

LA VÉRITABLE HÛÎTRE

ARCACHON - CAP FERRET

LE PLUS BEAU CADEAU QUE LA NATURE NOUS OFFRE

[Ostréiculture du Bassin d'Arcachon]

Un milieu, un produit, l'engagement de toute une filière...

Loin des clichés de carte postale, l'ostréiculture continue de marquer l'identité du Bassin d'Arcachon, qui, par la qualité de ses eaux et de son climat, reste un des leaders européens dans la production de naissains.

Regroupés au sein de la Section Régionale Conchylicole Arcachon Aquitaine, les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon se mobilisent pour faire connaître leur métier et leur produit.

www.huitres-arcachon-capferret.com



L'OSTRÉICULTURE, TOUTE UNE HISTOIRE !

Depuis longtemps, la réputation des huîtres du Bassin dépasse les frontières : au IV^{ème} siècle, elles garnissent déjà les tables romaines en Italie. On les consomme peu au moyen âge mais on les adore au XVI^{ème}, XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle. A cette époque, la culture de l'huître n'existe pas : on les ramasse autour du Bassin comme des moules ou des coques.

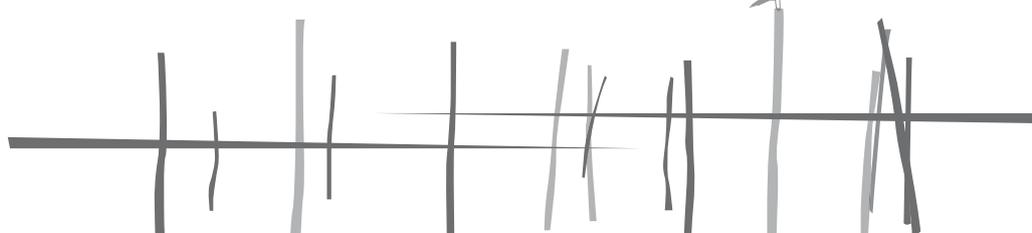
C'est Napoléon III qui, en 1856, décide d'industrialiser l'ostréiculture et de créer à Arcachon les premiers parcs impériaux. Il dépêche sur place Jean-Michel Coste, éminent naturaliste breton et professeur au collège de France, afin qu'il organise scientifiquement la collecte d'huîtres. Le simple dragage des bancs menacerait l'espèce à plus ou moins long terme : Coste lui préfère la méthode du captage

de naissains que les ostréiculteurs du Bassin pratiquent encore aujourd'hui.

En 1859, c'est encore Jean-Michel Coste qui invente le premier collecteur, un appareil qui capte les larves d'huîtres et les accumule dans le but de créer un élevage. De son côté, le maçon Michelet, crée en 1865 la technique du chaulage : en enduisant les tuiles avec un mélange de chaux et de sable, l'ostréiculteur peut décrocher les jeunes huîtres qui s'y sont fixées sans risquer de les abîmer. Le récoltant, désormais capable de «produire», devient responsable de sa concession et adopte le nom d'ostréiculteur.

Un Syndicat pour préserver les eaux du Bassin

D'autres avancées techniques, plus récentes, ont permis aux ostréiculteurs de pratiquer leur métier dans des conditions optimales. Ainsi, en

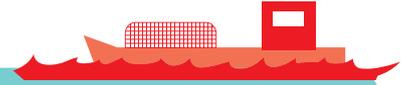


créant le Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon (SIBA) en 1964, les élus locaux des 10 communes riveraines se sont donnés les moyens de mettre en place un réseau d'assainissement des eaux usées de près de 1 000 km autour du Bassin, pour protéger le Bassin et son ostréiculture. Le SIBA a également investi de fortes sommes dans la construction de stations



d'épuration, dernière génération, qui concourent à améliorer la qualité des rejets à l'Océan.
www.siba-bassin-arcachon.fr

L'ÉPISODE DE L'ÉPIZOOTIE



Entre 1970 et 1972, les ostréiculteurs constatent qu'une maladie fulgurante décime les huîtres (d'origine portugaise). En moins de deux ans elles disparaissent complètement du Bassin. Cette épizootie* est alors la crise la plus grave dans l'histoire de l'ostréiculture locale. Seule solution : importer une nouvelle espèce d'huîtres : la creuse du Japon (*crassostrea gigas*). Aujourd'hui encore, la japonaise est la seule huître élevée dans le Bassin d'Arcachon.

* Maladie qui frappe simultanément un grand nombre d'animaux d'une même espèce.

