



HAL
open science

Le savoir des mytiliculteurs de la lagune de Venise et du littoral breton : étude d'anthropologie comparative

Rita Vianello

► **To cite this version:**

Rita Vianello. Le savoir des mytiliculteurs de la lagune de Venise et du littoral breton : étude d'anthropologie comparative. Anthropologie sociale et ethnologie. Université de Bretagne occidentale - Brest; Università Ca' Foscari Venezia (Venise, Italie), 2013. Français. NNT : 2013BRES0025 . tel-01674161

HAL Id: tel-01674161

<https://theses.hal.science/tel-01674161v1>

Submitted on 2 Jan 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

UBO

université de bretagne
occidentale



Università Ca' Foscari Venezia



THÈSE / UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE

sous le sceau de l'Université européenne de Bretagne

UNIVERSITA' CA' FOSCARI

pour obtenir le titre de

**DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE ET
DE L'UNIVERSITA' CA' FOSCARI**

Mention : Ethnologie / Storia Sociale

**École Doctorale : Sciences de l'Homme et de la Société n°
507**

**Dottorato di Ricerca in Storia Sociale europea dal
Medioevo all'età contemporanea - Scuola Superiore di Studi
Storici, Geografici, Antropologici**

présentée par

Rita Vianello

Préparée à l'Unité de recherche n° EA 4451

Laboratoire du Centre de Recherche

Bretonne et Celtique de L'Université de

Bretagne Occidentale / Scuola Dottorale in

Storia Sociale europea dal Medioevo all'età
contemporanea - Ciclo XXV (A.A.

2009/2010) - Settore scientifico di afferenza :

M-DEA/01

Le savoir des mytiliculteurs de la lagune de Venise et du littoral breton. Etude d'anthropologie comparative Vol. I

Thèse soutenue le 13 décembre 2013

devant le jury composé de :

Christine PAILLARD

Directrice de Recherche CNRS, HDR, Laboratoire des Sciences de
l'Environnement Marin (LEMAR)

Francesco VALLERANI

Professeur de géographie, Università Ca' Foscari, *Rapporteur*

José Antonio GONZALES ALCANTUD

Professeur d'anthropologie sociale, Universidad de Granada, *Rapporteur*

Glauco SANGA

Professeur d'ethnolinguistique et d'ethnologie, Università Ca' Foscari,
Directeur de recherche (cotutelle)

Sergio DALLA BERNARDINA

Professeur d'ethnologie, UBO, HDR, *Directeur de recherche*

Pour Maurizio

REMERCIEMENTS

La réalisation de ce travail n'aurait pas été rendue possible sans la confiance et l'appui de nombreuses personnes, auxquelles je souhaite adresser mes plus vifs remerciements.

Je tiens à exprimer toute ma gratitude à mes deux directeurs de recherche. M. Glauco Sanga, a suivi patiemment toutes mes études d'anthropologie depuis le début de ma carrière universitaire vénitienne et m'a constamment encouragée et appuyée tout au long de ces années.

J'espère que ce travail sera à la hauteur de la confiance qu'il m'a toujours témoignée, sans aucune réserve. Je souhaite également remercier M. Sergio Dalla Bernardina pour m'avoir accueillie avec enthousiasme au sein de l'Université de Bretagne Occidentale de Brest. Sa grande disponibilité et la confiance sans faille qu'il a bien voulu m'accorder tout au long de ces années m'ont été d'un grand soutien. La relecture attentive du manuscrit et les observations constructives dont il m'a fait part m'ont été particulièrement précieuses. Mes plus vifs remerciements s'adressent par ailleurs à mes rapporteurs M. Francesco Vallerani de l'Université Ca Foscari et Mme Christine Paillard, biologiste du CNRS, aussi que à M. José Antonio Gonzáles Alcantud de l'Universidad de Granada.

Que M. Mario Infelise, coordinateur du Doctorat de *Storia sociale europea dal Medioevo all'età contemporanea*, dont la disponibilité et les conseils m'ont accompagnée pendant la recherche historique, soit également assuré de toute ma gratitude. Ses connaissances ont représenté une source de réflexion méthodologique très fructueuse.

Mes remerciements vont aussi à l'Université Ca' Foscari de Venise et à l'Université de Bretagne Occidentale de Brest, pour m'avoir permis de bénéficier de cette cotutelle de doctorat. Ce partenariat a été pour moi une expérience extrêmement enrichissante en me permettant d'améliorer ma démarche scientifique et

de profiter des connaissances détenues par ces deux importants pôles d'enseignement universitaire.

Loin d'être un simple parcours de recherche, ces années de doctorat ont représenté un véritable chemin de croissance personnelle. Pour cette raison, je tiens à exprimer toute ma reconnaissance aux personnes qui m'ont apporté leur aide tout au long de la rédaction de cette thèse. Je tiens à exprimer aussi mes remerciements à tous les membres de la bibliothèque CRBS de l'Université UBO de Brest pour leur disponibilité. Je voudrais également remercier chaleureusement Mme Annalisa Cardin du Secrétariat du Dottorato di ricerca in Storia sociale europea dal Medioevo all'età contemporanea à Venise, et aussi le Secrétariat de l'UBO de Brest.

Ma gratitude s'adresse à M. Yvon Simon de l'Administration Affaires Maritimes de Saint Brieuc et à Mme Florence Bourhis-Madec de la Section Régionale de la Conchyliculture de Morlaix, pour avoir mis à ma disposition, avec tant de gentillesse, toutes les données et les renseignements dont j'avais besoin.

Ma gratitude s'adresse à l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, ISPRA, à Chioggia, et en particulier à MM. Otello Giovanardi et Sasa Raicevich.

Je souhaite aussi remercier le maire du Vivier-sur-Mer, M. Gérard Salardaine, pour son attention et sa disponibilité.

Que mon amie et collègue Elena Mazzetto pour son aide précieuse dans la traduction de ma thèse, sa compréhension, et son soutien. Au même temps je souhaite remercier Typhaine Cann pour son travail de relecture. Je tiens à exprimer toute ma gratitude à mon amie Nadia Breda pour son soutien. A mon amie Guillaume Vastra pour son assistance et ses précieux conseils pendant mes premiers séjours en Bretagne qui peut également être assuré de toute ma gratitude. Je souhaite aussi remercier Mme Florence Gandolfi pour l'aide constante qu'elle m'a prodiguée et pour sa gentillesse pendant mon parcours d'apprentissage de la langue française. M. Michele Pellizzato doit être mentionné pour sa disponibilité à répondre à mes questions sur la biologie des

mollusques. Je tiens aussi à remercier mes amis Giorgio Crovato et Gianfranco Bonesso qui m'ont aidée dans la réalisation de ce travail avec leurs conseils et leur compréhension.

Mes remerciements s'adressent à Renata Tiozzo de la Bibliothèque Nationale Marciana à Venise, qui a été un soutien constant tout au long de mes recherches bibliographiques.

Tous mes remerciements et ma reconnaissance vont vers l'ensemble d'une profession qui s'est toujours montrée disposée à collaborer à ce travail. Le nombre de professionnels qui m'ont aidée à un moment ou un autre est évidemment beaucoup trop important pour que je puisse les nommer tous ici. Toutefois, une place particulière doit être réservée à la famille Le Mée et à la famille Desbois. Dans la lagune de Venise, ma gratitude va aussi aux familles Gilebbi, Priori et Busetto Dato. Je ne peux pas oublier mon amie Daniele Minio, qui n'est plus parmi nous aujourd'hui, grâce auquel j'ai rencontré les membres de l'entreprise Mitilpesca.

J'exprime enfin ma vive reconnaissance à mon mari Maurizio dont l'amour, les encouragements et le soutien permanent ont su me donner la force, la confiance et l'enthousiasme nécessaires pour mener à bien cette étude. Enfin merci à la chatte Coco, qui a toujours voyagé avec moi entre Venise et la Bretagne et qui est source quotidienne de bonheur.

AVERTISSEMENT

Ce travail ethnologique a été effectué pendant les années 2010-2013 et toutes les données statistiques présentées sont celles qui étaient disponibles à cette période. En ce qui concerne la partie historique de la recherche, nous avons choisi de la limiter à l'époque contemporaine. Ce choix a été dicté par la volonté de ne pas agrandir de manière excessive le contexte de la recherche, mais plutôt de réaliser un travail ciblé sur une époque la plus proche des souvenirs des informateurs. Le même choix a été réalisé aussi du point de vue spatial, puisque les limites de notre enquête sont dues au désir de réaliser une étude très approfondie et précise.

Rappelons aussi que dans la transcription italienne tirée du vénitien, présente dans la plupart des dictionnaires du XIX^e siècle, la prononciation du « ch » est la même que nous retrouvons dans la langue anglaise, par exemple dans le vocable « children ». En revanche, en ce qui concerne les sources orales, dans les Annexes nous avons inséré les symboles de transcription phonétique employés. Afin de mieux aider le lecteur dans la prononciation des transcriptions tirées de la forme originale vénitienne, nous avons indiqué aussi les accents toniques.

LA TRANSCRIPTION DU VENITIEN

Puisque la plupart des entretiens inhérents à la partie italienne de la recherche ont été réalisés en vénitien, il a été nécessaire d'utiliser, pour leur transcription, des symboles phonétiques particuliers afin de reproduire leurs sons de la manière la plus fidèle possible. Cette nécessité s'est avérée indispensable surtout là où il y avait des mots appartenant au lexique du métier, absents dans le dictionnaire italien.

Les symboles que nous avons utilisés dans les entretiens présents dans le texte, dans le glossaire et dans la transcription intégrale des entretiens annexés sont les suivants :

è e ouvert; comme dans l'italien *bèllo*

é e fermé; it. *bére*

(l) L vénitien; vénitien "ba(l)a", *palla*

ò o ouvert; it. *còllo*

ó o fermé; it. *ónda*

ś sonore; it. *caśa*

s s non sonore; it. *sasso*

SOURCE DES PHOTOS ET DES IMAGES

Les dessins sont tirés de :

- Amministrazione della Provincia di Venezia - ASAP, *Attrezzi e sistemi di pesca nella Provincia di Venezia*, La Tipografica, Venezia, 1997.
- Dardignac-Corbeil Marie-José, *La mytiliculture traditionnelle*, in *La mytiliculture dans le Pertuis Breton : synthèse des travaux réalisés de 1980 à 1992*, La Rochelle : Société des sciences naturelles de la Charente-Maritime, La Rochelle, 2004.
- Vidal Christian, *La Passion des Huîtres et des Moules*, Editions Sang de la terre, Paris, 2001.

Les photos, où la source n'est pas écrit, ont été réalisés par l'auteurice.

TABLE DES MATIÈRES

VOLUME I

REMERCIEMENTS

AVERTISSEMENT

LA TRANSCRIPTION DU VENITIEN

SOURCE DES PHOTOS ET DES IMAGES

INTRODUCTION

Le sujet	15
Méthodologie et technique de recherche.....	22
Les sources	27
Les étapes de la recherche.....	29

PREMIERE PARTIE : LA MYTILICULTURE DANS LA LAGUNE DE VENISE

CHAPITRE I : LA LAGUNE DE VENISE

1.1. La lagune de Venise : une approche géographique	31
1.2. Un problème ancien : l'équilibre entre l'érosion et la sédimentation	36
1.3. La construction des digues et les travaux d'ensablement au XIX ^e et XX ^e siècles	43
1.4. Les projets de conservation.....	46
1.5. La situation écologique et environnementale.....	52
1.6. La lagune de Venise et l'homme.....	61
1.7. Données statistiques et aperçus de la législation.....	70
1.8. La productions des mollusques	83

CHAPITRE II : LES MOULES ENTRE SCIENCES ET SAVOIRS POPULAIRES

2.1. Les moules : aperçu de physiologie.....	91
2.2. La reproduction.....	95
2.3. Parasites, compétiteurs et prédateurs.....	96
2.4. Les savoirs de la pêche.....	101
2.5. Les classifications et les savoirs populaires.....	104

CHAPITRE III : LA MYTILICULTURE DANS L'HISTOIRE

3.1. Brève introduction à la consommation de mollusques pendant l'époque préhistorique et historique	129
3.2. La mytiliculture à Venise dans l'époque contemporaine	134
3.3. La toxicité présumée des moules.....	165
3.4. « <i>Peòcio</i> » : une denomination curieuse	175

CHAPITRE IV : LA REPRISE DE LA MYTILICULTURE DANS LA LAGUNE DE VENISE

4.1. La récolte des mollusques à Venise dans la première moitié du XX ^e siècle	193
4.2. L'arrivée d'Alfredo Gilebbi dans la lagune	197
4.3. Alfredo Gilebbi ou comment naît un mythe de fondation	221
4.4. Conclusion	230

CHAPITRE V : L'EVOLUTION DE LA MYTILICULTURE DANS LA LAGUNE DE VENISE

5.1.1. La phase de la récolte	233
5.1.2. La récolte des <i>peòci pelòši</i> (moules poilues)	250
5.1.3. La récolte de la <i>sémìna</i> (le naissain)	252
5.2.1. La phase artisanale de la mytiliculture	261
5.2.2. La Fête du <i>Peòcio</i> (pou)	294
5.2.3. La révolution des <i>caparòsoi</i> (palourdes)	305
5.3.1. La phase industrielle de la mytiliculture : les installations off-shore en mer	326
5.3.2. La structure d'un élevage off-shore et l'organisation du travail	341

CHAPITRE VI : LA VENTE ET LA DISTRIBUTION

6.1. La vente des moules	355
--------------------------------	-----

CHAPITRE VII : L'IDEOLOGIE ET L'IDENTITE DU MYTILICULTEUR

7.1. L'identité.....	377
7.2. L'idéologie.....	384

DEUXIEME PARTIE : LA MYTILICULTURE DANS LA BRETAGNE SEPTENTRIONALE

CHAPITRE VIII : LA BRETAGNE D'UN POINT DE VUE GEOGRAPHIQUE

8.1. La Bretagne : géographie et environnement.....	395
8.2. L'homme et la marée.....	412
8.3. Un monde hybride : l' <i>estran</i>	423
8.4. L'anthropisation de l' <i>estran</i> et les méthodes d'orientation	430
8.5. Les concessions pour la mytiliculture	437
8.6. La production de moules en Bretagne.....	442

CHAPITRE IX : LES MOULES ET LES SAVOIRS POPULAIRES EN BRETAGNE

9.1. Les espèces de <i>Mytilus</i> diffusées en Bretagne	451
9.2. Le captage du naissain.....	461
9.3. La reproduction des moules selon les éleveurs	468
9.4. Les parasites, les prédateurs et les compétiteurs des moules sur les côtes bretonnes.....	471

CHAPITRE X : L'HISTOIRE DE LA MYTILICULTURE EN FRANCE ET LES ORIGINES DE L'ELEVAGE SUR BOUCHOTS DANS LE NORD DE LA BRETAGNE

10.1. La mytiliculture sur bouchots et ses origines.....	489
10.2. L'arrivée de la mytiliculture en Bretagne : le rôle de Roger Salardaine	503
10.3. La deuxième vague migratoire	511
10.4. Les bretons deviennent mytiliculteurs.....	519

CHAPITRE XI : LES MODALITES D'APPROPRIATION DE LA RESSOURCE : LES TECHNIQUES ET L'ORGANISATION DU TRAVAIL

11.1. Les différentes méthodes d'élevage	527
11.2. L'élevage sur bouchots.....	535
11.3. L'organisation du travail et les travaux saisonniers	549
11.4. Les innovations dans l'élevage des moules sur bouchots.....	576
11.5. Le problème des déchets provenant de la mytiliculture	590

CHAPITRE XII : LA COMMERCIALISATION

12.1. La vente des moules	593
12.2. La promotion des moules : les fêtes des moules frites et les Confréries de Mouliers	599

CHAPITRE XIII : LA MENTALITE DU MYTILICULTEUR BRETON

13.1. Le sens identitaire	607
---------------------------------	-----

CHAPITRE XIV : LES COMPARAISONS ET LES DIFFERENCES ENTRE LES MYTILICULTEURS BRETONS ET VENITIENS

14.1. Une vision géographique et environnementale.....	621
14.2. L'aspect de l'organisation et de l'économie de la mytiliculture	625
14.3. Les différentes stratégies à l'égard des prédateurs, des parasites et des compétiteurs de moules.	628
14.4. Les connaissances de la mytiliculture.....	631
14.5. La naissance de la mytiliculture dans la lagune de Venise et dans les baies de Saint-Brieuc et du Mont Saint-Michel.....	637
14.6. La perception des moules et leur toxicité présumée	640
14.7. Les différentes typologies d'élevage et leur évolution.....	641
14.8. Les différents processus de commercialisation.....	646
14.9. Les différentes mentalités des mytiliculteurs vénitiens et bretons	649

CONCLUSION	657
-------------------------	-----

VOLUME II

ANNEXES

A. Glossaire des termes utilisés par les mytiliculteurs de la lagune de Venise.....	673
B. Glossaire des termes utilisés par les mytiliculteurs de la Bretagne septentrionale	696
C. Cuisiner les moules.....	712
D. Demande de concession d'élevages de moules dans la lagune de Venise.....	717
E. Questionnaire 1.....	719
F. Questionnaire 2.....	722
G. Transcription d'interviews : le terrain vénitien.....	725
H. Transcription d'interviews : le terrain breton.....	911

BIBLIOGRAPHIE	997
----------------------------	-----

INTRODUCTION

Le sujet

L'étude d'ethnologie comparative présentée ici trouve son origine dans notre recherche effectuée dans la lagune de Venise dans les années 1995-2001, et publiée dans l'ouvrage *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*¹.

Notre intérêt s'était alors focalisé sur la culture matérielle d'une île de la lagune, Pellestrina, et notamment sur les savoirs populaires, accumulés au cours des siècles et utilisés dans les pratiques professionnelles des pêcheurs. Cette enquête comportait une large dimension rétrospective mais était également orientée vers la perception du présent et, tout particulièrement, aux mutations environnementales, aux changements générationnels, au passage de l'économie de subsistance à l'économie de marché à la fin du XXème siècle.

En prenant cette recherche comme point de départ, j'ai choisi d'approfondir un thème assez méconnu : la mytiliculture. Bien que les activités conchyloles soient souvent laissées de côté par les chercheurs en anthropologie et en histoire, on ne peut nier l'importance de ces métiers hybrides, à mi-chemin entre la pêche et l'agriculture, pour les communautés qui les pratiquent, ne serait-ce que sur le plan économique. C'est le cas de l'élevage des moules dans les Régions que nous avons choisi d'étudier : la lagune de Venise et les baies de la Bretagne septentrionale, où l'introduction de ce métier a joué un rôle déterminant pour la vie sociale et économique des habitants. Cela a entraîné un nouveau bien-être. En ce qui concerne le contexte breton, nous avons choisi de limiter les aires d'étude aux zones mytilicoles de Bon Abri et de Jospinet, dans la Baie de Saint Brieuc et au village de Vivier-sur-Mer, dans la Baie de Mont-Saint-Michel, tandis que pour la lagune nous nous sommes focalisée sur la zone Sud.

Parmi les principaux axes de recherche qui fondent l'ethnologie maritime en tant que tradition disciplinaire, nous avons choisi d'approfondir celui des savoirs mobilisés

¹ *Pêcheurs de Venise. La culture de la pêche dans une île vénitienne*, non traduit en français. Vianello R., *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, Cierre Edizioni/Canova, Verona-Treviso, 2004

par les populations qui pratiquent la pêche et l'élevage des mollusques. Nous faisons une prémisses : le monde de la pêche se distingue par des caractéristiques propres, et presque tous les premiers mytiliculteurs de la lagune étaient des pêcheurs. En outre dans toutes les aires étudiées étaient présentes aussi des formes de récolte des moules mises en œuvre par les pêcheurs.

Pour ces raisons, nous considérons qu'il est fondamental de commencer par présenter les principales caractéristiques de l'environnement aquatique où les pêcheurs et les éleveurs travaillaient. Les ressources marines sont plus difficiles à atteindre que les richesses de la terre (c'est une évidence ...), pour parvenir à les voir et à les capturer, il est nécessaire d'élaborer des outils et des techniques spécifiques, des moyens de locomotion, des équipements et surtout des connaissances particulières. Bien que « souvent jugés arriérés, peu efficaces, archaïques, sans critères de rationalité scientifique et technique du point de vue des sciences exactes² » ces savoir-faire pratiques ont retenu l'attention de nombreux spécialistes de la culture matérielle, dont les travaux ont servi d'inspiration à la présente recherche. Nous avons cherché à reconstruire le répertoire de ces savoirs, parfois greffés sur des connaissances scientifiques, parfois résultant exclusivement d'expériences et de pratiques et jugés souvent « inférieurs », par rapport aux techniques modernes, par ceux-là mêmes qui en sont les dépositaires.

Savoir où se trouve la proie, à quel moment et comment la capturer est fondamental pour la pêche, car dans l'environnement marin, les fonds et les espèces animales et végétales ne sont pas perceptibles visuellement. De la même manière, les connaissances météorologiques se révèlent extrêmement importantes non seulement pour une meilleure appréhension du monde, mais aussi pour la survie du pêcheur, en particulier en cas de mauvais temps. L'environnement aquatique est en effet potentiellement hostile et dangereux pour l'homme. Tout aussi important est l'ensemble des connaissances concernant la morphologie du territoire marin dans lequel le pêcheur et le mytiliculteur évoluent. Les savoirs environnementaux sont

² Giulio Angioni, *Tecnica e sapere tecnico nel lavoro preindustriale*, "la Ricerca Folklorica", n. 9, avril 1984, p. 61.

particulièrement utiles pour identifier les habitats des espèces, objets de capture ou de récolte, et revêtent un rôle essentiel pour l'orientation (nous devrions sans doute parler au passé puisque désormais la grande diffusion des instruments de bord a induit dans beaucoup de cas l'abandon des connaissances traditionnelles).

Grâce à l'interaction de ces savoirs multiples, les pêcheurs et les mytiliculteurs, et notamment les plus anciens, sont en mesure de travailler convenablement dans un environnement où la fluidité et l'uniformité de l'eau, et de *l'estran* dans le cas de la Bretagne, dissimulent les points de repère, et où la mobilité et l'invisibilité des proies rendent leur capture difficile. La forte présence de facteurs aléatoires pour la capture et la récolte de mollusques et gastéropodes, oblige les pêcheurs à développer un bagage de connaissances naturalistes concernant leur morphologie, leurs stratégies reproductives, leur habitat, leur nourriture.

C'est dans cette perspective, en privilégiant dans un premier temps la question des savoirs naturalistes vernaculaires, que nous avons approfondi le rapport entre le mytiliculteur (mais peut-être les expressions « récolteur » « ramasseur de coquillages » ou « paysan de la mer » seraient plus appropriées?) et une ressource centrale dans l'économie maritime, les moules, pensées dans leur contexte à la fois environnemental, économique et symbolique. Nous avons en particulier cherché à découvrir dans quelle mesure la culture des moules rentre dans la catégorie de ce que Maurice Godelier décrit comme une disjonction : « *les hommes isolent dans la nature des choses mortes ou vivantes qu'ils utilisent dans leur état naturel, brut, ou alors après une série de transformations.*³ ».

Un second objectif de cette recherche, a été de mettre en évidence les modes de transmission intergénérationnels de ces savoirs : quelle est l'importance donnée à l'oralité, à la mémorisation, à l'observation, à l'expérience personnelle ? Comment rendre compte de cette habilité implicite, que les principaux intéressés peinent à exprimer et à représenter, ce savoir-faire lié et à la gestualité propre au métier ?⁴

³ *Il lavoro: realtà e concezioni. Intervista a Maurice Godelier*, "la Ricerca Folklorica", n. 9, avril 1984, p.12.

⁴ Giulio Angioni, *Tecnica e sapere tecnico nel lavoro preindustriale*, p. 68, *op. cit.*

Comme le note l'historien Paul Thompson, l'abondance des ressources marines ne suffit pas à expliquer le développement d'une société maritime : au-delà de conditions écologiques, l'histoire, l'économie, les relations que les hommes entretiennent les uns avec les autres jouent également un rôle. On parle de société maritime lorsque émerge ce que l'anthropologue Mondardini Morelli appelle une « culture de la mer », qui fait de celle-ci le prolongement de l'espace domestique, un territoire dont les ressources sont régulièrement exploitées⁵. De fait, il est impossible de devenir propriétaire d'un territoire de pêche comme on peut devenir propriétaire terrien. C'est la pratique de la pêche qui rend possible l'acquisition d'un droit d'usage, valable uniquement si l'on possède les connaissances nécessaires.

Notre recherche porte sur les savoirs spécifiques à la récolte et à l'élevage de moule et leur transmission. Elle s'inscrit dans une démarche comparative à plus d'un titre: comparaison entre deux terrains d'enquête d'une part, entre savoirs vernaculaires et savoirs officiels d'autre part. Ce choix méthodologique nous a conduit à confronter deux « mythes de fondation » de la mytiliculture, et à mettre en parallèle l'histoire de l'installation d'Alfredo Gilebbi dans la lagune de Venise, et celle de l'arrivée de Roger Salardaine à Vivier-sur-Mer. Nous terminerons cette recherche par une synthèse dans laquelle nous approfondirons la comparaison en insistant sur la question des mentalités, en proposant de confronter celle des mytiliculteurs vénitiens à celle de leurs homologues bretons d'un côté, celle des éleveurs à celle des pêcheurs de l'autre.

Pour le pôle vénitien, le phénomène qui va donner le ton à l'ensemble de cette étude est un changement d'attitude particulièrement intéressant d'un point de vue ethnologique : ces moules dont la culture et la commercialisation semble aujourd'hui normale aux habitants de la lagune, n'étaient même pas considérées comme comestibles il y a quelques décennies seulement, elles étaient d'ailleurs désignées par le terme péjoratif « *peòci* », « poux » en vénitien, encore aujourd'hui d'usage commun.

⁵ Gabriella Mondardini Morelli, *Introduzione*, in *La cultura del mare*, "la Ricerca Folklorica", n. 21, avril 1990, p. 5.

Nous serions en somme confrontés à une « invention » récente. Les informateurs autochtones attribuent l'introduction de la culture des moules à un pêcheur des Marches, Alfredo Gilebbi, qui, après la guerre a ouvert une première entreprise pour leur production et leur commercialisation dans le Lido-Alberoni (séparé de l'île de Pellestrina par l'embouchure de Malamocco). Cet établissement est encore actif aujourd'hui et géré par ses descendants directs. La reconstruction historique de cette introduction, son impact sur les connaissances locales, la mémoire de cette innovation, nous semblent des points essentiels de notre recherche dans la mesure où nous en retrouvons l'équivalent dans la Baie du Mont Saint-Michel, avec l'arrivée de Roger Salardaine.

Nous avons décidé d'approfondir également les aspects liés à l'introduction des moules dans le régime alimentaire des populations locales, vénitiennes et bretonnes, en reconstruisant les étapes de cette « adoption » (comme par exemple la naissance des fêtes du « *peòcio* » et des « moules frite » ayant contribué à leur popularisation).

Aujourd'hui, les moules sont considérées comme une nourriture de choix et rares sont les restaurants, à Venise comme en Bretagne, qui ne les proposent pas au menu, où elles sont comptées parmi les spécialités traditionnelles. Il s'agit pourtant d'une « tradition inventée » selon le modèle décrit et analysé par Hobsbawn et Ranger⁶.

Bref, à Venise en quelques décennies la culture des humbles « *peòci* » est devenue une des activités les plus rentables de la lagune sud : surnommées « or noir », les moules ont contribué à tirer l'île de Pellestrina d'une situation de misère et de retard. Le village de Vivier-sur-Mer a suivi une évolution similaire en se repeuplant et en commençant à prospérer.

Mais l'imaginaire – une autre dimension de notre recherche – joue aussi un rôle important dans la perception de cette ressource : nonobstant l'impact économique positif, les habitants de la lagune, surtout les plus anciens, émettent encore aujourd'hui des réserves quant à la comestibilité des moules. En fait, selon la croyance diffusée en Italie et en France, les moules transmettraient des maladies dangereuses, génèreraient des réactions allergiques par leur ingestion, et ne seraient pas très digestes, donc

⁶ E.J. Hobsbawn, T. Ranger, *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983.

déconseillées aux enfants, aux personnes âgées et plus généralement à tous ceux qui ont la santé fragile. On ne les consomme donc jamais crues, ce qui est courant en revanche dans l'Italie méridionale ou dans d'autres endroits d'Europe.

Dans les alentours de Venise, deux techniques d'élevage des moules dominant⁷. La première, la plus diffusée jusqu'à il y a quelques années, exploite une structure que l'on appelle « *peocèra* » : des cordes sont tendues entre des bâtons de bois, auxquelles sont suspendus des filets avec les moules. On estime que les meilleures *peocère* sont celles fixées à proximité des embouchures, des zones relativement épargnées par la pollution émise par les industries de Porto Marghera grâce aux courants liés à la marée, ce qui garantit un produit sain. Aujourd'hui cependant, la plus grande partie des élevages sont situés en mer, où l'on pratique la méthode dite *off-shore*. La deuxième méthode répandue aujourd'hui consiste à récolter les mollusques qui se reproduisent spontanément sur les digues foraines. Beaucoup des pêcheurs qui pratiquent cette cueillette utilisent des équipements de plongée, pratique illicite car elle favorise le dépeuplement. Les moules ainsi récoltées, et donc privées du certificat d'hygiène vont alimenter le commerce parallèle des hôtels et des restaurants. La croyance selon laquelle les moules sauvages sont plus savoureuses entretient ce commerce illégal. Selon les pêcheurs, les moules qui naissent et grandissent dans les eaux de la lagune de Venise ou dans les eaux littorales des alentours, seraient nettement supérieures aux moules de l'Atlantique, car la température annuelle moyenne de l'eau et le plancton local en modifient positivement le goût (la croyance s'étend aussi aux poissons).

Sur les côtes du nord de la Bretagne, la méthode la plus pratiquée et la plus renommée est l'élevage sur bouchots, une méthode particulière née dans la Baie d'Aiguillon et importée par des mytiliculteurs charentais, qui avaient été contraints de quitter leur région d'origine suite à un épisode de très fortes mortalités qui avait gravement touché leurs élevages. Après une série d'adaptations au nouvel environnement, cette ancienne technique est devenue dominante et a permis à la Bretagne septentrionale de devenir le producteur principal de moules de bouchots de toute la France. En revanche, dans les sites d'origine, cette technique est aujourd'hui

⁷ Entretien de Antonio Scarpa du 23 octobre 2009

compromise à cause de la concurrence des élevages modernes situés en mer, l'élevage sur filière, plus rentable.

Ceci nous amène à la question écologique. A Venise, au cours de ces dernières années, les pêcheurs ont déploré une grande mortalité de poissons, bivalves et moules, que ce soit dans la lagune ou en mer, mortalité qu'ils attribuent aux travaux actuellement en cours visant à grâce à la construction de barrières mobiles. Cet ouvrage d'ingénierie hydraulique suscite de nombreuses protestations car les profondes excavations qu'il implique seraient à l'origine du soulèvement de sédiments qui aurait perturbé les équilibres de l'*habitat* des espèces végétales et animales qui vivaient à proximité.

Au cours de la recherche, nous avons exploré le rapport entre les altérations de l'environnement et la commercialisation des moules, en portant une attention toute particulière aux explications des pêcheurs et des mytiliculteurs. Ce problème est fortement ressenti par les pêcheurs de Venise en général, qui en arrivent même à produire des documents écrits (sorte de sources orales « écrites »)⁸, pour dénoncer la pollution de la lagune et sa principale conséquence : le dépeuplement de ces dernières années.

Le lexique employé par les pêcheurs et les éleveurs de moules de la lagune mérite aussi un approfondissement. Ils utilisent des termes empruntés au monde paysan. Pour donner un exemple tiré du contexte vénitien, ils parlent ainsi de « semence » chaque fois que commence une nouvelle culture de moules, et qualifient celle-ci « d'élevage ». Parfois, ils anthropomorphisent aussi leur ressource (en expliquant, par exemple, que les moules s'attachent au support sur lequel elles vivent grâce à une « barbe »). Du point de vue linguistique, il serait aussi intéressant d'enquêter sur la manière dont les producteurs se perçoivent eux-mêmes : se sentent-ils éleveurs ou pêcheurs ? « Agriculteurs marins » ou « collecteurs » ?⁹ Approfondir le système de dénomination,

⁸ Vianello G.F., *Racconti di un pescatore. La laguna di Venezia prima dell'inquinamento*, Venezia, Filippi Editore, 1993. Vianello G.F., *L'isola di Pellestrina. Una realtà da scoprire, anni '50-'60*, Venezia, Filippi Editore, 1997.

⁹ Jusqu'à présent, la culture des moules n'est pas un sujet envisagé d'un point de vue anthropologique et l'on peut déduire, en regardant les textes existants, que leur étude est limitée aux aspects scientifiques et biologiques. La zoonomie populaire et les savoirs sur le monde de la pêche locale, par contre, ont été en

les emprunts lexicaux ainsi que les classifications, devrait nous permettre de mieux cerner les rapports entre le mode de production et les systèmes linguistiques et culturels de représentations du monde propres à ces communautés.

Le pôle breton de notre enquête a demandé une lecture approfondie des sources locales, à la fois biologiques, historiques et ethnologiques (sans oublier la vulgarisation scientifique et les reportages journalistiques) pour bien situer les termes de notre comparaison. La « comparabilité » des deux réalités n'a pas posé trop de difficultés. Tout comme le littoral Adriatique, la côte bretonne est hautement anthropisée et connaît aussi des problèmes de pollution des eaux, provoqués d'une part par les écoulements industriels, d'autre part par l'élevage intensif du bétail (par exemple, les rejets de nitrates des élevages porcins) et par l'agriculture. Tout aussi marqué, dans les deux contextes, est le passage relativement rapide d'un rapport aux ressources maritimes de type « traditionnel », à l'usage de moyens et de techniques très sophistiqués, dans un cadre de vie qui a radicalement changé.

Dans notre recherche et dans la comparaison entre les deux différentes réalités, nous n'avons pas oublié les aspects liés à l'idéologie et au sens identitaire de cette catégorie professionnelle particulière.

Méthodologie et techniques de recherche

Ce travail, en conformité avec la tradition ethnologique, a été basé en bonne partie sur l'observation directe des lieux de pêche et des techniques de culture et sur la collecte du lexique spécialisé. Une place stratégique a été donnée aux entretiens effectués auprès des mytiliculteurs et des récolteurs afin de comparer les éventuelles transformations techniques et socio-économiques.

La première partie des interviews a servi à individualiser un échantillon d'informateurs cohérent - quantitativement et qualitativement - pour aborder les phénomènes qui intéressaient notre enquête. Les entretiens ont été enregistrés, parfois filmés et toujours transcrits. En ce qui concerne les informateurs de la lagune de

partie étudiés lors de ma précédente recherche pour ma thèse de *laurea* (suivis par des articles publiés dans des revues spécialisées) de l'Université Ca' Foscari à Venise et dans la thèse de *laurea* en ethnologie de Gianfranco Bonesso sur la pêche dans l'île de Burano dans la lagune de Venise.

