La Barre-de-Monts et l'ostréiculture

1 - De l'Antiquité au Moyen Âge

La Préhistoire

Les hommes du Néolithique, il y a 5 000 ans, semblent déjà s'être régalés des gastéropodes et des bivalves, à en croire leurs « restes de cuisine » où les coquilles de l'*Ostrea edulis* (huître plate) font bonne figure.

Fossile d'une huître à Villers-sur-Mer (Calvados) datant de 250 millions d'années. Cli., coll. et fonds : Gendry Damien.

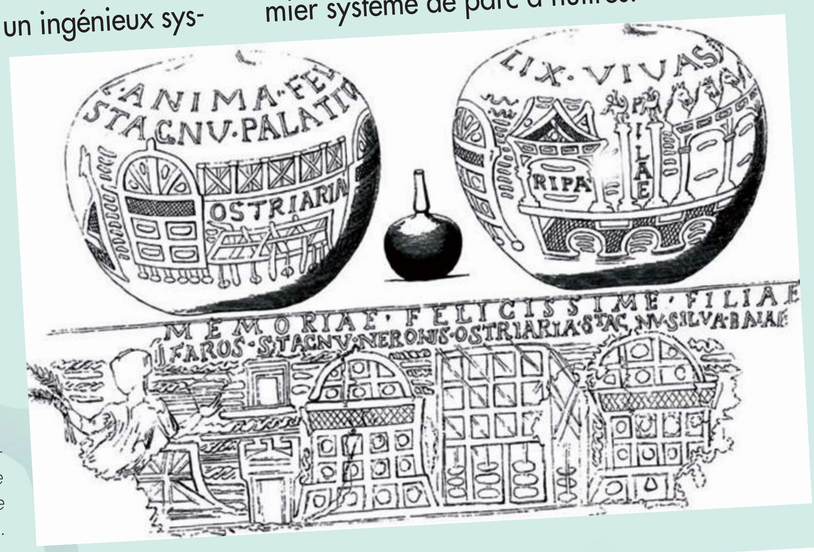
L'Antiquité

Durant l'Antiquité, on fit honneur aux coquillages : des amoncellements de coquilles d'huîtres et de moules sont retrouvés autour des habitations des zones côtières.

Les Chinois furent les premiers éleveurs. Pour ce faire, ils avaient inventé un ingénieux système de pieux de bambou plantés dans le sol et dont les entailles portaient des coquilles comme supports de fixation.

Les Grecs d'Athènes utilisaient, dit-on, leurs coquilles comme bulletin de vote pour condamner au bannissement, d'où l'expression ostracisme.

Dans les banquets romains des riches familles, l'huître avait aussi sa place. C'est d'ailleurs Sergius Orata, qui inventa le premier système de parc à huîtres.



Vase funéraire romain marqué « OSTRIARIA » trouvé dans la région de Naples. Coll. Musée du patrimoine du Pays Royannais.

Les Romains parvinrent à fixer les larves d'huîtres sur des branches d'arbres, maîtrisant ainsi l'ensemble du cycle de vie. La production était également importée d'Angleterre et de Gaule.

« Huître chère au gourmand, s'écriait le sage Sénèque, huître qui excite, au lieu de rassasier l'appétit, et qui jamais ne fit de mal, même quand on te mange avec excès, tant l'estomac te digère avec facilité ». Et le philosophe parlait d'expérience, car il paraît qu'il avalait à lui seul plusieurs centaines d'huîtres par semaine.

La recette romaine du jour !

Les huîtres à la "sauce composée de poivre, de la menthe sèche, du cumin, du miel et du garum", selon Marcus Gavius Apicius, célèbre gastronome du début du Ier siècle.

Marcus Gavius Apicius est une figure de la haute société romaine du 1er siècle.

Le Moyen Âge

Au Moyen Âge, les huîtres constituaient un plat de pauvres dans les régions de production, la Bretagne et le Bas-Poitou. Beauvoir-sur-Mer et Saint-Michel-en-l'Herm, en Bas-Poitou (département de la Vendée actuelle) sont alors deux sites de préparation d'huîtres conservées pour l'exportation vers les villes. Voir panneau suivant.

