

LINGREVILLE

Bulletin Municipal n°11 - été 2013 - Spécial Conchyliculture



1963-2013,
UN DEMI-SIÈCLE DE
CONCHYLICULTURE

Des commerces de proximité, c'est bien.
Leur confier vos achats c'est beaucoup mieux.



Ma pharmacie de proximité



SOMMAIRE

Les commissions municipales	p.4
Le budget primitif 2013	p.6
Lingreville, jardin de la mer	p.7
A la rencontre de nos conchyliculteurs	p.11
Lingreville d'antan : de la pêche côtière à la conchyliculture	p.15
Lingreville d'antan : il y a juste 50 ans, les premières moulières de la Manche ...	p.16
Les associations de Lingreville	p.18
Evènements du semestre	p.19
Calendrier des manifestations	p.20
Infos locales	p.21
Etat Civil	p.21
Gastronomie	p.22

EDITO

Lingremaises, Lingremais,

Je vous sais tous impatients de découvrir ce 11^{ème} numéro de notre bulletin municipal.

Comme vous y êtes habitués, vous y trouverez de nombreuses informations pratiques, ainsi que les dernières nouvelles concernant les commerces et services présents sur notre commune.

Le thème principal consacré à la conchyliculture méritait bien un numéro spécial, particulièrement pour son cinquantième anniversaire. Cela représente un des enjeux majeurs pour Lingreville, surtout en termes d'économie et d'emploi. Cette activité qui connaît des difficultés aujourd'hui, notamment à cause de la mortalité des jeunes huîtres, doit être préservée.

Mais elle est également tributaire des différentes pollutions terrestres, et les efforts consentis par tout à chacun pour continuer à améliorer la qualité des eaux par le biais d'investissements, pour régler les problèmes d'assainissement, de gestion des effluents et de maîtrise des eaux de surface, doit permettre la conservation de cette richesse sur notre territoire.

Bonne lecture. Bel été à tous.



Votre Maire,
Jean-Benoît RAULT

LE MOT DE LA COMMISSION COMMUNICATION

Comme promis ce bulletin d'été est en grande partie consacré à la conchyliculture à Lingreville. Hasard du calendrier, la conchyliculture fête ses cinquante années d'existence sur les côtes de la Manche et ce n'est certainement pas le fruit du hasard si c'est chez nous que furent implantées les premières moulières en 1963. Nous voudrions remercier tous ceux qui nous ont ouvert leurs exploitations et ont répondu à toutes nos questions. Merci également aux retraités, toujours actifs, qui nous ont permis de retracer l'histoire de ces métiers liés à la fois à la mer et à la terre, mais aussi histoires de familles.

Xavier JACQUET

EN COUVERTURES

Si à Lingreville, le jardin de la mer est arrosé deux fois par jour par la marée, il est surtout travaillé avec passion par nos conchyliculteurs pour le plus grand plaisir de nos yeux et de nos palais.

C'est aussi, grâce au talent de nos photographes locaux, qu'un demi-siècle de travail à la mer vous est conté sur la troisième et la quatrième de couverture. Merci à Madeleine Maine, à Lucien Ledanois, et à Pierre Gottignies de Bricqueville sur Mer, pour toutes ces photos couleurs qui raviveront bien des souvenirs.

Xavier JACQUET

MAIRIE DE LINGREVILLE - 6 place du marché - 50660 LINGREVILLE - Tél. 02 33 47 53 01 - www.Lingreville.fr

Directeur de la publication : M. Xavier JACQUET

Mise en page: Nicolas EVARISTE - Studio Kawaa (Montmartin-sur-mer) - www.studio-kawaa.com

Impression: Imprimerie RENOUVIN (Villedieu-les-Poêles) - www.imprimerie-renouvin.com

LES COMMISSIONS MUNICIPALES

Commission Voirie

Une entreprise a été contactée pour effectuer diverses réparations sur les routes à la charge de la commune pour rebouchages et reformatage, ces travaux seront exécutés courant 2013.

La réfection de la voirie de la route départementale n° 298 et d'une partie de la 298 E, rue du Ruet réalisée en juin 2013 était à la charge du conseil général y compris le réseau pluvial.

La communauté de communes a en charge le broyage des bernes et talus sur les routes communautaires ainsi que le nettoyage des creux et buses, le curage mécanique étant réglementé.

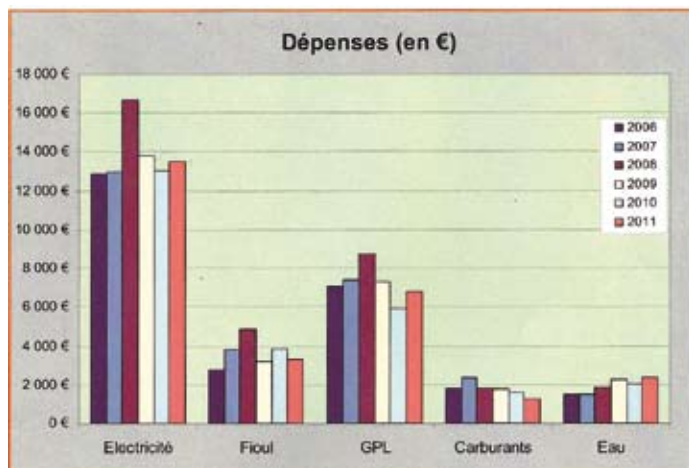
Commission Urbanisme-Environnement

L'entretien régulier des cours d'eau et ruisseaux ainsi que les ouvrages liés doit être réalisé par les riverains dans le courant de l'été (Arrêté préfectoral permanent réglementant l'entretien des cours d'eau du 25/06/2007, affiché en mairie)

Tous travaux de modification (remblaiements, terrassements etc...) sont interdits et contrôlés par la police de l'eau.

Economies d'énergie

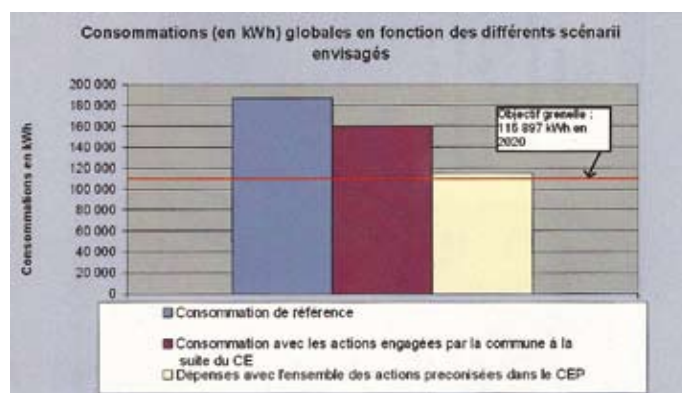
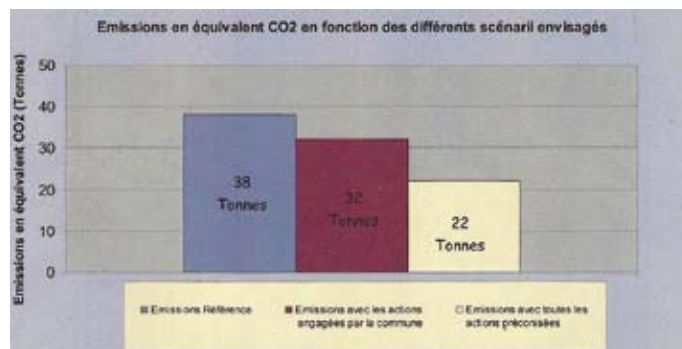
Depuis 2010, en partenariat avec le Conseil général dans le cadre du contrat conseil en énergie partagé (CEP), la municipalité a fait intervenir l'agence Manche Energie (AME) afin de réaliser annuellement un bilan énergétique. Ce travail consiste à analyser et optimiser les consommations (eau, électricité, gaz, téléphone et carburants) pour les bâtiments communaux, véhicules, matériels et éclairage public afin de contenir les coûts. (voir graphique)



Graphique 1 : Répartition du budget de fonctionnement

Suite à la mission de conseil de l'AME, la commune a entrepris des travaux d'isolation et de régulation du chauffage sur les bâtiments, mis en place des horloges astronomiques pour l'éclairage public.

La continuité des améliorations restant à faire nous rapprochera de l'objectif Grenelle 2020 tant en consommations qu'en émission CO2. (voir graphique)



Commission Assainissement

L'étude concernant l'extension de l'assainissement collectif route des Longbois (tranche ferme) et Village Goron (tranche optionnelle) a été lancée et les sondages effectués. Le cabinet d'ingénierie a procédé à la consultation de bureau de coordination SPS (Sécurité Protection de la Santé). Celle des entreprises sera faite courant Juillet pour exécution des travaux à l'automne 2013.

La tranche ferme, Route des Longbois sera exécutée, pour la tranche optionnelle Village Goron, une décision sera prise en fonction des résultats pour sa réalisation ou son report.

Denis Martin et Michel Fauvel

Commission pour le Développement Economique, Touristique et Commission Communication

LA BOUCHERIE

La fermeture de la boucherie restera un épisode douloureux pour notre commerce local. Source d'inquiétude pour les nombreux clients de la boucherie qui appréciaient la qualité de la viande et le service rendu, source d'inquiétude pour les autres commerçants du bourg, et même pour les déballeurs du marché local qui ont tous vu une baisse de fréquentation depuis la fermeture.

Alors que son affaire était prospère, depuis la fin de l'été

2011, notre ancien boucher a baissé les bras, ce qui l'a conduit au dépôt de bilan et à la liquidation. Après de nombreux rebondissements judiciaires et de multiples contacts avec des repreneurs potentiels, le choix de la commune, entériné par le jugement du tribunal de commerce, a attribué le pas-de-porte à un jeune boucher, M. Sébastien Turpin. Ce dernier a depuis pris possession des locaux qu'il a préparés en vue d'une réouverture début mai. Malheureusement, l'ancien boucher refusant de collaborer avec la justice, les procédures judiciaires ont encore reporté de deux mois la réouverture de la boucherie. Au moment de mettre sous presse le bulletin tout serait réglé et la boucherie devrait être opérationnelle dès le 15 juillet.



SIGNALÉTIQUE AU CARREFOUR DU FROT

Le carrefour du FROT étant en service, la commission a rencontré l'UFEL afin de définir la signalétique à installer pour rabattre les automobilistes vers les commerces du centre bourg. La réglementation ayant encore évolué, il n'est plus possible de poser des panneaux publicitaires le long des départementales, sauf en zone urbaine. Nous étudions la possibilité de placer une signalétique simplifiée renvoyant à un ou plusieurs points d'informations situés à proximité du carrefour.

