

Pêche et conchyliculture en presqu'île guérandaise

par Maurice HÉRAL*, Yves GRUET* et Pierre MAGGI**

Par sa situation géographique entre les estuaires de la Vilaine et de la Loire, la presqu'île guérandaise est un lieu de contact et d'interpénétration entre les milieux terrestre et marin. Elle a toujours eu une vocation maritime prononcée : les ports de pêche, les parcs conchylicoles, les salines sont autant de preuves d'activités variées, parfois florissantes, toujours sources importantes de revenus pour la population permanente.

LA PECHE EN MER

Il s'agit essentiellement d'une pêche artisanale pratiquée à bord de bateaux ne dépassant pas 18 mètres de long. Les sorties en mer sont très brèves : un à deux jours, quatre au maximum. Depuis 1969, le nombre des navires est en augmentation, mais les bateaux modernes emploient une main-d'œuvre de plus en plus réduite (fig. 1). La pêche est polyvalente et change donc selon les

Années	BATEAUX			EQUIPAGES		
	L.T.	L.C.	Total	L.T.	L.C.	Total
1965	98	108	206	523	546	1060
1966	92	104	196	477	502	979
1967	90	99	189	480	443	923
1968	92	96	188	422	302	724
1969	93	103	196	412	309	721
1970	96	106	202	440	305	745
1971	99	83	182	447	258	705
1972	106	87	193	416	259	675
1973	108	85	193	413	185	598
1974	113	99	212	376	186	562

Fig. 1. — Evolution de la flottille de pêche des ports de La Turballe (L.T.) et du Croisic (L.C.) : renseignements Affaires maritimes.

* Laboratoire de Biologie et Ecologie animale, U.E.R. des Sciences de la Nature, B.P. 1044 - 44037 Nantes Cedex.

** Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, rue de l'Île d'Yeu, Nantes.

Année 1974	TONNAGES		TOTAUX	
	L.C.	L.T.	Poids	Valeur
POISSONS de fond				
Merlan	72	318	390	954
Sole	106	125	231	3639
Merlu	52	147	199	1588
Mulet, bar	71	49	120	1140
Lieu (jaune)	25	89	114	261
Baudroie	57	20	77	652
Grondin, rouget	12	62	74	878
Dorade	15	58	73	328
Congre	9	39	48	55
Tacaud	23	15	38	278
Pocheteau (raie)	6	15	21	104
Plie	1	13	14	37
Lingue	—	11	11	47
Turbot, barbue	3	6	9	138
Limande	5	—	5	29
Squale, roussette	+	—	+	+
POISSONS pélagiques				
Hareng	29	907	1116	1977
Sardine	1	913	914	2595
Anchois	61	483	544	770
Sprat	168	294	462	279
Maquereau	44	124	168	433
Eperlan	7	153	160	377
Chinchard	—	118	118	169
CRUSTACES et COQUILLAGES				
Langoustine	419	219	638	4771
Crabe	238	91	319	1181
Coquille Saint-Jacques	125	49	174	713
Encornet, seiche	—	135	135	585
Crevette rose	88	12	100	2527
Crevette grise	7	37	44	574
Homard	17	+	18	702
Langouste rouge	2	1	3	189
Moules	657	268	925	1482
Coquillages (coques)	430	33	463	694
Huîtres	96	366	462	2511

Fig. 2. — Tonnages (en tonnes) et valeurs (en milliers de francs) des productions marines de La Turballe (L.T.) et du Croisic (L.C.) : renseignements Affaires maritimes.

saisons ; les produits débarqués comportent ainsi de nombreuses variétés de poissons et crustacés frais dont la valeur marchande est élevée.

DIFFÉRENTS TYPES DE PÊCHE.

• *Le chalut de fond ou benthique.* Les animaux délogés du sédiment sont piégés dans un filet en forme de sac largement ouvert vers l'avant et se rétrécissant en une poche à mailles plus fines (« le cul ») où s'accumulent les prises. Ce mode de pêche présente l'avantage de pouvoir être pratiqué toute l'année.

