

Transcript de la conférence

après une visite guidée par Bertrand Jung (La ferme Aquacole, Saint-Vivien) le 15 juin 2017, transcrit et rédigé par Jacqueline Tabuteau (Bordeaux)

Ici on est sur une ferme aquacole qui s'appelle « Haut-Médoc », Ferme aquacole, c'est tout ce qui est aquaculture, c'est à dire tout ce qui est en eau salée. Pisciculture, c'est ce qui est en eau douce, tout ce qui est élevage de truites, étangs, en Dordogne, dans les Dombes, tout ça.... les brochets et compagnie.

En aquaculture, on a pas mal de choses : on va avoir la conchyliculture, c'est les coquillages. Et dans la conchyliculture, il y a la mytiliculture, c'est-à-dire les moules, l'ostréiculture, c'est-à-dire les huîtres – ça on a le droit d'en refaire depuis 2 ans et 1/2 -, je suis également vénériculteur : ce sont les palourdes, on a le droit de faire des palourdes depuis les années 2000, et je suis donc depuis 1989 installé ici, j'ai commencé quelques années avant au Verdon en essai, mais je suis donc pénéculteur depuis 1989. Pénéculteur, c'est éleveur de pénéides : ce sont des crevettes, il y en a 8, 10 sortes à peu près dans le monde, qui ont la particularité de devenir grosses quand elles sont adultes. On les appelle communément les gambas. Les Portugais appellent ça camaron, les Espagnols gambas et les Italiens scampi. Tout ça, c'est la même chose : des crevettes qui deviennent grosses quand elles sont adultes. Ce sont des crevettes, alors que toutes les crevettes ne sont pas des gambas. C'est une chose qu'il faut retenir.

Donc moi je suis aquaculteur, c'est-à-dire en eau salée, plus précisément en eau saumâtre, car l'estuaire est à environ 2 km d'ici, l'eau est plus ou moins salée, en fonction des saisons, des coefficients (de marée), la fonte des neiges ou pas, la pluie... donc on va avoir des salinités qui vont pratiquement de 0, en plein hiver, quand il pleut beaucoup, etc, (lors) des petits coefficients, jusqu'à des années comme cette année, ou comme 2003, où en pleine saison estivale vous allez avoir avec des gros coefficients pratiquement l'eau océanique qui est devant la porte ! Là on est déjà à 24, 25, c'est-à-dire 2/3 de la mer alors qu'on est encore début juin, il n'a pratiquement pas plu de l'hiver, donc il y a effectivement beaucoup d'eau salée dans l'estuaire, donc c'est vraiment très variable, et nous on va élever des espèces qui supportent cette variabilité-là.

Donc dans les marais, on n'est jamais en dessous de 14, 15. Alors 14-15, je parle toujours de points de sel par litre, la mer c'est 33 g de sel par litre d'eau. Nous, on est ici au minimum à 14 g, c'est-à-dire 14 pour 1000, et on peut monter à 40, 45 sans problème. C'est-à-dire plus salé que la mer. Il y a le phénomène d'évaporation qui va concentrer le sel. On peut en partie réguler l'entrée d'eau salée en fonction des coefficients, on va effectivement renouveler l'eau régulièrement, mais on a aussi une pompe pour compléter le fonctionnement en été, mais on a quand même une dépendance par rapport à ce qui est dehors, notamment quand c'est de l'eau douce : quand c'est de l'eau douce, c'est de l'eau douce ! On ne rentre pas l'eau, c'est tout. Sinon, on ne peut pas remettre du sel, comme on m'a dit une fois... dans les bassins....vous imaginez que pour un point de sel il faudrait quasiment 2 semi-remorques de sel ! Et après, il faut touiller, donc ce n'est pas possible ;)

Donc ici, on est sur une exploitation en marais. Deuxième chose à retenir : la différence entre marais et marécage. Pour ceux qui connaissent un peu l'histoire du Médoc, l'ancien Médoc, il y a 2-300 ans

était très marécageux, le Nord-Médoc. Ici les communes comme Talais, St Vivien, Jau-Dignac-Loirac, c'étaient des îles, vous avez peut-être vu ça au phare de Richard déjà. Donc, ce Médoc-là a été asséché en partie, grâce à des chenaux qui aboutissent à des écluses qui forment les ports. Donc on en a une par exemple ici, et ces terres après ont été poldérisées, on a d'abord asséché le marécage et après la terre a été poldérisée ; donc il y a un polder de 23000 ha à peu près et donc moi, je suis installé sur le polder. Et sur le polder, j'ai créé des marais. Voyez la différence entre marais et marécage, elle est notable : c'est que le marécage est une zone naturelle humide, qui se renouvelle avec les pluies tous les ans, mais qui n'a pas été créée par l'Homme, alors que le marais est toujours une création artificielle : il n'y a pas de marais naturel. Vous trouvez des marais un peu partout, puisque la première fonction du marais, c'est le marais-salant, c'était pour récupérer le sel qui valait très cher.

On peut dire aussi qu'un marécage c'est de l'eau douce et un marais de l'eau salée... ??