LA POSTE

Parmi les options retenues précédemment, le conseil municipal a voté majoritairement pour le maintien du bureau de poste et non pour un relais poste commerçant.

SITE INTERNET DE LA MAIRIE DE LINGREVILLE

www.lingreville.fr

Le site de la mairie est à utiliser sans modération : très pratique, l'horloge des marées s'affiche à toutes les pages. Vous voyez d'un seul coup d'œil dans combien de temps la mer est pleine pour la baignade... Sur la ligne bleue horizontale, vous cliquez sur la rubrique qui vous intéresse.

Dans **Infos municipales**, une sous-rubrique vous permet, par exemple, de lire les précédents bulletins municipaux.

Dans **Hébergement**, vous découvrez les gîtes et les chambres d'hôtes. Dans **Economie**, vous avez les coordonnées des commerçants, des artisans, des ventes à la ferme sur Lingreville, des professionnels de santé. Dans **Jeunesse**, c'est l'école et les activités sportives et de loisirs... et tout plein d'autres renseignements à portée de souris !

AMÉNAGEMENT DU SITE DE LA COOPÉRATIVE

Le dossier concernant la création de la "maison du maraîchage" est entré dans sa phase finale. L'achat du site de la coopérative est programmé avec AGRIAL pour le second semestre 2013 et nous avons confié au CAUE de la Manche, l'avant-projet d'aménagement de l'ensemble du site qui permettra à la fois d'accueillir 4 entreprises artisanales nouvelles, le maintien de l'activité maraîchère d'AGRIAL, la mise à disposition de locaux adaptés aux activités de BIOPOUSSES et aux stagiaires du CFPPA, la maison du maraîchage et enfin l'aménagement du carrefour du Hameau Labour avec la création d'une nouvelle voirie contournant le bâtiment de la coopérative.



Brigitte Remigereau et Xavier Jacquet

Commission Finances

Le budget 2013 a soldé la fin des gros chantiers : le lotissement du Clos du Roy, la construction de la nouvelle école, la réfection du chauffage de l'église. Comme l'indique le tableau des nouveaux programmes inscrits au budget 2013, le conseil municipal a décidé de poursuivre sans attendre, plusieurs projets importants pour la commune. En particulier la création d'une maison de soins et l'aménagement du site de la coopérative.

Tous ceci sera rendu possible grâce à la vente des terrains communaux situés en zone 1AUt pour lesquels un compromis de vente a été signé avec Direct Loisirs. La vente de ces terrains est une réelle opportunité pour la commune qui disposera d'une réserve financière, lui permettant de faire si nécessaire de nouvelles acquisitions de terrains, de financer d'autres programmes dans les années à venir et de stabiliser les impôts locaux.

Comme l'année dernière le budget de l'assainissement collectif est équilibré. Ceci nous permet d'engager sans attendre une tranche supplémentaire rue des Longbois et une tranche optionnelle à Goron.

Si les charges de personnel sont restées dans le cadre des hausses prévues par l'Etat, à savoir 1%, les dotations et participation de l'Etat sont, pour la deuxième année consécutive, en baisse de 3 438€.

Exceptionnellement cette baisse est compensée, en 2013 uniquement, par le fond d'amorçage de la réforme scolaire soit 8 100€.

X. Jacquet

LE BUDGET PRIMITIF 2013

Section Fonctionnement

Dépenses

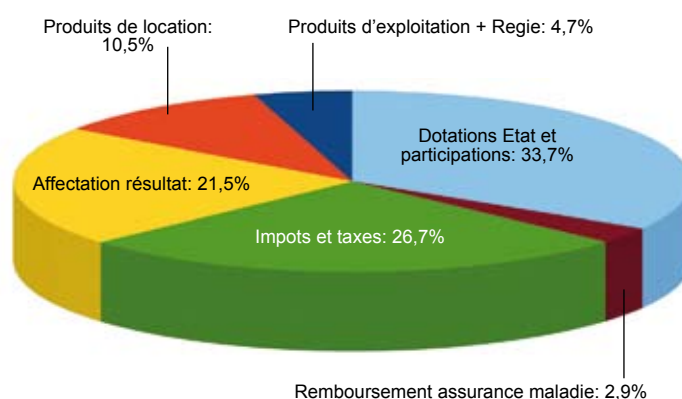
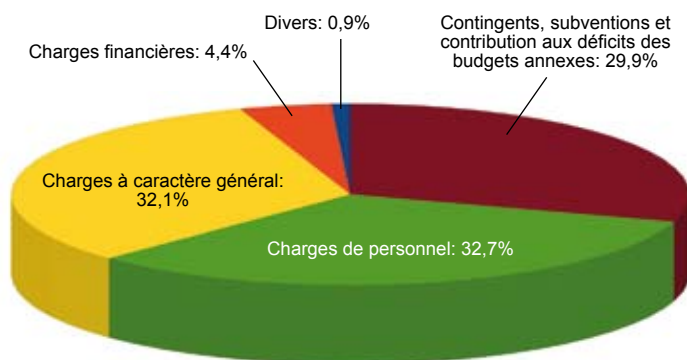
- Charges à caractère général	288 460 €
- Charges de personnel	293 490 €
- Contingents, subventions et contribution aux déficits des budgets annexes	268 635 €
- Charges financières	39 742 €
- Prélèvement pour investissement	0 €
- Contribution au service assainissement	0 €
- Divers	7 351 €

TOTAL: 897 678 €

Recettes

- Impôts et taxes	239 336 €
- Dotations Etat et participations	302 737 €
- Produits d'exploitation	38 600 €
- Produits de locations	93 850 €
- Affectation résultat de l'exercice 2012	193 525 €
- Travaux en régie	4 030 €
- Remboursement assurance / arrêt maladie	26 500 €

TOTAL: 897 678 €



Section Investissement

Dépenses

- Remboursement d'emprunts	64 896 €
- Dépenses d'équipements	426 074 €
- Acquisition de terrains (réserve)	220 559 €
- Autres (cautions, études...)	12 000 €

TOTAL: 723 529 €

Recettes

- Vente terrain zone 1AUT	455 070 €
- Subventions et participations	197 690 €
- FCTVA	24 871 €
- Taxe Locale et Equipement TLE.....	15 800 €
- Excédent d'investissement 2012	20 547 €
- Autres (amortissem., dépôts de garantie)	10 351 €

TOTAL: 723 529 €

NOUVEAUX PROGRAMMES INSCRITS AU BUDGET 2013

Réserve foncière : acquisition de terrains	220 559 €
Equipement aire de jeux	13 800 €
Logement : maison de soins	79 800 €
Achat coopérative - étude et voirie Maison du Maraîchage	200 000 €
Pôle scolaire et cantine : acquisition de matériel reliquat 2012	28 000 €
Matériel technique	13 000 €
Divers bâtiments	8 750 €
Voirie : maison de soins	50 000 €
Cimetière : programme 2012 + columbarium	30 000 €
Extension réseau EDF rue du Frot	2 724 €

LINGREVILLE, JARDIN DE LA MER

Propos recueillis par Brigitte REMIGEREAU et Xavier JACQUET

1963-2013, un demi-siècle de conchyliculture

Il y a juste cinquante ans résonnaient sur l'estran de Lingreville les premiers coups de marteau donnés de toute leur force par trois audacieux. Ils essayaient d'enfoncer quelques pieux qui, pour ces marins pêcheurs et leur famille, allaient porter l'espoir de jours meilleurs.

Depuis par leur labeur, de jour, de nuit, au rythme des marées, ils ont façonné notre rivage.

Certains pourraient regretter les temps anciens où à marée basse rien ou presque n'arrêtait le regard. Bien au contraire, les générations de conchyliculteurs qui se sont succédées, ont donné vie à ces grandes étendues de sable, ils en ont fait un jardin cultivé, harmonieux et nourricier.

A Lingreville, au jardin des maraîchers répond celui des conchyliculteurs

Comme pour les deux précédents bulletins consacrés à l'élevage et au maraîchage, nous sommes allés à la rencontre de tous les producteurs travaillant sur les concessions de Lingreville. Nous avons également questionné le SMEL et le responsable local du comité régional conchylicole. Tous nous ont confirmé qu'à Lingreville les moules et les huîtres avaient une croissance et une qualité, supérieures à celles des autres zones de production de la côte Ouest. Pourquoi ? C'est ce que nous allons essayer de vous faire découvrir.

X. Jacquet



Le SMEL

POURQUOI LE SMEL ?

En 1981, à l'initiative du conseil général de la Manche est créé le Syndicat Mixte pour l'Équipement du Littoral « **Le SMEL** ». Le centre expérimental est implanté depuis 1988 dans la zone conchylicole de Blainville, au milieu des producteurs de moules, d'huîtres et des pêcheurs.

Rebaptisé récemment, **Synergie Mer et Littoral**, le SMEL est un établissement public, financé à 60% par le Conseil Général et à 40% par les communes du littoral adhérentes, les Chambres de commerce de la Manche, la chambre des métiers, la chambre d'agriculture et des fonds européens.

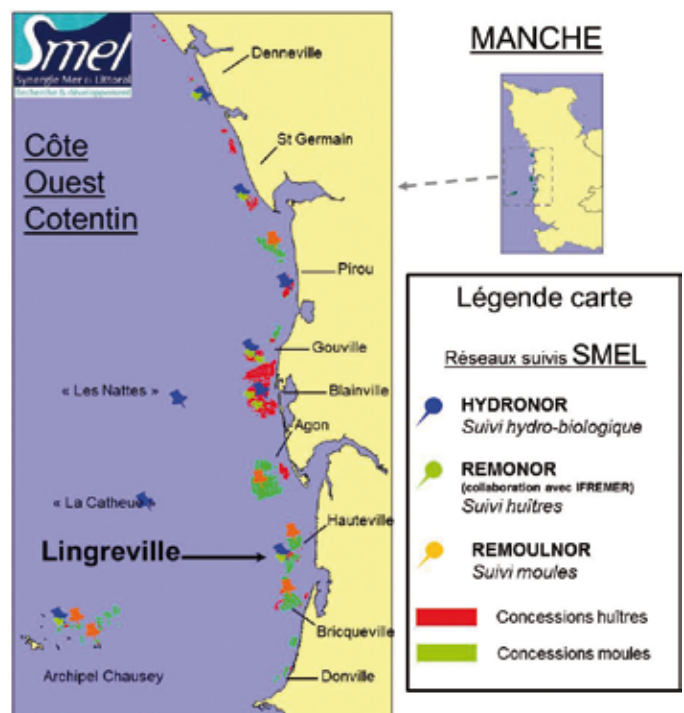
Il a pour mission de promouvoir et maintenir les activités économiques liées aux ressources vivantes marines.