Selon les statistiques, les principaux poissons de fond débarqués sont en premier lieu : le merlu, le merlan et la sole, espèces « nobles » et donc recherchées ; le rouget-barbet, la baudroie ou lotte ; et en complément : les lieux jaunes, les dorades, les plies, les turbots, etc... (fig. 2).

Ces chaluts de fond sont aussi utilisés pour la pêche de certains Crustacés : crevette grise dans l'estuaire de la Vilaine et langoustines sur les fonds de 50 à 150 mètres au large des îles d'Yeu, de Belle-Ile et de Groix (grande vasière).

• *Le chalut semi-pélagique.* Le poisson est pris à une certaine distance du fond, le chalut n'adhérant pratiquement plus au fond et s'ouvrant vers le haut (par adjonction de panneaux, de flotteurs, etc...). Les bancs de poissons peuvent être repérés au sondeur. Cette technique est surtout utilisée pour le sprat et le hareng, poissons boréaux qui descendent sur nos côtes pour pondre d'octobre à décembre. L'anchois est capturé entre septembre et octobre.



Fig. 3. — Mise à terre des sardines (La Turballe)

(Photo C. Cholet)

- *La senne ou « bolinche »*. Les bancs de poissons pélagiques sont encerclés par un grand filet tournant. La sardine est auparavant appâtée par le « boëtteur » avec de la « rogue » : mélange d'œufs de morue et de farine d'arachide. Cette pêche est pratiquée de mai à octobre dans les secteurs du Croisic, de Quiberon et de Belle-Ile. Les tonnages débarqués (fig. 2 et 3) varient beaucoup d'une année à l'autre ; la pêche d'autres espèces pélagiques (anchois ou hareng) constitue donc un complément intéressant.

- *La pêche aux casiers*. Les Crustacés sont attirés par des appâts fixés dans des nasses posées sur le fond. Deux types de casiers sont utilisés : ceux pour la pêche à la crevette rose ou « bouquet » en automne et hiver, ceux pour la pêche aux tourteaux, étrilles, araignées, homards et langoustes, au printemps et en été (fig. 2).

- *Autres types de pêche*. L'hiver, certains pêcheurs arrêtent momentanément le chalut et s'arment pour la civelle. Les jeunes anguilles sont abondamment capturées au « tamis » (grande épui-sette à mailles fines) devant les estuaires (Vilaine et Loire notamment). Traditionnellement vendues sur le marché nantais, les civelles sont également exportées en Espagne et au Mexique (consommation), ainsi qu'au Japon (élevages d'anguilles).

Au début de l'été, quelques unités pratiquent la pêche à la traîne pour le maquereau : les lignes munies de leurres ou d'appâts sont traînées derrière le bateau en marche. D'autres pêchent le lieu et le bar à la palangre flottante ou « bahot » : longue ligne dormante maintenue près de la surface par des flotteurs et munie de nombreux avançons à hameçons. Enfin, certains coquillages sont pêchés à la drague : la coquille Saint-Jacques, la praire et la spicule ou « demoiselle ».

LES PORTS DE PÊCHE ET LA COMMERCIALISATION DU POISSON.

— *La Turballe* (et Piriac) reste avant tout le port de la sardine, un des plus productifs de France. Mais les autres pêches (chalut) y sont aussi représentées. Une nouvelle halle à marée en fait un port bien équipé pour la vente.

— *Le Croisic*, ancien port sardinier, s'est orienté vers le chalutage des fonds côtiers, la pêche aux crustacés et aux coquillages.

— *Saint-Nazaire*, port de pêche polyvalent (chalut), mais orienté vers la pêche en estuaire : civelle, crevette grise, dragage de moules, saumon et alose.