Non, vous avez des marécages qui sont salés, un peu, hein...avec des résurgences, en Méditerranée, on en trouve. Mais en règle générale, on a effectivement plus de chance d'avoir un marécage d'eau douce que d'eau salée. C'est plutôt des submersions ponctuelles qu'il va y avoir. On pourrait avoir ce phénomène-là sur la zone basse, par chez nous, là entre Soulac et la petite Camargue (???), souvent on est sous le niveau de la marée, de la mer ; d'un côté on a la dune, de l'autre on a la digue, si un jour –ça arrivera je pense- l'eau commence à passer assez régulièrement, vous aurez une stagnation d'eau qui sera à la fois des apports d'eau salée et de pluie.. Bon mais vous n'avez pas tort, en règle générale un marécage c'est plutôt les précipitations

Les marais, c'est la réalisation de l'Homme, alors comment se font les communications avec la mer ?

Alors là, il y a les écluses. On fait toujours des marais –en Méditerranée un peu moins- mais nous on fait toujours des marais sur des terrains qui sont submersibles à marée haute. Donc chez moi, à partir d'un coefficient de 60-65, vous allez déjà avoir l'eau qui va couvrir le fond du fossé, du chenal, et puis à 110-115 avec un peu de vent, vous arrivez largement au niveau de l'herbe, des bassins, qui vont se remplir complètement, on va avoir une alimentation gravitaire de l'exploitation. La particularité du site, c'est qu'en 1989 quand je suis arrivé ici pour faire les travaux, c'était un champ de blé. Vous avez vu ça du côté du phare de Richard et tout ça ? Tout le bocage a été détruit, en grande partie côté estuaire, côté palu, on a encore gardé pas mal de haies, mais côté estuaire il y a énormément de haies qui ont été détruites pour faire des grands champs, des champs qui font 150-200 ha d'un seul morceau, qui vont de l'ancien rivage de l'estuaire, ce qu'on appelle la Castillonnaise jusqu'à l'estuaire. Donc vous avez des champs qui font 2 km de long et 400-500 m de large, vous mettez le tracteur en automatique... on aime ou on n'aime pas... on a soit des champs, soit des prairies. Moi ici quand je me suis installé, c'était un champ de blé. On a créé les marais en 1989. A ma connaissance, ce sont les marais les plus récents de France. Il a fallu creuser. Là, vous voyez apparaître au milieu une bosse. Il y en a une 2^{ème} à droite un peu plus loin. Cette bosse-là en fait correspond à l'ancienne structure de culture du terrain. C'est à dire qu'on avait des bosses, ce qu'on appelait des à-dos, qui étaient dans le sens de la pente, sur des km de long et qui permettent de drainer mécaniquement le sol, pour éviter qu'il y ait trop d'eau douce qui traîne, donc on a écrêté les bosses du milieu et on a poussé la terre sur les bosses sur chaque côté. Donc on a « déplié » le terrain et comme ça on a réalisé 18 ha de marais en 7 mois. Avec les écluses, on est dépendant et indépendant de l'extérieur : on choisit quand on remplit ou quand on vide. Là c'est un bassin qui vient d'être ensemencé en

gambas, donc celui-là il passe en niveau maximum, on monte le niveau régulièrement ; à la fin du mois de juin, il sera à son niveau maximum avec les gros coefficients de la fin du mois de juin. Donc la moyenne de profondeur, quand ils sont pleins, c'est 80-90 cm. Ce n'est pas intéressant d'avoir plus de profondeur.

Donc ici, on a créé l'exploitation en 1989 et on avait comme projet au départ de faire des huîtres et des gambas. Je mets les huîtres d'abord parce que c'était ici une terre d'exploitation naturelle d'huîtres, et l'idée c'était de faire de l'affinage, plus (+) la production de gambas qui démarrerait tout juste, et donc la gambas était plutôt complémentaire. On finit les travaux et on nous dit « eh bien effectivement, vous ne pouvez pas faire d'huîtres, puisque dans l'estuaire on a découvert qu'il y a du cadmium et donc vous ne pouvez pas travailler les huîtres ». Donc pendant quasiment 20 ans, 25 ans, on a produit exclusivement des gambas, -les palourdes après on a eu le droit-, et des petites crevettes qu'on appelle les esquires, qui sont des crevettes de marais. Donc les huîtres ne sont arrivées qu'en 2014, le feu vert pour faire des huîtres, alors qu'il y a 50 ans, 55 ans, il y avait 3000 Médocains qui vivaient des huîtres ici. Tous les ports qui existent, c'étaient des ports qui étaient utilisés par les gens du secteur pour détriquer les huîtres qui venaient de l'estuaire. L'estuaire de la Gironde était le plus gros gisement d'huîtres de France, et il l'est toujours, vous avez des dizaines de milliers de tonnes qui dorment, là en face de nous, et là on a pu renouer, effectivement, avec une activité ostréicole, mais qui n'a rien à voir avec la précédente. L'affinage, c'est vraiment particulier, c'est prendre des huîtres qui sont plutôt maigres si possible, et les remplir, c'est-à-dire les laisser manger 24h/24, alors en plus on a une technique particulière, on a des radeaux qui sont derrière, donc elles sont dans l'eau tout le temps, contrairement au Bassin d'Arcachon où elles « découvrent » 2 fois par jour, elles mangent 24h/24, donc elles ont tendance à faire du gras, et donc on va les brasser, nous, toutes les semaines. Toutes les semaines, comme elles sont dans des radeaux, on va attraper les poches d'huîtres qui sont très peu chargées, on les brasse, on les retourne, et on fait ça, comme ça, toutes les semaines, pour casser la pousse. On ne cherche pas à faire grossir l'huître, on cherche à la remplir. Et on arrive à avoir des indices de qualité ; le minimum pour faire de la spéciale, c'est 11, et on est plutôt entre 15 et 20.

