

Reportage

Nos huîtres sont menacées

Par : Florence Maître Durée : 7.46
octobre 2008

Cet été, l'ostréiculture a connu une grave crise dans toute l'Europe mais l'une des régions les plus touchées se trouve en France, entre Bordeaux et La Rochelle : le bassin de Marennes-Oléron. Ici, l'huître a un goût particulier, une histoire séculaire et un vrai rôle économique. Reportage de Florence Maître.

On est en plein mois d'août et pendant que d'autres profitent des vacances, les ostréiculteurs déversent par camion des tonnes de coquilles d'huîtres vides devant la préfecture de Charente-Maritime, le symbole de l'État.

Didier, ostréiculteur à Marennes veut des aides, mais pas seulement.

-Ce qui se passe, c'est qu'on est un petit peu en colère parce que ça fait plusieurs années que les huîtres crèvent et on nous dit pas pourquoi. Et ça, c'est un gros problème pour nous parce qu'on ne sait pas ce que l'on va faire à l'avenir, quoi. Moi, l'année dernière, on a fait... on a perdu 60%, et là, cette année, on est en train de perdre 50%. Alors ça fait énorme. Et puis en plus les prix sont pas à la hausse, la demande est pas là alors le commerce est faible. Enfin voilà !

Les jeunes huîtres qui meurent : le problème se pose chaque année, mais en cet été 2008 certaines exploitations ont perdu la totalité des huîtres juvéniles. La faute à un agent pathogène favorisé par des pluies abondantes ; des causes que les scientifiques finissent par découvrir. En Charente-Maritime, l'inquiétude est forte dans ces moments de crise parce que les huîtres font travailler 30 000 personnes. Le département rassemble 40% des entreprises françaises du secteur. Et ce n'est pas la première crise, comme l'explique Philippe Labrousse de la section régionale conchylicole.

-On est en train de renouveler la même opération qu'il y a vingt ans : des grosses mortalités ponctuelles qu'on avait eues sur Ronce-les-Bains en 1988 où, là, il avait fallu

This summer, oyster farming has experienced a serious crisis in all of Europe, but one of the hardest hit areas is in France between Bordeaux and La Rochelle: the Marennes-Oleron area. Here, the oyster has a distinctive taste, a long-standing tradition and a real economic role. Reporting by Florence Maitre.

We are right in the middle of August and while others enjoy their holidays, oyster fishermen are dumping by the truckload tons of empty oyster shells, in front of the Charente-Maritime Prefecture, the symbol of the State.

Didier, an oyster fisherman in Marennes wants subsidies, but that's not all.

-What's happening is that we are a bit angry because for several years now the oysters have been dying and no one is telling us why. That's a big problem for us. We don't know what we are going to do in the future. Personally last year, I lost 60% and now, this year, we're losing 50%. So... that's a lot. What's more, the prices are not going up, the demand isn't there, sales are weak, you see.

Young oysters that die: the problem arises each year, but this summer 2008, some farms have lost all of their young oysters. The source of the problem is a pathogenic agent, brought on by heavy rainfall; a cause scientists ended up by discovering. In Charente-Maritime, the concern is strong during these moments of crisis because the oysters provide work for 30,000 people. The Department is home to 40% of all French companies in the sector. And it is not the first crisis as Philippe Labrousse of the regional shell fishing organisation explains.

-We're in the process of reliving the same thing as twenty years ago : there was large scale abrupt mortality in Ronce-les-Bains in 1988 when we had to take a loan out over

faire un emprunt sur 5 ans pour se remonter. Et là, on est... **partie gratuite**¹. On recommence encore dans la douleur. Le problème, c'est que tous les bassins, tout le monde est touché, c'est encore plus grave, il n'y a pas d'issue de secours.

Les huîtres, dans la région, c'est une histoire très ancienne. Il suffit de se promener le long des fleuves, la Charente ou la Seudre, pour apercevoir ces bassins un peu particuliers où on affine les huîtres ; on les appelle des claires. Des bassins creusés dans les estuaires, là où l'eau salée et l'eau douce se mélangent. Cette histoire, c'est Roger Cougot qui la raconte. Il a créé une association « l'Huître pédagogique » pour valoriser le marais et les savoir-faire traditionnels. Pour les claires tout a commencé avec les sauniers - les artisans qui récoltent le sel.