Il peut intervenir à toutes les étapes des filières des produits de la mer, depuis la ressource naturelle, jusqu'à la valorisation des productions.

Cependant le SMEL n'a pas le pouvoir d'imposer des règles nouvelles qui résulteraient de ses recherches ou de ses études. Seul l'Etat qui est le gestionnaire de l'ensemble des espaces marins peut prendre des décisions. Ces dernières sont prises par le préfet, sur avis de ses services, après concertation avec le **Comité Régional Conchylicole Normandie-Mer du Nord (Le CRC)** pour les cultures marines et le **Comité Régional des Pêches de Basse-Normandie (le CRPBN)** pour la pêche.

Pour bien comprendre le rôle du SMEL nous avons rencontré Messieurs **Olivier Richard** directeur, et **Jean-Louis**

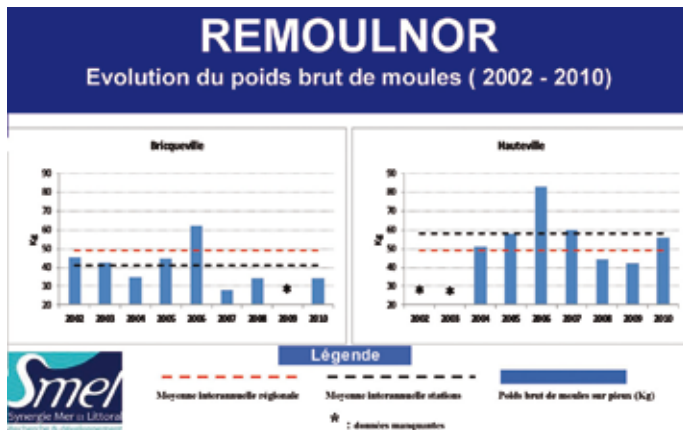
Blin chargé d'étude, responsable du pôle conchyliculture et moyens d'expérimentations, et plus particulièrement du suivi de la zone d'exploitation de Lingreville. Avec beaucoup de pédagogie, ils ont bien voulu répondre à toutes nos questions. En voici le résumé.



ACTIVITÉS DU SMEL

Le centre expérimental du SMEL basé à Blainville sur Mer est un centre de recherche appliquée travaillant au bénéfice des producteurs de la filière mer. Il agit généralement de concert avec l'IFREMER et les universités axées sur la recherche fondamentale. Opérateur de terrain, il intervient en soutien pour le suivi technique et scientifique de la production des moules, des huîtres, de la pêche côtière mais aussi sur des questions à caractère environnemental (par exemple étude de la valeur nutritive de l'eau de mer) et sur de l'innovation.

Voici pour chacun des secteurs d'activités, quelques exemples du travail accomplis à la fois sur l'estran (station de mesures) ou en laboratoire.



Les moules : Un suivi de croissance est effectué dans les différentes zones de production sur des pieux ensemencés et mis à disposition par des producteurs volontaires. Le calcul du poids brut, du poids net commercialisable et du taux de remplissage des coquilles permet d'évaluer les vitesses de croissance et la qualité propres à chaque parc.

Les huîtres : Pour des raisons méthodologiques, le suivi des huîtres est également fait chez des professionnels, mais à partir de naissains de différentes origines, fournis par le SMEL. Tel est le cas des études de terrain menées sur la mortalité des huîtres juvéniles.

La petite pêche côtière : Concerne en particulier l'étude de la ressource des bulots, homards, seiches et coquilles St Jacques mais aussi la création de fermes aquacoles produisant par exemple des ormeaux.

L'Hydrobiologie : Cette science permet de mieux connaître le milieu marin. Elle permet de prévoir et d'anticiper son évolution. Par exemple, à Lingreville, des prélèvements sont effectués régulièrement pour analyser le phytoplancton et les sels nutritifs. Les chiffres collectés constituent une base de données riche de plus de 10 années d'enregistrements certifiés permettant d'appréhender la variabilité de la nourriture disponible pour les coquillages. La mer n'est pas infinie, les élevages se partagent le même gâteau, et plus il y a de bouches à nourrir, plus la part est petite. Il est donc capital de connaître l'évolution en quantité et en qualité du bol alimentaire en fonction des saisons et du climat. Ceci a conduit la profession à réduire la densité du chargement des pieux de 30 %. La qualité du milieu est également un élément important.

Les travaux conduits par le SMEL sur la mise au point de bio indicateurs comme la larve d'oursin ou les éponges permettent de qualifier les eaux côtières selon leur « valeur biologique ». Ils s'inscrivent dans la Directive Cadre sur l'Eau (DCE).

LE SMEL : SYNERGIE DU SOCIAL, DE L'ÉCONOMIE ET DE L'ENVIRONNEMENT.

Les nouvelles directives européennes et les décisions prises lors du Grenelle de l'environnement conduisent le SMEL à réorienter ses objectifs, d'où son nouvel intitulé : **Synergie Mer Et Littoral.**

D'ici 2020, tout développement devra s'inscrire dans une logique globale, économique, écologique et sociale.

Cette vision globale de la production ne sera pas sans conséquences sur les politiques de développement de la conchyliculture de la Manche, à savoir,

- Travailler en réseau : les différents métiers de la filière mer vont devoir travailler ensemble, dans une intelligence collective et non plus individuelle.

- Changer la logique productiviste pour une logique de production raisonnée et diversifiée, tenant compte de l'équilibre du milieu marin et donc de la biodiversité.

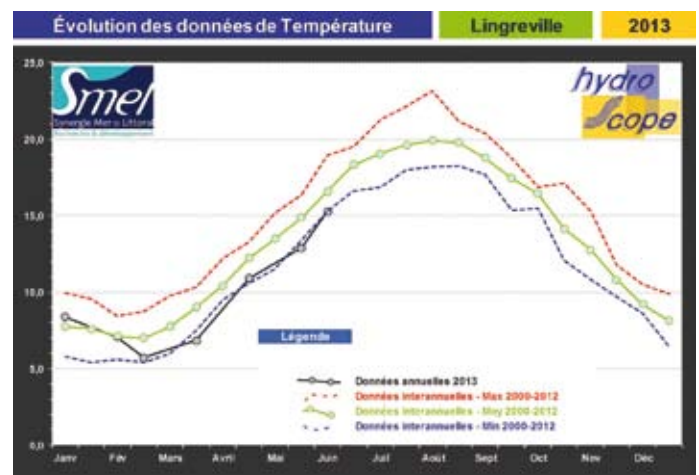
Pour les dirigeants et chercheurs du SMEL, la solution à la crise liée à la mortalité des huîtres s'inscrit dès à présent dans cette logique. La science n'ayant pas réponse à tout, ce sont les études menées sur le terrain qui apportent déjà les réponses appropriées, par exemple en encadrant de façon rigoureuse (quantitative et qualitative) les importations de naissain.

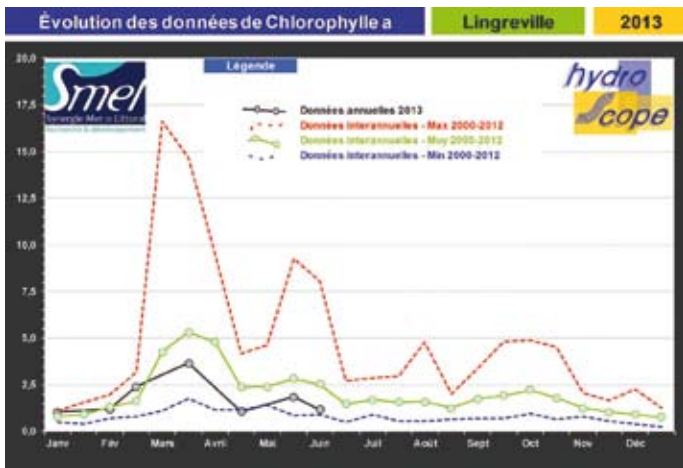
LA STATION DE LINGREVILLE

La culture des moules est prépondérante à Lingreville.

Il existe 9 stations sentinelles du SMEL dans le Calvados et la Manche. La station hydro-biologique de Lingreville existe depuis 1998. Elle opère des prélèvements tous les 15 jours pour des analyses, y compris la température et la salinité. Des stations ont aussi été mises en place en 2002 à Annoville et à Bricqueville-sur-Mer.

Une thèse a été rédigée sur les sources du régime alimentaire des moules et des huîtres à Lingreville. Elle met en valeur la bonne croissance printanière des coquillages de la côte ouest du Cotentin qui en font une variété précoce. Francis Orvain, enseignant-chercheur à Caen, a supervisé une étude sur les régimes alimentaires des bivalves à partir des matières organiques sédimentaires en suspension dans l'eau de mer, particulièrement denses entre Siennes et Vanlée.





L'AVENIR

Pour le SMEL, l'avenir appartient à la **polyculture et à la pêche raisonnée**, la monoculture ayant montré ses limites avec la mortalité des huîtres. Cependant, la diversification de l'aquaculture dans des niches de qualité avec un processus d'adaptation comme par exemple la culture d'algues (comme Breiz Algues et Norman Algues) ou la culture du pétoncle noir qui sera difficile à mettre en œuvre car les rendements économiques seront probablement plus faibles.

EN SAVOIR PLUS

Directives-cadres sur l'eau (DCE)

C'est la gestion de l'environnement marin. La DCE travaille sur le bon état bactériologique des façades de la côte des havres de Donville à Carteret. Depuis 2000, des outils bio-indicateurs ont été mis en place pour voir si le milieu marin fonctionne bien ou s'il se dégrade. Les impacts cumulés de l'ensemble des activités maritimes devraient être pris en compte avec la participation des professionnels de la mer. L'Agence de l'Eau applique les directives de la DCE.

Le CRC: Comité Régional conchylicole Normandie Mer du Nord

Afin de vous présenter le rôle du Comité Régional Conchylicole Normandie-Mer du Nord, nous avons rencontré Loïc Maine, responsable de secteur et également conchyliculteur à Lingreville.