Et le naissain, il vient d'où ?

On n'achète pas le naissain, on achète des huîtres vendables. Le naissain, il vient d'Arcachon, il vient ... moi j'achète toutes mes huîtres à Arcachon, c'est un choix personnel ; d'autres collègues en font d'autres, pour plein de raisons, je connaissais du monde, mais aussi parce qu'à Arcachon, l'huître souffre beaucoup. C'est-à-dire qu'elle pousse lentement, c'est une huître qui est en forte concurrence avec d'autres huîtres, mais aussi avec des palourdes, avec des moules etc... et donc elle a tendance à pousser, je dirais, relativement lentement. Elle met 3 ans, 3 ans et ½ à atteindre sa taille vendable, alors que par exemple vous parliez de Bouzigues, en un an si vous mettez ça, vous avez une huître vendable à Bouzigues, c'est différent. Donc une huître qui va souffrir un peu, qui va pousser lentement parce qu'elle souffre, elle va « corser » c'est-à-dire elle va s'approfondir, elle va avoir une coquille très costaud et après quand on va mettre ça dans un marais, effectivement plus j'ai de place dans la coquille et plus j'ai de chair. Ce qui m'intéresse, c'est ça ; et puis il y a la proximité, donc c'est très complémentaire en fait, la production arcachonnaise, qui a tendance – à part l'an dernier- à avoir des huîtres plutôt belles en coquille, mais un peu maigres en chair. Là on a une très bonne complémentarité, et donc on va les acheter pas sous forme de naissain, mais sous forme d'huîtres déjà.. alors si je prends du 5 par exemple à l'achat, 4 mois d'affinage et j'ai du 4, une

taille, guère plus, mais si vous les laissez pousser, vous en verrez tout à l'heure, on a arrêté les triploïdes pour faire des naturelles, on a un tout petit peu de triploïdes, on fait des essais depuis plusieurs années, mais alors là par contre, même en les cassant, ça pousse trop vite.

Alors le principe de production du marais : on a une zone submersible, il suffit d'ouvrir l'écluse, on a une écluse principale qui donne sur le chenal de St Vivien, quand les coefficients sont assez hauts et que l'eau est assez salée dehors, je vais remplir, et par contre quand j'ai besoin de récupérer les produits ou que j'ai décidé de renouveler mon eau, j'attends marée basse et j'ouvre. En fonction des coefficients de marée, on va remplir ; à peu près 80-90% du volume d'eau de l'exploitation ne se fait que par la différence de niveau. Pas de dépense d'énergie, c'est déjà le gros intérêt, c'est une des raisons de s'installer là.

L'autre intérêt, c'est que le terrain, c'est de l'alluvion ; c'est à dire ça a été gagné sur l'estuaire en accumulant des alluvions et donc c'est 98% d'argile. C'est l'argile du potier, vous faites des cruches avec ça, très très bien ! et quand vous faites des bassins, vous n'avez pas d'infiltration dans le sol, c'est le principe recherché. Donc des terrains très riches en argile, très riches tout court, c'étaient des terres agricoles, ce n'est pas pour rien que dans le secteur on a mis du blé, du tournesol, etc, c'est que ces « mates » (???), ici on appelle ça des « mates », ces terrains d'alluvions sont extrêmement riches, donc les rendements sont bien meilleurs que les anciens marécages. Et donc des terrains riches qui vont relarguer leur richesse quand on remplit, c'est-à-dire qu'ils vont lâcher effectivement des minéraux, etc, dans l'eau, et l'eau de l'estuaire également est extrêmement riche. Pourquoi ? parce qu'on dit que la vie est née dans les estuaires, vous allez avoir à la fois l'eau de mer qui rentre dans l'estuaire et l'eau douce qui arrive. Donc le mélange des deux, ça donne un grand mélange d'oligo-éléments, de minéraux etc, donc c'est très propice à la vie. Par ex. quand la neige fond dans les Pyrénées, l'eau arrive ici. Et donc l'eau de l'estuaire, on la choisit suffisamment salée, on remplit, on filtre, on a une grande chaussette de 15 m de long, on filtre l'eau qui rentre, à 1 mm, pour essayer d'éviter en majeure partie tout ce qui est prédateur type poisson : les bars, les daurades etc et par contre, on va quand même avoir tout ce qui est phytoplancton et un peu zooplancton qui va traverser le filtre. Donc ça vaensemencer les bassins. On va travailler comme ça tous les ans, à réaliser un écosystème le plus riche possible : l'eau rentre, il y a tellement de richesse dans l'eau qui rentre, plus (+) dans le sol, plus (+) le soleil qui est présent en permanence, on va créer du phytoplancton, comme ces petites algues, et après, derrière, va se développer le zooplancton. Phytoplancton, zooplancton, tout ça c'est la base de la production. Le phytoplancton va nourrir les coquillages et le zooplancton va nourrir les gambas. Avec ça on va pouvoir transformer quelque chose qui n'a pas trop de valeur marchande au départ, en quelque chose qui va avoir une valeur marchande assez élevée puisque c'est de très bonne qualité. Donc moi, je travaille quasi exclusivement sur nourriture vivante. Ce n'est pas une grosse production, en gambas on arrive à monter à 150, 200 kg quand vraiment tout va très très bien, par hectare dans un bassin. En Asie, ils montent à 3.5 t, 3.8 t, c'est de l'élevage intensif.