Venise, ils ont été menés sans schémas préfixés, ce qui était plus difficile dans le cas des mytiliculteurs bretons notamment pour des questions de langue, nous avons donc choisi d'avoir recours à la méthode de l'entretien semi-directif dans un premier temps, (sur la base de deux questionnaires différents) pour passer ensuite à des conversations plus libres¹⁰. En ce qui concerne les formes dialectales parlées par les informateurs de la lagune de Venise, pour la transcription des entretiens nous avons utilisé des symboles de transcription phonétique afin de reproduire le son de la manière la plus fidèle possible¹¹. En même temps nous avons recueilli les données inhérentes au lexique employé par les mytiliculteurs des sites intéressés avec la réalisation de deux glossaires distincts : un pour la lagune de Venise, un pour le Nord de la Bretagne (cf. Annexes).

Des fiches personnelles permettent de présenter chaque informateur et sont annexées aux entretiens (cf. Annexes). Les témoignages ont été recueillis entre mars 2010 et août 2012, auprès de 38 informateurs, 17 Français et 21 Italiens, pour un total de 45 heures d'enregistrement environ. En ce qui concerne le groupe des informateurs français, il est formé par 3 mytiliculteurs d'origine charentaise, un mytiliculteur du village d'Esnandes (dans la Baie d'Aiguillon, dans le Poitou-Charentes), l'auteur d'un livre de recettes de cuisine, la présidente du SRC de la Bretagne Nord, le responsable pour la mytiliculture des Affaires Maritimes de Saint Briec et neuf mytiliculteurs bretons, parmi lesquels deux femmes. Parmi les mytiliculteurs interviewés, l'un était maire de sa commune alors qu'un autre l'avait été dans le passé, le fait d'avoir exercé ou d'exercer encore cette charge électorale en faisait des informateurs précieux au moment d'aborder la problématique sous l'angle institutionnel.

Pour l'Italie les informateurs principaux ont été 8 mytiliculteurs et la femme d'un de ces derniers, 3 pêcheurs, deux ramasseurs de mollusques non professionnels, 4 présidents de coopératives de pêche, dont un à la retraite, une représentante du Comité Organisateur de la Fête du Peòcio, 3 biologistes, le président de l'Association Méditerranéenne Aquaculture de Cattolica, un étudiant de Chioggia, un grossiste

¹⁰ Les questionnaires utilisés initialement peuvent être consultés dans les Annexes.

¹¹ La table des symboles de transcription phonétique utilisés peut être consultée dans les Annexes.

propriétaire d'un CDM. Pendant les entretiens, la présence occasionnelle des femmes a fourni une contribution importante pour la reconstitution de la vie quotidienne d'une famille de mytiliculteurs. Au gré des nombreux entretiens réalisés, différentes anecdotes concernant la vie des informateurs ont émergé. Elles seront parfois évoquées au cours de la recherche, puisque nous les avons jugés utiles pour atteindre une compréhension plus profonde de la vie et du travail des mytiliculteurs. Lorsque la confrontation des données a révélé des discordances, nous avons organisé de nouveaux entretiens, individuels ou collectifs, de manière à vérifier les informations. Ce deuxième cycle d'entretiens s'est révélé particulièrement utile pour parvenir à une description assez précise des méthodes et des techniques de travail qui ne sont plus employées aujourd'hui et ne peuvent donc pas être observées directement. Nous avons également procédé à des vérifications lorsque le discours des informateurs, parfois imprécis du point de vue du lexique ou bien un peu hésitant, ne permettait pas de saisir pleinement le sens et la complexité d'une technique.

Au cours de la recherche, mis à part les entretiens, nous avons organisé de nombreux colloques qui ont été ensuite transcrits dans le journal de terrain¹². Dans ce dernier – que nous considérons comme un instrument fondamental pour mener une recherche anthropologique rigoureuse – nous avons transcrit les comptes rendus de tous les entretiens qui n'ont pas pu être enregistrés, par exemple à cause du bruit des moteurs des bateaux ou lorsque l'informateur s'y est opposé. Nous y avons également noté les comptes rendus détaillés des journées pendant lesquelles nous avons pu observer le travail des mytiliculteurs.

¹² Nous avons choisi de ne pas insérer le journal de terrain dans ce travail, puisqu'il a été jugé trop personnel.

les principaux informateurs						
prénom	nom	lieu de résidence	profession	utilisation pour la	interviews	entretiens
Antonio	Scarpa	Lido-Malamocco	chauffeur de taxi bateau; pêcheur comme 2em travail	interview	1	0
Michele	Pelizzato	Venezia	biologiste	interview et entretien	1	3
Attilio	Schiavon	Venezia	ouvrier à la retraite; pêcheur comme 2em travail	interview	1	0
Maurizio	Priori	Lido Venezia	mytiliculteur	interview	2	0
Massimo	Priori	Lido Venezia	mytiliculteur	interview et entretien	2	2
Massimo	Ghezzi	Lido Venezia	mytiliculteur	interview et entretien	1	2
Stefano	Gilebbi	Lido-Alberoni	mytiliculteur/biologiste	interview et entretien	1	3
Aldo	Marmi	San Pietro in Volta	Président de la coopérative de S. Pietro	interview	1	0
Giannino	Busetto "Dato"	Pellestrina	mytiliculteur et pêcheur de palourdes	interview et entretien	4	1
Amabile	Busetto "Dato"	Pellestrina	Femme de Giannino	interview	1	0
Rino	Busetto "Dato"	Pellestrina	mytiliculteur à la retraite; et père de Giannino et Vincenzo	interview	1	0
Vincenzo	Busetto "Dato"	Pellestrina	mytiliculteur (frère de Giannino)	interview	3	0
Domenico	Gorin	Pellestrina	ex pêcheur de palourdes et Président de la coopérative de Pellestrina	interview et entretien	1	1
Artemide	Piccoli	Lido-Alberoni	employée de la commune à la retraite	interview	1	0
Mario	?	Chioggia	pêcheur	interview et entretien	1	1
Alberto	Rosteghin	Chioggia	salarié de l'entreprise de mticulture VISMA	interview	1	0
Marco	Spinadin	Chioggia	président di Federcoop Pesca di Chioggia	interview	1	0
Riccardo	Boscolo	Chioggia	étudiant universitaire	interview	1	0
Andrea	Boscolo	Chioggia	propriétaire d'un centre de dépuraton et expédition de coquillages à Chioggia	interview	1	0
Giuseppe	Prioli	Cattolica	biologiste et Président de l'Associazione Mediterranea Acquacoltura	interview	1	0
Otello	Vianello	Pellestrina	à la retraite, ex Président coopérative de Pesca à Pellestrina	interview	1	0

FRANCE						
Jean	Audineau	Esnandes (Poitou-Charentes)	mytiliculteur à la retraite, ex Maire de Esnandes	interview	1	0
Francis	(anonyme)	Plangenoual	mytiliculteur	interview	1	0
Gérard	Salardaine	le Vivier-sur-Mer	Maire du Vivier sur Mer, ex mytiliculteur	interview	1	0
Florence	Bourhis-Madec	Morlaix	SRC (Sections Régionale de la Conchyliculture)	entretien	0	1
Yvon	Simon	St-Brieuc	employé Affaires Maritime St-Brieuc	entretien	0	1
Guillaume	Vastra	Tregou Treguignec	écrivain	entretien	0	3
Jean-Marie	Hurtaud	Hillion-Bon Abri	mytiliculteur à la retraite	interview	2	0
Guillaume	Hurtaud	Hillion	mytiliculteur	entretien	0	1
Michel	Carteron	Hillion	mytiliculteur à la retraite	interview	1	0
Denis	Desbois	Jospinet	mytiliculteur	interview	1	0
Didier	Desbois	Jospinet	mytiliculteur	interview	1	0
David	Desbois	Jospinet	mytiliculteur	entretien	0	1
Nicole	Le Mée	Pors-Even	mytilicultrice à la retraite	interview et entretien	1	3
Philippe	Le Mée	Ploubazlanec	mytiliculteur	interview et entretien	1	3
Jean-Luc	Le Mée	Ploubazlanec	mytiliculteur	entretien	0	3
Lionel	Le Mée	Ploubazlanec	mytiliculteur	entretien	0	3

En effet, en plus de la collecte de témoignages oraux, nous avons choisi d'avoir recours à la méthode de l'« observation participante », qui nous semble la meilleure lorsque l'on cherche à réellement comprendre la manière dont se déroulent les différentes phases du travail décrites par les informateurs. Ce parti pris s'est révélé particulièrement important au moment de traiter de la mytiliculture en Bretagne. En effet, leur méthode d'élevage des moules sur bouchots nous était complètement

inconnue. La méthode s'est aussi révélée très utile pour saisir les dynamiques internes aux différents groupes étudiés et des relations entre différentes familles de mytiliculteurs. Grâce à la disponibilité des éleveurs, en particulier de la famille Le Mée, nous avons participé à des journées de travail, en commençant au matin, en partageant les repas, en travaillant sur les bouchots et en retournant ensemble le soir. Nous avons eu la possibilité d'assister aussi à des livraisons, ainsi qu'à l'achat et à la vente du produit. Cette enquête de terrain menée en France s'est déroulée en deux temps, entre avril et juillet 2011 la première fois, puis entre juillet et août 2012.

Il faudrait mentionner un dernier instrument dont nous avons abondamment fait usage : l'appareil photo, grâce auquel nous avons pu fixer dans le détail l'image des lieux, du matériel, mais aussi des différentes phases du travail observées directement. Afin de valoriser la complémentarité entre les sources orales et visuelles, nous avons volontairement réservé une place conséquente à la documentation photographique.

En ce qui concerne le passé, nous avons recueilli aussi des témoignages iconographiques, conservés par les informateurs ou provenant de livres ou catalogues, ou encore exposés dans les musées français dédiés à la mytiliculture.

Quand cela a été possible, nous avons aussi réalisé des vidéos puisque le geste immortalisé dans une image photographique statique ne peut pas toujours être clairement expliqué. Souvent, il arrive d'observer des gestes dans le travail qui sont réalisés depuis longtemps et qui sont donc effectués avec une rapidité déroutante pour un observateur occasionnel. Parfois nous avons eu l'impression que notre présence avait pour effet d'accélérer encore le geste de façon tout à fait délibérée, comme pour souligner l'habileté personnelle de la personne.

Finalement, des tables ont été insérées afin de donner des précisions par exemples sur la nomenclature relative aux moules, sur les phases du travail et leur aspect saisonnier, les quantités produites et les prix de vente, dans le but de faciliter la comparaison entre les différentes zones étudiées.

Les sources

Mis à part les témoignages oraux et l'observation directe, la recherche

ethnographique a été précédée par une étude du matériel bibliographique disponible sur le sujet. Les sources écrites que nous avons utilisé peuvent être divisées en quatre groupes différents :

1. Les sources bibliographiques contenant des témoignages directs. Il s'agit de celles que nous pouvons appeler des sources orales « écrites », puisqu'elles décrivent les expériences personnelles des auteurs. Dans ce groupe nous retrouvons les livres de souvenirs et les manuels pratiques écrits par des pêcheurs et des mytiliculteurs d'hier et d'aujourd'hui. Le manuel de la fin du XIX^e siècle écrit par Davide Carazzi (1893, *Ostricoltura e mitilicoltura*) en est un exemple, tout comme celui, plus récent, rédigé un siècle plus tard par Mario Bussani (1983, *Guida pratica di mitilicoltura*). Enfin, nous pouvons citer le volume de témoignages recueillis par Philippe Delacotte, Bernard Cornu et Olivier Roellinger (2011, *Les Hommes de la Baie Mont Saint Michel*).

2. Les sources bibliographiques variées. Ces dernières constituent la part essentielle du corpus et sont formées par des textes provenant d'époques et de disciplines différentes. En effet, nous n'avons pas seulement interrogé les textes d'anthropologie relatifs à notre thème de recherche, nous avons également voulu mettre l'accent sur la multidisciplinarité et consulté de nombreux textes à caractère scientifique et économique. Parfois, nous avons aussi consulté les sites internet des institutions et des centres de recherche qui s'occupent de pêche et aquaculture en France et en Italie. Les données extraites de sites internet, généralement à caractère statistique, ont été toujours citées en spécifiant la source et la date de consultation.

3. Les sources historiques. Après avoir fait l'inventaire des textes principaux d'histoire et d'archéologie dédiés à l'alimentation et à la pêche, nous avons commencé la recherche des sources primaires disponibles. Dans cette phase de l'enquête, un temps considérable a été consacré à la consultation des articles contenus dans des journaux et des revues du XIX^e siècle, dans les actes des colloques et dans les manuels pratiques. L'objectif de la consultation de ces documents était de repérer la présence des techniques de mytiliculture dans l'époque contemporaine en Italie et en France et d'en observer l'évolution. Ce travail nous a aussi amenée à consulter de nombreux recueils de recettes de cuisine du XIX^e siècle et du début du XX^e, on peut citer

l'exemple italien d'Artusi (1891, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*). Ce tour d'horizon nous a aidée à comprendre la diffusion des recettes à base de moules dans les aires étudiées et les particularités relatives à leur consommation.

4. En ce qui concerne les documents d'archives, nous avons réalisé des recherches auprès des Archives d'État et des Archives de la Mairie de Venise et des Archives Municipales de Saint Briec.

Dans le but d'étendre la gamme des sources à notre disposition, plutôt minces il faut le dire, nous avons aussi consulté les textes des naturalistes de la fin du XVIII^e siècle, comme Stefano Chiereghin, Giuseppe Olivi, Buffon d'Aubenton. Ces derniers rapportent souvent des informations intéressantes relatives aux méthodes de récolte ou de capture employées à l'époque pour une espèce déterminée, la consommation alimentaire et la répartition des différentes espèces dans les aires analysées. La consultation de ces travaux nous a confrontée à la nécessité de tenir compte des variations auxquelles les classifications des espèces ont été soumises, à la lumière des nouvelles connaissances et découvertes. Pour cette raison, parfois nous avons aussi consulté des bases de données permettant la conversion ou la transcription de ces catégories.

En ce qui concerne la question linguistique de la dénomination « peòcio » attribuée aux moules dans la lagune de Venise, nous avons consulté les Atlantes Linguistiques de la Méditerranée, et les dictionnaires dialectaux de l'Adriatique du nord et moyen, pour en circonscrire la diffusion territoriale. Le désir de remonter à l'origine de cette appellation particulière nous a ensuite amenée à nous référer aux textes des naturalistes de l'Antiquité grecque et romaine, et en particulier aux écrits d'Aristote, de Pline l'Ancien et de Claudius Aelianus.

Les étapes de la recherche

La réalisation de ce travail a prévu le développement de plusieurs étapes que nous pouvons subdiviser en trois différentes phases. La première phase concerne le repérage et la lecture critique de la littérature existant à ce sujet, travail effectué parallèlement à la

recherche sur archives. Nous avons choisi de commencer par constituer une première bibliographie destinée à circonscrire le sujet. Une fois la problématique affinée, nous nous sommes concentrée sur la recherche de terrain, réalisée dans les deux sites choisis sur une même période de temps. La troisième phase concerne la mise en forme des matériaux recueillis et la vérification des données discordantes ou qui méritaient un approfondissement. Finalement, nous avons rédigé le manuscrit final, en prenant soin de conserver la même structure pour les deux contextes d'étude de manière à faciliter leur comparaison. Le but de cette mise en perspective était de souligner et d'analyser avec attention les points communs et les différences. Nous avons donc reconstitué l'histoire de la mytiliculture dans la lagune de Venise et dans le Nord de la Bretagne, en faisant le choix d'associer nos informateurs à ce travail de mise en mémoire, car les événements rapportés, qu'ils ont souvent vécus en personne, les concernent directement. De cette manière, grâce à la combinaison des instruments propres à la recherche ethnographique et historique, nous avons réalisé la reconstruction de l'histoire récente de ce groupe professionnel original et trop souvent négligé. À la conclusion de notre recherche nous pouvons affirmer que la mytiliculture a détenu une grande importance dans l'évolution urbaine, environnementale et socio-économique de toutes les aires impliquées dans notre étude.

Première partie : la mytiliculture dans la lagune de Venise

Chapitre 1 : La lagune de Venise

1.1 La lagune de Venise : une approche géographique

La côte italienne du nord de l'Adriatique se caractérise par ses nombreuses lagunes, aux profils variés et qui pénètrent plus ou moins profondément dans les terres. Elles s'étendent de Grado, au nord, (Monfalcone) jusqu'à Ravenna, au sud. Il s'agit de plans d'eau côtiers, séparés de la mer Adriatique avec laquelle elle ne sont en contact que par quelques étroites embouchures par des barrières d'îles ou parfois par de simples bancs de sable). Elles se distinguent d'autres milieux naturels apparemment similaires par des caractéristiques originales qui, très tôt, ont favorisé l'émergence d'activités humaines multiples, dont la pêche.

Leur première particularité tient à l'amplitude des marées, comprise entre -0,5 et +0,8 m et donc largement supérieure à celles que l'on observe partout ailleurs en Méditerranée (inférieures à 0,5 m).

Une deuxième distinction concerne le régime climatique. Dans la zone examinée, le climat est subtropical humide, caractérisé par des étés chauds et des précipitations constantes pendant toute l'année alors que dans le reste de la Méditerranée, les étés sont arides les précipitations minimales¹. De plus, les eaux de la lagune sont saumâtres, car plusieurs rivières d'eau douce s'y jettent.

Le phénomène des marées, d'origine astronomique, est un mouvement d'oscillations périodique semi-diurne, dont l'ampleur varie au cours de l'année selon un processus également cyclique, qui atteint ses valeurs maximales aux équinoxes (avec une hauteur moyenne de 100 cm) et pendant les phases de pleine et de nouvelle lune

¹ Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse aliutiche delle lagune della provincia di Venezia*, stampa Arti Grafiche Zoppelli, Dosson di Casier (TV), 2009, p. 33.

(syzygie), les valeurs minimales (20 cm environ) étant observées un peu après les quarts de lune (ou quadratures)².

Le niveau le plus élevé aurait été enregistré le 4 novembre 1966, avec +1,94 mètres au-dessus du niveau de la mer et le plus bas le 14 février 1934, avec -1, 21 mètres. A Venise, la date du 4 novembre 1966 reste associée à un évènement dramatique, dû au phénomène connu sous le nom des *acque alte* (« eaux hautes »). Venise, Chioggia et d'autres localités ont subi des inondations et des dévastations graves, en particulier l'île de Pellestrina, simple cordon côtier, à la fois étroit et fragile. Les îles ont été submergées par plus d'un mètre d'eau. Depuis cette époque, de nombreuses *acque alte* à caractère exceptionnel se sont succédé.

La lagune de Venise, la plus étendue de toutes les lagunes côtières du bassin méditerranéen, se distingue des autres par sa géomorphologie et son écosystème original. Elle s'étend le long d'un axe incurvé de 55 kilomètres de long pour une largeur maximale de 13 kilomètres et couvre ainsi 550 km² environ, si nous incluons les îles.

La profondeur moyenne ne dépasse pas un mètre et demi et la lagune est délimitée, vers l'arrière-pays, par son bassin de drainage³, c'est-à-dire la partie de terre ferme qui canalise les eaux de pluies et les rivières qui s'y jettent. Ce bassin est l'aboutissement d'un réseau hydrographique de plus de 2.500 kilomètres dont les 27 sorties déversent chaque jour une moyenne de 2,8 millions de m³ d'eaux riches en alluvions, pour un volume compris entre 25 000 et 50 000 m³.

Plus de 100 communes, situées pour la plupart dans la province de Venise (à l'exception de quelques localités rattachées aux provinces de Trévise et de Padoue) se partagent ce territoire dont la majeure partie (70%) est destinée à l'exploitation agricole⁴.

La lagune accueille une grande richesse d'espèces animales et végétales, ressources naturelles exploitées depuis l'époque romaine par les populations locales et qui sont à la base d'une économie essentiellement tournée vers la pêche et la chasse

² G. Mezzetti, *L'ambiente mondo*, La Nuova Italia, Firenze, 1995, p. 47.

³ Giacomo Zille, *Morfologia della laguna*, dans *La laguna di Venezia*, vol. I, II^e partie, tome II, C. Ferrari, Venezia, 1955, p. 3.

⁴ Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, Magistrato alle Acque, Consorzio Venezia Nuova, *Le attività per la salvaguardia di Venezia e della laguna*, Venezia, novembre 2010.

saisonnaire, dont le retour cyclique va de pair avec l'arrivée de plusieurs espèces d'oiseaux migrateurs, qui y trouvent refuge au cours de leur voyage.

Autrefois, les îles de la lagune pratiquaient toutes l'horticulture, une activité traditionnelle qui ne perdure plus aujourd'hui que dans deux îles de la lagune nord : Sant'Erasmus et les Vignole.

Ce milieu hybride, situé entre la mer et la terre, peut être considéré comme un exemple typique d'écosystème de transition⁵. Pendant des siècles, les courants produits par les flux de la marée d'un côté, l'apport des fleuves de l'autre, en ont modifié la morphologie, contribuant à créer un vaste réseau de canaux à partir de l'embouchure des ports. De ces canaux, partent des ramifications secondaires, les « *ghebi* », (selon la terminologie locale), dont la section se réduit progressivement alors que leur tracé se fait toujours plus sinueux à mesure qu'ils pénètrent dans les zones des « *barene* » évoquant ainsi le dessin d'un vaste système veineux⁶.

Le paysage lagunaire se caractérise aussi par la présence de nombreux bancs de sable qui ressemblent à de petites îles désertes, couvertes de végétation basse et soumises aux inondations pendant les marées de « syzygie ». Aujourd'hui, on repère surtout leur présence dans les zones situées les plus au nord.

C'est donc un paysage dominé par l'eau, qui recouvre 67% de sa surface. Les îles habitables ne participent que pour 8% du total alors que le quart restant est constitué d'espaces hybrides, à mi-chemin entre le domaine aquatique et le domaine terrestre⁷.

Les courants provenant des trois embouchures des ports sont à l'origine de la formation de quatre sous-bassins, divisés par trois lignes de partage des eaux : le bassin de Triporti au nord (150 km²), celui du Lido (100 km²), et celui de Malamocco, au

⁵ Les écosystèmes aquatiques de transition sont des plans d'eau situés entre des écosystèmes d'eau douce, d'eau marine et terrestres.

⁶ La profondeur des canaux de la lagune varie entre 10,8 mètres aux embouchures des ports et 2 mètres environ dans les canaux principaux, pour se réduire à quelques centimètres seulement à proximité de l'intérieur des terres.

⁷ Pier Francesco Ghetti, *Venezia e la sua laguna*, dans *Pesci molluschi e crostacei della laguna di Venezia. Risorse ittiche e ambiente lagunare tra storia e innovazione* (Michele Pellizzato (éd)), Cicero Editore, Venezia, 1990, p. 13.

centre (170 km²), enfin celui de Chioggia au sud (130 km²)⁸. A l'origine, il y avait huit sorties⁹. L'une des plus connues, le Port d'Albiola, se situait dans la partie la plus méridionale de la lagune, où se trouve aujourd'hui Porto Secco, sur l'île de Pellestrina.

Dans les archives, ce toponyme fait son apparition pour la première fois le 23 février 840 après J.C, dans le *Pactum Lotharii*, suite à quoi l'on perd sa trace. Les raisons de cette disparition, tout comme la date exacte sont inconnues mais les recherches actuelles privilégient l'hypothèse de l'effondrement naturel du terrain sur lequel était bâti l'ancien Port d'Abiola : le port actuel de Porto Secco ¹⁰aurait donc émergé de ses ruines.

Certains documents mentionnent une autre ouverture dans la localité Lio Mazzor, dans le nord de la lagune. Elle est également ensablée depuis des siècles.

Actuellement donc, la lagune ne communique avec la mer Adriatique que par les embouchures des trois ports de Chioggia dans le sud, de Malamocco et du Lido au nord, ce qui suffit pourtant à maintenir le phénomène de marée qui la rend si caractéristique.

Le phénomène de marée se traduit par un déplacement de masses d'eaux qui entrent et sortent de la lagune, générant en alternance des mouvements de flux et de reflux. La distance parcourue par chaque molécule d'eau dépend de la force et de la vitesse de ces courants, facteurs qui varient au cours des six heures que dure chaque « poussée ». On appelle « lagune vive » la partie de la lagune dans laquelle se déplace la première molécule d'eau qui a quitté le port pendant les six heures du flux. La « lagune morte », c'est-à-dire la zone qui n'est pas concernée par ce phénomène, ne subit donc que très rarement l'influence des mouvements de marée. Lorsque cela se produit (il s'agit de circonstances exceptionnelles sur lesquelles nous reviendrons), on parle alors d'*acqua alte*¹¹.

⁸ Provincia di Venezia, *Piano per la gestione delle risorse alieniche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 33, *op. cit.*

⁹ P.F. Ghetti, *Venezia e la sua laguna*, p. 20, *op. cit.*

¹⁰ A.C. Murazzo, *Pellestrina, storia di un'isola tra mare e laguna*, Tipografia Artigianelli, Venezia, 1982, p. 37.

¹¹ Giacomo Zille, *Morfologia della laguna*, in *La laguna di Venezia*, p. 4, *op. cit.*

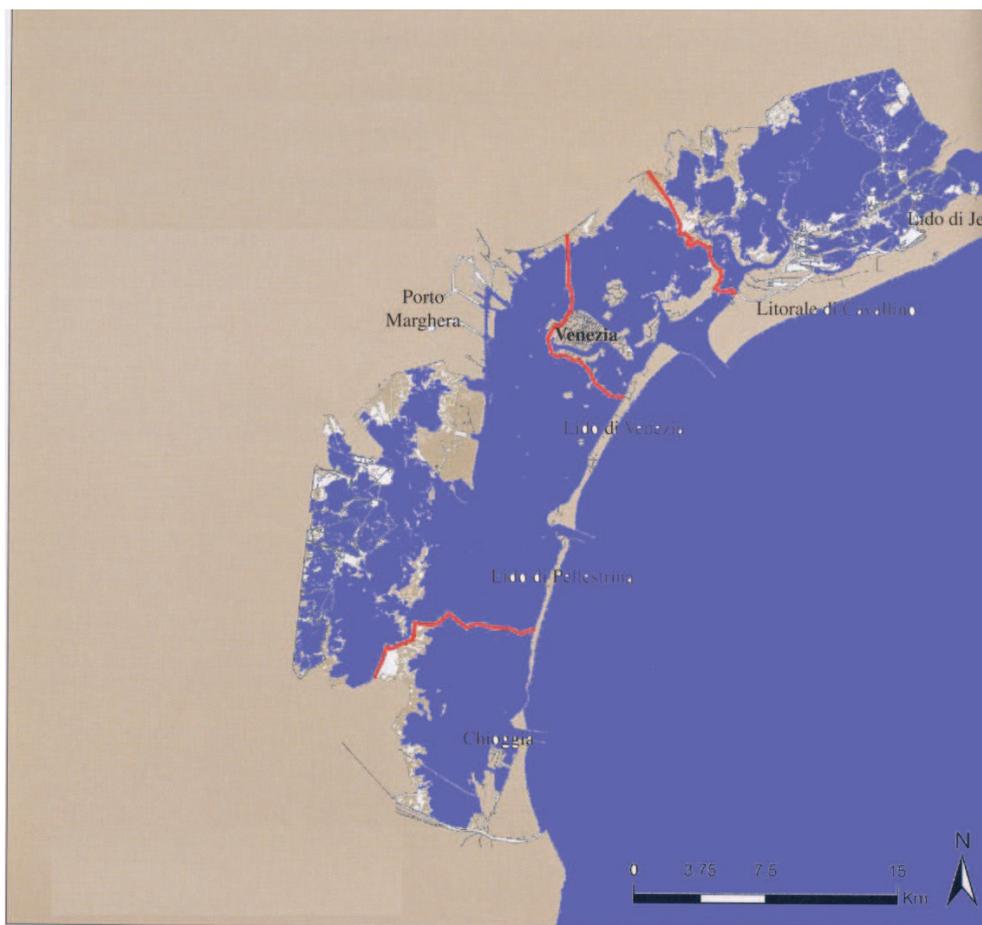


Figure 1. La subdivision de la lagune de Venise en sous-bassins (image de propriété de la Province de Venise)

La salinité de l'eau favorise le développement des poissons et des mollusques tout en leur conférant une saveur tout à fait particulière. Sa température également joue un rôle important, en particulier pour la reproduction. La température de l'eau de la lagune est toujours supérieure à celle de la mer, elle est parfois légèrement inférieure ou supérieure à celle de l'air¹².

On évalue les apports d'eau douce à environ un milliard de m³ par an, pour un bassin de drainage de 1840 km². La salinité de l'eau varie d'une zone à l'autre, avec des valeurs qui oscillent entre 27 pour mille dans le bassin nord, 33 pour mille dans le bassin sud et 34 pour mille du bassin central. Néanmoins, nous retrouvons aussi des

¹² Associazione culturale il Murazzo, *Pellestrina, storia di un'isola tra mare e laguna*, p. 28, *op. cit.*

valeurs inférieures, près de l'embouchure des cours d'eau, ou plus élevées pendant l'été, quand les précipitations sont minimales (par rapport à celles de l'hiver) et l'évaporation maximale¹³. Aujourd'hui, les rivières Dese et Sile-Marzenego se jettent toujours dans la lagune.

1.2 Un problème ancien : l'équilibre entre l'érosion et la sédimentation

Au cours des siècles, l'érosion et le *ripascimento*¹⁴ ont constitué, bien que pour des raisons différentes, des graves menaces pour Venise¹⁵. Très tôt, et pour faire face au risque d'envasement, la République de Venise a cherché à dévier le cours des rivières vers l'extérieur de la lagune (entreprise connue sous le nom de « diversion des rivières »).

La première intervention remonte à 1330 ap. J.-C., quand l'embouchure du Brenta fut déviée à l'aide d'une digue. Le Bacchiglione, (en 1540 ap. J.-C.), le Po (en 1599 ap. J.-C.), le Brenta, (en 1610 ap. J.-C.), et finalement le Piave et le Sile (en 1683 ap. J.-C.) ont ensuite successivement été déviés.

Afin de préserver l'équilibre de la lagune, la République de Venise établit un périmètre dans lequel il était interdit d'apporter toute modification, dénommé *conterminazione lagunare*. Il serpentait le long de 157 km et fut marqué, en 1790 ap. J.-C., par 99 bûches en pierre d'Istria (on en repère encore les traces aujourd'hui). À l'intérieur de cette aire, toute opération de bonification était interdite. L'objectif était de ne pas soustraire d'espace à l'expansion libre des marées et au brassage des eaux. En même temps, cette action permettait de limiter le phénomène de l'*acqua alta*.

Telle qu'il nous apparaît aujourd'hui, le paysage lagunaire est le résultat d'un long processus de transformations, conjuguant facteurs naturels et interventions humaines, orientées vers sa conservation.

¹³ Pier Francesco Ghetti, *Venezia e la sua laguna*, p. 13, *op. cit.*

¹⁴ Le *ripascimento* est le procès d'enterrement du bassin lagunaire à cause des détritiques portés par les rivières.

¹⁵ Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, Cierre/Canova, Sommacampagna (VR), 2004, p. 17.

Pour contrer les phénomènes d'érosion et empêcher ainsi que les barrières littorales ne se réduisent à de minces bandes de terre, (dépourvues de la protection des dunes et dès lors incapables de protéger les centres habités situés derrière la plage - ainsi que la ville de Venise - de la force de la mer) la République ordonna ensuite la construction des Murazzi. Ceux-ci ont été conçus par le Père Vincenzo Coronelli pour remplacer les anciennes *palade* (des pilotis remplis de pierres) devenus trop vulnérables. Les Murazzi furent construits à partir des dessins de l'ingénieur de la République Bernardino Zendrini.

Ce sont des ouvrages de maçonnerie en pierre d'Istria, entrecoupé de nombreux éperons brise-lames. Ils s'étendent tout le long des côtes de Pellestrina et d'une petite partie de celles de Sottomarina, là où les forces d'érosion arrachaient à la terre une quantité de sédiments supérieure à celle déposée. Ils mesuraient 12 mètres de largeur et s'élevaient à 4,30 mètres au dessus du niveau de la mer. La partie comprise entre Ca' Roman et Pellestrina, la seule complètement bâtie en pierre d'Istria, mesure 4.067 m, la partie restante, qui en est seulement recouverte, mesure quant à elle 9.980 mètres. Les travaux débutèrent en 1751, et furent achevés en 1782. Une plaque commémorative y a été posée en 1751 à l'initiative du Magistrat des Eaux de l'époque, pour souligner l'ampleur des travaux effectués. Elle est encore visible aujourd'hui¹⁶. Témoignage de l'importance accordée à cette entreprise, les services de manutention avaient obtenu de la République la création de voies d'accès spéciales, les « *carrizade* » qui traversaient les propriété privées et facilitaient ainsi la progression des travaux.

A partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle, la nécessité de protéger la lagune reparut néanmoins, engendrant de nouveaux travaux au niveau des « ports-canaux » du Lido, de Malamocco et de Chioggia. Ils consistaient cette fois à utiliser les digues les plus avancées pour canaliser l'eau de mer et en exploiter la force pour creuser les fonds là où des bancs de sable commençaient à gêner l'accès aux embouchures.

Dès ses origines, la République de Venise a pris conscience non seulement de l'importance stratégique et défensive de la lagune - qu'elle considérait comme une véritable « muraille » défensive - mais aussi de l'abondance de ses ressources et de

¹⁶ *Ibidem*.

l'exploitation qu'elle pourrait faire de cet espace hybride, situé entre l'eau et la terre. Elle fonda donc des institutions chargées de contrôler les activités qui y étaient menées, et auxquelles le gouvernement portait une très grande attention. De nombreux décrets peuvent en témoigner, en particulier ceux qui concernent la pêche, une activité qui a toujours joué un rôle essentiel pour les populations locales.

L'exercice de ce métier était soumis à la vigilance de la Magistrature de la Justice, instituée en 1173 à l'occasion de l'approbation de la *legge annonaria*¹⁷. En 1261 la Justice fut divisée en Nouvelle Justice et Ancienne Justice; cette dernière héritant des prérogatives de la Magistrature de 1173 en matière de pêche. Les compétences de cette institution étaient variées. Parmi celles-ci, nous comptons le contrôle et l'interdiction des activités de pêche considérées comme nuisibles pour les ressources naturelles, la réglementation des équipements de pêche, celle des prix du poisson et de leur salubrité, ainsi que le contrôle de l'hygiène des lieux de vente¹⁸. Une attention particulière était portée à la taille des mailles des filets qui devaient correspondre aux normes fixées par l'Académie dans le but de limiter la capture des jeunes reproducteurs dont la pêche était strictement contrôlée et limitée de façon saisonnière. À certaines périodes de l'année il arrivait que l'on interdise toute forme de capture dans les *ghebbi* et les bancs de sable.

