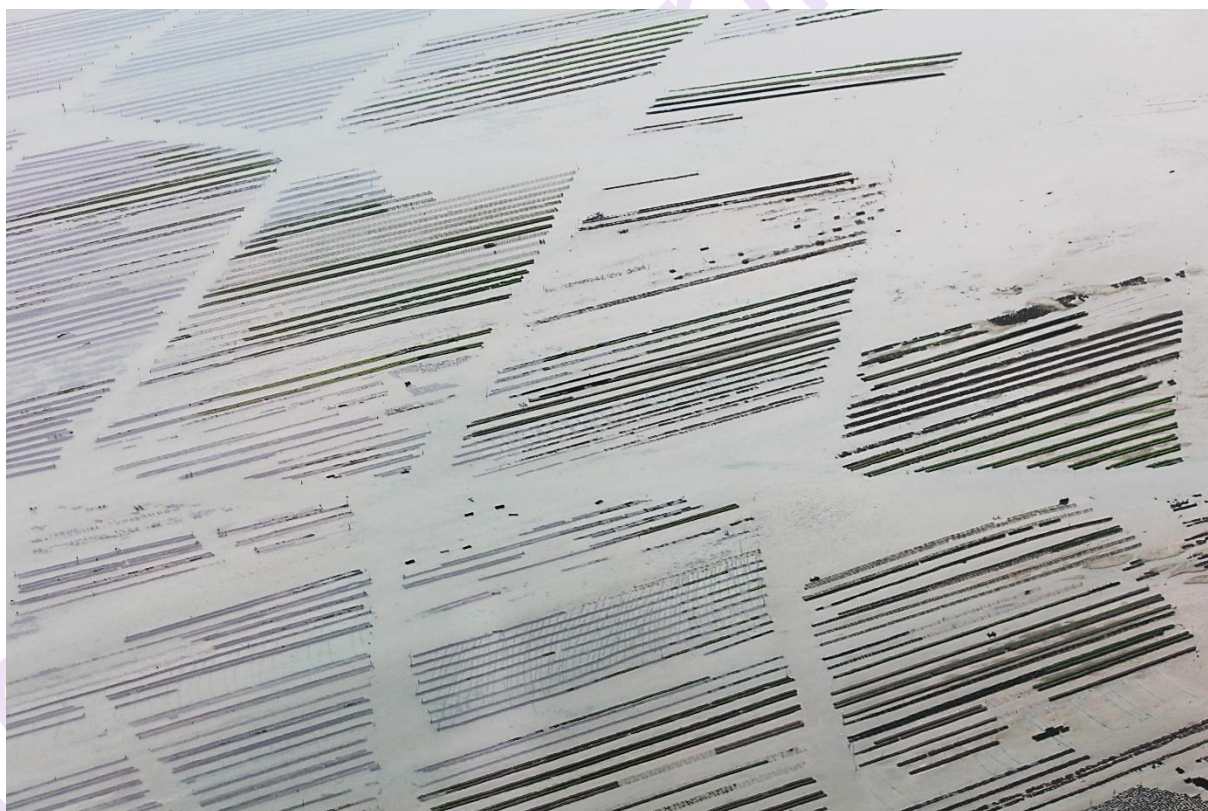




IMAGE DE LA SEMAINE

2026 - 09

Insolite !



Une multitude d'alignements parallèles..., qui caractérisent ce paysage, car il s'agit d'un paysage. L'avez-vous identifié ? Deux indices : il s'agit d'une vue aérienne, et la largeur d'un de ces traits dépasse à peine 80 centimètres. © prepas-svt.fr

La vue aérienne est celle d'un estran vaseux, commençant à « découvrir » avec le retrait d'une marée. Une observation attentive vous montrera, sur la droite du cliché, quelques bancs de vase déjà découverts. Ici, la mer se retire vers la gauche (les segments parallèles sont +/- dégagés sur la droite, partiellement recouverts par l'eau sur la gauche). Entre les « zones rayées », des chenaux. Ils séparent des surfaces de forme régulière, géométrique (rectangles ou trapèzes, pour la plupart) : des parcs à huîtres. Les chenaux sont notamment utilisés pour le passage ou l'arrêt des pontons, structures à fond plat qu'utilisent les ostréiculteurs pour se rendre sur « leurs » parcs. Alors, à quoi correspondent ces traits parallèles ? Ce sont ce que les ostréiculteurs appellent des tables, structures métalliques tubulaires sur lesquelles sont posés des « pochons », sacs ajourés dans lesquels les huîtres effectuent leur croissance. A la métamorphose, les larves se fixent à des supports desquels on les en détache (les ostréiculteurs appellent cela le « détroquage ») et c'est donc vers 1 an que les jeunes huîtres sont mises en poches.

Si vous faites attention, les tables qui sont émergées, sur la droite du cliché, présentent parfois une couleur verte. Tables et pochons sont en effet souvent recouverts de petites algues (en général des entéromorphes et des ulves). Les pochons doivent alors être retournés régulièrement pour qu'une partie des algues et des particules accumulées à l'intérieur des pochons soient éliminées avec le courant, que les huîtres disposent d'un flux d'eau suffisant : ce sont des animaux filtreurs !, et que les coquilles puissent grandir correctement et adopter une forme régulière. Les pochons sont « remontés » à terre au moins une fois par an, dans des bassins, pour mieux les nettoyer (on parle de « criblage »). On en profite pour changer les huîtres de pochon, ce qui permet à la croissance de se poursuivre correctement.

Dans le bassin de Marennes-Oléron (le cliché est pris sur la côte Sud-Est de l'île), les huîtres sont sorties des pochons au bout de 3 ans. Il faut donc quatre années pour produire une huître commercialisable. Elles peuvent être vendues à ce stade (on parle d'huîtres de pleine mer) mais la plupart sont placées à terre dans des bassins à fond argileux et où l'eau est renouvelée au rythme des marées : les « claires », anciens marais salants. Ce fond argileux permet la conservation d'une couche d'eau dont la faible hauteur favorise les échanges thermiques rapides et la pénétration de la lumière, conditions de bon développement des microalgues dont se nourrissent les huîtres. Les huîtres y sont affinées, sur des durées plus ou moins longues. Elles seront alors vendues sous les appellations « fines de claires » ou spéciales.