Malgré le savoir-faire romain en matière d'ostréiculture, l'huître plate n'est pas cultivée en France à cette époque.

Enluminure médiévale représentant un personnage peignant l'intérieur de coquilles d'huître. Coll. Claudine Brunon.

Dans son *Histoire de l'huître en Bretagne*, Olivier Levasseur évoque : « l'huître pêchée et cultivée dès le VIe siècle va disparaître des tables au Moyen Âge, détrônée notamment par la coquille Saint-Jacques ». Il faut attendre Louis XIV pour qu'elle soit réhabilitée. Comme les côtes françaises regorgeaient de bancs naturels, il n'y avait plus qu'à faire de la cueillette.

Longtemps, l'huître crue et vivante a été perçue comme une denrée dangereuse. La cuisiner devenait dès lors un moyen de la manger sans danger. C'est pourquoi l'on rencontre une grande variété de recettes d'huîtres dans les ouvrages de cuisine du Moyen Âge.

Détail d'une enluminure médiévale : Le civet d'huîtres, Tacuinum Sanitatis. Coll. BnF.

Production
la Barre de Monts Fromentine
Réalisation
OPCI EthnoDoc
Archives
RADdO Réseau des Archives Documentaires de l'Oralité

La Barre-de-Monts et l'ostréiculture

2 - L'huître en Bas-Poitou au Moyen Âge

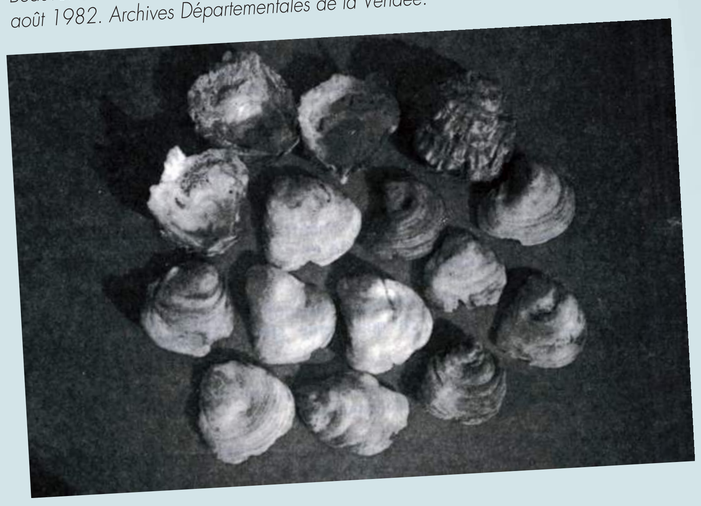
Exploitation des huîtres à Beauvoir-sur-Mer

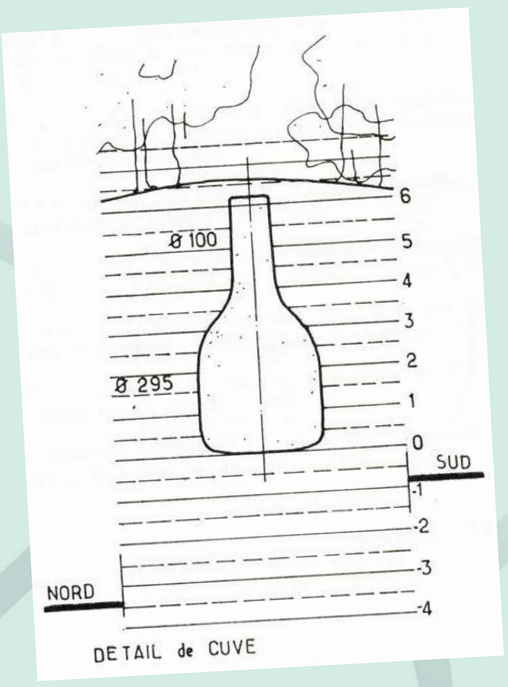
D'importantes accumulations de ce bivalve sont fréquemment découvertes dans des amas coquilliers le long du littoral atlantique français. Certains d'entre eux sont mieux connus car ils se matérialisent sous la forme de hautes buttes qui se démarquent dans le paysage. Beaucoup d'autres sont ignorés car ils se situent actuellement sous d'anciens villages côtiers. Ces sites archéologiques où dominent les coquillages font rarement l'objet de fouilles. L'étude proposée, qui traite du site de Beauvoir-sur-Mer (Vendée), est, à ce titre, une nouveauté en la matière [2015,ndlr]. Ce site se caractérise par un énorme amas coquillier d'une surface de 1 700 x 25 m et de 1-2 m d'épaisseur. Sa formation est datée entre le VIIe et le XIVe siècles.