— *La commercialisation* du poisson s'effectue par l'intermédiaire des criées du Croisic (50 %), de La Turballe (90 %) et de Saint-Nazaire, où une trentaine de mareyeurs assurent la vente. Autrefois prospères grâce à la sardine locale, les conserveries se meurent : 10 usines en 1958, 3 usines en 1974. On cherche à compenser le manque de sardines fraîches par des produits congelés (thons, sardines, poissons de chalut) débarqués à La Turballe ou à Saint-Nazaire. Les conserveries emploient encore environ 300 personnes en comptant les « saisonnières » qui ne travaillent qu'en périodes chargées.

LA CONCHYLICULTURE

Les cultures de coquillages marins ont fait l'objet d'articles

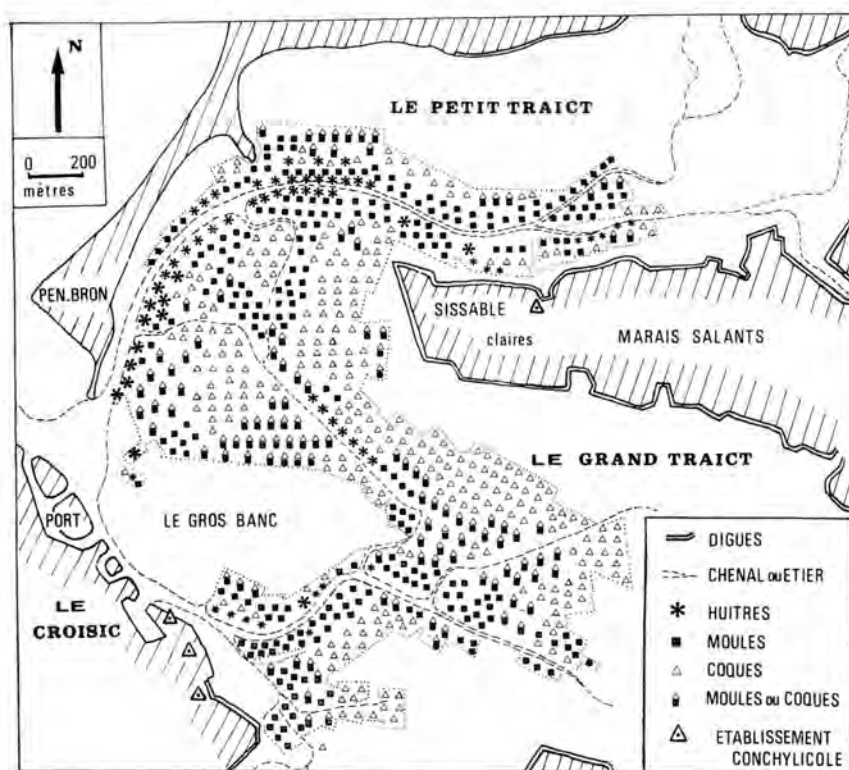


Fig. 4. — Cartographie schématique et affectation des parcs du traict du Croisic.

variés dans le n° 77 de *Penn ar Bed* ; aussi n'insisterons-nous que sur certaines particularités des cultures marines en presqu'île guérandaise.

Depuis très longtemps, une grande variété de coquillages est ramassée par les pêcheurs à pied sur cette côte : huîtres, moules (un peu partout), couteaux (Penbron, La Baule, Traict de Merquel), coques (La Baule, les traicts), palourdes, praires (herbier du Tréhic), bigorneaux, etc... Au 19^e siècle, la conchyliculture s'est peu à peu imposée dans les zones abritées : traict du Croisic,

