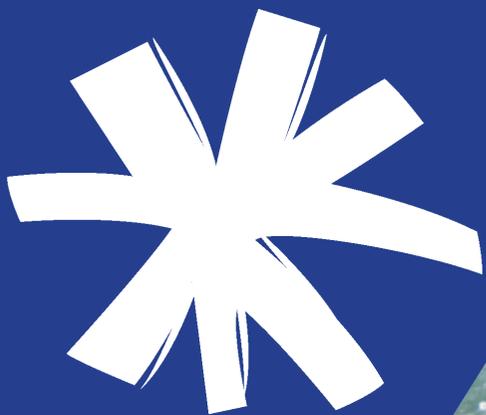


SAVOIRS en mer

Ce que nous apprennent
les pêcheurs et conchyliculteurs
du Parc naturel régional
du golfe du Morbihan







SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
REMERCIEMENTS & ZOOM MÉTHODOLOGIQUE	5
INTRODUCTION	7
HISTOIRE DES PROFESSIONS MARITIMES PRIMAIRES DANS LE GOLFE DU MORBIHAN	8
LA PÊCHE EMBARQUÉE AU XX^{ÈME} SIÈCLE	9
La pêche au coeur de la société littorale	9
Des métiers polyvalents, exercés toute l'année	10
DE L'HUÎTRE PLATE AU SOL A L'HUÎTRE CREUSE SUR TABLE	12
Au début de l'ostréiculture : l'huître plate	12
Les stratégies d'adaptation face aux crises ostréicoles	13
DU « FAR WEST » À LA PROFESSIONNALISATION DE LA PÊCHE À PIED	14
L'Eldorado de la palourde du golfe	14
La pêche à la palourde : évolution des équipements et des techniques	15
La pêche à la palourde se professionnalise	16
La diversification des pratiques comme moyen d'adaptation	17
LES FEMMES DANS LA PÊCHE ET L'OSTRÉICULTURE MORBIHANNaises	19
L'ESTRAN ET LE DOMESTIQUE	19
UN RÔLE PRODUCTIF SOUVENT MÉCONNU ET INVISIBLE	20
UNE PASSION ET DES CONVICTIONS QUI FORCENT LE RESPECT	22
LES SAVOIRS DES PROFESSIONNELS DE LA MER	25
OBSERVATION ET TRANSMISSION	25
Une immersion dans le monde maritime dès l'enfance	25
Une transmission intergénérationnelle des connaissances liées à l'environnement	26
Un apprentissage sur le tas permanent	27
CIRCUIT DE L'HUÎTRE ET CARTES SECRÈTES	28
Connaître ses parcs dans les moindres détails	28
Avoir ses coins	30
INTUITION DU CORPS SAVANT	32
Une gestuelle individuelle	32
Une lecture sensible de l'environnement marin	33
COMPORTEMENT DES ESPÈCES ET INCERTITUDE	34
Raisonner comme le poisson	34
Se mettre dans la coquille d'une palourde	37
SENTINELLES DE LA MER	38
QUID DU CHANGEMENT CLIMATIQUE A L'ÉCHELLE DU GOLFE ?	39
Un régime météorologique en zone de turbulences	39
Une montée du niveau de la mer qui interroge	39
LITTORAL SOUS PRESSION	40
ÉROSION DE LA BIODIVERSITÉ	42
Une modification des écosystèmes marins	42
Un appauvrissement des ressources halieutiques des eaux du golfe	43
Des espèces qui reviennent ou arrivent : vers de nouveaux équilibres ?	45
CONCLUSION	47
POSTFACE	48
LE MOT DES PRÉSIDENTS	51
PHOTOGRAPHIES	53



Cette étude a été réalisée par le Parc naturel régional du golfe du Morbihan en partenariat avec l'UMR AMURE de l'Université de Bretagne Occidentale, le Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne-Sud et le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins du Morbihan. Elle a bénéficié du soutien financier de l'Union européenne (FEAMP) et de la Région Bretagne. Elle a été valorisée dans le cadre du projet de recherche PERICLES (H2020, GA n°770504), relatif à la préservation et la gestion durable du patrimoine et des paysages des régions côtières et maritimes européennes.

REMERCIEMENTS

Nous remercions l'ensemble des personnes et institutions qui ont permis la réalisation de ce travail, en particulier les 43 femmes et hommes rencontrés, pour le temps qu'ils nous ont accordé et la richesse de leurs récits. En partageant leurs histoires et expériences, leurs visions du métier et leurs sensibilités, ils nous ont permis d'appréhender la multiplicité et la valeur de leurs connaissances, ainsi que la diversité de leurs raisonnements.

Nous remercions également le Lycée professionnel maritime et aquacole d'Étel, les élèves rencontrés ainsi que leurs encadrants et enseignants, pour leurs partages et leur enthousiasme.

Enfin, nous remercions l'ensemble des personnes qui ont participé à l'élaboration de cette étude et à sa relecture.

ZOOM MÉTHODOLOGIQUE

Cette étude s'est appuyée sur des méthodes d'anthropologie sociale et d'ethnographie, à savoir des entretiens ouverts et semi-directifs, complétés par des observations participantes sur le terrain. Les récits de vie de 43 professionnels constituent la matière première utilisée pour la rédaction de ce document. Ces entretiens représentent 60 heures d'enregistrement et 600 pages transcription.

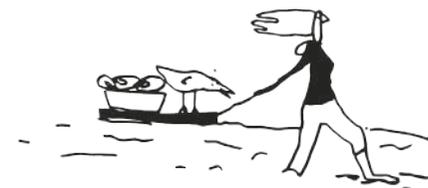


AIDE À LA LECTURE

Pour fluidifier la lecture, le terme « golfe » inclut ici les rivières de Crac'h, de Saint-Philibert et de Pénerf.



INTRODUCTION



Ce livret est le résultat d'une étude anthropologique et ethnographique menée dans le cadre du projet MELOEM (Mémoires Locales de l'Environnement Marin, 2019-2020). À travers le recueil des récits collectés auprès de 43 professionnels et des observations participantes réalisées avec 8 d'entre eux, cette étude s'intéresse aux savoirs et à la mémoire des pêcheurs embarqués, pêcheurs à pied et ostréiculteurs du Parc naturel régional du golfe du Morbihan.

Quels sont leurs savoirs ? Quelle est leur diversité ? Comment sont-ils mis en pratique au quotidien ? Comment sont-ils transmis ? Quel est le rôle des femmes dans ces professions maritimes ? Comment garder la mémoire des métiers de la mer et en renforcer l'attractivité ? Ce sont autant de questions soulevées au cours de cette étude. Intitulée *Savoirs en mer*, elle trouve ses origines dans un paradoxe. Alors que les connaissances mobilisées par les professionnels de la mer dans leur quotidien sont d'une grande richesse, elles sont peu connues et reconnues et souvent non prises en compte dans les décisions encadrant ces activités.

À travers la collecte de savoirs et observations issus de l'expérience de professionnels, cette étude vise les objectifs suivants :

- Mettre en valeur la richesse et la diversité des savoirs des pêcheurs et conchyliculteurs, qu'ils soient hommes ou femmes.
- Mettre en avant le rôle majeur des femmes qui pêchent et élèvent des coquillages.
- Sauvegarder et entretenir la mémoire des professionnels de la mer et de leurs métiers.
- Valoriser les savoirs des professionnels pour qu'ils puissent être intégrés aux prises de décisions locales relatives à leurs activités.

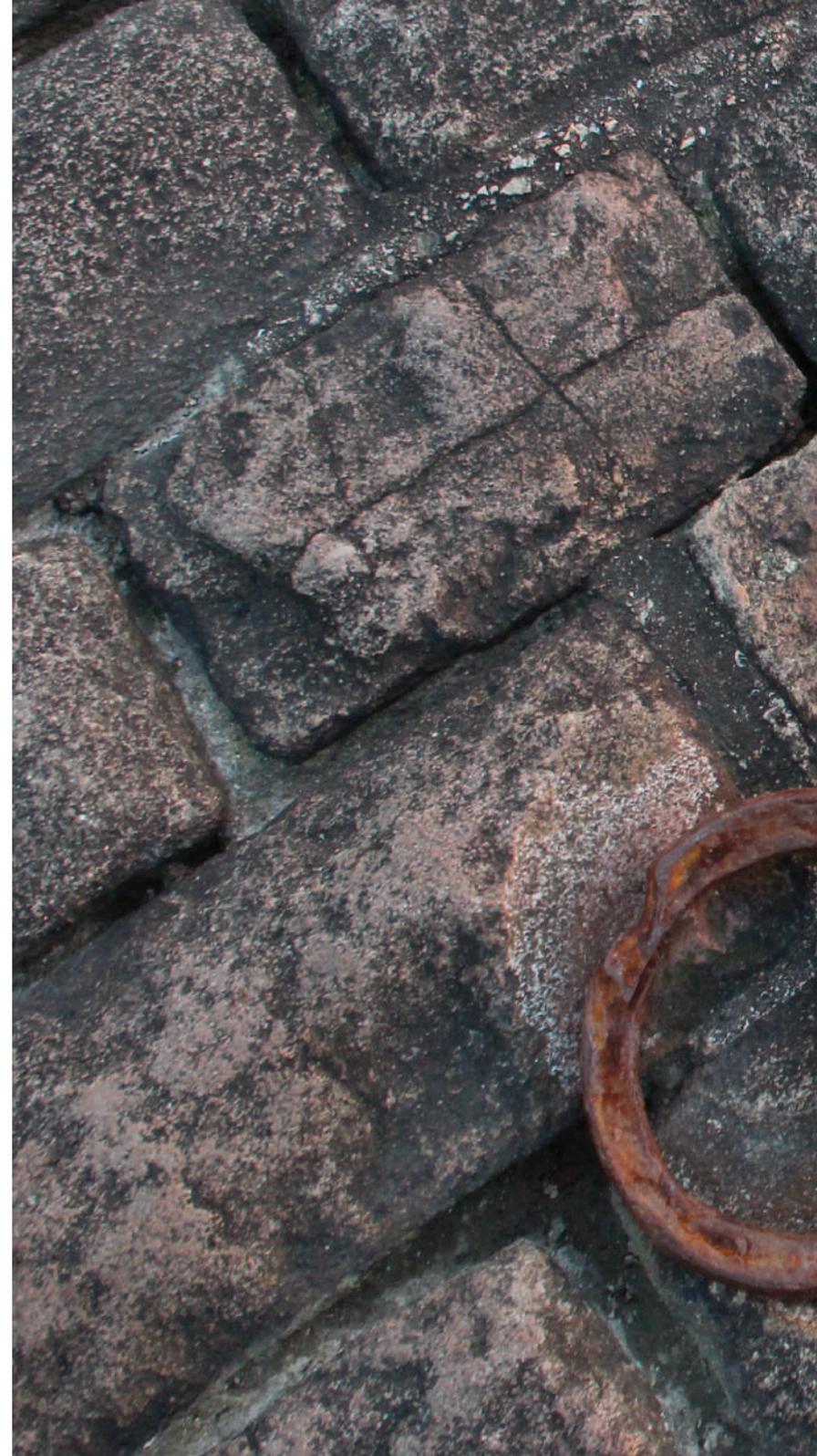
Ce livret est divisé en 4 principaux thèmes :

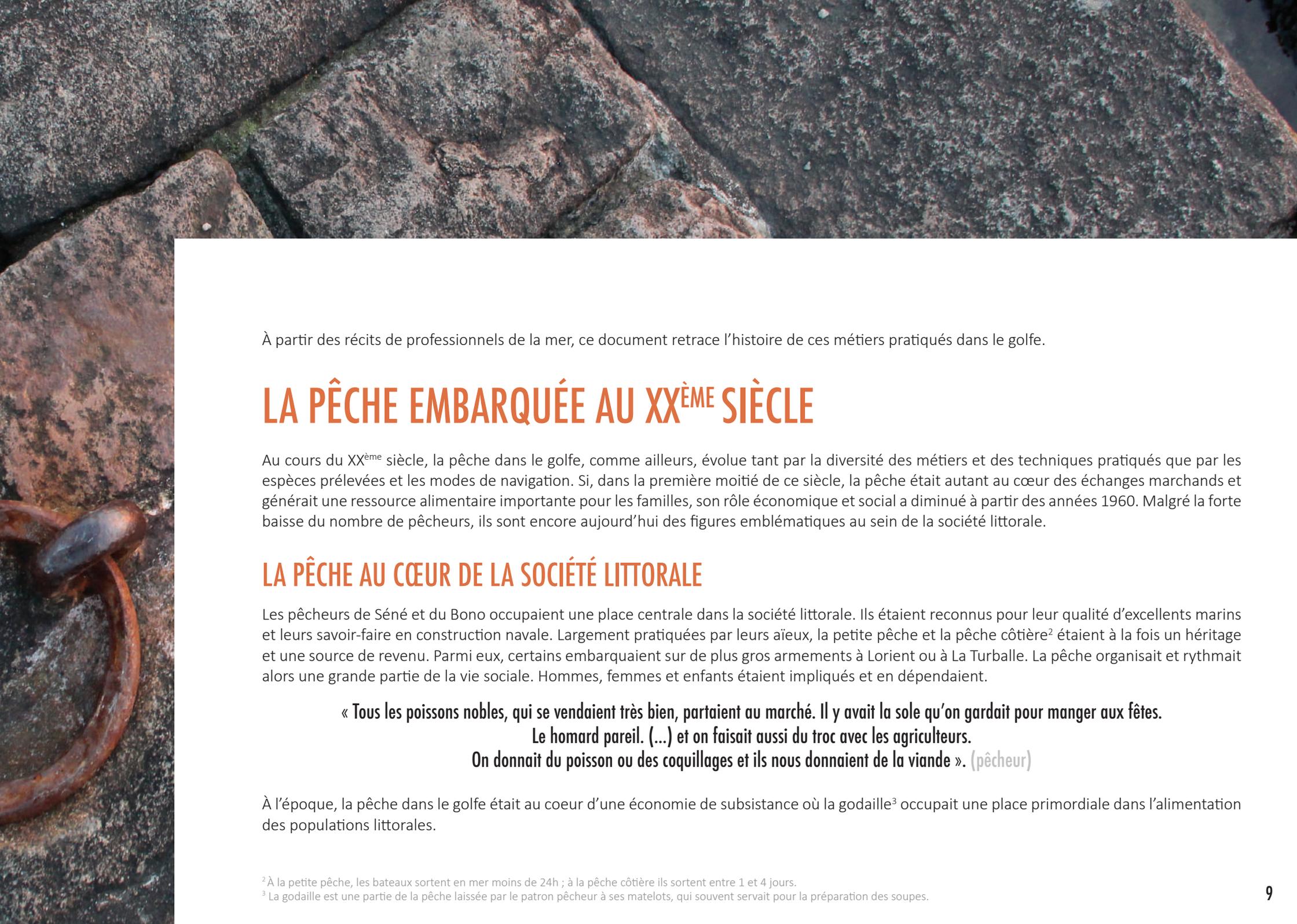
- 1/ L'évolution historique des activités de pêche à pied, de pêche embarquée et d'ostréiculture dans le golfe,
- 2/ La participation des femmes dans ces activités,
- 3/ Les savoirs des professionnels en activité,
- 4/ Les observations des professionnels sur l'évolution de l'environnement marin.

