

Pascale
Legué Dupont



*La moisson
des marins-paysans*

nAtures sociales]

Éditions de la Maison des sciences de l'homme
Institut National de la Recherche Agronomique

La moisson des marins-paysans

Pascale Legué Dupont

La moisson des marins-paysans

L'huître et ses éleveurs dans le bassin de Marennes-Oléron

Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Paris
Institut National de la Recherche Agronomique, Paris

Directeurs de collection
Raphaël Larrère
François Sigaut

Photo de couverture

Huître, huile sur bois de Florence Gillet. Droits réservés.

Mise en page

Desk, St-Berthevin

ISBN : ~~2-7380-1166-7 (INRA)~~
2-7351-1039-7 (MSH)

© 2004, Fondation de la Maison des sciences de l'homme, Paris
Institut National de la Recherche Agronomique, Paris

*à Briec et Charlotte,
pour avoir toléré la longueur et la fréquence
de mes séjours sur le terrain.*

L'huître

L'huître, de la grosseur d'un galet moyen, est d'une apparence plus rugueuse, d'une couleur moins unie, brillamment blanchâtre. C'est un monde opiniâtrement clos. Pourtant on peut l'ouvrir : il faut alors la tenir au creux d'un torchon, se servir d'un couteau ébréché et peu franc, s'y reprendre à plusieurs fois. Les doigts curieux s'y coupent, s'y cassent les ongles : c'est un travail grossier. Les coups qu'on lui porte marquent son enveloppe de ronds blancs, d'une sorte de halos.

À l'intérieur l'on trouve tout un monde, à boire et à manger : sous un firmament (à proprement parler) de nacre, les cieux d'en dessus s'affaissent sur les cieux d'en dessous, pour ne plus former qu'une mare, un sachet visqueux et verdâtre, qui flue et reflue à l'odeur et à la vue, frangé d'une dentelle noirâtre sur les bords.

Parfois très rare une formule perle à leur gosier de nacre, d'où l'on trouve aussitôt à s'orner.

Francis Ponge

Le parti pris des choses, Gallimard, Paris, 1942.

Remerciements

Ces remerciements sont avant tout l'expression de ma reconnaissance envers l'ensemble d'une profession qui s'est toujours montrée disposée à collaborer à ce travail et à le soutenir. Le nombre des professionnels qui m'ont aidée à un moment ou un autre est évidemment beaucoup trop important pour que je puisse les nommer tous ici. Toutefois, une place particulière doit être réservée au regretté Jean Gillardeau qui m'avait accordé son amitié en même temps qu'il m'ouvrait la porte d'un monde que je méconnaissais largement, ainsi qu'à Alain Cornuault qui le premier m'a fait découvrir l'espace essentiel de la cabane.

Ma gratitude va aussi à l'Ifremer qui m'a permis d'entreprendre ces travaux par l'octroi de contrats de recherche, et n'a jamais cessé de me soutenir à travers une assistance régulière.

L'Administration des Affaires Maritimes, en particulier Jean-François Bauve, ainsi que les directions successives de la section régionale conchylicole de Marennes-Oléron doivent être mentionnées. À de nombreuses occasions, elles ont su se rendre disponibles pour répondre à mes demandes d'information.

Les membres de ma profession ne peuvent être oubliés, et notamment Isac Chiva, mon directeur de recherche, pour son attention permanente et la patience dont il a fait preuve, et Dominique Fournier, qui fut un soutien constant tout au long de ma recherche et un lecteur attentif de mes écrits jusqu'au stade de l'édition.

Enfin mes remerciements s'adressent à Françoise Girou pour sa précieuse aide technique en un temps pourtant très proche où l'ordinateur individuel ne faisait pas encore partie des outils de base de la jeune doctorante.