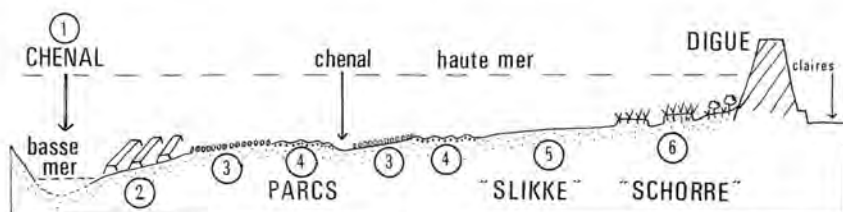


Fig. 5. — Coupe schématique d'une portion du traict du Croisic ; 1 : chenal (Eponges, Ascidies, Vers Serpulidés) ; 2 : parc à huîtres ; 3 : moules à plat ; 4 : parc à coques ; 5 : slikke ou sable vaseux à Arénicoles, Coques Scrobiculaires (Lavignon), *Corophium*, *Nereis*, *Hydrobia* ; 6 : schorre ou vase stabilisée par la végétation (*Spartines*, *Salicornes*, *Obiones*).

traict de Mesquer et baie du Bile. Actuellement, environ 320 personnes travaillent sur les 222 parcs du Croisic (191 ha) et les 142 parcs de Mesquer (120 ha). La moitié des concessionnaires sont uniquement des conchyliculteurs, 14 sont des pêcheurs, 5 des mareyeurs, 7 des artisans et 8 des retraités.

GÉNÉRALITÉS : LE TRAICT DU CROISIC ET LE TRAICT DE MESQUER.

• *Le traict du Croisic.* Il forme un petit golfe interne peu profond communicant avec la mer par un étroit goulet. Il se remplit et se vide à chaque marée et de violents courants parcourent ses chenaux (4 nœuds pour un coefficient de 95).

Aux approches du goulet (devant Le Croisic), le sol est mobile et instable, formé de sable moyen ou grossier (fig. 4, le Gros Banc). A l'opposé, le sédiment est fin et souvent stabilisé par des algues ou des plantes (fig. 5, Schorre) en remontant vers les étiers qui « irriguent » les marais salants. Ces deux types de fonds ne sont pas occupés par les parcs, le premier à cause de son instabilité (ensablement, courant), le second parce qu'il est trop haut et donc émergé trop souvent. Les zones intermédiaires sont, par contre, concédées aux conchyliculteurs qui, tenant compte au mieux du terrain au besoin en le modifiant (apport de sable, ...), cultivent : les huîtres généralement le long des chenaux, les coques plutôt sur terrain sableux parfois mobile, les moules souvent sur sols sableux ou vaseux stables (fig. 4 et 5).

Les variations annuelles de la salinité dans le traict sont de 28 ‰ en hiver à 33 ‰ en été. Dans les chenaux du traict, de faibles salinités de l'ordre de 17 ‰ ont été observées à marée descendante en mars. Dues à une forte pluviosité, ces arrivées de « douçain » peuvent provoquer des mortalités de naissain d'huîtres (1966), mais sont favorables à l'engraissement des moules. Par contre, en été, la salinité des étiers peut atteindre 40 ‰ à basse mer (marais salants en amont).

• *Le traict de Mesquer*, constitué en réalité des traicts de Pen-Bé, de Merquel, du Rosay et de Rostu, n'est en fait que la partie marine de l'estuaire du fleuve côtier qu'est le Mès (voir articles sur le bassin du Mès (1)). L'importance du bassin versant entraîne des dessalures saisonnières beaucoup plus importantes que dans le traict du Croisic.

DES CULTURES MARINES VARIÉES.

Différentes espèces de Mollusques bivalves sont cultivées. Ces animaux filtrent tous l'eau de mer d'où ils retirent leur nourriture (plancton notamment).

