

Les ateliers du CODEV

«Le coquillage, emblème économique et patrimonial du pays royannais...
et enjeux de valorisation inhérents»

1 Juin 2013

Édito

Penser «coquillages» dans le cadre du développement de l'Agglomération Royan Atlantique n'a rien d'évident ! Une approche qui peut faire sourire... Et pourtant !

Les coquillages sont ancrés dans l'histoire et la géographie de notre territoire : dans notre économie (conchyliculture et pêche), dans notre environnement (marais de la Seudre et estrans sableux au nord, puis vaseux sur la rive droite de la Gironde) ou encore dans notre vie sociale (pêche de loisirs, gastronomie, imaginaire).

Mais sommes-nous à la hauteur ? A-t-on exploré toutes les pistes de valorisation possibles et souhaitables ? Peut-on toujours les utiliser pour produire encore plus de richesses pour notre territoire ? Richesses économiques en termes d'emplois, richesses environnementales en termes de biodiversité et richesses sociétales à travers les plaisirs de la pêche, de la consommation, sans oublier l'imaginaire qu'ils portent depuis des siècles.

Cet atelier du CODEV vous propose de rendre cohérente cette identité autour du coquillage, en mettant en résonance et en perspective des événements, des projets culturels, des supports d'information et de communication, et tout ce qui peut servir cette idée. Une accroche simple et pertinente doit aider à donner un sens et une réalité à ce projet, porteur d'une future marque du territoire.

L'essentiel... en quelques mots

Le coquillage : l'acheter, le manger, le découvrir, le raconter, le vendre, le déguster, l'expliquer, le connaître... et en parler bien au-delà de chez nous !

Pour contacter le CODEV...

Sylvie LEGROS
17, rue de l'Électricité - 17200 Royan Cedex
Tél. 05 46 39 64 41



Atelier
«Coquillages»

Le coquillage, une économie

Quelques constats...

L'ostréiculture. La rive gauche de la Seudre est le berceau de l'ostréiculture française moderne. Dès 1867 avec l'huître portugaise puis en 1967 avec l'arrivée de l'huître japonaise, elle s'est imposée comme l'un des centres mondiaux de la production d'huîtres.

Une certification européenne (Indication Géographique Protégée) et deux certifications nationales (Label Rouge) l'aident à mettre en valeur le produit et son territoire.

Le captage du naissain, l'élevage, l'affinage en claires et la commercialisation sont autant de savoir-faire utilisés au profit d'une économie puissante.

La pêche à pied professionnelle est une activité naissante qui permet de compléter l'offre de coquillages pour le consommateur. Exploitant la richesse des estrans, ces pêcheurs alimentent marchés et restaurateurs en tellines, coques, couteaux, palourdes, lavignons et autres coquillages. Le tourisme utilise largement pour son développement les ressources économiques, patrimoniales et environnementales de la conchyliculture.

Plus de 100 établissements d'expédition acheminent en France et à l'étranger les coquillages et la renommée qui les caractérisent. Mais ce sont aussi des centaines d'emplois pérennes ou saisonniers qui assurent l'élevage et l'affinage des huîtres. L'impact économique se mesure aussi au nombre de points de vente et de consommation (restaurants, dégustations) sur notre territoire, mais il ne faut pas oublier tous ceux qui partent, le week end, vendre leurs huîtres à l'autre bout de la France (vente directe).

La pêche à pied professionnelle, naissante, fait vivre quelques dizaines de famille.

La pêche à pied de loisir est difficile à estimer mais les grandes marées voient de nombreux pêcheurs des départements voisins venir prendre du plaisir en famille sur les rochers de Gironde, les sables de Bonne Anse ou les vases de la Seudre.

Cependant, avouons que très peu de statistiques existent, illustrant que beaucoup reste à faire pour se rendre compte de l'importance du coquillage dans l'économie de notre territoire.

Quelques propositions...