L'ordonnance de l'Ancienne Justice du 4 septembre 1760, explique par exemple :

« [...] Pendant les quatre mois de mars, avril, mai et juin la pêche est entièrement interdite dans les marécages, les bancs de sable, les canaux et les *ghebbi* de toute la circonscription, quelle que soit la technique de capture ou la taille des mailles pour ce qui est de la pêche au filet.

Ceux qui oseraient braver cette interdiction, destinée à assurer la préservation des jeunes poissons présents actuellement dans les marécages et les *ghebbi* seraient durement sanctionnés [...] et se verraient confisquer leurs bateaux et leurs filets. » /

¹⁷ *Leggi e regolamenti della repubblica di Venezia sulla pesca e la vendita del pesce* dans Amministrazione Della Provincia Di Venezia, *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia storica di testi sulla pesca nella laguna, sulla sua legislazione, sul popolo, la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, Albrizzi Editore, Venezia, 1991, p. 7.

¹⁸ T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raichevich (éds), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, Edizioni Associazione « Tegnue di Chioggia », Chioggia, 2009, pp. 12 – 16.

« [...] nelli quattro mesi di Marzo, Aprile, Maggio e Giugno resta universalmente proibito la pesca con qualsiasi sorta di reti, ed arte, quantunque fosse di maglia più chiara del campione, sopra i paludi, barene, canai e ghebbi per tutto il circondario. Chiunque contravenire ardisse all'ordine presente diretto a preservare il piccolo pesce novello, che in detti tempi s'attrova sopra essi paludi, e ne' ghebbi s'intenderà incorso nelle pene afflittive [...] oltre la perdita delle barche, e reti »¹⁹.

Il existait aussi des normes particulières destinées à limiter les conflits entre pêcheurs, ces mesures permettaient de réguler l'exploitation des points d'eau et vallées de pêche²⁰ suivant un calendrier préétabli (la notion de propriété privée ne s'appliquant pas aux espaces aquatiques).

En 1501 fut institué le Magistrat des Eaux avec des pouvoirs de contrôle sur le régime hydrologique de la lagune. Les normes imposées par le Collège des eaux étaient très sévères. En 1641, par exemple, les cultivateurs des vallées de pêchent furent sommés : « d'abandonner toutes les *grisiolo* [canisses attachées ensemble] quel que soit le lieu où elles se situent, tout comme les poteaux qui étaient séparés par moins d'un demi-pied²¹ » / « *levar tutte le grisiolo doppie in qualunque sito e li pali che fossero meno di mezzo piede discosti l'uno dall'altro* »²², dans le but de ne pas freiner la circulation spontanée et libre des eaux. À ce propos, aujourd'hui encore, les personnes âgées du sud de la lagune peuvent citer un proverbe bien connu selon lequel « où l'on plante un poteau, naît un marécage » (« *anca un palo fa palùo* »²³).

Ce dicton issu de la sagesse populaire témoigne d'une prise de conscience précoce de la fragilité de l'écosystème et de l'impact que pouvait avoir la moindre intervention de l'homme sur la direction des courants et donc sur la profondeur.

Nous pouvons en conclure que la République, la « Serenissima », appliquait une discipline assez sévère à la gestion de la lagune, en tant que partie intégrante du système

¹⁹ *Leggi e regolamenti della repubblica di Venezia sulla pesca e la vendita del pesce* dans Amministrazione Della Provincia Di Venezia, *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia storica di testi sulla pesca nella laguna, sulla sua legislazione, sul popolo, la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, p. 7, *op. cit.*

²⁰ La dénomination de *valle da pesca* fait référence à une zone de la lagune délimitée pour la pêche avec des palissades en béton et autrefois avec des claies et des pieux qui permettaient à l'eau de filtrer. Aujourd'hui les palissades fixes protègent de la pollution. Dans ces zones on pratiquait la *vallicoltura*, c'est-à-dire une forme d'élevage extensif du poissons (définition tirée de www.istitutoveneto.it, le 25 novembre 2012). Aujourd'hui cette activité traditionnelle est en train de disparaître.

²¹ Unité de mesure.

²² *Leggi e regolamenti della repubblica di Venezia sulla pesca e la vendita del pesce*, p. 7, *op. cit.*

²³ Proverbe entendu pendant le travail de terrain.

de défense de la ville d'une part et d'autre part pour les ressources alimentaires qu'elle fournissait à la population.

Les pêcheurs(c'était vrai aussi des autres métiers) étaient réunis dans des corporations appelées *Scole*, c'est-à-dire « écoles »²⁴. Au début, les écoles étaient des associations spontanées, fondées sur l'assistance mutuelle entre gens réunis par l'exercice d'un même métier. A partir de 1567, l'institutionnalisation des Ecoles vénitiennes les obligea à s'inscrire dans leur école de référence. Les Confréries de pêcheurs furent soumises à un ensemble de règles (la *Mariegola* ²⁵) et placées sous la tutelle d'un *gastaldo*, un chef élu parmi les pêcheurs âgés, qui avait pour mission de veiller à ce que ces règles soient effectivement respectées²⁶. Parmi les plus célèbres et les plus importantes numériquement, on peut citer la Confréries de pêcheurs de San Nicolò dei Mendicoli (localité de la ville de Venise située près de l'église de Santa Marta, aujourd'hui dans le sestiere de Dosoduro²⁷).

Après la chute de la République, envahie par les troupes napoléoniennes en 1797, et avec l'institution de la Municipalité Provisoire, toutes les dispositions relatives à la gestion du territoire lagunaire et aux activités de pêche furent abolies. Elles furent cependant rétablies au moment de l'instauration du Gouvernement Autrichien et insérées dans *le Règlement disciplinaire pour la pêche en mer sur les Côtes du Golfe Adriatique*, daté du 4 décembre 1835.

Nous retrouvons d'autres dispositions relatives à la préservation de la lagune et à la réglementation des activités de pêche dans le Règlement de 1841, également promulgué par le Gouvernement Autrichien mais beaucoup moins rigoureux que le précédent. On peut y voir l'influence de la suppression des Ecoles par Napoléon

²⁴ Les *Scole*, écoles, sont des anciennes institutions laïques à caractère associatif et corporatif.

²⁵ Les *Mariegole* (Mère Règle) sont des actes constitutifs des *Scuole*. Les règles, les lois, les coutumes de la conduite professionnelle et religieuse y étaient réunies. Le registre où l'on enregistrait les noms de ceux qui appartenaient à une *Scuola* était à son tour appelé *Mariegola* ou Matricule.

²⁶ T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raicevich (éds), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, p. 118, *op. cit.*

²⁷ Les informations relatives aux modalités d'élection du *gastaldo* sont très intéressantes. Nous pouvons les trouver auprès de la Bibliothèque de l'Université de Padova (f. busta 198.20), en partie reproduites dans Amministrazione Della Provincia Di Venezia, *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia storica di testi sulla pesca nella laguna, sulla sua legislazione, sul popolo, la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, pp. 8 et 9, *op. cit.*

Bonaparte en 1806 et donc de tout contrôle institutionnalisé de la pêche traditionnelle. A titre d'exemple, on peut citer le cas de la *pesca vagantiva*²⁸, la pêche errante, qui n'est même pas mentionnée par le nouveau Règlement.

Dans la monographie *la Laguna di Venezia*, imprimée à Venise par Carlo Ferrari en 1940, nous retrouvons la définition suivante :

« On parle de pêche errante - de errer, errance – pour désigner un type de pêche dont la pratique n'est pas attachée à un lieu fixe et qui peut se pratiquer en un endroit quelconque, ici ou ailleurs selon le moment.

/« *Si chiama vagantiva, da vago, vagante, non fisso; intendendosi che è una pesca che può essere fatta qua e là [...] Il pescare che viene fatto ora in un luogo ora in un altro* »²⁹.

Après l'annexion au Règne d'Italie en 1866 la législation devint encore plus permissive, avec l'abolition de toute restriction relative à la taille des mailles des filets ou aux équipements utilisés pour les autres types de pêche, seule la commercialisation resta soumise à l'obligation de respecter une taille minimale des poissons et des mollusques.

Il s'agissait de ne pas sacrifier l'intérêt des pêcheurs – à l'époque l'une des couches les plus pauvres de la population- dans le seul but de préserver la ressource par des mesures jugées excessives³⁰.

Le contrôle de la législation fut délégué aux communautés locales qui ne disposaient pas, cela dit, des ressources économiques suffisantes pour embaucher autant de contrôleurs qu'il aurait été nécessaire.

Deux agents seulement furent chargés de contrôler les déplacements des pêcheurs dans toute la lagune de Venise³¹, ce qui impliquait un travail de nuit et loin

²⁸ Amministrazione Della Provincia Di Venezia, *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia storica di testi sulla pesca nella laguna, sulla sua legislazione, sul popolo, la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, p. 10, *op. cit.*

²⁹ AA.VV., *Dizionario dei vocaboli usati nelle valli da pesca*, dans *La Laguna di Venezia*, vol. III, VI^e partie, tome XI, Carlo Ferrari, Venezia, 1940, p. 207.

³⁰ T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raicevich (éds), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, p. 119, *op. cit.*

³¹ T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raicevich (éds), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, p. 120, *op. cit.*

des centres habités en conséquence de quoi des pratiques autrefois interdites ou strictement réglementées reparurent et commencèrent à progresser.

On peut donner comme exemple la capture du *novellame*, le jeune poisson, qui devint excessive vers la fin du XIX^e siècle³². Les naturalistes et les scientifiques de l'époque, le vénitien Davide Levi-Morenos³³ notamment, commencèrent à dénoncer publiquement les dangers pour l'écosystème et pour la faune lagunaire, qui déjà à cette époque montrait des signes d'appauvrissement. On se mit à réclamer des lois plus restrictives. Et surtout qu'elles soient respectées.

En tant que témoignage de ce phénomène, nous présentons un extrait tiré d'une lettre écrite par Levi-Morenos :

« Les recherches officielles attribuent la raréfaction du poisson à la recrudescence de pratiques utilisant des techniques de pêche interdites par la loi, conséquence d'une vigilance insuffisante de la part des l'Autorité. Nous avons en notre possession des documents attestant de la sagesse de la République en matière de législation relative à la préservation des ressources en poissons de la lagune et de sa capacité à faire respecter les normes en vigueur. Les délibérations sur la pêche étaient placées sous la tutelle de magistrats compétents et, dans chaque Ecole de pêcheurs, on élisait tout les deux ans deux pêcheurs choisis parmi les plus sages et les plus âgés, lesquels étaient chargés d'intervenir pour toutes les questions liées à la lagune. »

/ « Le ricerche istituite fecero conoscere che se l'abbondanza del pesce è diminuita, ciò devesi in gran parte attribuire alle inveterate abitudini di valersi de' modi di pesca proibiti dalla legge, e da poca sorveglianza da parte dell'Autorità. Son noti i vigori in fatto di pesca che vigevano sotto la Repubblica, e puossi dai documenti che stanno in nostra mano vedere che quella non ismentì punto il suo senno anche nello stendere le leggi per la conservazione della ricchezza del pesce delle lagune. Non solo le deliberazioni in fatto di pesche erano devolute a capacissimi magistrati, ma da ogni Scuola di pescatori ogni due anni doveva farsi elezione di due più vecchi e pratici tra esse, con l'obbligo di intervenire quando si trattava di cose spettanti alla laguna »³⁴.

³² La dénomination de *novellame* est employée pour faire référence aux poissons très jeunes qui étaient capturés par les pêcheurs pour être ensuite vendus dans les *valli da pesca* du périmètre lagunaire. Ils y étaient admis avec des finalités liées à l'élevage.

³³ Davide Levi-Morenos (1863-1933) est considéré par beaucoup de chercheurs comme le père de la pêche adriatique moderne. Son engagement social à l'égard des pêcheurs et des marins fut très grand. C'est à lui et à la collaboration de sa femme, Elvira, qu'il faut attribuer la création, en 1904, de l'École Jeunes Marins, à Chioggia. Elle était l'apanage des enfants orphelins et abandonnés, et son siège était le navire Scilla. L'école se consacrait à l'apprentissage d'un métier maritime.

³⁴ A. Targioni Tozzetti, *Annali del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio – La pesca in Italia*, Genova, 1872. Rapporté dans T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raicevich (éds), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, p. 120, *op. cit.*

1.3 La construction des digues et les travaux d'ensablement au XIX^e et XX^e siècles

Comme on l'a montré dans les pages précédentes, à des siècles consacrés au maintien d'un équilibre précaire, de graves négligences concernant les normes et les contrôles sont apparues dans le courant du XIX^e siècle, phénomène qui est allé s'amplifiant à partir des années 1850. Depuis cette date, le paysage lagunaire est en effet soumis à d'importantes modifications réalisées au nom du progrès et de la modernité.

Cette période démarre dans les années 1880 lorsque furent lancés les premiers travaux de construction de digues mobiles à l'embouchure des ports (achevés en 1934) et se poursuit avec l'aménagement progressive des bancs de sable et la mise en exploitation de l'espace lagunaire dans la deuxième décennie du vingtième siècle (Ils donneront naissance au pôle industriel de Marghera, symbole de modernité et de développement mais aussi de pollution). Dans les années 1960 d'importants travaux permettront encore de gagner plus de 3 280 hectares sur le domaine aquatique et les bancs de sable³⁵.

La construction de polders d'une part, la pression exercée sur les nappes phréatiques d'autre part, ont profondément bouleversé les équilibres maintenus jusque-là dans la lagune et provoqué un affaissement du terrain sur lequel la ville a été construite - les géologues parlent de « subsidence³⁶ » - avec pour corollaire une intensification du phénomène connu sous le nom *d'aque alte*.

La « *subsidence* » a par ailleurs contribué à l'abandon de certains types de pêche, comme la *seràgia* dans la lagune sud. Cette méthode, répandue autrefois dans toute la lagune était pratiquée à partir du printemps et jusqu'au début de l'automne. Elle consistait à clôturer une vaste zone de marécage – pendant la phase de la haute marée –

³⁵ Pour un approfondissement du sujet, nous renvoyons à G. Mezzetti, *L'ambiente mondo*, pp. 47 – 79, *op. cit.*

³⁶ La dénomination de subsidence fait référence à l'abaissement progressif d'une aire continentale; dans notre cas, du fond marin.

avec des filets à maille simple d'1, 3 m. d'hauteur. Ces filets étaient entrecoupés par des *cogolli*, des filets tubulaires avec un goulet. Avec une *seràgia* les pêcheurs pouvaient arriver à clôturer jusqu'à 1.000 mètres de lagune. Quand la marée descendait les poissons restaient emprisonnés, et ceux qui cherchaient à s'échapper finissaient dans les *cogolli*. Cette méthode de pêche demandait beaucoup de main-d'œuvre et servait de moyen de subsistance à beaucoup de familles.

L'augmentation de la profondeur dans certaines zones de la lagune la rend désormais impraticable dans de nombreux endroits, raison pour laquelle, à partir des années 1960, beaucoup de pêcheurs de Chioggia et de Pellestrina l'ont délaissée pour se tourner vers la récolte et l'élevage de moules.

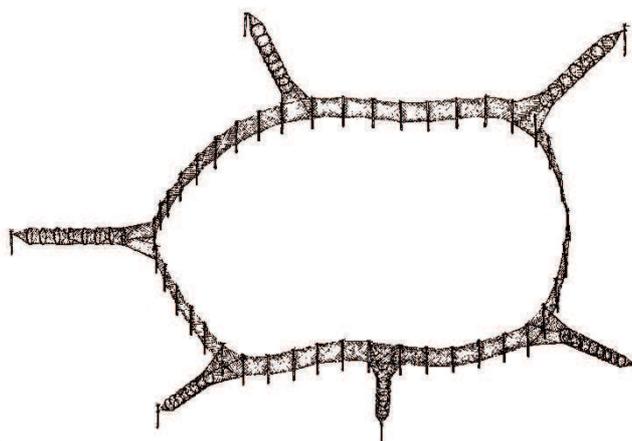


Figure 2. Un filet traditionnel du type à *seràgia*

Pour les besoins de l'agriculture et de l'industrie on a rapidement cherché à étendre la surface exploitable en direction de l'espace lagunaire et notamment des bancs de sable. Lancée en 1917, la création de Marghera, « première zone industrielle » a soustrait 5 km² de terrain à la lagune, sans considération aucune pour l'ancienne ligne de *conterminazione*³⁷. En 1963, 5 km² seront encore gagnés sur le plan d'eau pour la construction de la seconde zone industrielle.

³⁷ G. Mezzetti, *L'ambiente mondo*, pp. 73 – 74, *op. cit.*

C'est là que les raffineries de pétrole ont été installées ; dans les années les plus productives, elles ont employé jusqu'à soixante mille ouvriers. La « troisième zone industrielle », d'une superficie de 12 km², a été créée en 1969, elle n'a pourtant jamais été en usage, par manque de rentabilité.

La prise de conscience progressive des conséquences de ces transformations sur les équilibres lagunaires a donné naissance, en 1982 au Consortium Venezia Nuova³⁸, parmi les solutions proposées on peut mentionner le rétablissement des *ghèbi* originaux, une initiative qui devait améliorer le renouvellement des eaux de la lagune.



Figure 3. La zone industrielle de Marghera vue depuis la lagune

L'attaque de la lagune n'est pas seulement physique, mais aussi biologique. Elle atteint sa période la plus critique dans les années quatre-vingt, avec le déversement massif de phosphates et de substances azotées, d'origine à la fois agricole et industrielle³⁹.

³⁸ Le Consortium Venezia Nuova est le concessionnaire du Ministère des Infrastructures et du Magistrat des Eaux de Venise pour la réalisation des projets de sauvegarde de la lagune.

³⁹ T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raicevich (éds), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, pp. 12 – 16, *op. cit.*

La présence de ces substances a entraîné une invasion massive d'algues, avec pour corollaire une augmentation préoccupante de la mortalité des organismes vivants dans la lagune. L'agriculture, on le verra, a sa part de responsabilité dans l'appauvrissement des ressources dans zones centrales de la lagune, là où l'eau est le moins brassée par les courants⁴⁰. Beaucoup des espèces qui étaient autrefois pêchées sont devenues impropres à la consommation, en raison du déversement massif de phénols, cyanures et d'ammoniac.

En dehors des dégâts provoqués par les usines et par l'industrie pétrochimique, il ne faut pas non plus oublier ceux causés par les déchets huileux déversés dans la mer et dans la lagune par les grands pétroliers en route vers les usines du pôle pétrochimique de Marghera.

Enfin, l'aménagement de canaux suffisamment profonds pour permettre le passage de grands navires modernes (pétroliers et porte-containers entre autres) a également perturbé l'équilibre lagunaire. Le premier fut construit entre 1961 et 1969 dans le canal des Petrolini⁴¹ (ou canal Malamocco-Marghera) avec pour conséquence une augmentation de la force et de la vitesse des courants ainsi que de la salinité de l'eau, trois paramètres qui tendent à se rapprocher de ce que l'on observe dans les golfes marins⁴².

1.4 Les projets de conservation

Depuis la fin du XX^e siècle, on s'efforce de réparer les dégâts environnementaux causés par plusieurs décennies d'exploitation effrénée des ressources, en mettant en œuvre d'importants programmes de sauvegarde et notamment le rétablissement - et la

⁴⁰ Au cours des interviews réalisées, beaucoup d'éleveurs vénitiens de moules ont dénoncé, la perte de la production pour plusieurs années de suite, à cause des phénomènes liés aux différentes formes de pollution. Certains éleveurs ont même été obligés d'abandonner les viviers originaux pour les déplacer dans des zones où les eaux étaient plus propres.

⁴¹ Les matériaux extraits servirent à construire les polders sur lesquels fut créée la troisième zone industrielle.

⁴² T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raicevich (éds), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, pp. 12 – 16, *op. cit.*

consolidation - d'anciens bancs de sable, ou encore le système M.O.S.E. (Module Expérimental Electromécanique), un système de cloisons mobiles placées à l'embouchure des ports dans le but de protéger la lagune contre les grandes marées.

Comme nous avons déjà eu l'occasion de le souligner, la lagune de Venise est exposée aux marées les plus amples de toute la Méditerranée. On parle *d'acqua alta* lorsque l'eau dépasse le niveau des rivages et atteint les rues piétonnes des centres urbains. Les premiers habitants des îles lagunaires connaissaient déjà ce phénomène, qui avait lieu de façon périodique. A différentes époques, les chroniqueurs rapportent des récits plus ou moins dramatiques. Or, de nos jours, ces *acque alte* sont de plus en plus fréquentes. Il suffit de penser que ces cent dernières années, le terrain sur lequel est construite Venise s'est affaissé de 23 cm en raison des effets conjoints de l'élévation du niveau de la mer (eustatisme) et de l'abaissement du niveau du sol⁴³ (subsidence), ce qui n'est pas négligeable pour une ville construite à fleur d'eau. Les inondations se sont donc multipliées au cours des dernières décennies (en particulier dans les zones les plus basses et les plus anciennes comme la place San Marco⁴⁴) avec des conséquences notables, non seulement sur le plan économique mais aussi sur de nombreux autres aspects de la vie quotidienne, sans parler des dommages subis par le patrimoine architectural et l'environnement naturel.

A la fin du vingtième siècle la Magistrature des Eaux de Venise, a mis en œuvre, par l'intermédiaire du Consortium Venezia Nuova, un vaste chantier de travaux publics destinés à assurer la sauvegarde de Venise et de sa lagune.

Les textes font référence à un « Plan général des interventions » qui conjugue la protection du territoire et la gestion contrôlée de l'écosystème (défense de l'environnement, contre les tempêtes et contre le phénomène des *acque alte*⁴⁵).

⁴³ Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, Magistrato alle Acque di Venezia, Consorzio Venezia Nuova, *Venezia. Il sistema Mose per la difesa dalle acque alte*, Venezia, maggio 2010.

⁴⁴ *Ibidem*.

⁴⁵ Les informations qui suivent sont tirées du Ministère des Infrastructures et des Transports, Magistrato alle Acque di Venezia, Consorzio Venezia Nuova, *Venezia. Il sistema Mose per la difesa dalle acque alte*, e da Magistrato alle Acque di Venezia, Consorzio Venezia Nuova, *Le attività per la salvaguardia di Venezia e della laguna*.

Les interventions pour la sauvegarde de l'environnement concernent la reconstruction et la protection des bancs de sable originaux, la réhabilitation des canaux et des plus petites des îles, aujourd'hui abandonnées. Dans le même temps, on cherche à améliorer la qualité des eaux et à établir des mesures de sécurité dans les endroits les plus pollués.

La défense contre les tempêtes se focalise sur le problème posé par l'érosion des littoraux. Elle est basée sur des interventions programmées visant au rétablissement du paysage originel des rivages vénitiens, grâce à la reconstruction des plages et des dunes côtières, ainsi qu'à la consolidation des môles. En effet, les plages et les dunes ont toujours été le premier système de défense du territoire contre les agents climatiques. Parmi les plus importants de ces travaux de restauration, il faut mentionner la reconstruction d'une véritable plage dans l'île de Pellestrina, commencée en 1994. À cet endroit, la plage naturelle avait presque complètement disparu érodée par les courants marins. Ce phénomène avait réduit la largeur de l'île à quelques dizaines de mètres à peine (elle est située dans le méandre de Ca' Roman, où la ligne de séparation entre la mer et la lagune était formée uniquement par les Murazzi⁴⁶).

L'intervention devenait urgente dans la mesure où la présence des môles sur pilotis (construits entre la fin du XIX^e siècle et 1934), en accentuant le phénomène d'érosion du littoral, a pour conséquence une augmentation conjointe de l'apport en sédiments, exposant de plus en plus les villages au risque d'inondation (les Murazzi ne formant plus un rempart suffisant contre les marées les plus fortes).

On a donc reconstruit sur l'île une plage de 9 km de long pour 100 m de large à l'origine. Le sable a été dragué à une vingtaine de kilomètres du rivage (à une profondeur variant entre 17 et 20 m) sur le site d'une ancienne plage fossilisée il y a environ dix mille ans. Une falaise artificielle a également été créée dans la zone immergée, tout le long de la ligne de côte, afin de protéger et de stabiliser la plage. Il s'est d'ailleurs avéré que cette sorte de récif artificiel, en plus de protéger le littoral, offrait un abri idéal pour beaucoup de poissons. Le constat est intéressant dans la

⁴⁶ Consorzio Venezia Nuova (éd), *Salvaguardia di Venezia e della laguna: rinforzo dei litorali*, in "Quaderni trimestrali", n° 2 - 3, Venezia, 1995, pp. 32 -39.

mesure où beaucoup d'espèces avaient été décimées par la pollution et les captures excessives de ces dernières années.

Enfin, on a construit des petites digues transversales, destinées à intercepter les courants⁴⁷.

Mais les travaux les plus importants et les plus ambitieux pour la sauvegarde de Venise et de sa lagune sont sans doute ceux qui visent à lutter contre les *acque alte*. L'imposant projet d'ingénierie hydraulique Mose, lancé en 2003 à l'embouchure des ports de Lido, Malamocco et Chioggia, dans le but de protéger l'écosystème lagunaire contre ce phénomène a généré trois mille emplois.

Ces travaux consistent à créer un système de digues mobiles qui permettent d'isoler la lagune de la mer. Les digues mobiles sont constituées de cloisons situées sur le fond (donc complètement invisibles) et qui devraient se remplir d'eau. En cas de grande marée, de l'air comprimé est introduit dans les cloisons dans le but de les vider de l'eau qu'elles contiennent. Cela fait émerger les cloisons, en bloquant l'entrée du port et donc aussi le flux de la marée. Une fois, le danger écarté, les cloisons sont à nouveau remplies d'eau et replacées dans leur logement, sur le fond marin. On a également prévu, des écluses dans les trois ports, pour le passage des embarcations⁴⁸.



Figure 4. Le fonctionnement des cloisons mobiles du système MOSE (propriété de l'image : Consorzio Venezia Nuova)

Ces interventions ont toujours été accueillies de manière favorable par la population et par plusieurs académiciens. Parmi ces derniers, nous rappelons l'approche critique de l'ingénieur Luigi D'Alpaos, professeur d'Hydrodynamique à

⁴⁷ *Ibidem*.

⁴⁸ Consorzio Venezia Nuova, *Venezia. Il sistema Mose per la difesa dalle acque alte*, et Magistrato alle Acque di Venezia, Consorzio Venezia Nuova, *Le attività per la salvaguardia di Venezia e della laguna*.

l'Université des Études de Padova. Dans une étude récente sur l'hydrodynamique et la morphodynamique lagunaire, *Fatti e misfatti lagunari*, il présente une analyse lucide des avantages et des inconvénients des interventions de ces dernières années. Il remarque aussi que les cloisons mobiles du système MOSE pourraient devenir superflues dans quelques décennies seulement, si les prévisions concernant l'évolution du niveau moyen de la mer s'avèrent exactes⁴⁹. D'Alpaos se prononce en faveur prudence dans la mise en œuvre de travaux de conservation, basés sur des critères expérimentaux, avec en particulier le respect des principes de réversibilité et de réponse graduée aux problèmes posés. Il entend par ailleurs se démarquer de la tendance actuelle à l'alarmisme qui, en jouant sur l'émotion, mettrait en balance l'avenir de la ville.

Mais comment réagissent les principaux intéressés, les habitants de la lagune, face à ces travaux massifs ?

Selon les pêcheurs, les travaux qui ont les conséquences les plus graves sur l'écosystème de la lagune sont ceux réalisés à l'embouchure des ports pour l'installation des cloisons mobiles. Le rétrécissement des trois passages aurait bouleversé le flux de l'eau, qui entre et sort avec une force et une vitesse accrue, en suivant les cycles de la marée. Les pêcheurs, observateurs habituels des phénomènes liés à la lagune, ont commencé à remarquer une variation dans la circulation des courants, qui auraient disparus dans certaines zones pour se présenter avec intensité là où ils n'existaient pas⁵⁰ (rappelons à ce propos que ce sont ces courants qui, au cours des siècles, ont modelé la géomorphologie de la lagune. C'est cette force qui a dessiné le réseau des canaux, des *ghebi*, des bancs de sable, des marécages et des îles). Les ingénieurs du Consortium Venezia Nuova, consultés pendant la réalisation de ce travail confirment ces changements. Ils affirment avoir prévu la variation de la vitesse d'entrée de l'eau et de

⁴⁹ Pour un approfondissement du sujet, nous renvoyons à : Luigi D'Alpaos, *Fatti e misfatti di idraulica lagunare. La laguna di Venezia dalla diversione dei fiumi alle nuove opere alle bocche di porto*, Istituto Veneto di Scienze Lettere ed Arti, Venezia, 2010.

⁵⁰ Interview avec le pêcheur de Pellestrina Giannino Busetto Dato, le 16 juillet 2010.

sa distribution dans le bassin lagunaire, mais pas les parcours précis que ces courants emprunteraient⁵¹.

Parmi les plus lésés par ces changements, figurent les propriétaires des derniers viviers de moules de la lagune dont les concessions sont éloignées de l'embouchure des ports car ils se voient désormais privés du courant qui assurait autrefois l'apport en nutriments nécessaire à la croissance des mollusques. Mais les mytiliculteurs ne sont pas les seuls à dénoncer l'impact environnemental des travaux destinés à protéger Venise des *acque alte*. Les pêcheurs aussi (indépendamment de la licéité de cette pêche) dénoncent ces bouleversements, avec souvent un certain alarmisme. L'un d'entre eux, « non-professionnel » et passionné de chasse sous-marine - qu'il pratique avec d'autres collègues près de l'embouchure des ports - exprime sa colère face à la disparition des habitants du fond marin, liée selon lui à l'aménagement des roches et des digues mobiles. Il explique :

« [...] ils ont modifié les courants, ils ont déjà modifié tous les fonds. On ne peut plus pêcher. La flore et la faune marine qui se reproduit sur la base du type de fond, qui se fait depuis des siècles, ces fonds habités par des homards, des loups de mer, des crabes, *peòci* [moules], ils ont tous disparus. Ils étaient en train de revenir [après les problèmes eus avec les algues au début de l'année 2000] et maintenant ils ont tous disparu. Ils ont jeté des pierres, en changeant les courants. Le courant est beaucoup plus fort... Ils ont restreint les digues foraines et le courant n'est plus répandu, il est droit comme une autoroute et donc il a détruit le fond, il a creusé des trous » / « [...] *hanno modificato le correnti, hanno già modificato tutti i fondali. Non si può più pescare. La flora e la fauna marina che si riproduce in base al fondale, che si fa in secoli, questi fondali che erano abitati da astici, branzini, granchi porci, peòci [mitili], sono scomparsi tutti. E stavano tornando [dopo i problemi con le alghe agli inizi del 2000] e adesso sono scomparsi tutti. Hanno buttato sassi, cambiando le correnti. La corrente è molto più forte ... Hanno ristretto le dighe foranee e la corrente non è più sparsa, è diretta come un'autostrada e quindi ha distrutto il fondale, ha scavato buche...* »⁵².

Les pêcheurs des digues et les mytiliculteurs ne sont pas les seuls à dénoncer les interventions « scélérites » réalisées par les ingénieurs du Mose. Même les pêcheurs des palourdes vénitiennes, ou pour mieux dire, les ramasseurs, sont sur le pied de guerre

⁵¹ Cette rencontre eut lieu auprès du siège vénitien de Campo Santo Stefano du Consortium Venezia Nuova, le 10 avril 2011. Le référent a été l'ingénieur Marco Natali.

⁵² Interview avec Antonio Scarpa, pêcheur non professionnel du Lido, réalisée le 1^{er} mars 2010.

contre le Magistrat des Eaux, duquel dépendent les concessions pour la pêche lagunaire et la tutelle de la lagune. En octobre 2012 plus de soixante-dix coopératives de ramasseurs de palourdes, ont demandé une indemnisation pour des millions de dégâts, et adressé une pétition à l'Union Européenne et à la Procuration de la République pour protester contre l'augmentation de la mortalité des palourdes, qu'ils mettent sur le compte des travaux réalisés pour le Mose. Selon les coopératives de ramasseurs de palourdes de Chioggia et de Pellestrina, qui ont signé la pétition, les palourdes auraient été empoisonnées à la suite des travaux d'excavation liés au Mose. Ils dénoncent les énormes dommages causés au patrimoine et à l'environnement. Le Magistrat des Eaux a démenti l'implication des travaux en cours, accusant quant à lui l'augmentation de la température de l'eau, ces dernières années, ainsi que les phénomènes d'anoxie (pour la définition d'anoxie nous renvoyons au paragraphe suivant). La bataille se présente longue et difficile et déjà en 2010 une coopérative de Sottomarina (localité située près de Chioggia et traditionnellement vouée à l'agriculture) avait dénoncé une étrange mortalité des palourdes, et s'alarmait de constater que l'eau était anormalement trouble et remplie de sédiments près des aires où avaient lieu les interventions du Consortium Venezia Nuova⁵³.

Comme nous pouvons le remarquer, les conflits liés aux travaux visant la sauvegarde de la lagune sont nombreux, il est probable que d'autres sujets de discorde apparaîtront. Ces conflits auraient pu être évités, au moins en partie, si un effort de communication avait été fait en direction des nombreux professionnels, toutes catégories confondues, qui opèrent dans la lagune. Cette stratégie aurait permis d'expliquer l'objectif des interventions, et d'écouter avec attention les nécessités et les craintes de ceux qui tirent leur subsistance de la lagune, depuis des générations.

1.5 La situation écologique et environnementale

La lagune de Venise a pris sa forme actuelle au gré d'une longue série d'interactions entre l'homme et le milieu, conjuguant mise en exploitation et

⁵³ *Moria di vongole, esposto contro il Magistrato alla Acque*, dans « la Nuova Venezia », le 18 octobre 2012.

ajustements, destinés à assurer son renouvellement. Il y a des siècles que l'on s'attache à maintenir un équilibre et à limiter les impacts négatifs des interventions humaines, car il ne faut pas oublier que même les activités traditionnelles pouvaient avoir des effets néfastes sur le milieu (pensons par exemple aux industries de verre, aux tanneries ou au badigeonnage des tissus).

Cependant, ce n'est qu'à partir du début du XX^e siècle que les altérations d'origine anthropique ont vraiment commencé à poser problème. Plusieurs facteurs vont se combiner avec notamment d'une part une urbanisation diffuse et d'autre part la conquête de l'espace lagunaire pour les besoins de l'agriculture et de l'industrie.