Sommaire

Préface	1
Introduction	3
Le bassin de Marennes-Oléron	11

PREMIÈRE PARTIE

Contraintes spatiales, contraintes techniques Trois espaces, trois zones d'activité Description des systèmes techniques

L'estran	38
Les terrains ostréicoles	38
Les opérations techniques sur l'estran	41
Le marais	77
Les claires de sartières	77
Les marais endigués	81
La cabane	97
Les opérations techniques effectuées à la cabane	101
Les établissements ostréicoles	107

DEUXIÈME PARTIE

Des calendriers et des métiers

Le cycle de vie de l'huître à l'élevage	133
Calendriers des activités liées au captage	135
Calendriers des activités dans les parcs à plat et en surélevé	142
Calendrier des activités dans les claires	157
La campagne de commercialisation	165
L'ostréiculteur : marin, agriculteur ou commerçant ?	175

TROISIÈME PARTIE

L'évolution de la communauté ostréicole
et les transformations des rapports sociaux
dans le système de production

La plate : une histoire, un commerce	185
La portugaise : la transformation du marché de l'huître	192
Les modalités d'un nouvel équilibre : la japonaise	208
La transmission des savoirs	221
Les transmissions successorales : Domaine Public, propriété privée	236
Conclusion	251
La situation dix ans après	261
Références bibliographiques	267
Glossaire	279

Préface

Dans cet ouvrage, l'auteur analyse comment le métier d'ostréiculteur façonne et structure étroitement les relations sociales et économiques entre les habitants des communes littorales. Par ailleurs, le régime juridique particulier de ce domaine public « privatisé » permet aux pratiques culturelles et à l'impact de ces cultures sur le bassin de Marennes-Oléron de structurer fortement l'écosystème. Les autres usages (pêche, agriculture, tourisme...) sont complètement dépendants des hommes qui exercent le métier d'éleveurs de coquillages.

À une époque où l'on cherche à traduire dans les faits le concept de développement durable – reposant sur les trois dimensions environnementale, économique, sociale, associées au respect de la diversité culturelle – on peut remarquer que, dans le cas étudié, l'homme est étroitement lié à la nature ; il exploite ce bien commun qu'est la capacité trophique de l'écosystème. En osmose étroite avec la nature, il la façonne depuis vingt siècles, transformant un paysage de marais, en marais salants, puis en claires ostréicoles formant un ensemble de biotopes uniques.

L'homme a aussi aménagé les vastes estrans sablo-vaseux en parcs ostréicoles et bouchots mytilicoles productifs pour les éleveurs, mais permettant également de constituer des réserves nutritives pour les nourriceries de poissons (soles, bars, mullets ...). Il ne faudrait pas que la mise en sanctuaire de ces territoires freine l'activité économique avec pour corrélat une désertification, particulièrement des marais salés, entraînant une profonde modification des biotopes artificialisés si riches pour l'avifaune, la flore et la faune.

Nous sommes au contraire dans un écosystème qui ne doit son originalité qu'à des pratiques de différents métiers qui, par endigages successifs, ont gagné sur la mer des territoires où eau douce, eau de mer et terre s'interfécondent.

Le développement durable impose des changements des modes d'action à travers une participation plus active des différents acteurs locaux à la prise de décision pour la gestion harmonieuse des territoires concernés. La protection de ces écosystèmes dans le cadre de la directive européenne « *Natura 2000* » peut renforcer les relations étroites entre ces lieux de vie et de développement d'activités d'élevages extensifs.

L'ethnologie permet aussi de jeter un regard extérieur critique et complémentaire de celui du scientifique sur l'évaluation des techniques qu'il a souvent initiées. Elle apporte une expertise sur la perception qu'ont les acteurs de l'innovation, à laquelle la recherche finalisée contribue comme au développement de leur activité, tout en diminuant les impacts environnementaux. Cette analyse des entreprises ostréicoles met aussi en évidence la façon dont les intérêts privés des entreprises en terme de création et de stratégie de développement vont à l'encontre de l'intérêt collectif qui nécessiterait une gestion partagée du patrimoine environnemental commun : partage de la productivité, partage et gestion de l'eau, gestion de l'envasement...

