

1. Impact de râteau
2. Longue tranchée
3. Sédiments rocailloux
4. Le cratère et sa digue
5. Flaque mystère
6. Trou de cailloux
7. Tangue retournée
8. Rides accidentées
9. Faille sableuse-caillouteuse
10. Vases communicants
11. Sol griffé
12. Trous liquéfiés
13. Effacement en cours
14. Une algue s'invite dans la flaque
15. Plus de sable que de flaque
16. Grattage de surface
17. Piétinement
18. Miroir miroir
19. L'éventail de griffes
20. L'éventail de griffes le retour
21. L'éventail de griffes contre-attaque

En mission maritime sur les plages du Cotentin, je récolte des images de cratères. Comme on laboure un potager, les pêcheuses retournent les sédiments pour trouver les coquillages. Laissés vides de bivalves et remplis d'eau, les trous jonchent la grève.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



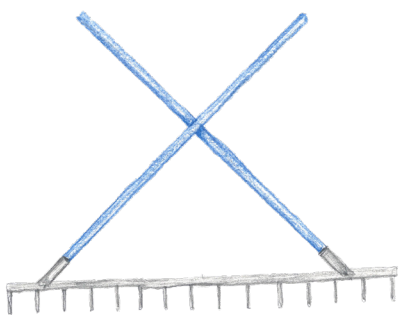
16.



17.



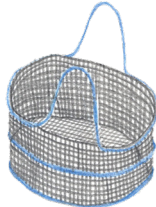
18.



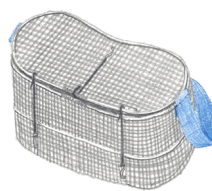
19.



20.



21.



22.



23.



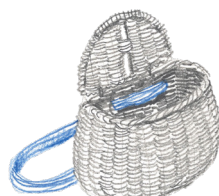
24.



25.



26.



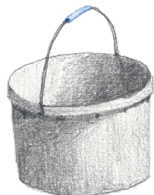
27.



28.



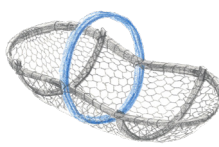
29.



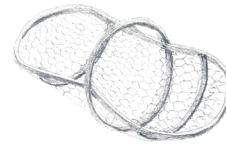
30.



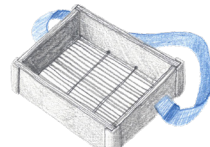
31.



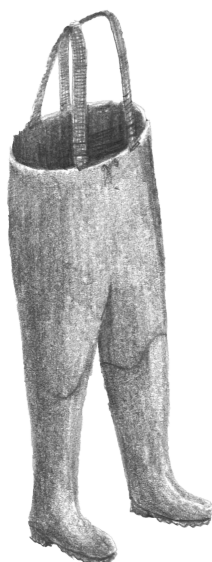
32.



33.



34.



42.



39.



40.



41.



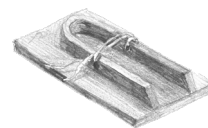
43.



44.



45.



46.

Extraire

1. foëne à sole
- 2, 3 & 4. crochets à crabe
5. fourche à praire
6. râteau cinq griffes
7. pelle à praire
8. griffe quatre dents, inox
9. épuisette à crevettes
10. griffe quatre dents, bois
11. griffe trois dents
12. griffe trois dents et piolet
13. grattoir
14. piochon à huîtres
- 15 & 16. détroquoirs
17. cuillère à palourde
18. couteau à praire
19. râteau à sole

Stocker

- 20, 21, 22 & 23. paniers en plastique
24. filet
25. panier en osier
26. manne à huîtres
27. panier à coque
- 28 & 29. paniers en osier
- 30 & 31. seaux en plastique
- 32 & 33. panier en bois et grillage
34. panier à trier les bouquets

