Exposition SAVOIRS EN MER

Créée en 2021, l'exposition *SAVOIRS EN MER* est le résultat d'une étude anthropologique et ethnographique menée dans le cadre du projet MELOEM (Mémoires Locales de l'Environnement Marin, 2019-2020). À travers le recueil des récits collectés auprès de 43 professionnels et des observations participantes réalisées avec 8 d'entre eux, cette étude s'est intéressée aux savoirs et à la mémoire des pêcheurs embarqués, pêcheurs à pied et ostréiculteurs du Parc naturel régional du golfe du Morbihan.

Quels sont leurs savoirs ? Quelle est leur diversité ? Comment sont-ils mis en pratique au quotidien ? Comment sont-ils transmis ? Quel est le rôle des femmes dans ces professions maritimes ? Comment garder la mémoire des métiers de la mer et en renforcer l'attractivité ? Ce sont autant de questions soulevées au cours de cette étude qui vise à :

- Mettre en valeur la richesse et la diversité des savoirs des pêcheurs et conchyliculteurs, qu'ils soient hommes ou femmes.
- Mettre en avant le rôle majeur des femmes qui pêchent et élèvent des coquillages.
- Sauvegarder et entretenir la mémoire des professionnels de la mer et de leurs métiers.
- Valoriser les savoirs des professionnels pour qu'ils puissent être intégrés aux prises de décisions locales relatives à leurs activités.

SAVOIRS EN MER est issu d'un travail conduit par le Parc naturel régional du golfe du Morbihan, en partenariat avec l'UMR AMURE, de l'Université de Bretagne Occidentale, le Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud et le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins du Morbihan. Sa réalisation a bénéficié d'un financement du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP).

CONTENUS DE L'EXPOSITION

SAVOIRS EN MER est composée d'une exposition extérieure, d'une exposition intérieure et de vidéos.

L'exposition extérieure comprend :

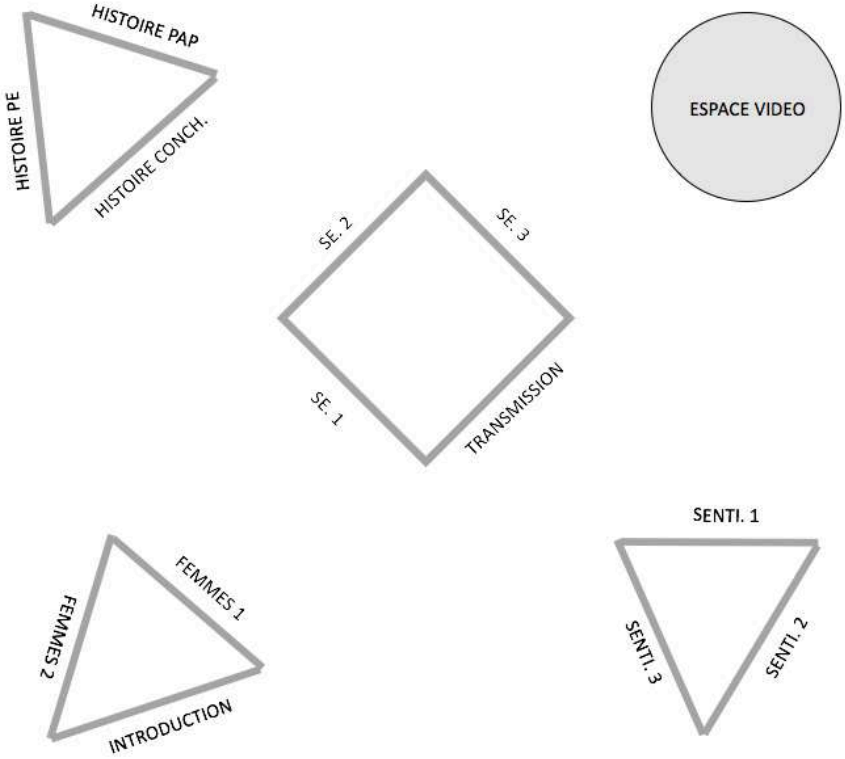
- 13 panneaux en Aludibond 3mm d'épaisseur
- Dimensions d'un panneau : 1m (large) x 0,60m (haut)
- 4 trous de perçage aux extrémités pour les accrocher