Ce livret est également complété par une exposition destinée au grand public et des vidéos réalisées avec 8 professionnels du golfe, des élèves et des formateurs du Lycée professionnel maritime et aquacole d'Étel.

Si certains éléments, notamment historiques, n'apparaissent pas dans cette étude, cela ne signifie pas qu'ils ont été oubliés ou jugés moins importants que d'autres. Mais ils n'ont pas été exprimés par les professionnels rencontrés.

HISTOIRE DES PROFESSIONS MARITIMES PRIMAIRES¹ DANS LE GOLFE DU MORBIHAN





À partir des récits de professionnels de la mer, ce document retrace l'histoire de ces métiers pratiqués dans le golfe.

LA PÊCHE EMBARQUÉE AU XX^{ÈME} SIÈCLE

Au cours du XX^{ème} siècle, la pêche dans le golfe, comme ailleurs, évolue tant par la diversité des métiers et des techniques pratiqués que par les espèces prélevées et les modes de navigation. Si, dans la première moitié de ce siècle, la pêche était autant au cœur des échanges marchands et générait une ressource alimentaire importante pour les familles, son rôle économique et social a diminué à partir des années 1960. Malgré la forte baisse du nombre de pêcheurs, ils sont encore aujourd'hui des figures emblématiques au sein de la société littorale.

LA PÊCHE AU CŒUR DE LA SOCIÉTÉ LITTORALE

Les pêcheurs de Séné et du Bono occupaient une place centrale dans la société littorale. Ils étaient reconnus pour leur qualité d'excellents marins et leurs savoir-faire en construction navale. Largement pratiquées par leurs aïeux, la petite pêche et la pêche côtière² étaient à la fois un héritage et une source de revenu. Parmi eux, certains embarquaient sur de plus gros armements à Lorient ou à La Turballe. La pêche organisait et rythmait alors une grande partie de la vie sociale. Hommes, femmes et enfants étaient impliqués et en dépendaient.

« Tous les poissons nobles, qui se vendaient très bien, partaient au marché. Il y avait la sole qu'on gardait pour manger aux fêtes. Le homard pareil. (...) et on faisait aussi du troc avec les agriculteurs. On donnait du poisson ou des coquillages et ils nous donnaient de la viande ». (pêcheur)

À l'époque, la pêche dans le golfe était au cœur d'une économie de subsistance où la godaille³ occupait une place primordiale dans l'alimentation des populations littorales.

² À la petite pêche, les bateaux sortent en mer moins de 24h ; à la pêche côtière ils sortent entre 1 et 4 jours.

³ La godaille est une partie de la pêche laissée par le patron pêcheur à ses matelots, qui souvent servait pour la préparation des soupes.



Canot La République en drague au Rohello vers 1930.
Collection Fabienne MORIO

« La godaille on la faisait avec tous les poissons. Plus il y en avait, meilleure elle était. Quelques fois il y avait une dizaine, une quinzaine de poissons dans la marmite. On mangeait le poisson d'abord sur une tartine de pain qui nous servait d'assiette, puis la soupe avec une cuillère en coquille Saint-Jacques ». (pêcheur)

Au début du XX^{ème} siècle, les moyens de production étaient généralement transmis par le père à son fils aîné. Les autres enfants de la famille s'orientaient vers d'autres secteurs d'activité, comme l'administration, ou le clergé.

Jusque dans les années 1960, la motorisation de la pêche n'était alors que partielle et la navigation à la voile ou à l'aviron, sur les sinagots et les forbans, était le moyen le plus utilisé pour se déplacer dans le golfe et jusqu'en baie de Quiberon.

« Les bateaux partaient pour 8 jours de mer tous les lundis matin, de la côte de Langle. C'était une véritable régata. Ils profitaient de la marée descendante et ils se donnaient tous rendez-vous à Port Navalo ou à l'île de Méaban pour chaluter la nuit ». (pêcheur)

Sur ces navires à voiles, les pêcheurs du golfe ont pratiqué différents métiers⁴, qui se sont transformés avec le temps, en fonction des évolutions technologiques, liées à la navigation et aux engins de pêche ou des modifications de répartition des ressources marines.

DES MÉTIERS POLYVALENTS, EXERCÉS TOUTE L'ANNÉE

En fonction des espèces et des saisons, différents métiers et techniques de pêche étaient déployés par les pêcheurs du golfe : les éperlans à la senne, les anguilles à la foëne, les espèces démersales⁵ au chalut à perche, les sardines au filet maillant, etc. Cette diversité de métiers, en phase avec les cycles de reproduction et de migration des espèces, leur permettait d'avoir une activité rémunérée tout au long de l'année. Après la Seconde Guerre mondiale, la drague aux huîtres plates (*Ostrea edulis*) prend le relais.

« Tous les pêcheurs s'arrêtaient l'hiver pour ne faire que les huîtres et reprenaient le poisson au printemps. Il y en a qui ne vivaient que de l'huître. Des paysans qui n'y connaissaient rien s'y sont mis aussi. Il y avait beaucoup de bateaux ». (pêcheur)

Les pêcheurs, dont nombreux pratiquaient aussi l'ostréiculture, se sont organisés pour mettre en place des licences afin de réguler l'accès aux bancs d'huîtres et pérenniser cette ressource considérée comme l'or du golfe.

⁴ Dans le champ lexical de la pêche, le terme « métier » désigne l'emploi spécifique d'une technique ou d'un engin de pêche ciblant une ou plusieurs espèces.

⁵ Espèces vivant près des fonds, mais non inféodées à ceux-ci.

« Du Rohu jusque derrière Boëdic, un banc immense a été classé, sur lequel il y avait interdiction de pêcher sans licence. Les pêcheurs y semaient du naissain et avaient des horaires et des jours de pêche imposés ». (pêcheur à pied)

Si l'huître plate assurait un certain revenu aux pêcheurs du golfe, une partie d'entre eux pratiquait aussi d'autres métiers de pêche.

« Dans le temps, l'hiver on allait à la foëne pêcher les anguilles, (...) aujourd'hui c'est interdit. À la foëne il fallait travailler 2 heures avant la basse. On cherchait les vrilles, c'est à dire l'espace qu'il y a entre le chenal et la hauteur. C'était 3 heures par jour, mais 3 heures dures ». (pêcheur)

Les pêcheries⁶ sont en constante évolution, selon la conjonction de différents facteurs : la présence de la ressource, la capacité à y accéder techniquement et légalement, les innovations techniques, l'émergence de marchés et de débouchés économiques, etc. En témoigne l'histoire de la pêche à la seiche, plus communément appelée « morgate » dans le golfe. Alors qu'elles n'étaient pas pêchées jusque dans les années 1950, les morgates, qui foisonnaient au printemps sur les littoraux, sont devenues une ressource économique importante, jusqu'à devenir une pêche emblématique du golfe. Alors que la morgate pâtissait d'une symbolique négative, considérée comme le plat du pauvre, elle est aujourd'hui un met raffiné recherché.

« Mon grand-père disait qu'il ne pêchait pas la seiche dans le golfe, elle crevait sur la côte au mois de mai, seuls les chiens se roulaient dedans ». (pêcheur)

Une pêche en remplace une autre, associant différemment les hommes, les femmes et les enfants qui y participent. Dans les années 1970, les crises de l'huître plate ont fortement déstabilisé la société littorale du golfe, entraînant la disparition de cette pêche à la drague, métier très rémunérateur à l'époque. Depuis, le nombre de pêcheurs du golfe ne cesse de diminuer.



Chantier de Guy Le Blévec vers 1950. Les bouquets de tuiles posés sur la grève attendent d'être décollés.
Collection Fabienne MORIO

« Quand l'huître plate a disparu, on est passé de 100 bateaux à 30. Quand les maladies Marteiliose et Bonamiose sont arrivées, ça a été un tsunami pour la pêche locale. L'huître plate a été remplacée ensuite par l'huître creuse. (...) Aujourd'hui on est une petite dizaine de pêcheurs ». (pêcheur)

Selon les personnes interrogées, l'arrivée d'une usine Michelin à Vannes a absorbé une part de la main d'œuvre venant de la pêche. Malgré cette diminution d'effectifs, les volumes de débarquements ont été maintenus grâce à la mécanisation de la pêche. Mais l'importance économique de la pêche a largement décliné et l'image du métier est parfois dévalorisée par rapport à d'autres activités économiques.

Les forces physiques nécessaires pour l'exercice de la pêche, les risques inhérents à ces métiers, les rythmes de travail ou la distance vis-à-vis du foyer ont poussé de nombreux parents à dissuader leurs enfants, même passionnés, de devenir pêcheurs. En parallèle, la société française, en valorisant les professions intellectuelles à travers l'élitisme de certains cursus, renforce l'image péjorative parfois associée aux activités maritimes primaires, et plus généralement à tous les métiers manuels et de terrain.

« J'ai toujours aimé faire ce métier. On m'a empêché de le faire quand j'étais gamin. Mon père ne voulait pas que je reprenne le bateau, parce que c'était un métier trop dur et avec trop de contraintes. Lui, faisait 15 jours en mer, 2 jours à terre, 15 jours en mer. Au large, c'est très dangereux, très accidentogène. Quand j'ai eu 16 ans mon père m'a dit : tu te trouves un petit métier à terre, je ne veux plus te voir sur le bateau ». (pêcheur)

Aujourd'hui, face à l'importante diminution du nombre de pêcheurs et à la difficulté qu'ils ressentent à se faire entendre, les professionnels craignent pour l'avenir de leurs métiers.

⁶ Une pêcherie désigne une zone marine dont les ressources halieutiques sont exploitées par un groupe de pêcheurs.

DE L'HUÎTRE PLATE AU SOL À L'HUÎTRE CREUSE SUR TABLE

Vers les années 1850, l'ostréiculture fait son apparition sur le littoral breton. Au fil du temps les méthodes d'élevage, les surfaces cultivées, les modes de commercialisation et la sociologie du métier n'ont cessé d'évoluer.

AU DÉBUT DE L'OSTRÉICULTURE : L'HUÎTRE PLATE

Initialement, l'ostréiculture dans le golfe, comme à Cancale et ailleurs, consistait à parquer les petites huîtres draguées jusqu'à ce qu'elles atteignent une taille commercialisable.

« Tous les pêcheurs avaient des parcs. Les huîtres pêchées (...) qui n'étaient pas vendables étaient posées sur ces parcs. À l'époque, ils étaient tous un peu ostréiculteurs, un peu pêcheurs. Le gisement d'huîtres plates était un peu leur caisse d'épargne ». (pêcheur)

Vers la fin du XIX^{ème} siècle, l'État accorde les premières concessions ostréicoles. Les ostréiculteurs de l'époque ont réalisé un travail titanesque en forgeant ces espaces à la pelle, pour les rendre propices à l'élevage d'huîtres au sol.

« Notre parc à Locmariaquer appartenait à mon arrière-grand-père. (...) c'était des vasières. Il y a mis des cailloux et une croûte de sable pour en faire un parc. Les anciens ont su repérer les parcs les plus poussants ». (ostréiculteur)

Au fil des générations, les ostréiculteurs n'ont pas cessé de façonner leurs parcs qui aujourd'hui font partie du paysage et du patrimoine culturel du golfe. Les méthodes d'élevage des huîtres ont peu à peu évolué, en particulier suite aux crises auxquelles l'activité n'a cessé d'être confrontée.