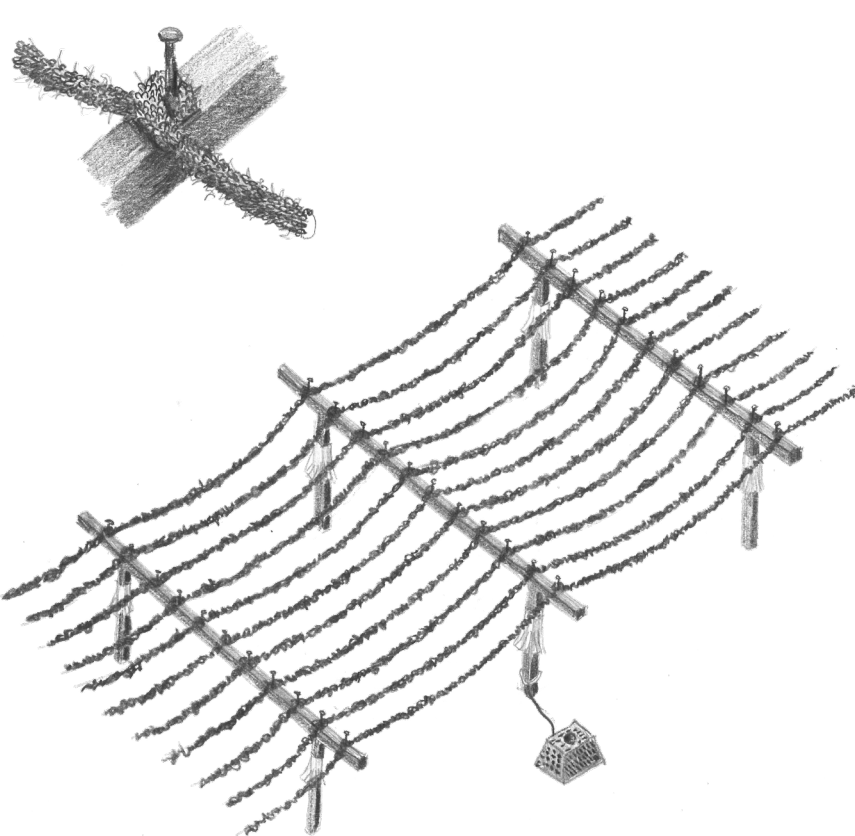
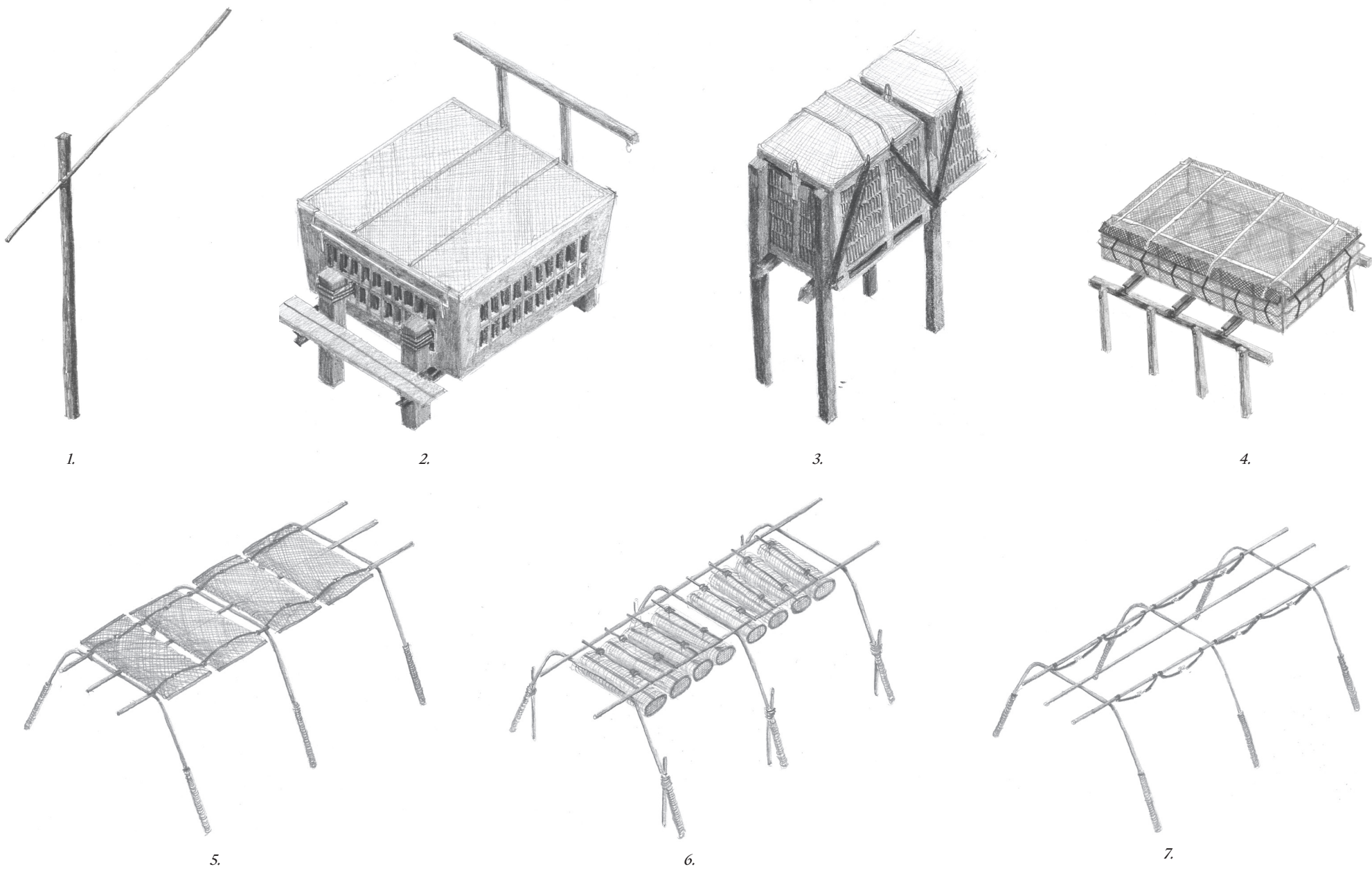
Mesurer

