

# Commission Environnement et Biologie

Compte Rendu de la Sortie du 21 septembre 2019

## LES MOULES DE BOUCHOTS

QUEND LE 21 SEPTEMBRE 2019

S'il faisait frisquet le matin, les rayons du soleil ont vite réchauffé cet endroit enchanté où plusieurs activités nautiques et de plages se déroulaient : pêche à pieds : crevettes, coquillages et vers, char à voile, kitesurf, promenades, jeux de ballons...

Ce qui intéressait notre groupe de 23 personnes s'étalait sur 5 kilomètres et intriguait les curieux que nous sommes.

Odile, notre guide, nous conduisit donc sur ce lieu mystérieux planté de pieux, et nous fascina par ses explications.



Photo : Marie-Paule R

A Bassieu : signifie « à marée basse » en picard.

On apprend donc, que ces pieux servent de support à la culture des moules, ce qu'on appelle la mytiliculture. Ils ont un nom bien précis : les bouchots. Les moules de bouchots sont donc un mode d'élevage.

Un pieu est imputrescible. Il est actuellement rond, en chêne noir. Il est remplacé progressivement par du bois exotique venu d'Amérique du Sud et de forme carrée, car plus résistant. Il est long de 10 mètres et est enfoncé dans le sable sur 3 à 4 mètres, il coûte environ 45€.

Un pieu permet de cultiver 40 kg de moules sur 2 ans.

Il y a 33 000 bouchots (ou pieux) situés à l'entrée de la Baie de Somme entre Quend Plage et la pointe de Saint Quentin.

La production à Quend permet la vente directe pour les villes de Quend, Berck et Le Touquet.

Les mytiliculteurs disposent d'une autorisation d'exploitation de cultures marines dans des secteurs définis appelés concessions, avec obligation de respecter un cahier des charges de pratique d'élevage (nombre de pieux, hauteurs...)

C'est au début du printemps que naissent les jeunes moules. Des cordes sont tendues horizontalement entre des pieux pour recueillir les larves qui peuvent se fixer facilement. Les moules commencent à grandir et constituent le naissain.



À partir de septembre, ces cordes en fibre de coco sont enroulées en spirale autour des bouchots. Leur développement a lieu pendant l'hiver et le printemps suivants.

Après un an sur le bouchot, les moules sont cueillies pour être lavées, triées et conditionnées pour la vente.



Photos Andrée L

Les prédateurs sont nombreux : oiseaux marins, étoiles de mer, crabes.

Autre prédateur redoutable : l'humain.(Vols sur les bouchots).

Il faut compter 20% de perte sur chaque récolte.

On peut entendre régulièrement le bruit d'un canon qui éloigne les oiseaux voraces.

Le mytiliculteur utilise une dégrappeuse qu'il descend jusqu'à la base du bouchot à l'aide de sa grue. En remontant, la dégrappeuse referme ses deux volets sur le pieu et décolle les moules.

Les moules sont ensuite amenées au centre de purification du Crotoy (créé en 2010) où les moules y sont « débyssusser » (on leur retire les petits filaments qui leur permettent de se fixer). Puis elles restent 12h sous la douche pour y être, dessablées, nettoyées, rincées. Elles sont ensuite calibrées et conditionnées dans un sac scellé.

Après cette visite, que chacun a apprécié tant notre guide l'a rendue passionnante, nous nous sommes retrouvés à déguster des moules frites sans oublier le demi de bière ou le « petit » vin blanc.



Marie Paule RYBARCZYK, FB1, organisatrice de la sortie