

LA VÉRITABLE HÙÎTRE

ARCACHON - CAP FERRET

LE PLUS BEAU CADEAU QUE LA NATURE NOUS OFFRE !

[Ostréiculture du Bassin d'Arcachon]

Un milieu, un produit, l'engagement de toute une filière...

Loin des clichés de carte postale, l'ostréiculture continue de marquer l'identité du Bassin d'Arcachon, qui, par la qualité de ses eaux et de son climat, reste un des leaders européens dans la production de naissains.

Regroupés au sein du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine, les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon se mobilisent pour faire connaître leur métier et leur produit.

www.huitres-arcachon-capferret.com



L'OSTRÉICULTURE, TOUTE UNE HISTOIRE !

Depuis longtemps, la réputation des huîtres du Bassin dépasse les frontières : au IV^{ème} siècle, elles garnissent déjà les tables romaines en Italie. On les consomme peu au moyen âge mais on les adore au XVI^{ème}, XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle. A cette époque, la culture de l'huître n'existe pas : on les ramasse autour du Bassin comme des moules ou des coques.

C'est Napoléon III qui, en 1856, décide de réglementer l'ostréiculture et de créer à Arcachon les premiers parcs impériaux. Il dépêche sur place Jean-Michel Coste, éminent naturaliste breton et professeur au collège de France, afin qu'il organise scientifiquement la collecte d'huîtres. Le simple dragage des bancs menacerait l'espèce à plus ou moins long terme : Coste lui préfère la méthode du captage de

naissains que les ostréiculteurs du Bassin pratiquent encore aujourd'hui.

En 1859, c'est encore Jean-Michel Coste qui invente le premier collecteur, un appareil qui capte les larves d'huîtres dans le but de créer un élevage. De son côté, le maçon Michelet, crée en 1865 la technique du chaulage : en enduisant les tuiles avec un mélange de chaux et de sable, l'ostréiculteur peut décrocher les jeunes huîtres qui s'y sont fixées sans risquer de les abîmer. Le récoltant, désormais capable de « produire », devient responsable de sa concession et adopte le nom d'ostréiculteur.

Un Syndicat pour préserver les eaux du Bassin

D'autres avancées techniques, plus récentes, ont permis aux ostréiculteurs de pratiquer leur métier dans des conditions optimales.

Ainsi en créant le Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon (SIBA) en 1964, les élus locaux des 10 communes riveraines se sont donnés les moyens de mettre en place un réseau d'assainissement des eaux usées de près de 1 000 km autour du Bassin, pour protéger le Bassin et son ostréiculture. Le SIBA a également investi de fortes sommes dans la construction de stations



d'épuration, dernière génération, qui concourent à améliorer la qualité des rejets à l'Océan.
www.siba-bassin-arcachon.fr

LES OSTRÉICULTEURS, SENTINELLES DE L'ENVIRONNEMENT



La réussite de l'ostréiculture dépend directement de la qualité des eaux du Bassin. Inversement, par leur activité, les ostréiculteurs participent aussi activement à l'entretien et à la préservation de la qualité globale du Bassin d'Arcachon : en nettoyant les parcs et chenaux, en éliminant le surplus d'huîtres sauvages...

L'huître constitue un indicateur biologique. Tout dysfonctionnement de l'Ecosystème se traduit immédiatement sur les performances enregistrées par les ostréiculteurs.

LE BASSIN D'ARCACHON : UNE MER INTÉRIEURE POUR LA CULTURE DES HUÎTRES

Entre terre et océan, entre dunes et landes, le Bassin d'Arcachon est un univers protégé, en partie fermé par un cordon dunaire. Alimenté par la Leyre et le jeu des marées, c'est un domaine ostréicole de premier plan reconnu pour la qualité de ses eaux (pour preuve la présence en abondance d'hippocampes et de vastes prairies de zostères).

Il faut dire qu'il bénéficie de conditions exceptionnelles pour l'ostréiculture...



Une température idéale

Le Bassin d'Arcachon est une véritable mer intérieure à faible profondeur dont le réchauffement rapide des eaux (+ 10°C entre mars et juin) favorise la reproduction des huîtres. La moyenne estivale se situe entre 22 et 24°C correspondant à la phase optimale de reproduction de l'huître.