35. pied à coulisse
36. règle-homard
37. calibre à praire
38. calibre à palourdes

Marcher

39. bottes en caoutchouc
40. chaussons de plongée
41. chaussons plastiques
42. waders
43. crocs
44. méduses
45. sandales
46. sabot-planche en bois





Objets à identifier

1. barre accrochée à un pieu, serre-telle à effrayer les goélands, ou bien à identifier une concession, à se repérer dans le parc...
2. boîte en béton
3. boîte en plastique
4. boîte en métal, stockage sur l'estran?

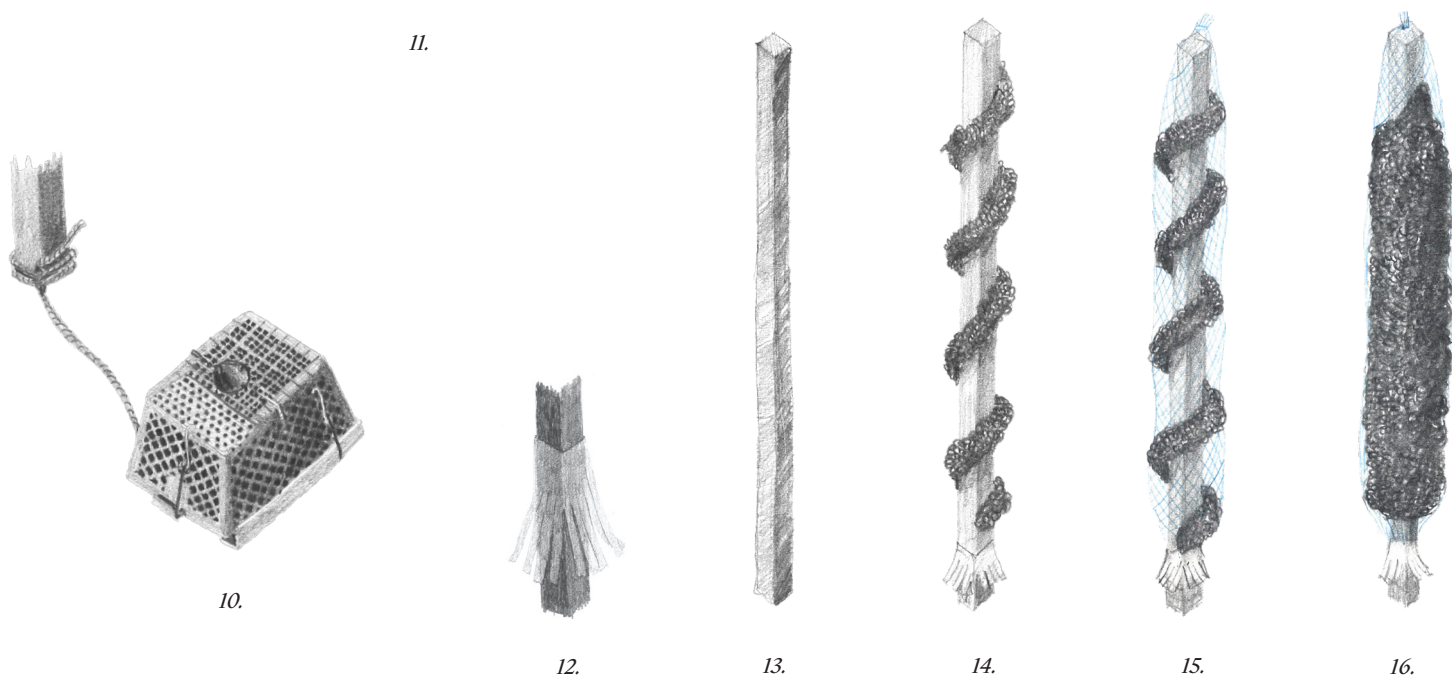
Ostréiculture

5. table remplie avec des poches
6. table remplie avec des paniers
7. table à huître en tiges filetées pliées, et tube en plastique flexible
8. poche à huître, la taille des mailles dépend de l'âge de l'huître
9. crochet et élastique pour fixer les poches sur les tables

Mytiliculture

10. piège à crabe
11. chantier d'attente, cordes de fibre de coco sur lesquelles sont fixés les naissains de moules
12. jupe en plastique autour des pieux et bouchots
13. bouchot vide
14. bouchot entouré d'une corde de naissains
15. bouchot entouré d'un filet en plastique
16. bouchot prêt à être récolté

Des objets fixes se découvrent à marée basse. Bouchots, pieux, tables, coffres s'alignent perpendiculairement à la ligne du littoral pour la capture ou l'élevage de vivants marins.



Outils adéquats

Les outils de pêche autorisés varient en fonction des départements, parfois même des plages. Nombre de griffes, longueur du manche, écartement des filets... tout est passé au crible des réglementations. Certains instruments sont si locaux que leur dénomination fait directement référence au lieu dans lequel il est autorisé comme le râteau à soles de Créances.

Zone de pêche

Elle définit en fonction des concessions (une zone de 3m autour des installations est interdite à la pêche à pied) et du renouvellement des populations conchylicoles.

