



Octobre 2024

SACHEZ QUE...

La pratique de l'élevage des huîtres dans des poches alignées sur des structures métalliques qui reposent sur le fond du Bassin d'Arcachon s'est imposée depuis des décennies. Il est nécessaire de retourner régulièrement, à marée basse, ces poches pour faciliter la croissance des huîtres, tout en s'appuyant sur la houle plus ou moins forte, en fonction des coefficients de marée. Ainsi, avec une bonne circulation de l'eau de mer à l'intérieur des poches, on se donne de bonnes chances d'obtenir que la forme des coquilles soit assez régulière, mais il faut bien 2 ans. Les ostréiculteurs qui doivent accomplir par tous temps ce travail pénible ne sont pas nombreux à imaginer qu'il soit possible de s'affranchir de cette tâche fastidieuse. On va voir qu'ils ont sans doute tort... En effet, on ne doit pas oublier qu'historiquement, d'autres techniques ont été utilisées dans un lointain passé. On sait que les Grecs, présents dans le sud de la péninsule italienne dès le VIII^e siècle avant J.C., mangeaient déjà des huîtres et qu'ils les ont fait découvrir aux Romains devenus conquérants au III^e siècle avant J.C. Ces derniers prirent à leur tour l'habitude de manger ces coquillages, une découverte qui allait d'ailleurs se transformer en addiction. Les Romains, à partir du I^{er} siècle avant J.C. en sont vraiment devenus friands, même si leur goût les portait à les manger cuites ou marinées. Ils les appréciaient, assaisonnées avec des condiments, surtout le *garum* (sorte de *nuoc-mâm* de l'époque). Donc, les Romains portèrent leur choix sur le golfe de Baïa, en face de

Naples, pour y faire l'élevage d'huîtres, mais une pratique menée tout près de là, dans le lac Fusaro, allait entrer dans l'Histoire. Une expérience faite dans ce lac d'origine volcanique consista à installer en eau profonde des cages suspendues, emplies d'huîtres totalement immergées. La présence à cet endroit de sources d'eau douce semble à l'origine de la haute qualité de ces huîtres, bientôt qualifiées de "fruits des dieux" !

Ces premières huîtres flottantes ont depuis donné naissance, en Méditerranée, à quelques essais d'ostréiculture en suspension qui consiste à cultiver les huîtres rangées dans des paniers. Dans l'étang de Thau (près de Sète), de jeunes huîtres sont fixées sur des cordes synthétiques grâce à un ciment colle léger, à usage unique si on ne veut pas prendre le temps de les nettoyer. En permanence en mouvement, elles se nourrissent davantage, sont plus charnues et poussent plus rapidement puisqu'elles sont déjà commercialisables au bout de 10 mois ! Des expériences menées récemment en Bretagne et à Marennes s'avèrent prometteuses, c'est pourquoi une variante est en cours de test sur le Bassin, avec une quarantaine d'ostréiculteurs. Elle reprend une méthode, mise au point en Australie, dans laquelle les huîtres sont mises dans des casiers suspendus, à un mètre du sol, sous une armature en tube métallique. Ainsi bercées et même brassées à chaque marée, les huîtres vivent leur vie sans qu'il ne soit nécessaire pour les ostréiculteurs d'intervenir sur les parcs ! Pour une fois, c'est une technique des plus simples qui apporte les meilleurs résultats. De quoi, espérons-le, remettre du baume au cœur à tous ceux qui sortent à peine de la période difficile qu'ils viennent de traverser. Elle fait de plus un joli clin d'œil au passé, en rappelant la forme qu'avaient les "ambulances " ces casiers en bois, dont le fond était grillagé, et que les parqueurs utilisaient autrefois !

JMB



DEVINEZ ...

Quel est ce bâtiment proche du Bassin dont les colombages font écho à ceux qu'on peut encore voir en Chalosse ? Le gagnant du mois dernier est une adhérente de Lanton, Sylvie Darthail qui a reconnu le petit train du Cap Ferret arrivant à la plage

de l'Horizon. Il relie toujours la jetée Bélisaire à cette plage sur l'Océan, mais son point d'arrivée vient d'être reculé en raison de l'érosion qui fragilisait son ancien terminus... Félicitations !

**Merci de continuer à envoyer vos réponses à notre adresse
societe-historique@shaapb.fr**

AGENDA du mois d'Octobre

ARCACHON - **Les permanences** sont assurées dans nos locaux, au 2^e étage du MA.AT, 22 boulevard Général Leclerc, où nous vous accueillerons les mercredis 2, 9, 16, 23 et 30 de 14h30 à 17h.

Le Teich - Le 4

- Réunion du Bureau à 14h - Salle des Associations.
- Réunion du Conseil d'Administration à 15h - idem.
- **Animations autour de la publication du livre sur "L'échassier international S. Dornon", en présence d'un groupe de Biscarrosse sous la Halle du Port, à partir de 18h. Gratuit.**

Gujan-Mestras - Le **11** Inauguration de l'espace public du Parc Naturel Marin au port de Larros à 11h.

Arès - Le **15** Conférence sur "ALIÉNOR, la duchesse devenue 2 fois Reine", par Marie Fauré CCAS La Lagune à 18h (en partenariat avec CLA).

Saintes – Les **19** et **20** 76^e Congrès de la Fédération Historique du Sud-Ouest avec les contributions de trois de nos membres.

JOURNÉES du PATRIMOINE

Patrimoine : la Ville met en valeur trois monuments emblématiques



Madame Karine Desmoulin, maire, Jean Marie Blondy coprésident de la SHAAPB, Bernard Bazoin, trésorier-adjoint de la SHAAPB et Isabelle Jaïs, adjointe à la Culture, lors du dévoilement au TEICH du JALON de l'HISTOIRE du Bassin, le 20 septembre.

SHAAPB

MA.AT, 22 boulevard du Général Leclerc,
33120, Arcachon
societe-historique@shaapb.fr
<https://www.shaapb.fr>

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre Lettre.

[Se désinscrire](#)