L'exposition intérieure comprend :

- 13 panneaux imprimés sur textile (jet tex) autoportants
- Dimensions d'un panneau : 1,20m (large) x 2m (haut)
- Un espace vidéo avec une table, deux chaises, un téléviseur (+ clé USB) permettant de diffuser les vidéos réalisées avec des professionnels de la mer

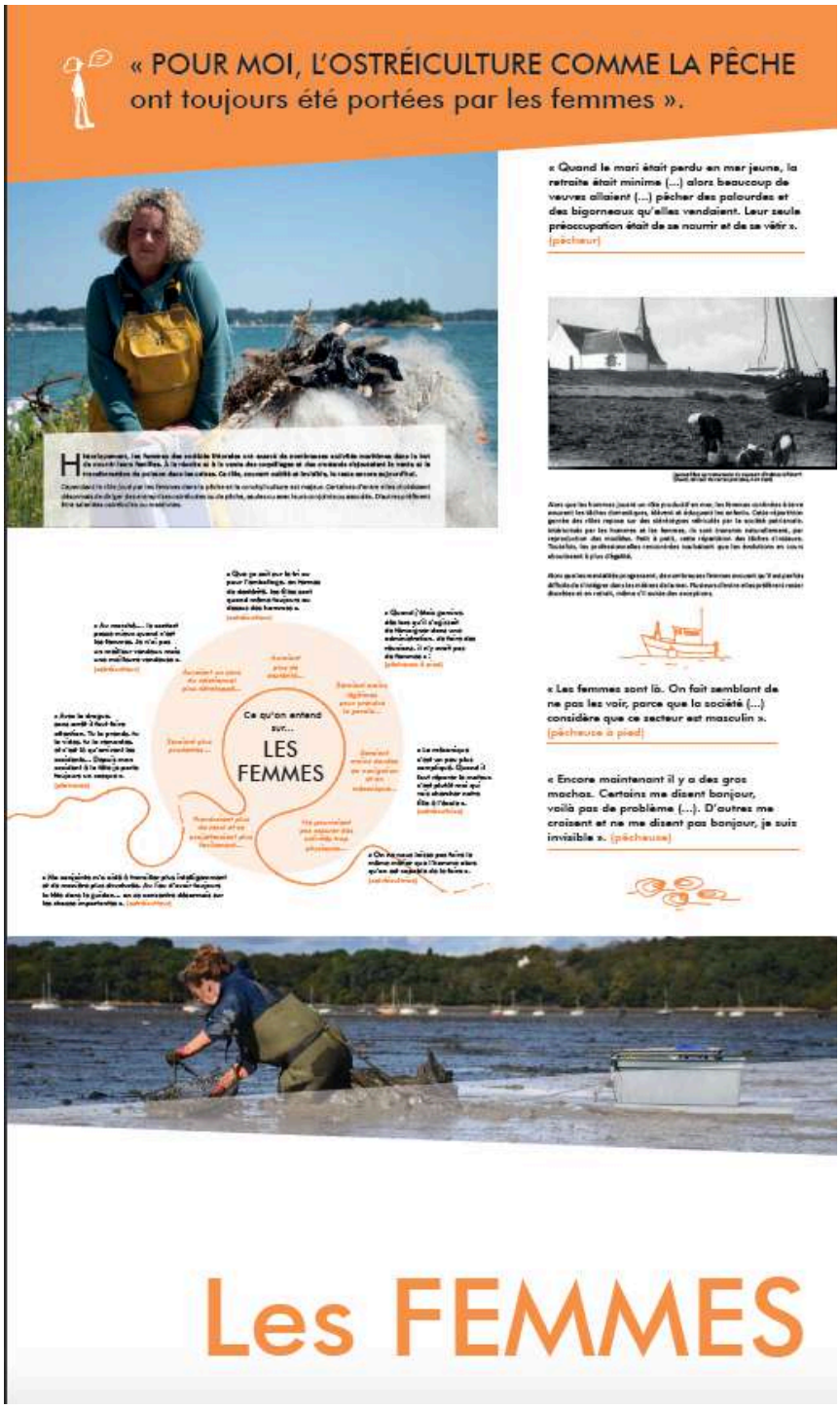
TITRE	THÉMATIQUE	DURÉE
Le Golfe, l'huître et la jument	Conchyliculture (Nicolas Crénéguy)	5'57
Les beaux brins	Conchyliculture (Corinne Le Roux)	4'36
La palourde au tuba long	Pêche à pied (Johann Malcoste)	5'09
Au trou ou à la gratte	Pêche à pied (Isabelle Margne et François Le Long)	5'14
La dorade à la palangre	Pêche embarquée (palangrier, François Le Bihan)	4'50
Le bouquet au casier	Pêche embarquée (caseyeur, Rémi Jacob)	4'17
Lymaret	Élèves du Lycée professionnel maritime et aquacole d'Étel	8'17