Période propice

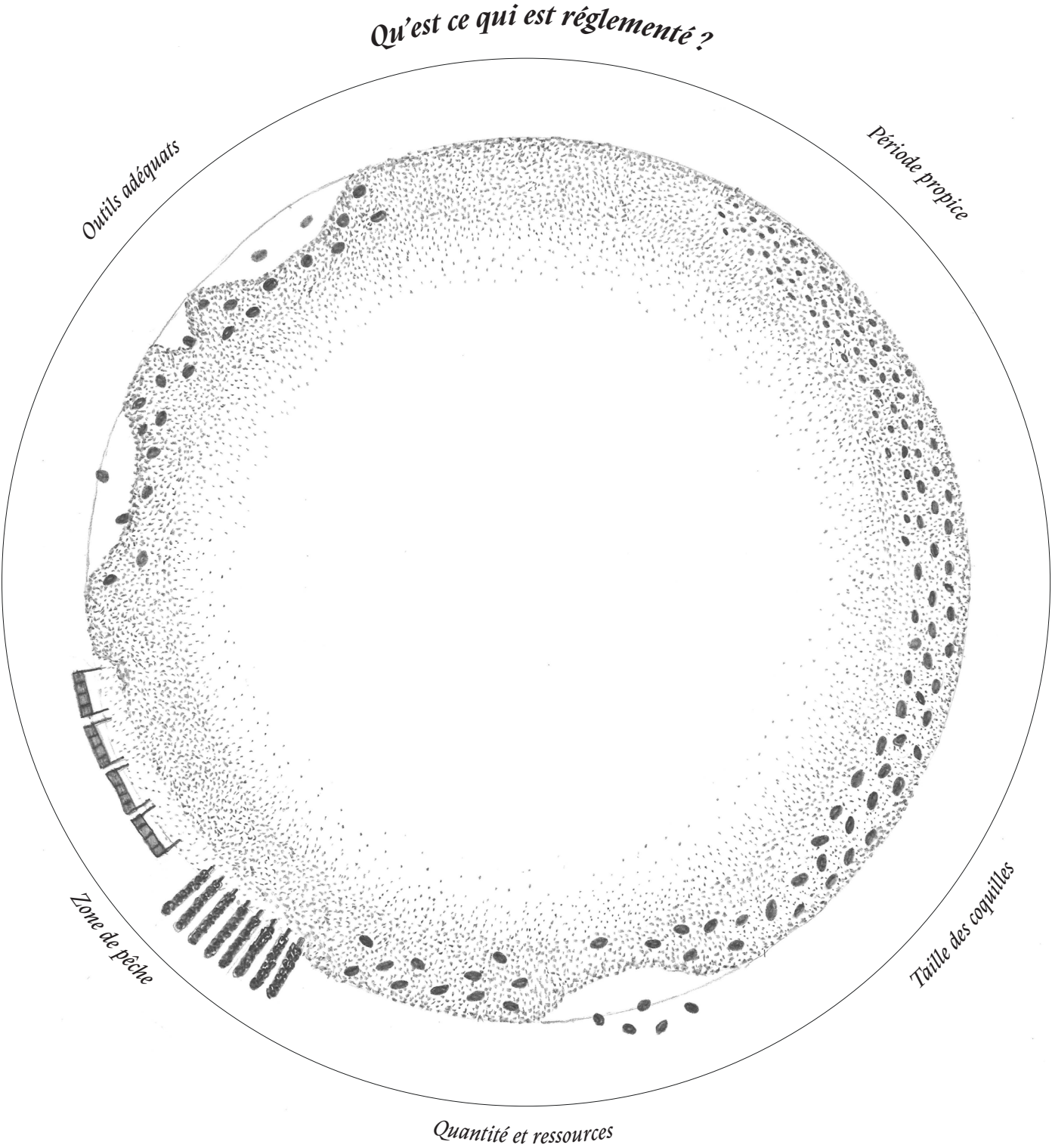
Les périodes autorisées de pêche peuvent être rattachées soit à la reproduction des espèces soit à des arrêtés temporaires liés à des pollutions locales des sols ou de l’eau. Certaines espèces sont pêchables à l’année.

Taille des coquilles

La taille des coquillages convoités est régulée pour ne pas extraire de vivants trop juvéniles ce qui mettrait en danger la reproduction et donc la pérennité d’une population. La taille minimale est fixe et la même sur tout le territoire.