LE BASSIN D'ARCACHON : UNE MER INTÉRIEURE POUR LA CULTURE DES HUÎTRES

Entre terre et océan, entre dunes et landes, le Bassin d'Arcachon est un univers protégé, en partie fermée par un cordon dunaire. Alimenté par la Leyre et le jeu des marées, c'est un domaine ostréicole de premier plan reconnu pour la qualité de ses eaux (pour preuve la présence en abondance d'hippocampes et de vastes prairies de zostères).

Il faut dire qu'il bénéficie de conditions exceptionnelles pour l'ostréiculture...



Une température idéale

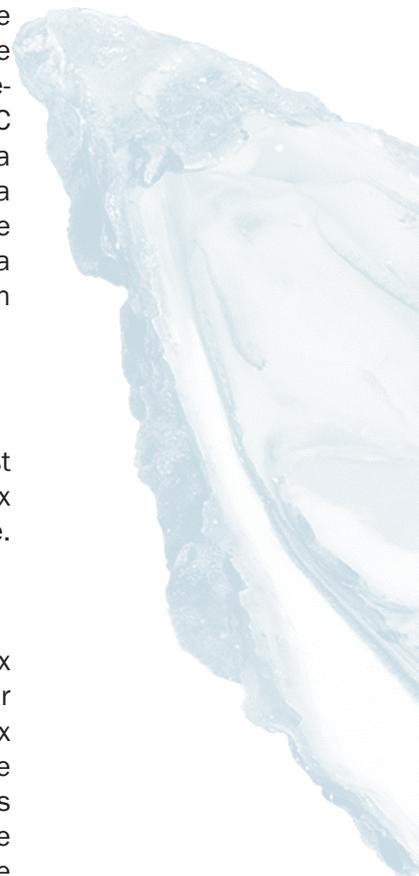
Le Bassin d'Arcachon est une véritable mer intérieure à faible profondeur dont le réchauffement rapide des eaux (+ 10°C entre mars et juin) favorise la reproduction des huîtres. La moyenne estivale se situe entre 22 et 24°C correspondant à la phase optimale de reproduction de l'huître.

Une salinité parfaite

La salinité de l'eau du Bassin est idéale, grâce notamment aux apports d'eau douce de la Leyre.

Une lumière propice

La faible profondeur des eaux permet à la lumière de pénétrer jusqu'au sol ce qui, combiné aux apports d'eau douce, donc de nourriture, engendre dans ces zones une forte production de phytoplancton, source même de la chaîne alimentaire.





LES OSTRÉICULTEURS, SENTINELLES DE L'ENVIRONNEMENT



La réussite de l'ostréiculture dépend directement de la qualité des eaux du Bassin. Inversement, par leur activité, les ostréiculteurs participent aussi activement à l'entretien et à la préservation de la qualité globale du Bassin d'Arcachon : en nettoyant les parcs et chenaux, en éliminant le surplus d'huîtres sauvages...

L'huître constitue un indicateur biologique. Tout dysfonctionnement de l'Ecosystème se traduit immédiatement sur les performances enregistrées par les ostréiculteurs.

Un bassin versant préservé

Recouvert à 70% par le massif forestier landais, le bassin versant de ce plan d'eau joue un rôle naturel

protecteur en «purifiant» les eaux de ruissellement qui filtrent jusqu'au Bassin. Par ailleurs, les exploitations agricoles du bassin versant mènent depuis de nombreuses années des programmes de maîtrise des nuisances agricoles qui contribuent à annihiler l'impact de leurs activités

sur la qualité des eaux. sur la qualité des eaux.

Importée entre 1970 et 1972, l'huître creuse du Japon (*crassostera gigas*) est la seule huître élevée dans le Bassin d'Arcachon.

LE BASSIN D'ARCACHON, PRODUCTEUR DE NAISSAINS

La production ostréicole arcachonnaise ne se limite pas aux huîtres uniquement destinées à la consommation. Les ostréiculteurs produisent également de jeunes huîtres (le «naissain»). Ainsi, chaque année au coeur de l'été, le Bassin se transforme en une immense pouponnière. A lui seul, il fournit 70 % des 4,5 milliards de jeunes huîtres nécessaires à la production ostréicole totale française.

A peine nées, une partie des huîtres de 2 ou 3 cm est vendue en Bretagne, en Normandie ou vers les étangs de Leucate et de Thau.

La qualité des naissains du Bassin d'Arcachon est également appréciée en Irlande, au Portugal et en Espagne où ils partent poursuivre leur croissance.

VOUS AVEZ DIT «NAISSAIN» ?

