

A la rencontre de l'Huître et du Pineau !

LES PORTS D'ÉTAULES ORIVOL ET LES ROCHES PAR CLAUDE GOULEVANT

Lorsqu'en 1790 notre premier maire, François Chevallier l'Étang s'emploie à délimiter notre commune, il tourne le dos à la Seudre et à son rivage. Celui-ci est, pense-t-il, malsain de par l'abandon des marais salants de moins en moins productifs. Il laisse par là Chaillevette et Arvert nous couper de la mer par la Seudre.

Au cours des ans, plusieurs rectifications mineures ont lieu, mais jamais du côté de la Seudre.

Or Arvert a du mal à entretenir ses chemins, surtout les plus éloignés : en effet la commune s'étend du chenal des Brégauds, en amont des Roches, jusqu'au Petit Pont, à l'entrée de La Tremblade.

Malgré de nombreuses protestations des ostréiculteurs d'Étaules rien ne sera fait avant la dernière guerre. C'est le maire Charles Hervé qui tente de faire revenir dans le giron d'Étaules les ports ostréicoles d'Orivol et des Roches, ports en plein développement.

Arvert refuse et s'entête. Commence alors une lutte



coll. C. Goulevant

cussions, souvent très « animées ».

Certains comprennent le problème mais d'autres se sentent spoliés, dépouillés et, à les en croire, c'est la fin de leur commune. Peu à peu arrive ce qui devait arriver, avec une grande lenteur, grâce à l'action persévérante du maire : l'administration entend enfin les Étaulais. Ils ont gain de cause.

C'est ainsi que le Maine Simon, le Maine Bord, les ports d'Orivol et des Roches sont devenus étaulais.

CHARLES HERVE (1894-1973)

coll. C. Goulevant



Il exerça le métier d'ostréiculteur dans l'exploitation familiale jusqu'à son incorporation dans la marine nationale ; il fit la guerre 14-18 sur des bateaux naviguant en Méditerranée, Adriatique et Mer Noire. Engagé dans les commandos marins en 1945, il participa aux combats pour la libération

de la presqu'île d'Arvert. Membre des syndicats ostréicoles dès 1920, il devint président du syndicat ostréicole de la rive gauche de la Seudre en 1945, puis président du comité local de Marennes-Oléron, et en même temps président de la Fédération ostréicole.

Élu maire d'Étaules en 1945, il conserva la mairie jusqu'en 1971, tout en menant de front la présidence du C.I.C. (jusqu'en 1963) et celle du Crédit maritime pendant cinq ans. Il représentait l'ostréiculture au comité de gestion du crédit agricole de Charente Maritime. Il fut nommé officier du Mérite maritime et chevalier de la Légion d'honneur. La rue d'Étaules où il habitait porte son nom.

Son dévouement pour l'ostréiculture de la presqu'île fut exemplaire, autant que sa totale objectivité concernant les autres régions ostréicoles.

coll. C. Goulevant



d'opiniâtreté car notre maire, lui aussi, est entêté.

Après un an de réflexions et de démarches, Charles Hervé met le conseil municipal au courant des résultats obtenus auprès des administrations.

Nous sommes le 22 mai 1948.

Stupeur à Arvert ! Une rectification va diviser la commune en deux parties...Il s'ensuit force dis-



CYCLE DE VIE D'UNE HUÎTRE

juin à mi-août (0) : PÉRIODE LAITANCE

Les huîtres laissent s'échapper spermatozoïdes et ovules. L'œuf fécondé va se transformer en larve. Pour 3 millions d'ovules, environ 10 larves seront formées... Vers 20 jours environ, la larve (naissain) se fixe. *Détail intéressant : à la ponte, les huîtres mâles deviennent femelles et vice et versa !* Captage : récupération du naissain, mise en place des collecteurs (support de fixation : ardoises ou coquilles d'huîtres enfilées dans une tige de fer, tubes ou rondelles de plastique, etc.).

Des plates aux creuses

Les premières huîtres présentes sur nos côtes étaient des huîtres plates (*ostrea edulis*). Une première épidémie les fera presque disparaître dans les années 1820, elles seront alors progressivement remplacées par une huître creuse plus résistante la "portugaise" (*gryphea angulata*). Cette dernière subira hélas le même sort à la fin des années 1960. La "japonaise" (*crassostrea gigas*) alors déjà importée et testée (par prévoyance) par les ostréiculteurs la remplacera progressivement. C'est cette huître que vous consommez actuellement.