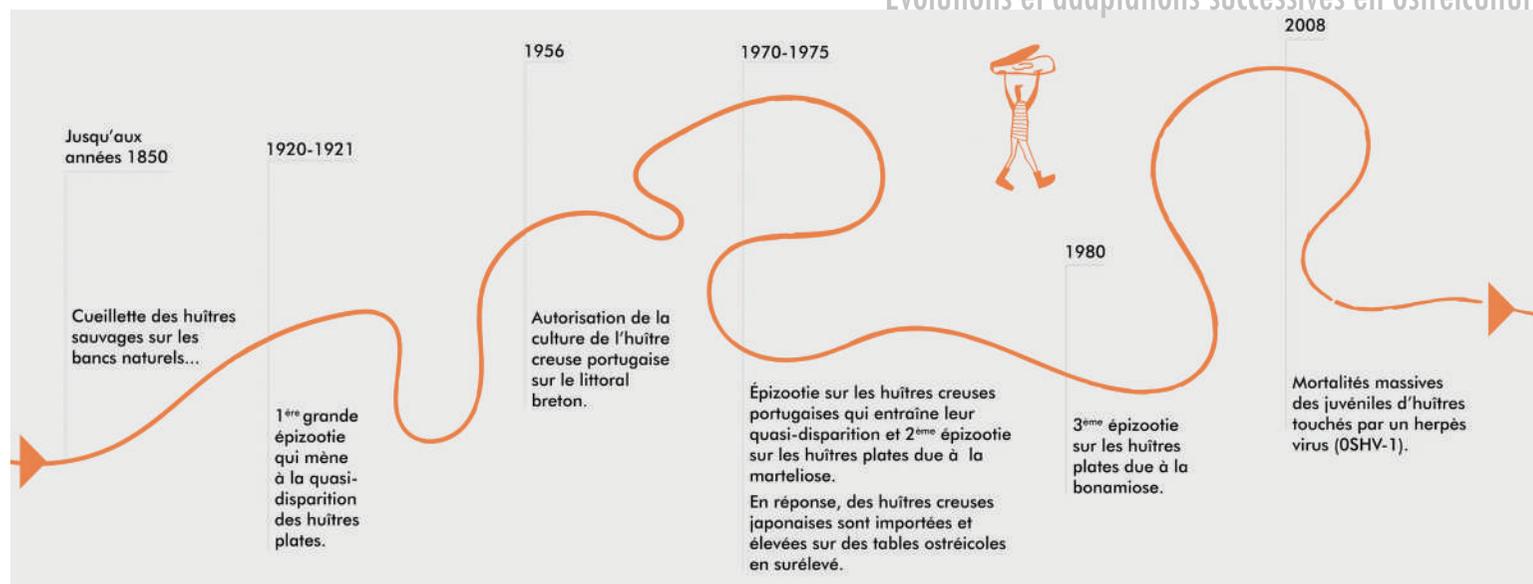
Les huîtres ont été victimes d'une première épizootie⁷ en 1920, suivie de deux autres 50 ans plus tard (marteliose et bonamiose), qui ont entraîné des transformations majeures de l'activité. À la fin des années 1970 l'élevage d'huîtres creuses débute. Leur production et stockage étaient jusqu'alors interdits par les services de l'État, en accord avec les ostréiculteurs, car le golfe était considéré comme le berceau de l'huître plate.

« À la fin des années 1970, il est devenu très compliqué d'élever l'huître plate. Les ostréiculteurs du golfe se sont alors donné le droit d'élever des huîtres creuses ». (ostréiculteur)

Pour faire face aux maladies, certains ostréiculteurs ont opté pour la stratégie suivante : produire des huîtres dans des eaux plus froides comme en Bretagne nord.

« Mon père a contrecarré les épizooties en créant des concessions à Paimpol. Ça lui a permis de tenir le choc durant la deuxième épizootie, un très gros coup dur pour les ostréiculteurs du golfe ». (ostréiculteur)

Évolutions et adaptations successives en ostréiculture





LES STRATÉGIES D'ADAPTATION FACE AUX CRISES OSTRÉICOLES

En phase avec la mécanisation des outils de production et les investissements financiers importants associés, l'ostréiculture se structure de plus en plus. Les volumes de production et les surfaces cultivées augmentent, en même temps que les entreprises ostréicoles se consolident sur l'ensemble du golfe.

« Dans les années 1950, les entreprises ostréicoles sont toutes des petites entreprises. Mon père a fait grossir l'entreprise familiale entre les années 1960 et 1980 en faisant du gros. Pour cela il fallait produire entre 400 et 500 tonnes. Quand j'ai repris l'affaire en 2005, mon objectif était de monter à 800 tonnes. Augmenter la production en faisant de la qualité, c'est ça la base du métier ». (ostréiculteur)

En 2008, un nouveau virus touche les naissains d'huîtres et entraîne des mortalités allant jusqu'à 90% du cheptel chez certains ostréiculteurs. L'adaptation des professionnels à cette nouvelle situation passe par l'achat des petites huîtres sauvages récoltées par des pêcheurs à pied, à l'achat de parcs de captage de naissain d'huîtres dans d'autres départements comme la Charente ou encore à l'installation dans d'autres pays européens plus propices à la culture, comme l'Irlande.

« Depuis 2008, suivant les saisons, on a entre 50% et 80% de pertes. On a 2 solutions (...) soit mettre plus de collecteurs soit (...) partir à l'étranger. Là où dans le passé on avait besoin de 3 millions de bêtes, aujourd'hui on a besoin de 6, 7, 8 millions de bêtes. La deuxième solution c'est de pouvoir partir à l'étranger, parce que la température de l'eau influe sur le développement de l'herpès virus, si l'eau dépasse les 14°C ». (ostréiculteur)

En réponse à ces crises successives, les ostréiculteurs cherchent d'une part à mieux valoriser leurs produits et d'autre part à diversifier leurs activités. Ils s'orientent davantage vers la vente en direct, aux marchés ou aux chantiers. Aujourd'hui, les dégustations et les visites des chantiers deviennent des activités complémentaires essentielles à l'équilibre économique de certaines entreprises du golfe. Il s'agit là d'un tournant majeur pour l'ostréiculture, qui jusque-là, était centrée sur l'expédition.

DU « FAR WEST » À LA PROFESSIONNALISATION DE LA PÊCHE À PIED

Au milieu des années 1980, le banc sur lequel les pêcheurs sinagots avaient l'habitude de draguer l'huître plate sauvage fut investi de nouveau par les pêcheurs à pied qui y ont découvert des volumes importants de palourdes japonaises (*Venerupis philippinarum*). Cette espèce, importée dans le golfe lors d'une tentative de développement des élevages vénériques⁸, s'est reproduite en masse dans ce nouvel environnement. Depuis, cette activité émergente s'est professionnalisée.

L'ELDORADO DE LA PALOURDE DU GOLFE

La découverte des gisements marque le début d'une période faste pour la pêche à pied que certains pêcheurs qualifient d'El Dorado quand d'autres parlent de Far West.

« En 1986, 1987, 1988, il y avait plein de gens qui venaient faire du camping, ramassaient des palourdes. Plein de jeunes se payaient leurs vacances. Il n'y avait pas de limite de temps de pêche. Vous vous levez à 3h et demi, 4h, vous alliez pêcher, vous étiez à la vente à midi, vous alliez dormir et vous vous y remettiez à 16h. Ce n'était pas rare de faire 200 kg à la marée ». (pêcheur à pied)

Les palourdes n'étaient généralement pas triées sur les vasières, mais à terre au moment de la vente. Les trop petites palourdes, abondantes à cette époque, étaient abandonnées sur les pontons et sur les cales. L'absence de réglementation, comme la taille minimale de capture, le temps et la saisonnalité de la pêche, couplé au nombre important de pêcheurs, a entraîné l'épuisement des gisements. Les tonnages de palourdes pêchées se sont alors effondrés.

« Il y a 30 ans, devant Truscat et l'île aux oiseaux, c'était gavé de palourdes. C'étaient des couches et des couches. Ce n'est pas compliqué, ils étaient presque 1 000 à pêcher et le moins bon pêchait 100 kg ». (ostréiculteur)



À cette époque, nombreux sont ceux qui, grâce au bouche-à-oreille, en sont venus à faire de la pêche à la palourde une activité à temps plein. Les pêcheurs qui allaient à la palourde représentaient un panel de personnes très divers puisqu'aucune licence n'était alors nécessaire. Personne ne pensait à ce moment que cette activité pouvait un jour se professionnaliser.

« J'ai débarqué en Bretagne à 29 ans. Je suis tombé sur un type qui m'a dit « Tu n'as qu'à faire la palourde ! ». J'étais loin d'imaginer qu'on pouvait gagner sa vie en ramassant des palourdes. On pêchait des palourdes, les ostréiculteurs nous les rachetaient (...). La belle vie, on vivait au bord de la mer. C'était merveilleux tout ça ». (pêcheur à pied)

Au démarrage de l'activité, aucun équipement n'était nécessaire. Les premiers pêcheurs ont expérimenté au fur et à mesure différents matériels pour sélectionner ceux utilisés aujourd'hui.



Pêche de la palourde au tuba long dans le golfe du Morbihan

LA PÊCHE À LA PALOURDE : ÉVOLUTION DES ÉQUIPEMENTS ET DES TECHNIQUES

Dès la découverte des gisements de palourde, l'équipement dont se dotent les pêcheurs à pied évolue rapidement. Grâce à un bricolage ingénieux, empruntant les technologies mises au point pour d'autres pratiques (plongée, surf etc.), les pêcheurs néophytes adaptent leur propre matériel. Les gestes en eux-mêmes et les techniques pour identifier les taches de palourdes, c'est-à-dire les zones où elles sont concentrées, ont peu évolué. En revanche, une nouvelle technique pour récolter les palourdes a été mise au point : la pêche en plongée au tuba long.

« Au départ on pêchait juste avec une combinaison dans l'eau, comme ça à 4 pattes, à gratter. On pêchait avec des bouées, des chambres à air gonflées. On ne savait pas qu'un baudrier plombé ça existait. On a amélioré les techniques au fur et à mesure. On a commencé à mettre des masques, des plombs et puis maintenant on a tous des petites annexes ». (pêcheur à pied)

L'évolution des équipements dans la pêche à la palourde s'est faite au gré des expériences sur le terrain, qui ont amené des améliorations ergonomiques. Les bonnes relations entre pêcheurs ont aussi joué un rôle considérable à la diffusion de certains types de matériels plutôt que d'autres, comme en témoigne l'exemple de la pêche aux coques.

« Avant 2004, je n'avais jamais pêché les coques. J'ai commencé à Gâvres avec des espèces de râteaux de jardinier, des grilles, etc. Quand ils sont arrivés, les gens du Crotoy, de la baie de Somme m'ont montré le matériel qu'il fallait. J'ai immédiatement changé pour ce nouveau matériel que j'ai amélioré avec le temps ». (pêcheur à pied)

Ces améliorations techniques participent à la professionnalisation progressive de la pêche à pied de la palourde.

LA PÊCHE À LA PALOURDE SE PROFESSIONNALISE

Face à l'effondrement des stocks de palourdes dans les années 1990, un statut social reconnaissant les pêcheurs à pied professionnels est créé en 2001 et des règles de gestion sont mises en oeuvre. Désormais, les personnes qui souhaitent pratiquer cette activité doivent suivre des formations spécifiques et obligatoires, obtenir une licence de pêche⁹ allouée par le Comité Départemental des Pêches et opter pour un statut social auprès de la caisse de sécurité sociale des marins (ENIM¹⁰) ou des agriculteurs (MSA¹¹).

« À partir des années 1991, 1992, les Affaires maritimes ont limité l'accès des gisements aux seuls professionnels licenciés . Mais il n'y avait toujours pas de limite de temps de pêche ». (pêcheur à pied)

La codification de l'activité limite le temps de pratique et, par la suite, les opportunités de pêche. Cette régularisation entraîne une diminution importante du nombre de pêcheurs.

« Ils ont commencé par sortir qu'on n'avait plus le droit de pêcher les samedis et dimanches sur le gisement classé, et bien sûr, il était interdit de pêcher la nuit. Au fil du temps la ressource a eu de grosses baisses, ça a été une alerte. Et puis, (...) la législation s'est durcie à tel point qu'aujourd'hui on n'a le droit qu'à 4 heures de travail par marée et 5 heures à d'autres endroits (...). Il y a aussi des quotas, ce qui est très bien car ça permet de ne pas inonder le marché, de garder des prix élevés et de préserver la ressource ». (pêcheur à pied)

Le passage d'une activité informelle à une activité professionnelle, qui obéit à des règles de gestion de la ressource, contribue à la valorisation de l'image des pêcheurs à pied au sein de la société littorale. La création d'un syndicat propre aux pêcheurs à pied leur a ouvert la porte des comités des pêches. En effet, les décisions relatives à la gestion des ressources sont prises au sein du Comité Régional des Pêches, sur la base d'avis émis par les groupes de travail « coquillages » départementaux, qui réunissent des professionnels.

⁹ Les licences de pêche donnent le droit aux pêcheurs d'accéder à une ressource.

¹⁰ Etablissement National des Invalides de la Marine

¹¹ Mutualité Sociale Agricole





LA DIVERSIFICATION DES PRATIQUES COMME MOYEN D'ADAPTATION

Suite à la diminution des captures de palourdes, imposée par les quotas, les professionnels ont diversifié leurs activités en se tournant vers d'autres espèces. C'est le cas par exemple de la pêche aux oursins, aux clams ou aux bigorneaux. Ces pêches ne sont cependant plus d'actualité, soit parce que les stocks ont diminué, soit parce qu'elles ont été interdites.

« À l'époque, quand on faisait que de la palourde, il y avait en hiver des périodes un peu creuses et j'ai décidé d'essayer la pêche aux oursins. J'ai commencé à pied, je ne savais pas encore plonger en apnée, mais à la fin je descendais à 15 m ». (pêcheur à pied)

Dans les années 2000, alors même que les stocks de palourdes du golfe étaient amoindris, de nombreux pêcheurs se sont tournés vers la pêche à pied de naissain d'huîtres sauvages, dont la valeur avait fortement augmenté suite à la crise ostréicole de 2008.