Quantité et ressources

La quantité de coquillages autorisée à pêcher se compte par individu et par jour. Elle varie localement et temporellement en fonction des ressources disponibles.

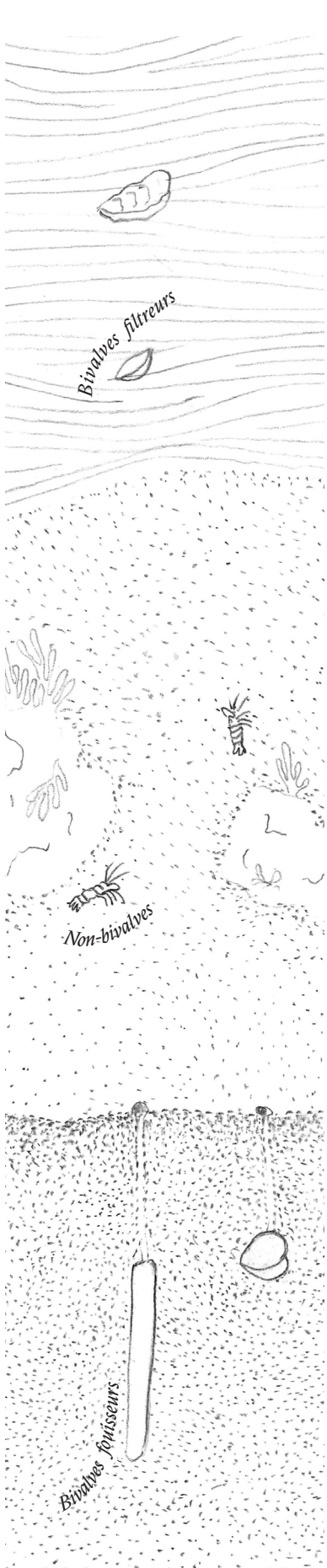


Arrêté de réglementations de pêche, Sensibilisation & pédagogie

Souvent sous forme de fiches accompagnées de dessins, ces documents informent sur les réglementations en ce qui concerne les outils de pêche, de taille des prises, de la quantité autorisée, des périodes en fonction des espèces et des zones accessibles.