EXEMPLE DE DISPOSITION DE L'EXPOSITION



VISUELS DE L'EXPOSITION EXTÉRIEURE

VISUELS DE L'EXPOSITION INTÉRIEURE

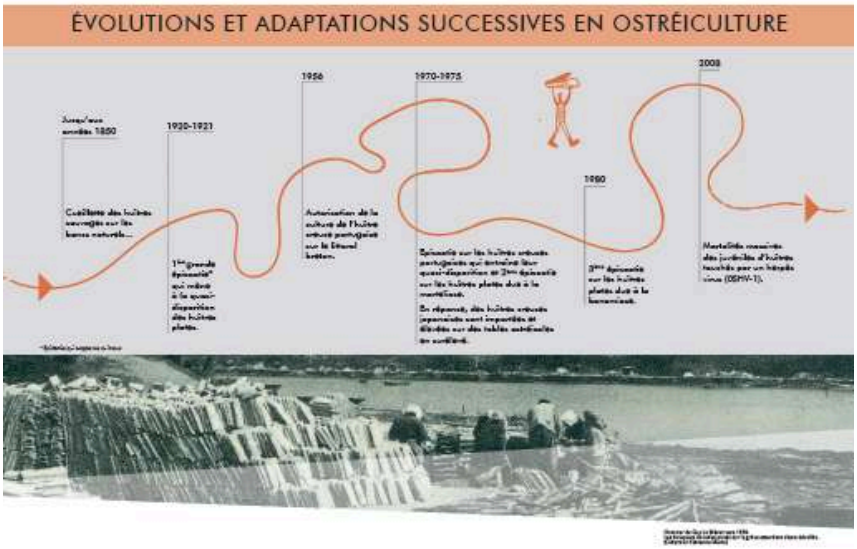

« POUR MOI, L'OSTRÉICULTURE COMME LA PÊCHE ont toujours été portées par les femmes ».
« Quand le mari était perdu en mer jeune, la retraite était minime (...) alors beaucoup de veuves allaient (...) pêcher des palourdes et des bigorneaux qu'elles vendaient. Leur seule préoccupation était de se nourrir et de se vêtir ».
(pêcheur)
Ce qu'on entend sur...
LES FEMMES
« Les femmes sont là. On fait semblant de ne pas les voir, parce que la société (...) considère que ce secteur est masculin ».
(pêcheuse à pied)
« Encore maintenant il y a des gros machos. Certains me disent bonjour, voilà pas de problème (...). D'autres me croisent et ne me disent pas bonjour, je suis invisible ». (pêcheuse)
Les FEMMES