RÔLE DU CRC

Présidé par Joseph Costard, ostréiculteur à St-Vaast-la-Hougue, le comité conchylicole est avant tout l'interlocuteur des professionnels envers les différentes administrations. Il propose à l'administration du domaine public maritime des règles de gestion de la profession.

Les domaines étudiés sont :

- L'appellation du produit, la publicité et les labels (Bouchots, huître de Normandie, NSTG...)
- Le schéma des structures des concessions conchylicoles, c'est-à-dire les règles de densité, de supports d'élevage, de méthode d'élevage, de dépôts des déchets, etc.

LES ÉLUS DU COMITÉ CONCHYLICOLE

Pour faire remonter les problématiques, des responsables de secteur ont été nommés.

Le secteur 1 va de Donville à Hauteville. Les responsables sont Loïc Maine pour la zone Donville-Bricqueville sur Mer et Eric Leclerc pour la zone Lingreville-Hauteville. Certains professionnels, élus du CRC, représentent la Normandie dans les instances nationales (Comité National de la Conchyliculture) avec les grandes et moyennes surfaces et les poissonniers. Ils coordonnent aussi la surveillance de la production conchylicole avec les autres régions.

CONTRÔLES PAR LE CRC

Le CRC s'est dotée d'un contrôleur *gendarme*, payé par tous les professionnels en prestation de service. Ce dernier se rend une fois par mois sur chaque concession afin de surveiller le respect des règles. A la première infraction il donne un avertissement, à la seconde il signale aux autorités les contrevenants.

Le CRC fait également le suivi des zones d'épandage des déchets conchylicoles, comme celle de Lingreville près du havre de la Vanlée, pour laquelle une mesure transitoire d'autorisation a été donnée, aujourd'hui renouvelée par le préfet avec accord des communes littorales concernées.



COMMISSION DES CULTURES MARINES

La commission des cultures marines est présidée par le Préfet du département, et est composée des représentants de l'administration, des élus et des professionnels de la conchyliculture et des zones maritimes protégées. Elle a pour rôle de donner un avis sur : les demandes de concessions déposées par les professionnels, les aménagements des zones conchylicoles (création, restructurations ...) et le schéma des structures des exploitations de cultures marines.

La culture marine dans la Manche, c'est 22 000 tonnes de moules produites dans notre département chaque année par 150 entreprises et 30 000 tonnes d'huîtres produites par les ostréiculteurs.

PROMOTION DE LA MOULE DE BOUCHOT ET DE L'HUITRE DE NORMANDIE

Si la Normandie est l'une des dernières régions à s'être lancée dans la production d'huîtres, elle est aujourd'hui l'un des meilleurs crus. Mais la promotion du produit est insuffisante. Très peu de producteurs expédient leur marchandise avec l'étiquette *Normandie*. Sachez que les producteurs de Marennes d'Oléron qui bénéficient d'une bonne image de marque, achètent les 2/3 de leurs huîtres en Normandie, et les gardent juste quelques semaines dans leurs bacs pour leur donner in fine leur propre label.

COMMERCIALISATION

Globalement, la France ne produit pas assez de moules sur une année. Mais Paradoxalement comme la moule est un produit frais et saisonnier, la profession se retrouve en surproduction nationale pendant 6 mois de l'année. Le reste de l'année, on importe des moules du Danemark, de la Norvège, de Hollande, d'Écosse, d'Angleterre, d'Espagne, d'Italie, de Turquie et de Grèce. Les Pays-Bas, spécialistes de la très grosse moule, se débarrassent des calibres inférieurs en inondant le marché français de moules à prix cassés.

Les industriels de l'Europe du Nord ont trouvé des procédés de conservation et de transformation qu'ils préservent jalousement. Les Pays-Bas ont des usines de dépollution et de mise en hypothermie des coquillages qui permettent de repousser la date limite de consommation. Cependant s'ils ont la quantité, ils ne peuvent pas rivaliser avec la qualité gustative de nos bouchots.

La demande restant soutenue, les GMS (grandes et moyennes surfaces) désireuses d'obtenir de grandes quantités de moules à prix très bas, acceptent des petits calibres. Ceci est insatisfaisant, tant pour le client, car cela correspond à une baisse de qualité du produit, que pour le producteur qui voit sa marge disparaître.

L'AVENIR DE LA CONCHYLICULTURE.

Pour Loïc Maine comme pour le SMEL, l'avenir de la mytiliculture, passe par une réduction du nombre de moules produites au profit de la qualité. Pour compenser, il est important de diversifier la production grâce à des innovations telles que la fabrication de rillettes de crépidules dont les japonais sont friands. Coup double, car les crépidules sont des coquillages compétiteurs partiels de la moule qui doivent être retirés pour éviter l'envasement de la moulière. L'avenir c'est aussi travailler plus proprement, par exemple comme l'affirme Loïc Maine, en ne laissant pas de déchets plastiques sur l'estran car ces derniers devenus microscopiques seront finalement ingérés par les moules.



----- EN SAVOIR PLUS -----

La zone conchylicole de Lingreville

La zone conchylicole de Lingreville est bordée au sud par l'embouchure de la Vanlée et au nord par la zone d'Annoville/ Hauteville. Elle comprend 17 km 500 de moules et 5ha1/2 d'huîtres. Étant classée B pour la qualité de ses eaux, les coquillages doivent être purifiés en bassin avant leur commercialisation.

Suivant l'avis de tous nos interlocuteurs, Lingreville est un des meilleurs secteurs pour la croissance des moules, la qualité et la valeur gustative de l'huître. L'huître ne pousse pas vite mais sa chair est goûteuse.



La production de moules sur Lingreville est d'environ 1 200 tonnes par an, soit une moyenne de 38 Kg par pieu. Malgré la forte mortalité des huîtres juvéniles, la production d'huîtres est encore de 200 tonnes.

Si les parcs de Bricqueville-sur-mer sont devenus caillouteux et avec des trous, ce qui rend le travail plus difficile et favorise la présence d'algues et de perceurs, à Lingreville nous avons la chance d'avoir un beau sol sablonneux, plat et agréable à travailler. Bien qu'il y ait des mouvements de sable et que les courants bougent, même si la granulométrie du sable augmente, le terrain reste clair.

La zone de Lingreville-Annoville profite à la fois de la présence des deux havres de la Vanlée et de la Sienne, et des courants favorables. Ce qui expliquerait un taux de croissance supérieur aux autres zones de la côte ouest de la Manche, et un moindre risque de pollution que dans les autres zones voisines (2 alertes rouges en 2012 à Bricqueville et à Annoville).

Encadrées par deux havres, à la fois nourriciers mais également polluants, les eaux de Lingreville sont en classe B, ce qui implique un lavage des coquillages.

Les déchets

Les petites moules qui sont arrachées en même temps que les autres parvenues à maturité, ne sont pas vendables. Si elles ne sont pas rejetées rapidement en mer, l'odeur devient insupportable. L'autorisation de rejet en mer, en parc balisé est une bonne chose, les oiseaux marins sont rassasiés, mais comme c'est provisoire, c'est un souci pour l'avenir.



Les filets plastifiés usagés posent aussi des problèmes. Auparavant la décharge en déchetterie était possible. Aujourd'hui il faut payer 100 € de la tonne. Le stockage près des hangars est insatisfaisant. Quant au plastique recyclable, ce n'est pas au point et trop cher à l'achat.

A LA RENCONTRE DE NOS CONCHYLICULTEURS

Propos recueillis par Brigitte REMIGEREAU et Xavier JACQUET

Paysans de la mer : SARL Maine Frères

LES FILS DE JEAN-PIERRE MAINE

Nicolas Maine, fils aîné de Jean-Pierre est né en 1974. Après 3 ans d'école de pêche, en 1990, il est patron-pêcheur de 5^{ème} génération. A l'âge de 16 ans, il devient par dérogation, le plus jeune patron-pêcheur de France. Il est aussi connu des Lingremais pour son engagement comme conseiller municipal de 2001 à 2008.

Gaël Maine le second des fils de Jean-Pierre est né en 1978. Il fait des études classiques jusqu'au bac. Il obtient ensuite ses diplômes de pêcheur en candidat libre. Il est conchyliculteur depuis 1998.



CRÉATION D'ENTREPRISES

En 1993 Jean-Pierre Maine étend le domaine d'exploitation conchylicole sur Pirou. Son fils Nicolas achète sa première concession à Coutainville en 1995. Ils fondent la société **JP Coquillage** pour la commercialisation du frais. En 2001 c'est la création de la **SARL Maine Frères** avec Jean-Pierre Maine et ses deux fils, Nicolas et Gaël. Aujourd'hui, en 2013, la société travaille sur un peu plus de 5 hectares : 2,8 ha sur Lingreville, et 2,45 ha sur Pirou. En plus des 3 associés, il y a 4 salariés permanents et des salariés saisonniers au moment des marées, principalement des étudiants.

PRODUCTION DE MOULES

Un quart de la surface est consacré à la production de moules. Les pieux sont plantés en deux alignements de 100 m de long, avec des enfonce-pieux pneumatiques. Les moulières qui s'étendent sur l'estran en de grandes lignes parallèles sont bien visibles à marée basse. La SARL cultive 7 km sur Lingreville, 1 km sur Annoville et 3,5 km sur Agon-Coutainville. Au départ, une corde de 3 mètres, remplie de gratis, (larves de moules) est enroulée autour des pieux qui ont une hauteur de 2 m 40. Au bout de 12 à 18 mois les moules atteignent la taille adulte. Ce sont les bouchots les plus loin dans la mer qui sont les plus productifs. Les moules qui restent souvent recouvertes d'eau sont plus grosses et plus précoces car elles ont plus d'éléments nutritifs. La production est de 500 à 600 tonnes par an. Sur Agon les fonds sont plus caillouteux et certaines algues comme la sargasse poussent de 10 cm par jour. Il est nécessaire de *désheber* régulièrement le long des

rangées de pieux avec un engin. Les concessions de moules sont de plus en plus chères, et à Annoville les prix atteignent en 2013 ceux des très beaux vignobles français.



PRODUCTION D'HUÎTRES

L'ostréculture est un métier dur et ingrat. Depuis 1980, ils engraisent des huîtres. Actuellement ils travaillent sur environ 5 hectares. Comme la réglementation autorise 6 000 poches à l'hectare, ce sont 30 000 poches qu'il faut retourner 2 fois par an sur les tables en fer pour casser les pousses. En fin d'année, les poches font un aller-retour en atelier car il faut les changer de poche et les trier. Il faut 3 ans pour qu'une huître parvienne à maturité. Les huîtres sont commercialisables de septembre à avril. (*les mois en R*). Mais il y a des exceptions, par exemple, en 2012, l'été n'ayant pas été chaud les huîtres ont *délaîté* au 15 juillet et étaient goûteuses dès le mois d'août !