Les démarches de «promotion gastronomique»

La consommation des coquillages pourrait être nettement améliorée et augmentée. Les pistes autour de la gastronomie sont prometteuses. Elles se basent sur une meilleure information des habitants et des touristes :

- > Information sur les points de vente et les restaurants qui commercialisent, sur la manière de les ouvrir (qui est souvent un frein à leur consommation), sur la façon de les préparer.
- > Mise en œuvre d'évènements liés à la dégustation, à l'éducation au goût, aux savoir-faire culinaires, à la reconnaissance de la saisonnalité des produits.

«Les métiers autour du coquillage» : une journée annuelle de présentation et de promotion

Que ce soit au niveau de leur production, de leur commercialisation ou de leur consommation, les coquillages génèrent des métiers spécifiques qu'il convient de valoriser et développer.

Des investigations sont à engager pour :

- > Mieux les faire connaître du grand public, susciter les vocations.
- > Organiser des formations et orienter vers les structures ad hoc : écaillers, pêcheurs, producteurs,...
- > Retrouver des métiers perdus comme, par exemple, l'entretien des claires.

Les circuits courts de commercialisation

Ils existent et nombre de producteurs développent des points de vente locaux. Pour autant, il nous semble possible et opportun d'aller plus loin dans la promotion de circuits de valorisation et de consommation sur place innovants : écaillers, criée, coquillages ouverts et livrés à domicile, automates, points de vente,...

Quelques constats...

Les coquillages, depuis toujours dans notre histoire et dans notre imaginaire !

Premiers témoins, sous nos yeux : les falaises aux environs de Meschers et de Talmont offrent de nombreux fossiles de coquillages morts et enfouis il y a 65 millions d'années. Très tôt, les coquillages ont été une ressource alimentaire de subsistance. Les romains en ont fait **un aliment de luxe, associé au plaisir**. A l'embouchure de la Gironde, le moulin du Fâ, a été un centre gallo-romain important de pêche et de commerce des huîtres.

Plus tard, tous **les rois de France** et leur cour furent de gros consommateurs d'huîtres plates. Celles-ci étaient prélevées dans des gisements naturels puis élevées et engraisées dans des parcs, ancêtres des claires que nous connaissons et qui ont été configurées à la suite du déclin de la saliculture. Les rois aimaient à faire croire qu'ils pouvaient en manger de grandes quantités en un seul repas.

Liée au luxe et même à la luxure chez Casanova, l'huître est la vitrine des coquillages, mais elle n'est pas la seule !

Enfant, ramasser des coquillages, écouter la mer en portant une coquille à son oreille, goûter son premier bigorneau... autant de souvenirs que nous avons tous en tête !

La pêche aux coquillages est une pratique courante, très souvent en famille, transmission d'un savoir-faire, communion avec la nature, et... gastronomie : dégustations crues «sur le rocher», préparation culinaire plus élaborée en famille, légendaire plateau de fruits de mer au restaurant !

Pour les scientifiques et les passionnés, les coquillages sont aussi une source intarissable de recherche, de collections,...

Un patrimoine multiforme

pour prendre la mesure de cette économie du coquillage...

- Les activités de loisirs, dont la pêche à pied.
- Les approches scientifiques du coquillage.
- La santé.
- La gastronomie.
- Les savoir-faire et les appréhensions imaginaires et symboliques du coquillage : productions artistiques ou artisanales, littérature, religion,...
- Un vocabulaire spécifique.

Quelques propositions...

La création et l'animation d'un site collaboratif encyclopédique sur le coquillage

Ce site collaboratif, avec modérateur, pourrait recueillir tous les savoirs y compris les savoirs empiriques et les mettre à disposition sous la forme d'une base de données encyclopédique.

Les vidéos, interviews, sont des outils privilégiés. Faire partager ces connaissances aux élus, chargés de mission, habitants, scolaires, enfin à tous ceux qui, en dehors de la CARA, reconnaissent ce thème comme identitaire du territoire.

