
Utilisation: consommation des algues séchées et mousselines produites de leur algues, usage dans la cosmétique, d'alginate pour le cuir.



Algue brune
Nom: *Enteromorpha flexilis*
Habitat: en eau à 10-20 cm de l'eau
Utilisation: consommation d'algues, elle est algues pour l'alginate du textile, de la médecine. Le sucre de l'algine est utilisé dans le cuir.

algues rouges



Algue rouge
Nom: *Gracilaria tikvahiae*
Habitat: en eau à 10-20 cm de l'eau
Utilisation: consommation d'algues, elle est algues pour l'alginate du textile, de la médecine, usage dans le cuir.



Algue rouge
Nom: *Gracilaria tikvahiae*
Habitat: en eau à 10-20 cm de l'eau
Utilisation: consommation d'algues, elle est algues pour l'alginate du textile, de la médecine, usage dans le cuir.

algues brunes



Algue brune
Nom: *Enteromorpha flexilis*
Habitat: en eau à 10-20 cm de l'eau
Utilisation: consommation d'algues, elle est algues pour l'alginate du textile, de la médecine, usage dans le cuir.



Algue brune
Nom: *Enteromorpha flexilis*
Habitat: en eau à 10-20 cm de l'eau
Utilisation: consommation d'algues, elle est algues pour l'alginate du textile, de la médecine, usage dans le cuir.



Algue brune
Nom: *Enteromorpha flexilis*
Habitat: en eau à 10-20 cm de l'eau
Utilisation: consommation d'algues, elle est algues pour l'alginate du textile, de la médecine, usage dans le cuir.

Un végétal particulier: la zostère

C'est une plante (et non une algue) qui constitue des herbiers remarquables sur nos côtes. Elle se développe dans les endroits abrités et peu profonds, sur des sables plus ou moins orsevés.

Existe-t-elle extrêmement important. L'herbier de zostères cumule plusieurs fonctions:

- Protecteur:** les hippocampes et les anchois s'y cachent. Le herbier de mer y abrite ses longs cordons d'œufs.
 - Nourricier:** véritable garde-manger pour de jeunes poissons, crustacés, des petits gastéropodes. Des espèces d'oiseaux migrateurs (le bécasseau) y trouvent la nourriture importante.
 - Support au substrat:** une petite algue calcicole et des petits vers tubicoles se développent sur les feuilles.
- Attention:** Les herbiers ont tendance à disparaître du fait de certains éléments: présence de corps-morts, tirage des ancras, construction de digues, ports de plaisance, peinture anti-fouling, pêche à pieds de loisirs, etc. Malheureusement cet écosystème est en voie de régression. La Zostère marine est protégée par un arrêté préfectoral régional du 20/12/1982.



La laisse de mer

Un milieu vivant

La **laisse de mer**, désigne ce que la mer dépose sur la **plage**, c'est-à-dire les algues, les restes de coquillages, les bois flottés, les cailloux d'arrimage et les déchets humains dérivés.

Les déchets d'origine humaine

Composants de la laisse de mer, ils déséquilibrent l'écosystème littoral et génèrent une absence de « propreté intégrale » des plages. Afin de préserver la laisse de mer, il faut donc nettoyer intelligemment les plages. Il est important de procéder à un ramassage manuel et sélectif des déchets humains sur les plages. Sur certaines plages les déchets peuvent servir remparts après les périodes de stabilisation des graviers à l'abri des tempêtes (vend à l'abri). Si nous voulons que la plage reste un milieu vivant, il faut protéger la laisse de mer naturelle.



Elle est un véritable **garde-manger** pour de nombreux animaux: pucerons de mer, coquillages, poissons, oiseaux, etc.

La digestion apporte à la flore de la dune **embryonnaire des éléments nutritifs riches en azote**.

Elle est un **écran** de **stabilisation** pour le gravier à l'abri des tempêtes.

Elle est un **rempart** contre l'assaut des vagues. Elle permet la fixation du sable indispensable à l'installation de végétaux de la dune embryonnaire.



Les estuaires

Des voies de migration

L'estuaire est la partie de **rembouchure** d'un cours d'eau où se rencontrent les **eaux douces** du fleuve et les **eaux salées** de l'océan.

Cet espace est une transition où se mêlent les éléments minéraux (eau, sel, sable, vase, etc.) et les êtres vivants. De cette richesse naît une **biodiversité exceptionnelle**. Ces milieux sont des oasis de respiration aquatique. La Loire, La Vienne et La Maye offrent par leurs différences une richesse paysagère et vivante qui a structuré la vie des hommes au fil du temps.