Janvier-mai (+3) :

Détroquage : à l'aide d'un démanchoir, les huîtres sont séparées les unes des autres. Les huîtres sont détroquées et prétriées en fonction de leur taille et de leur forme et sont conditionnées dans des poches ou des casiers, puis positionnées sur des tables. Développement.

Juin-Juillet (+1) :

Séparation des huîtres de leur collecteur. Elles sont mises en poche à petites mailles puis installées sur des "tables" (support sur-élevé en fer). Développement des huîtres sur des parcs d'élevage...



La navicule bleue

Cette algue unicellulaire fait partie du phytoplancton qui compose l'alimentation de l'huître.

Ce phytoplancton est filtré par les branchies de l'huître où il déposera son pigment donnant ainsi aux Marennes Oléron leur couleur verte unique.

Cette algue n'est pas présente dans toutes les claires et nul ne sait comment la produire !

Avril (+1) :

De 3 à 10 mois (selon la pousse) après le captage : éclaircissement (sélection permettant aux huîtres de se développer dans de bonnes conditions). Développement des huîtres dans les parcs de captage.

Avril-Mai (+2) :

Les huîtres sont sorties des poches. Eparage (répartition homogène dans des parcs, à plat) ou remise en poches (à plus grosses mailles) et stockage sur des tables. Développement.

NB : chaque exploitant a bien sûr ses méthodes de travail. Le schéma ci-dessus n'est donc qu'un exemple pouvant différer plus ou moins d'un exploitant à l'autre, le cycle de vie de l'huître restant compris entre 3 et 4 ans.



Les principaux prédateurs ou nuisibles

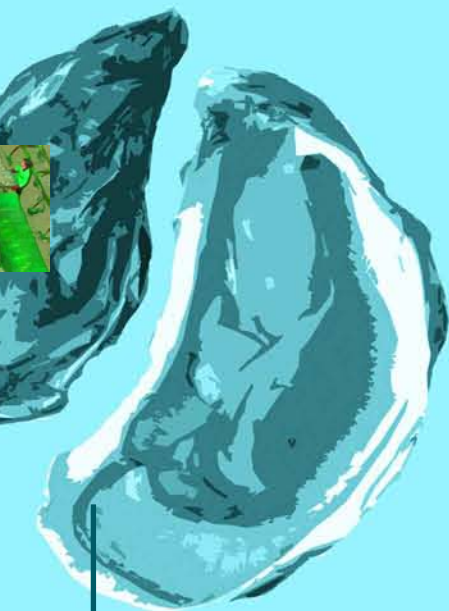
Les bigorneaux perceurs, l'étoile de mer (paralyse l'huître puis l'aspire), les moules (recouvrent et étouffent l'huître).

RENNES OLÉRON

Tous nos remerciements à
M. et M^{me} MOULINEAU,
ostréiculteurs à Etaules
et au Musée Maritime de la
Tremblade et à son guide,
Betty MOREAU

Bassin Marennes Oléron

- 3000 ha de parc à huîtres
- 3000 ha de claires
- 800 à 1000 ostréiculteurs
- 45 % de la consommation des huîtres creuses en France



Octobre-déc (+3) :

Triage par numéro.

Mise en claire (ancien marais salants reconvertis en bassin d'affinage de l'huître).

Affinage des huîtres : les huîtres vont séjourner un certain temps dans les claires.

La pousse en claire

La Pousse en Claire est élevée dans la claire, où elle séjourne entre quatre et huit mois à très faible densité (deux à cinq huîtres par m²). La mise à l'eau ou "éparage" des petites huîtres se fait entre la première grande marée d'avril et la dernière grande marée d'août. L'eau se renouvelle aux périodes de "maline", c'est-à-dire lorsque les marées ont une amplitude supérieure au coefficient 60, soit en moyenne 2 fois par mois. Dans la claire l'eau est calme et l'huître peut engraisser en toute tranquillité, sans être dérangée par les intempéries ou les agresseurs de toute sorte qui se trouvent en mer. Elle va ainsi doubler ou tripler de volume et de poids, et acquérir une fermeté très caractéristique et son goût inimitable lié au terroir. Quelques sondages permettent la surveillance de la croissance où de la forme harmonieuse de la coquille, et là qualité de l'engraissement du "poisson" à l'intérieur. Lorsque le moment est venu, la pêche se fait manuellement, avec des outils étudiés pour ne pas traumatiser l'animal, ni briser les bordures de sa coquille, très fragiles, que l'on nomme aussi "dentelles". Puis les opérations de triage, de lavage et de calibrage, qui se font aussi à la main, précèdent l'emballage des Pousse en Claire, qui, soigneusement vérifiées une à une, sont déposées avec précaution dans leur emballage distinctif, qui reste scellé, même à l'étal.