« Par chance, le naissain d'huîtres était très recherché à un moment où on pêchait très mal la palourde. On faisait des marées de 20, 30 kg. Certains parmi nous se sont mis à collecter des petites huîtres sauvages, du naissain de roche. Pour 300 bêtes/kg, on avait 300 fois 7 centimes, ça faisait 25 euros le kilo. Donc c'était vraiment intéressant. Alors on est tous partis sur les huîtres à cette époque-là ». (pêcheur à pied)

Aujourd'hui, pour éviter de pêcher la palourde dans des conditions hivernales difficiles ou pour diversifier leurs sources de revenu, certains pêcheurs pratiquent d'autres métiers comme la pêche à la civelle devant le barrage d'Arzal, celle des coques à Gâvres et à la Baule, la pêche aux pouces-pieds sur les falaises de la côte sauvage de Belle-Île et de Quiberon. Certains partent en Normandie et en baie de Somme pour collecter des coquillages.

« Au début on faisait la pêche palourde à Truscot au fond du golfe, à partir du printemps, et les clams l'hiver en rivière d'Auray. Depuis 4, 5 ans, je fais un peu de morgate au filet au printemps ». (pêcheur à pied)

La diversité des pratiques et des espèces ciblées, associée à l'importante mobilité de certains professionnels, témoignent d'une grande capacité d'adaptation qui leur permet de faire face aux évolutions des ressources marines.



LES FEMMES DANS LA PÊCHE & L'OSTRÉICULTURE EN MORBIHAN

En France, les femmes ont toujours participé, de multiples façons, à la pêche et à l'ostréiculture. Historiquement, leur contribution était limitée aux activités qui se déroulaient sur l'estran : pêche à pied, parcs ostréicoles. Aujourd'hui, leur contribution est étendue à d'autres activités nécessaires pour les entreprises de pêche ou de conchyliculture, comme la préparation des palangres et des filets, l'achat de vivres pour les bateaux, le tri des huîtres, la vente, la dégustation et la gestion administrative. Certaines femmes n'ont pas hésité à s'investir dans la production et quelques-unes sont devenues cheffes d'entreprises. D'autres femmes pratiquent la pêche à pied dans le golfe. Parallèlement, elles s'occupent également de leur foyer et contribuent à l'entretien des liens sociaux au niveau communautaire.

L'ESTRAN ET LE DOMESTIQUE

Dans le passé, la pêche à pied dans le golfe du Morbihan, comme ailleurs, était essentiellement une activité d'autosubsistance, source de protéines animales pour l'alimentation. Elle était pratiquée par les femmes, grand-mères, mères, épouses, sœurs, car les hommes étaient en mer, à la pêche ou à la marine. Pendant les longues périodes d'absence des marins partis en mer, les femmes, et plus particulièrement les veuves, ont investi les vasières pour nourrir leurs familles. Les coquillages, crustacés et poissons collectés étaient consommés au sein de la famille, échangés contre des produits agricoles ou vendus.

De nombreux témoignages, recueillis dans le cadre de cette étude, soulignent le rôle précurseur des pêcheuses de Séné, les sinagotes, dans cette activité.

« Les femmes de Séné partaient de Port-Anna et elles allaient jusqu'à Boëd, Boëdic, Bailleron (...). Les sinagotes n'allaient pas simplement à la pêche à pied pour ramener la godaille, mais aussi pour ramener de l'argent au foyer ». (pêcheur à pied)

Les sinagotes font figure de femmes de la côte dont l'indépendance, le courage et la force de caractère sont encore des traits qui, dans l'imaginaire collectif, caractérisent les pêcheuses à pied. Ces pionnières ont initié bon nombre des enfants de la côte à la pêche à pied, puisque cette activité était exclusivement pratiquée par les femmes.

« Quand le mari était perdu en mer jeune, la retraite était minime (...) alors beaucoup de veuves allaient (...) pêcher des palourdes et des bigorneaux qu'elles vendaient. Leur seule préoccupation était de se nourrir et de se vêtir ». (pêcheur)

UN RÔLE PRODUCTIF SOUVENT MÉCONNU ET INVISIBLE

Aujourd'hui en France, les femmes ont intégré les métiers de la pêche et de la conchyliculture, qui jusqu'en 1965 étaient réservés aux hommes. Elles représentent environ 3% de l'emploi total dans la pêche (CSTEP¹², 2019) et 32% dans la conchyliculture (Agreste¹³, 2019), en tant que cheffes d'entreprises, matelotes ou ouvrières ostréicoles. Dans le Morbihan, elles représentent environ 11% de l'emploi total de la pêche à pied (CDPMEM 56) et 27% de celui de la conchyliculture (Agreste, 2019).

« Les femmes sont là. On fait semblant de ne pas les voir, parce que la société (...) considère que ce secteur est masculin ». (pêcheuse à pied)

Ces chiffres nous montrent que les femmes sont minoritaires dans les métiers de la mer et à la tête des entreprises de pêche et de conchyliculture. Historiquement et culturellement, la mer est souvent perçue comme un « territoire » d'hommes. Les difficultés rencontrées par les femmes, professionnelles ou conjointes, souhaitant être affiliées à l'ENIM attestent par exemple de la vision masculine du droit des gens de mer.

« La femme n'a jamais eu un réel statut au sein de l'ENIM. Parce que c'est un régime de pêcheurs et qu'il n'y a jamais eu de femmes à la pêche. Par conséquent, les femmes n'ont jamais été considérées comme des ostréicultrices, ce qui est une erreur ». (ostréiculteur)

La situation des femmes dans la pêche à pied est différente, elles peuvent exercer sans bateau et adhérer au régime de sécurité sociale des agriculteurs (MSA) et non pas à celui de la pêche (ENIM).

« Le métier de pêcheur à pied, c'est un sacré métier (...). Il faut du mental par rapport aux conditions climatiques et au fait que ce n'est jamais gagné. Je ne connais pas beaucoup de métiers où il faut autant d'adaptabilité ». (pêcheuse à pied)



Bien que bonnes navigatrices, les professionnelles ont parfois l'appréhension de la barre. Pas toujours évident de diriger un ponton entre des rangées de tables, quand les courants et le vent sont de la partie. Dès qu'elles sont aux commandes, les femmes perçoivent le regard de la société, des collègues masculins et des autres usagers de la mer. Certaines ressentent ces regards comme une forme de jugement.

Dans le golfe, il n'y a pas de femmes armatrices de bateaux et les quelques femmes à bord sont matelotes. Elles travaillent souvent en compagnie des membres de leur famille, père ou conjoint. Il ne faut cependant pas se méprendre, si elles sont là c'est par choix et parce qu'elles sont compétentes.

« Maintenant, je n'ai plus peur, ça ne me fait plus rien. Il faut aussi aimer que ça bouge (navire) (...) et surtout être tenace ». (pêcheuse embarquée)

En parallèle de leur implication dans la production, les professionnelles participent également à la valorisation de leurs produits. La majorité d'entre elles semble préférer la vente en direct, sur les marchés ou sur les chantiers. Ce mode de commercialisation, qui permet une meilleure valorisation des produits, laisse place aussi aux relations avec les consommateurs. Les discussions, les liens créés et la présentation des produits sont sources de motivation chez les femmes qui pratiquent la vente.

« Je vends tout en direct (...) sur les marchés locaux, à Larmor Baden le dimanche matin et au Bono le samedi matin, toute l'année ». (ostréicultrice)

La dégustation est une activité saisonnière, nouvellement développée, qui se pratique au chantier, dans un cadre authentique. Selon les professionnelles, l'offre est plus ou moins diversifiée. Certaines proposent des huîtres avec un verre de vin, des palourdes et d'autres produits de la mer, d'autres accueillent des particuliers et des groupes, avec ou sans réservation, pour faire découvrir leur métier. Cette activité, exigeante en main d'œuvre, offre aux productrices une source complémentaire de revenus. Les autres membres de la famille sont souvent mobilisés pour assurer l'activité de dégustation en saison estivale.

« Ma conjointe m'a donné un coup de main au démarrage de l'activité de dégustation (...). Depuis elle bosse avec moi ». (ostréiculteur)



© Sybill HENRY

En plus de leur implication dans la production des coquillages ou des poissons, les femmes sont aussi souvent responsables des tâches administratives et comptables des entreprises, parfois de fait, parfois par obligation ou tout simplement par choix.

« Je vais en mer et je m'occupe des papiers (...). Je suis directement en relation avec le comptable ». (pêcheuse embarquée)

En ce qui concerne les conjointes, leur contribution reste peu visible, sauf pour celles qui pratiquent la vente en direct. En général, elles s'occupent de la partie administrative des entreprises familiales. Étant à terre, elles s'informent sur les nouvelles réglementations, assurent le lien avec les banques et l'administration et lisent les journaux spécialisés. En s'appuyant sur ces connaissances, elles conseillent souvent leur conjoint à propos de la gestion et de l'avenir des entreprises.

Le rôle des conjointes a été reconnu par la loi d'orientation de 1997 qui leur a accordé le statut de conjointe collaboratrice. La demande de ce statut, volontaire au départ, est devenue obligatoire en 2008. Le statut est demandé par le chef d'entreprise auprès de sa caisse de sécurité sociale (ENIM ou MSA). Depuis, les conjointes collaboratrices ont droit à une pension de retraite dont la valeur est plus symbolique que financière. Aujourd'hui, toutes les conjointes qui participent à l'activité des entreprises peuvent choisir entre trois statuts, celui de collaboratrice, d'associée ou de salariée.

UNE PASSION ET DES CONVICTIONS QUI FORCENT LE RESPECT

Les femmes qui pratiquent les métiers de la mer sont toutes autant passionnées que les hommes. Sans passion, il semble impossible de tenir face aux contraintes de leurs professions, aux rythmes intenses de travail, aux conditions météorologiques parfois difficiles, etc.

« (La pêche à pied) c'est un travail hyper dur, hyper physique (...) surtout en hiver quand on marche sur les vasières avec nos raquettes et qu'il fait froid. (...) Mais c'est plaisant quand on a le goût de la pêche ». (pêcheuse à pied)

Ces femmes ont toutes croché avec leur métier. Mais la passion seule ne suffit pas. L'intégration des femmes dans ces métiers maritimes prend du temps, même pour celles qui sont originaires du monde maritime. Elles doivent doublement faire leurs preuves pour être considérées.

« Disons qu'au fil des années les mecs me respectent parce qu'ils voient ce que je vau ». (pêcheuse embarquée)

Alors que les mentalités progressent, il reste parfois difficile de s'intégrer dans les métiers de la mer. Plusieurs professionnelles sont sensibles au regard des hommes et aux jugements qu'ils peuvent porter sur leur travail. Ainsi, elles préfèrent rester discrètes et en retrait, même s'il existe des exceptions. Les femmes restent minoritaires au sein des organisations et peu osent s'y exprimer. Selon elles, le sentiment de ne pas être légitimes ou représentatives se fait sentir dès qu'elles prennent la parole.

« Sur le plan des organisations professionnelles, les femmes n'ont pas beaucoup de pouvoir (..) pour s'exprimer il faut avoir des responsabilités sinon c'est difficile ». (élue)



Il semblerait que l'inclusion des femmes dans la prise de décisions, liées aux métiers, à la gestion des ressources ou des crises, exige plus de temps que celui nécessaire pour être considérée comme professionnelle.

Cette étude a permis de révéler un dilemme sous-jacent voire inconscient. Certaines professionnelles estiment qu'il n'est pas nécessaire de faire de différences avec les hommes, les femmes étant tout autant capables d'exercer ces professions maritimes. D'autres considèrent en revanche que des adaptations doivent être faites pour faciliter leur intégration dans les métiers de la mer. Des évolutions, même mineures, comme l'accès à du matériel adapté (combinaisons, machines, etc.), la présence systématique de toilettes à bord des navires de pêche ou près des lieux de pêche à pied, ou plus novatrices comme la mise en place de systèmes de garde adaptés pour leurs enfants, sont des progrès possibles qui faciliteraient l'entrée des femmes dans la pêche et la conchyliculture.



LES SAVOIRS DES PROFESSIONNELS DE LA MER

Au fil des années d'expériences et des échanges qu'ils ont avec leurs aînés, les professionnels de la mer acquièrent sur le tas un vaste ensemble de connaissances, de savoir-faire et de savoir-être. De l'ergonomie qu'ils mettent en place sur leurs chantiers et leurs navires à la manière qu'ils ont de se repérer dans l'espace marin, en passant par leur flair pour localiser les espèces recherchées. Ces savoirs, complétés par les formations professionnelles initiales et continues, sont présents à toutes les étapes de leurs activités et prennent des formes très diverses. Travaillant avec du vivant, une large part de ces connaissances leur permet d'adapter leurs métiers aux évolutions de l'environnement marin.

OBSERVATION ET TRANSMISSION

Les savoirs des professionnels sur l'environnement marin se construisent tout au long de leur vie. Par la transmission entre générations, l'observation, le mimétisme, l'expérimentation individuelle et le dialogue entre collègues, les professionnels construisent une fine connaissance des espèces et des espaces avec lesquels ils travaillent.

UNE IMMERSION DANS LE MONDE MARITIME DÈS L'ENFANCE

« La plupart de mon enfance, je l'ai passée sur les vasières de Sarzeau à ramasser des huîtres, des palourdes, des couteaux et des bigorneaux. J'y allais avec ma grand-mère et toutes ses copines. C'est là qu'elles nous ont transmis ce savoir ancien. Quand t'allais à la pêche, ta grand-mère te montrait les trous, ton arrière-grand-mère te faisait nettoyer. (...) Tu apprenais directement le métier comme ça ». (ostréiculteur)

Que les professionnels soient ou non issus de familles de professions maritimes, l'apprentissage et la passion du métier surviennent souvent dès le plus jeune âge. C'est bien souvent au cours d'une première immersion dans l'environnement marin, comme une pêche à pied, qu'ils ont découvert le golfe.

En arpentant les vasières à la recherche de coques, de palourdes, d'huîtres ou de bigorneaux, les enfants apprennent déjà à manipuler les coquillages, à observer leurs réactions, à reconnaître les différents milieux, à identifier les différents éléments de la faune et de la flore. Ainsi se construit une vision d'ensemble de la morphologie du golfe, de sa courantologie et de ses milieux. Ces initiations forment une base de connaissances spatialisées sur laquelle les professionnels développent ensuite leur expérience.