Extension de l'amas d'huîtres de Beauvoir-sur-Mer reportée sur le plan de 1685, Rep. Et. Coll. N. Rouzeau, SR.

Dans la proximité de la butte huîtrière, un château a été érigé au XIIIe siècle. Il apparaît au vu des données de terrain que l'accumulation de coquilles s'est faite avant l'édification de ce château et a perduré lors de son occupation. Pour une analyse, un échantillon de 5 673 coquilles a été étudié. Elle montre comment ces huîtres ont été exploitées sur le littoral, dans quel type d'environnement, comment elles ont été sélectionnées…

Ostrea edulis, échantillons prélevés sur une butte de Beauvoir-sur-Mer, butte proche du lieu-dit La Coquille, août 1982. Archives Départementales de la Vendée.





Détail de la cuve de la motte féodale qui, selon Ludovic Soret, « pourrait avoir servi pour la préparation du garum ». Elle est profonde de 6m. Relevé de 1982. Extrait de Deux énigmes : La chaussée huîtrière et la cuve cimentée de la butte de Beauvoir-sur-Mer, *Société d'émulation de la Vendée, La Roche-sur-Yon, 1994.*

L'analyse biométrique des huîtres associée à l'observation des stigmates d'ouverture montre que les plus grandes huîtres ont été ouvertes et que la chair en a été extraite immédiatement. Si ce type d'exploitation des huîtres est connu pour le Moyen Âge, des fouilles récentes au Langon montrent que cette extraction intensive de la chair des huîtres a pu débuter dès l'Antiquité. De plus, la faune associée identifiée à Beauvoir-sur-Mer nous informe sur la zone du littoral où les huîtres ont été exploitées, ainsi que sur le type de biotope dans lequel elles ont été collectées. Les résultats obtenus pour ce site sont confrontés à d'autres accumulations historiques d'huîtres dans la région.

Résumé extrait de Des exploitations intensives d'huîtres pendant l'Antiquité et le Moyen Âge sur le littoral atlantique français : l'exemple de Beauvoir-sur-Mer (Vendée) *de Catherine Dupont, UMR 6566 CReAAH Centre de Recherche en Archéologie, Archéosciences, Histoire, CNRS et Nicolas Rouzeau, Service régional de l'Archéologie, DRAC Provence Alpes Côte d'Azur.*

Vue générale de la Butte, vers 1900, à Beauvoir-sur-Mer. La butte ou motte féodale est surélevée d'arbres. Carte postale Emile Breteau ; coll. G. Parois ; fonds Arexcpo-OPCI-EthnDoc.