Atlas n°6 : Cartographie d'un arrêté

Type de contamination

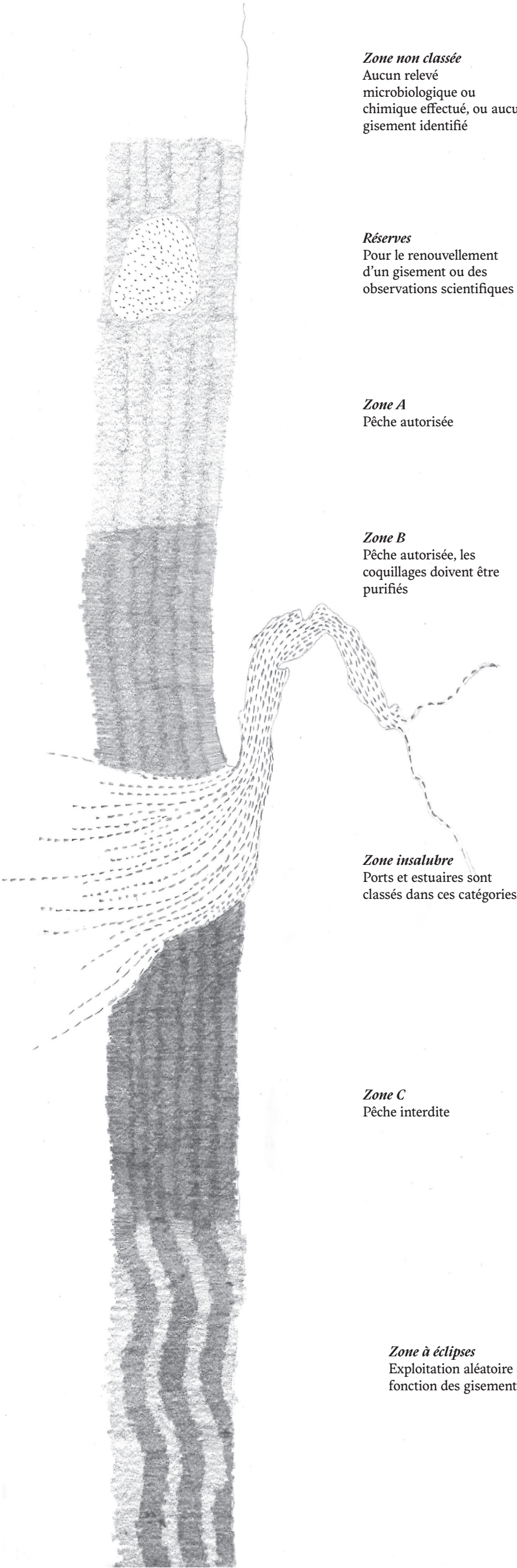


Arrêté sur la salubrité des plages, Prévention des risques sanitaires

Le plus souvent, un arrêté permet de préciser localement les autorisations de pêche en fonction de l'état sanitaire de l'eau, de la pollution des sols et des coquillages. Il est mis à jour régulièrement et la mairie est chargée de son affichage.

Atlas n°7 : Cartographie d'un arrêté

Classement des zones de pêche



Zone non classée
Aucun relevé microbiologique ou chimique effectué, ou aucun gisement identifié