-Les sauniers, donc, avaient édifié des digues, ça depuis très longtemps, depuis l'époque médiévale, des digues pour construire leurs marais salants. Et pour restaurer ces digues, de temps en temps, ils faisaient des trous à l'extérieur des digues, sur **l'estran**² ; ils faisaient des trous, des trous d'eau qu'ils appelaient des gardours. Pourquoi des gardours ? Parce qu'ils y mettaient des coquillages, c'était en fait, leur garde-manger. Et ils y mettaient, entre autres, des huîtres. Et ils se sont rendu compte que ces huîtres qui avaient séjourné dans les gardours un mois ou plus ou deux mois ou plus, étaient bien meilleures que les huîtres qu'ils ramassaient sur les bancs naturels. Et ils se sont dit : « Mais pourquoi pas développer ça pour en faire une activité économique, une activité complémentaire ? » De la même façon qu'ils cultivaient les terres émergées, ils se sont mis à creuser les premières claires. Et c'est comme ça que, de façon tout à fait fortuite que les claires ont démarré. Et, assez rapidement, des gens se sont mis à pratiquer ça comme leur profession. On les a appelés 'les huîtriers'. Et ça s'est beaucoup développé puisque les constats, les rapports de Claude Masse, l'ingénieur hydrographe de Louis XIV, dans les années 1700 au XVIIIe, au début du XVIIIe, dénombraient déjà 7 000 claires sur les bords de la rive gauche de la Seudre. Donc c'était déjà extrêmement important et il y avait là tout un petit peuple, donc, qui utilisait des huîtres, qui faisait de la véritable culture. On connaissait pas le mot ostréiculture mais c'était vraiment des huîtres cultivées.

five years to claw our way back. And then we had nothing left over at the end of it. Now we're returning to pain again. The problem is that it is all the basins, everyone has been affected, it's much more serious; there isn't an emergency exit.

The oysters in this area are a very old tradition. You only have to walk along the rivers, the Charente or the Seudre to see these special basins where oysters are matured. We call them beds. Basins dug out of the estuaries, where salt and fresh water mix. Roger Cougot tells us the story. He has created an association "l'Huître pédagogique" to valorise the marshlands and traditional know-how. For the beds, everything started with "les sauniers", artisans who harvest salt.

-Well the salt workers had built dykes, they been doing it for a very long time, since medieval times, dykes to build their salt marshes. To restore these dykes, from time to time, they made holes on the outside of the dykes on the foreshore; they used to dredge holes, holes full of water that they used to call keepers. Why keepers? Because they used to put the shells there, they were if you like their pantry. And they used to put in there, among other things, oysters. And they noticed that oysters which had stayed in the keepers a month or more, or two months or more, were much better than oysters which they used to collect on the natural banks. And they said to themselves: "Why not develop it and make a business from it, a complementary business?" In the same way that they used to cultivate reclaimed land, they set about digging out the first beds. It was like that, quite fortuitously, that the beds started. So quite quickly, people set about doing that as their profession. They were called oyster men. And that developed a lot as noted in the reports of Claude Masse, the hydrographic engineer of Louis XIV in the 1700s, in the 18th century, at the beginning of the 18th century, there numbered already 7000 beds on the banks of the left side of the Seudre. So it was already very large scale and there were already a community of people who were making use of oysters, who were really cultivating. They did not use the word oyster culture but it was really cultured oysters.

L'association « l'Huître pédagogique », basée à Mornac-sur-Seudre, possède aussi son petit cheptel d'huîtres pour faire des démonstrations. Ses adhérents creusent et entretiennent des claires. Eux aussi ont vu mourir la plupart des petites huîtres, grosses comme des noisettes, au début de l'été. Roger Cougot :

-Du fait que les grosses huîtres n'ont pas été touchées, ça nous rassure quand même un petit peu quelque part. Alors on peut quand même être inquiet -et là, c'est quand même... ça fait partie de nos gros soucis- sur les formes de pollution que l'on ne connaît pas. Par exemple, les pollutions qui descendent avec les pluies des rivières, qui descendent des terres agricoles ; on sait que l'agriculture intensive utilise beaucoup de produits chimiques qui peuvent être pernicious, qui peuvent être dangereux - ça a été longtemps le cas de l'atrazine pour le maïs, par exemple, qui est maintenant interdite depuis deux ans, mais il y en a encore beaucoup dans la terre. Et donc, des produits comme ça peuvent couler tout doucement et, à force, provoquer aussi une petite modification du milieu, en liaison avec le reste des aléas climatiques. Vous voyez ce que je veux dire ? Donc, une conjonction d'éléments comme ça, plus cette pollution diffuse. Et malheureusement, on n'a pas beaucoup d'analyses sur les eaux douces qui descendent des rivières et c'est là peut-être qu'il faudrait porter aujourd'hui l'attention pour savoir exactement quelle est la qualité des eaux qui descendent des cours d'eau, la qualité des eaux douces.

Malgré ces crises à répétition, les huîtres de Marennes-Oléron ont toujours leurs fidèles, notamment parmi les toques blanches. Jean-Yves Homo-chef cuisinier et délégué régional de l'Académie nationale de Cuisine.

-C'est vrai que les huîtres d'ici ont ce petit goût de noisette que donc n'ont pas les autres huîtres. Alors après elles sont affinées, dans les parcs, dans ces parcs à huîtres où, effectivement, il y a un apport d'eau douce et c'est ce qui fait ce petit côté spécial qu'ont les huîtres de Marennes-Oléron.

-Ça change quelque chose dans votre façon de les cuisiner ?

-Oui bien sûr, parce qu'elles sont déjà un petit peu moins salées, donc elles sont un petit peu plus "pleines" et quand on les cuisine, eh bien, on a de la "mâche", c'est très agréable.