Pour l'instant, je ne connais pas d'huîtres « piquées », l'huître c'est un des rares produits dont on est sûr qu'elle n'a mangé que du phytoplancton. Quand elle est bonne, hein. Parce que comme elle filtre, elle stocke tout. C'est ce qu'on disait au début : quand il y avait du cadmium dans l'estuaire, elle filtrait le cadmium et elle le stockait. Le taux de cadmium dans les huîtres dans les eaux de l'estuaire il y a 25 ans, on était à 20 fois la dose OMS de cadmium autorisée. Aujourd'hui on est tombé à 2.

Ça venait d'où, ce cadmium ? De Decazeville. C'est dans l'Aveyron, c'est un site minier qui a été exploité pendant des centaines d'années, merci les générations précédentes... ce site minier qui a été exploité pendant très très longtemps, les terrils étaient à l'air libre, ils ont été lessivés par les pluies et ont entraîné dans le Lot etc des quantités de métaux importantes. Notamment le cadmium, qui est un métal qui est dans le sol ; alors lui, il descend avec les crues, il descend le Lot, il arrive dans l'estuaire et là, pas de bol, quand il rencontre le sodium, donc le sel : cadmium + sodium, il devient soluble, le cadmium et le sodium associés rentrent dans la colonne d'eau et l'huître à ce moment-là le filtre et le stocke. Donc on n'a pas de bol, normalement c'est un métal, mais qui va se solubiliser. Pour relativiser, les Médocains du Verdon, de Jau et d'ici, qui ont mangé des huîtres pendant 80, 90 ans, bourrées de cadmium, ils ont eu une santé de fer, ils vont très bien ! Pour relativiser, les huîtres comme il y a 25 ans quand on nous a dit « vous ne pouvez pas travailler », qui étaient chargées à 20 fois la dose OMS, une douzaine d'huîtres de ces huîtres-là, c'est autant de cadmium qu'une cigarette. Ça relativise pas mal... certes il y a du cadmium, si vous mangez de ces huîtres-là tout le temps, au bout de 30 ou 40 ans, si vous êtes fumeur et fragile des reins, vous avez un blocage des reins. Mais faut déjà en vouloir ! Faut en manger 2, 3, 4 fois par semaine. Il y avait un risque, même très limité, et par contre les cigarettes sont toujours en vente libre... Le principe de précaution... quand c'est les cigarettes, on vous informe, et quand c'est les huîtres, on interdit ! Il a fallu attendre 3 études successives pour arriver à constater, puisque les terrils ont été isolés il y a maintenant plus de 25 ans, que le taux de cadmium avait bien baissé et qu'en marais, au bout de 6 mois, on n'a rien. Moi j'ai mangé mes huîtres pendant 25 ans tout seul dans mon coin et je n'ai pas trop de mal...

Et maintenant, on a l'autorisation d'affiner. Donc un affinage de 3 mois au départ, maintenant 6 mois, ça ira peut-être plus loin mais c'est largement suffisant. Un affinage plus long, de toute façon, ça ne donne rien de bon. C'est-à-dire qu'on ne fait pas d'huîtres, tout un cycle entier en marais. Ça pousse trop vite, comme on disait tout à l'heure et après on a tendance à chamberer ; c'est-à-dire qu'au bout d'un moment, on a des dépôts de limons qui se font des fois dans la coquille, la nacre pousse dessus, ça fait des chambres, quand vous ouvrez ce genre d'huîtres, si vous la percez, ça ne sent pas bon. C'est ce qui se passe souvent sur les pousses en claire à Marennes-Oléron. Il y a souvent 15-20% d'huîtres déclassées parce que comme elles sont restées immobiles au sol pendant 5-6 mois, elles vont faire des chambres. Alors nous, on a résolu le problème en partie en les mettant en radeaux : elles sont donc en surface, quand elles font caca, ça tombe au fond, on les brasse régulièrement pour éviter qu'il y ait des dépôts de limon et donc on a pas ou très très peu de chamberage avec cette méthode. Les huîtres, ça va être 9-10 mois de l'année pour les naturelles, dès qu'on arrive en juin, elles vont être laiteuses, et tellement laiteuses qu'elles lâchent beaucoup plus tôt qu'à Arcachon. Et après pendant 2 mois et ½, dès qu'elles ont lâché, elles recommencent à faire du lait, elles n'engraissent pas, elles recommencent à faire du lait, donc elles deviennent très fragiles et on fait des essais de stériles, celles qu'on appelle les triploïdes, qui sont des croisements d'huîtres, en fait, un peu comme le cheval et l'ânesse, ça donne un produit stérile, un mulet, et donc c'est le même principe : on croise 2 souches d'huîtres et on obtient des huîtres... leur particularité c'est qu'elles ne vont pas faire de la laitance, mais continuer à ne faire que du gras. Donc elles ne sont pas laiteuses.

Quand elles sont grasses, ce n'est pas comme quand elles sont laiteuses ?