Le principal responsable de la pollution est, sans contestation possible, le pôle chimique de Marghera. Pendant des années, des substances polluantes ont été rejetées et se sont accumulées dans les sédiments, leur concentration atteignant des sommets dans les années 1960⁵⁴. Parallèlement, on a assisté à une augmentation, dans les eaux de la lagune, de la teneur en matières organiques, en phosphates et en matières azotées provenant des décharges urbaines et agricoles (rappelons que ni Venise ni Chioggia ne sont équipées d'un réseau d'égouts). Dans les années 1980, ces rejets ont provoqué le développement massif et incontrôlé de microalgues, avec des réactions en chaîne sur tout l'écosystème lagunaire. On parle alors de « crise dystrophique ».

En biologie, la crise dystrophique correspond au niveau le plus grave d'un processus initialement provoqué par la croissance de la biomasse végétale. Il s'ensuit une augmentation de la consommation en oxygène qui va jusqu'à atteindre une phase dite « d'anoxie », qui se traduit par la production de sulfure d'hydrogène, extrêmement toxique pour tous les organismes vivants présents dans le milieu environnant⁵⁵.

Le problème de la prolifération des algues, auquel on n'a pas encore trouvé de solution, se pose de façon récurrente en période de forte chaleur. Les pêcheurs assurent pouvoir prévoir l'apparition de ce phénomène. Ils expliquent en effet :

⁵⁴ T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raicevich (éds), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, p. 14, *op. cit.*

⁵⁵ *Ibidem.*

« [En 2003] nous avons vu l'eau devenir marron. Elle était toujours trouble, que ce soit à la marée montante - alors que normalement, quand l'eau monte, elle amène de l'eau propre, - ou à la marée descendante. [...] et pendant presque tout l'été nous n'avons plus trouvé de crabes - ce sont les premiers animaux qui meurent - ni dans les canaux, ni dans le marécage, ni dans les digues. Les palourdes ont disparu, les couteaux, tout a disparu ! »

/«[nel 2003] abbiamo visto che l'acqua è diventata tutta marron, sempre torbida, sia con la cresente [fase in cui la marea cresce], che di solito quando cresce l'acqua porta acqua pulita, e sia in uscita [...] e per quasi tutta l'estate non abbiamo più trovato i granchi, che sono i primi animalletti che muoiono, sia nei canali, sia in palude, che nelle dighe, non ci sono più state le bevaràse [vongole di mare], le cappelunghe, sparito tutto! »⁵⁶.

Dans un article consacré aux invasions biologiques, utile pour introduire le thème abordé, Dalla Bernardina explique :

«...les collectivités concernées cherchent à dissimuler leur responsabilité éventuelle. Des rumeurs circulent. On crie au complot, on désigne des boucs émissaires. On minimise les risques ou, au contraire, on les dramatise. On prophétise aussi : les modifications de l'écosystème sont alors interprétées comme les signes avant-coureurs d'une apocalypse imminent, sorte de « punitions », à la manière des fléaux bibliques... »⁵⁷.

L'altération de l'équilibre (entre la mer et la lagune dans notre cas) est perçue comme une punition résultant de sa profanation. Cette lecture de l'ordre du monde, commune à beaucoup de sociétés occidentales (qu'elles soient maritimes, paysannes ou urbaines), peut être considérée comme l'héritage de la culture chrétienne qui a joué un rôle majeur dans la formation de la pensée européenne⁵⁸.

Les pêcheurs interrogés (nous nous appuyons sur des témoignages recueillis dans le cadre d'une enquête sur la pêche traditionnelle effectuée à la fin des années 1990 dans l'île de Pellestrina) proposent des interprétations intéressantes pour rendre compte des mécanismes de régulation des équilibres de l'écosystème marin. Les plus âgés expliquent que la mer et la lagune peuvent parfois tomber malade, comme

⁵⁶ Interview avec Antonio Scarpa, le 1^o mars 2010.

⁵⁷ Sergio Dalla Bernardina, *Les invasions biologiques sous le regard des sciences de l'homme*, dans *Les invasions biologiques, une question de natures et de sociétés*, Editions Quae, Versailles, 2010, p. 70. Pour une introduction approfondie au thème des invasions biologiques et des réactions suscitées dans les différents groupes sociaux, nous renvoyons aux pp. 65 – 108.

⁵⁸ Sergio Dalla Bernardina, *Les invasions biologiques sous le regard des sciences de l'homme*, p. 72, *op. cit.*

n'importe quel organisme animal. En temps normal, elles guérissent seules. Par contre, si c'est l'homme qui est à l'origine du trouble, les eaux ont du mal à retrouver leur équilibre et leur propreté, ainsi que leur abondance. C'est donc à lui qu'il revient d'intervenir. Mais comme cette action en réparation n'est pas « naturelle », ses conséquences peuvent également se révéler négatives. D'après les pêcheurs, ce serait la raison pour laquelle les « fauteurs de trouble » agissent de préférence de nuit et en cachette, bien qu'il ne soit pas possible d'échapper au regard attentif des habitués de la mer qui fréquentent les mêmes endroits et aux mêmes heures. Ils dénoncent :

« [...] il y avait ces algues qui sentaient mauvais et engorgeaient aussi les circuits d'eau de mer des moteurs marins, et alors ils ont jeté un désherbant pendant la nuit. Pendant la nuit ils ont jeté ce produit qui pulvérise ces algues. Cependant il a pulvérisé aussi tout le reste » / « [...] *c'erano queste alghe che facevano puzza e intasavano anche le prese a mare dei motori delle barche e allora hanno buttato un diserbante di notte. Di notte hanno buttato questo prodotto che polverizzava ste alghe. Però ha polverizzato anche tutto il resto* »⁵⁹

Parmi les différentes problématiques écologiques et environnementales qui concernent la lagune, dans les dernières années, il ne faut pas négliger celles liées à l'introduction d'espèces allochtones, c'est-à-dire des espèces provenant de milieux exotiques.

Dans la lagune, le phénomène a surtout pris de l'ampleur - et du même coup révélé son importance - suite à l'introduction de la palourde japonaise⁶⁰, ainsi qu'à celle de grandes algues (probablement entrées avec les navires aux quilles desquelles elles s'attachent), qui se sont très bien acclimatées. Généralement, les pêcheurs voient d'un mauvais œil tout ce qui est exotique : tout ce qui est étranger est perçu comme un compétiteur dangereux pour les espèces autochtones. Ce que confirment les chercheurs en sciences naturelles, mais en appuyant leur jugement sur la connaissance de la structure de la chaîne alimentaire. Ces espèces allochtones donc, agressent et détruisent les espèces autochtones dont elles s'approprient les niches écologiques. C'est ce dont est convaincu le mytiliculteur Giannino Busetto Dato, qui décrit les palourdes

⁵⁹ Interview avec Antonio Scarpa, le 1^o mars 2010.

⁶⁰ Ce phénomène fera l'objet d'un chapitre ultérieur.

japonaises comme de « féroces carnivores » qui dévorent les palourdes vénitiennes comme les moules⁶¹. Et en ce qui concerne les algues, le pêcheur Antonio témoigne :

« Ces algues étaient probablement toxiques elles aussi, et comme elles ne sont pas de la lagune, qu'elles ont été importées, elles ont tout tué. Cet été là, ce fut épouvantable, tout avait disparu, il n'y avait même plus de poissons. Elles ont tout chassé. Même dans les viviers [de moules] cette année là, ça a été le coup de grâce, et tout est parti à la mer. »

/« Queste alghe probabilmente erano anche tossiche perché non essendo della laguna, essendo state importate, hanno ucciso tutto. Quell'estate era stata una roba paurosa, era sparito tutto, non c'erano neanche i pesci, ha allontanato tutto quanto. Anche coi vivai [di mitili], quell'anno è stata la botta finale e tutti sono andati in mare »⁶².

Parallèlement, on assiste, à une recrudescence de ce que l'on appelle les « mucilages⁶³ » dans la mer Adriatique (des substances produites par les algues et qui se gonflent au contact de l'eau). L'apparition de ce phénomène, reste encore assez largement inexpliquée mais les naturalistes et les biologistes qui continuent de s'interroger sur ce sujet l'associent aux bouleversements climatiques et hydrodynamiques constatés dans la lagune, combinés avec l'augmentation des matières organiques apportées par eaux fluviales.

Nous avons déjà mentionné le cas de la « palourde japonaise », comme l'un des plus remarquables et des plus spectaculaires en terme d'acclimatation d'une espèce allochtone (*Tapes semidecussatus* o *Philippinarum*, Adam & Reeve), d'origine indo-pacifique en l'occurrence. A l'origine, elle avait été introduite dans un cadre expérimental, en 1983. Cette dénomination sert à la distinguer de la palourde « vénitienne » (selon les termes utilisés par les pêcheurs, *Tapes decussatus*, L.), l'espèce autochtone, dont elle tend à s'approprier la niche écologique. Sans entrer dans la polémique, qui a suscité de

⁶¹ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 24 juin 2010.

⁶² Interview avec Antonio Scarpa, le 1^o mars 2010.

⁶³ Les mucilages sont en réalité des substances appelées polysaccharides et produites par les algues. Ils sont collants et présents à tous les niveaux de la mer, depuis la surface jusqu'au fond. Ils émergent à la surface pendant les mois les plus chauds. Dans l'Adriatique le phénomène s'est présenté de manière massive entre 1989 et 1991, mais la première description du phénomène remonte au XVIII^e siècle (*Un altro mare*, p. 15, *op. cit.*)

nombreux commentaires et prises de positions diverses, on peut signaler qu'en réalité, la palourde japonaise n'a fait qu'investir l'espace laissé vacant par la palourde vénitienne déjà très affaiblie et ce depuis plusieurs années (notamment en raison de capacités de reproduction limitées)⁶⁴.

C'est en fait dans le début des années 1990, que les problèmes réels ont commencé à se manifester, lorsque les pêcheurs ont commencé à intensifier l'exploitation des ressources en utilisant des engins mécanisés qui ont profondément perturbé les équilibres environnementaux.

Nous faisons référence aux « turbosoffianti », (des machines qui tirent de l'eau en pression sur le fond : un type de pêche à la drague) dans un premier moment et, par la suite, aux « rastrelli vibranti », qui n'utilisent plus la force de l'eau mais sont dotées d'un petit moteur. L'utilisation de ces outils a eu un impact considérable sur la communauté benthique et, par conséquent, sur tout l'écosystème (ce sujet sera traité et analysé dans les prochains chapitres dédiés à la récolte et à l'élevage des mollusques).

Enfin, il ne faut pas oublier la pression supplémentaire exercée par le tourisme, sur un équilibre vénitien dont on a montré combien il était fragile. L'étude des données publiées par la Mairie de Venise permet de mesurer l'ampleur de la progression du tourisme de masse ces dix dernières années, passant de 6 286 780 passages recensés en 2001 à 9 497 653 en 2011⁶⁵.

Ces données ont été élaborées par l'assessorat au Tourisme de la Mairie de Venise, sur la base des données APT (Agence de Promotion du Tourisme) et du Service Statistique et de recherche municipale de Venise. A ce chiffre, il faut encore ajouter les milliers de personnes qui séjournent ailleurs et qui, quotidiennement, rejoignent le centre historique en train, en voiture ou en autobus, sans oublier les bateaux provenant des côtes de Croatie et de Romagne. Ces données doivent par ailleurs être comparées à celles qui concernent la population du centre historique, en

⁶⁴ Interview avec Michele Pellizzato, 8 mars 2010. Il s'agit d'un biologiste, membre du groupe de recherche qui a lancé l'expérimentation sur l'introduction de la palourde japonaise dans la lagune de Venise, en 1983.

⁶⁵ Città di Venezia – Assessorato al Turismo, *Il turismo nel comune di Venezia. Dati 2011*, Venezia, 2011.

constante diminution et qui comptait, au 30 juin 2012, seulement 58.606 personnes. Ensuite il faut ajouter les 29.513 habitants de l'estuaire et les 181.691 habitants de la terre ferme. Ce qui fait un total de 269.810 résidents⁶⁶.

Serge Latouche, le théoricien de la décroissance, parle de « bougeotte »⁶⁷ pour décrire le phénomène qui consiste à amener le tourisme de masse toujours plus loin, toujours plus vite et toujours plus fréquemment.

Ce phénomène a un impact environnemental très fort à l'échelle de la planète entière, mais il affecte en particulier les petites localités qui survivent depuis des siècles grâce au maintien d'un équilibre basé sur le nombre de personnes qu'un milieu déterminé peut supporter. La lagune de Venise trouve sa place parmi ces milieux extrêmement délicats.

Actuellement, l'industrie touristique est sévèrement critiquée, même au niveau international, en raison de son incompatibilité avec le maintien de l'équilibre lagunaire.

Ces dernières années on a vu l'émergence d'une nouvelle question, relative à l'entrée des grands navires de croisière dans la lagune, ainsi qu'à leur passage par le bassin de San Marco. Ceux de la dernière génération, mesurent plus de 300 mètres de long pour une jauge brute supérieure à 120.000 tonnes, dimensions décidément excessives par rapport au milieu dans lequel ils passent et à l'architecture de la ville.

Le plus grand d'entre eux est actuellement le MSC Divina. Il a été lancé en avril 2012 (à Venise justement) et mesure 333 mètres pour une jauge brute de 135 000 tonnes.

Les données recueillies par les comités de la ville⁶⁸ opposés au passage des bateaux dans la lagune font état de la nocivité des fumées dégagées. Ces fumées sont, en effet, dues à la combustion d'un type de gasoil désormais obsolète puisque considéré extrêmement polluant. Ensuite, il faut considérer la houle et les tonnes

⁶⁶ Données relevées par le Service Statistique de la Mairie de Venise. Elles sont consultables aussi en ligne à l'adresse suivante : www.comune.venezia.it.

⁶⁷ Serge Latouche, *Petit traité de la décroissance sereine*, Mille et une nuits, département de la Librairie Arthème Fayard, Paris, 2007. Ce texte a été traduit en italien avec le titre *Breve trattato sulla decrescita serena*, Bollati Boringhieri, Torino, 2008.

⁶⁸ Parmi les opposants les plus actifs à l'entrée des bateaux de croisière dans la lagune, il se doit se rappeler le Comité « No grandi navi », dirigé par le journaliste Silvio Testa. Des Comités analogues sont présents partout dans le monde.

d'ordures que ces véritables villes flottantes produisent et déchargent dans les ports (malheureusement aussi dans la mer). Les carburants utilisés pour la traction de ces navires sont 1.500 fois plus polluants des écodiesel actuels employés par les voitures modernes. En ce qui concerne la houle (qu'il n'est cependant pas possible d'imputer uniquement au tourisme de croisière) il faut souligner qu'elle n'est pas visible à la surface, mais que le passage de ces imposants bateaux crée une sorte de tourbillon sous-marin qui remonte jusqu'à l'intérieur des canaux. Des mesures effectuées dans les canaux limitrophes du bassin de San Marco ont révélé l'apparition d'un tourbillon d'eau de 20 cm environ, semblable dans son fonctionnement à un « mini tsunami ».

Ce phénomène met à l'épreuve les fondations médiévales extrêmement fragiles de la ville⁶⁹.

Le 12 octobre 2012, Orhan Pamuk (Prix Nobel pour la littérature), Pierre Rosenberg, (ancien directeur du Louvre), l'écrivaine Donna Leon et beaucoup d'autres intellectuels se sont regroupés pour signer une pétition adressée au Conseil italien Mario Monti, qui demande de :

« [...] Subordonner les intérêts économiques et financiers à l'obligation de gestion et au principe de précaution chaque fois que Venise et sa lagune sont mises en jeu, leur protection étant perçue comme l'un des défis paradigmatiques de la crise de la modernité en raison de leur fragilité et de leur importance. / « [...] *posporre ogni eventuale interesse di carattere economico e finanziario agli obblighi della tutela e ai principi di prudenza, tanto più che sono in gioco Venezia e la sua laguna, la cui protezione è vista come paradigma della crisi della modernità a ragione della loro fragilità e rilevanza* »⁷⁰.

⁶⁹ Colloque avec Silvio Testa, 5 décembre 2012.

⁷⁰ «*Stop alle grandi navi*» un appello internazionale, dans « La nuova di Venezia », le 17 octobre 2012.



Figure 5. Géants de la mer dans le bassin de San Marco (propriété de la photo : Silvio Testa)



Figure 6. L'émission de fumées (propriété de la photo : Silvio Testa)

En résumé, tout au long du XX^e siècle, la lagune a subi une série d'attaques : pollution d'origine agricole et industrielle, poldérisation des bancs de sable sur des

étendues très vastes, augmentation de la capacité de pêche, due à l'introduction de moteurs nautiques et d'instruments mécaniques modernes envahissants, augmentation du tourisme de masse. Tout cela a demandé le démarrage de grands travaux conçus pour sauvegarder l'écosystème (dont nous avons parlé dans le paragraphe précédent). Il reste toutefois difficile de rendre la nécessité de protéger l'environnement compatible avec les logiques de marché.

Il s'agit d'une cohabitation qui n'est pas toujours équilibrée, malheureusement, puisqu'elle penche souvent du côté de l'intérêt économique.

1.6 La lagune de Venise et l'homme

A supposer que chaque milieu impose aux hommes des conditions d'existence particulières, on doit pouvoir en repérer la trace dans leur culture. Une communauté fondée sur l'exploitation d'un milieu aquatique, qu'il soit marin, fluvial ou lacustre, devrait avoir élaboré des instruments adaptés à l'appropriation des ressources, distincts de ceux des sociétés dont le mode de vie dépend des ressources d'origine terrestre. Thompson fait cependant remarquer que la présence de la mer n'implique pas nécessairement la naissance d'une société maritime, et même l'abondance de poissons n'est pas une condition suffisante pour que des sociétés habitant près des côtes se mettent à l'exploiter⁷¹. En général pourtant, les sociétés maritimes développent des structures sociales et culturelles basées sur des spécialisations productives spécifiques où la pêche constitue la principale source d'approvisionnement, que l'anthropologue Mondardini Morelli propose d'appeler « *cultures de la mer*⁷² ».

Il faut rappeler que la pêche :

⁷¹ Paul Thompson, *The means to a living*, dans *Living the fishing*, Routledge & Kegan, London, 1983, pp. 3 - 46.

⁷² G. Mondardini Morelli (éd), *Introduzione*, dans *La cultura del mare*, « La ricerca folklorica », n° 21, avril 1990, p. 5.

Parallèlement, beaucoup d'ethnologues, comme V. Giovannoni et Y. Breton, préfèrent utiliser une deuxième dénomination : *ethnologie des sociétés de pêche*, ou plus généralement, *ethnologie de la pêche*. Ce choix est dicté par le fait que l'objet de ce domaine de recherche est représenté par les sociétés caractérisées par une production générale de poisson. Le sujet n'est donc pas circonscrit exclusivement au domaine marin.

« [...] tout comme la chasse et la récolte, est une technique d'acquisition qui emploie des ressources qui se trouvent à l'état sauvage. Toutefois, si comparés au gibier et aux autres ressources de la terre, les poissons ne sont pas visibles de la même manière, tout comme leurs parcours ne sont pas facilement identifiables. Contrairement aux animaux qui se déplacent sur la terre, ils ne laissent pas de traces sur la surface de la mer et leur présence doit être perçue par d'autres signes et indications. Pour les capturer il faut connaître leurs cachettes, trouver la manière de les rejoindre, prédisposer des pièges, les attirer avec l'appât, avec des lumières, etc [...] Pour les animaux terrestres, tout comme pour l'homme, les milieux aquatiques représentent un domaine dont l'exploitation demande la capacité de savoir se déplacer dans une dimension additionnelle »

Tout comme la chasse et la cueillette, la pêche est une activité qui relève du prélèvement de ressources présentes à l'état sauvage dans la nature. Mais les poissons ne sont pas visibles de la même manière que le gibier et les autres ressources d'origine terrestre, il est donc plus difficile de suivre leurs parcours. Contrairement aux animaux qui se déplacent sur la terre, ils ne laissent pas de traces à la surface de l'eau, il faut donc avoir recours à d'autres indices et à d'autres signes pour repérer leur présence. Pour les capturer, il faut connaître leurs cachettes, trouver le moyen de les atteindre, disposer des pièges, des appâts, ou les attirer en jouant sur la luminosité [...] Pour exploiter l'espace aquatique, l'homme, de même que les autres créatures terrestres, doit apprendre à évoluer dans une autre dimension.

/ « [...] non diversamente dalla caccia e dalla raccolta, è una tecnica di acquisizione che utilizza risorse che si trovano allo stato selvaggio, ma, rispetto alla selvaggina e alle altre risorse della terra, i pesci non sono altrettanto visibili, né i loro percorsi così facilmente identificabili. Contrariamente agli animali che si muovono sulla terra, essi non lasciano tracce sulla superficie del mare e la loro presenza deve essere avvertita attraverso segni e indicazioni d'altro tipo. Per catturarli bisogna conoscere i loro nascondigli, trovare il modo di raggiungerli, predisporre delle trappole, attirarli con l'esca, con fonti luminose, ecc. [...] Gli ambienti acquatici sono, per gli animali terrestri così come per l'uomo, un dominio per il cui sfruttamento bisogna muoversi con una dimensione addizionale »⁷³.

Admettons qu'il en va de même pour l'élevage des poissons et des mollusques, et intéressons-nous aux formes d'appropriation et d'exploitation des espaces aquatiques dans la lagune de Venise. L'espace lagunaire, dominé par l'alternance des marées, est exploité depuis des siècles à l'aide d'instruments de pêche, de filets d'affûts, de palissades et de digues construites dans les vallées de pêche. Ses frontières symboliques épousent la ligne de démarcation qui sépare la lagune de la terre ferme d'une part, celle qui la sépare de la mer d'autre part. Ce périmètre est à son tour partagé en plusieurs aires d'exploitation, une division du territoire qui a pour but de prévenir les conflits.

⁷³ G.W. Hewes, *The rubric "fishing and fisheries"*, dans « American Anthropologist », n° 50, pp. 238 – 246, cite dans G. Mondardini Morelli (éd), *Introduzione*, dans *La cultura del mare*, « La ricerca folklorica », *op. cit.*

Les pêcheurs l'île de Pellestrina par exemple avaient l'habitude de pêcher dans le cordon littoral du même nom (situé entre les ports de Chioggia et de Malamocco) sans empiéter sur les territoires des autres communautés de pêche. Ils n'allaient donc ni dans la lagune nord, apanage des pêcheurs de Burano, ni dans les zones centrales, considérées comme la propriété de ceux de la Giudecca ou de San Pietro Di Castello. Les relations entre Pellestrina et Chioggia, l'île voisine, n'étaient pas non plus conflictuelles, cette dernière se consacrant de préférence à la pêche en mer (une activité dont les communautés vénitiennes lui laissaient l'exclusivité⁷⁴).

Ces données montrent que les communautés de pêche revendiquent certains droits d'usage exclusifs sur les espaces dont ils exploitent les ressources depuis toujours.

Les rapports établis entre la société vénitienne et la lagune permettent de la définir comme un espace économique⁷⁵ dont l'anthropisation complète coïncide avec le développement de la mytiliculture. Ce n'est effectivement qu'à partir du début des années 1950 que la domestication de cet espace hybride et instable (qui marque à la fois la frontière entre la mer et la terre et celle entre les eaux douces et les eaux salées) a pris une tournure inédite, et progressé continuellement jusque dans les années 1970, date à laquelle la mytiliculture atteint son apogée. Entre temps, la lagune sud avait vu se multiplier les installations destinées à l'élevage des moules, phénomène attribué à l'absence de tout cadre normatif pour assurer la réglementation et le contrôle de ce nouveau type d'activité. Les canaux ne furent pas épargnés par cette prolifération, qui devint rapidement un danger pour la navigation, et obligea le Magistrat des Eaux à

⁷⁴ Du point de vue comparatif, le contenu de l'article de Matteo Aria, *Come sembra lontano il mare dalla spiaggia: analisi di alcuni aspetti della cultura del mare in area Nzema*, dans « la Ricerca folklorica », n° 42, Grafo Edizioni, Brescia, 2000, pp. 129 – 150 est très intéressant. Sur la base des recherches entamées par Aria au Ghana, nous retrouvons la même situation de division des espaces marins de pêche, même si au Ghana ce phénomène renferme une dimension ethnique. Les deux groupes ethniques des Fante et des Nzema n'occupent jamais les mêmes aires, mais des espaces très distincts. Cela évite d'interférer les uns les autres dans l'exploitation des ressources de poissons, en évitant des situations de compétition qui peuvent entraîner des conflits.

⁷⁵ En ce qui concerne les différents concepts d'« espace », en relation aux différentes communautés humaines, nous renvoyons à Barbara Fiore, *Introduzione*, dans « la Ricerca folklorica », n° 11, octobre 1985, pp. 3 et 4.

intervenir en établissant des aires spécifiques d'exploitation d'un côté, et de l'autre en restreignant l'accès à certaines zones et en faisant supprimer les installations illicites.

La Surintendance des Biens Culturels et Architectoniques de Venise fit elle aussi part de son inquiétude, craignant de voir le paysage lagunaire défiguré par ces nouvelles constructions. En 1976, face à l'augmentation des demandes de concessions dans un espace déjà presque saturé, la commission de Sauvegarde décida de s'opposer à l'installation de nouveaux éleveurs⁷⁶, sans pour autant remettre en question la licéité des élevages. Il faut dire que ces ressources « offertes » par la lagune représentaient une richesse socio-économique considérable. Beaucoup plus marquée que durant les siècles précédents (lorsque la pêche se pratiquait à l'aide de pièges et de filets), cette nouvelle phase de domestication de l'espace a eu des répercussion jusque sur le langage employé par les pêcheurs, qui tend à se rapprocher de celui de l'élevage (comme nous le verrons dans le chapitre consacré à ce sujet). Dans un bon nombre d'interviews réalisées auprès de pêcheurs âgés, qui se sont convertis de manière spontanée et volontaire à l'élevage, le territoire lagunaire est comparé à une campagne où on peut s'orienter facilement en prenant pour point de repère l'un ou l'autre des élevages de moules – appelés viviers – ou l'un ou l'autre *cašoni*⁷⁷. Les viviers de moules et les *cašoni* sont considérés comme des propriétés privées, auxquelles seuls peuvent accéder ceux qui y travaillent (y compris pour la manutention), c'est-à-dire la famille et quelques amis très proches. En effet, on craint beaucoup les vols qui sont assez fréquents, (c'était en particulier le cas quand les moules atteignaient des prix de vente très élevés⁷⁸) et les

⁷⁶ Michele Pellizzato, *L'allevamento e la pesca di ostriche, mitili, vongole e granchi*, dans *Pesci molluschi e crostacei della laguna di Venezia. Risorse ittiche e ambiente lagunare tra storia e innovazione*, Cicero Editore, Venezia, 1990, p. 143.

⁷⁷ Les *cašoni* sont des cabanes sur pilotis très diffusées dans la lagune sud. Ils étaient très utilisés par les mytiliculteurs pour y déposer les équipements et en tant que base d'appui pour réaliser différentes phases du travail des moules. Aujourd'hui, la plupart des élevages a déménagé en mer. Pour cette raison, beaucoup de *cašoni* ont été abandonnés. Néanmoins, certains sont encore utilisés par les derniers mytiliculteurs lagunaires et par certains pêcheurs. De plus, ces dernières années l'industrie touristique essaie de les récupérer.

⁷⁸ C'est ce qui m'est arrivé pendant l'une des excursions en bateau, réalisées pour visiter les viviers. En effet, il n'a pas été possible de visiter les élevages, mais seulement ceux appartenant à la famille du pêcheur qui m'accompagnait. Un autre pêcheur, qui n'a pas de relations avec les mytiliculteurs, a refusé de m'accompagner avec son bateau. Sa justification était liée à la crainte que les mytiliculteurs puissent penser qu'il y allait pour voler. De plus, cette action aurait été considérée encore plus grave puisque l'embarcation qu'il utilise pour travailler est connue. Il existe une sorte de contrôle social visant à

pêcheurs amateurs sont donc vus d'un mauvais œil, s'ils jettent leurs appâts dans une zone trop proche d'un vivier.



Figure 7. Un *caïon* traditionnel utilisé pour la mytiliculture

Les habitués du milieu lagunaire expliquent que, pour eux, il s'agit d'une campagne où ils ne peuvent pas perdre leur chemin car ils le connaissent dans ses moindres recoins, et sont notamment capables de passer d'un canal à un autre en utilisant des raccourcis connus d'eux seuls, qui sinuent entre les hauts fonds et où l'eau n'atteint pas un mètre de profondeur. Les éleveurs les parcourent à bord de bateaux très rapides à fonds plats, en faisant vrombir tous les chevaux de leurs moteurs. Même s'ils enfreignent le code de la navigation, beaucoup de pêcheurs privilégient toujours le chemin le plus court, qui est souvent aussi le moins fréquenté (comme nous avons pu le vérifier personnellement lors d'une visite à certains viviers). Ils expliquent que, dans les canaux navigables, on ne peut pas aller trop vite puisque les vagues provoquées par les autres embarcations obligent à ralentir et à changer sans cesse de direction. S'y adjoint le trafic des plaisanciers, pas toujours experts en ce qui concerne les normes de la navigation lagunaire⁷⁹.

protéger les concessions des vols. Nous analyserons ce phénomène en détail dans les prochains chapitres.

⁷⁹ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 10 juillet 2011, avec sortie en bateau pour visiter les élevages traditionnels de moules.

Mario, pêcheur de Chioggia, raconte qu'entre la fin des années 1970 et le début des années 1980, il allait avec son père ramasser des moules sur des bancs naturels de la lagune :

« Autrefois la lagune était une campagne, quand j'étais gamin, c'était une campagne, tout y naissait. Maintenant ils l'ont abîmée » / « *una volta gèra una campagna la laguna, quando gèro ragasìno io era una campagna, nasèva de tuto. Adesso i l'ha rovinà...* »⁸⁰.

Mario ne se contente pas de comparer la lagune de l'époque à un territoire sûr et domestiqué, il en souligne aussi la fertilité (celle d'une campagne abondante qui offre ses richesses à qui veut les cueillir) et oppose cet « âge » d'abondance à l'état de dégradation constaté actuellement. Signalons à ce propos l'interprétation intéressante de Mondardini Morelli qui envisage la lagune comme un lieu anthropologique symboliquement opposé à la mer, espace vécu comme celui de l'altérité par les habitants⁸¹. Cette opposition serait sanctionnée par des pratiques rituelles de sacralisation et de contrôle de l'espace, qui culminent dans la cérémonie vénitienne du *sposalizjo del mare*, « le mariage de la mer », une cérémonie qui, à première vue, symbolisait la domination politique de la ville sur la mer Adriatique⁸². Mondardini Morelli explique, en citant à son tour Cosgrove, que dans le déroulement de cette ancienne cérémonie traditionnelle vénitienne :

« ce sont les eaux de la lagune qui reçoivent la bénédiction, tandis que le mariage a lieu en pleine mer [...] Les eaux de la lagune n'exigeaient aucun rite de contrôle, en revanche, elles constituaient un élément sûr, connu » / « *sono le acque della laguna a ricevere la benedizione, mentre lo sposalizjo avviene in mare aperto [...]. Le stesse acque della laguna non esigevano alcun rito di controllo, costituivano invece un elemento sicuro, conosciuto* ».

⁸⁰ Interview avec Mario, pêcheur de mer de Chioggia, le 10 septembre 2010.

⁸¹ Gabriella Mondardini Morelli, *Città di mare: Venezia*, dans « Civiltà del mare », janvier-février 1998, pp. 11 - 12.

⁸² La cérémonie du *Mariage de la mer* se déroule à l'occasion de la fête de l'Ascension et elle fut instituée dans l'année 1000 ap. J.-C. environ grâce au Doge Pietro Orseolo II. Son caractère propitiatoire se fait patent dans la prière qui dit : « Pour nous et pour tous les navigateurs, que la mer puisse être calme et tranquille » / « *per noi e per tutti i navigatori il mare possa essere calmo e tranquillo* ». Une fois le rite terminé, de l'eau bénite était versée dans les eaux de la bouche de port de San Nicoló. À cet endroit, avant la construction des digues foraines au XIX^e siècle, la terre limitait déjà avec les eaux de la mer.

Cela démontre que l'espace lagunaire ne demandait aucun rituel d'exorcisation du risque, dans la mesure où les habitants le percevaient comme un territoire protecteur et très fréquenté, alors que –et c'est un trait que partagent quasiment toutes les communautés maritimes- de nombreuses formes rituelles jaillissent de la confrontation avec la mer, où l'opposition entre la vie et la mort est beaucoup moins marquée.

Afin de confirmer cette interprétation, au-delà de la cérémonie du « mariage de la mer », nous pouvons aussi analyser la fête de San Domenico, qui a lieu à Chioggia le 2 août. Chioggia est une ville traditionnellement dédiée à la pêche en mer, même si il y existe aussi de petits groupes de pêcheurs lagunaires, comme dans l'île voisine de Pellestrina. Cette spécialisation a valu à Chioggia une sinistre réputation, l'île est en effet tristement célèbre pour les nombreux naufrages qui ont endeuillé sa population jusque dans les années cinquante-soixante, lorsque l'on organisait encore des battues de pêche en mer, monté à bord des bateaux traditionnels en bois, les *bragozzi*.

Aujourd'hui encore, on peut trouver des familles où les hommes de toute une génération, (parfois même ceux de la génération actuelle) sont morts en mer⁸³. Pour exorciser le risque de naufrage, on avait parfois recours à des pratiques magico-religieuses, consistant par exemple à peindre deux grands yeux sur la proue des navires. On attribuait en effet à ces ornements, le pouvoir d'éloigner les présences maléfiques, à savoir les âmes de ceux qui étaient morts en mer (D'autres pêcheurs préféraient faire figurer une image de la Vierge ou encore un crucifix⁸⁴). L'ambiance de convivialité qui entoure la célébration des fêtes de San Domenico apparaît nettement dans le rite de bénédiction de la mer, auquel les pêcheurs participent avec leurs bateaux, accueillant à bord ceux qui, dépourvus d'embarcation, souhaitent quand même y assister. Le pêcheur Mario insiste :

⁸³ Il s'agit de souvenirs douloureux qui font leur apparition de manière presque systématique dans toutes les interviews.

⁸⁴ L'habitude de décorer la proue des embarcations avec deux yeux se retrouve aussi auprès des pêcheurs de Bellaria, une localité de la côte adriatique de la Romagne, qui est aujourd'hui un centre touristique balnéaire. Pour un approfondissement, nous renvoyons à Varide Nanni, *Lo spazjo ineguale. Nota sulle categorie spaziali di una comunità marinara*, dans « la Ricerca Folklorica », n° 11, octobre 1985, pp. 67 – 71.

« [...] il ne s'agit pas de la bénédiction des bateaux, il s'agit de la bénédiction de la mer. Moi j'y tiens [...]. Il y a les bateaux qui font monter les gens, et après tu sors en mer, l'évêque dit la messe et on jette une guirlande. C'est une belle tradition » / « [...] *no sé una benedisió n dela barche, sé la benedisió n del mare. Mi ghé tègno. [...] Ghé sé le barche che tire su le persone, e po' ti va fuori in mare, il vescovo dice la mesa e i bute una ghirlanda. E' una tradisione bèla* »⁸⁵.