Production
la Barre de Monts
Fromentine
Réalisation
OPCI
EthnoDoc
Archives
RADdO
Réseau des Archives Documentaires de l'Oralité

La Barre-de-Monts et l'ostréiculture

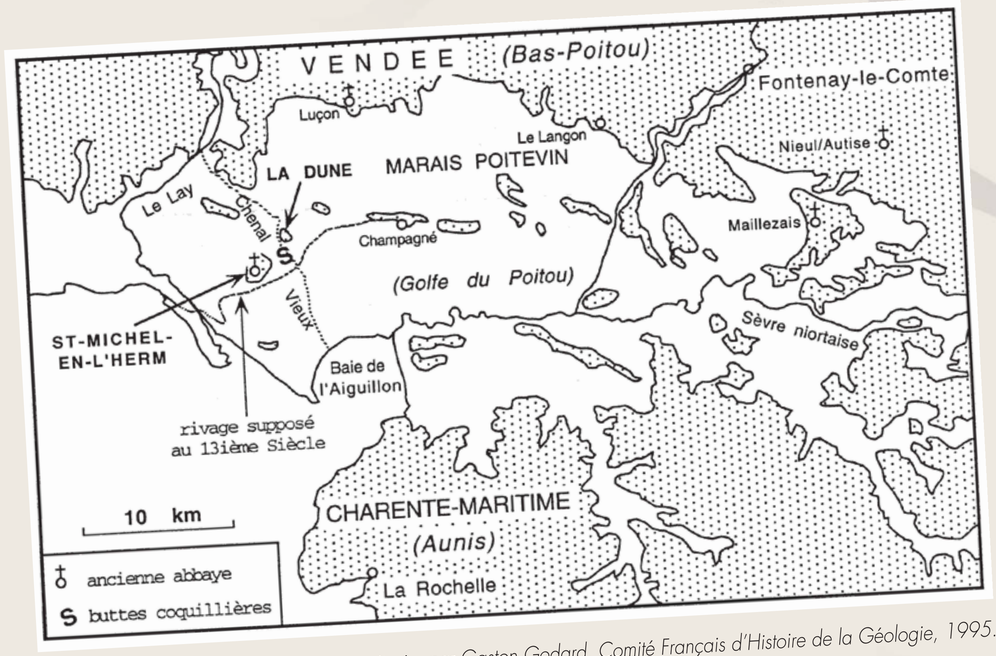
2b - L'huître en Bas-Poitou au Moyen Âge

Les buttes d'huîtres à Saint-Michel-en-l'Herm

Le site néolithique de Saint-Michel-en-l'Herm a livré une très grande quantité de coquilles d'huîtres de l'espèce *Ostrea edulis* sur lesquelles on a démontré une intervention humaine en vue de se nourrir.

Le caractère spectaculaire de ces accumulations et la question de leur origine ont fortement intrigué les naturalistes pendant quatre siècles. Depuis leur première description en 1572, deux écoles s'affrontaient, l'une tenant ces buttes comme naturelles (anciens cordons littoraux), l'autre comme artificielles, c'est-à-dire édifiées par l'homme. Cette dernière l'emporta suite aux découvertes répétées d'objets anthropiques au sein des accumulations : clous, pierres percées, tuiles, fragments de poterie, couteaux, clés, monnaies du Moyen-Âge, squelettes humains...

Le rocher de coquilles d'huîtres, à Saint-Michel-en-l'Herm, vers 1920.



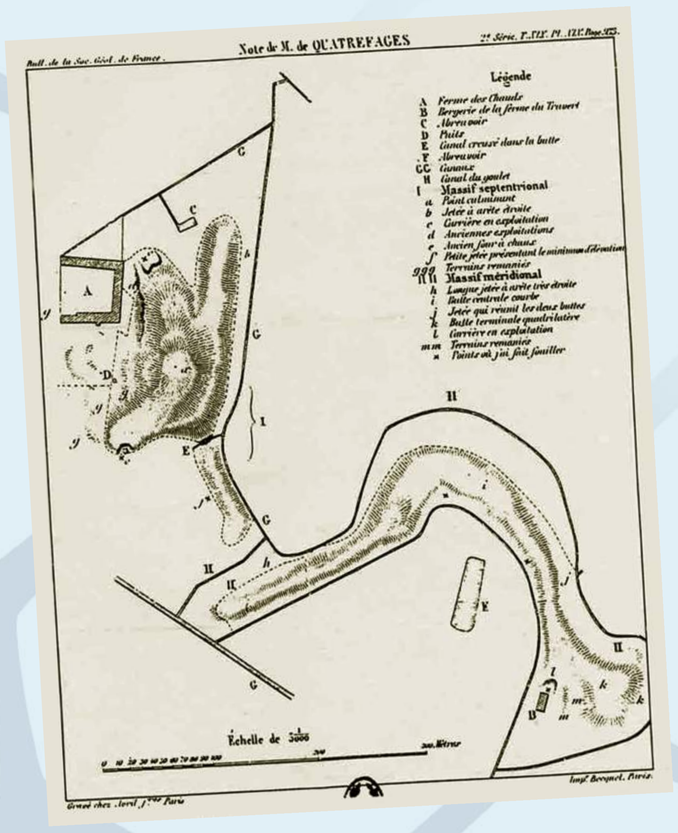
Les buttes coquillières dans le Marais poitevin, par Gaston Godard, Comité Français d'Histoire de la Géologie, 1995.