On appelle ainsi les larves nageuses d'huîtres (ou de moules) avant leur fixation. Sans l'intervention de l'ostréiculteur, ces larves ne sauraient trouver de points de fixation suffisamment nombreux et adaptés... la plus grande partie de la ponte serait perdue.



QUELQUES CHIFFRES

- 300 entreprises ostréicoles
- 26 ports ostréicoles répartis sur le pourtour du Bassin
- 780 ha de parcs ostréicoles
- Production de 8 000 à 10 000 tonnes d'huîtres
- Spécialité : production de naissains d'huîtres





Des HUITRES RARES et PRECIEUSES

Depuis plus de 4 ans les ostréiculteurs français subissent une lourde mortalité sur leurs parcs.

Cette mortalité affecte particulièrement les jeunes huîtres âgées de moins d'un an. Elle affecte les huîtres lorsque la température dépasse 16 à 17 °C. Le taux de mortalité peut alors être foudroyant et dépasser les 90 % d'une classe d'âge.

Les stocks présents sur parcs s'amenuisent chaque année rapidement. La pérennité de nombreuses entreprises est posée. Le produit devient rare et les prix augmentent.

Les causes de cette mortalité semblent être liées à la présence d'un virus et d'une bactérie spécifique à l'huître. Ils n'affectent pas les autres coquillages.

Pour faire face à la situation les professionnels sont dépourvus car l'huître est une production essentiellement naturelle.



L'alimentation n'est constituée que de phytoplancton naturellement présent dans les eaux littorales. Le cycle de la reproduction est respecté.

La seule voie actuellement explorée par les scientifiques de l'IFREMER est d'identifier et multiplier les huîtres les plus résistantes.

L'IFREMER a montré déjà que selon les familles la sensibilité aux pathogènes est variable, et que les huîtres résistantes semblent

transmettre leur immunité à leur descendance.

Un vaste programme est mis en place au niveau national de façon à sortir de l'impasse au plus vite. Les effets de ce programme ne seront perceptibles que dans plusieurs années.

La situation restera donc tendue pendant longtemps encore. Cependant les producteurs mettent tout en œuvre pour assurer la présence des huîtres sur les tables des gourmets. Les qualités gustatives confirment leur finesse et leur fraîcheur.

Pour découvrir les terroirs ostréicoles du Bassin :

Embarquez avec les ostréiculteurs et les pêcheurs ! Tel est le concept du PESCATOURISME, soutenu par l'Union Européenne (au sein de l'axe 4 du FEP). C'est le moyen pour eux de mieux faire connaître leur métier et de sensibiliser le public à la fragilité du milieu.

Embarquez !



PESCATOURISME : COMMENT CA MARCHE ?

Les sorties s'effectuent suivant les horaires des marées.

Prévoyez en moyenne 5 heures pour l'ostréiculture et 4 heures pour la pêche.

Liste des professionnels habilités sur www.bassin-arcachon.com ou dans les Offices de Tourisme du Bassin

LES VILLAGES OSTRÉICOLES : IDENTITÉ ET AUTHENTICITÉ

Naissance des villages

Le Bassin d'Arcachon est devenu depuis le siècle dernier un des plus importants centres ostréicole français. Construites en bois, les cabanes constituent de véritables villages. On les retrouve sur l'île aux Oiseaux, comme sur la Presqu'île de Lège-Cap Ferret ou dans les ports ostréicoles de Gujan-Mestras et de La Teste-de-Buch. Il existe en tout 1500 cabanes disséminées sur le pourtour du Bassin et édifiées en bordure de plage.

Une architecture simple et fonctionnelle

Les cabanes ostréicoles sont les véritables emblèmes du Bassin d'Arcachon. Elles sont le plus souvent constituées par un volume simple, sur un plan rectangulaire à parois verticales, sans aucune complication architecturale. Bref : une toiture à deux pentes posée sur un rectangle.

Sur le toit, on trouve des tuiles creuses de Gironde, que l'ostréiculteur utilise après chaulage

(action de tremper les tuiles dans un bain d'eau, de sable et de chaux. L'ostréiculteur peut ainsi décrocher les jeunes huîtres qui s'y sont fixées sans risquer de les abîmer).

La coloration typique des baradages en bois n'est autre qu'un chaulage teinté aux oxydes naturels (pour les teintes claires) ou un passage au carbonyl (pour les teintes foncées). En pratique, les cabanes sont très diversifiées.

