

# L'OSTREICULTURE LANNILISIENNE

L'ostréiculture est sans doute la ressource la plus originale de notre terroir. Elle se localise à la sortie des Abers et occupe une main-d'oeuvre de plus en plus importante. Bien que moins connue que l'huître de Bélon, l'huître de Prat-ar-C'houm vient de connaître, en quelque sorte, une consécration puisque au début de décembre, le jury d'un grand prix littéraire l'a inscrite à son menu. Sans doute, bien peu de gourmets connaissent encore le lieu d'origine de ce mets délicat, mais je suppose qu'ils doivent, tout de même, être frappés par le nom typiquement celtique de Prat-ar-C'houm.

Actuellement notre commune de Lannilis occupe la première place dans le Finistère puisque, suivant les statistiques, elle est le centre expéditeur le plus important, avant même Riec-sur-Bélon.

## I. La Situation Géographique

Les parcs s'étendent le long des deux Abers et sont construits au niveau de la baisse de basse-mer. Sur l'Aber-Wrach ils apparaissent, à l'amont, à partir du bois de Kerouartz et se succèdent sur les deux rives jusqu'au port de l'Aber-Wrach. L'Aber-Benoit est conquise depuis la chapelle de Loc-Majan jusqu'à la plage de St-Pabu- Enfin quelques parcs s'abritent de la houle derrière l'île de Garo, un peu à gauche de la plage des Dunes de Ste Marguerite.

Les parcs sont construits sur le fond de la rivière; il faut profiter de la grande marée pour installer un nouveau parc; d'abord on aplanit le sol, après avoir râclé la vase molle, on répand du sable et on construit des muretins de pierres sèches de 50 cm de hauteur; les dimensions d'un parc sont d'environ 100 m. sur 50 m.; on les peuple avec des naissains qui proviennent en quasi-totalité de la Trinité-sur-Mer (Morbihan); c'est là d'ailleurs que sont récoltés les 3/4 du naissain employé. Les ostréiculteurs lannilisiens achètent les mollusques à l'âge de 18 mois ou 2 ans car notre région ne produit pas de naissains; elle est, en quelque sorte, spécialisée dans la préparation des huîtres pour la consommation.

Longtemps l'ostréiculture dans nos deux Abers a été limitée à deux principales exploitations appartenant l'une à M. Madec à Prat-ar-C'houm, l'autre à M. Oulhen à Paluden; ces deux établissements datent respectivement de 1893 pour le premier et de 1911 pour le second; l'Etat leur a concédé environ 20 ha sur chaque rivière. Actuellement on en compte 7 nouveaux d'importance secondaire créés depuis 1950.

## II. Les méthodes

L'ostréiculture (culture des huîtres) dépend étroitement de la géographie physique, tout comme une culture terrienne. En effet elle doit s'adapter au milieu naturel (nature des roches, climat, qualité des eaux...). C'est ce qui explique une certaine complexité des méthodes.

Tout d'abord il s'agit avant d'installer un parc, de choisir un terrain favorable- Le fond des rivières varie : ainsi dans l'Aber Benoît le sable domine, tandis que dans l'Aber Wrac'h c'est la vase. Or, en ce qui concerne l'huître, le fond sableux est incontestablement meilleur car les dépôts de fine vase risquent davantage d'étouffer les mollusques.

L'installation d'un nouveau parc se fait lors d'une grande marée, au moment de la basse mer. Il est nécessaire que 80 cm d'eau recouvre les huîtres constamment (sauf aux plus grandes marées, bien entendu).

Le fond du parc est garni d'une épaisse couche de gravillons (comme on en voit sur les routes) et l'on y répand les huîtres. L'intérêt de ce fond de gravier est de permettre une circulation constante d'eau sous les mollusques et ainsi de favoriser l'élimination des dépôts de sable ou de vase au moment du reflux.

C'est évidemment un travail nécessaire et qui doit être fait rapidement que de nettoyer les parcs après les grandes marées ou les jours de mauvais temps; en effet, si la vase n'est pas enlevée sous deux ou trois jours l'ostréiculteur risque de récolter des huîtres mortes étouffées par ces dépôts apportés par la mer. Pour mener à bien ce nettoyage on se sert d'un bateau qui traîne une sorte de rail et racle ainsi le fond du parc. Comme ceci est fait au moment de la marée descendante, les grains de vase et de sable sont emportés par le courant. Cependant ces ennuis sont plus rares en présence d'un fond sableux, sauf parfois en été ou les herbiers poussent dans les parcs et provoquent la formation de buttes de sable qu'il faut bien entendu détruire au plus tôt.

Nous nous occupons spécialement de nos Abers. Cependant, comme nos estuaires représentent en réalité une superficie restreinte, il y a longtemps déjà que l'ostréiculture lannilisienne s'est annexée d'autres régions : ainsi l'exploitation de M. Alain Madec de Prat-ar-C'houm s'adjoint les très importants parcs de la baie de Carantec dirigés par le second fils de Madame Madec, M. Jean Madec, ainsi que des parcs en eau profonde situés au fond de la baie de Roscanvel, en rade de Brest.