HUÎTRE NATURELLE

La production qui était de 120 tonnes en 2009 est passée à 40 tonnes en 2012 en raison d'une maladie qui touche toutes les côtes européennes. Elle décime 85% des naissains dans leur petite enfance. Les huîtres qui passent le cap sont bonnes. Certains spécialistes pensent qu'une souche d'huître dure environ 30 ans, et nous y sommes. Les huîtres plates ont quasi disparu, les souches portugaises sont mortes. Une souche japonaise aurait pu s'adapter à notre climat, mais elle a été emportée par le tsunami, il faudra trouver une nouvelle souche indemne. La profession s'active pour soutenir la recherche.

Aujourd'hui, il est possible de produire des huîtres triploïdes, issues des laboratoires. Cette huître stérile n'est jamais laiteuse et peut donc être consommée toute l'année. Mais les frères Maine défendent l'huître naturelle et ne sont pas favorables à ces procédés.

Le pays de Coutances s'interroge sur des modalités pour soutenir les produits locaux.

PÊCHE CÔTIÈRE

Nicolas Maine maintient la tradition familiale de la pêche côtière. La moussettes (dite araignée) est une spécialité de la côte ouest de la Manche. A partir d'octobre et pendant l'hiver, les araignées hibernent sur le sable dans la fosse des Minquiers. Dès que la chaleur arrive elles se déplacent par *taches* (toutes ensembles) pendant 5 à 6 mois,

sur la côte ouest du Cotentin et jusqu'en Bretagne. Pour les capturer, on pose des nasses emplies de poissons (surgelés), car elles sont très voraces de poisson frais. D'autres espèces sont également pêchées, comme la seiche et la sole.

COMMERCIALISATION

Avant la vente au public, les coquillages sont purifiés dans des bassins agréés par les autorités sanitaires dont le coût d'installation a été de 120 000 euros. La marchandise est commercialisée en gros, demi-gros et au détail. Des camions frigorifiques emmènent la production à Rungis, dans toute la France et jusqu'en Belgique. Ils livrent aussi les centrales *base-froid* des grandes surfaces. La *Seiche* est vendue au détail et en gros tandis que les *Mousettes* ne sont proposées qu'en vente directe, chez les poissonniers et les restaurateurs. Les frères Maine vendent sur les marchés de Bréhal, Gavray, Vire, Argentan et en Seine-Maritime. Depuis 5 ans, pour compenser la baisse de production, ils importent l'hiver des moules du Nord de l'Europe qui arrivent après les bouchots. Les praires et les tourteaux viennent d'Irlande.

VENTE À DOMICILE

Ils vendent aussi sur place à Lingreville, dans leur hangar, chaque matin de 8h à 12h, (sauf périodes grandes marées). En plus, chaque vendredi matin ils proposent un choix plus varié de produits de la mer.



Contact

SARL Maine Frères
rue des Verrouis. 50660 Lingreville.
Tel 02 33 47 72 98 - 02 33 47 55 58

LE SAVIEZ-VOUS ?

La moule de Normandie

Le label n'est pas encore finalisé car la qualité est très inégale sur nos côtes. Le projet serait d'arriver à établir un cahier des charges pour le haut de gamme qui pourrait bénéficier d'une meilleure commercialisation. Les plus petites moules pouvant être vendues bon marché et sans appellation. Les conditions idéales sont réunies quand il y a de la pluie, du soleil, des sels minéraux et des vents dominant d'Ouest. Il y a 30 ans, la moule était vendue à l'automne, dans la région du Nord (la moule frite de la foire de Lille). La concurrence a changé la donne. Aujourd'hui c'est un produit d'été. Les clients sont surtout des estivants.

MS PROD

UNE FAMILLE À LA FOIS MARINS, PÊCHEURS ET CONCHYLICULTEURS

Comme ses ancêtres, Alain Maine sera marin, pêcheur, puis à partir de 1965 cultivateur de coquillages à Lingreville. En 1976, il construit son atelier professionnel, rue de Chausey. Dès sa majorité en 1994, son fils, **Steeve Maine** achète ses premiers parcs pour cultiver les moules et les huîtres et crée sa propre entreprise. **Aline Maine**, le bac en poche, suit une formation qualifiante indispensable et commence comme salariée de ses parents. En l'an 2000, avec son mari, **Richard Seux**, ils acquièrent leur propre parc à huîtres à Blainville.



Quand Alain Maine prend sa retraite en 2008, les deux familles (Steeve Maine, Richard Seux et leurs épouses, Virginie et Aline) reprennent la suite. A quatre, ils créent la société MS PROD et travaillent ensemble sur Lingreville, Annaville, Agon, Gouville et Blainville-sur-Mer. Pêcheurs, ils utilisent le bateau pour pêcher et poser des paniers en mer. Conchyliculteurs ils se servent également d'une barge pour cueillir les moules. Aujourd'hui ils produisent environ 300 tonnes de moules et 80 tonnes d'huîtres par an. (Avant la mortalité de 2008, la production était de 300 tonnes d'huîtres annuelles). Ils ont deux salariés à plein temps et une cinquantaine de saisonniers qui représentent sur l'année 2 équivalents temps plein.

Il ne fait pas de doute que la relève est assurée, car les aînés de leurs enfants aiment déjà participer au remontage des casiers ou à la récolte des moules.

LA CULTURE DES HUITRES

L'ostréiculture est un métier physique qui demande beaucoup de manutention pour bouger des milliers de poches, et les transvaser. Au début, les naissains d'huîtres ou gratuits sont produits en Vendée ou en Charente, soit en milieu naturel, soit en éclosiers. C'est environ 2 000 larves d'huîtres qui sont installées dans chaque poche en plastique grillagé à petit maillage. Chaque année les poches sont amenées en atelier pour remettre les huîtres qui ont grandi, dans un plus grand nombre de sacs aux mailles plus larges. Les huîtres se nourrissent de phytoplancton et de sels minéraux en filtrant entre 5 à 16 litres d'eau par heure. Finalement au bout de deux ans, les huîtres ayant grossi, le même volume de poche ne peut plus contenir que 200 huîtres. Avant commercialisation, les huîtres doivent séjourner dans des bassins pour leur purification.

Elles sont calibrées du n°0 pour les plus grosses au n°5 pour les plus petites. Elles sont rangées une par une, bien à plat dans des bourriches rectangulaires et livrées aux clients ou vendues sur les marchés.

Comme chez les autres ostréiculteurs, la production de MS PROD a diminué de plus de 50% suite à la maladie qui touche les huîtres au cours de la première année. Heureusement les plus résistantes qui ont franchi ce cap, arrivent à maturité et conservent toutes les qualités de l'huître de Normandie. La profession souffre, et certains ostréiculteurs sont contraints de déposer leur bilan, ce qui ne s'était jamais produit auparavant.



LA CULTURE DES MOULES

Le travail du mytiliculteur est lié au rythme des marées. Les naissains de moules accrochés sur des cordes, sont d'abord installés en mer horizontalement pendant un mois et demi. Puis ils sont enroulés sur les pieux appelés « bouchot », Pour obtenir une croissance suffisante la profession a limité à 70% le remplissage (7 pieux sur 10). Il faut ensuite entourer les pieux de filets pour que les mollusques ne soient pas emportés par la tempête et les protéger des prédateurs. Un à deux ans plus tard, selon les zones de production, les moules sont alors cueillies mécaniquement avec une grue posée sur un bateau amphibie ou tractée par un engin. Elles sont ensuite lavées, triées et conditionnées pour l'expédition et la vente. MS PROD possède de grands bassins pour stocker 4 tonnes de moules. Ces bassins sont remplis tous les mois avec une tonne à eau d'eau de mer. L'entreprise prend en charge régulièrement les contrôles de laboratoire. Jusqu'à présent ils n'ont pas été touchés par la pollution, mais le risque est prégnant. La DRASS contrôle la qualité des eaux marines mais la profession souhaiterait qu'elle s'intéresse prioritairement à la qualité du produit expédié.



LA COMMERCIALISATION

Aujourd'hui les moules peuvent être produites et consommées presque toute l'année. La moule de bouchot bénéficie d'une très bonne image de marque. Elle est recherchée et appréciée des amateurs pour son goût très légèrement sucré. Elle bénéficie du label IGP (identification géographique protégée).

La production française est insuffisante, car 1/3 des moules sont importées. Il y a donc de la demande. Il est regrettable que les grandes surfaces étranglent les prix qui n'ont pas bougé depuis 10 ans, alors que dans le même temps, les charges ont doublé. MS PROD vend ses moules et ses huîtres, au détail et en grande surface. La société complète son offre par des produits en provenance de collègues mareyeurs.

Chaque fin de semaine ils sont présents sur 11 marchés en Haute-Normandie et en région parisienne. La rencontre hebdomadaire avec leurs fidèles clients est la récompense du travail quotidien. Aline Seux et Virginie Maine aiment ces temps de communication avec les habitués de leurs étals. Les dialogues chaleureux reflètent la satisfaction des clients qui trouvent tout au long de l'année, dans leur ville, les productions venues de Lingreville.

Contact

MS PROD
42 rue de Chausey 50660 LINGREVILLE.
Tel 02 33 47 60 91

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Des jupettes sont posées pour empêcher les crabes verts et les araignées de venir manger les moules.
- Pour se débarrasser des bigorneaux perceurs, il est nécessaire de les retirer à la main, un par un.
- Les algues granuleuses (Sargasse) peuvent aussi se coller sur les pieux et empêcher la croissance des moules, dans les parcs où il y a du rocher.
- Les canards sauvages (eiders) et les macreuses sont éloignés par le passage d'un ULM à chaque marée basse.
- Sur Agon, des filets à mailles rigides sont installés au début de la mise en place des cordes à naissains, afin que les canards ne puissent pas attraper les petites moules. Une horde de canards peut engloutir 30 tonnes de moules en une semaine.

GAEC Roger Evrard

UNE FAMILLE DE MYTILICULTEURS

Dans les années 80, M. Georges Roger a démarré la culture des moules à Lingreville. Son tracteur stationnait dans un simple champ rue des Verrouis, il n'y avait pas encore de hangar.

