



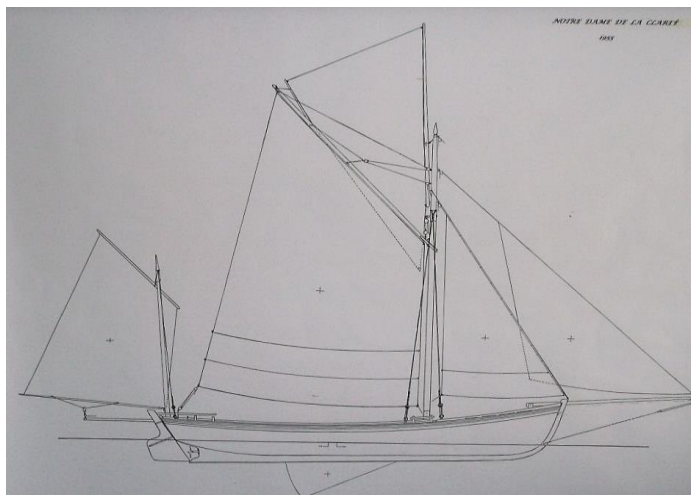
**Janvier 2016**

**N° 27**

*Plan de voilure*

*Notre Dame de la Clarté*

**Bateau mytilicole**



### **L'origine de la MYTILICULTURE**

La mytiliculture dans les pertuis de l'Aunis existe depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Nous la devons à WALTON, navigateur irlandais, qui s'échoua vers Esnandes sur les côtes de la baie de l'Aiguillon, où il s'est fixé à l'époque.

Dès 1235, ayant constaté que les perches de bois plantées dans l'eau en bordure du littoral se couvraient de petites moules. WALTON décida d'en faire l'élevage en les conservant sur des pieux de chêne qu'il coupait dans les bois alentour.

La culture de la moule de bouchots était née.

Partant de la baie de l'Aiguillon, la mytiliculture se répandit un peu partout en France.

Les moules sont des lamellibranches comme les huitres, elles naissent à l'état de larves, mais se déposent de différentes manières pour former le naissain.

Transportées par la courantologie après la fécondation, les larves peuvent aussi bien s'accrocher sur des pieux que sur des cordelettes tendues en mer, une partie seulement se déposant sur le moulier naturel à même la roche.



L'élevage se pratique de diverses façons, mais toujours par une transplantation du naissain vers des pieux à grossissement, souvent et selon les régions recouvertes verticalement par des branchages que l'on appelle le « catinage » ou le « clayonnage horizontal ».

Dans les bouchots, la récolte des moules s'échelonne en moyenne entre dix-huit et trente mois après le garnissage des pieux, de chair tendre et savoureuse, la moule de bouchots peut être consommée toute l'année

A marée basse, le visiteur découvre la forêt de bouchots, coupée de larges avenues.

Au départ, les pieux plantés en V dans la vase pour piéger les poissons étaient naturellement couverts de moules.

Aujourd'hui, les 500 kilomètres de bouchots de nos pertuis disposés en lignes servent uniquement à la production de moules.



La centaine d'entreprises de la baie de l'Aiguillon et de la baie du Marouillet aux Boucholeurs forte du savoir-faire transmis par ses prédécesseurs, modernise ses techniques. Avec leurs « ateliers flottants », ces entreprises continuent à produire la « Charron » et la « Boucholeurs » dont la saveur est renommée bien au-delà des frontières du département.



Attachés à leurs traditions, les mytiliculteurs de la baie de l'Aiguillon ont reconstruit un bateau plat à voiles et moteur auxiliaire, identique à ceux utilisés sur les bouchots au début des années 50.

Une association d'anciens professionnels fait aussi naviguer le « Boucholeur » pour des sorties de découverte du métier.

Théo Chauvet

Textes d'après : Guy RENOUX (Châtelailon-Plage sur les chemins de son histoire) et Yves GAUBERT (plaquette du Conseil Général de Charente Maritime année 1999)

## **Actualité**

« L'atelier moteurs » la restauration de moteurs marin, la remise en route de ces pièces historiques, un travail important pour la mémoire du début de la motorisation des bateaux de pêche dans nos pertuis



« Demi-coques en objets décoratifs »

La maîtrise de la fabrication d'une demi-coque n'est pas aussi simple, l'entraide est une façon d'évoluer dans cet exercice, un atelier qui a beaucoup de succès.



**Notre Assemblée Générale  
Le 12 mars 2016**

Crédit photos : archives BTLG

Le comité de rédaction : CB-PL-MD-GL (EdE27-page 2/2)