

IFREMER

L'écosystème de l'huître

L'huître de Marennes-Oléron est de ces produits parfaitement identifiés à un paysage. Et elle exige un paysage de qualité sinon elle devient impropre à la consommation. En effet, ce mollusque bivalve filtre l'eau de mer. Ses branchies possèdent des cils qui permettent par leur mouvement, de pomper rapidement l'eau nécessaire à sa respiration. Les particules retenues par les branchies sont dirigées vers la bouche de l'animal. L'huître se nourrit d'algues et d'animaux microscopiques, de zooplancton et de matières organiques dissoutes. Il s'agit donc d'un suspensivore microphage omnivore. C'est un produit naturel qui ne nécessite pas d'engrais ni d'apports nutritifs artificiels ou de médicaments. Mais l'huître est fragile car son système immunitaire rudimentaire ne fabrique pas d'anticorps susceptibles de se débarrasser des parasites, bactéries et virus qui peuvent l'agresser. L'huître est donc très sensible à la qualité de l'eau. Pour cela, l'Ifremer met en œuvre des réseaux de surveillance destinés à assurer la qualité sanitaire des huîtres et du milieu marin* qui évalue, entre autres, les niveaux

des polluants. Sur le littoral charentais, il s'agit de métaux lourds, de composés organiques et d'hydrocarbures. Parmi les métaux lourds, les teneurs en mercure, zinc, plomb et cuivre dans le bassin de Marennes-Oléron sont négligeables par rapport aux concentrations des régions fortement industrialisées. Les rejets des stations d'épuration posent également un problème pour la qualité des eaux en zones touristiques comme à La Rochelle où les concentrations en métaux sont très importantes. Quant aux phytosanitaires recueillis dans les marais d'irrigation, des études menées par le Crema de l'Houmeau (Centre de recherche sur les écosystèmes marins et aquacoles) ont montré qu'il fallait des doses beaucoup plus fortes pour constater des répercussions à court terme. Mais les conséquences à long terme ne sont pas encore connues.

Les microalgues, accumulateurs de certains polluants, sont mangées par les huîtres et par l'ensemble des animaux benthiques. Un empoisonnement pourrait toucher toute la chaîne alimentaire. Pierre Richard, responsable d'une équipe de recherche du Crema sur le couplage Ben-

thos-Pelagos et le fonctionnement de systèmes littoraux, étudie en particulier les mécanismes de transfert des polluants dans le réseau trophique. Cela consiste à comprendre comment un organisme qui absorbe un polluant est capable d'en stocker une partie, qui pourra ainsi entrer dans la chaîne alimentaire, et de transformer le reste pour, soit le dégrader, soit le rendre disponible pour les autres organismes. «On travaille sur le fonctionnement des écosystèmes en essayant de prendre en compte tous les paramètres, c'est-à-dire en ayant une approche écosystémique, souligne Pierre Richard. L'écologie ne peut pas être considérée uniquement du point de vue biologique mais plutôt comme un ensemble de sciences, toutes liées : la physique, l'hydrodynamisme, la sédimentologie, la toxicologie...»

Ces chercheurs s'intéressent également à l'influence des apports continentaux, en particulier de la matière organique détritique, sur le réseau trophique du littoral. L'exploitation intensive peut également avoir des conséquences : plus l'élevage est dense et moins il y a de nourriture disponible. Dans les conchylicultures, les mollusques des premiers rangs filtrent toute la matière au détriment de ceux du fond des baies. «Il y a 30 ans il fallait deux ans pour avoir une huître commerciale, maintenant il faut 4 ans parce qu'elles n'ont pas assez à manger.»

Les microalgues forment la base des réseaux trophiques, elles sont en particulier la ressource trophique principale des huîtres ; leur apport dépend principalement des courants et de l'hydrodynamisme, qui pourraient être à terme modifiés par l'envasement ou le déplacement de bancs de sable, beaucoup plus mobile. Ainsi la diminution de l'hydrodynamisme pourrait empêcher les microalgues benthiques, la principale source primaire dans le bassin, d'être remises en suspension et donc de servir d'aliments au réseau trophique. D'autre part, un bon système hydrodynamique – comme c'est le cas actuellement en Charente-Maritime – assure la dilution des éléments indésirables.