Toujours passionné par les discussions avec Pascale Legué sur ses recherches, j'ai pu apprécier combien l'étude du travail des hommes est une discipline difficile, mais combien elle est importante pour analyser comment cette microsociété vit et se structure en étroite inter-relation avec un écosystème maritime.

Maurice Héral
Directeur Scientifique Ifremer

Introduction

Source d'inspiration pour les uns ou mets exquis et raffiné pour les autres, je laisse aux poètes et aux gastronomes le soin d'apprécier ce coquillage. Plus prosaïquement, l'huître sera pour moi sujet d'ethnologie.

En réalité, ma réflexion portera plus précisément sur l'étude des conditions techniques de production de ce coquillage et la mise en évidence des comportements culturels et des relations sociales dans une micro-société qui le cultive : les ostréiculteurs du bassin de Marennes-Oléron (Charente-Maritime).

Bien que le thème de mon travail ne soit pas l'huître en soi mais plutôt le groupe ostréicole, l'huître reste en fait l'argument de mon propos. Non pas au sens où l'envisagerait le biologiste – cette question dépasse mes compétences –, mais comme élément biologique constitutif d'un groupe social. L'éthologie de l'huître n'a pour moi de sens et n'est saisissable que réintégrée dans une pratique sociale dont elle doit livrer la compréhension.

Sans vouloir faire ici une ethnologie de type écologique, l'hypothèse peut toutefois être avancée que le comportement biologique de l'huître – produit vivant – a une résonance capitale sur le social, d'autant plus grande que les ostréiculteurs de cette région littorale cultivent exclusivement ce produit. À l'inverse, on peut aussi envisager que le domaine socio-économique influence de manière déterminante le comportement biologique.

Le groupe ostréicole est assujéti à la destinée de ce coquillage. De la vie et de la mort de l'huître dépendent l'existence et la survie du système social et au-delà celles du groupe exploitant. L'histoire ostréicole en témoigne.

Trois espèces ont successivement séjourné dans les eaux de ce bassin : la Marennes (*Ostrea edulis*), la portugaise (*Crassostrea angulata*), la japonaise (*Crassostrea gigas*). L'anéantissement des unes et l'émergence des autres entraînent des modifications profondes, voire même des bouleversements sociaux, techniques et culturels parmi les groupes exploitants.

Avec l'apparition fortuite de la portugaise, concomitante de la disparition progressive de la Marennes, victime probable d'une épizootie, un

nouveau groupe professionnel se constitua et des modes d'exploitation de ce coquillage furent innovés. L'ostréiculteur succéda à l'huître. L'huître, produit de cueillette et d'élevage, devint produit de culture, dans la mesure où, avant d'être transportées dans les parcs de développement, les larves d'huîtres sont d'abord captées sur des collecteurs artificiels permettant à l'ostréiculteur de contrôler leur croissance.

Ainsi, l'ostréiculture est née de l'émergence d'une huître et, avec elle, une communauté professionnelle s'est constituée. Celle-ci affirma son pouvoir par l'imposition d'une technique inusitée et d'une culture originale, et par la conquête d'un nouvel espace de production : l'estran¹.

Pour que ce nouveau groupe devienne communauté, il aura tout d'abord fallu que l'huître, la portugaise, soit définie comme objet de la communauté. Une fois admis ce concept unificateur, un champ social se structure autour de l'huître. Comme la truffe sur le marché de Carpentras, l'huître sert de « *pôle d'organisation d'un espace de rapports sociaux spécifiques : la relation qu'on entretient avec elle engendre un mode de communication propre et trace du même coup la limite entre ceux qui y participent et ceux qui en sont exclus* » (M. de la Pradelle, 1996). Des ruptures temporelles et spatiales isolent l'ostréiculture des autres communautés. Pour l'ostréiculteur, le temps se règle à la fois sur la croissance triennale ou quadriennale de l'huître et sur le rythme saisonnier de son négoce : c'est un marché lié aux mois en R et plus particulièrement aux festivités hivernales. Ce temps lui-même s'inscrit dans un cycle naturel : celui des syzygies et celui des marées.