Non, il faut bien distinguer : le gras, c'est de la réserve. L'huître va stocker, va être très très charnue... on le voit bien à la mâche, quand vous mangez une huître grasse, ça croque. Si vous trouvez ça un

peu écœurant, il faut prendre des petites tailles. Moi, je fais du 5 en hiver, du 5 qui est tellement plein que ça vous fait une boule de chair, c'est très croquant alors que la laitance, quand vous mettez l'huître dans la bouche, ça explose, c'est beaucoup plus âcre (!) En général, les gens aiment moins.. bon, il y a des amateurs... Moi, j'aime bien mais j'en mange moins. J'en mange 3, 4... En plus, une grosse huître laiteuse, on ne peut pas la cuisiner, parce qu'elle va exploser, alors qu'une grasse, vous la cuisinez très très bien : vous la passez au four, vous la pochez, il y a énormément de recettes... on fait des tartares avec des huîtres bien grasses, c'est excellent ! « La fleur au fusil », c'est une très bonne adresse...personnellement je pense que c'est le restaurant dans le secteur où on trouve la cuisine la plus travaillée. Ce n'est pas dur à trouver, c'est sur la place du village (St Vivien). Il doit y avoir 25, 30 couverts, c'est une bonne adresse si vous revenez !

Bon, revenons à nos moutons ! D'ailleurs, vous les avez peut-être vus ? ils font partie de l'exploitation. Moi, je n'ai pas de tracteur : on les a sortis des digues il y a à peu près un mois et ½, on va les remettre, tout l'entretien se fait seulement avec les moutons. On fait un peu de débroussaillage sur les repousses de chardons, mais ils mangent tout ! ils mangent du tamaris... Et je les vends sur pied. Et j'ai beaucoup de gens qui me les achètent pour les mettre dans leur pré... quand vous avez 3-4000 m² de terrain, vous pouvez mettre un mouton. Faut compter 2 à 3 moutons par ha. Et très souvent les gens, quand ils ont de grosses parcelles de terrain dans le secteur, ils mettent les moutons au printemps et puis vous arrivez en novembre, vous tuez le mouton. Avant j'ai eu un tracteur pendant 10 ans ; pour l'exploitation, par an je passais 15 à 20 jours dessus pour entretenir le site. Le carburant, les pannes, le mal au dos... maintenant c'est l'entretien par les moutons !

Pour les gambas, on a des bassins qui sont remplis en général au printemps, en filtrant, on va essayer d'éviter tout ce qui est prédateur, il y en a 2 principaux : le crabe qui a la particularité de faire des galeries qu'on appelle des chancrières, dans les digues ou le long des écluses, donc quand on assèche il ne va pas sortir, il va se mettre à l'abri dans des cavernes, comme ça, en paquet, et quand on remet en eau, les crabes sortent des cavernes et ils vont pondre dans les bassins. Ce sont des crabes verts. Ce sont des prédateurs compétiteurs. Compétiteurs : c'est-à-dire qu'ils vont manger la même nourriture que les gambas, donc ils vont diminuer la richesse du milieu pour les gambas, et prédateurs : parce qu'à chaque fois qu'un crustacé grandit, les gambas, les crabes, les homards etc... il va changer de carapace. Et quand la gambas change de carapace à une certaine taille, elle met 12, 24 heures à être molle et si un crabe passe à ce moment-là... On n'a pas de problème avec les écrevisses parce qu'elles vivent en eau douce, donc on n'a pas ce souci-là pour l'instant. Mais sur le Blayais, il y a une adaptation des écrevisses déjà à 15-16 pour 1000, sans problème...Les écrevisses de Louisiane. La gambas va être mangée par le crabe quand elle mue, et le 2^{ème} moment qui est dangereux, c'est quand on va tendre les filets pour pêcher. Là s'il y a encore des crabes dans les bassins, ils rentrent en premier dans les filets et.... vendre que les têtes de gambas, ce n'est pas facile ! Donc on essaie de pêcher les crabes avant. Toute l'année, on met des casiers pour pêcher les crabes en permanence. Soit ils restent dans les bassins et ils répondent, soit on les prend. Les crabes verts, en général, ils vont à la soupe, ou alors ici, on les mange à l'apéro. On le fait cuire dans un bon court-bouillon et après on croque dedans comme dans l'étrille.

Le 2^{ème} prédateur, c'est l'anguille. J'ai dit tout à l'heure qu'on filtrait l'eau pour empêcher les poissons de rentrer mais l'anguille, c'est un poisson un peu particulier qui peut faire plusieurs km dans l'herbe pour changer d'endroit. Donc systématiquement, les anguilles passent par les digues