« IL Y A UN PEU PLUS DE FEMMES DANS LA PÊCHE aujourd'hui qu'il y a vingt ans ».
Statut de conjointe
Les femmes, ce n'est pas seulement l'administratif et la comptabilité…
« C'est moi qui fais les papiers, je sais mieux faire ». (pêcheuse)
« La femme n'a jamais eu un réel statut au sein de l'ENIM. Parce que c'est un régime de pêcheurs et qu'il n'y a jamais eu de femmes à la pêche. Par conséquent, les femmes n'ont jamais été considérées comme des ostréicultrices, ce qui est une erreur ». (ostréiculteur)
C'est aussi la production…
« J'ai étudié les hauteurs de travail (…) on reste une femme et on doit aussi se respecter en tant que telle (…). On optimise au maximum l'espace, les efforts, le temps ». (ostréicultrice)
« Le métier de pêcheur à pied, c'est un sacré métier (…). Il faut du mental par rapport aux conditions climatiques et au fait que ce n'est jamais gagné. Je ne connais pas beaucoup de métiers où il faut autant d'adaptabilité ». (pêcheuse à pied)
« Maintenant, je n'ai plus peur, ça ne me fait plus rien. Il faut aussi aimer que ça bouge (…) et surtout être tenace ». (pêcheuse)
… la vente en direct et la dégustation.
« Je vends tout en direct (…) sur les marchés locaux, à Larmor Baden le dimanche matin et au Bono le samedi matin, toute l'année ». (ostréicultrice)
« Ma conjointe m'a donné un coup de main au démarrage de l'activité de dégustation (…). Depuis elle bosse avec moi ». (ostréiculteur)
DÉGUSTATION
« Pour moi c'est une passion, une vie que j'ai connue depuis toute petite (…), c'est une histoire familiale ». (ostréicultrice)

« Les bateaux partaient pour 8 jours de mer tous les lundis matin, de la côte de Langle. C'était une véritable régate. Ils profitaient de la marée descendante et ils se donnaient tous rendez-vous à Port Navalo ou à l'île de Méaban pour chaluter la nuit. Le matin quand il y avait bonne pêche, ils allaient à terre avec une petite plate pour vendre leurs poissons ici et là avec une manne sur la tête ». (pêcheur)

HISTOIRE

« AU DÉPART, L'OSTRÉICULTURE DANS LE GOLFE c'était l'huître plate au sol ».
« À cette période-là, l'ostréiculture c'était encore énormément de toutes petites structures familiales, en attestent les vestiges de chantiers qu'on peut voir sur les bords de la rivière du Bono. Une grande partie de ces petites entreprises se sont écroulées à cause des virus sur l'huître plate ». (ostréiculteur)


ÉVOLUTIONS ET ADAPTATIONS SUCCESSIVES EN OSTRÉICULTURE
Jusqu'aux années 1850
1920-1921
1956
1970-1975
1980
2008

« HISTORIQUEMENT, LA PÊCHE À PIED dans le golfe, ça vient de Séné ».

« Les femmes de Séné partaient de Port-Anna et elles allaient jusqu'à Boëd, Boëdic, Sailleron (...). Les sinagotes n'allaient pas simplement à la pêche à pied pour ramener la godaille, mais aussi pour ramener de l'argent au foyer ». (pêcheur à pied)

La pêche à la palourde, d'une récolte informelle...

...à une pêche professionnelle

Les défis des professions maritimes au 21ème siècle

« En 1986, 1987, 1988, il y avait plein de gens qui venaient faire du camping, ramassaient des palourdes. Plein de jeunes se payaient leurs vacances. Il n'y avait pas de limite de temps de pêche. Vous vous leviez à 3h et demi, 4h, vous alliez pêcher, vous étiez à la vente à midi, vous alliez dormir et vous vous y remettiez à 16h. Ce n'était pas rare de faire 200 kg à la marée (...). Ça a créé beaucoup d'amitiés ». (pêcheur à pied)

« QUAND ON VOIT UNE ZONE PROPICE
à la palourde, on la reconnaît plus ou moins.
C'est dans notre inconscient ».

« Il y a des terrains sur lesquels on sent qu'il y a des palourdes ». (pêcheur à pied)

« Quand il n'y pas de vent, on voit les trous sur la vasière ». (pêcheur à pied)

La vie secrète de la palourde

Selon les professionnels, le comportement de la palourde dépend des conditions atmosphériques. Quand il fait beau la palourde perce. À l'inverse, le clapot la pousse à s'enfouir. Sa croissance, plus ou moins rapide, est également liée à sa localisation sur la vasière, aux mouvements d'eau, car la courantologie influe sur les quantités de nutriments.