De même, un certain attachement à ces espaces et à ces espèces s'opère par leur socialisation précoce. En les intégrant à des pratiques sociales, les professionnels leur donnent une valeur affective particulière. Au travers de ces pêches à pied initiatiques se tisse inconsciemment un lien avec l'environnement marin et s'affirme la volonté d'en faire son métier.

« Quand j'étais petite et que j'allais pêcher à la coque, j'avais mon petit râteau mais aussi mes mimines. C'est pour ça que finalement (...) progressivement, je me suis orientée vers la palourde sans même m'en apercevoir ». (pêcheuse à pied)

UNE TRANSMISSION INTERGÉNÉRATIONNELLE DE CONNAISSANCES LIÉES À L'ENVIRONNEMENT, MAIS PAS QUE...

« Le principe était simple, dès qu'on avait du temps libre, on venait filer un coup de main à mon père et à mon oncle. L'acquisition commence comme ça, en faisant des petites tâches simples et en les observant ». (ostréiculteur)

Certains professionnels se connaissent depuis leur enfance. Ils se sont rencontrés jeunes sur l'estran lors de sorties de pêche à pied, que beaucoup de familles de la côte pratiquaient. En accompagnant leurs aînés à la marée, ils observaient leurs gestes, écoutaient leurs réflexions et apprenaient les gestes techniques. Par mimétisme, ils ont incorporé des savoir-faire.

Tout cela prépare et favorise inconsciemment l'exercice de ces métiers. Mais la transmission des connaissances ne s'arrête pas à l'adolescence, elle se prolonge tout au long d'une carrière, au travers du dialogue au sein des équipes ostréicoles et des équipages de pêche par exemple. Pour ces deux activités, le sens de l'observation, la curiosité et l'envie d'expérimenter sont essentiels pour s'adapter à un environnement marin en constante évolution.





UN APPRENTISSAGE SUR LE TAS PERMANENT

« Petit à petit, l'observation et l'écoute font qu'on acquiert un certain nombre de compétences. Étant donné que le milieu évolue, l'observation reste un critère et un élément primordial. On est obligé d'être attentif à la nature, de s'en inspirer ». (ostréiculteur)

Dans cet apprentissage sur le terrain, l'expérimentation individuelle est primordiale.

« C'est en faisant des erreurs et en recommençant que tu apprends. Comme dans toute activité, il faut savoir se remettre en question et changer de voie quand tu n'as pas pris la bonne ». (ostréicultrice)

L'observation est en soi une disposition propre au savoir empirique des professionnels de la mer. Cette attention constante qu'ils portent à leur environnement leur permet d'identifier des évolutions de l'environnement marin auxquelles ils adapteront leurs pratiques. En ce sens, l'observation est autant une disposition acquise, un savoir-être construit au fil de l'expérience, une attitude en soi, qu'un moyen d'acquérir des connaissances sur l'environnement. Elle est un critère d'adaptation des pratiques aux évolutions du milieu.

« Quand j'ai commencé à pêcher j'avais 13 ans et je pointais tout. Je savais que la pêche c'était fonction du temps, du courant, de la saison, de la couleur de l'eau, du coefficient de marée. Tout ça s'acquiert au fil des années ». (pêcheur)

C'est ensuite, au travers de l'appréciation et de l'adaptation technique individuelle, que chacun met en œuvre les connaissances acquises au fil des années de pratique quotidienne. L'adaptation corporelle et gestuelle au milieu est centrale.

« Quand j'ai commencé, même s'il y avait des palourdes, je ne les voyais pas. Aujourd'hui, je les vois tout de suite. Tu prends l'habitude au bout de 3, 4 ans. Tu ne réfléchis plus, tu les vois direct. J'ai appris en regardant les autres faire et puis par moi-même ». (pêcheur à pied)

Les pêcheurs et ostréiculteurs qui ne sont pas issus de familles littorales disent avoir appris directement au contact d'autres professionnels. Ils ont appris avec eux à identifier les vasières les plus propices à la palourde, les gestes spécifiques à l'ostréiculture ou à la pêche embarquée. Ensuite, ils ont appris par eux-mêmes à repérer les taches et les marques laissées par les coquillages, à marcher avec des sabots planches, à respirer avec des tubas rallongés, à ramender des filets, à détroquer, à calibrer, etc.

« Quand tu as 50 bateaux (dans un port), tout le monde avance en même temps parce que tout le monde copie tout le monde. Mais quand t'es tout seul dans ton coin... tu n'apprends pas tout seul, donc petit à petit ça s'éteint, ça tourne en rond. On n'a plus assez d'inventivité ». (pêcheur)

C'est dans les dialogues et les échanges entre professionnels que se joue la vitalité de ces métiers. À travers eux, l'innovation se déploie. La diminution du nombre de pêcheurs interroge certains quant à l'avenir de la profession.



CIRCUIT DE L'HUÎTRE ET CARTES SECRÈTES

Les savoirs des professionnels sont souvent très spatialisés. Ils expriment une connaissance fine et intime des écosystèmes, que les pêcheurs et conchyliculteurs mettent à contribution de leur activité de production.

CONNAÎTRE SES PARCS DANS LES MOINDRES DÉTAILS

En ostréiculture, les connaissances sont mobilisées tout au long du circuit d'élevage de l'huître et témoignent des spécificités propres à chaque concession. Effectivement, les parcs ostréicoles qui composent le paysage littoral du golfe du Morbihan ne sont pas uniformes. Dans leurs pratiques, les ostréiculteurs reconnaissent et s'appuient sur ces particularités pour produire des huîtres dont les saveurs révèlent un savoir-faire et une connaissance ancestrale de ces écosystèmes.

« La connaissance de nos parcs nous permet d'avoir les meilleurs rendements et la meilleure qualité d'huître possible. Après ce n'est pas une science exacte, parce qu'on est lié à la nature ». (ostréiculteur)

La courantologie est un des éléments auxquels les ostréiculteurs sont particulièrement attentifs. Dans le golfe, le courant de la Jument, deuxième courant le plus puissant d'Europe, produit d'importants mouvements d'eau qui distinguent les parcs de l'entrée de ceux du fond du golfe. Les premiers bénéficient d'un renouvellement quotidien, voire bi-quotidien de l'intégralité de leurs eaux alors qu'il est moins important pour les seconds. Or, pour les huîtres, les courants ont une importance cruciale. Ils oxygènent les eaux qu'elles filtrent et leurs apportent les nutriments nécessaires à leur croissance. En agissant comme des chasses, les courants évacuent également un certain nombre de micro-organismes dont la présence peut affecter les coquillages. Ainsi les ostréiculteurs installent leurs tables et leurs poches de manière à favoriser la circulation de l'eau.



« On met les tables dans un sens parce que le courant apporte des nutriments aux huîtres et donc c'est plus favorable à la croissance. Dans d'autres endroits on les met dans un autre sens en fonction des vents dominants ». (ostréiculteur)

Au-delà de la connaissance des courants, les ostréiculteurs du golfe distinguent leurs parcs en prenant différents éléments en compte : la composition des sols, la morphologie des fonds, la végétation et la faune qui s'y développent, le temps d'exondation, l'orientation aux vents dominants, la présence de cours d'eau à proximité, etc. Toutes ces caractéristiques influent sur le choix d'utiliser une concession plutôt qu'une autre en fonction du stade d'élevage.

« Le goût de nos huîtres, c'est le concentré des saveurs que l'on peut sentir dans l'eau de mer. Par exemple, on a des parcs à côté de l'île de Gavrinis, à forte courantologie avec des herbiers à proximité, l'eau a une saveur particulière. La baie de Locmiquel, avec un sol sablonneux vaseux, peu de végétation, une moindre courantologie, le goût est différent ». (ostréiculteur)

Par l'identification de ces différents éléments, les ostréiculteurs construisent une typologie de leurs parcs afin d'établir le circuit de leurs huîtres. Pour produire des huîtres plus ou moins charnues, plus ou moins coffrées¹⁴, la complémentarité des parcs est importante. Elle permet d'alterner période de croissance et période de prise de chair et d'obtenir une belle huître, bien ronde et bien charnue. Le travail de l'huître et l'organisation de ce circuit commencent avec le naissain.

« La première année d'élevage, je vais donc mettre mes huîtres à Locmariaquer. C'est un endroit assez neutre en termes de nourriture, ça leur évite de grandir trop vite. L'année suivante, je les transfère sur mes meilleurs parcs, ceux en face de Larmor-Baden pour faire des spéciales. On appelle ça « changement d'eau » mais c'est plus un changement de régime alimentaire ». (ostréiculteur)

Pour freiner la croissance des huîtres et éviter des coquilles trop fines et trop longues, les ostréiculteurs privilégient leurs parcs les moins poussants en début de cycle.

« Si on les met tout de suite sur les parcs les plus nourrissants, elles vont grandir trop vite et ça ne va pas faire une huître de bonne qualité. Elle poussera tout en longueur et n'aura pas de chair à l'intérieur ». (ostréiculteur)

Ils travaillent également avec les différentes zones qui composent chaque parc. Ainsi les hauts de parc, c'est-à-dire les zones les plus proches de la côte et donc les plus longtemps exondées, vont être utilisés de manière différente des zones plus profondes.

« Sur les hauts on va mettre des huîtres à taille marchande mais qui sont un peu friables. Ce qui va permettre de durcir la coquille et d'avoir une huître qui soit vraiment de qualité pour la mise en panier ». (ostréiculteur)

Le travail de l'ostréiculteur correspond donc à l'organisation de ce circuit des huîtres entre et au sein de leurs parcs. Il induit une connaissance fine et localisée des parcs qui s'apparente à la manière dont les pêcheurs ont leurs coins.



¹⁴ Une huître est coffrée quand elle s'est arrondie par le travail du producteur et par l'effet des éléments (vent, courant, etc.). Sa forme et son volume peuvent amener un taux de chair supérieur.

AVOIR SES COINS

Pour les anciens, la nature et la profondeur des sols étaient des critères essentiels aux différentes pêches qu'ils pouvaient y pratiquer. Ils établissaient la bathymétrie du golfe et localisaient les différents lieux de cette géographie sous-marine grâce aux amers.

« Dans le temps on utilisait un fond de sonde. C'était un plomb qu'on mettait avec une corde. Si c'était dur, c'était une roche et si ça se plantait on savait que c'était de la vase. Et on prenait des alignements sur la côte et comme ça on savait au-dessus de quoi on était ». (pêcheur)

Aujourd'hui, malgré la précision des technologies embarquées, les connaissances mobilisées par les pêcheurs sont basées sur leurs expériences. Leur connaissance de la mer leur permet de localiser les lieux de passages des espèces ciblées et d'avoir leurs coins, leurs traits.



« Il a appris ce qu'est le golfe avec son père. Moi, je lui ai appris des connaissances de chez moi, sur Belle-Île. C'est des coins de coquilles, des coins de dorades royales, des coins où le poisson passe, des petits trucs qui se sont avérés exacts ». (pêcheur)

L'identification des sites de nourrissage et des périodes de passage du poisson se fait en recoupant un certain nombre d'informations, allant de la courantologie particulière d'un lieu à la morphologie et à la nature de ses fonds en passant par sa flore sous-marine et les conditions météorologiques quotidiennes. Cette localisation des espèces ciblées se fait aussi au travers de la connaissance de leurs comportements qui se construit au fil d'observations répétées.

Au fil de l'expérience, la connaissance de chaque lieu de pêche se nourrit des informations issues des pêches précédentes. L'identification du poisson s'appuie également sur le comportement d'autres espèces comme les chasses d'oiseaux marins qui indiquent la présence de petits poissons dont se nourrissent les poissons recherchés. Les chasses de sternes peuvent par exemple indiquer la présence de bars.

La cartographie, aujourd'hui facilitée par l'emploi de matériel informatique comme le GPS, est l'un des principaux outils par lequel les pêcheurs consignent une part de leurs observations et avec lequel ils orientent leurs pratiques au quotidien.

« J'ai donné un nom à chaque roche, la roche à Papy Léon, la roche à Joppe, la roche à Minou, la roche à Popeye, la petite roche... Je sais où est chacune. (...) Faut bien connaître son coin et à quel moment on peut pêcher. Quoiqu'on ait toujours des surprises ». (pêcheur)

Cette façon de nommer l'espace marin complète les cartographies officielles. Elle est un moyen de s'approprier symboliquement le milieu et révèle la forme intime d'attachement qui lie le pêcheur aux lieux sur lesquels il travaille. En témoignent les noms donnés à ces différentes roches, qui font référence à une histoire familiale et qui font donc d'autant plus sens lorsque l'on fait partie de cette histoire. Sans que les droits d'accès aux espaces de pêche ne soient ici privatifs, il existe tout de même une forme d'éthique qui détermine les possibilités de pêche dans le golfe et au large.

Si la mer est à tout le monde, conception territoriale qui est cependant loin d'être universelle, l'ancienneté de la pratique de certains espaces marins semble participer à une forme implicite de droit d'accès. Un pêcheur peut considérer un lieu de pêche comme étant le sien en avançant le caractère historique de sa présence comme argument légitimant une certaine forme d'appropriation. Ainsi, les espaces travaillés sont appropriés et transmis de manière informelle entre générations. Cette appropriation relève en quelque sorte du bon sens, de la bonne conduite des pêcheurs. Il convient de ne pas empiéter sur l'espace de pêche des autres.

