

## La naissance de l'ostréiculture, sur Ré, au XIX<sup>e</sup> siècle

Jacques BOUCARD

Grâce à ses eaux enrichies par les apports nutritifs des fleuves charentais et ses importantes vasières, la mer des Pertuis offre des conditions particulièrement favorables au développement de la faune marine. Activité traditionnelle dans l'île de Ré, la pêche aux poissons et coquillages a, pendant des siècles, préservé les Rétais de toute famine en leur fournissant une partie de leur alimentation quotidienne. Parmi les différents coquillages ramassés, sous l'Ancien Régime et au XIX<sup>e</sup> siècle, l'huître occupe une place importante. Sur les côtes rétaises, on trouve alors une huître plate « indigène » (*Ostrea edulis*), avant qu'elle ne soit remplacée par l'« huître portugaise », (*Ostrea angulata*) dans les années 1870.

La collecte s'effectue de deux façons :

- À pied, sur tous les rivages rocheux, où les insulaires exploitent les bancs naturels en décollant les huîtres des pierres ; les plus petites – les *huitrâs* - sont mangées cuites, comme les moules, celles de taille plus importante généralement crues et les très grosses, de la taille d'un main – les *pieds de chevaux* – cuites avec une farce à base de mie de pain.
- À la voile, par dragage, à l'instar des coquilles Saint-Jacques de nos jours, voire en barque avec des râteaux. Ce type de pêche était, toutefois, relativement peu important compte-tenu de la flottille de voiliers qui ne dépassait pas une dizaine d'unités.

Dans la zone des marais salants, il était de coutume de réaliser des *abots* (*habots*, *haboteaux*), petits réservoirs submersibles dans un chenal ou une *sartière*, où les sauniers cultivaient de jeunes huîtres pour leurs maîtres de marais. En 1778, M. Voix, homme de main de M. Fleuriau, négociant à La Rochelle, lui écrit « J'ai bien eu soingt de leurs nottiffier vos intentions concernent les huistre : Vigneau [saunier] vous en donnera un millier atandus qu'il a praisque toutes les marre, Pierre Breton en donnera cinq cents se qui sera un surplus<sup>1</sup> [...] ». De même, en 1787, Pierre Barbotin, saunier à Ars, reçoit ordre d'Arnault Bonnet, homme de main de la comtesse de Lescure, « d'apporter de petites huîtres au réservoir de la Pinaude [...] voulant absolument que le réservoir soit bien garny<sup>2</sup> [...] ».

Au XVII<sup>e</sup> siècle, d'après Saint-Evremond<sup>3</sup>, Paris ne compte pas moins de 4 000 revendeurs d'huîtres, pour la plupart ambulants, confirmant une certaine démocratisation de ce coquillage. De même, les huîtres – classées comme poissons – font l'objet d'échanges européens ; elles sont importées, libre de droit, en Hollande et taxées 5 livres la tonne à leur sortie<sup>4</sup>. Néanmoins, il ne semble pas que Ré ait été intégrée à ce commerce.

### Victor Coste et la naissance de l'ostréiculture moderne

Jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, l'exploitation des gisements naturels est l'unique mode de production et certains bancs (le banc d'Arguin, par exemple) sont d'une telle richesse que Valin, procureur du roi à La Rochelle, les aurait jugés inépuisables<sup>5</sup>. Par contre, ces bancs peuvent être sujets à des épizooties dévastatrices entraînant de véritables désastres économiques et humains. Leur fermeture, avec interdiction de la pêche sur plusieurs années

<sup>1</sup> Arch. Dép. de la Char.-Mar., 4 J 3762, lettre du 30 octobre 1778.

<sup>2</sup> Arch. Dép. de la Char.-Mar., E 487, lettre du 25 août 1787.

<sup>3</sup> Cité par GRELON (Michel), *Saintonge, pays des huîtres vertes*, La Rochelle, Rupella, 1978, p. 34.

<sup>4</sup> SAVARY DES BRUSLONS (Jacques), *Dictionnaire universel de commerce ...*, Genève, 1742, t. II, p.1085.

<sup>5</sup> Cité par GRELON (Michel), 1978, *op. cit.*, p. 43. Référence non vérifiée.

autorise, un repeuplement, mais n'efface pas les conséquences économiques pour les populations riveraines.