Une salinité parfaite

La salinité de l'eau du Bassin est idéale, grâce notamment aux apports d'eau douce de la Leyre.

Une lumière propice

La faible profondeur des eaux permet à la lumière de pénétrer jusqu'au sol ce qui, combiné aux apports d'eau douce, donc de nourriture, engendre dans ces zones une forte production de phytoplancton, source même de la chaîne alimentaire.



Un bassin versant préservé

Recouvert à 70% par le massif forestier landais, le bassin versant de ce plan d'eau joue un rôle naturel protecteur en «purifiant» les eaux de ruissellement qui filtrent jusqu'au

Bassin. Par ailleurs, les exploitations agricoles du bassin versant mènent depuis de nombreuses années des programmes de maîtrise des nuisances agricoles qui contribuent à annihiler l'impact de leurs activités sur la qualité des eaux.

Importée entre 1970 et 1972, l'huître creuse du Japon (*crassostrea gigas*) est la seule huître élevée dans le Bassin d'Arcachon.

LE BASSIN D'ARCACHON, PRODUCTEUR DE NAISSAINS

La production ostréicole arcachonnaise ne se limite pas aux huîtres uniquement destinées à la consommation. Les ostréiculteurs produisent également de jeunes huîtres (le «naissain»). Ainsi, chaque année au coeur de l'été, le Bassin se transforme en une immense pouponnière. Cette activité de naisseur fait partie de l'identité des ostréiculteurs Arcachonnais qui ont la volonté de conserver leur position de leader dans la production de naissain.

« DEGUSTER NOS HUÎTRES DANS LES CABANES DES OSTREICULTEURS »



QUELQUES CHIFFRES



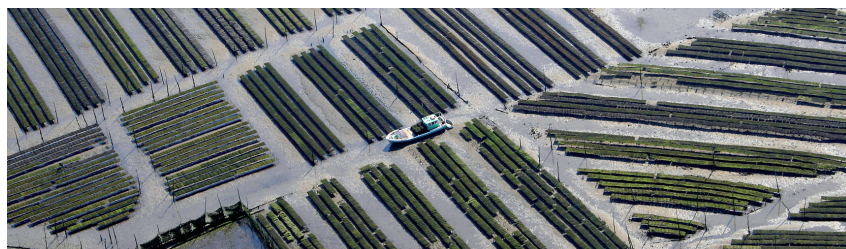
315 entreprises ostréicoles	26 ports ostréicoles autour du Bassin
780 ha de parcs ostréicoles	Production de 8 000 à 10 000 tonnes d'huîtres

A peine nées, une partie des huîtres de 2 ou 3 cm est vendue en Bretagne, en Normandie ou vers les étangs de Leucate et de Thau.

La qualité des naissains du Bassin d'Arcachon est également appréciée en Irlande, au Portugal et en Espagne où ils partent poursuivre leur croissance.

VOUS AVEZ DIT «NAISSAIN» ?

On appelle ainsi les larves naissaines d'huîtres (ou de moules) avant leur fixation. Sans l'intervention de l'ostréiculteur, ces larves ne sauraient trouver de points de fixation suffisamment nombreux et adaptés... la plus grande partie de la ponte serait perdue.



Les terroirs ostréicoles

Les Huîtres Arcachon Cap Ferret sont élevées durant trois ans avant d'arriver dans vos assiettes.

Les parcs sont situés dans quatre terroirs dont les noms ne laissent pas insensibles :

- le Banc d'Arguin
- le Cap Ferret
- le Grand Banc
- l'Île aux Oiseaux.

Les huîtres Arcachon-Cap Ferret se savourent avant tout dans les ports, plus de 70 ostréiculteurs vous ouvrent leurs cabanes dans un cadre unique face au Bassin d'Arcachon !

Vous pourrez également déguster des palourdes du Bassin, des crevettes, des bulots ainsi qu'un vin blanc ou rosé issu des prestigieuses vignes du Sud-Ouest.

VERS LA RECONSTITUTION DES STOCKS D'HUÎTRES

Le travail acharné et l'optimisme des ostréiculteurs devraient permettre de retrouver un stock normal d'huîtres marchandes dans les prochaines années.



La mortalité qui affectait particulièrement les jeunes huîtres âgées de moins d'un an il y a quelques années semble en passe d'être surmontée.