« En route je dessine ma carte. Et puis je réutilise celle de mon père qui a bien avancé le boulot. Ça vaut de l'or ça et ça s'achète quand les gens partent à la retraite ». (pêcheur)

Pour les pêcheurs à pied, le caractère très localisé de leurs connaissances empiriques est également marqué. Dans le choix de la vasière qu'ils décident de travailler au jour le jour s'exprime effectivement la connaissance de leurs différents paramètres. L'exposition de chaque vasière aux vents, aux clapots, aux courants, la connaissance des différents chenaux qui dessinent le paysage sous-marin propre à chaque vasière, deviennent des éléments communs à la lecture du golfe par les pêcheurs à pied. En fonction des courants, les vasières concentrent en différents endroits une densité de palourdes plus ou moins grande.

« La palourde c'est comme l'huître, elle préfère les endroits où il y a du courant. Là où il y a des petites rigoles dans la vasière, il y a plus d'eau et les palourdes sont plus belles que sur le plateau ». (pêcheur à pied)

L'expérience de chacun sur une vasière induit la manière dont il va la travailler. Certains pêcheurs choisissent de travailler sur une certaine zone de la vasière parce qu'ils y ont leurs habitudes ou parce qu'en fonction des conditions météorologiques et des coefficients de marée, cette zone leur paraît plus favorable à la pêche ou plus facile à pratiquer. La direction des courants, la manière dont ils rendent l'eau plus ou moins turbide, la composition des sols importent dans ce choix.

« Chacun préfère sa vasière. Nous on va sur une vasière assez molle que les autres n'aiment pas. C'est une vasière qu'il faut travailler plusieurs années pour pouvoir bien pêcher ». (pêcheur à pied)

En fonction de la pression atmosphérique, de la direction des vents, des coefficients de marée, la mer découvre plus ou moins les vasières. Ces éléments sont également pris en compte par les pêcheurs à pied pour choisir quotidiennement la zone sur laquelle ils pêchent. Car la manière dont la mer descend conditionne l'accessibilité et la praticabilité des vasières.

« Hier, j'étais dans le chenal à Bernon, il y avait 73 de coefficient, il y avait une pression à 1012/1013. La basse mer elle est à 5h, (...) avec du mauvais temps, je me suis dit une demi-heure après, il y aura toujours de l'eau dans le chenal je pourrai partir. Il y aurait eu des pressions à 1025, 1030, et des vents qui donnaient bien, je n'allais pas dans le chenal parce que je serai resté coincé ». (pêcheur à pied)

Ce choix témoigne de la connaissance intime que les pêcheurs à pied entretiennent avec chaque vasière. Comme pour les autres professionnels, ces connaissances localisées sont le produit de pratiques récurrentes sur des espaces particuliers. La fréquence et la manière dont ils usent de ces milieux confèrent à ces connaissances une forme d'évidence qui se transcrit jusque dans le corps des professionnels. Ces connaissances incorporées deviennent alors tout à fait intuitives, comme un sens à part entière.

INTUITION DU CORPS SAVANT

Les savoirs empiriques plus intuitifs se distinguent des savoirs scientifiques plus discursifs car ils reposent plus sur une forme d'appréhension sensible de l'environnement marin que sur des raisonnements explicites. Cette appréhension est formée par l'expérience du terrain qui s'incorpore pour devenir une forme de sixième sens. L'exemple de la palourde qui suit illustre bien ceci.

UNE GESTUELLE INDIVIDUELLE

Dans la pêche à la palourde, le geste et la technique de pêche sont liés à une sensibilité personnelle qui présente une variation infime d'un pêcheur à l'autre. Ce geste s'affine avec l'expérience. Au fil des années, les pêcheurs parviennent à identifier au toucher les coquillages ayant atteint la taille commerciale et laissent ainsi les juvéniles et les coquilles vides dans la vase par un geste sélectif.

« Au bout d'un moment la taille (des coquillages) rentre, on sait calibrer à la main. On passe un coup de grille par acquis de conscience mais il n'y en pas beaucoup qui tombent ».
(pêcheuse à pied)

Ces différences très légères dans la gestuelle de chaque pêcheur ont une importance sur les capacités de pêche.



« Mon père va être capable de faire ses 70 kg à un endroit et moi j'en serai incapable. Et inversement, je vais pouvoir pêcher debout mais d'une façon différente de celle de mon père (...). C'est vraiment au ressenti de chacun. Personne ne pêche exactement pareil ». (pêcheuse à pied)

Du pouce-pied à la coque, en passant par la palourde, chacun de ces coquillages, du fait de sa morphologie autant que de son comportement, induit une technique de pêche particulière.

La gestuelle des pêcheurs à pied et la technique employée dans l'utilisation des engins de pêche varient d'un pêcheur à un autre. Ainsi cherchent-ils à adapter au mieux la technique au lieu de pêche choisi et à ou aux espèces cibles.

« Il y a des passages de poissons qui ne durent parfois que 10 minutes, une demi-heure, 1 heure. Il faut bien connaître leurs habitudes pour savoir quand ils vont passer, selon l'heure de marée, les coefficients, les conditions météo (...). Il faut du temps, ça ne s'apprend pas en 15 jours. (...). Il faut bien calculer son coup et mettre le filet sans bruit, attendre l'étape, le moment entre le jusant et le flot. Je ne vais plus au hasard ». (pêcheur)

La technique, grâce à une répétition machinale, devient un sens à part entière basé sur l'intuition plus que sur la réflexion. Cette sensibilité expérimentée s'exprime à travers la gestuelle et le tactile et s'appuie sur l'ouïe, la vue et plus généralement sur la lecture du paysage par laquelle les professionnels appréhendent l'environnement dans lequel ils opèrent.

La manière dont ils vont manipuler leurs outils, quels qu'ils soient, est le résultat d'un apprentissage par l'expérience dans lequel les raisonnements s'estompent progressivement pour laisser place à l'expression du corps. Dans la pêche, cette dextérité, cette agilité technique reprend des caractéristiques de l'art cynégétique¹⁵. Elle se doit d'être discrète, fondue dans le paysage et relever en quelque sorte du camouflage afin de ne pas effrayer ses proies et de les leurrer au mieux.

UNE LECTURE SENSIBLE DE L'ENVIRONNEMENT MARIN

Dans la pêche à pied, l'identification des taches sur les vasières, c'est-à-dire des endroits sur lesquels les palourdes sont le plus concentrées, comme la manière de s'y repérer, témoignent de l'expérience pointue des professionnels.

« Il y a des terrains sur lesquels on sent qu'il y a des palourdes. Visuellement, on se dit : « Tiens, c'est du beau terrain à palourde ! ». En fonction du sédiment, de la couleur du fond, si c'est dur, si c'est mou, s'il y a de l'herbe ou pas. On a envie d'y mettre la main ». (pêcheur)

Les pêcheurs à pied les plus expérimentés parviennent à identifier sans difficulté les trous des palourdes dans les vasières. Ces très légères aspérités à leur surface ne sont perceptibles que par un regard aguerrri. Par une lecture rapide et rapprochée de la vasière, les pêcheurs remarquent aussi les réactions des palourdes à leurs présences par d'infimes mouvements d'eau. Cette pêche au trou s'appuie sur une expérience incorporée de la vasière.

En pêche embarquée, comme en ostréiculture, les sens sont également mis à contribution. Au moment du tri des huîtres par exemple, l'ouïe, autant que le toucher et la vue, sont des moyens qui permettent de repérer les coquillages vides à une cadence souvent élevée.

« On a appris des anciens, de leurs regards le jour et de leurs écoutes la nuit. À force d'y aller, ils connaissent la tombée du poisson, là où le poisson se regroupait à basse mer ou à pleine mer, suivant le temps, la marée ». (pêcheur)



¹⁵ Qui concerne la chasse.

COMPORTEMENT DES ESPÈCES ET INCERTITUDE

Les professionnels cherchent à parer l'incertitude qui entoure les comportements des ressources marines. Pour identifier les endroits où se trouvent les espèces qu'ils recherchent, ou pour améliorer les conditions d'élevage, ils s'appuient sur leur vécu.

RAISONNER COMME LE POISSON

Le déploiement d'un engin de pêche ou l'usage d'une technique exige de la part du pêcheur une grande connaissance sur les déplacements des poissons (solitaires ou en bancs), leurs mouvements saisonniers, leurs manières de se nourrir, de se reproduire et dont ils réagissent aux conditions météorologiques.

« Les mullets dorés vont attendre qu'il y ait une tempête et ils vont aller en haut de la côte même en plein jour. Parce que quand l'eau est trouble, ils ont moins peur. Quand il y a un coup de vent de suroît, là il faut aller en mer. Mais quand l'eau est claire ils viennent moins à terre, on les trouve plus la nuit. Le bar c'est pareil, si l'eau est claire au mois d'octobre, novembre, décembre, il ne mord pas ». (pêcheur)

Les saisons sont également d'une importance cruciale pour les pêcheurs parce qu'elles déterminent le type d'engins à utiliser en fonction de la présence et du cycle de reproduction des espèces cibles. Certains moments de la journée, certaines conditions météorologiques ou de mer jouent un rôle sur le comportement des espèces.

« Quand les vents de suroît arrivent, le courant force, le petit poisson est déstabilisé, le gros poisson derrière le sent et va chasser le petit... Normal ! Et si tu poses des filets au lieu d'avoir 3 poissons, tu en auras 50 ou 60. Quand il y a des petits coefficients de marée, le poisson est excité ». (pêcheur)

Si les mouvements des poissons peuvent être en partie appréhendés, la compréhension de leurs comportements ne peut être que supposée. Les connaissances éthologiques¹⁶ des pêcheurs sont souvent construites sur la base d'hypothèses et de déductions, s'appuyant sur des raisonnements anthropomorphiques¹⁷. D'une certaine manière, le pêcheur se projette dans ce que peut vivre et percevoir le poisson.

« J'avais essayé au lançon mais on n'a pas pêché plus qu'avec les vifs que l'on trouvait chez nous. Il faut böetter¹⁸ avec les appâts que tu as sur le site. Sinon les poissons trouvent louche de manger autre chose que ce qu'ils trouvent habituellement sur zone. En fait, il faut se mettre à la place du poisson et raisonner comme lui ». (pêcheur)

Cette disposition d'esprit est parfois tellement poussée que certains en viennent à faire des rêves qu'ils qualifient de prémonitoires et dans lesquels ils vivent des pêches à venir.

« Quand je suis sur une certaine espèce de poisson, je mange poisson, je dors poisson, ma vie c'est ça ». (pêcheur)

L'exemple de la pêche à la crevette montre comment les pêcheurs renforcent leurs connaissances éthologiques. Ils traquent leurs mouvements, cherchent à les localiser le plus précisément possible afin de poser leurs casiers aux endroits pressentis. Pour ce faire, cette traque se doit d'être poursuivie au jour le jour, tout au long de la saison. En relevant les filières de casiers posées en différents endroits, ils estiment la présence ou non des crevettes. En quadrillant l'espace, ils cherchent à identifier les taches d'algues sur lesquelles les crevettes ont tendance à se regrouper lorsque l'eau s'éclaircit. Grâce à cette fine connaissance des lieux, les pêcheurs savent sur quel type de sol et à quelle profondeur ils vont poser leurs engins.

« Au début de saison, les crevettes sont éparpillées partout dans la baie de Quiberon. De mai à juillet, les algues forment des boules (...) ramenées vers la côte par le vent, elles ramènent aussi les crevettes. Dès que les vents viennent du nord, l'eau s'éclaircit et là les crevettes que tu trouvais dans le sable ne sont plus là (...). Elles bougent tout le temps (...) en fonction de la météo (...). Les années sans vent, les crevettes restent éparpillées au large et on n'en pêche pas. C'est tout l'art de la pêche ». (pêcheur)

¹⁶ Relatives à l'étude du comportement des espèces animales.

¹⁷ Tendance à attribuer aux animaux et aux choses des réactions humaines.

¹⁸ Synonyme d'appâter.



La connaissance empirique correspond à une compilation et un croisement d'informations récoltées au quotidien. Selon les professionnels, cette collecte et cette analyse d'informations ne constituent pas une science exacte. En effet, ces raisonnements se fondent sur des informations dont la variabilité et l'incertitude sont des caractères prépondérants. Ils s'appuient sur leurs observations de l'environnement marin pour parer l'imprévisibilité de leurs activités tout en laissant, parfois aussi, une place au hasard.





SE METTRE DANS LA COQUILLE D'UNE PALOURDE



Chez les pêcheurs à pied, c'est dans la pêche au trou que l'on remarque le plus facilement cette connaissance fine du comportement de la palourde. Cette pratique consiste à repérer les coquillages par les marques qu'ils laissent à la surface des vasières, à la différence de la pêche à la gratte qui consiste à fouiller le sol en grattant à l'aveugle, à la recherche des coquillages. L'identification de ces marques et la capacité à prévoir si les coquillages perceront rend possible cette pêche.

« Si vous voulez travailler au trou, vous devez suivre les vents (...). Quand on est en action de pêche sur un estran découvert, on voit bien les trous et là on pêche à la marque, ce qu'on appelle : pêcher au trou ». (pêcheur à pied)

La forme des nuages, aussi bien que l'évolution de la pression atmosphérique, la direction et la force des vents ou l'ensoleillement, influent sur le comportement de la palourde et donc des pêcheurs. En l'occurrence, certains professionnels remarquent que pour se nourrir, la palourde préfère une eau claire à une eau trop chargée. Ils constatent aussi que plus la pression atmosphérique est élevée, mieux c'est pour le coquillage. Le clapot au contraire ne facilite pas le travail. Il gêne le coquillage qui s'enfouit.