Il convient maintenant de suivre les différentes étapes de la vie d'une huître de nos Abers.

Tout d'abord l'ostréiculteur achète le naissin âgé de 18 mois à la Trinité-sur-Mer (Morbihan). On en compte alors environ 1.500 au kilogramme. Ces petits mollusques sont déposés dans les parcs afin d'être engraisés.

Prenons par exemple le cas fort intéressant que nous a exposé M. Madec. Les futures huîtres de Prat-ar-C'houm font d'abord un stade d'un dans les parcs de Carantec, puis elles sont transplantées en baie de Roscanvel où pendant deux ans elles continuent de se développer en eau profonde. En effet, ces parcs, même par les plus fortes marées, sont recouverts par deux ou trois mètres d'eau. C'est seulement la quatrième année que l'huître arrive à Prat-ar-C'houm. C'est le centre d'affinage où les huîtres de Roscanvel, à l'aspect brut, se préparent pour la consommation.

Les autres ostréiculteurs lannilisiens engraisent leurs huîtres dans différents parcs. Ainsi M. Oulhen, de Paluden, possède des concessions sur les deux Aber. L'Aber-Benoît étant réputé pour régulariser et durcir la coquille du mollusque. Ce sont les sables granitiques du fond de la rivière qui provoquent cet effet.

## M.- LE COMMERCE DES HUMES

Lorsqu'elles sont bien développées, à l'âge de 4 ans, les huîtres sont retirées des parcs afin d'être préparées pour la consommation. La pleine saison se situe pendant l'hiver (novembre, décembre, janvier, février). Alors la « marée » a lieu tous les quinze jours, lorsque la mer descend suffisamment pour dégager les parcs. A l'heure actuelle, certains ostréiculteurs

utilisent aussi des dragues spéciales qui permettent de relever les mollusques à n'importe quel moment. Les huîtres sont alors disposées sur des claies, à fond grillagé soutenues par des piquets à 0 m 35 ou 0 m 50 du sol; ces claies sont placées dans des bassins de nettoyage situés au niveau moyen des hautes mers; les impuretés et les boues que contiennent les huîtres se déposent au fond de ces dégorgeoirs qu'on lave à marée basse. Ces bassins servent également pour le- « trompage », opération qui consiste à habituer les huîtres à garder leur eau et qui dure 3 ou 4 jours : le premier jour les huîtres sont sorties des parcs et laissées à l'air libre pendant une ou deux heures; le lendemain l'expérience se prolonge pendant toute la basse mer; elles s'accoutument ainsi à demeurer fermées hors de l'eau, ce qui est important pour la préparation au voyage. L'expérience prouve que les huîtres restent ainsi fraîches et gardent leur saveur marine pendant 10 à 15 jours; elles supportent donc très bien le transport et peuvent attendre avec vaillance le moment d'être dégustées. Enfin un lavoir sert au dernier rinçage avant l'expédition; on y secoue les huîtres placées dans des paniers, l'eau étant sans cesse renouvelée; alors l'huître est prête pour le tri et l'emballage.

Les ouvriers qu'une longue manipulation des huîtres a en quelque sorte spécialisés, procèdent alors au tri, c'est-à-dire au classement par différentes tailles, de 0 à 5; il faut en moyenne 5 années pour former un excellent trieur. Prenons un exemple. En principe le « 100 » d'huîtres classées n° 3 doit peser 5 kgs. Le rôle du trieur est donc de choisir effectivement une centaine de mollusques qui pèseront à peu près ce poids (car dans la pratique il varie de 5 kgs à 5 kgs 300); les ostréiculteurs ont remarqué qu'un bon trieur est celui qui au début de son apprentissage, choisit plutôt « trop gros » que « trop petit »; il s'agit évidemment d'adapter son jugement d'après la taille de la coquille, mais aussi d'après le poids, l'animal étant plus ou moins développé à l'intérieur.

Actuellement il existe d'ailleurs des machines spéciales qui trient environ 8 000 à l'heure, ce qui représente environ 3 tonnes par jour; ce qui permettrait de développer encore la production. Mais à Lannilis on utilise de préférence la main-d'oeuvre; ici les petits paysans côtiers de « Goueled ar barrez » ou des environs de « Paluden » trouvent un appoint intéressant chez les ostréiculteurs, durant les mois noirs de l'hiver; les jeunes filles aussi travaillent au magasin et sont ainsi retenues dans leur famille; c'est là un fait de géographie humaine très intéressant, car il est trop rare dans nos régions surpeuplées d'où la population s'exile, faute de pouvoir vivre sur place.

*(A Suivre).*

M. L- STEPHANT-VAUTRAIN.  
(Parution : 1-2-3 1958)