

VISITE DES PARCS A HUITRES DE TIBIDY

par Albert LUCAS

Le 6 Février 1958 une cinquantaine d'excursionnistes visitaient à marée basse les parcs à huîtres de M. Le Née à Tibidy, en L'Hôpital-Camfrout. Tout ce qui suit a été rédigé d'après les explications fournies par M. Le Née lors de la visite. Nous tenons à l'en remercier ici.

★
★

Le parc est établi sur un sol vaseux mais suffisamment durci par apport de gravier et de maërl. Il est divisé en plusieurs parcelles balisées par des perches et dans chacune il y a des huîtres (1) d'un âge déterminé.

Depuis 1922, M. Le Née utilise des tuiles pour la récolte du naissain. En certains endroits du parc, choisis selon les courants marins et d'après la hauteur du sol, sont disposés des « bouquets » de tuiles. Un « bouquet » est constitué de 10 à 14 tuiles héli-cylindriques et solidement réunies par un fil de fer.

Fin Juin-début Juillet les tuiles sont soigneusement nettoyées et chaulées ; elles sont mises à l'eau à proximité des huîtres-mères qui à cette époque lâchent leur frai à marée montante. La température de l'eau doit être de 18° à 20°. Les larves ciliées nagent quelque temps et se fixent sur toute surface propre : tuiles fraîchement chaulées, coquilles d'huîtres, d'anomies, etc...

En Juillet 1957 la température fut trop élevée (22°) et le naissain se fixa très mal sur les collecteurs. Il y eut à peine une huître par tuile alors que les bonnes années il peut y en avoir jusqu'à 200. La moyenne est de 50.

Vers Mars-Avril les jeunes huîtres qui ont alors 9 mois sont décollées de la tuile à l'aide d'un couteau spécial qui ressemble à celui des vitriers. Grâce à la pellicule de chaux l'huître est décollée assez facilement bien que la fragilité des valves rende l'opération délicate. Ces huîtres, dont la taille varie de 2 à 3 centimètres, sont placées pendant 1 à 2 mois dans des caisses à fonds et couvercles grillagés pour être protégées des attaques

(1) Il s'agit évidemment de l'huître plate *Ostrea edulis*.

des Crabes, des Bernard-l'Ermite et des Etoiles de mer. Lorsqu'elles sont suffisamment fortes ont les « sème » sur une parcelle soigneusement préparée. Il faut en effet nettoyer le terrain de tout ce qui l'encombre : débris d'algues, coquilles vides et surtout de la faune naturelle de ces espaces vaseux : Moule barbue (*Modiola barbata*), Anomie (ou « Nacré »), Ascidies, Spongiaires, Murex encore appelés « Bigorneaux perceurs » parce qu'ils tuent les huîtres en perçant la coquille (les Pourpres, autres bigorneaux perceurs, se cantonnent dans les endroits rocheux).

L'hiver suivant les huîtres qui ont alors 18 mois, sont relevées, triées et « semées » sur une autre parcelle : la croissance de l'huître est meilleure quand on lui change de place chaque année. Presque toutes les huîtres sont consommées lorsqu'elles ont environ trois ans. Au-delà de cet âge la mortalité est élevée. Nous avons cependant pu voir des huîtres de 4-5 ans ayant pour taille commerciale le double zéro. En effet, une fois récoltées, les huîtres sont classées pour la vente selon leur taille qui varie du 6 (les plus petites) au triple zéro (les plus grosses).

Les ostréiculteurs achètent aussi des huîtres de 18 mois environ draguées sur des fonds naturels. Elles sont facilement reconnaissables dans le parc à cause de leur couleur claire, car elles se sont développées sur des fonds de maërl. En général leur mortalité est forte.

Avant d'être livrées à la consommation les huîtres doivent séjourner au moins 48 heures dans des bassins dégorgeoirs. Ceux de M. Le Née sont situés à Goasquelliou. En avant des bassins un petit parc de réserve, découvert à chaque marée, a un double rôle : les huîtres s'y habituent à garder leur eau à découvert, et elles y sont triées, ce qui permet de répondre rapidement à une demande imprévue.

Ce parc est planté de pieux pointus de 20 cm. de haut et distants de 50 cm. : c'est une défense contre d'énormes Raies, les Mourines (*Myliobatis aquila*) qui séjournent dans la Rade de Brest de Mai à Octobre. Désignées localement sous les noms de « Tères » et « Gueules pavées », les Mourines sont caractérisées par leur grande taille (1 m. 50), leurs queues munies d'aiguillons et surtout leurs mâchoires pourvues d'énormes dents plates disposées en mosaïques. Elles sont très friandes d'huîtres qu'elles écrasent entre leurs dents. Leur voracité est extrême : il est arrivé, à Goasquelliou, qu'une tonne d'huîtres ait été dévorée en 3 jours par des « Tères ». C'est le plus redoutable ennemi de l'huître.

*
**

Ainsi, au cours de cette visite, nous avons pu constater combien le métier d'ostréiculteur demande de soin et de compétence, tant pour l'élevage de l'huître que pour la lutte contre ses ennemis naturels.