Plus communément, plusieurs chercheurs soutenaient l'idée que ces buttes constituaient la jetée d'un port ou une digue. C'est par l'examen précis des coquilles, montrant la présence presque systématique de traces d'ouverture, que l'on en vint à admettre que ces huîtres étaient des déchets de cuisine.

Aujourd'hui quasiment disparues, les buttes coquillières dessinaient un « S » long d'environ 800 m entre les anciennes îles calcaires de Saint-Michel-en-l'Herm et de la Dune. Elles culminaient à 8,5 m (11 m NGF) au-dessus de la surface du marais. Elles étaient essentiellement constituées d'un amoncellement de coquilles d'huîtres plates (Ostrea edulis). Ces buttes représentaient de 3 à 5 milliards d'huîtres. Le front de taille encore conservé constitue le soubassement de la ferme des Chaux. Il permet d'observer l'accumulation des huîtres.

(Sources : www.vendee.fr/content/.../fiche-geologique-st-michel-herm-buttes-coquillieres.pdf)

La butte huitrière des Chaux, située à la sortie du village de Saint-Michel-en-l'Herm, sur la route de Triaize ; curiosité géologique de 11 m de haut. Cli. anonyme ; coll. Mairie de Saint-Michel-en-l'Herm.



Il ne reste des buttes cartographiées par A. de Quatrefages en 1862 que quelques coupes proches de la ferme des Chaux. D'abord artisanale, l'exploitation de ces buttes, pour la chaux ou les amendements agricoles, a revêtu un caractère industriel à partir des années 1920. Dès cette époque, Marcel Baudouin s'inquiétait de leur destruction et demandait en vain leur classement au titre des monuments historiques.

Plan détaillé des buttes huitrières selon A. de Quatrefages, en 1862. Extrait du Bulletin de la Société géologiques français XIX, p. 933.

Production
la Barre de Monts Fromentine
Réalisation
OPCI EthnoDoc
Archives
RADdO Réseau des Archives Documentaires de l'Oralité

La Barre-de-Monts et l'ostréiculture

3 - De la Renaissance au XVIIIe siècle

La Renaissance

Sous la Renaissance, La Barre (de-Monts) est un village dépendant de Notre-Dame-de-Monts. Il ne devient commune qu'en 1853. La côte, qui ferme la baie de Bourgneuf en son Sud, est en constante évolution. Du port, Le Quai, aménagé sur l'étier de Sallertaine, partent de nombreux bateaux pour l'exportation du sel produit dans les marais salants tout proches.

Partie de la coste de Poictou, selon Christophe Tassin, 1634. Coll. Section Histoire Arexcpo.

Ecailler, Gravure du XVIe siècle. Coll. La France Pittoresque, n° du 24 déc. 2015.

Si aucune archive ne fait mention d'une production huîtrière sous l'Ancien Régime, les Barriens devaient profiter des marées basses pour ramasser les huîtres sauvages qui, selon Jules Piet, étaient en abondance dans la baie de Bourgneuf au début du XIXe siècle.