L'espace mi-aquatique, mi-terrestre se borne aux limites de pénétration de l'eau salée dans le marais et de l'eau douce en mer. Cet espace, c'est le bassin. Celui-ci est inséré dans le marais qui borde la Seudre depuis l'Éguille jusqu'à son estuaire, délimité sur l'estran au nord par l'estuaire de la Charente, au sud par le pertuis de Maumusson, et fermé par l'île d'Oléron véritable rempart contre les vents du large et les harcèlements de la houle.

Mais ce n'est que par le fait technique que le groupe se révèle à lui-même, qu'il se constitue une identité sociale. Le fait technique joue un rôle fondateur dans la structure de cette micro-société. Il a généré des outils originaux, des savoirs particuliers mais aussi un vocabulaire spécifique. La technique est prolongement, médiation entre le groupe et l'objet. Le groupe se reconnaît comme différent au moyen de cette

1. Pour les termes vernaculaires ou techniques, le lecteur pourra se reporter au glossaire particulièrement détaillé en fin d'ouvrage.

technique. Je tenterai donc de comprendre et d'expliquer l'ensemble du système social d'une micro-société donnée en faisant particulièrement ressortir le rôle organisateur des phénomènes liés à la technique qui y est dominante. Ainsi, l'étude des conditions techniques renvoie à celles des rapports sociaux, des moyens de production et des conditions économiques avec d'autant plus d'opportunité que les phases de changement technique les dévoilent.

Le savoir-faire représente en effet une des valeurs fondamentales du métier. C'est pourquoi l'étude technologique doit constituer le support préalable et essentiel à toute analyse d'ordre anthropologique et sociologique d'une profession particulièrement bien adaptée aux conditions spécifiques de son environnement immédiat. La compréhension des pratiques techniques apparaît comme l'étape primordiale et indispensable.

Le choix méthodologique retenu ne signifie toutefois pas qu'une unique voie d'approche puisse rendre compte du fonctionnement d'une société d'une manière exhaustive. L'idée selon laquelle les phénomènes sociaux peuvent recevoir plusieurs types d'explication qui privilégieraient plutôt l'aspect juridique, politique ou économique n'est nullement écartée.

Chacun de ces aspects possède son « *éventail d'explication* » (Braudel, 1986), aucun ne peut être considéré isolément en dehors de l'ensemble des réalités sociales. Le système communautaire ostréicole, partie d'une société maritime, est en étroite interdépendance avec la société globale dont il participe. L'huître, marchandise à commercialiser (et non produit à consommer dont on vend le surplus) ne peut être considérée qu'insérée dans le système économique de la société globale. Si la question de la distribution de l'huître sur le marché général n'est pas approfondie, en revanche les structures d'échange interne à cette communauté – mode de gestion de l'unité domestique, systèmes d'échanges interprofessionnels – seront décrites et analysées. Cette démarche restrictive relève en fait d'une nécessité d'ordre méthodologique. Afin de donner à la description des facteurs de production toute l'exhaustivité souhaitable, l'analyse des systèmes de distribution a été temporairement délaissée. L'organisation domestique rendait légitime une telle division analytique. En effet, chaque cabane – chaque exploitation – se pense comme un centre autonome de production.