Appellation

temps d'affinage

Fine de claire :

3 semaines minimum

Spéciale de claire :

3 semaines minimum

A noter :

*il existe un label
rouge pour les fines
de claires vertes
et les pousse en claire.*

Les producteurs locaux

De nombreux exploitants ostréicoles travaillent sur notre commune. Nombre d'entre eux reçoivent tous les ans médailles et prix pour récompenser la qualité de leur travail et donc de leurs huîtres. N'hésitez pas à partir à leur rencontre....

Musée Maritime

BD Roger Letélie - BP 141

17390 La Tremblade - Tél. 05 46 36 30 11

Avril, mai, juin, septembre : 15h-18h sauf mardi et dimanche : jours fériés 10-12h sauf 1^{er} mai.

Juillet, août : 14h30-18h30 du lundi au samedi.



© maquette du Musée Maritime

Travaux dans les parcs ("tables" et poches d'huîtres).

LE PINEAU OU L'ERREUR DU SIÈCLE !

JUGEZ PLÛTÔT !

LE PINEAU

C'est un mélange de jus de raisin pour 3/4 et de cognac à 70° pour 1/4. Le Cognac bloque la fermentation du jus de raisin, c'est un conservateur. Les agents de saveur et de couleur sont liés au raisin.

CÉPAGES

A noter : la qualité du jus récolté est très liée, outre le cépage choisi, à la qualité du porte-greffe, introduit au 19^{ème} siècle pour protéger les vignes du phylloxéra.)

Pineau blanc, cépages blancs : Ugni Blanc ou Colombard (+fruité). Ces deux cépages sont des cépages à cognac.

Pineau Rosé, cépages rouges : Merlot ou Cabernet (un peu moins coloré).

A noter : on parle de pineau Rosé ou Rouge. La différence de couleur est liée aux méthodes d'exploitation des cépages rouges utilisées par les viticulteurs.

ÉTAPES DE FABRICATION

1/ 1 mois avant les vendanges : pour que les grains de raisin soient colorés de façon homogène, on peut effeuiller le pied autour de la grappe, coté soleil levant. Les grains "bronzent". Le pineau obtenu sera d'autant plus rouge.

2/ A la période des vendanges, des analyses régulières sont faites : on prend une grappe de chaque côté des allées, on les broie puis on réalise l'analyse au mustimètre pour contrôler le degré en sucre. Le degrés minimum légal : 10°

3/ Vendanges : habituellement du 20 septembre à la mi-octobre. La vendange est mécanique : la raffle (le squelette) de la grappe reste sur le pied, seule la graine est récupérée.

4/ La récolte est passée au pressoir. Pour fabriquer du pineau blanc, cépages blancs. Pour fabriquer du pineau rouge, cépages rouges.

HISTORIQUE

André Pineau, viticulteur de son état, a en 1589 involontairement "découvert" le pineau. Après ses vendanges, il stocka comme d'habitude, son jus de raisin dans un fût. Il ne savait pas qu'il restait du cognac dans le fond du-dit fût. Quelques temps plus tard il constata que le raisin n'avait pas fermenté mais que le curieux breuvage était très bon ! Le pineau était né !

5/ Le jus est stocké dans un fut de chêne dans lequel on a préalablement mis la quantité de cognac nécessaire. Le mélange devra être compris entre 16 et 22°.

6/ 2/3 mois plus tard, la lie s'est déposée dans le fond du fût. On effectue un sous-tirage (récupération du "clair" par le haut de la cuve), on nettoie la cuve puis on y remet le jus sous-tiré.

7/ Le pineau doit rester au minimum 18 mois dans son fût. Au préalable, une déclaration d'intention d'élaboration de pineau est faite : le viticulteur déclare le numéro et la surface de la parcelle utilisée pour fabriquer le cognac, de même pour la parcelle utilisée pour le jus de raisin. Pour obtenir l'agrément, une demande d'appellation est faite auprès de l'INAO (Institut National d'Appellation d'Origine). Un échantillon est prélevé dans la cuve après les 18 mois minimum, puis il est analysé chimiquement et gustativement

8/ Si l'appellation est obtenue, on peut mettre le pineau en bouteille. Mais avant, dernière opération le collage qui est en fait un filtrage. Il se fait soit par procédés œnologiques soit aux blancs d'œufs (4 pour 200 litres de pineau).



9/ C'est alors la mise en bouteille avec étiquetage et capsulage.

Tous nos remerciements à Jean-Jacques MONNERIE, producteur de pineau à l'Isle d'Etaules pour toutes ces explications.