

Bulletin de la Société des sciences naturelles de l'Ouest de la France, 1891-1978

Tome 6. Première partie 1896. pages 102-105

Extrait du Catalogue des Mollusques marins terrestres, des eaux douces et des eaux saumâtres de l'île de Ré. Rousseau Philéas.

Mytilus edulis Linné. Locard, 1886, *Prodr.*, p.497

Les Moules sont des Mollusques marins sociables, comme les Huîtres. On les trouve à peu près partout sur les bords de la mer. Elles aiment le mélange des eaux douces et des eaux salées. Il est peu de rochers, à l'embouchure des fleuves, peu d'écluses où l'on en rencontre quelques florissantes colonies. Elles tapissent aussi les pilotis, les bois submergés.

Il s'en faut que la Moule soit prisée à l'égal de l'Huître. C'est un mets moins délicat, mais non pas moins utile. On a dit, avec raison, que la Moule était l'Huître du pauvre en effet, si l'Huître paraît sur la table du riche, et est servie à tout repas somptueux grâce à son prix élevé, la Moule permet au pauvre de faire, à peu de frais, des repas agréables, car ce modeste coquillage, quoique très commun et peu coûteux n'en est pas moins excellent à manger. On mange les Moules de diverses façons, soit crues, à l'huile et au vinaigre, soit cuites sur le gril. Certaines cuisinières d'Esnandes et de Charron avaient constitué, avec elles, un plat très recherché des gourmets de la Rochelle.

A l'encontre des Huîtres, disent les amateurs, les Moules ne doivent être mangées que pendant les mois qui ne renferment pas d'r. L'expérience a prouvé que la chair de ce Mollusque est plus tendre, et plus grasse, de juillet à janvier, tandis que de fin février à fin avril elle est maigre et coriace, on les dit alors laiteuses. Ce qui est certain, c'est qu'il est convenable de s'abstenir de l'ingestion de Moules à certaines époques, coïncidant avec les mois pourvus de la lettre r, qui sont celles de la ponte, et l'apparition du frai des Étoiles de mer et des Méduses, dont ces Mollusques sont friands. Ces frais étant vénéneux, rendent les Moules dangereuses et produisent quelquefois des accidents assez graves chez les personnes qui les mangent crues à cette époque.

Les symptômes d'empoisonnement se manifestent par un engourdissement général, 3 à 4 heures après le repas. Ce malaise est suivi d'une constriction à la gorge, d'une bouffissure de la face, accompagnées d'une soif ardente, de fréquentes nausées et de vomissements. Le traitement consiste à faciliter l'évacuation des Moules ingérées et donner ensuite au malade de l'eau vinaigrée et 15 à 20 gouttes d'éther sur un morceau de sucre. La cuisson diminue beaucoup les effets du poison. La mytiliculture, ou culture des Moules, n'est pas en usage dans l'île de Ré, c'est une faute qu'on ne saurait pardonner aux habitants.

Les insulaires se contentent simplement de recueillir les Moules sur les rochers et de les déposer pendant l'automne et l'hiver dans les marais salants, préalablement remplis d'eau à hauteur de 40 à 50 centimètres. Ils leur font subir ainsi, une sorte de parcage qui leur fait acquérir un goût particulièrement agréable. Ils les parquent également dans les claires à Huîtres, où elles s'engraissent et prennent la couleur verte que l'on recherche chez ces dernières.

Si l'éducation des Moules est presque nulle dans l'île de Ré, par contre elle a lieu, sur une très grande échelle, dans diverses localités du littoral de la Charente-Inférieure, notamment à Esnandes, Marcilly, Charron.

« Les premiers parcs furent établis en 1235 par un patron de barque irlandais, Patrice Walton, jeté sur

nos côtes à la suite d'un naufrage. La nécessité lui suggéra l'idée de tirer parti de ces plages abandonnées et il fonda la mytiliculture. Ces descendants ont continué avec succès l'industrie qu'il avait créée. On pratique des parcs artificiels formés de pieux et de palissades, réunis par un clayonnage grossier, haut de deux mètres et tapissé de Fucus ces palissades s'avancent parfois jusqu'à une lieue dans l'océan; elles ont la forme d'un triangle dont la base est tournée vers le rivage et la pointe vers la mer. A cette pointe on pratique un passage étroit. Le triangle dont il s'agit est le champ où l'on sème, où l'on éclaircit, où l'on repique, où l'on plante, où l'on récolte les Moules. » (Quatrefages). Ces parcs s'appellent bouchots, les boucholeurs sont ceux qui les exploitent. Quelques boucholeurs en possèdent parfois plusieurs, d'autres n'ont que la moitié, le tiers ou le quart d'un bouchot.

« Les petites Moules éclosent au printemps et portent le nom de semence, elles ne sont pas plus grosses que des Lentilles, jusqu'à la fin de mai. A partir de cette époque, elles grandissent rapidement; en juillet elles atteignent la taille d'un Haricot, on les nomme alors renouvelain, et elles sont bonnes à transplanter. Pour cela, on les détache des bouchots placés au plus bas de l'eau et on les place dans des poches faites de vieux filets que l'on fixe sur des clayonnages moins avancés en mer. Les jeunes Moules adhèrent par leur byssus à tous les objets voisins. A mesure qu'elles grossissent, on les éclaircit et on les repique sur d'autres pieux plus rapprochés du rivage. Enfin, on plante sur les pieux les plus élevés les Moules qui ont acquis toute leur taille et sont devenues marchandes, c'est là que se fait la récolte. » (Quatrefages).

« On récolte les Moules toute l'année, excepté pendant les grandes chaleurs et l'époque du frai. C'est à marée basse que l'on fait cette récolte mais comme le bouchot n'est plus qu'une vasière, le boucholeur pour ne pas s'enfoncer fait usage d'une sorte de nacelle nommée acon ou pousse-pied. Cette espèce de bateau est long de deux mètres et large de cinquante centimètres.

Il se compose de quatre planches minces. Celle du fond, en bois de Noyer, se relève en avant, elle porte le nom de sol ou semelle; les trois autres, en Sapin, forment les flancs et l'arrière, qui est coupé carrément.

» Quand le boucholeur veut se servir de l'acon, il se met à cheval sur l'un des bords, tient une jambe ployée sous lui, se penche en avant et s'appuie sur les deux mains qui étreignent les deux côtés de la nacelle. Il pousse, avec l'autre jambe enfoncée dans la vase, et glisse avec rapidité sur la surface du bouchot. Le pêcheur peut prendre une personne avec lui dans son acon. C'est de la sorte que les boucholeurs se rendent à leurs bouchots, qu'une longue habitude leur permet de distinguer de ceux de leurs voisins, même pendant les nuits les plus obscures, malgré tous les détours de l'immense labyrinthe, que forment, sur la vasière, les 6.000 palissades qui la recouvrent aujourd'hui. » (Coste).

Un bouchot bien peuplé peut rapporter de 2.000 à 2.500 francs par an or, comme il existe aujourd'hui 800 bouchots, ayant une moyenne de 450 mètres de long, on peut estimer leur revenu à plus de 1.500.000 francs. L'exploitation de ces bouchots exigent un mouvement annuel de charrettes, de chevaux ou de barques, pouvant être évalué à près d'un million et demi.

Comme on le voit, par ces chiffres, la mytiliculture est une branche féconde de la culture de la mer et les descendants de Walton, qui habitent encore Esnandes, ont droit d'être fiers de leur nom. Il serait à désirer que les habitants de l'île de Ré créassent sur divers points de la côte N. et N.-E une industrie semblable à celle qui fonctionne sur le littoral voisin.