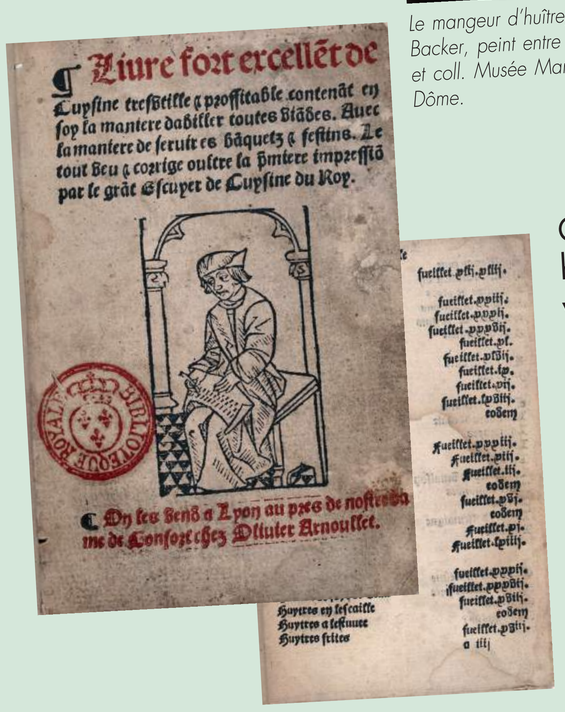
A la Renaissance, de nombreux marchands d'huîtres firent leur apparition à Paris où des centaines d'écaillers, souvent des écaillères, proposaient aux chalands leur service.

Les artistes créent des œuvres montrant des expressions de plaisir à leur dégustation.

Dès 1538, le *Livre fort excellent de cuisine* donne la recette des huîtres frites.

Le mangeur d'huître, de Jacob Adraensz Backer, peint entre 1633 et 1635. Cli. et coll. Musée Mandet, à Riom, Puy-de-Dôme.

La mangeuse d'huîtres de Jan Steen, 1658-1660, Musée Mauritshuis, à La Haye. Cli. et coll. Musée Mauritshuis.



Quatre recettes pour la cuisine des huîtres sont imprimées dans l'ouvrage *Livre fort excellent de cuysine très utille et proffitable…* auteur Taillevent (1314 ?-1395), imprimé à Lyon par Olivier Arnoullet, 1538.

Coll et cli. Bibliothèque nationale de France.
Source : http://info.cultimer.com/info/huitre-histoire.htm

Le siècle des Lumières

A l'exemple d'Henri IV, ses successeurs, Louis XIII et Louis XIV, adoraient les huîtres. Leur goût pour le délicieux mollusque se traduisit par des mesures favorables à sa consommation à Paris. Louis XIII, en 1627, déclarait « la marchandise d'huîtres voiturée par terre à Paris exempte et franche de toute imposition. » Louis XIV continua les mêmes franchises aux « huîtres de Paris ».

Sous Louis XIV, les huîtres vertes connurent leur apogée alors que les claires s'étaient généralisées à Marennes.

A partir du XVIIIe siècle, la production augmenta prodigieusement. Partout, on en prélevait de plus en plus et la pénurie s'annonçait.

Le marchand d'huîtres, *Gravure du XVIIIe siècle. Coll. La France Pittoresque, n° du 24 déc. 2015. Au XVIIe siècle, Paris compte près de 2 000 bancs d'écaillers.*

Dès 1750, on tenta de protéger la ressource par des interdictions de pêche temporaires, puis avec des autorisations spéciales.

En 1790, avec l'abolition de la gabelle et le déclin de la récolte du sel, débute l'adaptation des marais salants en claires.

Durant le XVIIIe siècle, reconnu pour ses Lumières mais aussi sa luxure, on estime particulièrement l'huître pour son côté aphrodisiaque. Casanova ne gobait-il pas douze douzaine tous les matins au petit déjeuner ?