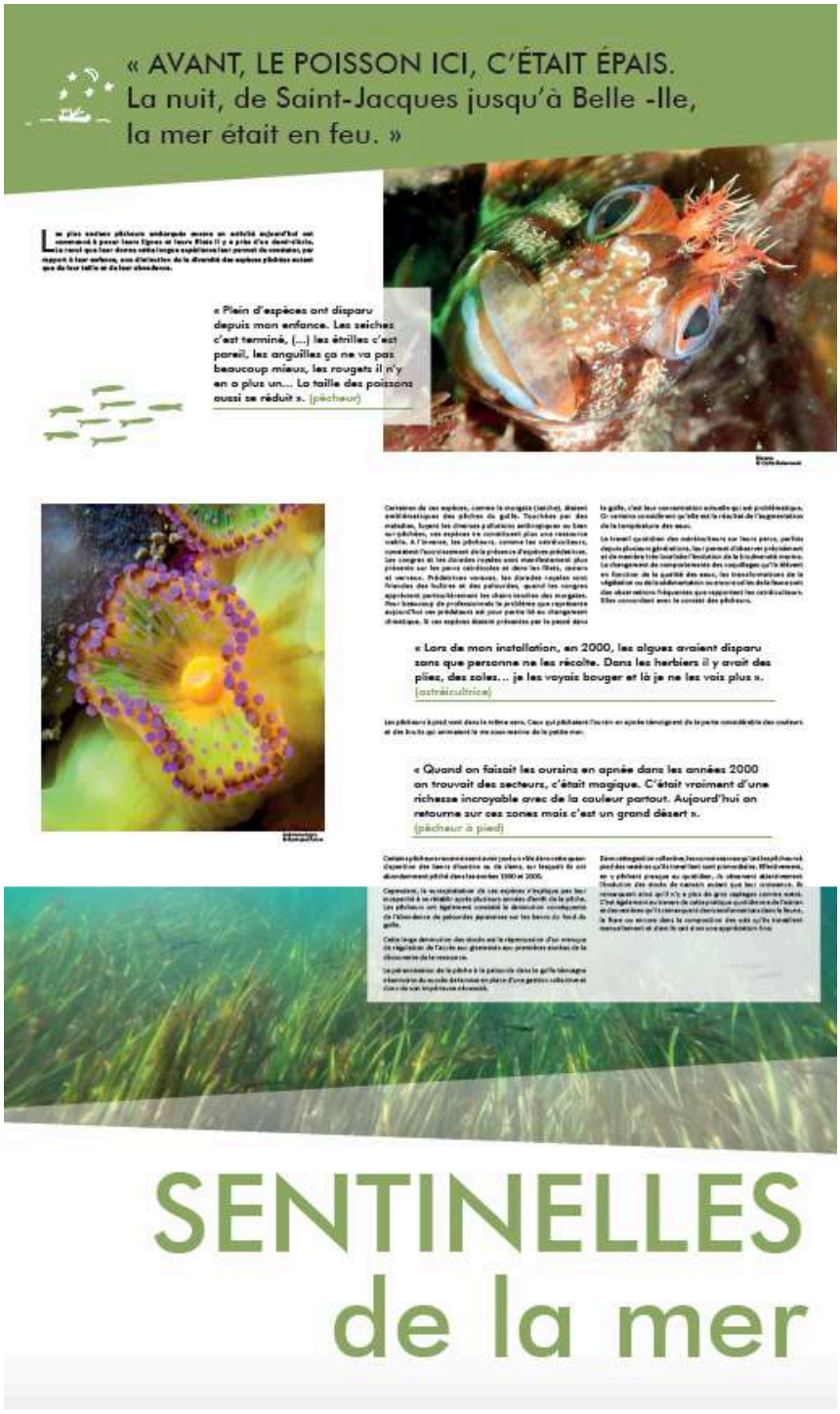
« En début de marée quand ça perce, les siphons des palourdes font des trous dans la vase. C'est là que l'on remarque qu'il y a un coquillage, que l'on peut pêcher. (...) Ce n'est pas exact tous les jours. C'est mystérieux. C'est ça qui est génial ».
(pêcheur à pied)