En effet, le taux de mortalité qui était foudroyant chez les jeunes huîtres ces dernières années (jusqu'à 90%) est désormais moins important avec un taux de 50% enregistré en 2014.

Le stock d'huîtres marchandes devrait donc s'améliorer et c'est en grande partie du aux bons captages de naissains des années précédentes et à l'engagement et l'optimisme des producteurs du Bassin d'Arcachon qui ont augmenté la quantité d'huîtres élevées.

Cette situation révèle l'aspect précieux de l'huître, un produit gastronomique dont la production est essentiellement naturelle et soumise aux aléas de son environnement.

La création du Parc Naturel Marin du Bassin d'Arcachon en 2014 est ainsi une avancée notoire pour la filière ostréicole, pour renforcer encore la préservation du milieu et de la qualité de l'eau.

PESCATOURISME :



Embarquez !

avec **les ostréiculteurs** et **les pêcheurs** du Bassin d'Arcachon...

Pour découvrir le métier d'ostréiculteur et sensibiliser le public à la fragilité du milieu, des ostréiculteurs proposent d'embarquer avec eux pour une marée de 5h au cœur de leurs parcs. Cette initiative a été mise en place grâce au soutien de l'Union Européenne (Axe 4 du FEP).

PESCATOURISME : COMMENT CA MARCHE ?

Les sorties s'effectuent suivant les horaires des marées et uniquement avec les professionnels habilités.

Prévoyez en moyenne 5 heures pour l'ostréiculture et 4 heures pour la pêche.

Plus d'informations : www.bassin-arcachon.com, dans les Offices de Tourisme du Bassin ou à la Maison de l'Huître sur le port de Larros à Gujan-Mestras Tél. 05 56 66 23 71.

LES VILLAGES OSTRÉICOLES : IDENTITÉ ET AUTHENTICITÉ

Naissance des villages

Le Bassin d'Arcachon est devenu depuis le siècle dernier un des plus importants centres ostréicole français. Construites en bois, les cabanes constituent de véritables villages. On les retrouve sur l'île aux Oiseaux, comme sur la Presqu'île de Lège-Cap Ferret ou dans les ports ostréicoles de Gujan-Mestras et de La Teste-de-Buch. Il existe en tout 1500 cabanes disséminées sur le pourtour du Bassin et édifiées en bordure de plage.

Une architecture simple et fonctionnelle

Les cabanes ostréicoles sont les véritables emblèmes du Bassin d'Arcachon. Elles sont le plus souvent constituées par un volume simple, sur un plan rectangulaire à parois verticales, sans aucune complication architecturale. Bref : une toiture à deux pentes posée sur un rectangle.

Sur le toit, on trouve des tuiles creuses de Gironde, que l'ostréiculteur utilise après chaulage (action de tremper les tuiles dans

un bain d'eau, de sable et de chaux. L'ostréiculteur peut ainsi décrocher les jeunes huîtres qui s'y sont fixées sans risquer de les abîmer).

La coloration typique des bardages en bois n'est autre qu'un chaulage teinté aux oxydes naturels (pour les teintes claires) ou un passage au carbonyl (pour les teintes foncées). En pratique, les cabanes sont très diversifiées.

L'ostréiculture : une activité économique qui permet la préservation du patrimoine :

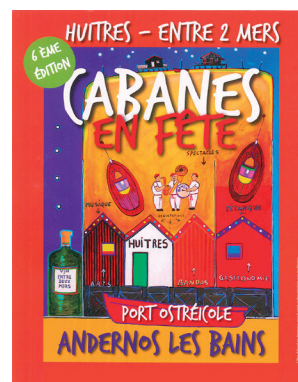
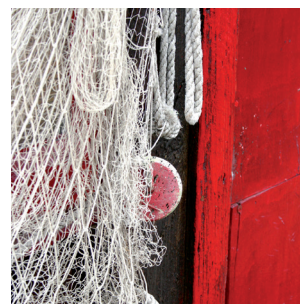
Les ostréiculteurs ont su allier leur nécessité de rentabilité économique et leur volonté de conserver ce patrimoine architectural. Ainsi la dégustation à la cabane leur a permis de se diversifier, de valoriser leur produit, tout en réhabilitant les cabanes dédiées à cette activité.

« CABANES EN FÊTE »

La plus originale des fêtes hivernales, CABANES en FÊTE ...