Aujourd'hui ses 2 enfants continuent l'activité avec leurs conjoints : Guy Roger et Marie-France Liger, Dominique Roger et Pascal Evrard. En 1995, Ils se sont installés tous les quatre en GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun). Ils emploient une dizaine salariés saisonniers au moment des grandes marées.



Le GAEC travaille sur 3 km 500 de bouchots à Coudeville, Bricqueville, Lingreville et Agon. Ils produisent environ 200 tonnes de moules par an. Leurs pieux installés en eau profonde ne sont découverts qu'aux grandes marées. Les tempêtes sont un facteur de perte importante et nécessitent à 4 reprises la pose de filets sur les pieux entre septembre et mai. Des contrôles sanitaires et des analyses d'eau sont effectués tous les 10 jours. En classe B, les bivalves doivent passer par des bassins pour être purifiées, avec un traitement aux rayons ultra violets. De gros investissements ont été réalisés à Lingreville en 1998 pour la mise en conformité avec la réglementation. Le matériel spécialisé est aussi très onéreux. Une simple grue résistante à la salinité ambiante coûte 45 000€. De lourds crédits sont à rembourser. Les investissements n'ont de sens que dans la mesure où leurs propres enfants pourront peut-être reprendre la suite de l'entreprise. Le fils de Guy Roger prépare un bac professionnel à l'école de St-Malo.



COMMERCIALISATION

Toute la production est vendue en gros aux plates-formes des grandes surfaces régionales qui ont le monopole. Ils viennent chercher les sacs de moules et imposent les prix. Le prix ne correspond plus à la qualité des belles et grosses moules produites en eau profonde, aussi la profession craint qu'à court terme, les petits producteurs ne travaillent à perte et doivent faire l'objet d'intervention pour ne pas être mis en difficulté.

Contact

GAEC Roger Evrard
22 rue des Verrouis 50660 LINGREVILLE
Tel 02 33 07 26 40

SCEA LESOUQUET

DE PÈRES EN FILS

Sandrine Bois (fille de Charlyne et Marcel Bois) quitte la pharmacie de Lingreville en 2000 pour venir travailler avec son mari Pascal Lesouquet. Depuis 1982 ce dernier travaille avec ses parents, dans la conchyliculture. En effet Raymond et Gilberte Lesouquet, agriculteurs, maraichers à Bricqueville-sur-Mer, avaient repris la concession de Louis Deschamps qui, en 1963, avec les frères Maine, avaient planté à Lingreville les premiers pieux.

En 2008, Pascal et Sandrine reprennent l'exploitation familiale et créent la SCEA Lesouquet. En 2013, leur fils de 18 ans, Titouan Lesouquet, après un bac pro *culture marine* à Cherbourg, devient salarié de l'entreprise de ses parents.

Aujourd'hui, la SCEA cultive des moules et des huîtres sur Lingreville, Bricqueville-sur-Mer et Chausey. Ils exploitent près de 13 km de bouchots et 5ha $\frac{1}{2}$ d'huîtres. (dont 2 km 400 de bouchots et $\frac{1}{2}$ ha d'huîtres sur Lingreville).



UN BEAU ET ÉPROUVANT TRAVAIL

L'entreprise tourne avec Pascal, Sandrine et 6 salariés hommes à plein temps dont leur fils Titouan. L'entraide familiale perdure avec des coups de main des parents retraités. Le personnel se forme sur le tas, la première qualité requise est d'être courageux. Les saisons sont dures mais la majorité des salariés s'adapte bien. Le travail dépend des marées, il faut affronter tous les temps, le vent, la tempête et la pluie. Des commandes arrivent à l'improviste, il faut se tenir prêt pour pouvoir y répondre. Le matin à partir de 6h, moins souvent la nuit que jadis mais très souvent le week-end, chacun doit être opérationnel. Les salariés ont une moyenne d'âge de 30 ans, Le plus ancien, âgé de 55 ans travaille chez eux depuis plus de 14 ans. L'entreprise embauche aussi des saisonniers. Ceux qui choisissent ce job d'été, travaillent 4h par jour pendant 5 jours, une semaine sur deux. Ce sont de jeunes étudiants locaux qui s'inscrivent généralement par le *bouche à oreille*.

LA CULTURE DE BOUCHOTS

Les mytiliculteurs ont plusieurs ennemis : les tempêtes qui arrachent les moules des pieux, les oiseaux qui en une journée vident un ou plusieurs rangs de pieux, les nombreux mollusques perceurs qui ne laissent que des coquilles vides, les algues (sargasses) qui frottent sur les moules et les empêchent de pousser.

Pour lutter contre les tempêtes et les oiseaux, Sandrine nous explique qu'ils sont obligés de mettre des filets de protection. Les jupettes en plastique protègent des perceurs mais cela n'empêche pas le nettoyage à la main tant sur les pieux qu'autour de ceux-ci. Toutes ces opérations sont à renouveler plusieurs fois par an. Sur certains pieux il faut 2 années au lieu d'une, pour que la moule arrive à maturité. Enfin, les conditions climatiques jouent sur la croissance des moules. Le manque d'eau douce en période de sécheresse, le vent d'est, une eau de mer plus froide, ralentissent aussi la pousse des coquillages. Les moules sont conditionnées en sacs de 15 à 20Kg.



LA PRODUCTION D'HUÎTRES

Les embryons d'huîtres appelés *gratis* sont très chers à l'achat. L'entreprise en fait venir 80% de naturel 20% d'écloserie. Pourtant, à cause de la maladie des huîtres juvéniles, la production a diminué. Il y a entre 50% et 90% qui n'arriveront pas à maturité au terme de la première année... C'est un problème qui touche tous les ostréiculteurs depuis 2008. Les poches d'huîtres sont vérifiées une fois par mois, puis elles sont retournées plusieurs fois par an. Après 3 ans de croissance, les huîtres sont ramenées en réserve sur des tables, ensuite elles sont calibrées et mi-

ses à durcir pendant une période d'au moins 2 mois. Enfin, les huîtres sont purifiées dans des bacs, puis conditionnées en sacs de 20kg. La raréfaction a fait augmenter les prix et les habitudes de consommation changent. L'huître est maintenant vendue tout au long de l'année. La SCEA Lesouquet a fait le choix de travailler uniquement avec des mareyeurs comme ceux de Dol de Bretagne, de Blainville ou de Gouville.

Contact

SCEA LESOUQUET

Siège social : 3 A route de la Gardinière

50290 Bricqueville sur Mer.

Tel 02 33 61 46 25 - Ateliers 02 33 61 65 31.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La maladie des huîtres juvéniles.

Le taux de mortalité des huîtres juvéniles est actuellement de 64 à 70% sur le plan national. C'est également le taux moyen constaté sur la zone de Lingreville.

L'huître est un animal complexe. D'après les scientifiques, toutes les huîtres étaient auparavant porteuses saines de ce virus non transmissible à l'homme.

Personne ne peut dire comment le virus s'est activé, et comment la maladie s'est déclarée. Un observatoire des huîtres a été créé en Normandie pour étudier le phénomène. Cependant la majorité de nos interlocuteurs pense que la densification de la production est la cause principale de l'épidémie et que la multiplication du naissain pour faire face à la pénurie ne peut que maintenir, voire aggraver la situation.

Conséquence de la mortalité des huîtres et donc la baisse de la production (entre 50 et 75%), un certain nombre d'entreprises sont en difficulté. Cependant, la hausse du prix des huîtres, liée à la pénurie, et l'explosion de la vente de naissain atténuent fortement la crise.

LINGREVILLE D'ANTAN

De la pêche côtière à la conchyliculture

Lingreville, commune côtière, avait-elle comme ses voisines, une activité tournée vers la mer? Pour répondre à cette question nous avons interrogé Lucien Ledanois notre historien local, puis nos conchyliculteurs et principalement, Madeleine Maine et ses fils Jean-Pierre et Alain. Nous avons également franchi le *Talvat* pour rencontrer René Onfroy le premier à avoir expérimenté la culture des moules sur notre côte, plus précisément dans sa pêcherie de Bricqueville sur Mer.

La pêche à Lingreville en 1900

Eugène Pasquet, instituteur à Lingreville au début du XX^{ème} siècle, dans son étude sur l'histoire et la géographie de la commune de Lingreville nous décrit la pêche à Lingreville. Voici un extrait de son texte : *La pêche à peu d'importance*

à Lingreville. Quatre ou cinq pêcheurs possédant une barque non pontée, appelée « doris » vont faire la pêche sans perdre la côte de vue. Parfois cependant ils vont jusqu'à Chausey, situé à 12 kilomètres environ. Ces pêcheurs abritent leurs barques dans le havre dit de « Bricqueville-sur-Mer » qui tend de plus en plus à s'agrandir par suite de l'action continue de la mer sur les dunes. Quelques habitants 5 ou 6 actuellement, vont aussi faire la pêche de la morue à Terre-Neuve. Plusieurs autres tendent ou des rets, sortes de filets de 200 à 300 mètres de longueur, ou des cordes sur lesquelles ils attachent de nombreux hameçons munis d'appâts différents suivant le poisson qu'ils désirent prendre. Quelques pêcheries, pour lesquelles les possesseurs paient un impôt, formées de clôtures en bois disposées en V sont également utilisées pour la pêche.



Suit ensuite un texte consacré à la pêche à pied : *Beaucoup d'habitants vont aussi pour leur plaisir à la pêche, surtout à celle de la sole qu'ils recherchent dans le sable à l'aide de grands râteaux en fer et de herses attelées à un cheval. Cette façon de pêcher n'est que tolérée par l'administration.*

Suit un texte critiquant l'usage des rets qui bien qu'autorisés, tuent quantité de poissons de taille trop petite pour être pêchés. Enfin il termine par un inventaire : *Le turbot, la sole, le chien de mer, la raie, le mullet, le bar, le maquereau, la petite brème ; le congre et le lançon sont les poissons pêchés ordinairement à Lingreville. Comme crustacés, on trouve les crabes, la crevette ; comme mollusques, les coques franches ou doucerons, l'escargot de mer appelé **Ran** par les pêcheurs et les huîtres.*

Le demi-siècle qui suivra ne verra pas beaucoup d'évolution et la **maringote** tirée par le cheval restera le moyen de transport préféré des pêcheurs jusqu'à la fin des années cinquante qui voit l'arrivée des premiers tracteurs. 1963 marquera un tournant dans l'usage de la plage qui voit l'apparition des premiers bouchots destinés à la culture des moules.