Source : http://www.ostreiculteurtraditionnel.fr/histoire/histoire.html

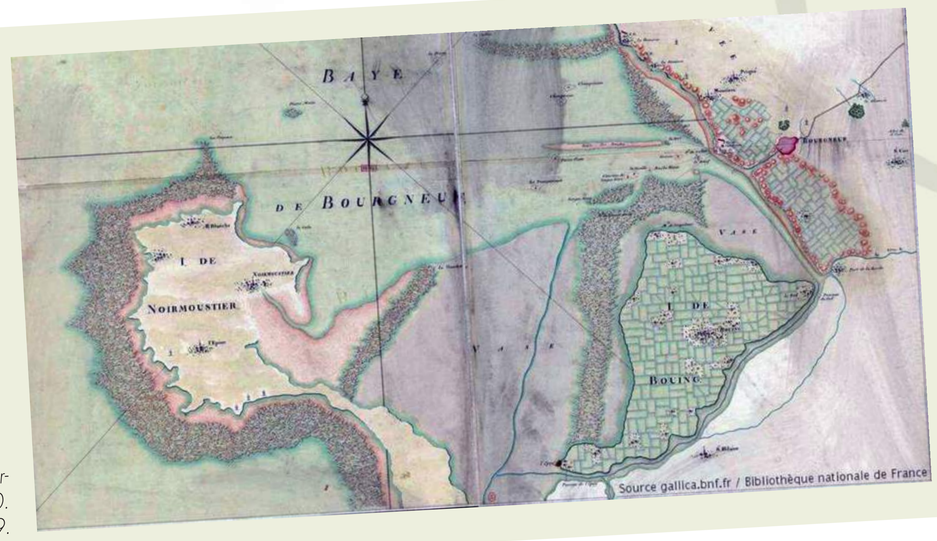
Le déjeuner d'huîtres, de Jean-François de Troy, 1735. Huile sur toile - Musée Condé à Chantilly - 180x126cm - Commande de Louis XV pour la salle à manger des petits appartements du château de Versailles dite « des retours de chasse ».

Production
la Barre de Monts Fromentine
Réalisation
OPCI EthnoDoc
Archives
RADdO Réseau des Archives Documentaires de l'Oralité

La Barre-de-Monts et l'ostréiculture

4 - Au XIXe siècle dans l'Ouest

Globalement, sous la Révolution française, sur la côte Atlantique et Manche, les huîtres représentent des bancs, qui, selon les écrits du Noirmoutrin François Piet (1774-1839), étaient nombreux et importants en baie de Bourgneuf. : « Mais les divers bancs sur lesquels on la trouve [huître] ont dû nécessairement éprouver des vicissitudes, suivant qu'ils ont été épuisés par les pêcheurs, ou détruits soit par l'ennemi de ce coquillage, soit par la rigueur de l'hiver. Celui de 1789 les anéantit si complètement que, en 1795, l'administration municipale, se vit obligée de faire venir une cargaison d'huîtres de Bretagne pour en repeupler la baie ».



La baie de Bourgneuf au XVIIIe siècle. Carte ancienne montrant l'île de Bouin et le port de Bourgneuf (Carte des côtes de Bretagne - 1750-1800.
Source : Bibliothèque nationale de France, département Cartes et plans, GESH18PF41P9.

Le développement d'une industrie ostréicole

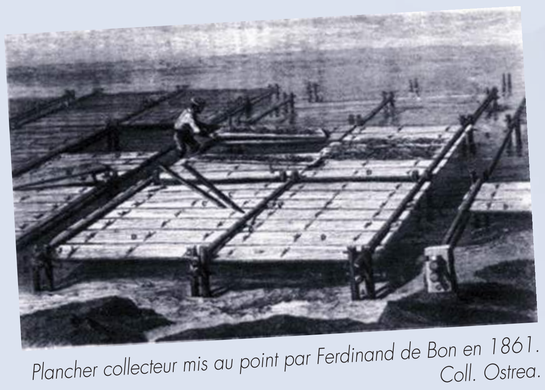
En 1854, Ferdinand De Bon, fait figure de précurseur lorsqu'en 1853 il tenta de repeupler les bancs de Saint-Servan et inventa un système de plancher-collecteur. Ce naissain pourrait alors repeupler et recréer des bancs.