En se basant sur le témoignage du pêcheur, nous remarquons que c'est bien la mer, entité imprévisible, qui doit être apaisée : la bénédiction n'est ni celle du bateau, ni celle du pêcheur, ni celle des filets.

L'omniprésence du risque de perdre la vie en mer (encore bien réel quoique de façon moindre depuis que les bateaux sont équipés de moteurs) a engendré une mentalité particulière chez ces pêcheurs (nous l'analyserons dans un prochain chapitre.) Le pêcheur qui retourne de la mer peut être comparé au vainqueur d'une bataille, une bataille contre la mer et ses proies, pour sauver sa vie. Le pêcheur qui rentre d'une sortie en mer peut être comparé au vainqueur d'une lutte à mort contre la mer et ses créatures. Comme chaque victoire, celle-ci est célébrée par un rituel festif qui se déroule dans un univers réservé aux hommes : celui des bistrotts du port où les pêcheurs se rendent pour boire et jouer aux cartes avec les autres marins. Pour ceux qui fréquentent régulièrement la lagune, ce n'est pas le couple terre/mer qui importe mais celui qui oppose la mer et l'espace lagunaire. Comme témoignage du fait que les pêcheurs perçoivent la lagune comme une extension des terres où ils habitent, leur « campagne », nous rencontrons, le long de certains canaux, tout comme dans les rues de la ville, des chapiteaux votifs construits grâce à la dévotion populaire au-dessus des *briccole*, les pieux de bois⁸⁶ auxquels on ne peut accéder sans l'aide d'une embarcation. Il s'agit d'une tradition séculaire encore très significative aujourd'hui. De façon générale, les habitants de la lagune vouent un culte à la Sainte Vierge⁸⁷.

⁸⁵ Interview avec Mario, pêcheur de mer de Chioggia, le 10 septembre 2010.

⁸⁶ Ces pieux étaient utilisés pour délimiter un canal navigable.

⁸⁷ Nous retrouvons la dévotion à la Sainte Vierge aussi dans un autre métier lié à l'eau et à la lagune : les gondoliers de la ville de Venise. Traditionnellement, chaque *stazio* (lieu où l'on accoste les gondoles) de gondoles possède un chapiteau suspendu sur l'eau et consacré à la Vierge. Pour sa maintenance, on réalise d'habitude une collecte parmi les gondoliers qui sont membres du *traghetto* (synonyme de *stazio*). Pour plus de détails, nous renvoyons à Rita Vianello, *Il gondoliere*, Cierre, Verona, 2011.

L'agencement spatial des vieilles maisons de pêcheurs dans l'île de Pellestrina reflète également la prégnance de cette représentation de la mer, perçue comme un élément dangereux et étranger. Toutes ont leur entrée tournée vers la lagune. C'est aussi de ce côté que sont amarrés les bateaux de pêche, que se déroule la vie publique, que l'on se promène, que l'on répare les filets ou que l'on reste assis à discuter sur le seuil des maisons tandis que les femmes brodent. De l'autre côté de l'île, où serpente la route carrossable qui relie du nord au sud les trois centres habités, ne laisse voir aucun signe d'activité.



Figura 8. L'habitat de Pellestrina vu de la lagune

Au début du vingt-et-unième siècle, le paysage lagunaire s'est encore transformé, suivant la même tendance que beaucoup d'espaces situés en milieu terrestre. Les améliorations apportées par les nouvelles technologies ont permis de déplacer les viviers vers la pleine mer où la croissance des moules est plus rapide. Il n'en subsiste que quelques-uns dans la lagune. Lorsque l'on s'y promène, on ne voit guère plus que les structures squelettiques des anciens élevages désormais abandonnés, équivalents lagunaires des banlieues désaffectées de la plupart des grandes villes. Nous ne pouvons qu'imaginer l'activité frénétique qui, il y a quelques années, entouraient ces structures depuis les premières heures de lumière jusqu'au coucher du soleil. Cet état d'abandon ne peut pas uniquement être mis sur le compte de la compétition des élevages off-

shore et à la chute des prix de vente. Il est également dû, en bonne partie, à un processus commencé plus tôt et lié au développement du marché de la palourde. Comme nous l'avons souligné précédemment, vers la fin du XX^e siècle l'augmentation des échanges commerciaux et l'accélération des moyens de transport ont entraîné un phénomène nouveau et très discuté : l'introduction, volontaire ou non, d'espèces étrangères (dont la « palourde japonaise » dont nous avons déjà parlé).

Soumises à un ramassage indiscriminé, les palourdes de la lagune (véniitiennes ou étrangères) sont, en quelques années, devenues de plus en plus rares. À tel point que, dans les années 1990, les autorités compétentes en matière de pêche ainsi que les coopératives ont été forcées d'intervenir, en instituant des jours et des horaires spécifiques pour la pêche et en fixant des seuils quantitatifs à ne pas dépasser. Ces interventions peuvent aller jusqu'à imposer de longues périodes d'interdiction, périodes dites « de fermeture », afin de faciliter la reproduction et de limiter l'appauvrissement de la ressource. La difficulté réside dans la mise en application de ces normes limitatives, car en dépit des efforts, le ramassage illégal perdure. Afin de limiter les dégâts, des élevages expérimentaux de palourdes ont été ouverts dans la lagune, d'abord au nord puis au sud ; initiative qui a encore davantage modifié le paysage lagunaire. Les aires choisies se caractérisent par des fonds bas, où le terrain boueux estensemencé grâce à l'introduction de jeunes alevins. Ensuite, exactement comme dans le travail des champs et en observant des tours de garde rigides, les pêcheurs se rendent à ces endroits avec leurs bateaux afin de ramasser le produit devenu adulte, dans une lagune désormais plus que domestiquée. Parmi les pêcheurs, ceux qui se livrent à cette activité ne sont plus comptés parmi les collègues, mais plutôt parmi des paysans, parfois avec sarcasme. Les aires de récolte sont comparées à des champs labourés, à un territoire qu'on peut difficilement considéré comme lagunaire⁸⁸. En effet, il suffit de regarder quelques photographies aériennes pour remarquer tout de suite la ressemblance entre la lagune et les terrains agricoles.

1.7 Données statistiques et aperçus de la législation

⁸⁸ Le même jugement était exprimé pour le passé à l'égard des pêcheurs devenus mytiliculteurs.

Actuellement les points d'eau lagunaires relèvent du régime de la propriété domaniale ; il faut donc les considérer comme des biens communs, où l'exercice de la pêche est permis selon les limites fixées et réglées par la législation.

Si autrefois la lagune offrait leur subsistance à de nombreuses communautés de pêcheurs, aujourd'hui, elle est l'apanage des gens qui pratiquent une pêche et une récolte très spécifiques, parfois uniques, comme la préparation des *moèche*, les crabes verts appartenant à l'espèce *Carcinus moenas*, dépourvus de carapace pendant la période de la mue⁸⁹. La créativité populaire, alliée à l'expérience, a donné naissance à une grande variété de types de pêche et de récolte de mollusques, qui varient d'un individu à l'autre. Ces différentes pratiques coexistent ou se succèdent les unes aux autres tout au long de l'année, alternent en fonction des saisons et des habitudes des proies recherchées⁹⁰.

L'analyse de ces pratiques, dans leur diversité, nous permet de dégager certaines caractéristiques générales, qui aident à mieux comprendre comment les pêcheurs réagissent aux tentatives de régulation de l'exploitation des ressources, depuis les premières normes édictées par la « Serenissima » jusqu'à la législation contemporaine. A première vue, la réaction qui domine est souvent celle du rejet : rejet des organes législatifs et rejet des règlements promulgués. Ceux pour qui la lagune est un espace de travail et qui en tirent leur subsistance ne supportent pas l'intervention d'institutions qu'ils jugent abstraites. Dans l'esprit de ceux qui fréquentent la lagune depuis l'enfance en effet, l'expérience est la seule méthode d'apprentissage possible, celle qui permet d'acquérir les connaissances nécessaires pour fonder la légitimité d'une intervention. Ils sont donc très critiques vis-à-vis de normes qui ne tiennent pas compte de leur point de vue, des normes incompréhensibles à leurs yeux et vécues comme des contraintes abusives, exercées d'en haut pour asseoir une domination. En fait, les pêcheurs et les

⁸⁹ Gianfranco Bonesso, *Granchi in laguna. La produzione delle moèche a Burano*, dans « La ricerca folk loricista », n° 42, octobre 2000. La lecture de l'article nous permet de comprendre qu'une production similaire se retrouve au Maryland, avec les crabes bleus. Il s'agit du seul cas connu de production de « crabes mous », à l'extérieur de la lagune de Venise.

⁹⁰ Pour des approfondissements relatifs à la variété et la richesse de la pêche traditionnelle de la lagune sud nous renvoyons à Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, *op. cit.*

ramasseurs de mollusques possèdent leurs propres systèmes de régulation, édifiés sur la base de règles transmises de génération en génération, et destinées non seulement à prévenir les disputes mais aussi à organiser l'exploitation du territoire.

Ces habitudes sont parfois très particulières, au point qu'il peut s'avérer difficile de les remplacer par des règlements modernes et convenables. Les coutumes des pêcheurs n'ont pas la rigidité des lois écrites, elles sont établies sur la base d'accords entre les gens intéressés. Elles peuvent aussi varier en fonction des situations et ne sont en général valables que le temps jugé nécessaire, parfois seulement une journée. Les accords peuvent être conclus par une poignée de main ou par la parole donnée. Ils visent à répondre aux exigences de travail des personnes et sont donc surtout motivés par des considérations d'ordre fonctionnelles qui ne tiennent que très rarement compte des aspects environnementaux. Pendant une interview, un homme âgé de l'île de Pellestrina a néanmoins expliqué que, quand il était jeune, en hiver, il allait capturer les *gò* (goujons, *Gobius ophicephalus*, L.) dans les cavités creusées au fond. On ne capturait jamais les femelles, avec leurs œufs, mais seulement les mâles, puisque, contrairement à aujourd'hui, on préservait les ressources⁹¹. Cette forme d'écologie *ante litteram* (que beaucoup de vieux défendent et dont ils s'estiment être les dépositaires), tout comme ses motivations réelles, seront analysés dans un chapitre dédié à la mentalité des pêcheurs.

Indépendamment de la question qui touche à la légitimité - reconnue ou non, - des normes juridiques, il faut signaler l'existence de comportements opportunistes chez certains exploitants qui utilisent les vides législatifs et les marges d'incertitude pour servir des intérêts personnels ou corporatistes.

Cette tendance, relativement récente, a accompagné l'intensification de la récolte des palourdes qui, à bien des égards, peut être considérée comme une activité prédatrice irresponsable, où les tentatives de réglementation – celles qui concernent les quantités prélevées comme celles qui définissent les lieux de récolte autorisées - sont très mal tolérées.

⁹¹ Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana, op. cit.*

Ces problèmes ne doivent pas être sous-estimés, au contraire, il faut les analyser et les évaluer avec attention [vu l'importance socio-économique que représente ce secteur d'activité dans la région]. On dénombrait en effet 2 852 entreprises actives en 2007 en Vénétie, première région d'Italie en matière de pêche (si l'on considère le nombre d'unités opérant dans ce secteur). Parmi ces entreprises, 35,6% du total régional est concentré dans la seule province de Venise.

Selon les chiffres publiés, concernant la Province de Venise, 35 350 permis de pêche auraient été délivrés pour la période de validité qui couvre l'année 2006 dont 1 354 permis de catégorie A, c'est-à-dire qu'ils concernent la pêche professionnelle, et 34 000 permis de catégorie B, qui regroupent tous les autres types d'activités⁹².

Si nous observons la distribution territoriale des pêcheurs qui détiennent un permis de type A, nous remarquerons que presque la totalité est distribuée entre le bassin sud et le bassin central de la lagune (respectivement, 47,4% et 37%). Il s'agit de zones traditionnellement tournées vers la pêche et où celle-ci continue d'être pratiquée. Les autres permis professionnels se répartissent entre le bassin situé le plus au nord (10, 6%), et le reste de la lagune (4,9%).

⁹² Ces données sont tirées de : Amministrazione Della Provincia Di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alientiche delle lagune della provincia di Venezia*, Venezia, 2009, pp. 24 et 65.

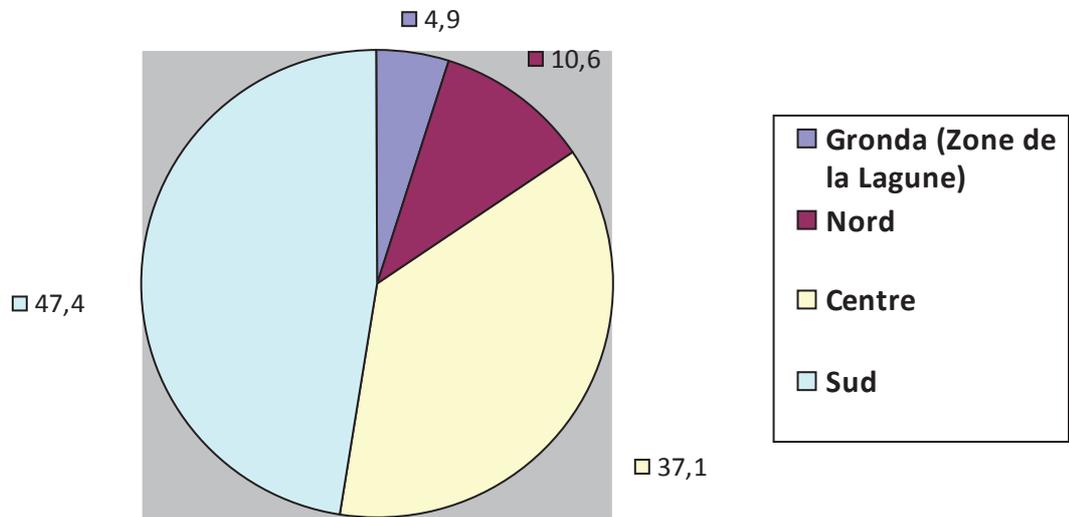


Figure 9. Pêcheurs avec un permis de type A

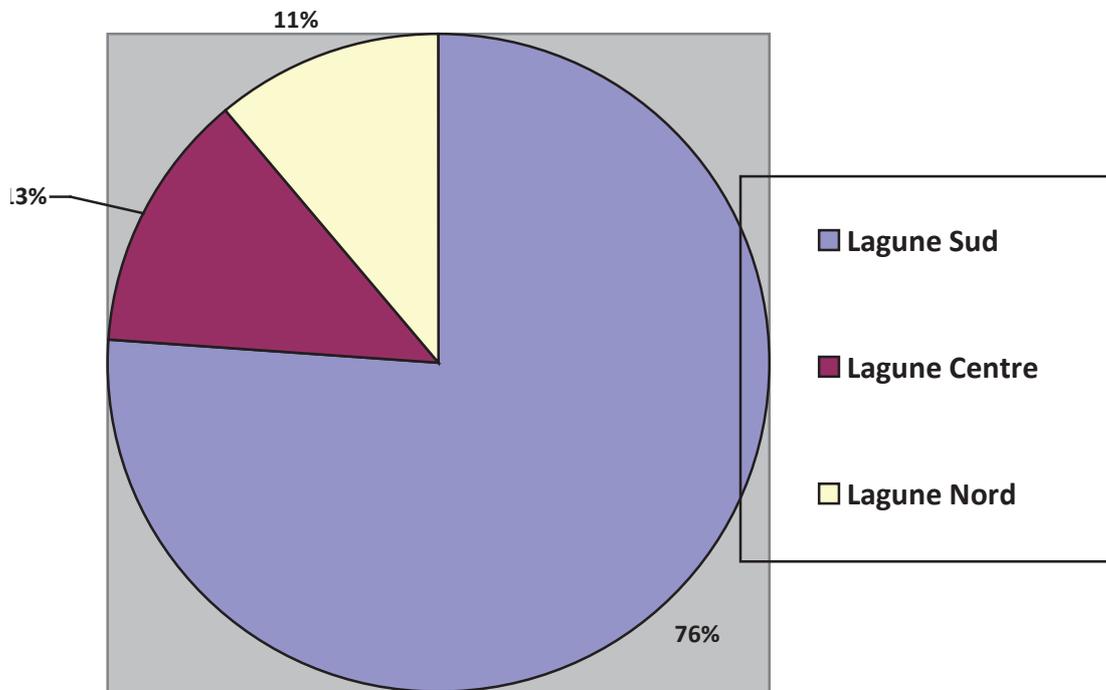


Figure 10. Répartition des coopératives de pêche dans la lagune

Partout dans la région de la Haute Adriatique, le secteur de la pêche connaît la même évolution. La quantité excessive de captures réalisées grâce aux améliorations technologiques dans les dernières décennies, a entraîné un effort de pêche excessif par rapport aux stocks de poisson disponibles. Nous assistons à un phénomène semblable à celui qui s'était déjà produit dans le monde agricole. Là où cent bras étaient autrefois nécessaires, dix suffisent désormais. Pour lutter, les pêcheurs ont été contraints d'augmenter sans cesse les captures et ont déclenché un cercle vicieux dont ils sont devenus prisonniers, sachant que cette stratégie avait pour but de faire face non seulement à l'augmentation des frais de gestion mais aussi à la pression exercée par les marchés étrangers (intensification de la concurrence et diminution des cours).

Cherchant à endiguer le phénomène et à assurer au moins la préservation des ressources, la Commission Européenne a adopté de nouvelles normes communautaires, qui interdisent notamment toute forme de pêche en deçà de trois milles marins. De plus, les mailles des filets doivent respecter une taille minimale de 50 mm (Décret législatif n°4 du 9 janvier 2012 et Décret ministériel n° 25340 du 5 juillet 2011).

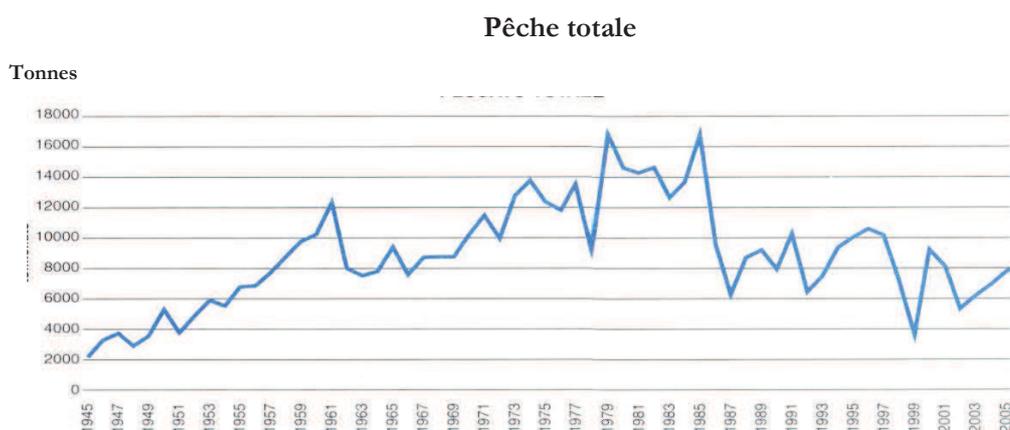
Les professionnels de la pêche de la haute Adriatique ont très mal accueilli ces nouveaux règlements qu'ils dénoncent publiquement, à travers leurs coopératives, arguant que ces normes favorisent ceux qui pratiquent la pêche dans les mers du nord, au détriment de ceux du sud, où les proies sont en moyenne plus petites et ont leur habitat dans les trois milles marins de la côte⁹³.

Quelques informations sur les espèces de poissons sont disponibles dans les archives des marchés locaux, où les quantités vendues sont enregistrées journalièrement et pour chaque catégorie de produit. Les pêcheurs de la lagune et de la mer qui lui fait

⁹³ Interview avec Domenico Gorin, l'actuel président de la coopérative de pêcheurs de Pellestrina, le 30 juin 2010. Les nouvelles normes communautaires sur la pêche ne sont pas très tolérées par les pêcheurs de Chioggia, réalisateurs traditionnels de la pêche en mer et aujourd'hui consacrés en masse à la pêche à la traîne.

face ont toujours fait référence aux marchés de poissons en gros de Chioggia et de Venise. Le marché de Chioggia est le plus pertinent pour observer les quantités annuelles et pour cette raison c'est celui que nous analyserons.

L'observation des graphiques relatifs aux quotas de poisson pêché qui passe par le marché de Chioggia, nous permet de remarquer une augmentation régulière des cours entre 1945 et le début des années quatre-vingt, suivie d'une diminution significative de la production. Elle s'accroît à partir des années quatre-vingt-dix, tout particulièrement en ce qui concerne les espèces typiques de la lagune⁹⁴. Pour évaluer correctement ces données, il faut rappeler que la production des mollusques bivalves, des moules et surtout des palourdes japonaises, ne passe pas par les marchés de poisson puisque, conformément à la loi, elle suit d'autres voies de commercialisation.



Quantités totales de produits de la pêche locale vendus par an au marché de gros de Chioggia, entre 1945-2006

Marché de Chioggia

Tonnes

⁹⁴ Amministrazione Della Provincia Di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alieutiche delle lagune della provincia di Venezia*, pp. 55 – 59, *op. cit.*



Quantités totales de poissons de la lagune vendus par an au marché de gros de Chioggia, entre 1945-2006

Beaucoup de chercheurs de la lagune rendent responsable l'introduction de la palourde japonaise (considérée comme beaucoup plus rémunératrice) de la diminution de la présence des espèces lagunaires sur les marchés. Selon les pêcheurs en revanche, cette introduction n'est qu'en partie - et souvent indirectement - la cause du problème, ils dénoncent en particulier la pollution et les dégâts causés par les techniques utilisées pour sa récolte : des méthodes envahissantes qui auraient détruit l'habitat de beaucoup d'autres espèces.

A propos de cette crise et des mesures adoptées, le pêcheur Domenico Gorin raconte:

« [...] les institutions essayent d'aider, sur notre demande, même du point de vue économique, pour récupérer les anciens métiers [...] Ainsi, ces 15, 20 garçons qui ont repris les anciens métiers, et 15, 20 pêcheurs sont en train de recommencer avec les moules [...] » / « [...] le istituzioni stanno cercando di aiutare, sempre su nostra richiesta, anche economicamente, per il recupero degli antichi mestieri... E così quei 15, 20 ragazzi hanno ripreso gli antichi mestieri, e 15, 20 pescatori stanno riprendendo i mitili, si sta un attimo... »⁹⁵.

On constate que, dans cette situation de crise évidente, beaucoup de pêcheurs, surtout les plus jeunes, se sont temporairement tournés vers les techniques traditionnelles de pêche que pratiquaient autrefois leurs pères et leurs grands-pères. Nous assistons par conséquent, dans les eaux de la lagune, au retour de vieux outils comme par exemple les « nasse » en filet, pour la capture des seiches pendant l'été. Il s'agit d'une sorte de cage munie d'un entonnoir en filet, dont la fonction est d'empêcher à la proie de sortir une fois entrée à l'intérieur. Ce sont souvent les parents

⁹⁵ Interview avec Domenico Gorin, le 30 juin 2010.

âgés qui apprêtent ces équipements, sur le rivage ou dans les cours des maisons, équipements dont les personnes les plus jeunes de la famille ne connaissent que le nom⁹⁶. En même temps, ce sont les gens âgés qui enseignent les vieilles ruses du métier. Cela leur permet de transmettre une partie de ces savoirs menacés par l'oubli. Il s'agit de ruses qui expliquent comment tromper le poisson, comment l'attirer, se montrer plus rusé et plus intelligent que les proies, puisque le poisson, aux yeux des pêcheurs, est une créature très intelligente. Il est capable de voir les filets, les pièges, de percevoir les odeurs plus ou moins appétissantes des appâts, qui ne sont pas toutes les mêmes. Il peut aussi fréquenter les endroits les plus sûrs et les plus adaptés à sa survie selon les saisons. Ainsi, le pêcheur-chasseur lance une sorte de défi à sa proie, avec laquelle il cherche à rivaliser d'habileté. S'il en sort vainqueur, non seulement il est gratifié par la capture, mais son orgueil et son prestige personnel en sortent également grandis puisqu'il a su démontrer son savoir-faire à toute la communauté de pêche⁹⁷.

Pour ne pas abandonner complètement leur métier, d'autres pêcheurs ont décidé de pratiquer l'élevage sous différentes formes: celui des palourdes, des moules, ainsi que d'autres élevages expérimentaux, comme celui des huîtres, des praires, des coquilles Saint-Jacques et des loups de mer.

Il est nécessaire de donner une précision à l'égard de ceux qui, dans l'attente d'une nouvelle concession pouvant garantir un élevage en mer beaucoup plus fructueux, se sont consacrés à l'élevage des mollusques dans les eaux internes, en essayant de récupérer les vieux viviers abandonnés. Les zones destinées à la conchyliculture sont classées en fonction de critères fixés par un règlement communautaire de 2004 (Règlement 854/2004), sur la base des qualités microbiologiques requises pour les mollusques (on parle d'eaux de type A, B ou C). Toutes les ses eaux de la lagune sont rangées dans la catégorie B, à l'exclusion de certaines zones où la pêche est interdite pour cause de pollution. En revanche, les eaux

⁹⁶ Au cours d'une interview, un mytiliculteur âgé était en train de réparer les filets utilisés pour certains pièges lagunaires. Il y avait fixé une feuille de laurier, puisque, selon son opinion, son odeur attire les seiches. Les pièges auraient été utilisés ensuite par ses fils, des ramasseurs de palourdes sans travail en ce moment, à cause de la période de fermeture de la pêche.

⁹⁷ Il s'agit d'aspects très stimulants de la personnalité du pêcheur, que nous avons déjà commencé à analyser au cours de notre précédente thèse, consacrée à la pêche dans l'île de Pellestrina.

de la mer qui lui font face sont classées comme étant de type A. Sur la base de ce règlement, qui se substitue aux dispositions antérieures (celui qu'on a appelé « le paquet hygiène »), tous les mollusques bivalves provenant des zones dont les eaux sont de type A peuvent être considérés comme aptes à passer directement à la consommation humaine⁹⁸. En revanche, les produits provenant des zones B doivent obligatoirement être envoyés dans des centres de traitement pour une période déterminée, avant d'être vendus. Tout ce qui provient d'eaux classées comme de type C doivent subir un processus de dépuración de deux mois, en raison du niveau très élevé de pollution microbiologique. Toujours sur la base de ce règlement, les mollusques provenant des eaux de catégorie A sont envoyés directement aux Centres autorisés d'Expédition Mollusques (CSM), où ils sont conditionnés et commercialisés. Selon le Règlement 853/2004, seuls les CSM peuvent distribuer les produits destinés à la consommation alimentaire. Les autres produits de catégorie B, provenant des eaux lagunaires dans notre cas, doivent passer obligatoirement par une phase de dépuración auprès d'un Centre autorisé de Dépuración Mollusques (appelé CDM)⁹⁹. Dans l'Italie du nord, il n'y a pas d'élevages de mollusques, et ces derniers ne sont même pas ramassés dans les bancs naturels, dans les aires où les eaux sont rangées dans la catégorie C.

⁹⁸ Pietro Ceddia, Rita Marciano *et al*, *Classificazione di un allevamento ai sensi della nuova regolamentazione comunitari*, dans « Argomenti », n° 3, octobre 2008, pp. 60 et 61.

⁹⁹ *Ibidem*.

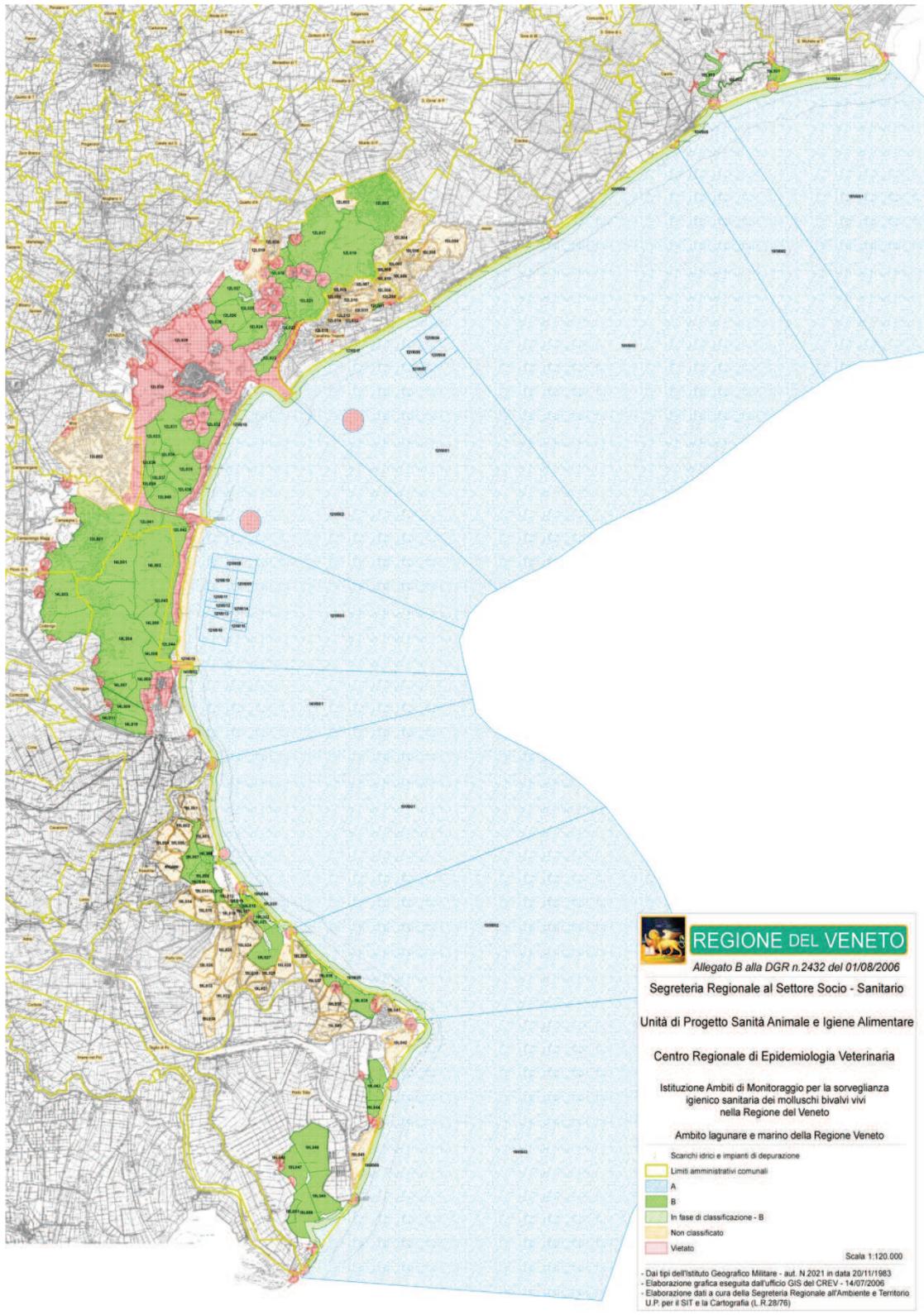


Figura 11. La classification des eaux

Différentes techniques de stérilisation des eaux existent, certaines utilisent le chlore, l'ozone, ou les UV¹⁰⁰. Cette dernière méthode est la plus couramment employée puisqu'elle aboutit aux mêmes résultats sans qu'il soit nécessaire d'ajouter des substances étrangères à l'eau pour la traiter. Les contrôles sur la qualité de l'eau et des bivalves sont réalisés à trois niveaux différents : au niveau du Ministère, de la région et grâce aux ASL (Entreprise Sanitaire Locale). Ce système de vérification vise à garantir la sécurité alimentaire du consommateur.

S'agissant de la commercialisation des moules, la loi italienne interdit la vente de spécimen dont la taille ne dépasserait pas les 5 cm de longueur. (D.P.R. 02/10/98, n. 1639). Il faut considérer que les temps de croissance pour atteindre la taille commerciale dépendent de la température et de la quantité de nourriture présente. Cela rend la localisation de l'installation d'élevage fondamentale, puisqu'elle a un rôle déterminant sur la période de vente. Dans notre cas, ces derniers varient entre 8/10 mois pour les moules élevées dans la mer, jusqu'à 12 mois ou plus pour un élevage dans la lagune.

Pour commencer un nouvel élevage, il faut en demander la concession à la section Pêche de la Capitainerie de Port de l'aire de compétence, et être inscrit au Registre des Entreprises de Pêche – V^e partie – Mytiliculture, qui relève également des compétences de la Capitainerie (article 11 de la loi n° 963 du 14.07.1965)¹⁰¹. Les aires aquatiques, marines ou lagunaires relèvent de la propriété domaniale. Pour cette raison, quand on présente une demande de concession, il faut d'abord démontrer la disponibilité de la zone désirée¹⁰². En même temps, il faut aussi présenter une demande au Magistrat des Eaux. Les embarcations destinées au travail dans les élevages, qui mesurent 10 ou 15 mètres de longueur environ, sont soumises à des règlements rigides

¹⁰⁰ Provincia di Venezia, Assessorato Caccia pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alientiche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 80, *op. cit.*

¹⁰¹ Dans l'annexe il est possible de consulter la copie de la demande de concession.

¹⁰² Dans l'annexe nous avons inséré une copie standard de la demande d'un espace aquatique pour la réalisation de la mytiliculture.

et doivent être reconnues comme « unité asservie à une installation », ce statut donnant lieu à l'obtention d'un permis ministériel.

Dans les années 1970 et jusqu'au début des années quatre-vingt, période caractérisée par la progression quasi exponentielle de la mytiliculture, l'afflux des demandes de concessions amena la Magistrature des Eaux à tenter d'alléger la procédure en déléguant une partie du travail aux coopératives de pêche. Les pêcheurs devaient désormais passer par leur intermédiaire au moment de déposer leurs demandes de concessions dont les coopératives devenaient les dépositaires. Il leur revenait ensuite de communiquer les noms des gestionnaires aux autorités compétentes.

Cette mesure fut décidément désastreuse. En effet, si d'un côté elle avait allégé la procédure bureaucratique, de l'autre, elle fit exploser une véritable « révolution » parmi les pêcheurs (un mot employé par celui qui était à l'époque le président de la coopérative Piccola Pesca de Pellestrina). Sous l'effet de cette nouvelle mesure, tous les associés de la coopérative, se considéraient créditeurs d'une partie des concessions. L'ex-président Otello Vianello explique :

« La coopérative était dépositaire des concessions, mais il fallait communiquer qui étaient les gestionnaires. À ce moment une révolution a éclaté. 'Les viviers sont de la coopérative, alors moi aussi j'en veux une partie !' Et d'autres batailles ainsi de suite [...] et cette fois-ci même entre pêcheurs. Je l'ai fait pendant quarante ans. Pendant quarante ans [...] » / « *La cooperativa era la depositaria delle concessioni però bisognava comunicare chi erano i gestori. In quel momento è successa una mezza rivoluzione. I vivai sé de la cooperativa e allora anche a mè ti me dà un tòco! [i vivai sono della cooperativa e allora anche a me dai una parte]. E via altre battaglie [...] e questa volta anche contro i pescatori. Per quarant'anni l'ho fatto. Per quarant'anni [...]* »¹⁰³.