Il y a juste cinquante ans, les premières moulières de la Manche

Une histoire de pêcheurs

César Lecoarer, fils de pêcheur d'origine bretonne épouse Georgina Rigaud. Ils habitent le bas de Bréhal et travaillent sur une pêcherie de bois tressé à St-Martin-de-Bréhal, dont il n'y a plus de trace aujourd'hui. César Lecoarer a aussi participé dans sa jeunesse à plusieurs campagnes de pêche à Terre Neuve avec son beau-frère, Eugène Rigaud. Il lui reste un doris et une paire d'avirons.

Georgina et César ont onze enfants. Les deux sœurs Madeleine et Louise Lecoarer épousent les deux frères Auguste et Maurice Maine, dont les parents étaient cultivateurs à Bricqueville-sur-Mer. En se mariant les deux frères Maine s'engagent dans le travail de la mer. Ils achètent chacun un bateau et deviennent marins. Ils pêchent des poissons et des crevettes à Granville. Ils draguent aussi des praires et posent des casiers pour capturer des bulots. Madeleine et Auguste Maine habitent alors à Bricqueville-sur-Mer.

Pionniers sur la côte Ouest de la Manche.

Durant l'hiver 1962-1963, il fait si froid que la mer gèle et forme une petite banquise qui fera disparaître les praires et de nombreux poissons. La pêche est en difficulté. Des mytilculteurs charentais, qui venaient de s'installer en Bretagne, au Vivier-sur-Mer, dans la baie du Mont-St-Michel, avaient des projets d'extension sur la côte ouest du Cotentin. Le *Directeur des affaires maritimes de Cherbourg*, connaissant la précarité des pêcheurs de nos côtes incite alors les locaux à développer la culture de la moule. René Onfroy a déjà fait un premier essai d'élevage de moules en plantant quelques pieux dans sa pêcherie. L'essai semble

prometteur. C'est ainsi que début 1963, plusieurs familles de Bricqueville seront pionnières de la culture des moules sur la côte ouest de la Manche. Les familles Onfroy, Duclos, Lenfant s'installeront à Bricqueville-sur-Mer.



Les deux frères Maine (Auguste et Maurice) accompagnés de Louis Deschamps demandent *des concessions* à Lingreville. Ils choisissent cet endroit parce qu'il n'y a plus de pêcherie, donc sans concurrence pour collègues pêcheurs. Avec opiniâtreté ils réussissent à obtenir l'autorisation. Au printemps 1963, ils se mettent courageusement à planter à la main avec une simple masse leurs 15 premiers pieux sur l'estran. Un peu plus tard d'autres concessions verront le jour à Annoville, exploitées en premier par les familles Le Hénaff, Blaizot, et Binet et une dizaine d'années plus tard par les familles Langlois, Delamare, Lenoir, etc.

Débuts difficiles

Le démarrage est laborieux. Durant les premiers mois, Auguste et Madeleine vont régulièrement en charrette à cheval jusque dans le bois de Buron près de Ver. Là, ils coupent les pieux dont ils ont besoin pour confectionner les bouchots.

A cette époque il n'y avait pas encore de filets pour tenir les naissains de moules, ils les attachent avec des branches retenus par des élastiques. Les moules se développent dessus. Pour la récolte, ils utilisent un simple couteau pour faire descendre les moules dans des paniers qu'ils portent à bout de bras. A la difficulté de la tâche, s'ajoute l'incrédulité de l'entourage : c'est du **jamais vu** sur la côte ouest. Ils entendent même, parfois, la moquerie de certains, quand quelques pieux sont ramenés par la marée sur le haut de la plage. Cependant ils croient en la réussite de l'entreprise, et en 1967, ils vendent leur bateau et abandonnent leur projet d'achat d'un plus grand chalutier pour investir dans les moulières.



Travail acharné et croissance.

Si les frères Maine démarrent leur activité sur l'estran avec une charrette tirée par un âne, puis par un cheval, très vite, ils trouvent une jeep pour tracter la remorque. Avec le développement de la production, viendra le tracteur, puis la mécanisation de la plupart des tâches. Petit à petit, ils ajustent leur technique à la pratique. Dans les années soixante à la lance à eau, ils plantaient 10 pieux par jour et par personne. Aujourd'hui, en 2013, une seule personne installe 200 pieux dans la journée avec une machine à marteau pneumatique. Pendant les premières années, les moules sont lavées à la main sur l'estran. Elles sont frottées sur une planche de 2m², puis aspergées avec l'eau de mer remontée par une pompe à moteur à partir d'un trou creusé à même le sable. Enfin elles sont chargées dans des lourds paniers de 30kg. Il arrivait même que les estivants en maillot de bain, leur proposent un coup de main, pour le lavage sur la plage.



Vendeurs de moules et de bulots

Comme nous l'avons vu, Auguste et Madeleine Maine ont vendu leur bateau, le Santa Maria, pour agrandir leurs concessions. Ils travaillent très dur. En 1968, ils se rapprochent de leurs concessions et, en même temps que leur fils Jean-Pierre qui vient de se marier, font construire leur maison d'habitation à Lingreville. Ils installent alors une laverie professionnelle dans leur garage.

Dans les années soixante, la vente des moules se fait principalement à l'automne pour la grande braderie de Lille. Mais parallèlement, et depuis toujours la famille pratique la vente directe sur les marchés. Ils commercialisent sur leurs étals normands, un produit encore inconnu des parisiens : **le bulot**.



Producteurs lingremais : Jean-Pierre et Alain Maine

Jean-Pierre (né en 1947) et Alain (né en 1952), les deux fils d'Auguste et Madeleine Maine travaillent dès l'âge de 14 ans dans l'entreprise familiale. De 15 à 20 ans Jean-Pierre sera marin pêcheur sur le bateau familial, puis à partir de 1966 il se consacre à la culture des moules. Inscrits maritimes, Jean-Pierre et Alain acquièrent peu à peu leurs propres concessions de parcs à moules. Après la sécheresse de 1976, plusieurs cultivateurs se reconvertissement en travailleurs de la mer. Il devient alors plus difficile de trouver des concessions pour installer des parcs. En 1976 ils construisent, non sans difficultés, chacun leur atelier de conchyliculteur, Jean-Pierre, (actuelle rue des Verrouis), et Alain (actuelle rue de Chausey). En 1980, ils se lancent dans les huîtres pour diversifier leur production, à la manière de la culture qui se développait à St-Vaast-La-Hogue. Mais comble d'adversité, les huîtres plates crèvent toutes en Europe en 1981. Ils ne se découragent pas et persévèrent avec la culture de l'huître creuse.



2013, cinquante ans plus tard, leurs enfants ont pris la relève et continuent le travail du jardin de la mer à Lingreville.

LES ASSOCIATIONS DE LINGREVILLE

Propos recueillis par Claudine Bonhomme et Michel Fauvel

BIOPOUSSES

L'association BIOPOUSSES loue maintenant une partie des locaux de la coopérative pour y stocker son matériel. En outre un bureau et une salle de cours ont été provisoirement aménagés pour accueillir à la fois les porteurs de projets de l'association, et les stagiaires de la section maraîchage biologique du CFPPA.



Les deux derniers porteurs de projet sont arrivés à Lingreville. Ils viennent des Alpes Maritimes et comptent bien s'installer définitivement sur le bassin de Lingreville.

LA PETANQUE ABCM

Ce premier semestre 2013 est très encourageant pour le club avec de bonnes performances:

Une équipe va jusqu'en demi-finale de la ligue à Argences, et une équipe féminine accède à la demi-finale au championnat doublette à St-Hilaire-du-Harcouët.

Nos jeunes équipes ont fait de beaux déplacements, à Bayeux et à Cherbourg par exemple. Là aussi de très bons résultats obtenus sont prometteurs.

Lingreville sera même représenté au Mondial de la pétanque à Marseille au mois de juillet.



C'est pourquoi notre projet d'obtenir un boulodrome est très important pour l'avenir du club. Nous pourrions nous engager, avec la réorganisation du rythme scolaire à 4 jours et demi, pour faire une initiation pétanque lors des animations périscolaires.

De plus, la demande des jeunes ne cesse d'augmenter, ce qui permettrait d'accepter plus de licences jeunes qui pourraient être entraînés toute l'année, le mercredi après midi et le samedi, projet qui n'est réalisable qu'avec un terrain couvert.

D'autre part, le club de Donville-les-Bains serait intéressé à fusionner avec l'ABCM pour créer une école de pétanque sur Lingreville destinée aux les jeunes.



Quelques dates à retenir :

Concours officiels :

- Samedi 3 août 2013 : doublette pétanque.
- Dimanche 29 septembre 2013 : championnat de la Manche triplette mixte, début des jeux 9h00.

Concours ouverts à tous :

Tous les lundis après-midis à partir de 13h30 en juillet et août, doublette ouvert à tous, licenciés et non licenciés.

Contact

Fabien QUESNEL - Tél : 06 46 70 96 58
Email : quesnelfabien@gmail.com

UFEL - Union des Forces Economiques de Lingreville

Cette année, L'UFEL organise un marché du terroir sur la place du marché, dans le bourg de Lingreville, le samedi 17 août 2013, à partir de 16h00.

De nombreux exposants seront présents : écrivains, produits du terroir (andouille, miel, cidre, pommeau, pain de campagne, gâche, fruits et légumes), bijoux artisanaux, objets de décorations...

Animation par Tony Martinez. Balades en calèche.
Restauration sur place (boissons, grillades, crêpes).

La quinzaine commerciale de Noël aura lieu du 9 au 25 décembre 2013.

Contact

Thami CREBILLER
Tél : 02 33 47 66 87

Association LAM

La direction des affaires maritimes ayant entériné la proposition de déplacer le chenal de mise à l'eau. Celui-ci est maintenant un peu plus au nord de la cale.

Contact

Bernard RIVIERE - 22, rue des pins à LINGREVILLE
Email : lam.50@sfr.fr

Les Chasseurs

L'assemblée générale est organisée annuellement au mois d'août.

Adhérents : 50 chasseurs

Le bureau :

- Président- Secrétaire : Darius Bernard
- Vice-président : Valette Pierre
- Trésorier : Couenne Francis
- Membres : Geoffroy Daniel, Giraud Claude, Pillon Michel, Rouault Philippe, Frémin Jean Marc.

Contact : M. DARIUS - Tél : 02 33 50 23 48

ATELIERS CREATIFS DE LINGREVILLE

L'assemblée générale a eu lieu le 27 juin en la présence de nombreux adhérents.

Le bureau a été reconduit et reste inchangé.