On ne peut toutefois méconnaître et mésestimer l'influence de cette économie de marché sur le système de production de l'huître, car elle le sous-tend en réalité. L'huître, produit marchand, est soumise aux aléas de la conjoncture économique. Ainsi l'augmentation croissante de la consommation, accompagnée d'une stagnation des prix à la production

depuis quelques années, incite les ostréiculteurs à la surproduction. Si ce comportement répond à une logique économique, il est totalement contraire à la logique éthologique et, par là même, à la logique sociale puisqu'il conduit à terme à l'appauvrissement, voire à la destruction du stock des produits en exploitation. Cette attitude, si elle s'impose de façon éclatante à l'observation actuelle, n'est pourtant pas récente puisqu'on peut en retrouver des traces patentes dans l'histoire de la profession. En effet, la capacité nutritionnelle du bassin est naturellement limitée et ne saurait être améliorée par l'apport de substances artificielles. En conséquence, si la production s'accroît, le développement de l'huître, moins bien nourrie, se ralentit. L'huître peut s'affaiblir et l'espèce disparaître. Le scénario qui se joua avec la portugaise, décimée par une épizootie dans les années 1970, risquerait de se reproduire.

L'ostréiculture est donc enserrée, comme prise dans un étau entre l'économique et le biologique. Cette situation laisse peu de latitude et oblige à de constantes adaptations techniques, spatiales, temporelles, sociales et fait de l'ostréiculture un métier en perpétuel mouvement, en perpétuelle mutation.

Pourtant l'ostréiculture n'est pas intrinsèquement un métier lié à la modernité et au changement. Il aura fallu l'inconstance de la nature, l'évolution du marché, et parfois même l'influence des théories scientifiques, pour que cette profession se tourne vers une productivité moderne, sans toutefois sacrifier au modernisme. Toute modification, toute innovation demeurent en effet soumises aux capacités d'adaptation du métier.

L'image que l'ostréiculture donne à voir d'elle-même à l'observateur non averti ne correspond donc pas à celle de la modernité. Elle serait plutôt comparable à la coquille, « *un monde opiniâtrement clos* » (Ponge, 1942), immuable, archaïque même, puisque l'ostréiculture est toujours « *une culture à bras* » (Braudel, 1986). L'utilisation d'un outillage rudimentaire (brouette, pelle, fourche, rabale...), le recours à un vocabulaire spécifique et l'emploi sporadique de la langue charentaise en accentuent le caractère traditionnel.

En réalité, le groupe se fonde sur le passé, imaginaire ou réel, sa dynamique y est ancrée. Et c'est par le passé que le présent est légitimé. Cette légitimation s'exprime lors de la transmission des biens et des savoirs par la pratique d'une stratégie de reproduction de son système social, de ses valeurs et de ses symboles. Tout l'intérêt de cette recherche réside dans l'ambivalence d'une profession qui se situe à la frontière de la terre et de la mer, de la biologie et de l'économie, de la

Avertissement

Ce travail ethnologique a été effectué pendant les années 1986-1990. Les conclusions qui en sont tirées restent largement valables si l'on se réfère aux structures. Il m'a toutefois paru important d'adjoindre à ce travail un bref épilogue qui n'a d'autre but que de chercher à donner une image réévaluée de la situation telle qu'elle apparaît quelque dix ans après.

Il aurait par exemple été intéressant de pouvoir actualiser les chiffres relatifs aux volumes de vente et aux prix des produits, ainsi que ceux des professionnels ayant leur établissement dans ce bassin. Or, le périmètre a changé dans la mesure où la profession a choisi d'y intégrer le bassin limitrophe de Ré-Centre-Ouest, en plein accord avec celui-ci.

modernité et de la tradition et dont on ne sait si l'acteur est marin, agriculteur ou commerçant.

Cette étude est le résultat d'enquêtes conduites tout au long des années 1986 et 1990 dans le cadre d'un contrat d'étude avec l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer). Mon premier terrain fut Bourcefranc-le-Chapus (3 000 habitants). Son port est situé au centre de l'activité de production et 80 % de la population active pratique ce métier. Une fois acquises les données de base, j'ai parcouru l'ensemble du bassin de l'Éguille à Port-des-Barques, en passant par l'île d'Oléron. Cette démarche m'a permis de comparer les informations recueillies en divers lieux.