SAVOIRS des professionnels

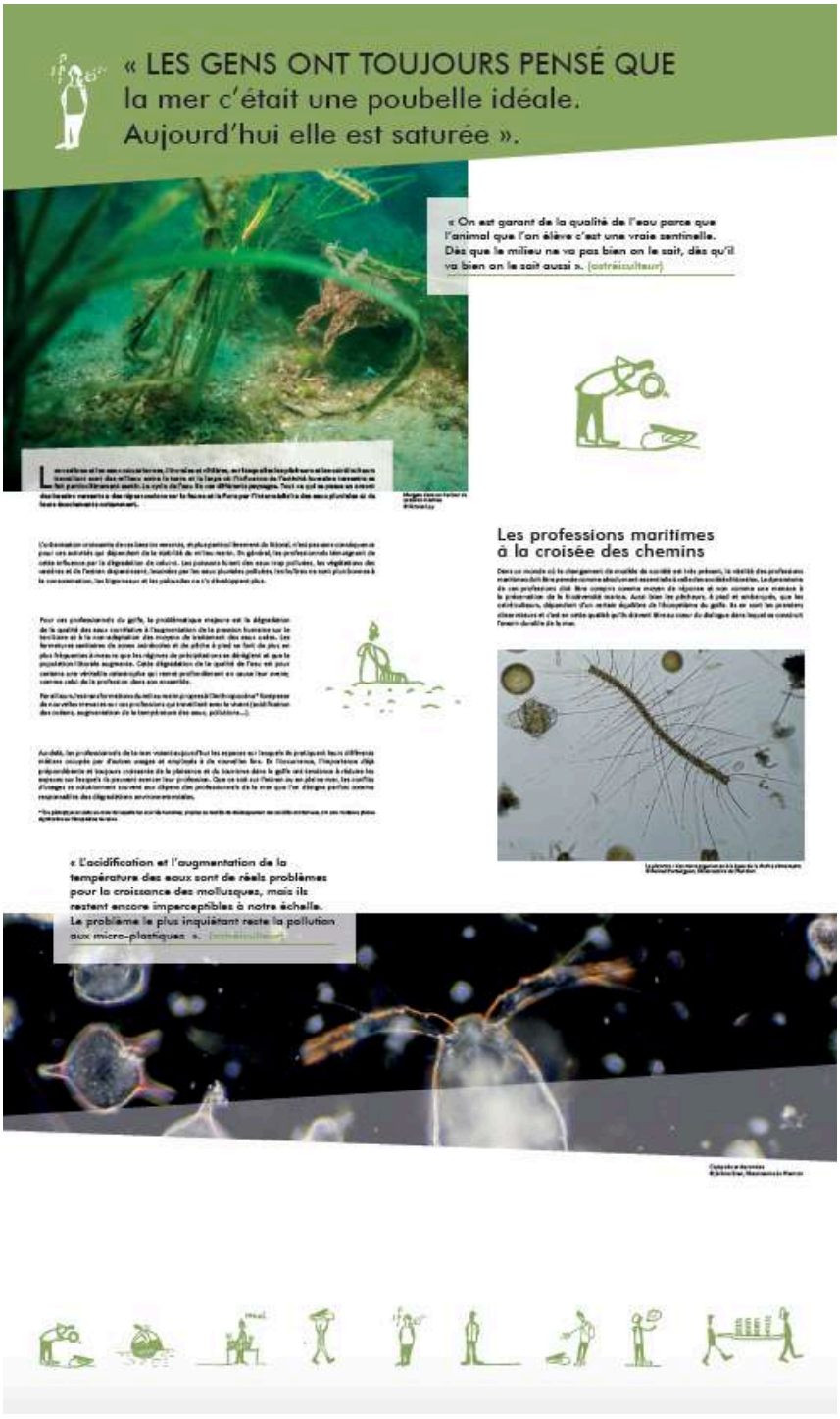
« CHAQUE PARC A SES PARTICULARITÉS,
en fonction des courants, des sols, de la végétation sous-marine, des ruissellements et des îles à proximité ».
« Le goût de nos huîtres, c'est le concentré des saveurs que l'on peut sentir dans l'eau de mer. Par exemple, on a des parcs à côté de l'île de Gavrinis, à forte courantologie avec des herbiers à proximité, l'eau a une saveur particulière. La baie de Locmiquel, avec un sol sablonneux vaseux, peu de végétation, une moindre courantologie, le goût est différent ». [ostréiculteur]
Du naissain à l'huître adulte...
CYCLE D'ÉLEVAGE DES HUÎTRES EN 3 À 4 ANS
1 LE CAPTAGE DU NAISSAIN
2 LE DEMI-ÉLEVAGE
3 L'ÉLEVAGE
4 LA FINITION