- Présidente : Colette Lerogeron
- Vice Présidente : Geneviève Lerogeron
- Secrétaire : Charlette Manikowski
- Secrétaire adjointe : Fabienne Lemonnier & Hébert
- Trésorière : Ginette Leconte
- Trésorière adjointe : Edda Angot

Toute l'équipe est satisfaite de la saison écoulée et nous reprenons nos activités le lundi 30 septembre dans la bonne humeur à la petite école 7 rue des clos 50660 Lingreville

La Présidente



Atelier scrapbooking lors d'une visite d'une scrappeuse Belge

Contact

Colette Lerogeron
Tél : 02 33 07 58 45

Association de défense des propriétaires de parcelles du Havre de la Vanlée et de la zone Ouest de la commune de Lingreville

Cette association créée en 1983 a pour but de représenter les propriétaires des parcelles dans la zone ouest de Lingreville. L'assemblée générale est prévue le 10 août (9h30) à la salle communale de Lingreville.

Contact

M. Bernard BELHAIRE - Tél : 02 33 05 00 38
Mme Charlette MANIKOWSKI - Tél : 09 75 66 27 53

EVÈNEMENTS DU SEMESTRE



Célébration du 8 mai.



Depuis le 3 juillet plus besoin d'aller tenter sa chance ailleurs. A Lingreville, 100% des gagnants au LOTO et aux autres jeux de la Française des jeux ont joué au Bar-tabac « les TRIOLETTES ».



Théâtre : Les Joyeux Farfelus.



Les stagiaires du CFPPA filière maraîchage Biologique aident à l'exploitation des parcelles expérimentales de BIOPOUSSES.



Veillées d'été à Lingreville: le groupe franco-africain SAWARA.



Le peintre Gérard REMIGEREAU compose une toile inspirée par la musique et le paysage.

CALENDRIER DES MANIFESTATIONS

MOIS	DATES	MANIFESTATIONS	ORGANISATEURS
JUILLET	7	Brocante-Vide greniers	Comité Des Fêtes
	8	Veillée d'été près de l'étang du Petit Tôt A partir de 19h00	Office de tourisme et Commune de Lingreville
	20	Le verre de l'amitié en musique, Le bourg	Comité des Fêtes
	21	A midi, rassemblement de vieux tracteurs devant la coopérative	JC Lengronne
	Tous les lundis	Concours de pétanque, ouverts à tous	ABCM (la pétanque)
AOÛT	8	Randonnée pédestre 19h00 au bourg	Office de tourisme et Commune de Lingreville
	Tous les lundis	Concours de pétanque, ouverts à tous	ABCM (la pétanque)
	11	Fête des coques d'or, 11h00 messe sur la plage	Paroisse St Vincent De Paul
	17	Marché du terroir, à partir de 16h00, Le bourg	L'UFEL
SEPTEMBRE	8	Randonnée des deux havres	Parents & Amis de l'école laïque
	15	Brocante - Vide-greniers, Le bourg	Comité Des Fêtes
	28	Loto en soirée, Salle Normandy	Comité Des Fêtes
DECEMBRE	du 9 au 25	Quinzaine commerciale	UFEL
	du 21 au 24	Crèche géante Playmobil	APCM

INFOS LOCALES

Des nouvelles du gîte communal

Année bien maussade pour les locations en forte baisse (soit 9 à 10 semaines de moins que les autres années).

Pour le 1er trimestre : 2 week-end

Au 2eme trimestre :

- 3 semaines /4 pour Avril
- 1 semaine, 6 W.E et ponts confondus pour Mai
- 1 semaine, 2 W.E pour juin

Au 3eme trimestre :

- juillet et août complets,
- 1 semaine et un mid-week (du lundi au vendredi) pour septembre

Au 4eme trimestre :

- octobre, 1 option pour 1 w.e
- pas de demande pour novembre
- 2 semaines en décembre pour les fêtes de fin d'année.

Profitant de l'absence de location en début d'année, des travaux de rénovation ont été exécutés : peintures des chambres, réparations diverses...

Nous sommes de plus en plus confrontés à des dépassements de capacité sans accord préalable, ce qui nous met en difficulté par rapport aux Gîtes de France. En effet si on dépasse un certain nombre, nous tombons dans catégorie gîtes de groupe qui n'a pas les mêmes règles.

Pour mémoire :

Le gîte peut accueillir 15 personnes. Un léger dépassement est autorisé pour les enfants de moins de 2 ans (à condition que les parents apportent leur matériel). Le camping sous tente sur le terrain, dans une caravane ou un camping-car dans la cour n'est pas autorisé.

Cours de gymnastique douce et de marche nordique

Depuis janvier 2013, des cours de gymnastique douce sont dispensés par l'association Ecotaupi.

Chaque vendredi après-midi, à partir de 14h, dans l'ancienne école maternelle, rue des clos à Lingreville, Esther Lacroix, animatrice sportive diplômée d'état, accompagne toutes celles et ceux qui veulent retrouver la forme avec la méthode Pilates. Les cours continuent pendant la saison estivale et au-delà.



Des cours de marche nordique sont proposés par l'association, qui fournit les bâtons. Le rendez-vous pour la marche sur la plage est chaque vendredi matin à la cale de Lingreville à 9h15 et à 10h30. La Marche Nordique reprendra à partir du vendredi 20 septembre.

Pour découvrir, l'Association ECOTAUPI, rendez-vous le dimanche 15 septembre 2013 à Bricqueville sur Mer, sur le site d'Ecotaupi.

Renseignements : Association Ecotaupi
02 33 50 69 96 ou 02 33 45 23 19
Courriel : ecotaupi@orange.fr

ETAT CIVIL

Naissances

BOLLIN RAINFROY Manon le 30/03/2013 à Coutances
FREMINE Inès le 25/05/2013 à Coutances

Mariages

TREGARO Arnaud et LEMOINE Aurore, le 05/01/2013

Décès

ROULLEY Andrée, veuve TISON, le 20/01/2013

ENEE Louis, le 18/01/2013

GUEHENEUX Marie-Ange, veuve LACROIX, le 13/02/2013

PERREE Thérèse, veuve RUALLEM, le 19/02/2013

LEROUILLY André, le 24/02/2013

LECONTE Bernard, le 25/02/2013

PALMEIRO Joseph, le 04/03/2013

LEMOINE Roger, le 12/03/2013

LAIGNEL Raymond, le 16/03/2013

QUIN Céline, veuve MARIE, le 26/03/2013

MAHE Marthe, veuve GUERIN, le 24/04/2013

VILLEDIEU André, le 25/04/2013

Un petit tour de France de recettes de moules, différentes, mais toutes savoureuses !

Généralités



Prévoir environ 500g de moules par personne. Bien les gratter et les rincer, les verser dans un grand faitout, couvrir et mettre à feu vif pour les faire ouvrir. Tout le monde connaît le Nord et ses moules frites, la Normandie et ses moules marinières (avec la crème bien sûr). Descendons le long des côtes, et faisons notre petite enquête culinaire !

La Bretagne et ses moules à la Riécoise (Riec sur Belon)

Pour 4 : 2 Kg de moules, 4 échalotes, 2 gousses d'ail hachées, 1 pomme pelée et coupée en petits dés, persil haché, 50cl de vin blanc sec, 2 cuil. à soupe de chapelure, 50g de beurre demi-sel, poivre.

Dans le faitout faire blondir les échalotes, l'ail et la pomme dans le beurre, 3 à 4mn. Ajouter le persil et la chapelure, remuer pour bien mélanger le tout, puis mouiller avec le vin. Faire réduire cette sauce de moitié 5 mn sur feu vif, y jeter les moules, poivrer, couvrir et secouer le faitout pour bien mélanger les moules. Laisser cuire en remuant de temps en temps.



Les côtes de l'Atlantique : mouclade de l'aiguillon (Vendée)



Pour 6 : 2,5 kg de moules, 3 oignons, 1 gousse d'ail, 100g de crème, 80g de beurre, ½ verre d'eau de vie, 2 verres de vin blanc, 1 cuil. à café de fécule, poivre, sel.

Lorsque les moules sont ouvertes, les égoutter en réservant le jus de cuisson enlever à chacune une coquille et les ranger soigneusement dans un plat en terre, profond et épais qui sera le plat de service. Couvrir et

maintenir au chaud. Hacher les oignons, les faire blondir dans du beurre. Ajouter alors l'ail, l'eau de vie et le vin blanc. Chauffer et flamber rapidement. Assaisonner. Filtrer le jus de cuisson des moules et le verser dans une poêle. Faire réduire légèrement. Dans un bol, manier ensemble le beurre, la fécule et la crème verser dans la poêle, remuer jusqu'à ébullition. Verser sur les moules.

L'éclade de moules (Charentes maritimes)

Des moules bien sûr, 1 planche de bois rectangulaire de 3 à 4 cm d'épaisseur, des aiguilles de pin, et du beurre salé.

Disposition des moules crues sur la planche en commençant par le centre avec 4 moules en croix à la verticale, charnière vers le haut. intercaler les moules les unes après les autres adossées aux premières, jusqu'à obtenir une rosace.

Recouvrir d'aiguilles de pin et enflammer. Quand les aiguilles sont consumées, chasser les cendres avec un soufflet. Déguster les moules ainsi cuites avec du pain et du beurre salé



Au bord de la méditerranée : la brasucade (prononcez brasoucade)

Les moules viennent des étangs marins, de l'étang de Thau en particulier, elles sont beaucoup plus grosses et ont un goût plus puissant .

Quelques heures avant la cuisson (au moins 3h) mettez à macérer dans un bol d'huile d'olive quelques feuilles de laurier, des branches de thym, de romarin, des gousses d'ail écrasées, poivrer, ne pas saler. La quantité est proportionnelle au poids des moules à faire cuire. Au moment de déguster, faire ouvrir les moules dans une poêle à paella de préférence. Réduire le jus, puis verser la préparation sur les moules, qui vont « frire ». Surveiller la cuisson c'est assez rapide !

Votre recette:

Vous avez votre recette originale ?

Elle sera publiée dans le prochain bulletin !

Quelques gestes des métiers de la conchyliculture



Calibrage des huîtres en atelier.



Purification des coquillages.



Conditionnement des moules.



Mise en place des cordes de naissains sur les bouchots.



Récolte des moules.



Secuage des poches d'huîtres.



Conditionnement des mousettes.



Préparation du poisson avant conditionnement.

*De la pêche ...
... à la conchyliculture*