« En début de marée, quand ça perce, les siphons des palourdes font des trous dans la vase. C'est là que l'on remarque qu'il y a un coquillage, que l'on peut pêcher. (...) Ce n'est pas exact tous les jours. C'est mystérieux. C'est ça qui est génial ». (pêcheur à pied)

Malgré ces connaissances acquises au fil des années d'expériences, des incertitudes demeurent propres au comportement des palourdes. Elles restent parfois introuvables sur des zones où elles réapparaissent en abondance peu de temps après. Ce caractère évanescent et le mystère qui entoure l'enfouissement de la palourde participent à la passion de la pêche.

An underwater photograph showing a dense field of green seagrass in the foreground and middle ground. Numerous small, dark fish are swimming throughout the water column. The water is clear and has a vibrant turquoise color. The lighting is bright, suggesting a shallow depth.

SENTINELLES DE LA MER

Grâce à leur présence quotidienne en mer et à leurs longues expériences de terrain, les professionnels de la mer sont des observateurs privilégiés des évolutions de l'environnement marin. L'attention qu'ils portent aux écosystèmes et aux espèces qu'ils prélèvent ou élèvent est primordiale pour détecter des changements et anomalies. Dépendants de l'équilibre des écosystèmes, les professionnels jouent un rôle de sentinelle au regard de l'état de santé de l'environnement.

QUID DU CHANGEMENT CLIMATIQUE À L'ÉCHELLE DU GOLFE ?

Les professionnels de la mer perçoivent de nombreux changements environnementaux, qu'ils attribuent parfois au changement climatique, tels que la modification de la météorologie et l'augmentation du niveau de la mer.

UN RÉGIME MÉTÉOROLOGIQUE EN ZONE DE TURBULENCES

Des évolutions météorologiques, des saisons moins marquées, certains événements climatiques plus fréquents ou intenses, comme les tempêtes, sont des observations faites par des nombreux professionnels. Ce qui n'est pas sans conséquences pour les ostréiculteurs qui remarquent des effets sur la pousse des huîtres.

« Dans le passé, quand on avait du froid pendant l'hiver, la nature était au repos. Dès qu'il commençait à faire beau et qu'il y avait un peu d'humidité, il y avait une explosion naturelle (biodiversité). Aujourd'hui, la nature se fatigue, que ce soit pour les huîtres ou pour les arbres, il n'y a plus de pause. Ce n'est plus (...) une pousse franche des huîtres mais une toute petite dentelle qui se développe progressivement ». (ostréicultrice)

Certains pêcheurs à pied constatent une modification de la direction des vents dominants et une fréquence plus élevée des chocs thermiques. Des constats, partagés aussi par des pêcheurs embarqués.

« Avant on commençait à avoir du vent au mois d'octobre et en janvier, il y avait des coups de tabac, c'était le printemps qui revenait ». (pêcheur)

Ces changements peuvent être à l'origine de risques naturels, comme les risques côtiers, auxquels les professionnels sont davantage exposés de par leur proximité avec la mer.

UNE MONTÉE DU NIVEAU DE LA MER QUI INTERROGE

La submersion marine peut être progressive et peu perceptible dans un milieu en constante évolution, ou parfois ponctuelle et plus spectaculaire lors de tempêtes. Grâce à des repères sur les vasières, sur les parcs et les chantiers, certains professionnels suivent la hausse du niveau marin.

« Pour nous (conchyliculteurs) le vrai problème sera la montée des eaux par rapport aux concessions avec certaines zones qui émergent moins qu'avant ». (ostréiculteur)

Pour plusieurs pêcheurs à pied, certaines vasières n'offrent plus les mêmes conditions d'exercice que lorsqu'ils ont commencé à y pêcher.

« La mer monte beaucoup plus haut qu'auparavant. Avant tu pouvais rester au moins 4 heures à pêcher à sec à Truscat. Maintenant si on fait 2 heures à sec c'est bien. En 35 ans on a perdu 2 heures de marée, c'est énorme ». (pêcheur)

L'augmentation du niveau de la mer engendre une diminution de l'espace disponible pour ces professions qui sont prises en étau entre la mer et l'urbanisation croissante des littoraux. Cette urbanisation génère à son tour d'autres risques et enjeux comme les pollutions, la perte de biodiversité et les conflits d'usages.



LE LITTORAL SOUS PRESSION

Les multiples transformations du milieu marin engendrées par les activités humaines au cours de l'Anthropocène¹⁹ font peser de nouvelles menaces sur les professions maritimes qui travaillent avec le vivant. Situées entre terre et mer, les vasières et les eaux estuariennes sur lesquelles les pêcheurs et les ostréiculteurs travaillent, sont des milieux où l'influence de l'activité humaine se fait particulièrement sentir. Le cycle de l'eau lie ces différents paysages par l'intermédiaire des eaux pluviales. Elles s'écoulent dès l'amont des bassins versants jusqu'en mer avec des répercussions sur la faune et la flore marines. Ainsi, l'urbanisation croissante des bassins versants, et plus particulièrement du littoral, n'est pas sans conséquence pour ces activités qui dépendent de la stabilité du milieu marin. Certains professionnels soulignent cette influence par les modifications et dégradations qu'ils constatent : les végétations des vasières et de l'estran disparaissent, lessivées par les eaux pluviales, les poissons fuient des eaux trop polluées, la croissance des coquillages est perturbée, etc.

Du fait qu'ils travaillent des bivalves filtreurs, les ostréiculteurs, comme les pêcheurs à pied, sont dépendants de la qualité des eaux.

« On est garant de la qualité de l'eau parce que l'animal que l'on élève c'est une vraie sentinelle. Dès que le milieu ne va pas bien on le sait, dès qu'il va bien on le sait aussi ». (ostréiculteur)

La dégradation de la qualité des eaux, liée aux rejets des activités humaines et à leurs ruissellements en mer, semble être l'enjeu majeur des professionnels du golfe. Les professionnels luttent contre diverses pollutions : rejets d'eaux usées, ruissellements agricoles, désenvasages de ports, antifouling, hydrocarbures, etc.

« On a subi la crise sanitaire de l'hiver 2019-2020 de plein fouet. On a été fermé, et on a perdu entre 50% et 90% de nos ventes sur les marchés. (...) il faut prendre conscience que la première source de pollution est le manque d'assainissement et non pas les marées noires (...) la situation est alarmante ». (ostréiculteur)

Selon certains professionnels, ces apports terrestres dans le milieu marin dégradent l'environnement dans lequel ils pêchent.

« En 2012 et 2013, suite à des grosses pluies, on a eu de la casse sur presque toutes les vasières, 50% à Noyal et jusqu'à 100% à Pénestin. Ensuite, l'herbier n'était plus comme avant ». (pêcheur à pied)

Cette dégradation de la qualité de l'eau et les fermetures sanitaires qui en découlent sont perçues par certains professionnels comme une catastrophe qui remet en cause l'avenir de leurs activités. Ils soulignent l'importance d'une prise de conscience collective pour trouver des solutions pérennes.

« L'acidification et l'augmentation de la température des eaux sont de réels problèmes pour la croissance des mollusques, mais ils restent encore imperceptibles à notre échelle. Le problème le plus inquiétant reste la pollution aux plastiques ». (ostréiculteur)

Certains professionnels s'inquiètent de l'apparition d'espèces qu'ils considèrent comme invasives (ex. congres, dorades royales). L'ensemble de ces évolutions leur fait craindre pour l'avenir de leurs métiers.

« C'est tout un ensemble de choses qui fait qu'on n'est pas très optimiste quant à l'avenir de notre profession ». (ostréiculteur)

Au-delà des changements environnementaux, les professionnels font face à l'évolution des usages du milieu marin, parfois source de conflits. Les espaces dédiés aux activités maritimes primaires sont aujourd'hui convoités par des nouvelles pratiques aussi soutenues par la croissance bleue, comme le tourisme, les activités nautiques de loisirs et le développement des énergies marines. Par conséquent, les pêcheurs et ostréiculteurs voient leurs espaces de travail se réduire. Or ces activités traditionnelles, qui ont façonné l'identité du golfe du Morbihan, sont essentielles à son dynamisme. Par ailleurs, de nombreux habitants du golfe, qu'ils soient natifs ou nouveaux arrivants, sont attachés à ces métiers qu'ils considèrent comme faisant partie du patrimoine matériel (chantiers, bateaux) et immatériel (savoir-faire).



ÉROSION DE LA BIODIVERSITÉ

Les professionnels rencontrés remarquent une modification des écosystèmes marins et une certaine érosion de la biodiversité. La taille des prises diminue, des espèces disparaissent alors que d'autres deviennent envahissantes.

UNE MODIFICATION DES ÉCOSYSTÈMES MARINS

Les vasières sont des habitats particulièrement riches, essentiels à la faune du golfe, et emblématiques de ses paysages. À l'image des zones humides, des marais et des marécages, les vasières à mi-chemin entre le monde aquatique et le monde terrestre ont longtemps été considérées comme des obstacles à la civilisation et comme des espaces du domaine sauvage qu'il fallait conquérir, assécher et solidifier. La vase, longtemps considérée comme une matière inerte, voire même dangereuse, est pourtant à la base de milieux riches et dynamiques, les vasières.

Plusieurs pêcheurs à pied disent observer une certaine dégradation de la qualité des vasières sur lesquelles ils travaillent. Elles ont tendance à être recouvertes sous d'épaisses couches de biomasse qui les étouffent.

« Sur le banc de Truscat c'était du sable. On pouvait marcher jusqu'au bout et aujourd'hui ce n'est plus que de la vase. Le sol a changé ». (pêcheuse à pied)

Les pêcheurs à pied qualifient la qualité des milieux sur lesquels ils travaillent au prisme des ressources qu'ils y pêchent d'année en année. Souvent, c'est autour de la polarité de valeurs propres / sales qu'ils différencient les milieux propices ou non au captage et à la croissance des mollusques et des crustacés capturés. Le banc de Truscat, par exemple, est considéré comme riche et propre, parce qu'on y trouve des coquillages, de la vie du biotope. La présence de certaines espèces, comme les herbiers de zostères, sont synonymes de bonne qualité du milieu. Tandis que les crépidules, les bigorneaux perceurs et autres algues vertes sont perçus comme néfastes pour l'environnement et associés à des vasières qualifiées de sales.

« Les bigorneaux perceurs remontés à bord sont abandonnés sur le pont tout simplement parce qu'ils ne profitent pas au milieu naturel ». (pêcheur à pied)



Morgate (seiche) dissimulée dans un herbier de zostères marines
© Nicolas LUY



UN APPAUVRISSEMENT DES RESSOURCES HALIEUTIQUES DES EAUX DU GOLFE

Les pêcheurs embarqués les plus âgés ont posé leurs premières lignes, filets et casiers, il y a environ 50 ans. Leur longue expérience leur permet de constater une baisse de la diversité et de l'abondance des espèces pêchées.

« Plein d'espèces ont disparu depuis mon enfance. Les seiches c'est terminé, (...) les étrilles c'est pareil, les anguilles ça ne va pas beaucoup mieux, les rougets il n'y en a plus un... La taille des poissons aussi se réduit ». (pêcheur)

Certains pêcheurs remarquent un appauvrissement de la biodiversité du littoral.

« Quand on était gamin, on allait à la côte, on payait nos loisirs avec les bigorneaux et les palourdes qu'on ramassait. Aujourd'hui, on ne peut pas proposer à nos enfants de pêcher un bigorneau : il n'y en a plus un ». (pêcheur à pied)

Depuis quelques années, la pêche à la morgate est de moins en moins prolifique. À tel point qu'une partie des pêcheurs s'imagine l'abandonner et revendre leurs casiers. Les morgates semblent avoir changé d'aire de répartition au vu de leur abondance dans les Côtes d'Armor en 2020. Certains expliquent la diminution des morgates dans le golfe par une conjonction de facteurs : augmentation du nombre de congres, pêche trop précoce au cours du cycle de croissance, dégradation de la qualité de l'eau, réchauffement climatique...

« Pour la morgate, j'ai toujours entendu mon père dire : Lundi de Pâques, une tonne ». Pour nous une tonne, c'est une saison entière maintenant ». (pêcheur)

Le travail quotidien des ostréiculteurs sur leurs parcs leur permet d'observer précisément et de manière très localisée l'évolution de la biodiversité marine.

« Lors de mon installation, en 2000, les algues avaient disparu sans que personne ne les récolte. Dans les herbiers il y avait des plies, des soles... je les voyais bouger et là je ne les vois plus ». (ostréicultrice)



Quelques pêcheurs constatent que la biodiversité du golfe a diminué ces dernières décennies. Ceux qui pêchaient l'oursin en apnée témoignent par exemple de la perte considérable de couleurs et de bruits qui animaient la vie sous-marine de la petite mer.

« Quand on faisait les oursins en apnée dans les années 2000 on trouvait des secteurs, c'était magique. C'était vraiment d'une richesse incroyable avec de la couleur partout. Aujourd'hui on retourne sur ces zones mais c'est un grand désert ». (pêcheur à pied)

Les pêcheurs rencontrés n'hésitent pas à mentionner leur rôle dans la diminution du stock d'oursins, abondamment pêché entre 1990 et 2000. Depuis, malgré l'interdiction de pêche ce stock n'a pas pu se restaurer. Les mêmes professionnels mentionnent la baisse de l'abondance de palourdes japonaises sur les bancs en fond de golfe, alors même que depuis quelques années le recrutement des juvéniles semble y être en recrudescence. Cette diminution s'explique, selon eux, par plusieurs facteurs : absence des règles de gestion des gisements au moment de leur découverte, cyclicité des phénomènes naturels, prédation par les dorades et augmentation du niveau de la mer.

« Étale de basse mer, coefficient 120, on trouvait des palourdes dans 2 mètres d'eau. Aujourd'hui il n'y en a quasiment plus, elles se trouvent plus en haut de côte. La mer monte, est-ce que les palourdes montent aussi » ? (pêcheur à pied)

DES ESPÈCES QUI REVIENNENT OU ARRIVENT : VERS DE NOUVEAUX ÉQUILIBRES ?