Il semble que ce soit les conséquences sociales d'une nouvelle épizootie qui ait incité Napoléon III à s'intéresser à l'exploitation des bancs d'huîtres. En 1852, il nomme Victor Coste à la tête d'une mission d'études sur la production et le repeuplement des huîtres sur le littoral français. Médecin personnel de l'impératrice Eugénie, Coste n'est pas un inconnu pour l'empereur. Depuis 1844, il enseigne l'embryologie comparée au Collège de France et a été élu à l'Académie des sciences en 1851. À la demande de Napoléon III, il intègre la commission chargée d'étudier la découverte faite par deux pêcheurs de La Bresse (Vosges), Joseph Remy et Antoine Géhin, sur la fécondation artificielle des poissons et les possibilités de repeupler les cours d'eau. Sur la base d'un rapport<sup>6</sup> qu'il rédige avec Henri Milne-Edwards, le gouvernement lui fait une avance pour la création d'un élevage industriel de poissons à Huningue en Alsace qui produit 600 000 truites et saumons en deux ans. Il est ensuite chargé, avec Achille Valenciennes et Henri Milne-Edwards, d'étudier le repeuplement en poissons du littoral français dont l'appauvrissement progressif inquiète, depuis plusieurs années, le gouvernement. En 1862, Napoléon III le nomme inspecteur général de la pêche fluviale et de la pêche côtière maritime, poste qu'il occupera jusqu'à sa mort en 1873<sup>7</sup>.

Passionné, il s'engage à fond dans la mission d'études sur les huîtres que vient de lui confier Napoléon III. Trois ans plus tard, en 1855, il publie la synthèse des travaux<sup>8</sup> réalisés sur les bases d'une grande enquête menée, en Italie, dans les pêcheries de Comacchio et les huîtres du lac Fusaro et, en France, à Marennes et dans l'anse de l'Aiguillon. L'approche scientifique de Victor Coste paraît très moderne dans sa conception. Intimement convaincu que le partage des connaissances est une nécessité pour l'avancée du savoir, il constitue un réseau de correspondants avec lequel il entretient d'étroites relations pour expérimenter et mettre en œuvre de nouvelles techniques. L'esprit de la démarche est de vulgariser les innovations en les diffusant largement afin de les tester dans des milieux différents. Lui-même effectue des expérimentations et des essais, entre autres, dans la baie de Saint-Brieuc<sup>9</sup> (1858) et dans l'étang de Thau (1860), sans oublier la création des parcs impériaux du bassin d'Arcachon qui feront la fortune des riverains. En 1859, il crée également la station de biologie marine de Concarneau, la première et la plus ancienne station marine du monde. Elle servira de laboratoire pour l'étude de la reproduction des huîtres, puis pour l'élevage de poissons plats (turbots) et de homards.

### **Le docteur Kemmerer, un acteur majeur**

Sur Ré, M. Bœuf, de Rivedoux, obtient la première concession<sup>10</sup> en 1858 ; trois ans plus tard, la rade est couverte de parcs à huîtres et s'avère particulièrement productive. En 1862, l'île s'est convertie à l'ostréiculture : 1 700 détenteurs (1 450 cultivateurs, 100 marins et 150 « professions diverses ») ont bâti 2 421 parcs couvrant 140 hectares et 839 claires « à engraissement » sur 6 hectares<sup>11</sup>. Le docteur Kemmerer – plus connu pour ses travaux d'historien – s'enthousiasme pour cette science naissante et va devenir un acteur majeur dans le domaine de l'ostréiculture naissante. En contact régulier avec Victor Coste, il partage sa conception de la diffusion des innovations, aussi ne prendra-t-il jamais de brevets pour protéger ses découvertes « j'ai voulu que cette invention [le mastic friable] devienne la

<sup>6</sup> Commission de pisciculture, travaux et rapport, 1850.

<sup>7</sup> Éléments bibliographiques issus de : <http://lucorssaud.free.fr/Elucubr/Biblio/Coste.php>

<sup>8</sup> COSTE (Victor), *Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie*, Paris, Imp. Impériale, 1855.

<sup>9</sup> COSTE (Victor), *Rapport à sa Majesté l'Empereur sur les huîtres artificielles créées dans la baie de Saint-Brieuc*, (Publié en 1861 dans « Voyage d'exploration ... », 2<sup>e</sup> éd.).

<sup>10</sup> KEMMERER (Docteur), *Des ruches tuilées et de la culture des huîtres sous le rapport commercial*, Saint-Martin (île de Ré), Lorgeoux, 1861, p. 7.