Le développement de produits touristiques, ludiques et spécifiques (de type «chasse au trésor»)

Les «produits touristiques» autour du coquillage semblent pouvoir être développés et diversifiés. Là encore en visant l'innovation :

- > Valorisations autour de l'histoire : place du coquillage dans l'histoire et l'art de la région, le roman saintongeais, sur les traces du chemin de Saint Jacques de Compostelle... travail sur des «itinéraires du patrimoine» (à pied, en vélo, à cheval,...) comme cela existe sur la rive droite de la Seudre.
- > Valorisations festives : organiser des fêtes du coquillage comme à Breuillet par exemple.
- > Valorisations ludiques : mettre en place des sortes de «chasses aux trésors» sur le thème du coquillage et de ses variantes.
- > Valorisations sportives : «sortez de votre coquille !!!» : organisation d'événements sportifs ciblant le grand public, prendre exemple sur la Remontée de la Seudre ou la Médocaine.

L'organisation et l'accueil de manifestations scientifiques, culturelles, commerciales,... liées aux coquillages

- > Un positionnement économique affirmé autour du coquillage pourrait se traduire par l'organisation régulière de manifestations scientifiques, commerciales, culturelles et artistiques autour du thème (colloques de biologie, génétique, géologie, archéologie, histoire, architecture, diététique).

Quelques constats...

Les coquillages, «sentinelles de l'environnement»

Les coquillages sont les habitants naturels des estrans des rives de la Gironde et de la Seudre. Accrochés aux rochers ou enfouis dans les sédiments, ils sont **une caractéristique fondamentale de l'environnement littoral de l'Agglomération Royan Atlantique**.

Sur la rive gauche de la Seudre, depuis le Moyen-Age, nos ancêtres ont aménagé des vasières pour rendre les coquillages encore meilleurs. C'est ainsi que les claires ostréicoles sont devenues un **emblème des paysages** de notre territoire, tout en assurant le verdissement et l'affinage des huîtres. En Gironde, les bancs naturels sont posés sur des banches calcaires et représentent de véritables récifs, **repères de biodiversité** pour les espèces de coquillages mais aussi pour de nombreuses autres espèces animales et végétales.

Le tableau ne serait pas complet si l'on ne citait pas les espèces d'oiseaux qui y vivent ou qui profitent de ces espaces pour passer les mois d'hiver.

Les coquillages occupent une place primordiale dans le **fonctionnement et la richesse de ces écosystèmes**.

Ils sont considérés, à raison, comme des «sentinelles» de l'environnement, de par leur sensibilité à la qualité des eaux qui les nourrissent.

Le coquillage et l'eau

Les coquillages sont considérés comme des sentinelles de la qualité des eaux du littoral.

En effet, la plupart ne peuvent se déplacer pour aller chercher leur nourriture, ils sont donc contraints de filtrer l'eau qui les entoure.

Une moule peut filtrer jusqu'à un litre d'eau par heure. Imaginez le volume d'eau de mer que vos 500 grammes de moules ont pu filtrer avant d'arriver sur la table de votre restaurant favori !

C'est encore plus vrai pour les huîtres, qui se mangent crues. L'ostréiculteur, obligé d'assurer une garantie sanitaire irréprochable, devient donc l'un des meilleurs artisans de la qualité des eaux littorales.

Quelques propositions...

Des actions d'animation «la claire pédagogique» (le coquillage, sentinelle de l'environnement)

- > Sensibilisation environnementale et écologique : qualité de l'eau, qualité des rives, importance du marais, ornithologie, approche de la biodiversité et des interactions entre les coquillages et leur environnement.
- > Organiser des journées «plages / dunes / marais propres» avec les associations, les lycées, les écoles, ...

Des «agents de l'environnement» (sensibilisation, par exemple, aux bonnes pratiques en matière de pêche à pied)

- > Ces agents de «l'environnement», à l'instar des «ambassadeurs de tri», pourraient mettre en œuvre des actions de sensibilisation à la gestion des espaces producteurs de coquillages, inciter aux pratiques de «bonne pêche» sur les estrans et marais, organiser la gestion de l'espace pour développer une utilisation responsable en proposant une alternative à leur sanctuarisation.

Des réseaux de lieux d'interprétation scientifique et pédagogique

- > Développer des éléments de langage et des documents pédagogiques pour les jeunes publics en vacances, en classes de mer ou scolarisés sur le territoire.