• *Les parcs à huîtres.* L'ostréiculture est une ancienne activité puisqu'elle débuta vers 1863 dans le traict du Croisic et à Pen-Bé. Il s'agissait alors d'huîtres plates en provenance du Morbihan. Après la maladie de l'huître plate (1921-1922), les Croisicais se décidèrent à cultiver principalement l'huître portugaise. Depuis 1970-71, suite à une maladie de l'huître portugaise, les ostréiculteurs ont importé du naissain d'huîtres japonaises. Cette dernière a pratiquement remplacé l'huître portugaise et est commercialisée

(1) Dans la 2^e partie (*Penn ar Bed*, n° 83, décembre 1975).

sous le nom d'huître creuse. Actuellement, la presqu'île guérandaise livre donc à la consommation des huîtres creuses et des huîtres plates.

Les surfaces occupées par les parcs ostréicoles ne sont pas grandes : 32 ha pour le traict du Croisic, 98 ha pour la région de Mesquer - Pen-Bé. Ces parcs sont situés au niveau des basses mers de vives eaux moyennes. Cette région est essentiellement un centre d'élevage et d'affinage ; le captage du naissain n'est pratiqué que dans un petit secteur.

Les huîtres sont mises dans les meilleures conditions de croissance (la « pousse »). Dans le traict du Croisic, elles sont élevées dans des caisses en bois goudronné (caisses ostréophiles), fixées sur des piquets et des planches de bois (fig. 6). Cette technique a fait depuis longtemps ses preuves au Croisic, mais elle nécessite un important travail d'entretien (coaltarage, ...). Dans le traict de Mesquer, elles sont élevées dans des poches ou caisses disposées sur tables métalliques. Elles sont parfois déposées sur le sol.

L'affinage ou engraissement des huîtres en claires ostréicoles existe depuis longtemps au Croisic, mais il s'est surtout développé depuis 20 ans dans les marais de Mesquer-Assérac. La technique employée dérive de celle du bassin de Marennes et peut entraîner le verdissement périodique des claires. Une claire verdit lorsqu'il y a prolifération d'algues microscopiques (la Diatomée *Navicula ostrearia*) dont le pigment bleu diffuse dans l'eau. Les huîtres qui filtrent l'eau prennent alors une coloration verte notamment au niveau des branchies.

— *Les bigorneaux* sont élevés sur les parcs à huîtres. Les jeunes proviennent soit des îles Bagueneau et Even, soit de Noir-



Fig. 6. — Parcs à huîtres (traict du Croisic)

(Photo M. Héral)

moutier (L'Epoids). Le but de cet élevage est de permettre à ces herbivores de brouter les algues qui colmatent les poches ostréicoles.

● *Les parcs à moules.* La technique classique de culture des moules sur « bouchot » est pratiquée dans le nord en baie du Bile (30 km de bouchots environ). Dans le traict du Croisic (84,2 ha) et à Mesquer-Pen-Bé (19,6 ha), depuis le début du siècle, une technique originale s'est développée : la culture à plat.



Fig. 7. — Culture des moules à plat (traict du Croisic)

(Photo Y. Gruet)

Pour ce dernier type de culture, les jeunes moules, qui ont été récoltées par dragage (baie de Bourgneuf, Noirmoutier, estuaires de la Loire et de la Vilaine, Allemagne même, ...), sont jetées à pleine mer sur le sable ou la vase. Douze à dix-huit mois plus tard, des moules commercialisables sont embarquées à bord des « chalands » (fig. 7), puis triées (fig. 8). Ces Mollusques filtreurs sont à l'origine d'un envasement qui oblige le mytiliculteur à traîner une « herse » à mer haute pour dévaser le terrain entre deux récoltes.

● *Les parcs à coques.* Ils constituent une originalité du traict du Croisic avec 74,4 ha de parcs (2,6 ha à Mesquer) situés à un niveau moyen où les émergences peuvent être fréquentes.

Le naissain, qui a été dragué, est acheté surtout en baie de Bourgneuf, à Tréhiguier et en baie de Somme. Les jeunes sont semés sur le sable, à marée haute, à raison de 5 kg par m². Environ 18 mois après, les grosses coques ou « rigadeaux » sont récoltées à la fourche (fig. 9). Le poids d'adultes récupérés ne dépasse que rarement le poids de naissainensemencé, d'importantes pertes (déplacement par le courant, ensablement, ...) ayant lieu en cours de croissance.