Emmanuelle Maurin



Sebastien Laval

* Réseau national d'observation de la qualité du milieu marin (RNO), réseau de surveillance phytoplanctonique (Réphy), réseau de surveillance microbiologique (Rémi), réseau de suivi de la croissance de l'huître creuse (Rémore), réseau pathologie des mollusques (Répamo).

ESTRAN

De la terre du sel à celle des huîtres

Estran recréé par l'homme, le marais maritime constitue le paysage majeur de la Saintonge littorale. C'est le pays des claires que les ostréiculteurs font «boire et déboire» au gré des marées, afin d'obtenir l'huître Marennes-Oléron. En voyage sur l'île, Victor Hugo y a vu «une glace appliquée sur le sol et une échelle couchée sur cette glace».

Des côtes basses engraisées par la sédimentation fluviale (Charente, Seudre, Gironde) et 2 800 heures annuelles d'ensoleillement en sont à l'origine. Les sites à sel existent dès le Néolithique mais la colonisation est l'œuvre de grandes abbayes (Vendôme, Chancelade). A partir du ^{xiii} siècle, un système de bassins géométriques se met en place en lisière des socles calcaires de la terre ferme. Jusqu'au milieu du ^{xix} siècle, il sera le support d'un complexe agro-industriel. Chaque année, la Saintonge a fourni ces muids de sel que la grande pêche (morue, hareng) transforma en «or blanc», à partir du ^{xvi} siècle. Moines ou bourgeois, c'est en faire-valoir indirect que les propriétaires exploitaient ces salines. Le saunier, humble et besogneux, se chargeait de l'entretien des digues et des fossés, récoltait le sel. Le jardinage des bosses et les pêches complétaient ses revenus, aléatoi-

res. Pêchées à l'automne, les huîtres des bancs naturels du coureau étaient élevées dans les salines, devenues claires le temps d'un hiver. Cette valeur ajoutée était consommée sur place, parfois vendue grâce aux chasse-marée qui livraient les marchés des villes voisines.

Deux révolutions, française et industrielle, ont décidé des destins croisés du sel et des huîtres. 1793, face à la guerre sur mer, la ruine de la grande pêche, les bourgeois se défont de leurs marais. La République exproprie les abbés. Sauniers, marins, mais surtout laboureurs et vigneron en profitent. Le marais change de mains. Un monde très actuel de petits propriétaires s'impose, à son tour frappé par la concurrence des sels gemmes,



Sebastien Laval

transportés par rail. La reconversion est immédiate. Le bateau-vapeur, le train permettent-ils de transporter plus loin, plus vite ? On va exporter les huîtres. Un front pionnier anarchique gagne de nouvelles claires sur l'estran vaseux. Les barques vont et viennent, on immerge des obstacles pour précipiter la sédimentation et créer de nouveaux bassins. Les anciens marais salants sont progressivement isolés par un cordon ininterrompu de claires irrégulières, basses. Ces «huîtres» sont si actifs que, dès 1830, la surpêche menace. Pour sortir de l'impasse, Napoléon III et son ministre, le Marennais Chasseloup-Laubat, vont réglementer ce petit Far-West charentais. La création du Domaine public maritime, un cadastre et un régime de concessions régissent depuis 1852 les usages de l'estran.

Dans les années 1860, la biologie appliquée allait s'imposer, substituant le captage du naissain à la pêche, le chaïnon manquant de la filière ostréicole. Cet acte de naissance du métier d'ostréiculteur signifie la refondation du rapport entre l'homme et la côte. C'est le fruit de l'histoire d'un paysage social, le marais salant, devenu marais ostréicole.

Thierry Sauzeau



Sebastien Laval



Sebastien Laval

Thierry Sauzeau est maître de conférences en histoire moderne à l'Université de Poitiers. Il a publié chez Geste éditions en 2005 : *Les Marins de la Seudre, du sel charentais au sucre antillais, xviii^e-xix^e siècles et Oléron, l'île* (photographies de Michel Garnier).