Parmi les professionnels rencontrés, certains observent l'arrivée de nouvelles espèces, voire parfois le retour de certaines d'entre elles. Ils constatent par exemple le retour de la palourde du pays, la palourde européenne (*Ruditapes decussatus*).

Ils parlent souvent de l'accroissement de certaines espèces prédatrices comme les congres et les dorades royales. Ces espèces sont de plus en plus présentes sur les parcs à huîtres, dans les filets, les casiers et les verveux²⁰. Pour les pêcheurs embarqués, la présence de congres s'explique par l'absence d'hivers froids depuis plusieurs années.

« Selon les anciens, après l'hiver rigoureux de 1963 il y avait des gros congres morts à la surface de l'eau. Pendant les 20 à 30 ans qui ont suivi nous n'avons vu qu'un seul congre, et maintenant si tu mets un casier à morgate, tu auras 5 congres dedans le lendemain ». (pêcheur)

D'autres professionnels supposent que la présence massive des dorades royales s'expliquerait par la hausse des températures de l'eau et par la présence des huîtres dont elles sont friandes.

Ainsi, grâce à leur pratique quotidienne du golfe et à leurs observations, les pêcheurs et ostréiculteurs établissent des hypothèses pour comprendre et expliquer les évolutions qu'ils constatent. La mobilisation de leurs connaissances empiriques s'avère essentielle pour adapter en conséquence leurs pratiques et renforcer leur résilience.

²⁰ Filet spécifique pour la pêche de l'anguille.





CONCLUSION

La pêche, à pied et embarquée, tout comme la conchyliculture, sont des activités traditionnelles qui participent fortement à l'identité du golfe du Morbihan et de la rivière de Pénerf. Elles font partie intégrante du patrimoine local, tant matériel qu'immatériel, et sont essentielles au dynamisme et à l'économie locale.

Cette étude, basée sur la collecte de connaissances individuelles, témoigne de la richesse et de la diversité des savoirs des professionnels de la mer. Au quotidien, ces derniers s'appuient sur des savoirs portant sur l'environnement, les techniques, la gestion d'entreprise, etc. Du fait qu'ils travaillent directement avec le vivant, avec la nature, les pêcheurs et conchyliculteurs sont constamment dans l'observation. Aux connaissances apprises sur les bancs de l'école s'ajoutent celles héritées des aînés, des amis, des collègues et surtout celles du vécu, issues des expériences individuelles. Multiples et très localisés, ces savoirs les aident à comprendre et à suivre les évolutions de l'environnement marin. Transmis de génération en génération, ces savoirs leur permettent de s'adapter et de transformer leurs métiers.

Cette étude met également en lumière le travail des pêcheuses et conchylicultrices du golfe, peu visibles pour le moment. Les femmes ont toujours pratiqué ces métiers et, comme cela a été souligné lors des entretiens, sans elles ceux-ci ne seraient pas ce qu'ils sont aujourd'hui. Reconnaître leur présence, leur implication et leur professionnalisme facilitera leur intégration dans ces professions.

Cette étude souligne ainsi l'intérêt de collecter la mémoire des professionnels de la mer et de promouvoir leurs savoirs. Souvent méconnus, ils mériteraient aujourd'hui d'être valorisés et davantage mobilisés, notamment lors de la mise en œuvre des gestions locales relatives aux ressources, aux activités et aux crises. En effet, les décisions co-construites entre professionnels, scientifiques et gestionnaires sont perçues comme plus équitables et plus adaptées aux besoins et contextes locaux. Les professionnels, sensibles à la qualité du milieu dans lequel ils pêchent ou élèvent leurs huîtres, peuvent rapidement alerter la société en cas de pollution ou d'autres phénomènes. C'est pour leurs savoirs et leur rôle de sentinelle qu'il est important que les professionnels de la mer participent au dialogue dans lequel se construit l'avenir d'une mer durable.

« On est toujours là, on a su s'adapter ». (ostréiculteur)

« Plus les générations avancent, plus elles ont une volonté d'échanger, de partager, (...) d'améliorer les choses ». (pêcheur à pied)

POSTFACE

Cet ouvrage nous est précieux pour plusieurs raisons. La perspective historique remet la pêche et l'ostréiculture au centre d'un territoire qui, depuis une cinquantaine d'années, n'a cessé d'accueillir de nouveaux usages qui rentrent parfois en compétition avec elles pour l'accès à l'espace maritime. Ces activités maritimes sont une composante essentielle et une richesse de l'identité du golfe, identité certes évolutive mais dans laquelle ces activités primaires ne doivent pas les reléguées en arrière-plan au prétexte qu'elles ont perdu du poids, à la fois dans l'économie locale et en nombre d'hommes et de femmes dont c'est le métier : la pêche et l'ostréiculture gardent aujourd'hui une place centrale dans l'identité, le paysage, les équilibres sociaux et économiques du territoire.

Cette perspective historique montre la formidable capacité d'adaptation des hommes et des femmes qui ont su faire évoluer leurs activités face à des crises sanitaires qui remettaient toute une activité en cause, à la raréfaction comme à l'apparition de certaines ressources, en jouant sur une gamme d'activités qui se complétaient pour assurer un revenu et la subsistance familiale. Elle montre les liens qui unissaient les activités primaires, d'abord en mer où nombre de pêcheurs étaient aussi ostréiculteurs, mais aussi de la mer à la terre, avec des échanges de produits entre pêcheurs et agriculteurs, ou des paysans de la terre qui devenaient « paysans de la mer » : ces liens se sont distendus avec la professionnalisation des métiers et le recul de la polyactivité, mais l'histoire et certaines proximités de métiers expliquent sans doute une capacité de dialogue entre activités primaires. Le Parc a su les exploiter en rivières de Pénerf, autour de la gestion de la qualité des eaux littorales : c'est un atout pour la gestion de la mer et du lien terre-mer. Cette histoire est aussi celle de l'affirmation des femmes dans ces métiers, invisibilisées, souvent sans statuts, mais qui sortent de l'ombre et auquel cet ouvrage donne la parole.

En tant qu'enseignant-chercheur investi dans la formation d'ingénieurs halieutes, aux côtés de spécialistes de la biologie, de l'écologie et de la gestion des ressources marines, je suis particulièrement intéressé par la collecte des savoirs des pêcheurs et aquaculteurs qui, bien évidemment, devraient être mieux considérés pour construire des décisions de gestion. Dans son livre « une révolution dans la mer », Didier Gascuel clos un chapitre où il raconte l'histoire de la gestion des pêches en évoquant l'établissement d'une « tradition selon laquelle les gouvernants ignorent les observations des professionnels de la mer »²¹. Cet ouvrage leur rend justice, mais c'est loin de suffire. Mieux les reconnaître et les mobiliser serait une source majeure d'économies et d'efficacité à l'heure de développer les énergies marines renouvelables, de créer des zones de conservation halieutique, d'éduquer nos enfants à la mer. Mais donne-t-on envie aux professionnels de la mer de partager leurs connaissances ? Quels retours peuvent-ils attendre de la part d'une société littorale qui leur laisse de moins en moins de place ? La valorisation de ces connaissances devrait s'inscrire dans un contrat social qui reconnaît la place de chacun.

Du côté des scientifiques, si certains dénigrent les savoirs empiriques, d'autres, plus nombreux il me semble, souhaiteraient les considérer mais se heurtent aux formats d'expression de ces savoirs : ils les jugent trop imprécis pour les intégrer à des modèles fondés sur des méthodes d'échantillonnage qui fondent leur validité. Là où les uns spatialisent les ressources de façon géométrique, les autres dessinent des zones aux limites floues. Mais au-delà de ces questions de formats, l'information donnée par les uns n'est pas moins valide et précieuse que celle donnée par les autres, et elles sont remarquablement complémentaires. L'articulation de ces connaissances scientifiques et empiriques reste un enjeu majeur. Un autre enjeu est la transmission de ces savoirs et, plus largement, d'une culture de l'observation des milieux naturels, à des générations que leurs modes de vie éloignent de ces milieux, mais qui veulent contribuer à les préserver. C'est une culture d'une lecture sensible des lieux, du fait de se mettre à la place d'une espèce pour saisir son comportement, raisonner comme le poisson, rentrer dans la coquille de la palourde. A l'heure où se développent les sciences participatives, c'est aussi cela qui permettra, au-delà des professionnels, de multiplier les « sentinelles de la mer ». Transmettre cette culture aux enfants, par exemple dans le cadre des aires marines éducatives que le Parc met en place, est un beau défi.

Jean-Eudes BEURET

Professeur à l'Institut Agro, site de Rennes
Président du conseil scientifique du Parc naturel régional du golfe du Morbihan



LE MOT DES PRÉSIDENTS

La nature, les paysages et les activités font l'identité du golfe du Morbihan et de la rivière de Pénerf. Ces territoires maritimes particuliers abritent des milieux naturels d'importance pour la biodiversité. Véritables nourriceries et nurseries pour les poissons et les coquillages, ces espaces ont permis le développement de la pêche à pied, de la pêche embarquée et de la conchyliculture. Attaché à la présence de ces activités économiques et patrimoniales, le Parc naturel régional du golfe du Morbihan a souhaité collecter, partager et valoriser la richesse des savoirs des professionnels de la mer. L'objectif est de mieux faire connaître ces métiers, leurs spécificités et les liens qu'ils entretiennent tout particulièrement avec l'environnement.



David LAPPARTIENT

Président du Parc naturel régional
du golfe du Morbihan

Le CDPMEM 56 a participé au projet MELOEM, et j'en suis fier. Au-delà de leur savoir-faire technique, les pêcheurs professionnels appartiennent à l'histoire du golfe et contribuent à en forger l'identité. La qualité des palourdes ramassées par les pêcheurs à pied leur permet de bénéficier d'un label du Parc naturel régional. Les pêcheurs embarqués ciblent la morgate et utilisent un verveux, engin qu'on ne trouve nulle part ailleurs dans le Morbihan. Il existe donc une spécificité de la pêche dans le golfe. À une époque où tout va très vite, il est essentiel que ce savoir soit connu et transmis aux prochaines générations. Je remercie le Parc naturel régional et le projet MELOEM de favoriser ce devoir de mémoire.



Olivier LE NEZET

Président du Comité Départemental
des Pêches Maritimes et des Élevages
Marins du Morbihan

Les professionnels de la mer détiennent une bonne expertise du milieu. Au quotidien au contact des habitats et espèces remarquables du territoire, nous veillons au bon état écologique du milieu. Ainsi, l'œil attentif des ostréiculteurs peut permettre d'alerter les gestionnaires sur ses évolutions, qu'ils constatent de génération en génération depuis 1850 ou simplement au quotidien. En tant que conchyliculteurs, ce rôle de sentinelle nous tient particulièrement à cœur. Ce projet a ainsi permis de mettre en lumière le puits de connaissances que constituent les professionnels de la mer. Celles-ci doivent aujourd'hui être reconnues pour, ensemble, prendre les meilleures décisions pour la préservation d'un milieu de qualité.



Philippe LE GAL

Président du Comité Régional
de la Conchyliculture de Bretagne-Sud



PHOTOGRAPHIES

Couverture	Pêche au casier au large du golfe du Morbihan	page 29	Maintien des poches à huîtres à l'aide d'accroches
page 2	Balise de navigation Goëmorent à l'entrée du golfe du Morbihan	page 30	Pêche de la dorade à la palangre (hameçon)
page 4	Vue aérienne de chantiers ostréicoles à Pencadénic au Tour du Parc	page 32	Recherche de la palourde à la gratte
page 6	Vasière du golfe du Morbihan	page 35	Bateau de pêche qui fait route au large de la presqu'île de Rhuys
page 13	Vue aérienne de chantiers ostréicoles	page 36	Pêche à pied de la palourde sur vasière
page 16	Débarquement de pêche à pied dans le golfe du Morbihan	page 38	Alevins de poissons au dessus d'herbiers de zostères marines
page 18	Pêche à pied professionnelle sur vasière du golfe du Morbihan	page 41	Bateaux de plaisance au mouillage dans le golfe du Morbihan
page 20	Retournement de poches ostréicoles en rivière de Pénerf	page 46	Port Anna, port de pêche situé à Séné
page 22	Bateau de pêche qui fait route au large de la presqu'île de Rhuys	page 49	Manutention de poches ostréicoles sur tables
page 24	Tri des palourdes sur place avant leur débarquement en annexe	page 52	Vue aérienne de chantiers ostréicoles en rivière de Saint-Philibert
page 26	Manutention des poches à huîtres à la cale de Montsarrac à Séné		
page 28	Huîtres creuses		

Rédaction : Colin VANLAER, Parc naturel régional du golfe du Morbihan (PNRGM) - **Contribution** : Katia FRANGOUEDES (UMR AMURE), Juliette HERRY (PNRGM)
Relecture : Monique CASSÉ, Ronan PASCO, Irène BÉGUIER, Fabrice JAULIN (PNRGM) ; Sybill HENRY, Laure ZAKREWSKI, Pascal RAUX (UMR AMURE) ; Frédéric COUDON, Charlotte BADOUEL, Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne-Sud (CRC BS) ; Céline D'HARDIVILLÉ, Elouan MEYNIEL, Arnaud BELLEC, Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins du Morbihan (CDPMEM 56) **Création graphique** : Atelier Hélène GERBER - **Réalisation et mise en page** : PNRGM - **Photographies** : PNRGM, sauf mention contraire - **Impression** : Cloître - **Nombre d'exemplaires** : 550.



CONTACT

Parc naturel régional du golfe du Morbihan
8 boulevard des îles CS 50213 56006 Vannes cedex
Juliette HERRY, chargée de mission GIZC & climat
juliette.herry@golfe-morbihan.bzh
ISBN : 978-2-9525864-6-7