<sup>11</sup> KEMMERER (Docteur), *Graine d'huître et les collecteurs ciment*, Saint-Jean d'Angely, Lemarié, 1863, p. 19.

propriété de tous<sup>12</sup> ». Dès 1860, il s'attaque à un problème clé : comment détacher les huîtres des rochers sur lesquels le naissain s'est collé ? Jusqu'alors on utilise un outil en fer, appelé *marochon*, pour *détroquer* (détacher) les jeunes huîtres ; mais les pertes sont très importantes, de l'ordre du tiers de la récolte. Différents matériaux sont alors envisagés pour remplacer la pierre : tuile, bois goudronné, ferrailles, toile ... mais sans donner de résultats très pertinents. Kemmerer a l'idée de recouvrir les tuiles d'un mortier friable, un enduit de chaux et de sable. Le procédé fait l'objet d'une brochure<sup>13</sup> et d'une communication de Victor Coste à l'Académie des sciences<sup>14</sup> : « M. le docteur Kemmerer double ses tuiles d'une couche de mastic solide pour résister à l'action des eaux, assez friable pour que l'on puisse aisément en détacher de jeunes huîtres. Quand cette doublure est chargée de naissain, il réussit à l'enlever d'un seul morceau et il porte ce naissain, ainsi soutenu, dans des claires d'élevage [...] ».

Mais, comme le reconnaît Kemmerer, « le mélange calcaire, qui peut varier suivant les caprices de l'ostréiculteur, devait rester mou pour permettre le détroquage et assez dur pour résister aux flots. » C'est pourquoi, afin d'obtenir un mélange plus constant, il propose de délayer de la chaux hydraulique pure ou « un mélange de chaux et ciment un huitième ». Largement diffusé, en 1874, le procédé est utilisé à Arcachon, sur les côtes de la Bretagne, les îles de Ré et Oléron, ainsi qu'en Angleterre<sup>15</sup>.

La diffusion du procédé et son absence de protection devaient faire des envieux. Kemmerer s'en plaint amèrement<sup>16</sup> « des savants de tous les pays d'Europe m'écrivirent pour me demander la composition de ces mortiers. Je leur répondis à tous [...] Et tous s'empressèrent de prendre des brevets d'invention !... ». Kemmerer ne poursuivit qu'un seul d'entre eux, le sieur Michelet « se disant propriétaire d'un brevet d'invention pris en 1867 pour un nouveau ciment plus pratique, moins coûteux et meilleur que les ciments des collecteurs Kemmerer [...] » qui voulait soumettre les ostréiculteurs d'Arcachon à un droit de cinq francs par mille tuiles. Huit ans plus tard, le brevet de Michelet fut annulé et l'inventeur rétais rétabli dans ses droits par la Cour d'appel de Bordeaux<sup>17</sup> (10 juin 1875).

En 1874, de janvier au 15 avril, il s'est vendu 185 millions d'huîtres aux halles de Paris, confirmant qu'en moins de quinze ans l'ostréiculture moderne à base d'élevage à partir de naissains était bien née et allait devenir un acteur économique majeur ; aujourd'hui, la production française voisine de 150 000 tonnes et 250 millions d'euros de chiffre d'affaire est la première d'Europe. Ironie de l'Histoire, le nom de Victor Coste, le « père fondateur » de l'ostréiculture, n'est connu que de rares spécialistes et celui du docteur Kemmerer, l'inventeur du chaulage, totalement oublié alors que le nom de Michelet, le « pseudo-inventeur » est revendiqué par les arcachonnais, voire certains scientifiques<sup>18</sup>.

8 mars 2017

---

<sup>12</sup> Lettre du 4 février 1874 publié par le journal la *Volonté Nationale*.

<sup>13</sup> KEMMERER (Docteur), 1863, *op. cit.*

<sup>14</sup> COSTE, Note sur les huitrières artificielles des terrains émergents communiquée à l'Académie des Sciences dans la séance du lundi 3 novembre [1861].

<sup>15</sup> KEMMERER (Docteur), *L'ostréiculture, son passé, son présent, son avenir. Graines d'huîtres, collecteur ciment*, Mareschal, La Rochelle, 1874, p. 6.

<sup>16</sup> KEMMERER (Docteur), 1874, *Ibid.*, p. 3.

<sup>17</sup> KEMMERER (Docteur), 1874, *Ibid.*, p. 10.

<sup>18</sup> DESCHAMPS (Gérard), *La pêche à pied, histoire et techniques*, Versailles, éditions Quae, 2016, p. 20.