Fig. 8. — Machine à trier les moules sur un « chaland » (Le Croisic)

(Photo Y. Gruet)

• *Les parcs à palourdes.* Cette activité originale tend à disparaître du fait de l'épuisement des gisements naturels et de la difficulté d'approvisionnement en naissain. Des pêcheurs à pied récoltent des palourdes dans la région du Croisic, les jeunes étant « replantés » sur des parcs. La production récente de naissain en éclosérie pourrait relancer cette activité.

CONCLUSION

La pêche artisanale polyvalente a su s'adapter et tirer profit des diverses possibilités offertes par le plateau continental. Le dynamisme de la profession, la qualité des produits commercialisés et leur grande valeur marchande constituent des atouts positifs. Mais cela ne doit pas faire oublier certaines difficultés : surexploitation de certaines espèces marines, difficultés des conserveries, etc...

La conchyliculture offre des aspects variés qu'il s'agisse des produits cultivés (moules, huîtres, coques) ou des techniques employées. La « polyculture » du traict du Croisic est originale. Elle entraîne, en effet, une utilisation maximale du terrain et reste un atout en cas de « crise grave » de l'un des produits. Il faut dire que le public, souvent mal informé, a des réactions imprévisibles se répercutant sur la vente (1). L'affinage des huîtres en claires (bassin du Mès) permet de présenter des produits de qualité sur le marché et montre un exemple de réutilisation rationnelle d'anciens marais salants. Par ailleurs, une ferme marine expérimentale

(1) Le rôle attribué hâtivement et sans preuve sérieuse aux moules lors de l'épidémie de choléra en Italie (été 1973) avait entraîné une baisse importante de la consommation des coquillages élevés sur nos côtes.



Fig 9. — Récolte des coques dans un parc (traict du Croisic)

(Photo Y. Gruet)

tale a été implantée en 1969 dans des salines abandonnées du Croisic, par la Générale d'Aquiculture. Des essais d'élevages d'huîtres, d'anguilles et de crevettes y sont poursuivis (voir article sur l'aquaculture). Des difficultés professionnelles existent et, malgré des efforts entrepris pour l'épuration des eaux, l'urbanisation, le tourisme et l'interrogation qui subsiste quant à une utilisation biologique des marais, sont autant d'inquiétudes pour l'avenir.

Pour notre part, nous pensons que ces activités maritimes variées démontrent la grande richesse d'un milieu qu'il est important de protéger.

REMERCIEMENTS

Ils s'adressent aux nombreux professionnels de la mer, qui nous ont bien accueillis alors que souvent nous les dérangions dans leur travail, à l'Administration des Affaires maritimes qui nous a permis de consulter ses documents.

DOCUMENTS CONSULTÉS

Documents des Affaires maritimes de Saint-Nazaire.

JOUBIN L. (1906) - Notes préliminaires sur les gisements de Mollusques comestibles des côtes de France. Les côtes de la Loire à la Vilaine. *Bull. Musée océanogr. Monaco* : 1-26.

HUSSENOT J. (1974) - Inventaire des sites favorables à l'aquaculture. La Presqu'île guérandaise. *Rapport de synthèse à diffusion restreinte du C.N.E.X.O.*

POISBEAU J., MORE P. et MORE M.-T. (1968) - Le Croisic et l'Ostréiculture. *Bull. Soc. Sci. nat. Ouest Fr.*, 65 : 23-27.

SOUDAN F., BRIENNE H., MAGGI P., RAVOUX G. et VINCENT A. (1971) - Les ressources marines de la Presqu'île de Guérande. *Rapport à diffusion restreinte de l'I.S.T.P.M.* : 47 p.