pour revenir dans les bassins. C'est un poisson extrêmement bien adapté à tout. Mais, si le crabe est toujours un problème pour moi, l'anguille n'en est quasiment plus un, parce qu'elle est tellement en voie de disparition qu'on n'a quasiment plus d'anguille. Un marais normal, que vous remplissez et que vous laissez pousser une quinzaine d'années, vous allez sortir entre 150 et 300 kg d'anguilles : c'est le poisson le mieux adapté au marais. L'année dernière, j'ai dû faire 30 kg d'anguilles sur 17 ha. Il n'y a plus d'anguilles, il n'y a plus rien... si ce n'était que la pêche, il y aurait des anguilles... la pêche finit le travail, mais il y a d'autres facteurs qui sont entrés en ligne de compte avant, et dans le cas de l'anguille, c'est vraiment typique : il y a au moins 5 facteurs qui sont en cause : les barrages, le plus gros problème c'est les barrages. Ils empêchent les anguilles de continuer à remonter dans tout le bassin versant où elles vivaient. Maintenant, on met des escaliers, mais c'est beaucoup trop tard. Toute l'implantation des anguilles en amont, c'est des centaines de km de rivière qui ont été barrés aux anguilles... vous avez des trucs comme la centrale de Blaye qui filtre... quand une espèce disparaît, avant qu'on commence à tirer la sonnette d'alarme, le volume s'est réduit. Ce qui s'est passé, c'est que tout doucement... .Moi, je suis de l'Est : quand j'étais gamin, on pêchait encore des anguilles dans la Meurthe, la Moselle etc...Maintenant, il n'y en a plus, c'est fini depuis très longtemps. Le Rhin, par ex. était un fleuve où il y avait énormément d'anguilles. Toutes les anguilles sont mortes définitivement il y a 40 ans, avec la grosse production des usines de potasse ; à un moment, le milieu est devenu tellement trop riche en potasse, trop riche en minéraux etc.. que tout a fini par crever. Et à partir de ce moment-là, tout le monde a commencé à dire : « il faut faire quelque chose ! » Quand Chirac a dit « je boirai de l'eau de la Seine avant la fin de mon mandat », on a mis énormément d'argent dans les stations d'épuration et depuis, les saumons recommencent à remonter la Seine, simplement parce que la qualité de l'eau s'est améliorée ...Sur l'estuaire de la Gironde, le problème c'est que personne n'a jamais dit que l'estuaire était pollué. Vous avez les barrages, vous avez la pollution. Les pollutions, elles sont multiples : vous avez les hormones féminines, c'est une catastrophe sur les poissons, les antibiotiques, les pesticides, j'en passe... le changement climatique ? pas tant que ça sur l'anguille : elle très bien adaptée aux variations de salinité, de température, elle est très très costaud. Même dans des milieux où ça manque d'oxygène, elle va tenir le coup. Pour réussir à l'éliminer, il y a la pêche, la pêche des civelles et puis un truc américain qui s'appelle anguillicola, c'est un parasite qui vient des Etats-Unis, qui se met sur la vessie des anguilles. Et quand l'anguille arrive à la taille adulte, elle a un parcours un peu particulier, elle part en Mer des Sargasses pour se reproduire. Elle va faire des milliers de km pour descendre dans la fosse des Sargasses et seulement à ce moment-là, elle va initier la maturation et se reproduire. Mais quand elle descend en profondeur, le parasite qui s'est mis sur la vessie va faire exploser la vessie et elle meurt. 90% meurent. Quand vous avez tout cumulé, la pêche des civelles n'a pas aidé, mais même sans la pêche des civelles il n'y aurait plus d'anguilles à pêcher. Quand les civelles arrivent chez nous, elles ont 2 ans. Au départ, c'est un leptocéphale, c'est une sorte de truc carré, ça se laisse porter par les courants ; au gré des courants, ça arrive sur nos côtes, et là l'animal se transforme et elle devient allongée, transparente, une civelle, quoi, et là elle décide de remonter les courants, d'aller trouver des endroits pour se nourrir etc... et là, quand elle commence à s'alimenter avec d'autres proies, elle va devenir noire et devenir anguille... le cycle complet d'une anguille, c'est entre 15 et 25 ans. Le saumon qui a un cycle de 2ans et ½, on n'arrive pas à le faire revenir ; mais elle, une fois qu'elle aura disparu, je pense que ce sera... (fini)

Autre prédateur : les oiseaux, hérons, aigrettes, cormorans.... Les oiseaux ne sont pas un problème pour moi, parce que tout ce qui est huîtres, palourdes etc... ne les intéresse pas, et l'espèce qu'on

élève en France c'est *penaeus japonicus* (???), de la famille de penaeides, elle vient du Pacifique et c'est la seule espèce de gambas qui a la particularité de s'enterrer toute la journée et de ne sortir que la nuit. Elle va s'enterrer dans le sol et quand la nuit arrive, elle sort pour chasser. C'est très frustrant pour les visites : on ne voit rien ! C'est une variété qui pousse moins vite que les autres. C'est la seule qu'on a le droit de faire en France, malheureusement, et elle a une croissance un peu plus lente puisqu'elle ne mange que la nuit. Par contre la chair est beaucoup plus structurée et les Japonais considèrent que c'est la meilleure gambas du monde. Quand elle sort du sol, elle va chasser. Elle va se nourrir de larves de moustiques, de petits crustacés qu'on appelle les puces de mer, qui se développent très très vite. C'est un crustacé herbivore : il mange du phytoplancton et crée de la protéine et de la carapace. Donc la gambas, quand elle mange ça, à partir de 6-7 g, elle va muer plus facilement, elle va prendre des belles couleurs etc... et puis vous avez surtout une grosse part de protéines : c'est le ver, le néréis, celui qu'on appelle le mille-pattes. Il s'implante très bien dans les marais, il supporte très bien les variations de salinité, et quand ce ver atteint 2 ans et ½ à peu près, il va se reproduire. Il ne se reproduit qu'une fois. Il sort du sol sur les montées de température, il nage quelques heures dans l'eau et il explose : il éclate littéralement et il répand sa semence dans l'eau. Ça donne naissance à 20-25000 petits vers par m² ! Et les gambas adorent ces vers-là. Quand vous avez des insectes, il ne faut pas que le ver soit trop long, parce qu'il met 2 ans et ½ à atteindre l'état adulte et à se réimplanter. En 2003 on a tout perdu, quasiment, on a mis presque 2 ans à retrouver la productivité.

Comment je suis arrivé en Médoc, en étant originaire de l'Est ?