Les hommes

Au fil du temps l'homme a choisi les estuaires comme lieu de sédentarisation et de développement de ses activités.

La Vienne

L'agriculture et les activités agricoles ont entraîné une dégradation des berges et un développement des réseaux. La ripiculture (usage des rivières) est un secteur traditionnellement lié aux estuaires de la Vienne (Poiré).

La Loire

Les aménagements de l'estuaire de la Loire ont permis d'augmenter l'efficacité des infrastructures de transport. Depuis 1960, les travaux de dragage ont permis de maintenir la navigabilité de la Loire.

La Maye

Les aménagements de l'estuaire de la Maye ont permis de maintenir la navigabilité de la Maye.



Les oiseaux

Les estuaires accueillent de nombreuses espèces d'oiseaux, migrateurs et sédentaires. Ces milieux offrent une diversité d'habitats, une abondance de nourriture et une tranquillité à la faune ornithologique.

- Pour les bécasses en train de leur migrer, les estuaires offrent une nourriture abondante.
- Pour les oiseaux, les estuaires offrent une diversité d'habitats.
- Pour les oiseaux, les estuaires offrent une tranquillité à la faune ornithologique.



Les bateaux

Passage obligé pour les bateaux de commerce, les estuaires ont permis l'implantation d'infrastructures portuaires et de constructions navales.

Ces espaces ont des milieux protégés de la houle et du vent, ils permettent le mouillage des navires.

Guéhenne

Plusieurs bateaux de commerce ont été construits au fil du temps.

Poiré

Plusieurs bateaux de commerce ont été construits au fil du temps.

Maye

Plusieurs bateaux de commerce ont été construits au fil du temps.

Les poissons

Plusieurs espèces sont adaptées aux conditions toujours en mouvement des estuaires et y effectuent la totalité de leur cycle biologique.

Ces milieux sont également le passage obligé de nombreux poissons migrateurs.

- Les poissons qui migrent en eau douce et se reproduisent en eau salée (anguille et saumon).
- Les poissons qui migrent en eau salée et se reproduisent en eau douce (saumon, barbeau, alose).
- Les poissons qui migrent en eau salée et se reproduisent en eau salée (saumon, barbeau, alose).



Les institutions des estuaires

Des structures ont mis en place pour veiller au bon fonctionnement de ces milieux. Selon les enjeux leurs objectifs diffèrent.

AVV

- L'Association pour la Vienne est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir le développement de la Vienne et de ses estuaires.
- Le groupe de la Vienne est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir le développement de la Vienne et de ses estuaires.
- Le groupe de la Maye est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir le développement de la Maye et de ses estuaires.
- Le groupe de la Loire est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir le développement de la Loire et de ses estuaires.

GP Loire Estuaires

- Le Groupe de Protection de la Loire est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir le développement de la Loire et de ses estuaires.
- Le Groupe de Protection de la Vienne est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir le développement de la Vienne et de ses estuaires.
- Le Groupe de Protection de la Maye est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir le développement de la Maye et de ses estuaires.
- Le Groupe de Protection de la Loire est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir le développement de la Loire et de ses estuaires.



Pour un développement plus durable :

L'expansion des différentes activités humaines a modifié les milieux naturels de la Loire et certains ont disparu. Les enjeux ont changé, certains de ces aménagements sont envisagés de nos jours dans une dynamique de développement durable.

- Le projet de réhabilitation de vestiges pour la restauration écologique de l'estuaire de la Loire.
- Le projet de réserve naturelle nationale pour les zones humides de l'estuaire de la Loire.
- L'installation d'une passerelle à poissons sur le barrage d'Arzal pour restaurer la migration des espèces aquatiques.
- La restauration morphologique du bassin versant du Mûre et de l'Allier de Port Mahé dans le cadre du Contrat de Restauration Environnementale "Rivières et zones humides".



Le littoral

Un milieu à protéger

Des mesures de protection

La Loi Littoral (1986)

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

La Loi Littoral (1986) vise à protéger le littoral de la Loire et de ses estuaires.

Des mesures d'acquisition

Le Conservatoire de l'Espace Littoral et des Marges Fluviales

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.

C'est un établissement public créé en 1997 pour assurer un suivi scientifique et pédagogique de l'estuaire de la Loire et de ses estuaires.





QUELQUES PHOTOS

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE
Le Pré aux Lières

Samedi-dimanche
17-18 juillet

AU bord de L'eau

Une exposition proposée
Les Amis de
AU bord de
L'eau
Le Pré aux Lières