« ON A APPRIS DES ANCIENS,
de leurs regards le jour et de leurs écoutes la nuit ».
« J'ai donné un nom à chaque roche, la roche à Papy Léon, la roche à Jappe, la roche à Minou, la roche à Popeye, la petite roche... Je sais où est chacune. Ce n'est pas dans les livres, c'est pour cela que je n'aime pas trop en parler ». (pêcheur)
« Il y a des passages de poissons qui ne durent parfois que 10 minutes, une demi-heure, 1 heure. Il faut bien connaître leurs habitudes pour savoir quand ils vont passer, selon l'heure de marée, les coefficients, les conditions météo (...). Il faut du temps, ça ne s'apprend pas en 15 jours. (...). Il faut bien calculer son coup et mettre le filet sans bruit, attendre l'étale, le moment entre le jusant et le flot. Je ne vais plus au hasard. ». (pêcheur)
Mystère, passion et dévalorisation
« Nous, on n'est pas des scientifiques, on est simplement des marins » (pêcheur)

TRANSMISSION


« AVANT, LE POISSON ICI, C'ÉTAIT ÉPAIS.
La nuit, de Saint-Jacques jusqu'à Belle -Ile,
la mer était en feu. »
« Plein d'espèces ont disparu depuis mon enfance. Les seiches c'est terminé, (...) les étrilles c'est pareil, les anguilles ça ne va pas beaucoup mieux, les rougets il n'y en a plus un... La taille des poissons aussi se réduit ». (pêcheur)
« Lors de mon installation, en 2000, les algues avaient disparu sans que personne ne les récolte. Dans les herbiers il y avait des plies, des soles... je les voyais bouger et là je ne les vois plus ».
(ostréicultrice)
« Quand on faisait les oursins en apnée dans les années 2000 on trouvait des secteurs, c'était magique. C'était vraiment d'une richesse incroyable avec de la couleur partout. Aujourd'hui on retourne sur ces zones mais c'est un grand désert ».
(pêcheur à pied)
SENTINELLES
de la mer

« QUAND TU GAGNES PEUT-ÊTRE 70 cm,
voire 1 m d'eau en 40 ans, ça fait peur. »
Vasières & envasement
« La mer monte beaucoup plus haut qu'auparavant. Avant tu pouvais rester au moins 4 heures à pêcher à sec à Truscat. Maintenant si on fait 2 heures à sec c'est bien. En 35 ans on a perdu 2 heures de marée, c'est énorme ». (pêcheur)
« La vraie problématique qu'on va avoir, c'est la montée des eaux par rapport aux concessions, ce n'est pas visible encore, mais il y a certaines zones qui émergent moins qu'avant. Par contre ce qu'on remarque c'est plus d'épisodes de tempête ou de pluviométrie importants comme on a eu cette année. Ça mon père le remarque. Il n'a jamais vu ça. » (conchyliculteur)


« LES GENS ONT TOUJOURS PENSÉ QUE
la mer c'était une poubelle idéale.
Aujourd'hui elle est saturée ».
« On est garant de la qualité de l'eau parce que l'animal que l'on élève c'est une vraie sentinelle. Dès que le milieu ne va pas bien on le sait, dès qu'il va bien on le sait aussi ». (ostréiculteur)
Les professions maritimes à la croisée des chemins
« L'acidification et l'augmentation de la température des eaux sont de réels problèmes pour la croissance des mollusques, mais ils restent encore imperceptibles à notre échelle. Le problème le plus inquiétant reste la pollution aux micro-plastiques ». (ostréiculteur)