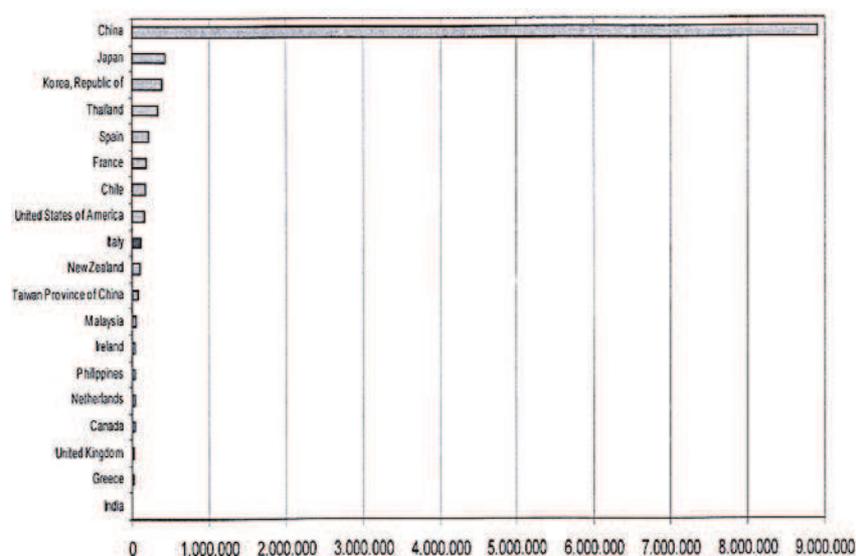
La situation de tensions et conflits internes entre pêcheurs fut résolue par la palourde japonaise. En effet, attirés par la possibilité de réaliser des profits juteux tout en se fatiguant moins, les pêcheurs, se tournèrent massivement vers cette activité nouvelle en négligeant les « péocère » qui, entre temps, étaient entrés dans la tradition¹⁰⁴.

¹⁰³ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

¹⁰⁴ *Ibidem*. Le passage de la mytiliculture à la récolte des palourdes est un aspect fondamental de cette recherche et son analyse sera développée de manière approfondie dans les prochains chapitres.

1.8 La production des mollusques

Aujourd'hui, plus de trente ans après l'introduction de la palourde japonaise et à la suite de la crise qui concerne tout le secteur de la pêche, la mytiliculture n'a pas disparu. On assiste même à un nouvel essor de cette activité, un regain d'intérêt qui, ceci dit, se fait au détriment du marché des palourdes. Si nous faisons référence aux moyennes enregistrées sur la période 2006/2008 par l'organisme Fao-Fishstat, relatives à la production de mollusques bivalves au niveau mondial (moules, huîtres et palourdes), nous remarquerons que l'Italie occupe la 9^e place dans la classification mondiale, la France étant 6^e. Ces deux pays sont précédés par une production chinoise impressionnante, qui occupe la 1^e place¹⁰⁵.



Dans les séries statistiques, portant sur le seul territoire italien la Vénétie est la région qui possède le nombre le plus élevé d'entreprises d'élevage de moules et

¹⁰⁵ Données présentées par le biologiste Giuseppe Prioli, président de l'Association méditerranéenne aquaculture, à l'Workshop sur l'aquaculture organisé à Rome par l'Institut Supérieur pour la Protection et la Recherche de l'Environnement (ISPRA), le 8 et 9 novembre 2011. Les tableaux ont été concédés personnellement par Prioli au cours de notre rencontre, le 2 décembre 2011.

d'huîtres, puisqu'elle compte 134 entreprises et 169 installations actives en 2008. Elle est suivie par l'Émilie-Romagne, 70 entreprises et 169 installations actives. La majorité des installations se consacrent à l'élevage des moules, mais la Vénétie se distingue aussi par le maintien d'une petite production d'huîtres, tout comme la Toscane et la Sardaigne. Le personnel employé dans les élevages, toujours sur la base des données remontant à 2008, s'élève à 150 unités, un chiffre très faible comparativement à ce que l'on observe dans les autres régions italiennes. En ce qui concerne les quantités de mollusques produits, comme nous pouvons observer dans le tableau que nous présentons par la suite, la Vénétie descend de la première à la troisième place dans le classement national, dépassée par les Pouilles et l'Émilie-Romagne.

Si nous nous concentrons uniquement sur la production des moules, nous rencontrons l'Émilie-Romagne en première place, avec 19.261,4 tonnes, ce qui équivaut à 25,3% de la production totale au niveau national. Elle est suivie par la Vénétie, avec 15.533,2 tonnes, soit 20,4%. Si nous observons le tableau, nous en déduisons que ces deux régions, tout comme le Friuli Venezia Giulia – la macro-région économique dénommée Nord-Est – couvrent 57,7% du total de la production italienne de moules.

Moules

Région	production	%
Emilia Romagna	19.261,40	25,25
Veneto	15.533,20	20,36
Puglia	11.778,80	15,44
Friuli-Venezia Giulia	9.157,20	12,01
Sardegna	7.475,80	9,80
Liguria	4.999,60	6,55
Marche	2.279,60	2,99
Campania	1.999,60	2,62
Sicilia	1.000,40	1,31
Abruzzo	1.000,00	1,31
Molise	870,00	1,14
Lazio	844,00	1,11
Calabria	77,00	0,10
TOTAL	76.276,60	100,00

En ce qui concerne le marché de la palourde vénétienne, les données sont encore plus impressionnantes, puisque le Nord-Est couvre pratiquement la totalité de la production nationale. La Vénétie occupe la première place, avec la moitié de la production (49,5%), suivie par de l'Émilie-Romagne (47,6%).

Palourdes vénitiennes

Région	Production	%
Veneto	14.150,30	49,46
Emilia Romagna	13.615,20	47,59
Friuli-Venezia Giulia	640,00	2,24
Sicilia	128,60	0,45
Sardegna	77,90	0,27
TOTAL	28.612,00	100,00

Si nous faisons référence exclusivement à l'élevage des moules en Vénétie, en analysant les données relatives à la production qui ont été élaborées par la Région de la Vénétie, Unité de Projet Santé Animale et Hygiène Alimentaire, pour la période comprise entre 2006 et 2008, nous remarquons une augmentation constante des quantités produites en mer, au détriment des viviers lagunaires traditionnels¹⁰⁶. Les données communiquées par l'ULSS d'Adria représentent une exception, puisque, parallèlement à l'augmentation des quantités élevées en mer il y a aussi une augmentation de la production lagunaire. Pour cette raison, dans l'analyse du tableau que nous présentons par la suite, il faut souligner que beaucoup d'établissements commerciaux, à Chioggia ou Pellestrina ont choisi de placer leurs installations en mer, plus au sud, dans l'aire d'Adria. En effet, à cet endroit, l'eau est légèrement plus chaude et l'apport en nutriments, en provenance des rivières, fait grandir plus rapidement les

¹⁰⁶ Les données et les tableaux montrés par la suite ont été tirés de : Regione del Veneto, Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, *Molluschicoltura nella Regione del Veneto. Dati produttivi anni 2006-2007-2008*, Venezia, septembre 2009.

moules de la lagune que celles des élevages situés dans le cordon littoral qui fait face à la lagune de Venise.

Moules (tonnes)

Entreprise ULSS	Elevage dans la Lagune			Elevage en Mer			TOTAL	%
	2006	2007	2008	2006	2007	2008		
Venezia	1953,58	1073,60	877,70	4027,93	6155,07	5575,33	19.663,21	45,38
Chioggia	373,90	161,43	141,50				676,83	1,56
Adria	2892,00	3519,19	6952,93	2925,00	10868,63	5447,80	22.988,95	53,06
TOTAL							43.328,99	100,00
%	12,05	10,97	10,41	16,05	25,08	25,44	100,00	

Pour prendre la mesure de la contribution des mollusques au département de la pêche, il est intéressant d'observer le tableau relatif à leur récolte dans les bancs naturels. Il s'agit d'une activité encore très dynamique s'agissant des espèces élevées habituellement, comme les moules et les huîtres. Nous comptons dix-sept espèces différentes de mollusques, qui représentent des produits vers lesquels les pêcheurs ont tendance à se tourner pour remédier à la crise du poisson pêché.

Bancs naturels (tonnes)

PRODOTTO	Caorle Jesolo			Venezia			Chioggia			Adria			TOTALE	%
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008		
Ostriche piatte			1,008						0,069				1,077	0,006
Ostriche concave	1,574	2,387											3,961	0,024
Mitili							7,700	19,940					27,640	0,165
Cannolicchi	17,583	0,740	0,921	47,834	46,707	18,660	40,200	4,800	1,090				178,535	1,064
Chamalea galina	2222,741	414,783	187,742	1598,362	1640,290	1108,841	1636,200	331,640	295,370	851,000	954,970	624,400	11866,339	70,704
Fasolari	769,725	381,100	202,510	183,422	180,200	138,600	513,900	51,694	34,200				2455,351	14,630
Canestrelli	49,228	30,346	36,080				668,000	132,615	140,360				1056,629	6,296
Capesante	9,988	7,116	7,271				57,900	20,722	39,700				142,697	0,850
Tartufi	3,061	1,564	1,691										6,316	0,038
Scafarche													0,000	0,000
Mactre													0,000	0,000
Cuori	0,296	5,420	4,870	2,908	2,500								15,994	0,095
Mussoli	1,749	0,817	0,508										3,074	0,018
Ricci di mare	0,795	0,686	4,924	26,524	28,760	31,043							92,732	0,553
Lumache di mare	13,300	23,300	14,080	33,872	34,334	35,400	68,000			63,000	52,228	37,900	375,414	2,237
Murici	24,367	43,321	20,550	36,383	35,237	12,860	164,000	102,481	82,480	16,000	9,491	8,500	555,670	3,311
Telline													1,600	0,010
TOTALE	3114,407	911,580	482,155	1929,305	1968,028	1345,404	3155,900	663,961	593,200	930,000	1016,689	672,400	16783,029	100,000
%	18,557	5,432	2,873	11,496	11,726	8,016	18,804	3,956	3,535	5,541	6,058	4,006	100,000	

Les palourdes vénitiennes¹⁰⁷, (désormais les « japonaises ») ne sont pas incluses dans le tableau ci-dessus puisqu'elles ont été considérées comme une catégorie à part,

¹⁰⁷ Il y a encore des pêcheurs, souvent âgés, qui offrent sur le marché des petites quantités de *Tapes decussatus*, la palourde vénitienne, mais il s'agit d'un produit de niche. Il est assez difficile de l'obtenir,

qui fait l'objet d'une étude spécifique en raison de leur importante valeur économique. Nous rapportons les données élaborées par la Région¹⁰⁸.

Palourdes vénitiennes (tonnes)

Entreprise ULSS	Elevage			pêche libre			pêche contrôlée			TOTAL
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008	
Venezia	613,048	735,45	682,30	216,99	100,123	169,10	977,122	224,33	1072,10	4790,51
Mirano	81,00	64,30		14,00	8,60	6,60				174,50
Chioggia	2016,50	2250,35	1778,10	687,70	429,82	454,70		88,261	91,00	7796,45
Adria	10050,00	11638,80	9125,50							30904,30
TOTAL	12760,55	14688,90	11675,90	918,69	538,538	630,40	977,122	312,591	1163,10	43665,82
%	29,22	33,64	26,74	2,1	1,23	1,44	2,24	0,73	2,66	100,00

Le troisième groupe visible dans le tableau correspond à la « pêche en quantité limitée ». Il s'agit d'une activité de récolte et de pêche où les ressources sont gérées en ayant soin de préserver les stocks de poisson. La pêche, et la récolte des bivalves, est donc contrôlée avec le souci de préserver les capacités reproductives des différentes espèces. Ainsi, les activités de pêche sont limitées dans certaines zones par l'imposition de quotas et par la mise en place de seuils destinés à fixer les dimensions minimales, négociables dans le respect du changement des saisons¹⁰⁹.

À ce propos, Otello Vianello explique que :

« [...] Quand nous voyons que c'est le cas, nous pêchons [les palourdes], et quand nous voyons que c'est mieux laisser tomber, nous ne pêchons pas et nous les laissons reposer. Celle-ci semblerait être la solution choisie en dernier recours, mais il

puisqu'il ne passe pas par les marchés et les centres d'expédition en raison de ses pauvres quantités. Pour cette raison, quand ce produit est commercialisé, son prix est beaucoup plus élevé que celui des cousines « japonaises ».

¹⁰⁸ La conversion de la pêche à libre accès à l'aquaculture sur les fonds en concession a été un passage obligatoire, afin de pallier les graves problèmes environnementaux, ainsi qu'aux problèmes hygiéniques et sanitaires, sociaux et culturels engendrés par l'introduction de la palourde japonaise dans la lagune de Venise.

¹⁰⁹ Dans la pêche d'aujourd'hui, qui se réalise presque partout avec les filets à la traîne, tout comme dans les activités de récolte, il y a le problème constitué par les « rigetti ». Il s'agit de toutes ces espèces, poissons, mollusques ou crustacés qui sont capturés même s'ils ne possèdent pas une valeur commerciale. Normalement, morts ou blessés, ils sont rejetés dans la mer, ce qui équivaut à un grand gaspillage des ressources marines et à des graves dégâts pour la chaîne alimentaire marine.

n'y a plus ces profits-là[...] pour joindre les deux bouts » / «[...] [*le vongole*] *quando che vediamo, peschiamo, e quando vediamo di no, non peschiamo e lasciamo là a riposare. E sembrerebbe questa la soluzione finale, ma non più con quei guadagni [...], per sbarcare il lunario come si dice* »¹¹⁰.

Il s'agit d'une question fort délicate, dont beaucoup de pays sont conscients. Même la Communauté Européenne s'efforce de soutenir l'aquaculture et la pêche dans des proportions raisonnables, en subventionnant certaines de ces activités. C'est, semble-t-il, la seule issue possible (compte tenu du fait que le problème posé par l'apparition de pays émergents sur le marché demeure insoluble car, pour diverses raisons, il est difficile de parler de véritable « politique de pêche » les concernant).

Il faut cependant garder à l'esprit que l'élevage intensif de poissons et de mollusques comporte des risques comparables à ceux qui menacent les élevages terrestres (étant entendu que si l'élevage n'est pas intensif il n'est pas compétitif).

Et c'est la raison pour laquelle beaucoup de personnes doutent que l'aquaculture puisse pallier les problèmes posés par les excès de la pêche. Parmi ces risques figurent la propagation des maladies, le recours aux antibiotiques, la pollution due aux déjections, l'utilisation d'une nourriture de qualité parfois douteuse, autant de facteurs de trouble dont les conséquences sur l'écosystème peuvent s'avérer très lourdes. Encore une fois nous pensons que le développement de ces activités est nécessaire mais doit faire l'objet d'un suivi responsable et d'un contrôle qui soit le plus rigoureux possible¹¹¹.

Ceux qui travaillent dans le secteur, ainsi que beaucoup de pêcheurs, sont conscients de l'importance de plus en plus grande que l'aquaculture aura dans l'avenir.

¹¹⁰ Interview avec Otello Vianello, de Pellestrina, le 24 mai 2012.

¹¹¹ Nous ne nous attarderons pas à analyser ce sujet, puisque celle-ci représente seulement une introduction à la situation actuelle du secteur de la pêche et de l'aquaculture. Néanmoins, nous rappelons l'exemple le plus significatif d'aquaculture désastreuse pour l'écosystème de nos jours, ce qui a entraîné la destruction d'écosystèmes côtiers entiers dans le sud-est asiatique : l'élevage des crevettes. Des forêts entières de mangroves ont été détruites pour construire les bassins d'élevage, en faisant disparaître une bonne partie des espèces qui habitaient et trouver leur abri dans ces aires. Ce phénomène entraîna un grave déséquilibre pour l'écosystème. Pour approfondir le sujet, nous conseillons la consultation des documents suivants, accessibles : FAO Fisheries and Aquaculture Department et Greenpeace Aquaculture Report.

Parmi ces derniers, nous remarquons une conversion spontanée vers l'élevage. Dans la lagune de Venise certains pêcheurs sont en train d'expérimenter l'élevage des loups de mer et des dorades dans des cages placées près des embouchures. D'autres essayent l'élevage d'espèces connues exclusivement comme sauvages, comme les praires. Une entreprise de Pellestrina est actuellement en train de réaliser des essais¹¹².

Hormis la mytiliculture et l'élevage des palourdes, nous rencontrons aussi des élevages de crevettes, mis en place à titre expérimental dans les vallées de pêche de la lagune (avec des résultats apparemment satisfaisants. En revanche, seul l'établissement commercial « Visma », de Chioggia, s'est lancé dans l'élevage des huîtres, il s'effectue exclusivement en mer, dans une installation d'élevage off-shore, réservée à l'ostréiculture¹¹³.

Ces essais génèrent de nombreux espoirs et attentes chez ceux qui s'investissent dans l'expérimentation – et qui jouent le rôle d'avant-gardistes dans la communauté – tout comme chez leurs collègues pêcheurs. En effet, avant de se risquer dans ces nouvelles activités, ces derniers attendent d'évaluer des résultats concrets.

Pour apprécier les résultats réels de ces essais il faudra donc attendre.

¹¹² Interview avec Riccardo et Andrea Boscolo, de Chioggia, le 23 octobre 2010.

¹¹³ Interview avec Alberto Rosteghin, employé de l'entreprise de mytiliculture Visma de Chioggia, le 2 septembre 2010.

Chapitre 2 : Les moules entre sciences et savoirs populaires

2.1 Les moules : aperçu de physiologie

Les moules appartiennent à la classe des Bivalves, aussi appelés Lamellibranches, de l'ordre des Mytilidés. Ce sont des organismes filtreurs qui se répartissent dans toutes les eaux tempérées de la planète. En fonction de son âge, un seul individu peut filtrer entre deux et cinq litres d'eau par heure. Parmi les espèces appartenant au genre *Mytilus*, deux sont particulièrement prisées par les marchés européens, *Mytilus edulis*, que l'on trouve essentiellement en Atlantique, et *Mytilus galloprovincialis*, l'espèce méditerranéenne qui concentrera notre attention dans ce chapitre.

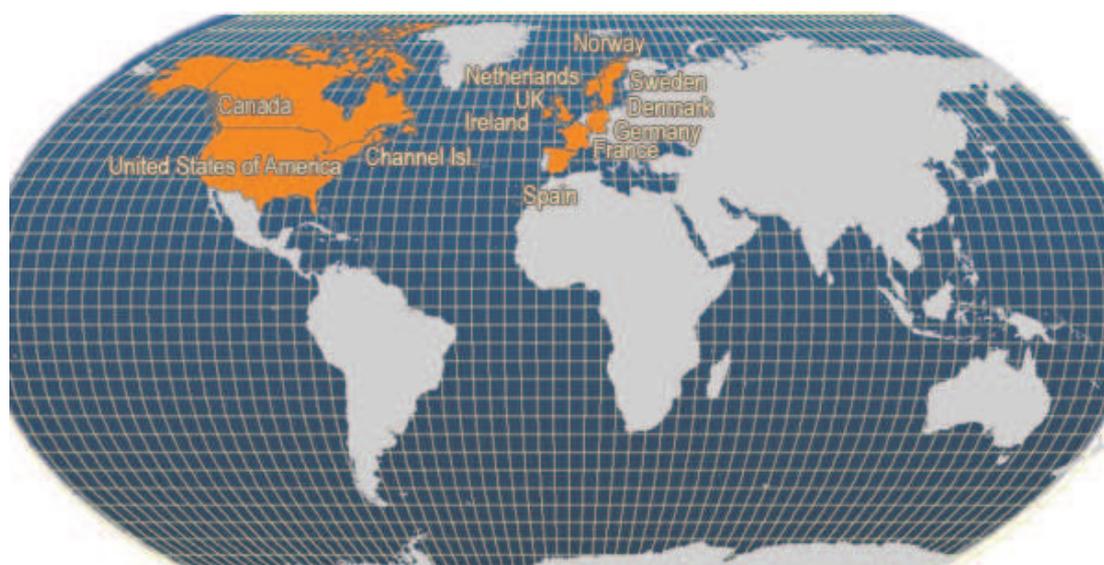


Figure 1. La diffusion du *Mytilus edulis* (source : http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Mytilus_edulis/en)



Figure 2. La diffusion du *Mytilus galloprovincialis* (source : http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Mytilus_galloprovincialis/en)

Jusqu'au début du XIX^e siècle, les taxonomies n'opéraient pas la distinction. En effet, seule *Mytilus edulis* apparaissait dans le système établi par Linnée en 1758, et il a fallu attendre 1819 pour que Lamarck propose d'y adjoindre la *galloprovincialis*, dès lors considérée comme une espèce distincte de la première. Dans les textes naturalistes des XVIII et XIX siècles le mot « moule » est employé sans plus de précision pour désigner des bivalves de forme allongées qui, aujourd'hui, seraient nettement distingués les uns des autres¹. La *galloprovincialis* est légèrement plus grande que l'*edulis*. Plus élancée, sa coquille est d'un noir qui tire sur le violet alors que celle de celle de sa cousine se caractérise par une partie pointue de couleur jaunâtre.

¹ Cerruti Attilio, *Il lago di Varano nei riguardi della mitilicoltura e della ostricoltura*, dans « Nuovi Annali del Ministero per l'Agricoltura », Libreria dello Stato, Roma, 1924, pp. 595 - 610.



Figure 3: Valve du *Mytilus edulis* (ci-dessus), et du *Mytilus galloprovincialis*

La partie antérieure de la moule correspond au sommet pointu de la coquille, appelé umbo. Lorsque l'on parle de partie postérieure, on fait référence au côté arrondi. Les deux valves qui constituent la coquille sont unies à l'aide d'une charnière située près de l'umbo. En présence d'un danger, en cas d'attaque par exemple, ou si les conditions climatiques l'y contraignent, la moule peut fermer ses valves à l'aide de ses deux puissants muscles adducteurs.

La coquille est produite par un épithélium situé dans le manteau, ses valves sont bombées et symétriques l'une par rapport à l'autre². L'une des caractéristiques de la moule est la présence du byssus (sécrété par une glande appelée « glande byssogène ») dont elle se sert pour s'accrocher solidement aux rochers ou à d'autres surfaces. Le corps est mou et d'une couleur variable qui peut aller du jaune clair, presque blanc, à l'orangé. Il est

² Mario Bussani, *Guida pratica di mitilicoltura*, Edagricole, Bologna, 1983, p. 6.

revêtu par un manteau. L'animal est un mollusque acéphale dépourvu d'yeux, de cerveau et d'organes de mastication, il s'alimente donc par filtration des particules microscopiques présentes en suspension dans l'eau, de phytoplancton principalement mais aussi de bactéries, particules organiques, virus, etc.

La filtration est ininterrompue ; ce qui permet une croissance rapide du moins lorsque les conditions s'y prêtent³. La respiration est continue et, comme pour tous les bivalves, les échanges gazeux ont lieu à travers toutes les surfaces du corps.

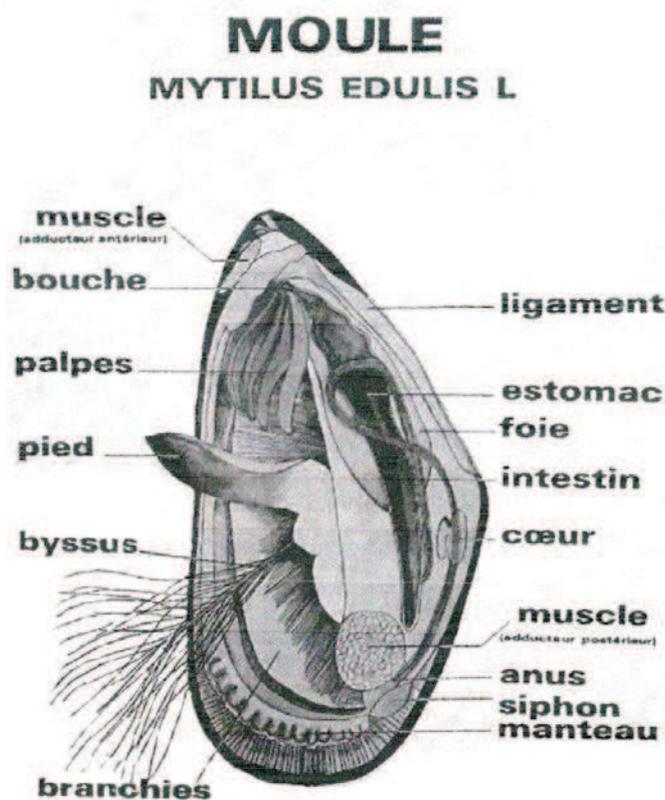


Figure 4. Physiologie d'une moule

La *galloprovincialis* se distingue de l'*edulis* par la taille et la forme de la coquille mais également d'un point de vue physiologique. La reproduction de la moule méditerranéenne peut avoir lieu tout au long de l'année, mais l'intensité de cette activité sexuelle évolue au

³ Ces informations m'ont été données par le biologiste Michele Pellizzato, au cours de l'entretien qui eut lieu le 2 décembre 2012.

cours du temps, et atteint des maximums deux fois l'an (la période varie en fonction du milieu) L'espèce atlantique en revanche ne se reproduit qu'une fois par an, entre le mois d'avril et la fin mai.

La répartition des deux espèces est influencée par le climat et la température. L'idéal pour la *galloprovincialis* se situe entre 8 et 25 degrés alors que l'*edulis* supporte beaucoup mieux le froid (on peut la trouver dans des régions où la température descend jusqu'à -16 degrés en hiver).

Une autre différence relative à nos deux espèces concerne le métabolisme. Dans des conditions optimales, une moule méditerranéenne peut filtrer jusqu'à 100 litres d'eau par jour, - contre 50 litres seulement pour *edulis* - mais il faut pour cela que la salinité reste supérieure à 10‰ alors que la moule de l'Atlantique s'accommode de taux de salinité pouvant descendre jusqu'à 5‰⁴.

Malgré ces différences principales, on trouve des individus qui présentent une morphologie intermédiaire entre les deux espèces. Les biologistes n'excluent pas la présence de formes qui se seraient hybridées de façon spontanée⁵.

2.2 La reproduction

Chez les mollusques bivalves, les sexes sont généralement séparés une fois dépassé le stade juvénile, période durant laquelle ils sont indifférenciés. Une fois atteinte la maturité sexuelle, la première reproduction a lieu en tant qu'individus de sexe masculin, la sécrétion de gamètes masculins demandant une consommation d'énergie nettement inférieure à la production d'œufs. Ce n'est que lorsque le mollusque a atteint une taille suffisante et n'a plus à économiser ses ressources pour sa propre croissance, qu'il peut commencer à émettre des œufs. Pour cette raison, toutes les petites moules que nous rencontrons sont de sexe masculin, alors que les plus grandes sont presque toujours de sexe féminin.

⁴ Mario Bussani, *Guida pratica di mitilicoltura*, pag. 4, *op. cit.*

⁵ Interview avec le biologiste Michele Pellizzato, le 8 mars 2010. Pour des approfondissements, nous renvoyons à Cesari, Pellizzato, *Bollettino di malacologia*, dans « Rivista italiana di malacologia », n° 21, 1985.

Chez les moules, on a cependant pu détecter des cas d’hermaphrodisme (un individu sur cinq mille environ) pour lesquels les deux gonades, (masculine et féminine) sont en fonction simultanément et qui produisent donc les deux types de gamètes. Ces individus n’atteignant cependant jamais la maturité.

L’émission a lieu dans deux moments distincts, ce qui rend impossible une autofécondation. Nous rappelons que la fécondation des moules est externe et a lieu dans l’eau, comme pour tous les bivalves⁶. L’œuf fécondé génère une larve qui, au début, se laisse emporter par les courants. Ensuite elle développe une couronne ciliée qui lui permet, malgré des dimensions réduites, de se déplacer dans l’eau. Cette phase dure environ trois à quatre semaines suivant les conditions. La température de l’eau, en particulier, joue un rôle majeur. Ensuite la coquille commence à se développer et la jeune moule se laisse descendre en quête d’un lieu où se fixer. Contrairement aux huîtres (qui se fixent définitivement) les moules ont la possibilité de se détacher si le milieu n’est pas favorable à leur développement, elles se laissent alors transporter à l’aide de bulles d’air présentes dans l’eau. Les éleveurs appellent *peòci che casca*, (moules qui tombent) la phase qui correspond à l’installation sur un support fixe et qui signale le passage de la jeune moule au stade de la maturité. La phase juvénile dure environ cinq mois si les conditions propres au milieu sont favorables, huit dans le cas contraire⁷.

2.3 Parasites, compétiteurs et prédateurs

Que ce soit à l’état naturel ou dans les élevages, les coquilles sont souvent incrustées d’organismes divers, parmi lesquels de nombreux types d’algues, mais aussi les balanes⁸ que les Vénitiens appellent *denti de can*, dents de chien, leur couleur et leur forme rappellent en effet celles des molaires d’un canidé.

⁶ J’ai reçu ces informations pendant un entretien avec le biologiste Michele Pellizzato.

⁷ Mario Bussani, *Guida pratica di mitilicoltura*, pag. 14, *op. cit.*

⁸ Les Balanidés appartiennent à la famille des Crustacés Cirripèdes Thoraciques, qui comprend des formes marines fixes, dépourvues de pédoncule et caractérisées par un squelette calcaire formée par 4 ou 6 plaques disposées autour de l’animal. D’autres plaques s’y unissent, en fermant la partie supérieure de la coquille comme s’il s’agissait d’un opercule. Ils se retrouvent souvent agrégés, ils vivent accrochés aux rochers et sur les coquillages, comme les moules.

Les algues sont assez faciles à enlever. C'est d'autant plus vrai de nos jours que le nettoyage, réalisé avant la vente, est désormais entièrement mécanisé. Il est beaucoup plus difficile de se débarrasser des *denti de can* : autrefois, on devait le faire manuellement en les détachant un à un à l'aide de petits couteaux. Aujourd'hui en revanche, il existe des machines munies de brosses très efficaces qui permettent un gain de temps considérable.

Les coquilles peuvent aussi servir de support à ce que l'on appelle communément les *bisse blanche*. Ce sont des vers polychètes de la famille des serpulidés⁹ qui habitent dans des tubes calcaires de taille et de forme variable (la section peut être cylindrique ou polygonale) et qui se fixent généralement sur les rochers mais aussi très souvent sur les coquillages en créant des dessins en relief qui ressemblent à de petits serpents de couleur blanche.

Tout comme les *denti de can*, il est difficile de les détacher, même avec les machines actuellement employées pour le nettoyage des moules. Personne n'a envie de perdre de temps à les éliminer manuellement, car ce n'est pas rentable du point de vue économique. Les éleveurs qui trouvent des balanes sur des moules prêtes à la vente préfèrent donc généralement diminuer leurs prix. Il arrive cependant parfois que les coquilles soient à ce point infestées que les moules deviennent invendables, ce qui implique d'importantes pertes d'argent.

Ceci dit, sur certains marchés - comme à Naples -, la présence de ces organismes sur les coquilles est recherchée, la tradition veut en effet qu'on l'interprète comme un signe de fraîcheur lorsqu'ils sont encore vivants.

La présence ou l'absence de ces organismes dans les élevages et les bancs naturels de mollusques dépend de leur localisation et, par conséquent, des courants auxquels ils sont exposés, puisque les jeunes larves des balanes sont transportées en suspension dans l'eau. Au moment de choisir un emplacement pour installer leurs viviers, les éleveurs doivent donc se fier à leurs savoirs et à leur expérience pour limiter le plus possible la présence de ces hôtes indésirables.

⁹ Serpulidés, *Serpulidae* Burm. de la famille des Anellides. Ils sont classés aussi comme Polychètes Sédentaires (Augener 1928) ou Cryptocephales, du sous-ordre *Serpulimorpha* (*Sabelliformia*).

Les éleveurs doivent encore lutter contre les organismes compétiteurs et plus encore contre les prédateurs. Dans la lagune de Venise et dans le cordon littoral qui lui fit face, les plus dangereux sont les gastéropodes (*Bolinus brandaris*, *Hexaplex trunculus* et *Ocenebrina erinacea*, cette dernière n'est pas consommable mais s'avère extrêmement nuisible pour les moules), les dorades et certains oiseaux.

Les gastéropodes, appelés aussi *garùfoi* dans la lagune, représentent un problème, surtout pour les bancs naturels, étant donné qu'ils traînent et ils grimpent partout. Quand ils trouvent une nourriture qui leur plaît, les moules, dans notre cas, ils en percent la coquille, pour en aspirer le contenu. Les éleveurs de la lagune connaissent très bien leurs habitudes et veillent donc à ce que les grands filets tubulaires dans lesquels sont déposées les moules, appelées *rèste*¹⁰, ne touchent jamais le fond où habitent ces prédateurs.

On trouve des dorades dans la lagune comme en mer et les élevages de moules sont particulièrement prisés par ces prédateurs, qui sont assurés d'y trouver de la nourriture en abondance. Leurs proies favorites sont les jeunes dont la coquille est encore molle et donc plus facile à casser avec leurs petites dents tranchantes. Pour autant, les individus qui ont atteint la maturité ne sont pas à l'abri de la voracité des plus grandes dorades.

Dans la zone de Venise ces poissons ne représentent pas un problème majeur puisque les épisodes de prédation sont rares. L'un des gestionnaires d'une concession maritime a même commencé à tirer profit de cette présence, en délivrant aux pêcheurs non professionnels des permis qui les autorisent (moyennant une cotisation) à aller pêcher dans le périmètre de son installation.

Cette initiative permet aux mytiliculteurs de limiter la présence de ces prédateurs tout en en tirant certains profits et satisfait également les pêcheurs qui ont quasiment l'assurance de ne pas rentrer bredouilles. Afin de rentabiliser l'expérience au maximum, les propriétaires de la concession ont même installé des petites bouées auxquelles il est possible d'amarrer une embarcation, ce qui facilite la pêche tout en leur permettant de

¹⁰ Les *rèste* sont habituellement dénommées par les pêcheurs et les éleveurs aussi *pergolà*, tonnelle, ou *treccia*, tresse, ou encore *salàdi*, saucissons.

garder un certain contrôle sur la position des bateaux et d'éviter que ceux-ci ne causent de dégâts dans les élevages¹¹.