Jean-Marie Cyprien Victor Coste, 1807-1873, naturalise qui le premier, implanta la culture des naissains. Image ID: EPM59Y, 1er janvier 1870. Coll. Alamy Stock Photo.

C'est à la suite d'un rapport alarmiste du ministère de l'agriculture et du commerce que Napoléon III nomma Victor Coste à la tête des recherches sur l'huître. Ce naturaliste, étudiant le captage et l'élevage du naissain, expérimenta les premiers parcs d'élevage.

S'inspirant des techniques romaines, il parvint à implanter la culture des huîtres sur la côte atlantique.

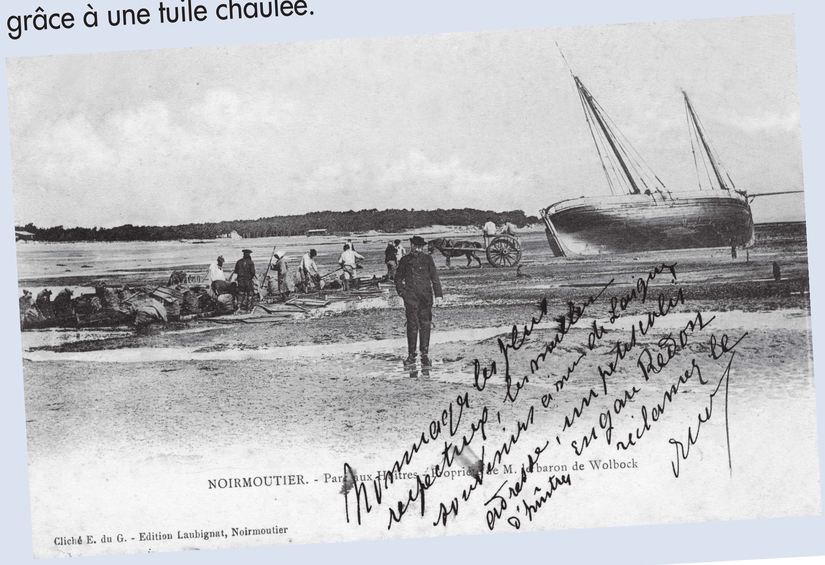
Les parcs se multiplient un peu partout sur le littoral atlantique, mais également en Méditerranée. Les anciens pêcheurs deviennent alors des ostréiculteurs !



Plancher collecteur mis au point par Ferdinand de Bon en 1861. Coll. Ostrea.

Cet état des lieux des pionniers de l'ostréiculture ne saurait être complet sans mentionner la trouvaille fort utile d'un maçon arcachonnais, Jean Michelet, en 1865. Il propose en effet de récolter le naissain d'huîtres grâce à une tuile chaulée.

Arcachon, la plage et la dégustation d'huîtres, vers 1890. Coll. Ville d'Arcachon, dossier Léon Thiers.



Parc à huîtres, propriété de M. le Baron de Wolbock, à Noirmoutier, fin XIXe siècle.

Au XIXe siècle, en baie de Bourgneuf

En 1844, A.D. de La Fontenelle de Vaudoré, dans Statistique ou description générale de la Vendée, rapporte que « la pêche est abondante dans la baie de Bourgneuf et dans le golfe de Noirmoutier. Les habitants de l'île de ce nom en pêchent pour leur consommation. Ceux de l'Île de Bouin et de Beauvoir en font l'objet de commerce. Ils les vendent à des poissonniers qui les transportent, à dos de cheval, dans l'intérieur du département… »

Vue de Noirmoutier, lithographie de Drake, 1856. Coll. JP Bertrand ; coll. Arexcpo.

Production
la Barre de Monts Fromentine
Réalisation
OPCI EthnoDoc
Archives
RADdO Réseau des Archives Documentaires de l'Oralité