Réserves
Pour le renouvellement d'un gisement ou des observations scientifiques

Zone A
Pêche autorisée

Zone B
Pêche autorisée, les coquillages doivent être purifiés

Zone insalubre
Ports et estuaires sont classés dans ces catégories

Zone C
Pêche interdite

Zone à éclipses
Exploitation aléatoire en fonction des gisements

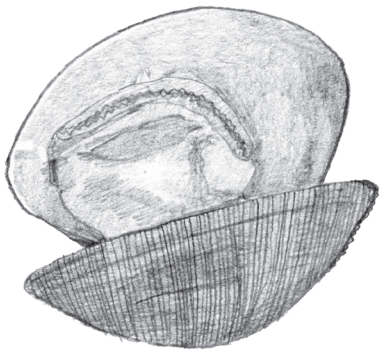
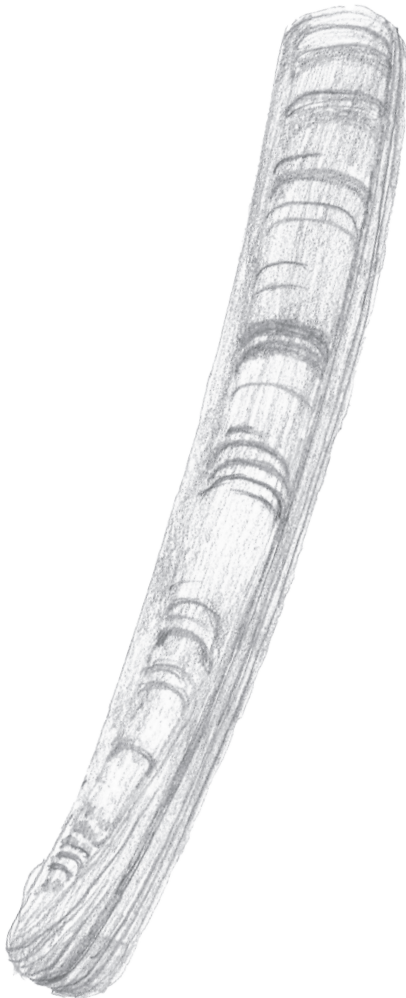
Catégorie de coquillage

Les coquillages et crustacés pêche sur la mer se nourrissent et filtrent l'eau de mer. Si elle est polluée. La consommation et la récolte des bivalves dépendent de la qualité du milieu dans lequel ils se trouvent. La mer avec les planctons qu'elle abrite nourrit les vivants présents sur l'estran. Les pollutions auxquelles elle fait face altèrent sa qualité, celle des planctons et de tous les vivants marins. Le cycle de l'eau, des bassins versants aux navires, est déterminant et nécessite d'être contrôlé. La surveillance sanitaire des eaux est réalisée par l'IFREMER. Au travers de laboratoires répartis le long du littoral, trois types de contaminations sont suivies.

1. Réseau d'Observation de la Contamination Chimique. La pollution chimique est le premier type de pollution possible identifié par l'IFREMER qui constitue le ROCCH en 1974. Cela marque un début de conscience des problèmes écologiques auxquels l'industrie conchylicole peut faire face. Le suivi régulier sur certaines molécules, notamment les métaux, qui s'appuie sur des seuils réglementaires. Deux contrôles sont réalisés par an. Cela concerne surtout les estuaires à côté de grands ports et/ou grandes agglomérations ou accident au bord du littoral.

2. Réseau d'observation et de surveillance du PHYtoplancton et des PHYcotoxines. Le but du REPHY, lancé en 1984, est de suivre dans le temps et l'espace l'évolution du phytoplancton (la base de la chaîne alimentaire sous-marine). Parmi ces espèces, certaines produisent des toxines. On mesure un seuil comme pour les contaminations.

3. Le Réseau de contrôle Microbiologique est le suivi des agents pathogènes (bactéries, virus, parasites) des contaminations venant du bassin versant. Les assainissements, stations d'épuration, agriculture et pâturage à proximité des rives, l'industrie agroalimentaire et ses rejets, les activités de plaisance avec le rejet d'eaux noires en mer... sont les principaux responsables de ces contaminations. Les coquillages filtreurs sont des espèces sensibles à ces contaminations. L'intérêt de ce suivi microbiologique est sanitaire, mais aussi économique pour l'industrie de la conchyliculture et les baignades.



Une fois ramassés et stockés dans des paniers et seaux, que deviennent ces coquillages et crustacés ? Consommés directement sur l'estran, le soir même, congelés, partagés avec des proches... les pêcheuses rencontrées sur l'estran me font part de leurs recettes. Complétées par d'autres, glanées dans des podcasts, elles forment le dernier atlas concluant cette belle aventure de pêche à pied. Bonne dégustation !



Technique de cuisson des moules

«La moule c'est très simple à préparer. L'important, comme le disait Bocuse, c'est que 50% de la réussite d'un plat c'est la cuisson. Il faut un feu bien vif et une gamelle pour les cuire qui soit plus large que haute. Ainsi les moules s'ouvrent de façon homogène. Bien remuer. Dès qu'elles commencent à s'ouvrir -bien sûr, comme je suis normand-, je mets la crème au-dessus. D'autres condiments qui vont très bien avec la moule sont l'échalote et l'ail. C'est savoureux.»