A ces prédateurs qui évoluent dans le milieu marin, il faut encore ajouter ceux qui viennent du ciel. La *sémينا*¹² (le naissain) qui émerge à marée basse, celle qui croît sur les flotteurs des installations en mer ou sur les poteaux de soutien des viviers lagunaires, sont des proies faciles pour les goélands et les cormorans, qui en sont très friands et qui peuvent aussi s'attaquer aux jeunes moules lorsque l'occasion se présente.

Un point positif cependant : l'aire vénitienne est préservée de la présence des échinodermes qui font les ravages dans de nombreuses zones d'élevage d'Europe (notons que l'on en trouve sur une partie des côtes Italiennes).

Enfin, les moules subissent parfois l'attaque de micro-organismes parasites. La mise en évidence de l'action de ces derniers est relativement récente puisque le premier d'entre eux n'a été identifié qu'en 1902, à la faveur de progrès importants réalisés dans le domaine scientifique. On doit donc à Adolf Steuer, de l'université de Vienne, d'avoir repéré dans le Golfe de Trieste, un petit crustacé copépoïde, désormais connu sous le nom de *Mytilicola intestinalis*¹³.

Celui-ci est présent dans les élevages italiens quoique dans des proportions assez peu élevées. Dans d'autres sites, en revanche, comme les côtes atlantiques, il atteint des pourcentages nettement supérieurs. Le cas de la Baie d'Aiguillon, en France, est célèbre. Dans l'après seconde guerre mondiale, le chargement excessif des élevages provoqua des graves dégâts dus à la *Mytilicola*, un événement qui poussa beaucoup de mytiliculteurs à déménager avec leurs productions sur les côtes septentrionales de la Bretagne¹⁴.

En Italie les enquêtes effectuées à partir de 1990 par l'Institut Zooprofilactique et par d'autres auteurs dans les sites d'élevage signalent des pourcentages compris entre

¹¹ Interview avec Vincenzo Giannino Dato, mytiliculteur de Pellestrina, le 25 août 2011.

¹² Avec la dénomination de *sémينا*, semence, les pêcheurs et les éleveurs font référence aux exemplaires très jeunes de moules (le naissain), appelés aussi *seme*. Ils ont les dimensions d'un grain de riz. Autrefois cette appellation faisait aussi référence à l'émission du jeune poisson dans les vallées de pêche.

¹³ Mario Bussani, *Guida pratica di mitilicoltura*, pag. 18 e 19, *op. cit.*

¹⁴ Il s'agit d'un sujet que nous traiterons en détail dans la deuxième partie de la recherche dédiée à la mytiliculture en Bretagne.

0,015% et 5%, en fonction de la zone, de la saison, de la météo et d'autres facteurs qui peuvent influencer son développement. Le territoire italien est donc relativement épargné de ce point de vue, en particulier si on compare ces chiffres aux données relatives aux moules importées d'Espagne (*Mytilus edulis*) pour lesquelles ce pourcentage atteint 47%¹⁵. Ce parasite, inoffensif pour l'homme, est en revanche très dangereux pour les bivalves dont il ralentit la croissance jusqu'à la bloquer complètement, pouvant ainsi entraîner la mort de l'animal.

Enfin, on signalera un dernier prédateur, le *Stylocus* sp. ou « ver plat », qui s'attaque surtout aux jeunes moules.



Figure 5. Image d'un « ver plat »

Ces infestations ne peuvent pas être traitées à la légère, puisque leur présence peut provoquer des graves dégâts. Dans la période comprise entre la fin des années 1970 et le début des années 1980, en pleine période d'expansion de la mytiliculture, une épizootie due à la *Mytilicola* se propagea dans la lagune de Venise et entraîna la mortalité près de la moitié de la production, frappant en particulier les individus de petite taille, inférieurs à 4 mm. Depuis cette crise (il s'agit d'un des plus graves épisodes de maladies enregistrés dans

¹⁵ Ces informations m'ont été données par courriel électronique par le biologiste Fabio Borghesan, de l'Institut Zooprophyllactique de Legnaro, situé dans la province de Verona, le 28 octobre 2011.

ce secteur sur le territoire italien¹⁶), la diffusion de ce parasite dans les élevages de l'aire vénitienne fait l'objet d'une vigilance très rigoureuse.

Puisque la moule est un mollusque filtreur, les substances, les virus et les bactéries qui peuvent s'y déposer sont nombreux. Certains sont dangereux pour la santé humaine, mais ils peuvent être facilement éliminés au moment de la cuisson. La qualité des eaux dans lesquelles sont situés les élevages a donc une importance fondamentale. Les concentrations en métaux lourds, herbicides, pesticides, et déchets organiques doivent être maintenues à des taux les plus faibles possible, largement inférieurs à ceux que l'on mesure dans les zones portuaires et aux alentours des villes. Parmi les maladies pouvant être transmises à l'homme par des moules contaminées on peut citer le choléra ou encore la salmonellose.

A partir du tournant du vingt-et-unième siècle, lorsque les élevages ont été transférés depuis la lagune vers la mer, les mytiliculteurs se sont vus confrontés à un nouveau problème lié à la présence - dans la mer Adriatique et à certaines périodes de l'année - d'une micro-algue appelée *coelophysis*, que les moules assimilent avec le plancton.

La biotoxine produite par cette algue au moment de sa floraison ne peut être éliminée ni par le traitement réalisé dans les centres de dépuración, ni par la cuisson. La seule solution est donc d'interdire la vente des mollusques durant cette période car son ingestion provoquer des troubles gastriques et intestinaux. Malheureusement ces interdictions périodiques peuvent durer plusieurs semaines, et sont donc lourdes de conséquences pour les entreprises qui réalisent les ventes exclusivement pendant les mois d'été (entre juin et septembre)¹⁷.

2.4 Les savoirs de la pêche

Jusqu'à présent, nous avons présenté les moules à travers le prisme des sciences naturelles. Mais quel est le point de vue de celui qui les élève? Avant toute chose, remarquons que les éleveurs qui appartiennent à la première génération de la lagune sont

¹⁶ Mario Bussani, *Guida pratica di mitilicoltura*, p. 19, *op. cit.*

¹⁷ Interview avec Marco Spinadin, président de Federcoop Pesca de Chioggia, le 20 septembre 2010.

presque tous issus du monde de la pêche. Il n'y a donc que quelques années que l'on voit émerger une génération de mytiliculteurs dont les représentants n'ont pas d'abord été pêcheurs. Il s'agit souvent de fils ou parents très proches des premiers concessionnaires des élevages, puisque, encore aujourd'hui il s'agit d'un métier qui se transmet de père en fils. Quand il n'y a pas de fils, les savoirs sont transmis à l'époux de la fille, ou au neveu (le fils de frères ou sœurs). Par conséquent, les mytiliculteurs possèdent le même bagage de connaissances que les pêcheurs locaux, - qu'ils soient de la lagune ou de la mer – socle enrichi par l'expérience et par de nouveaux savoirs, spécifiques à la gestion des élevages.

Pour l'instant, nous analyserons les savoirs naturalistes, en laissant de côté les savoirs techniques, environnementaux et climatiques, même s'il faut rappeler que c'est grâce à l'interaction des différents savoirs que les pêcheurs, et les pêcheurs qui sont devenus éleveurs, peuvent opérer de manière avantageuse dans un milieu déterminé. Le caractère aléatoire des captures – facteur présent aussi dans l'activité d'élevage – exige une connaissance très fine des proies, connaissance qui concerne leur aspect – de manière à pouvoir les identifier – leur reproduction, l'évolution de leur activité en fonction des saisons, leur mode et leur type d'alimentation.

La réussite dépend de la maîtrise de ces savoir-faire dont la visée est avant tout fonctionnelle. Ils sont transmis par voie orale et de manière sélective, enseignés aux membres les plus jeunes de leurs familles par des gens plus âgés.

La plupart des savoirs des pêcheurs et des éleveurs, tout comme pour tous les *milieux techniques* dont parle Leroi-Gourhan, dérive de l'expérience individuelle accumulée pendant la pratique et la répétition du travail, puisque, en empruntant un exemple cité par Giulio Angioni :

« Même en disposant de l'électroménager le plus robotisé, en l'absence d'un savoir ou d'une habileté technique qui ne s'acquièrent qu'avec la pratique, il ne serait pas possible d'obtenir une bonne mayonnaise ou une crème bien fouettée »

/« *nemmeno con l'elettrodomestico più robotizzato, senza un'acquisizione di un sapere o abilità tecnica che si acquisisce solo con la pratica, risulta, per esempio, ottenibile una buona maionese o una panna ben montata* »¹⁸.

¹⁸ Giulio Angioni, *Tecnica e sapere tecnico del lavoro preindustriale*, dans « la Ricerca Folklorica », n° 9, Grafo Edizioni, avril 1984, pag. 62.

Dans les sociétés traditionnelles, et le monde de la pêche ne fait pas exception, l'apprentissage d'un métier se fait sur le mode de l'imprégnation et de l'imitation. L'expérience individuelle dépend alors de la capacité de celui qui observe à « subtiliser » aux autres leur savoir-faire, on pourrait dire qu'il les « vole avec les yeux ».

Comme le souligne Giulio Angioni, à la différence des savoirs apparentés à la mise en œuvre des techniques modernes, il s'agit souvent de capacités implicites, liées à la gestualité du métier, très difficiles à décrire et à expliquer¹⁹. Pour utiliser, encore une fois, une définition d'Angioni :

« [...] les pédagogies traditionnelles sont implicites même dans le domaine de la transmission du savoir-faire technique : on apprend en regardant, et en agissant on enseigne, en laissant très peu de place au discours normatif, qui est représenté, pour la plupart, par des réprimandes ou des approbations » / «...le *pedagogie tradizionali* sono, anche nell'ambito della trasmissione del saper fare tecnico, implicite: si impara guardando e facendo si insegna, con pochissimo spazio al discorso normativo, che per lo più è reprimenda o approvazione »²⁰.

Lorsque l'on étudie les métiers et les modalités de leur transmission, au moment de nous interroger sur l'absence de verbalisation des connaissances, il ne faut pas oublier que la dissimulation fait elle-même partie de ces savoir-faire car c'est précisément en gardant jalousement leurs secrets que les pêcheurs parviennent à pêcher plus et mieux que leurs collègues.

Les mots prononcés par un pêcheur de Pellestrina en représentent un bon exemple :

« Nous, les pêcheurs, nous observons toujours, parce qu'ainsi tu peux pêcher, autrement, si tu ne regardes rien, tu n'attrapes rien ! On n'a jamais tout appris... » / « *Nialtri pescaóri osservémo sempre perché cusì ti peschi, se no, se no ti vardi niente, no ti ciàpi un'òstrega! ...no se gà mai inparà tuto...* »²¹.

Afin de témoigner l'existence d'un dénominateur commun dans les sociétés maritimes, il est intéressant de comparer ce qu'on vient de citer avec les résultats des

¹⁹ Les mêmes ethnologues réalisent, sur le terrain, les difficultés de décrire verbalement, en forme écrite ou parlée, des nombreuses phases techniques du travail observé.

²⁰ Giulio Angioni, *Tecnica e sapere tecnico del lavoro preindustriale*, pag. 68, *op. cit.*

²¹ Il s'agit d'un passage d'interview effectuée au cours d'une recherche précédente, sur la pêche traditionnelle de l'île de Pellestrina, réalisée à la fin des années 1990.

études menées par A. Geistdoerfer sur les pêcheurs qui appartiennent à deux communautés maritimes, celle des Madelinots, au Québec, et celle de St. Pierre et Miquelon en France. Selon cette recherche :

« [...] c'est grâce à la pratique de la pêche et aux expériences répétées que les pêcheurs ont développé un ensemble de connaissances, soit sur la vie des espèces marines soit sur leur habitat. Cette connaissance est transmise de génération en génération, rarement oralement, mais presque uniquement à travers l'observation, la mémorisation, l'expérimentation... » / « [...] è per la pratica di pesca e le esperienze ripetute che i pescatori hanno sviluppato un insieme di conoscenze, sia della vita delle specie marine che del loro habitat. Questa conoscenza viene trasmessa di generazione in generazione, di rado oralmente, quasi unicamente attraverso l'osservazione, la memorizzazione, la sperimentazione...»²².

Ces éléments sont extrêmement importants puisqu'il n'est pas possible de s'appropriier les territoires de pêche, et encore moins de les accumuler, ce que peuvent faire les propriétaires de terres. La pratique de la pêche donne uniquement naissance à un droit d'usage, qui n'a de valeur que s'il peut être effectivement exercé, c'est-à-dire s'il s'accompagne de connaissances et de savoir-faire. Par conséquent, les mêmes mécanismes pédagogiques d'acquisition des connaissances se retrouvent auprès de communautés de pêcheurs très éloignées les unes des autres. Repérer l'existence d'un facteur commun de ce genre pourrait permettre de confirmer l'existence d'une culture de la pêche spécifique, que nous appellerons « culture de la mer ». Celle-ci se distingue de la culture agricole au niveau des formes d'organisation de la vie sociale et professionnelle et de leur apprentissage.

2.5 Les classifications et les savoirs populaires

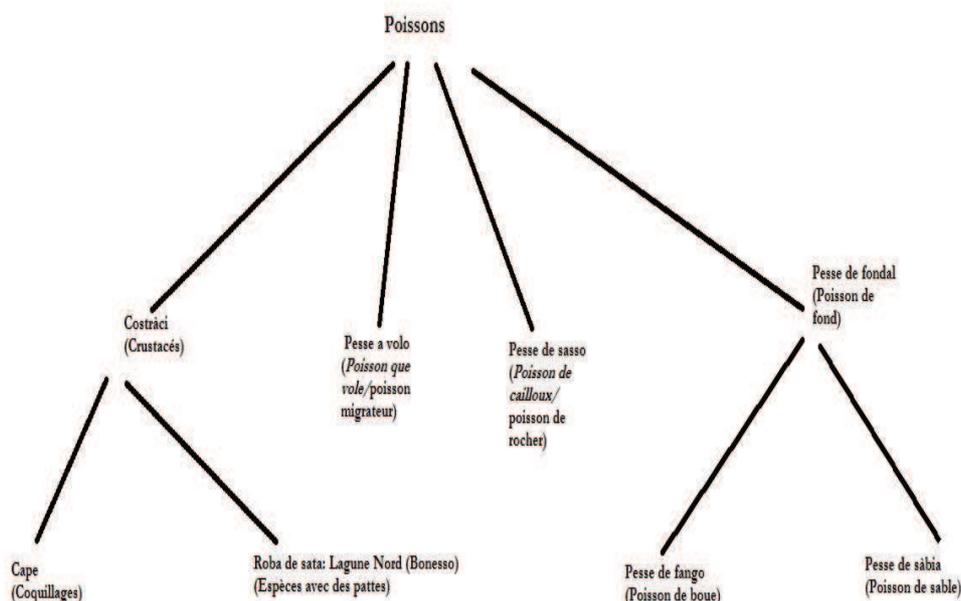
Cette étude, de même que d'autres recherches menées précédemment dans la lagune de Venise, révèle, chez les pêcheurs vénitiens, une forte tendance à la généralisation concernant les différentes espèces vendues sur les marchés. En effet, il n'y a aucune

²² Alette Geistdoerfer, *Funzioni specifiche delle tecniche di pesca in una produzione alimentare*, dans G. Mondardini Morelli (éd), *La cultura del mare*, « La ricerca folklorica », n° 21, avril 1990, pp. 95/98.

distinction entre une famille et l'autre. Encore aujourd'hui, même les plus jeunes parmi les pêcheurs rangent les poissons, les mollusques et les crustacés dans la grande famille des poissons.

Certains émettent cependant parfois quelques doutes pour ce qui est des mollusques protégés par une coquille, qui vivent dans l'eau mais ne savent ni nager ni se déplacer. En général, tous les mollusques, les moules y compris, sont classés parmi les *costràci* (crustacés) avec les crabes, les homards, les crevettes et tous les animaux qui possèdent un revêtement rigide autour du corps²³.

D'après les pêcheurs, c'est précisément cette caractéristique - la possession d'une « croûte », *costra* en vénitien – qui rapproche ces espèces. Cela étant, la distinction adoptée pour la classification de la faune se rattache essentiellement à son habitat. Par exemple, nous rencontrons les poissons de fonds, subdivisés à leur tour en poissons de sable et poissons de vase, poissons de pierre, s'ils habitent dans les zones des roches, ou poissons *a volo*, au vol, quand il s'agit de poissons qui migrent de façon saisonnière.



²³ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 19 juin 2010.

Figure 6. Les classifications populaires de la faune marine dans la Lagune de Venise

La même méthode de classification, basée sur l'habitat est étendue aussi aux mollusques et aux moules, dénommés *peòci* en vénitien, c'est-à-dire poux²⁴. Pêcheurs et éleveurs opèrent donc une distinction entre les *peòci da fero*, les « moules de fer », c'est-à-dire celles qui grandissent sur un support en fer, et les *peòci da legno*, ou moules de bois, parmi lesquelles par exemple celles qui grandissent sur les *briccole*, pieux de bois. Nous découvrons aussi les *peòci de fango*, les moules de vase, qui vivent sur des fonds vaseux, et les *peòci de saso*, qui préfèrent les rochers. Selon les pêcheurs, le lieu où les moules sont prélevées ou élevées, influence très fortement leur goût et la quantité de chair qu'elles possèdent. Le vénitien Attilio Schiavon explique que :

« [...] les moules de bois, que nous attrapons sur les *briccole*, sont plutôt grasses, puisque sur le bois elles deviennent plus grasses » / « [...] *i peòci da legno, che nialtri ciapémo sue bricoe, i sé piutosto grasi perché su legno i vien più grasi* »²⁵.

Si les moules qui ont grandi sur le bois sont réputées pour leur saveur et pour leur qualité, il en va tout autrement des « moules de fer », comme le souligne Rino Busetto, un homme de Pellestrina âgé de quatre-vingt-dix ans :

« Il ne faut jamais manger les moules de fer. Si elles grandissent sur le fer, oui, elles grandissent, mais il y a la probabilité qu'elles le fassent mal » / « *Mai mangiare i peòci da fero. Se crescono sul fero, crescono sì, ma ghé sé probabilità che fasa male* »²⁶.

Concernant le danger que représentent les moules de fer, les avis des pêcheurs varient d'un individu à l'autre (nous verrons d'ailleurs que c'est le cas de nombreux autres sujets). Attilio Schiavon affirme quant à lui :

« [...] même les moules de fer sont bonnes, parce que nous avons des portes en face de la Certosa, une porte des bassins de l'Arsenal, et là-bas il y en avait une multitude.

²⁴ L'origine et les raisons de cette dénomination seront étudiées dans le prochain chapitre.

²⁵ Interview avec Attilio Schiavon, le 25 mars 2010.

²⁶ Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2010.

Mais les meilleurs sont les moules de bois, celles qui sont grasses »/«[...] *Sé bóni anche quèi da fèro, perché avevimo dée porte di fronte àèa Certoša, una porta dei bacini del'Arsenàl, e èà soto gèra uno sterminio. Però i migliori sé quèi, come gràsi, da legno* »²⁷.

Dans la zone considérée, on parle de moules de pierre à propos de celles que l'on trouve sur les rochers des digues mobiles. Elles semblent particulièrement difficiles à ramasser et il faut être assez expérimenté pour savoir comment les choisir. Les pêcheurs expliquent que, souvent, les moules qu'on ramasse à cet endroit contiennent une petite surprise : un petit crabe, ou un petit caillou. Monsieur Attilio explique, encore une fois :

« quand les femelles lâchent la bouée, parce que la moule reste toujours un peu ouverte, elle filtre beaucoup d'eau, les œufs vont à l'intérieur de la moule et après la moule se ferme et naît le petit crabe »/« [...] *quando che é fémene moèa la bòa, perché el pedcio rimane sempre un po' aperto che filtra tanta acqua, i vóvi va drento al pedcio e dopo el pedcio se chiude e nase el granséto pìcolo* ».

Dans ce passage apparaît pour la première fois une allusion aux relations symboliques avec le corps humain et le monde de la naissance. La moule sert d'« utérus en location » pour la naissance des petits crabes qui trouvent, à l'abri de la coquille, un lieu sûr pour naître et grandir²⁸.

La qualité de la chair de ces moules ramassées sur les digues est assez fréquemment diminuée par la présence d'un petit caillou, qui en diminue la valeur commerciale compte tenu des désagréments subis par ceux qui croquent dedans. Dans ces cas aussi, les connaissances du pêcheur et l'expérience accumulée durant de longues journées de travail jouent un rôle déterminant car c'est sur cette base qu'il parvient à repérer les meilleurs

²⁷ Interview avec Attilio Schiavon, le 25 mars 2010.

²⁸ En ce qui concerne les similitudes avec le corps humain, nous attirons l'attention sur le fait que celles-ci ne sont pas présentes exclusivement à l'égard des formes de vie animal, car elles sont diffusées aussi par rapport aux zones géographiques où les pêcheurs opèrent. Il est assez fréquent d'entendre parler, par exemple, de « la tête et les pieds d'une digue », pour indiquer le début et la fin de celle-ci, ou de « gencives » des canaux, en faisant référence à leurs rivages. La lagune même est identifiée comme l'utérus de la mer, en tant qu'aire productive pour beaucoup d'espèces aquatiques. Il s'agit d'aspects intéressants de la perception de l'espace de la part d'une catégorie professionnelle, mais leur étude nous éloignerait trop de l'objet de cette étude.

produits. Le pêcheur subaquatique du Lido, Antonio, explique son secret pour éviter de ramasser des moules impropres à la consommation :

« Moi, je ne ramasse jamais celles [les moules] qui sont déposées de cette manière [déposées horizontalement], parce qu'elles ont le caillou, mais [celles qui sont déposées] de cette manière, en grappe. En faisant ce mouvement [elles sont déplacées par le courant], elles prennent plus [d'eau] par rapport aux autres qui prennent le sable. Il s'agit d'une ruse que peu de gens connaissent. Ils ramassent les poux [moules] et ensuite ils préparent des pâtes, tu les manges et tac ! Tu trouves la petite perle ! » / « *Io non prendo mai quelli appoggiati così [posizionati orizzontalmente] perché hanno il sasso, ma quelli così, a grappolo. Facendo questo movimento [sono mossi dalla corrente] prendono di più [acqua] rispetto agli altri che prendono la sabbia dentro. E qu e poi si fanno la pastasciutta, lo mangi e tac!, ti trovi la perlina* »²⁹.

En biologie, la petite perle des moules, qui n'a aucune valeur, bien entendu, ne serait qu'une petite particule en suspension. Souvent il s'agit d'un petit grain de sable qui pénètre dans la coquille. Puisque cette particule dérange l'animal, celui-ci essaie de la neutraliser ; il peut l'émailler et ensuite l'englober dans la matrice de la coquille, grâce au manteau (la partie qui construit la coquille). Si le mollusque n'arrive pas à s'en débarrasser de cette manière, il continue à l'envelopper de couches de nacre, afin de l'isoler ; de cette manière a lieu la formation de la perle. C'est grâce au même mécanisme³⁰ que les huîtres perlières fabriquent des perles précieuses.

Ces exemples de classification nous amènent à considérer que les catégories appliquées aux poissons et aux mollusques sont perméables. Une espèce peut voir sa position modifiée à l'intérieur de ces catégories, selon ses habitudes saisonnières ou selon l'endroit où elle est pêchée. Ce premier système classificatoire populaire peut être comparé au concept exprimé par Mondardini Morelli. Dans ses études consacrées aux pêcheurs de la Sardaigne³¹, la chercheuse constate en effet que lorsqu'il s'agit d'assigner une catégorie à un certain type poisson, le premier critère pris en compte est celui de son habitat.

²⁹ Interview avec Antonio Scarpa, le 1^e mars 2010.

³⁰ Dans ce cas il s'agit d'informations qui m'ont été transmises, d'une forme simplifiées et accessibles, par le biologiste vénitien Michele Pellizzato, au cours de notre rencontre, le 8 mars 2010.

³¹ Gabriella Mondardini Morelli, *Il mare, le barche e i pescatori: cultura e produzione alimentare in Sardegna*, C. Delfino, Sassari, 1989.

Comme nous pouvons le voir, les classifications développées par les pêcheurs à l'égard des habitants du monde aquatique ne sont pas moins complexes que celles de nature scientifique, que nous utilisons couramment. Ainsi, les classifications populaires retiennent d'autres critères distinctifs parmi lesquels celui qui se rattache à la taille des mollusques pêchés, dont le nom peut changer plusieurs fois au cours de leur développement.

La recherche présentée ici confirme une hypothèse que des enquêtes réalisées précédemment nous avait déjà permis de formuler, à savoir que ce type de classification, qui distingue les individus suivant leur âge, est utilisé dans le cas d'espèces consommables, en particulier lorsqu'elles sont abondamment pêchées ou qu'elles ont une forte valeur économique.

Ce constat renforce, encore une fois, l'idée que les connaissances des pêcheurs, concernant la faune marine dépend de considérations économiques et utilitaristes avant tout. En effet, les espèces qui ne sont pas exploitées - même en tant qu'appât et que ce soit dans le cadre d'une activité de pêche ou bien d'élevage et de récolte -, ne semblent pas avoir suffisamment retenu l'attention des personnes interviewées pour justifier une classification qui tiendrait compte de leur milieu d'habitat, leur âge, leurs dimensions, leur sexe ou des mutations qu'ils subissent au cours de leur vie. *A contrario*, on peut citer le cas des crabes mous - entrés dans la tradition culinaire vénitienne et souvent donnés en exemple - qui sont rebaptisés *moèche* durant la mue.

Généralement, on a tendance à définir tout ce qui ne mérite pas un intérêt spécifique comme *roba mata*, « chose folle », dans son acception de « chose qui n'est pas bonne à consommer ». L'opposition *bon/mato*, littéralement bon/fou, est très fréquente en ethnobotanique. Les « còrbole », petit crustacé non comestible vivant dans la lagune (*Thalassina littoralis*) en constituent un bon exemple : ils servaient autrefois d'appâts pour la capture des loups de mer et des flets (pêche à la palangres, *palangàri*³² en italien) et étaient

³² Le *palangàro* – la palangre – est formé par un long fil auquel sont attachées des lignes secondaires, tous les 2 mètres, qui mesurent 1, 5 mètres. Un seul *palangàro* peut porter jusqu'à 150 hameçons avec ou sans appât, selon le type de poisson qu'on veut pêcher. Il y a trois typologies différentes de *palangaro*. Le premier type est flottant, le deuxième est une pêche semi-flottante, tandis que le troisième est posé sur le fond. Il s'agit de typologies utilisées dans la lagune de Venise.

alors appelés *canóce maté* - « cigales de mer folles » - pour les distinguer des *canóce* - « cigales de mer » - comestibles³³.

En ce qui concerne les moules, il s'agit d'une espèce dont l'intérêt commercial a été remarqué assez tardivement dans l'aire de notre recherche. On parle de *sémina*³⁴ ou de *seme* (naissain) pour désigner les plus jeunes (entre 1,5 et 2 cm) puis de *peòcio mesàn* (moule moyenne) de taille intermédiaire, (entre 2 et 4 cm environ), et finalement de *peòcio maturo*, (moule mûre) lorsqu'elles atteignent les dimensions commerciales (plus de 5 cm).

Analysons maintenant quelles sont les connaissances des pêcheurs et des éleveurs de moules à l'égard de ce que les sciences naturelles appellent « éléments de physiologie ». Les moules possèdent une coquille, la *crosta*, croûte, avec laquelle l'animal est presque identifié. Grâce à l'observation des rayures de croissance présentes sur la coquille, un éleveur expert peut calculer l'âge du mollusque, avec une marge d'erreur négligeable. Toutefois, la coquille de la moule n'est pas seulement une *cóstra* protectrice dont l'expert peut tirer des données. Les pêcheurs y voient aussi la présence d'une bouche, d'une lèvre et d'une barbe, en employant une série de métaphores tirées du monde animal et végétal. Quand nous parlons de bouche, nous faisons référence au côté le plus arrondi de la coquille, celui qui reste légèrement ouvert pendant l'immersion, afin de permettre à l'animal de s'alimenter. Comme chez l'être humain, cette « bouche » est ce qui reste béant quand le mollusque meurt. Giannino Dato raconte, à ce propos, que :

« Une fois [premiers années 1980] je suis rentré à la maison et j'ai dit à ma femme : 'Màbile, tous mes poux ont la bouche ouverte ! [...] Ils ont jeté le fumier dans les champs et eux ils sont morts à cause de la maladie du cœur » / « *Una volta [primi anni '80] so vegniùo caša e go dito a mia mugèr 'Màbile, go tuti i peòci co la boca vèrta!' ...I ga molà il concime dale campagne e lori sé morti per la malatìa del cuore* »³⁵.

³³ Il est intéressant de remarquer que les chercheurs de sciences naturelles pratiquent aussi une sorte de distinction duelle. Quand ils réalisent des études sur la pêche ils ont l'habitude de distinguer le soi-disant *scarto*, triage, c'est-à-dire l'espèce sans aucune valeur commerciale, et le *sporco*, sale, ce qui constitue les ordures d'une battue de pêche.

³⁴ Le terme *sémina*, en italien, est employé pour faire référence aux semences qui sont répandues dans les champs cultivés.

³⁵ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 19 juin 2010.

Comme nous pouvons le remarquer, on pousse l'anthropomorphisme jusqu'à attribuer aux poux les mêmes maladies et les mêmes causes de décès que celles des êtres humains. Ainsi, un empoisonnement dû aux substances chimiques utilisées dans l'agriculture, sera assimilé à un infarctus mortel.

Les similitudes avec le corps humain ne terminent pas là. Non seulement on attribue à la moule une bouche, mais il s'agit d'une bouche pourvue de lèvres délicates, auxquelles il faut prêter une grande attention pendant les travaux et les phases de nettoyage, afin de ne pas les blesser. Encore une fois les métaphores et les comparaisons qui font référence au monde des hommes sont nombreuses. Le byssus est normalement appelé « barbe » par les pêcheurs, en raison de sa ressemblance avec une mèche de poils, forts comme ceux d'un cheval. Antonio Scarpa explique que :

« [...] la barbe est le soutien, est la force qui possède le pou [...] Ils ont une barbe qui ressemble au crin d'un cheval, tellement elle est dure et résistante »/« [...] *la barba è il sostegno, è la forza che ha il peòcio... Hanno una barba che sembra sia crine di cavallo da tanto è dura e resistente* »³⁶.

Certains éleveurs ne parlent pas de barbe mais de *cordon ombicàl*, le cordon ombilical, qui procure sa force vitale au mollusque, lequel ne tarde pas à mourir si on le lui retire. C'est ce qu'explique l'éleveur Vincenzo Busetto :

« [...] si tu lui enlèves le cordon ombilical, la chose n'a plus une longue durée, tu dois les manger avant vingt-quatre heures [...] »/ « [...] *se ti ghé cavi il cordon ombicàl, la roba non ha più tanta durata, ti devi magnarli entro vintiquattro ore [...]* »³⁷.

Ce passage est très intéressant : les moules, dans le vivier, sont implicitement assimilés à des enfants qu'il faut soigner et protéger tout au long de leur croissance. En faisant référence aux jeunes, comparés au riz pour leurs dimensions, le même éleveur ajoute que :

³⁶ Interview avec Antonio Scarpa, le 1^{er} mars 2010.

³⁷ Interview avec Vincenzo Busetto Dato, le 23 septembre 2010.

« [...] le naissain est délicat, c'est comme un petit enfant, il a moins résistance du grand » / « [...] *il seme śé delicato, śé come fióci pìcoi, ha meno reśistensa del grando* »³⁸.

Néanmoins, une fois que les moules ont atteint les dimensions commerciales et sont prêtes à la vente, la façon dont les pêcheurs se les représentent change radicalement. En effet, ils ne les désignent plus que par le terme générique de *roba*, « chose ». Cet aspect du travail du mytiliculteur (que nous pouvons rapprocher de celui des pêcheurs et des éleveurs de bétail), souligne le rapport de l'homme avec la nature et en particulier la spécificité de la relation de transformation, d'appropriation et d'utilisation d'une ressource qui représente aussi quelque chose de vivant. La culture des moules semble relever de la catégorie de la « disjonction », selon le terme employé par Maurice Godelier :

« [...] les hommes isolent les choses mortes ou vivantes de la nature, qu'ils utilisent à l'état naturel, brut, ou après une série de transformations » / « [...] *gli uomini isolano dalla natura cose morte o vive che utilizzano allo stato naturale, bruto, oppure dopo una serie di trasformazioni* »³⁹.

Parmi les mytiliculteurs lagunaires la distinction entre l'animal vivant – qui doit recevoir tous les soins nécessaires – et l'animal désormais prêt pour la vente, - destiné à être mangé et qui perd son appartenance au monde vivant pour se transformer en *roba* - est très marquée. Ce que nous avons vérifié sur le terrain coïncide avec l'hypothèse formulée par Gianfranco Bonesso au cours de son enquête sur la production des *moéche* dans l'île de Burano. Ces deux recherches présentent, en effet, des éléments communs très intéressants. Bonesso explique que :

« [...] un procès symbolique d'éloignement de soi se crée avec les proies potentielles, [un procès] de transformation de l'état d'animal à l'état d'objet, de « produit naturel » à produit du travail, qui trouve ses réponses aussi au niveau symbolique et linguistique. On pourrait le considérer un processus d'objectivation du passage de matière vivante à matière inanimée, fonctionnelle à déterminer la position humaine dans le processus d'utilisation des ressources et, peut-être, à éloigner une proximité excessive entre l'homme

³⁸ *Ibidem.*

³⁹ Giulio Angioni, *Il lavoro: realtà e concezioni. Intervista a Maurice Godelier*, dans « la Ricerca folklorica », n° 9, avril 1984, p. 12.

et d'autres êtres vivants qui peuvent être pillés » / « [...] con le potenziali prede si crea anche un processo simbolico di allontanamento da sé, di trasformazione da animale a oggetto, da "prodotto naturale" a prodotto del lavoro che ha i suoi riscontri anche sul piano simbolico-linguistico. Potremmo considerarlo un processo di oggettivazione di passaggio, da materia vivente a materia inanimata, funzionale a determinare la posizione umana nel processo di utilizzo delle risorse e, forse, ad allontanare una eccessiva vicinanza tra uomo e altri esseri viventi che possono essere predati »⁴⁰.

Dans ces deux enquêtes, l'animal est d'abord comparé à un enfant qu'il faut soigner et protéger. Son statut se dégrade ensuite lorsqu'il passe à l'état adulte, et n'est plus considéré qu'avec détachement, dans une perspective utilitariste. Il devient alors un simple produit, un bien économique.