À l'image d'Épinal que j'avais de cette communauté, avant le début de mon étude, s'ajoutaient des souvenirs de vacances de mon enfance. Tels des cueilleurs, en famille, nous ramassions à plein panier des roulantes, de ces huîtres échappées des parcs dans lesquels, de loin, nous apercevions des hommes-troncs enfoncés dans la vase jusqu'au haut des cuissardes : les ostréiculteurs.

Si ces réminiscences estivales ont piqué au vif ma curiosité d'ethnologue débutante, elles n'ont pas, à elles seules, motivé mon projet d'enquête. Celui-ci résulte d'un choix, dicté par une problématique, mais il fut aussi le fruit d'un constat : celui du défaut de documentation tant historique, sociale que technique sur l'ostréiculture charentaise. La bibliographie charentaise et, du même coup, l'histoire de cette région restent dominées par l'attraction culturelle et politique de La Rochelle et l'importance économique du Cognac. L'huître comme culture n'y trouve que peu de place. Tout au plus l'historien Louis Papy aura survolé cette question mais sans jamais s'y arrêter vraiment.

C'est peut-être à Michel Grelon dans ses deux ouvrages, *Saintonge, pays des huîtres vertes* (1978) et *L'ostréiculture de Marennes-Oléron (en quelques mots choisis)* (1973), que je dois les informations techniques et terminologiques les plus concrètes sur l'ostréiculture charentaise actuelle. Il va pourtant de soi que ces informations restaient tout à fait insuffisantes dans le cadre de cet ouvrage et c'est pourquoi il importait de développer l'enquête de terrain la plus précise possible. L'ouvrage de G. Delbos et P. Jorion, *La transmission des savoirs* (1984), bien que plus tourné vers l'ostréiculture des régions bretonnes, fut exemplaire et stimulant à bien des égards.

Pour ma part, c'est avant tout l'originalité de l'activité ostréicole et son ambivalence qui m'a attirée et poussée à mener une enquête ethnographique en Charente-Maritime. Je n'ai ressenti aucune nécessité à pratiquer une ethnologie d'urgence dans la mesure où l'ostréiculture de cette région m'a paru bien vivante et qu'elle semble même faire preuve d'un dynamisme remarquable.

Les matériaux qui fondent ce travail furent recueillis au cours d'observations directes sur les lieux de travail et à partir d'entretiens auprès des ostréiculteurs. L'ensemble des processus techniques et temporels de cette profession ostréicole charentaise purent ainsi être reconstitués. Néanmoins, ce qui est proposé dans cet ouvrage comme un savoir structuré, organisé, correspond en réalité à un savoir empirique effectivement partagé par les professionnels, mais reconstitué par mes soins à partir d'une ethnographie fine, parfois même participante puisqu'en diverses occasions, je me suis transformée en apprentie-ostréicultrice. Même si j'ai parfois été amenée à privilégier les relations avec les femmes, il reste que c'est par l'intermédiaire des hommes que j'ai pu pénétrer profondément l'univers ostréicole. Les hommes constituent le lien avec le monde extérieur mais ils thésaurisent aussi la mémoire collective de la profession, mémoire relative à l'ensemble des savoirs techniques en même temps qu'aux formes de reproduction sociale de la communauté. Pour donner plus de résonance à ce qui m'a été rapporté, j'ai comparé les savoirs scientifiques et les savoirs techniques à travers l'analyse des discours respectifs des biologistes et des économistes de l'Ifremer, et des professionnels.

Bien qu'il ne soit pas pleinement satisfaisant, le choix de ce système d'exposition répond à une double logique : méthodologique d'une part car les descriptions peuvent difficilement être, en raison de leur richesse et de leur longueur, déroulées simultanément; structurelle et culturelle d'autre part, puisque la technique, thème développé en première partie, constitue un des fondements du métier.