La célébration d'un mariage heureux, celui des huîtres et des vins de l'Entre-deux-Mers !

Dégustations, animations, concerts, musiques, rencontres amicales, bonheurs et saveurs ... tout est prévu pour que la fête soit belle autour de l'huître de Noël !



Samedi 6 décembre 2014

A NE PAS MANQUER !



La dégustation d'huîtres ARCACHON – CAP FERRET, au moment de Noël est une véritable expérience, un moment d'exception à savourer, rare, délicieux et délicat.

Cette année, ravis par les bons captages de naissains, les ostréiculteurs vous invitent à venir fêter l'arrivée de l'huître de Noël qui reste un produit rare et précieux lors d'une dégustation géante sous un Dôme de lumière :

Vendredi 28 novembre 2014 à 19h00, à la Place de La Bourse à Bordeaux

Venez partager avec les ostréiculteurs ce moment convivial offert pour l'événement « Bordeaux So Good » !

L'OSTRÉICULTURE : UNE PROFESSION SOUS HAUTE SUR- VEILLANCE

Un milieu suivi à la loupe

Le Groupement de Défense Sanitaire Ostréicole. Le Groupement de Défense Sanitaire Ostréicole a été créé par le CRCAA afin d'assurer au consommateur une qualité sanitaire optimum, de s'adapter aux évolutions des normes et pratiques sanitaire, et de répondre à toutes problématiques sanitaire ou environnementale ayant un impact sur l'ostréiculture. Il s'agit du premier Groupement de Défense Sanitaire Ostréicole en France. Pour répondre à ses objectifs, le GDSO prend en charge les auto-contrôles de l'ensemble des ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon, forme les professionnels à la gestion sanitaire, appuie les professionnelles dans la mise en place de démarche qualité, fournit un appui technique sur les problématiques de réseaux hydrauliques, et a la capacité de se saisir de tout événement environnemental anormal. Le SIBA s'investit dans ce souci

Elus et ostréiculteurs, même combat !

D'une manière générale, chaque fois que la profession est menacée, les élus des 10 communes riveraines se mobilisent. Car que serait le Bassin d'Arcachon sans son ostréiculture ?...

de connaissance du milieu en finançant des études notamment sur l'identification des sources diffuses de contamination microbienne, sur la part des HAP aériens pouvant retomber dans les eaux du Bassin ou sur l'analyse fine des rejets au Wharf de la Salie. Le SIBA anime également un tout nouveau réseau de surveillance des pesticides (REPAR), complétant ainsi les réseaux IFREMER déjà existants sur le phytoplancton, la microbiologie, etc.

Une gestion durable du Bassin d'Arcachon

Le Contrat de Plan Etat-Région signé en 2007 avait mis l'accent sur le soutien de l'ostréiculture et de la pêche, à la restauration de l'hydraulique, et la réhabilitation de Domaine Public Maritime du Bassin. C'est à ce titre que le SIBA et le CRC se sont investis dans des missions opérationnelles : dragage, nettoyage du DPM, ... Le nouveau Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP) accordera aussi une place prépondérante à l'Aquaculture permettant ainsi de poursuivre et consolider le travail engagé.



IL L'A DIT

Olivier Laban, *Président du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine*

« L'ostréiculture sur le Bassin d'Arcachon est une activité économique à part entière »

« L'ostréiculture génère plus de 40 000 000 d'euros de chiffre d'affaires et près de 1000 emplois répartis dans plus de 300 entreprises.

Depuis 10 ans, nous avons installé plus de 140 jeunes chefs d'entreprise qui ont créé ou repris des entreprises existantes. Avec le Comité Régional de la Conchyliculture, nous veillons à ce que ces chefs d'entreprise sachent allier le sens de la gestion avec la connaissance de l'environnement et de la mer ».



CONTACTS



Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine
15 rue Barbotière 33470 GUJAN MESTRAS - Tél. 05 57 73 08 43
• communication@huitres-arcachon-capferret.fr
www.huitres-arcachon-capferret.com



Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon (SIBA)
16 allée Corrigan CS 40002 33311 ARCACHON CEDEX
Tél. 05 57 52 74 94 • tourisme@siba-bassin-arcachon.fr
www.bassin-arcachon.com

L'Aquitaine, le goût du bonheur