J'ai fait des études agricoles, puis piscicoles et à la fin de mes études, j'ai cherché un stage et j'en ai trouvé un sur les premiers essais de gambas qui se faisaient au Verdon. Et là je me suis dit : c'est là que je vais rester !

Une fois qu'on a eu fini les travaux, on a replanté des haies, tous les 5-6 ans on les retaille, on replante depuis des années des tamaris, on en est à 3-4 km de haies, ça a un gros avantage : c'est joli, ça fait du bois de chauffage, ça nourrit un peu les moutons et surtout ça abrite les moustiques. Les moustiques détestent le vent, et pour qu'ils pondent bien dans les bassins, il leur faut des abris. A ce moment-là, on a des pontes. Le gros avantage de celui qu'on abrite, c'est qu'il ne pique pas l'homme. Vous avez parfois des nuages de moustiques sur les digues et : aucune piqûre !

Les coques, quand on a fait les dossiers, on a d'abord eu l'autorisation d'être fousseurs ; dans les coquillages, il y a les filtreurs et les fousseurs. Dans les années 2000, un peu avant ... 1994-95, la législation a changé : avant on classait les zones pour les coquillages tous coquillages confondus, et donc nous, du coup, on était interdits pour tous les coquillages. Et après l'administration a dit « mais non, les filtreurs -c'est à dire les huîtres et les moules- ne fonctionnent pas de la même façon que les fousseurs : les coques, les palourdes... et on va distinguer les 2 parce qu'on n'a pas le même type de problématique, notamment en bactériologie, en métaux et tout ça. Et donc il y a 3 zones : les filtreurs (huîtres et moules), les fousseurs (coques, palourdes etc...), et maintenant en plus tous les gastéropodes : bulots, bigorneaux, tout ça... C'est classé en 3 zones différentes. Donc vous pouvez être en A par ex. , donc vous pouvez ramasser les coquillages en direct comme sur le Bassin d'Arcachon pour les filtreurs, et être en B ou en C pour les fousseurs. Et vice-versa. Les coquillages fousseurs ne stockent pas les métaux, ce qui fait que les palourdes et les coques, on a le droit tout de suite. Enfin, on a quand même fait une étude... il a fallu prouver que dans le Médoc, les palourdes

et les coques ne stockaient pas les métaux, comme dans le reste du monde ! ça aurait dû être automatique, on n'aurait dû faire que l'étude bactériologique, c'est-à-dire regarder, sur 12 mois, que nos coquillages n'ont pas trop de bactéries pour pouvoir les mettre à la vente. On n'aurait pas dû avoir à faire le suivi des métaux... Donc, on a eu le feu vert, pour les fouisseurs, et nous on avait demandé parce qu'on avait des coques partout, nous ! en plus on a un terrain argileux et pas sableux, donc elles n'ont pas de sable à l'intérieur.

Et en 2003, on a eu la canicule et depuis 2003, les coques... (finies !) on a des reproductions, on a des millions de petites coques comme ça, mais impossible de les amener à la taille normale. Et c'est général. C'est-à-dire que nous, on l'a constaté ici dans le marais, mais vous reprenez toute la côte atlantique et vous vous rendez compte... C'est pas compliqué : vous regardez le prix de la coque actuellement... ça valait dans les années 99 2 ou 3 Francs le kilo, aujourd'hui il n'y a rien en-dessous de 8-9 €. C'est-à-dire 30 fois plus cher. C'est pas le coût de la vie, c'est qu'il n'y a plus rien, les bancs du Croisic, tout ça... il y en a encore un peu, mais proportionnellement à ce qu'il y avait avant...même sur le Bassin d'Arcachon, on n'en trouve plus. Et ce n'est pas la surpêche ! On ne prend pas conscience de la rapidité d'évolution des stocks de produits, c'est une catastrophe....On a parlé de l'anguille, les coques, on pourrait parler de l'alose...

Non, le réchauffement climatique, c'est d'autres phénomènes. Par ex., le réchauffement, il va s'impliquer sur les crevettes grises. Elles sont pêchées à Cordouan. Avant on pêchait la crevette grise jusque dans les passes d'Arcachon. Il n'y en a plus. C'est-à-dire qu'elles ont perdu 100 km de côtes. La crevette grise, c'est une crevette d'eau froide. Donc elle est remontée de plus de 100 km parce que l'eau, effectivement, s'est réchauffée de quelques dixièmes de degrés. Sur le Bassin d'Arcachon, on voit depuis quelques années déjà, des balistes. Il y a même eu quelques barracudas qui ont été pris, c'est des poissons d'eau chaude. Le réchauffement, il a une incidence aussi sur la rapidité de la physiologie des animaux, sur les écosystèmes... un marais comme ça, à un moment donné s'il chauffe trop, il n'est pas adapté. En 2003, on a tout perdu parce que la machine s'emballe. Mais le réchauffement, c'est soit la canicule, soit des coups de froid trop forts. Dans les 2 sens c'est un problème. Les activités humaines incitent les bactéries, les virus à devenir plus virulents, plus agressifs.