The association "Oyster Studies" based in Mornac-sur-Seudre possesses too its little stock of oysters for giving demonstrations. Its members dredge and maintain the beds. They also have seen most of the little oysters die, the size of hazelnuts, at the beginning of the summer. Roger Cougot:

-The fact that the big oysters have not been affected, that does reassure us a bit, to a certain extent. But we're still concerned - and this concern is one of our big worries - about forms of pollution that we don't know about. For example, pollutants which come down with the rain in the rivers, which come down from the farmlands; we know that intensive agriculture uses a lot of chemical products which can be detrimental, which can be dangerous, that has been the case for a long time with Atrazine for maize for example, which has been banned now for two years, but there is still a lot of it on the land. And so, products like that can leak quite gently and consequently cause a slight change to the environment in conjunction with the rest of the climatic vagaries. You see what I'm trying to say? A string of factors like that, along with this spread of pollution. And unfortunately we do not have a lot of tests on the fresh water which comes down the rivers and it is there maybe today that we ought today to pay attention to know exactly what is the quality of the water which comes down the water paths, the quality of the fresh water.

Despite these repeated crises, the oysters of Marennes-Oleron still have their faithful customers, notably among the great chefs. Jean-Yves Homo, head chef and regional representative of the National Academy of Gastronomy:

-It is true that oysters from here have this sort of nutty taste which others do not have. So after they have been matured, in farms, in oyster farms, where in fact fresh water is brought in, it's that which gives a little special aspect to the oysters of Marennes-Oleron.

-Does that change something in your way of preparing them?

-Oh, of course, because they are already a little less salty, so they are a little bit more full-bodied and when they're cooked, they are a bit chewy and that is very enjoyable. And

Et elles ont un goût bien particulier, oui. Il y a donc plein de recettes pour ces huîtres. On peut les faire donc gratiner, on peut les pocher dans une sauce, dans du vin blanc, dans du Champagne, dans un vin de pays charentais bien sûr, mais on peut aussi, donc, les entourer d'une petite poitrine de lard. On peut faire plein plein de choses avec les huîtres !

they have a very distinctive flavour. So there are a lot of recipes for these oysters. You can brown them, you can poach them in sauce, in white wine, in Champagne, in a wine from the Charente region of course, you can wrap them in a little pork belly, you can really do a lot of things with oysters!

Les touristes sont friands des produits de la mer mais ce n'est pas l'assiette d'huîtres crues qui a le plus de succès à l'Atelier Gourmand que tient Jean-Yves Homo près de Saintes, à Thénac.

The tourists are fond of sea food, but it is not the dish of raw oysters which is the most popular at the Atelier Gourmand restaurant which Jean-Yves Homo keeps near Saintes, in Thenac.

-Un des plats qui nous est le plus demandé... Non, parce que c'est un avantage ici : on peut donc s'arrêter du côté de Marennes, acheter une douzaine d'huîtres dans une cabane et puis **se manger ça**³, donc, le coffre ouvert avec la plage devant nous, quoi. Donc, ça a cet avantage-là, pour ceux qui savent les ouvrir bien sûr, si bien qu'au restaurant, c'est pas forcément une forte demande. Mais ce sera une forte demande sur les plats cuisinés aux huîtres. Là oui. On s'aperçoit qu'effectivement lorsqu'on met des huîtres chaudes c'est plus demandé parce que, ben, les gens ont moins l'habitude de manger les huîtres de cette façon-là, plutôt que crues.

-One of the dishes which is the most requested, no, because there's an advantage here: you can stop next to Marennes, buy a dozen oysters at a road-side stall then eat them, the car boot (U.S. - trunk) open, with the beach out in front of you. That's a big advantage there, for those who know how to open them of course, so much so that in the restaurant there is not necessarily a strong demand. But there is strong demand for cooked dishes with oysters. That, yes. We see in fact that when we put cooked oysters on the menu they're asked for more because people are less in the habit of eating oysters this way rather than raw.

Le genre de plat qui plaît beaucoup en fin d'année : un Français sur deux mange des huîtres pendant les fêtes, Noël et le Réveillon. Le plus gros du travail commence donc dès maintenant pour les entreprises ostréicoles. Elles réalisent en moyenne 40% de leur chiffre d'affaires en décembre.

The type of dish which people like a lot at the end of the year: one French person in two eats oysters during the festive season, Christmas and New Year's Eve. So hardest work starts now for the oyster companies. They do on average 40% of their business takings in December.

1. une partie gratuite - c'est une partie, un jeu où il n'y a rien à gagner, où l'on joue pour le plaisir. Ici l'expression exprime l'amertume des ostréiculteurs qui constatent qu'ils ont travaillé pour rien.
2. l'estran - L'estran est la partie du littoral recouverte par la mer pendant les plus hautes marées.
3. se manger ça - la forme pronominale est familière. 'On peut manger ça' est la forme classique. C'est très usuel. La forme pronominale ajoute une nuance de jouissance personnelle. (Autre exemple: On va se prendre une table à la terrasse et se boire un bon petit rosé bien frais. Attention: on ne peut pas systématiquement utiliser cette forme pour tous les verbes.