Loïc Maine, Mytiliculteur à Briqueville-sur-mer

Palourdes et zeste d'orange

Dans une poêle, faire revenir de l'ail, du persil, du vin blanc, le zeste et le jus d'une orange. Ajouter les palourdes. Quand elles s'ouvrent, bien mélanger pour qu'elles s'imprègnent des saveurs.

Pêcheuse rencontrée sur la plage de Briqueville-sur-mer

Moules marinières

«Dans le fond d'une casserole, je pose un peu de poivre, deux échalotes hachées, un peu de persil coupé fin et 60g de beurre. J'ajoute 1 litre et demi de moules. Je couvre, les moules s'ouvrent, lâchant l'eau qu'elle contenait. Je laisse bouillir 5 min. Je sers les moules dans un plat creux et le jus dans une saucière. Assiette creuse, Chablis, de la bonne humeur: voici un plat réjouissant.»

Radio de Cuisine
par Edouard de Pomiane
diffusion 1923-1929

Palourdes à la sortie de l'eau

Bien rincer la palourde dans une flaque d'eau de mer après l'avoir pêchée et se rincer les doigts pour ne pas faire rentrer de sable à l'intérieur. À l'aide d'un canif, trancher entre les deux coquilles de bivalves. Avec la pointe du couteau, décrocher la palourde de sa coquille. Déguster en prenant une grande inspiration d'air marin. Si elles ne sont pas dégustées à même la plage, les préparer de la même façon et les dévorer sur une tranche de pain beurrée avec un verre de cidre.

Denis, membre de l'association APP2R

Palourdes gratinées

Ouvrir les palourdes en deux comme vu précédemment. Les placer dans un plat pour aller au four, ajouter une noisette de beurre, du fromage râpé. Mettre le four en mode grill et attendre que le fromage gratine.

Denis, membre de l'association APP2R

Moules frites

«Je fais cuire des moules marinières, je les laisse refroidir un peu. Je les extrais de leur coquille. Je fais une pâte légère avec un œuf, 100g de farine et un demi-verre de bière. Je trempe les moules dans cette pâte, qui a l'air très bien. Je les jette une à une dans une bassine d'huile qui fume sur le feu. Trois minutes de cuisson. Elles sont croustillantes, je sers avec du persil frais.»

Radio de Cuisine
par Edouard de Pomiane
diffusion 1923-1929

Moules à la crème

«Je prépare des moules marinières, je pose les coquilles dans un plat creux. Dans la casserole j'ajoute à la sauce 70 g de crème épaisse maniés avec une cuillère à café de farine. Je mélange, je laisse bouillir une seconde, je verse dans une saucière et je porte le tout à table.»

Radio de Cuisine
par Edouard de Pomiane
diffusion 1923-1929

Huîtres âgées

Dominique Perraud, ostréicultrice, garde quelques huîtres de sa production pour les faire grandir cinq à six ans, contre deux ans pour celles commercialisées. L'huître continue de grossir, son goût reste le même, mais sa taille avoisinant les vingt centimètres de long demande d'autres modes de préparation que le gobage. «Je me suis inventé des recettes pour les manger parce que crue on en mange une et c'est déjà beaucoup. Je fais fondre soit de l'oseille soit de l'épinard dans une sauteuse à l'huile d'olive ou du chou, j'ai découvert ça l'hiver dernier. Le chou chinois ou les choux pointus que je mets en lamelle, que je fais fondre dans une sauteuse. Une fois que c'est cuit, je mets du curry. Avant, j'ai sorti la chaire des huîtres que j'ai mises dans une passoire pour les faire bien égoutter, au moins une bonne heure pour qu'elles crachent leurs eaux. Au dernier moment j'ajoute les huîtres dans la sauteuse, juste à pocher, et je mets de la crème fraîche et éventuellement un peu de piment. C'est vraiment délicieux. Il ne faut pas la cuire, juste la pocher, pour qu'elle ne devienne pas dure.»

«Dominique Perraud, ostréicultrice de la Ria d'Etel» Sur les docks,
diffusé le 16 octobre 2013
sur France Culture