Alors, la pêche : on a une nasse d'un côté, on a une nasse de l'autre, c'est la même. On plante un piquet au bord du bassin, on attache le filet à un bout, on tend vers l'intérieur du marais la capéchade, et à l'autre bout, on a la même nasse avec un deuxième piquet, donc quand c'est tendu vous voyez, ça crée des pièges ; la gambas la nuit quand elle sort, elle va circuler, elle rencontre l'obstacle, elle longe d'un côté ou de l'autre l'obstacle qu'elle rencontre, elle va entrer dans la nasse et puis après c'est un système très simple, que vous ayez un casier à crabes etc... c'est pareil, c'est l'entonnoir, c'est ce qu'on appelle une empêche : l'animal rentre, il suit toujours les contours, il ne retrouve pas la sortie. Ils vont s'accumuler au bout, et après, deux fois par nuit, on va récupérer ... on va soulever la corde du piquet et on récupère les gambas, un ou deux filets à la fois, très vite on revient au vivier, on le remet très vite à l'eau et on les laisse dégorger et on ne les vend que 12 heures après. Donc on va faire ça toutes les nuits pendant 3 mois, 3 mois et ½, c'est un peu le côté particulier de la production, c'est qu'on a un travail nocturne assez conséquent. On y va à pied, avec des grandes bottes, l'été même en short de bain. Un marais bien travaillé, à part quelques zones où il y a du limon qu'on évacue normalement l'hiver quand on le travaille bien, sinon un marais, on le fait respirer une ou deux fois par an. A chaque fois qu'il respire, c'est à dire qu'il est à l'air libre, qu'on

l'assèche, l'argile se restructure. Donc vous avez une colonne de limon de 5 à 10 cm, qu'il faut, hein... souple, pour que la gambas puisse s'enterrer, par ex., mais pas plus, donc ça porte, vous marchez... ça plante un peu, ça colle, mais quand vous êtes en eau, ça colle pas, en fait. C'est-à-dire que quand l'argile est mouillée, quand vous êtes dans l'eau, l'argile se détache tout de suite de la chaussure. Le plus compliqué, c'est de marcher dans les marais quand ils sont au sec, mais pas secs : là, ça colle ! La nuit les gambas circulent, mais dans la journée, si vous marchez, vous pouvez en écraser parce qu'elles sont vraiment enterrées. Quand vous mettez une japonicus dans un aquarium, vous la voyez s'enterrer, il y a juste le rostre qui dépasse, d'ailleurs c'est une technique de défense, pour se cacher. La gambas a un rostre à l'avant et un pique à l'arrière, comme toutes les crevettes, pratiquement. Et donc si un prédateur attaque, il se pique d'abord : lui recule et elle se dit « il y a danger », et elle part. La meilleure défense, c'est la fuite. Une gambas, par ex. 80-85% du poids, c'est un seul muscle qu'on appelle la queue. C'est le muscle principal et ça ne sert qu'à une chose : s'échapper. Parce que quand elle circule, elle se sert de ses pattes. Donc, elle navigue plutôt comme si elle pédalait avec un pédalo, mais au moment où il y a un risque, elle se plie et elle se déplie ; quand on rentre dans les bassins la nuit, ça part comme ça en gerbes, ça fait 15-20 m comme ça en 2-3 rebonds, c'est impressionnant. Si vous rentrez dans un bassin et qu'il y en a suffisamment, quand elles ont peur, elles filent à la surface et dès qu'elles sont à la surface, elles font comme des ricochets, elles rebondissent à la surface ce qui leur permet de partir beaucoup plus rapidement, c'est bien adapté !

On met plus ou moins de filets en fonction des besoins, moi l'objectif c'est toujours d'en faire 20 à 30 kg par nuit, ça permet de couvrir les commandes et les grandes surfaces. On met les filets avant la tombée de la nuit, on les relève une première fois vers minuit- 1h et une deuxième fois vers 5-6 h du matin. Si j'en ai pêché assez la première levée, je ne retends pas. Ce qui peut se passer, c'est que vous n'avez quasiment rien dans les filets, ça arrive. C'est un phénomène très simple : c'est que tout le bassin mue en même temps. Quand vous avez une mue, c'est quasiment général. C'est peut-être un phénomène hormonal, elles se mettent à muer à 80-90% du bassin en même temps. Donc là, vous voyez qu'il n'y a rien dans les filets, ne cherchez même pas à comprendre, vous prenez le filet et vous le mettez dans le bassin d'à côté, en espérant que celui d'à côté n'a pas mué et qu'il y aura de la pêche. Ça nous arrive régulièrement de ne pas avoir de gambas à vendre ! Quand elles muent, elles restent au fond, immobiles et elles attendent que la carapace redurcisse, et ça dure, selon la taille... quand on commence à arriver aux tailles vendables, entre 12 et 30 g, ça peut atteindre effectivement 18-24 h...avant qu'elles puissent revenir à la surface. La carapace commence à se refaire avant : en-dessous de la carapace dure, se constitue une autre carapace toute molle, comme un pyjama en flanelle (!), et dès que l'animal va sortir de sa carapace, cette carapace toute molle, il la gonfle d'eau, pour la distendre un peu, comme un dirigeable quoi...cette nouvelle carapace est plus grande que la précédente, et une fois qu'elle est gonflée d'eau, il y a un phénomène de contact avec l'oxygène de l'eau et la substance durcit. Ils ont fait de la résine bien avant nous, les crustacés ! Donc la nuit suivante, on peut les pêcher. Sur la gambas, c'est pas gênant d'en avoir une qui vient de muer, parce que globalement elle est pleine de chair, elle va avoir un petit jour si vous la cuisez, mais c'est pas trop méchant. Sur un tourteau, on vous dit « je veux un tourteau plein »... un tourteau plein, c'est un tourteau qui n'a pas mué, justement. S'il vient de muer, il a la chair du précédent mais il a la coquille du suivant.