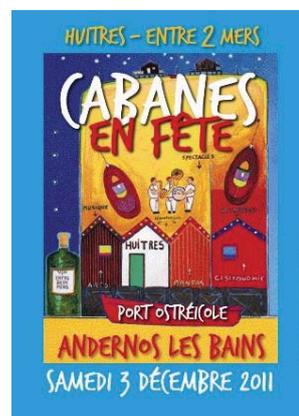
La dégustation à la cabane

La dégustation à la cabane est une filière de commercialisation importante sur le Bassin d'Arcachon... mais surtout c'est un pur moment de bonheur à savourer en famille ou entre amis au bord de l'eau...

« CABANES EN FÊTE »

3^e édition de la plus originale des fêtes hivernales, CABANES EN FÊTE ... La célébration d'un mariage heureux, celui des huîtres et des vins de l'Entre-deux-Mers !

Dégustations, animations, concerts, musiques, rencontres amicales, bonheurs et saveurs ... tout est prévu pour que la fête soit belle !



L'huître de Noël ARCACHON CAP FERRET

La dégustation d'huîtres ARCACHON - CAP FERRET, au moment de Noël est une véritable expérience, un moment d'exception à savourer, rare, délicieux et délicat. C'est cet instant d'intensité que les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon vous révèlent avec l'huître de Noël « ARCACHON-CAP FERRET » ; c'est aussi le Bassin d'Arcachon dans son intégralité, berceau de la production ostréicole française et européenne, qui est ainsi célébré.





L'OSTRÉICULTURE : UNE PROFESSION SOUS HAUTE SUR- VEILLANCE

Un milieu suivi à la loupe

Le test de la souris a été largement médiatisé ces dernières années. Il a donné lieu à la mise en place de programmes nationaux (PNA) et régionaux (PRA) de recherche conduits par l'AFSSA et le Conseil Régional d'Aquitaine avec la participation d'IFREMER.

Aujourd'hui, le contrôle des toxines s'effectue essentiellement par le dosage chimique des toxines présentes dans les coquillages. Toutefois le test « souris » est conservé en biovigilance afin de mettre en évidence de nouvelles toxines émergentes.

Le SIBA s'investit dans ce souci de connaissance du milieu en finançant des études notamment sur l'identification des sources diffuses de contamination mi-

crobienne, sur la part des HAP aériens pouvant retomber dans les eaux du Bassin ou sur l'analyse fine des rejets au Wharf de la Salie. Le SIBA anime également un tout nouveau réseau de surveillance des pesticides (REPAR), complétant ainsi les réseaux IFREMER déjà existants sur le phytoplancton, la microbiologie, etc.

Depuis maintenant 3 ans, des mortalités frappent les jeunes huîtres en Europe. IFREMER explique ces mortalités par des causes multifactorielles avec toutefois une forte implication d'un virus et de bactéries de type vibrio. Les professionnels sont inquiets, car le développement de la filière est menacé.

Une gestion durable du Bassin d'Arcachon

Le Contrat de Plan Etat-Région signé en 2007 prévoit notamment de «Promouvoir une gestion intégrée et durable du littoral aquitain» et vise deux priorités spécifiques au bassin d'Arcachon : soutenir la pêche et l'ostréiculture ; restaurer l'hydraulique et



IL L'A DIT

Olivier Laban, *Président du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine*

« L'ostréiculture sur le Bassin d'Arcachon est une activité économique à part entière »

« L'ostréiculture génère plus de 40 000 000 d'euros de chiffre d'affaires et près de 1000 emplois répartis dans plus de 300 entreprises.

Depuis 10 ans, nous avons installé plus de 140 jeunes chefs d'entreprises qui ont créé ou repris des entreprises existantes. Avec le Comité Régional de la Conchyliculture, nous veillons à ce que ces chefs d'entreprise sachent allier le sens de la gestion avec la connaissance de l'environnement et de la mer. »

réhabiliter le Domaine Public Maritime concédé et non concédé du Bassin. Une grande mission de synthèse est entreprise pour définir les campagnes de dragage et de nettoyage à venir.



Elus et ostréiculteurs, même combat !

D'une manière générale, chaque fois que la profession est menacée, les élus des 10 communes riveraines se mobilisent. Car que serait le Bassin d'Arcachon sans son ostréiculture ?...



CONTACTS



Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine
15 all Barbotière 33470 GUJAN MESTRAS
Tél. 05 57 73 08 43 • srcarcachon@yahoo.fr
www.huitres-arcachon-capferret.com



Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon (SIBA)
16 allée Corrigan CS 40002 33311 ARCACHON CEDEX
Tél. 05 57 52 74 94 • tourisme@siba-bassin-arcachon.fr
www.siba-bassin-arcachon.fr

L'Aquitaine, le goût du bonheur