Ainsi que l'ont montré de nombreux anthropologues, dans beaucoup de sociétés de chasse et de pêche, on peut repérer la création de modèles orientés, sur le schéma corporel et sur l'attitude humaine (on pourra par exemple citer l'ouvrage de Cardona : *La foresta di piume*⁴¹). Les références symboliques et lexicales qu'utilisent les pêcheurs de la lagune peuvent être analysées à la lumière de ces travaux, en particulier de l'enquête de Bonesso. En effet, comme la mytiliculture dans la lagune sud (à Pellestrina notamment), la production de crabes mous dans l'île de Burano est apparue un peu après la guerre. Il s'agit donc aussi d'une pratique relativement récente. Or dans les deux cas, ceux qui se sont tournés vers ces nouvelles activités ont développé de nombreuses comparaisons et métaphores faisant référence au corps humain et au monde végétal. Selon l'interprétation de Bonesso :

« [...] l'impossibilité de traduire les « sensations » d'un discours, avec des mots qui ne déchiffrent pas exactement le sens, a pour conséquence l'emploi de beaucoup de constructions métaphoriques et métonymiques, qui sont offertes au chercheur » / « [...] l'impossibilità di tradurre le 'sensazioni' in un discorso, con parole che ne rendano esattamente il senso, fa sì che siano offerte al ricercatore molte costruzioni metaforiche e metonimiche »⁴².

Nous partageons cette interprétation mais nous nuancerons tout de même en remarquant que les constructions métaphoriques n'ont pas pour seule fonction de faciliter

⁴⁰ Gianfranco Bonesso, *Granchi in laguna. La produzione di moëche a Burano*, dans « la Ricerca folklorica », n° 42, Grafo, Brescia, 2000, p. 23.

⁴¹ G.R. Cardona, *La foresta di piume. Manuale di etnoscienza*, Laterza, Bari, 1993, pp. 112 - 113.

⁴² Gianfranco Bonesso, *Granchi in laguna. La produzione delle moëche a Burano*, p. 7, *op. cit.*

la communication avec les chercheurs « ignorants » des réalités du métier -de servir d'intermédiaire entre deux systèmes de pensée en quelque sorte -, elles sont en effet également employées dans la conversation courante, par des personnes qui pratiquent une même activité. Celle-ci étant apparue tardivement, nous l'avons dit, il n'existait pas au moment où ils l'ont adoptée, de lexique usuel pour la décrire, et c'est donc par l'usage qu'ils ont développé un langage spécifique pour en parler.

Le byssus, cette partie de la moule à laquelle les pêcheurs témoignent beaucoup de soins et d'attentions, est aussi appelé *raùše*, racine, un terme qui nous renvoie à la vaste série de références lexicales empruntées au monde végétal et paysan, dont les interviews analysées offrent plusieurs exemples. Il est évident que les jeunes moules, dénommées *séme* ou *sémina*, sont comparées à des grains de riz pour leurs dimensions. Il est par ailleurs fréquent, lorsque l'on parle avec les éleveurs, que ceux-ci fassent allusion aux moules comme s'il s'agissait de fruits passés de l'état de semence à celui de fruits mûrs lorsqu'ils atteignent la taille commerciale. Dans la nature, on dit qu'elle poussent en grappes (*a gràspi*), alors que dans les élevages elles sont assimilées à des vignes grimant sur des tonnelles (ou *pergolàri*).

.Comme l'a montré G.R. Cardona,⁴³ dans beaucoup de sociétés, le registre de la maturation est un terreau fertile pour la créativité lexicale. De nombreuses sociétés en font un emploi métaphorique pour parler des hommes aussi bien que des animaux et il n'est pas possible de considérer cette tendance, observée sur le terrain, comme une spécificité culturelle qui serait propre aux mytiliculteurs vénitiens.

Comme nous verrons, la mytiliculture dans la lagune s'est développée tardivement et elle n'est pas comptée parmi les activités réalisées traditionnellement. Par conséquent, il est possible de supposer qu'au moment de sa diffusion, les pêcheurs se sont retrouvés dépourvus d'un jargon professionnel spécifique. Vu qu'il n'était pas possible de compenser cette absence en utilisant le vocabulaire du monde de la pêche, il est probable que les mytiliculteurs se soient inspirés du monde qu'ils connaissaient, le monde

⁴³ G.R. Cardona, *La foresta di piume. Manuale di etnosciènza*, pp. 180–182, *op. cit.* La terminologie de la maturation, explique Cardona, est appliquée aux êtres humains par notre civilisation. Ils peuvent être mûrs ou pas encore mûrs comme les fruits. Elle s'applique aussi aux astres et à la lune, que selon les Huaves (Mexique) devient mûre quand elle est pleine.

environnant. Il se doit de souligner, comme expliqué dans l'introduction, que dans les îles de la lagune de Venise les petits potagers, souvent domestiques, étaient nombreux. Les mots et expressions qui constituent ce langage professionnel récent (apparu dans la Lagune de Venise il y a tout juste cinquante ans) sont pour la plupart également employés par ceux qui travaillent dans les élevages en mer. Ces élevages ont emprunté jusqu'à leur nom au monde de la terre ferme, étant donné qu'ils sont dénommés par n'importe quel habitant de la lagune comme « viviers » (*peocère* à Pellestrina).

Revenons à présent aux connaissances des éleveurs, relatives à la physiologie de la moule. Tous les interviewés ont reconnu ses grandes capacités de filtration, au point qu'ils la considèrent comme un allié efficace pour nettoyer l'eau sale. Un des premiers pêcheurs qui est devenu éleveur à Pellestrina, aujourd'hui âgé de quatre-vingt-dix ans, explique :

« [...] essaie de préparer un demi seau d'eau sale et essaie d'y mettre dedans cinquante poux [moules] : en une demi-heure l'eau est très propre » / « [...] *prova a métare un mèšo sécio de acqua sporca e prova métare sinquantà peoci: nel giro de mèša ora l'acqua šé pulitissima* »⁴⁴.

On a encore une fois recours à la comparaison entre le corps de l'homme et celui de la moule pour expliquer l'action filtrante. Pour utiliser les mots d'un pêcheur, la moule :

« [...] est faite d'une façon telle qu'elle filtre l'eau, elle palpète perpétuellement, elle pompe l'eau vers elle » / « [...] *è fatto in una maniera che filtra l'acqua, pulsa sempre, tira l'acqua a sé* »⁴⁵.

Dans ce passage le mollusque est comparé à un cœur ; exactement comme cet organe vital se contracte et se relâche pour pomper le sang, la moule « palpète » pour pomper l'eau, pour filtrer cette eau porteuse de nourriture et d'oxygène. L'eau est donc identifiée au sang, qui assure cette fonction chez l'homme et l'animal.

⁴⁴ Interview avec Rino Busetto, pêcheur de Pellestrina, le 24 juin 2010.

⁴⁵ Interview avec Antonio Scarpa, le 1^{er} mars 2010.

Ce n'est pas la première fois que nous retrouvons cette relation avec le cœur humain, puisque, on l'a signalé, nos informateurs attribuent au mollusque des véritables maladies cardiaques.

L'eau, le milieu dans lequel vit l'animal qui fait l'objet de la capture occupe une place fondamentale dans le mode de pensée des éleveurs. La croissance des moules dépend non seulement de sa qualité mais aussi de sa température et des variations que celle-ci subit au cours de l'année. En tant qu'élément vital pour l'animal, l'eau est considérée comme une entité amicale mais elle peut aussi se transformer en ennemi lorsqu'elle est trop sale ou trop polluée ou que ses caractéristiques ne permettent pas aux moules de se développer normalement.

L'eau idéale pour la vie des moules est l'eau *mestisa*, un mélange d'eau salée de la mer et d'eau douce portée par les rivières. De plus, elle doit être propre, c'est-à-dire ne pas présenter des traces de substances nuisibles et polluantes, qui peuvent causer la mort des mollusques. Elle doit être régulièrement brassée, suffisamment pour assurer le renouvellement en nourriture et en oxygène. Le froid hivernal n'est pas un problème pour les moules de l'espèce *galloprovincialis*. Une température trop élevée par contre, peut constituer un problème préoccupant. Dans la Lagune de Venise, le cas se présente parfois en été, pendant les périodes de très forte chaleur. Exactement comme les hommes, les moules peuvent s'affaiblir au point de perdre les forces qui leur permettent de rester accrochées à leur soutien grâce au byssus. Un éleveur encore en activité, raconte à ce propos que :

« [...]avec la chaleur la *roba* devient plus tendre et à un certain moment elles [les moules] n'arrivent plus à rester accrochées, parce que l'eau réchauffe et elles aussi perdent la force, comme pour nous, quand on nous coupe le souffle » / « [...] *col caldo grando la roba divente più tenera e a un certo punto no i riesce più a stare agrapà, perché l'acqua scalde e i perde la forza anche lori, come niàltri che ne manche il respiro* »⁴⁶.

⁴⁶ Interview avec Vincenzo Busetto Dato, le 23 septembre 2010. Beaucoup d'éleveurs définissent cette particularité de la moule exposée à des températures trop élevées avec l'expression *peòci che se scorna*, pour qui « se décornent ». Le sens est celui de « moules qui se détachent ».

Dans ce cas, l'éleveur doit savoir réagir à temps. Dans les viviers marins, les *reste* sont déplacés dans des eaux plus profondes et plus fraîches ; dans les *peocères* lagunaires, on installe des filets qui permettent de retenir les coquillages. La réussite d'un éleveur dépend de sa capacité à anticiper les variations météorologiques et à déterminer quand et comment intervenir. Comme la pêche, l'élevage est soumis aux aléas naturels.

Les savoirs relatifs à la reproduction sont particulièrement intéressants. Les produits sexuels sont dispersés dans l'eau (où a lieu la fécondation) sous la forme d'une substance blanchâtre, ce qui amène les pêcheurs à dire que les poux « ont le lait ».

Antonio Scarpa explique que les moules :

« [...] Lâchent des spores, pratiquement il y a des périodes pendant lesquelles on dit que le pou a le lait. C'est parce qu'ils lâchent ces spores et pratiquement ils font naître d'autres poux. Le naissain (*sémينا*) naît. Il y a des périodes pendant lesquelles ils ont le lait »/ « [...] *mollano delle spore, praticamente ci sono dei periodi che si dice che il peòcio ha il latte. E' perché mollano queste spore e praticamente fanno nascere altri peòci. Nasce la sémina. Hanno dei periodi che hanno il latte* »⁴⁷.

D'autres mollusques à coquille, parmi lesquels les palourdes, les hérissons de mer ou les couteaux, produisent aussi ce « lait » (autre référence au monde des mammifères que l'on retrouve à l'intérieur de la coquille pendant la période de reproduction). Il ne s'agit pas d'un trait spécifique aux moules, les pêcheurs le savent. Ils ont aussi conscience de l'aspect saisonnier de cette production, exprimé par un dicton populaire : « quand il fait très chaud et quand il fait très froid, les poux et les couteaux ont le lait »/ « *co fa caldo grando e co fa freddo grando, i peòci e le cape ha il late* », c'est-à-dire, « quand il fait très chaud et quand il fait très froid, les moules et les bivalves ont le lait ». Pendant ces périodes, aux alentours du mois d'octobre et ensuite vers le mois d'avril, les mollusques sont jugés indigestes par les pêcheurs, caractérisés par un goût différent et moins agréable, même s'ils admettent qu'ils sont quand même consommés par beaucoup de gens. Cette perception de l'insalubrité des moules durant la période de reproduction a changé radicalement. Nous avons remarqué cet aspect au cours d'une interview avec un représentant de la dernière génération d'une des entreprises de mytiliculture les plus anciennes de la lagune, celle

⁴⁷ *Ibidem*.

fondée par la famille Gilebbi, dans la localité Alberoni, dans l'île du Lido. Les dernières générations de mytiliculteurs ont reçu une éducation supérieure à celle de leurs parents, ce qui fait que la perception des phénomènes de la nature évolue. C'est le cas de Stefano Gilebbi, biologiste qui a préféré se dédier à l'entreprise familiale en renonçant à l'enseignement universitaire. Ce dernier essaie avec patience d'expliquer à ses collègues son interprétation scientifique des phénomènes, et de démystifier ce monde de savoirs construit par les pêcheurs sur la base de leurs observations. En effet, son opinion à l'égard des *peòci col late*, est clairement contraire à ce que nous avons expliqué jusqu'à présent. Il explique que :

« [...] ce sont les gamètes, qu'on appelle « lait » dans le jargon [...] À ce moment-là elles [les moules] sont vraiment remplies, parce que, en plus de la chair, elles ont aussi « le lait », ce qui fait qu'elles sont particulièrement sucrées. Ce « lait » participe pour 60 70% au goût de la bête alors que les 30 40% restants dépendent de son alimentation, de la zone où elle a été élevée. »/« [...] sono i gameti e in gergo si chiama "latte" ... In quel momento là sono proprio pieni perché oltre ad avere la carne, hanno anche il "latte", per cui sono particolarmente dolci. Questo "latte" gli dà circa il 60, 70% del gusto della bestia, il restante 30, 40% dipende dall'alimentazione, dalla zona in cui viene allevato »⁴⁸.

Selon les croyances populaires, il est possible de distinguer les mâles des femelles à la couleur de l'animal. Pour les mytiliculteurs de la Lagune de Venise les individus rouge-orangé seraient des mâles, les blancs des femelles⁴⁹. Pour les habitants de la région voisine du Friuli en revanche, ce serait l'inverse, et même chez les pêcheurs vénitiens, la conception dominante ne fait pas l'unanimité.

Un informateur âgé nous a expliqué les différences dans la coloration en suggérant qu'elles seraient liées au type d'eau filtrée. Si l'eau est pure, cela se répercute aussi sur la couleur de la moule, en raison de son action filtrante (l'absence de couleur, la couleur blanche, serait le symbole de pureté, conformément à une théorie très répandue dans notre société) :

⁴⁸ Interview avec Stefano Gilebbi et Massimo Priori, le 18 avril 2010.

⁴⁹ En réalité la couleur orange est due à la présence des œufs. D'après un entretien avec le biologiste Michele Pellizzato, le 2 décembre 2012.

« C'est le type d'eau qu'elle filtre. L'eau, quand elle est plus pure, le pou mange, mais il mange quelque chose de meilleur, tandis que les autres...[...] » / « *E' il tipo di acqua che filtre. L'acqua quando è più pura, il peòcio mange lo stesso, però al mange la roba che è più buona, mentre staltri...[...]* »⁵⁰.

Selon certains biologistes interrogés, la couleur serait due à la quantité de lumière à laquelle les moules seraient exposées et donc à la profondeur à laquelle elles habitent. Sur ce sujet cependant, les doutes n'ont pas été complètement dissipés⁵¹.

La différence de couleur n'indiquerait pas seulement le sexe : elle influencerait aussi la saveur du mollusque. Les individus de couleur rouge pas trop foncée, presque jaune, sont considérés comme les plus savoureux :

« [...] le jeune c'est le top. C'est celui qui est plus *corposo* [qui a un goût plus intense] » / « [...] *quèò giallo šé il masimo. E' più corposo* »⁵².

Dans ce cas aussi les avis contradictoires sont nombreux. Selon Rino Busetto, les moules les plus savoureuses sont les blanches, celles qui filtrent l'eau la plus propre.

Dans un texte sur la mytiliculture à Taranto, publié en 1924, l'auteur, Attilio Cerruti, relate une croyance curieuse à l'égard de la couleur de la coquille de la moule. Les éleveurs pensaient que la découverte d'une moule avec une coquille jaune signalait la mort prochaine d'un mytiliculteur âgé⁵³. Dans l'Adriatique septentrional, cette croyance ne semble pas être diffusée, puisqu'elle n'a jamais été enregistrée au cours des enquêtes de terrain.

Après la reproduction, le naissain (*sème*), considéré comme quelque chose d'étrange et d'imprévisible, se développe. Selon deux jeunes habitants de Chioggia le débat serait le suivant :

⁵⁰ Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2010.

⁵¹ Informations reçues pendant les entretiens avec les biologistes Stefano Gilebbi et Michele Pellizzato.

⁵² Interview avec Attilio Schiavon, le 25 mars 2010.

⁵³ Cerruti Attilio, *Il lago di Varano nei riguardi della mitilicoltura e della ostricoltura*, dans « Nuovi Annali del Ministero per l'Agricoltura », Libreria dello Stato, Roma, 1924, p. 599.

« Le naissain est une chose que je ne comprends pas et que les pêcheurs âgés ne comprennent pas non plus. Il y a deux ans les moules étaient remplies de naissain, au point qu'il n'était même pas possible de les travailler. L'année suivante il n'y a eu aucun naissain et on a dû l'acheter dans d'autres communautés maritimes »/« *La semina è una cosa che non capisco io e non capiscono neanche i pescatori anziani. Due anni fa le cozze erano colme di semina al punto che non si riusciva neanche a lavorarle. L'anno successivo non si è trovata semina e si è dovuto comperare la semina in altre località marine* »⁵⁴.

Selon certains, le secret résiderait dans la température de l'eau, mais il n'y a pas de certitude, puisque les avis, parmi les éleveurs et les pêcheurs, sont opposés. L'absence des connaissances nécessaires pour prévoir et gérer le développement du naissain crée souvent des difficultés, parfois graves. Maurizio Priori, éleveur des Alberoni, dans l'île du Lido de Venise, explique que si pendant l'année le naissain ne naît pas, on est obligé de l'acheter dans d'autres localités ce qui suppose des dépenses considérables. En revanche, s'il y en a trop, il se dépose autour des individus plus grands. Ces derniers se retrouvent alors privés de la nourriture nécessaire pour continuer à grandir⁵⁵.

Parmi les croyances liées à la consommation alimentaire des moules, l'une des plus courantes est également répandue en l'Italie du nord. On croit que manger des moules pendant les « mois qui ont le r », c'est-à-dire les mois qui contiennent, dans leur nom, la consonne « r », peut nuire à la santé de l'homme. Cette croyance est très commune chez les éleveurs de Trieste, mais nous la retrouvons aussi dans toutes les zones maritimes de l'Europe occidentale. C'est le cas en France, où elle se rattache à la consommation des huîtres. Cela entraîne des répercussions financières, au point que des campagnes d'information ont été lancées, afin de stimuler la consommation aussi pendant les mois considérés tabou. Nous pouvons observer un panneau d'information sur le sujet près de la Maison de la mytiliculture de Vivier-sur-Mer, dans la Baie du Mont Saint-Michel (une des localités les plus productives à l'échelle de la France entière), l'objectif étant de dissiper des fausses croyances auxquelles pourraient adhérer les visiteurs.

En ce qui concerne la lagune de Venise, cette interdiction alimentaire pourrait dériver d'une stratégie populaire, ensuite déformée, et dont l'objectif aurait été de gérer les variations saisonnières de la production, beaucoup plus importante durant les mois les

⁵⁴ Interview avec Riccardo et Andrea Boscolo, de Chioggia, le 23 octobre 2010.

⁵⁵ Interview avec Maurizio Priori, le 15 avril 2010.

plus chauds, qui n'ont pas la consonne « r ». Autrement dit, il s'agissait, semble-t-il, d'exclure les périodes pendant lesquelles les ramasser ne vaut pas la peine, leur contenu en chair et protéines étant alors minime.

D'autres croyances, relatives cette fois-ci, non pas à la dangerosité des mollusques pour la santé, mais à la façon d'en neutraliser les risques, nous ont été expliquées encore une fois par Rino :

« Quand vous mangez les poux [moules], ne buvez jamais de l'eau. Il faut boire. Même si quelqu'un n'a pas l'habitude de boire un verre de vin, il doit boire un demi verre. Parce que le vin fait du bien, mais s'il boit de l'eau cela peut faire mal, oui. Ceux qui mangent les poux, ceux qui mangent les palourdes, il leur faut un verre de vin »/« *Quando che mangiate i peòci non bere mai acqua. Si deve bere. Anche se una non è portata a bere un bicchiere di vino, mezzo bicchiere di vino deve berlo. Perché il vino è bene, ma se beve acqua può fare male, sè. Chi mangia peòci, chi mangia caparòsoi ghé vole il bicer de vin* »⁵⁶.

Dans ce passage de l'interview, il apparaît que les mollusques ne sont pas seulement considérés comme dangereux pendant les « mois avec le r » mais en permanence. Au XIX^e siècle et jusque dans la première moitié du XX^e siècle les Vénitiens pensaient que les mollusques, et les moules en particulier, pouvaient être une cause d'empoisonnement lorsqu'ils étaient consommés en trop grande quantité. Cette croyance révèle la méfiance dont faisait preuve la classe moyenne bourgeoise à l'égard de la nourriture des pauvres pêcheurs. Le changement de perspective constaté actuellement, avec la diffusion de la consommation des moules à des fins alimentaires est, de ce fait, très intéressant. Nous l'étudierons dans le prochain chapitre.

Finalement, en ce qui concerne les prédateurs et les ennemis des moules, l'avis des éleveurs et des pêcheurs concordent sur presque tous les aspects étayés au début de ce chapitre. Les mytiliculteurs voient dans les goélands et les dorades les pires prédateurs présents dans leurs élevages. Les frères Vincenzo et Giannino se plaignent en disant :

« Ce matin nous avons retiré les bouées avec le naissain et si tu y vas le jour d'après il n'y a plus le naissain parce que les goélands l'ont mangé. Quand elles [les moules] sont petites, ce sont les dorades qui les mangent, et quand ils viennent sur les bouées ce sont les goélands qui le font. Mais quand tu es là ! Ils n'ont pas peur. Ils sont dégoûtants ! Ils

⁵⁶ Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2010.

sont vraiment les éboueurs de la mer »/« *Stamattina avémo tirà su le boe co la semina e se ti va il giorno dopo no ghé Šé più la semina perché i gabiani la magne. Quando che i Šé pìcoli, i se li magne le oràe e quando che i vien sora le boe ghé pense i gabiani. Ma co tì là! No i ha paura. I fa schifo! I Šé proprio i spàsni del mare* »⁵⁷.

Le père Rino, ajoute à ce propos :

« [...] avec les marées basses, les goélands qui avaient faim mangeaient tous les poux qui étaient dessus. Toute cette *rèsta* était complètement mangée par les goélands. Il y a beaucoup de choses auxquelles il faut faire attention » / « [...] *co le base maree, i gabiani che aveva fame mangiava tuti i peòci che stava sopra. Tanta resta così era tutta mangiata dai gabbiani. Co tante robe che bisogna stare attenti* »⁵⁸.

Pour la plupart des gens, le goéland est un symbole romantique du rapport à la mer et de la vie du pêcheur. Nous nous le représentons donc sous les traits d'un oiseau volant haut dans un ciel ensoleillé et suivant, heureux, le bateau des pêcheurs. En réalité, ces derniers détestent ces nuisibles qui causent des dégâts considérables dans les élevages et dans les embarcations, où ils volent, sans hésitation, les poissons pêchés. En outre, ils sont comparés à des « éboueurs » qui ingurgitent tout ce qu'ils trouvent. S'agissant d'autres prédateurs, les dorades notamment, la perception change radicalement, bien qu'elles causent aussi des dégâts économiques notables dans les élevages.

Voici comment Rino, un pêcheur devenu mytiliculteur à la moitié de sa carrière, parle de ces dernières :

« Le pou s'ouvre et se ferme pour boire l'eau. Il y a beaucoup de dorades qui cherchent de la nourriture et elles ne trouvent rien en dehors des viviers, tandis que dans les viviers elles trouvent les petits, qui sont moins intelligents que les grands, si tu veux, et elles les trouvent avec la bouche ouverte pour manger, pour sucer l'eau, et elles les mangent » / « *Il peòcio si apre e si chiude per bere l'acqua. C'è tante oràe e vanno in cerca di mangiare e fuori dai vivai non trovano da mangiare e sui vivai i trove il piccolo, che sono meno intelligenti dei grandi diŠémo, e li trove co la boca aperta per mangiare, per ciuciàre l'acqua, e lore se li magne* »⁵⁹.

⁵⁷ Interview avec Giannino et Vincenzo Busetto, le 25 août 2011.

⁵⁸ Interview avec Rino Busetto, père de Vincenzo et Giannino, le 24 juin 2010.

⁵⁹ *Ibidem*.

Ce passage est riche d'informations aux yeux d'un ethnologue. Commençons par l'analyse de la perception du prédateur.

Les dorades, tout comme les moules, se voient attribuer une forme d'intelligence qui leur permet de prendre le dessus sur leur proie. On peut penser que cette lecture, qui souligne la supériorité intellectuelle du prédateur, est une transposition au milieu aquatique du rapport que le chasseur (entendons l'être humain) entretient avec sa proie.

À travers ce témoignage nous assistons à l'instauration d'un modèle non seulement physique mais aussi intellectuel, caractérisé par cette ruse et cette intelligence qui naissent des connaissances des habitudes de l'animal. Celles-ci permettent d'en prévoir les mouvements et de réussir dans la capture⁶⁰. Toutefois, il ne s'agit pas de la seule comparaison avec le monde humain qui émerge des lignes de cette interview. Encore une fois nous rencontrons une similitude évidente avec l'homme, ou de manière générale avec les mammifères. La jeune moule est inexpérimentée et donc sans défense ; elle ouvre et ferme la bouche pour *ciuciàre*, sucer, l'eau, ignorant les dangers qui l'entourent, exactement comme un nouveau né qui suce le lait.

Le répertoire auquel on fait référence est encore une fois celui de la vie humaine et du cycle biologique des animaux et de la nature : Au début de leur vie, les jeunes moules sont inexpertes et sans défense, elles doivent pomper leur énergie vitale pour grandir et atteindre la maturité.

Dans la perception des autres prédateurs naturels des moules, nous retrouvons à nouveau le rapprochement entre l'âge et l'expérience qui donne la capacité dans la prédation. Parmi les murex⁶¹, *gariùsòj*, les plus dangereux, pour les moules, sont les plus âgés, comme nous explique encore une fois Monsieur Rino :

⁶⁰ Pour un approfondissement du sujet, nous renvoyons à : Rita Vianello, *I pesci nell'isola di Pellestrina tra mare e laguna: "El pèse pì bon chél xé e pì inteigente xé"* (il pesce più buono è e più intelligente è), dans *Etnolinguistica e zoonimia. Le denominazioni popolari degli animali*, Antonio Mendicino (éd), Nadia Pranterà, Marta Maddalon, Università della Calabria, 2004, pp. 279 – 292.

⁶¹ Le murex commun, *Bolinus brandaris*, est un mollusque gastéropode. Il s'agit d'un des prédateurs les plus craints dans les élevages, puisque si l'occasion se présente, il peut grimper le long des *rèste* et les vider très rapidement.

« [...] dans la lagune il y a beaucoup de murex âgés et le murex âgé peut manger toute une *rèsta* de moule en une demi-heure » / « [...] *in laguna ghé sé tanti garùsoi vèci e il garùsoéo vècio nel giro de meša ora te mange tuta la resta de peòci* »⁶².

Afin d'éviter ce risque, tout comme celui qui est représenté par les crabes, les éleveurs préparent les *rèste* de manière à ce qu'elles ne touchent ni ne frôlent les fonds.

Les savoirs concernant les moules de la Lagune ne constituent pas un ensemble de connaissances fixes qui feraient l'objet d'une reconnaissance unanime de la part des éleveurs. On repère en effet de nombreuses différences entre les discours. Elles découlent principalement de l'expérience de celui qui parle, une expérience d'autant plus individualisée que le succès dépend en partie de la possibilité pour chacun de ne pas dire ce qu'il sait ou seulement partiellement, de tenir secrets les « trucs et astuces » qui lui permettent de s'élever au dessus de ses concurrents. Le point commun qui relie cependant tous ces savoirs les uns aux autres tient à leur fonction utilitariste. Toutes ces connaissances, malgré leur diversité, sont censées permettre à celui qui les détient de s'assurer une bonne récolte et de réaliser une vente fructueuse.

⁶² Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2010.

Tableau 1: les dénominations principales des moules dans la Lagune de Venise

Dénomination	Description	Localité	Notes
peochio ⁶³ de l'Arsenal (pou de l'Arsenal)	selon Boerio (1856) il s'agit d'un nom vernaculaire attribué aux moules qui se trouvaient à l'intérieur de l'Arsenal		Ils sont cités aussi dans la Zoologie Adriatique de la fin du XVIII ^e siècle, par le naturaliste de Chioggia Giuseppe Chiereghin
peòci a gràspo (poux en grappe)	Moules en grappe. Il s'agit des petits tas de moules qui grandissent sur les pierres des digues et qui se présentent unies l'un l'autre grâce au byssus. Leur forme rappelle celle d'une grappe de raisin.	Lido et Pellestrina	
peòci che se scorna (scornàrse) (poux qui se décornent)	Dans l'argot des éleveurs cette expression est utilisée quand les moules ont la tendance à perdre cohésion et donc à se détacher et tomber à cause de la température trop chaude de l'eau	Pellestrina	
peòci da fango (poux de boue)	Moules qui grandissent sur le fond des canaux. Autrefois elles étaient ramassées avec l' <i>ostregghèro</i>	Lagune sud	

⁶³ Dans la transcription italienne, tirée du vénitien, la prononciation du « ch » est la même que nous retrouvons dans la langue anglaise, par exemple dans le vocable « children ».

peòci da fèro (poux de fer)	Moules de fer. Les moules qui grandissent accrochées à des supports en fer, comme les chaînes submergées des ancrés.	Venise et la lagune sud	
peòci da legno (poux de bois)	Moules de bois. Les moules qui grandissent affichées à des supports en bois, comme sur les <i>bricole</i> vénitiennes.	Venise et la lagune sud	
peoci da palo (poux de poteau)	Synonyme de <i>peòci da legno</i>	Venise et la lagune sud	
peòci da scoglio (poux de rocher)	Les moules qui grandissent sur les rochers des digues.	Le Lido et Pellestrina	
peòci col sasso (poux avec le caillou)	Les moules qui contiennent un petit caillou	La lagune de Venise	
peòci pieni (poux pleins)	Moules pleines. Les moules dans la période estivale de la vente, quand elles ont plus de chair.	Venise et la lagune sud	Elles sont appelées <i>maturi</i> , mûres.
peòci vodi (poux vides)	Moules vides. Elles correspondent à la période hivernale pendant laquelle l'animal ralentie son métabolisme et maigrit.	Venise et la lagune sud	
Peòcio (pou)	<i>Mytilus galloprovincialis</i> , moule. La <i>galloprovincialis</i>	Toute la lagune de Venise	À Chioggia elles sont parfois dénommées aussi <i>cozzete</i> (moules).

est un genre diffusé
et élevé dans la
lagune de Venise.

peòcio che casca (pou qui tombe)	Expression des pêcheurs employée pour indiquer le moment où la jeune moule, une fois terminé le stade de larve, ne vit plus en suspension et se dépose sur une surface	La lagune sud	Terme typique des éleveurs.
peòcio che s-ciòpa (pou qui explose)	Les moules quand elles grandissent rapidement.	Pellestrina	Terme typique des éleveurs.
peòcio col late (pou avec le lait)	Pendant la période reproductive on peut remarquer à l'intérieure de la coquille un liquide blanchâtre.	Venise, le Lido et la lagune sud	Le lait est reconnu par les pêcheurs aussi dans d'autres bivalves, comme dans les <i>caparòsoi</i> , les palourdes.
peòcio col saso (pou avec le caillou)	Quand une moule présente à son intérieur un petit caillou.	Venise, le Lido et la lagune sud	
peòcio lavorà (pou travaillé)	La moule travaillée, c'est-à-dire nettoyée et prête pour la vente.	Pellestrina et Chioggia	
peòcio maturo (pou mûr)	Moule mûre, donc prête pour être ramassée et vendue.	Pellestrina et Chioggia	Terme exclusif des éleveurs.

peòcio mejàn (pou moyen)	Moule de dimensions moyennes, c'est-à-dire qui n'a pas encore atteint les dimensions commerciales.	Pellestrina	
peòcio pelošo (pou poilu)	Moule poilue. En réalité il s'agit d'une autre espèce: la <i>Modiolus barbatus</i> . À la différence des moules, elle est recouverte d'un subtil duvet, dont la dénomination de « poilue ».	Pellestrina et Chioggia	Sa consommation est peu fréquente dans la lagune de Venise. Cette espèce est appréciée dans le sud de l'Italie
Seme (naissain)	Les jeunes exemplaires de moules dénommés aussi <i>sémèna</i> .	Venise, le Lido et la laguna sud	Les moules qui mesurent 1 cm, 2 cm maximum.
Sémèna (naissain)	Les jeunes exemplaires de moules dénommés aussi <i>seme</i> .	Venise, le Lido et la lagune sud	Avec le même vocable on faisait aussi référence à l'émission du jeune poisson dans les vallées de pêche.

Chapitre 3 : La mytiliculture dans l'histoire

3.1 Brève introduction à la consommation de mollusques pendant l'époque préhistorique et historique

Les mollusques sont les premiers organismes aquatiques à avoir fait l'objet d'une exploitation systématique destinée à répondre aux besoins humains en matière d'alimentation. Accrochés aux rochers ou déposés sur le sable, souvent couverts par quelques centimètres d'eau seulement voire découverts à marée basse, ils peuvent facilement être ramassés à l'aide d'un petit couteau ou d'un autre ustensile permettant de fouiller le sol. Il suffit pour cela d'un peu d'expérience et d'avoir pris soin de se munir d'un panier pour les y déposer.

Ces ressources qui sont d'autant plus précieuses qu'elles sont facilement accessibles, sont exploitées depuis la préhistoire, c'est en tout cas ce que les nombreux vestiges archéologiques découverts un peu partout dans le monde depuis près de deux siècles nous permettent aujourd'hui d'affirmer.

Parmi les plus célèbres nous citerons d'imposants tas de coquilles et d'ossements, découverts au Danemark dans les années 1850 et qui mesurent entre un et trois mètres de hauteur, long de trois cent mètres pour une largeur de soixante. Leur édification remonterait au mésolithique, on estime qu'ils auraient environ dix mille ans.

D'autres découvertes ont suivi, de plus en plus fréquentes : en Amérique, des territoires du nord jusqu'à la Terre du feu, en passant par le Brésil et Cuba, sur les côtes du Japon, en Afrique du nord, en Australie et en Nouvelle Zélande etc. En ce qui concerne l'Europe, différentes découvertes furent réalisées en Géorgie, en France, au Portugal, en Ligurie, et en Italie¹. Ces témoignages nous aident à comprendre que, très tôt, les mollusques ont été reconnus comme un aliment nourrissant par de nombreuses populations. On en trouve non seulement le long

¹ Carlo Piersanti, *I molluschi e le conchiglie*, Ulrico Hoepli, Milano, 1926, p. 120.

des côtes, mais aussi au voisinage des rivières et des lacs². Actuellement, on a répertorié vingt-trois espèces différentes de mollusques – quatorze bivalves et neuf gastéropodes³ – parmi ceux qui formaient ces tas de détritiques datant de la préhistoire. À l'intérieur, on a également retrouvé des instruments en pierre, des ossements d'animaux et d'oiseaux, des restes de poissons et aussi de nombreuses coquilles de *Mytilus edulis*, d' *Ostrea edulis*, de *Cardium edule* et de *Littorina littorea*⁴.

De même que les groupes humains spécialisés dans les activités de chasse et de cueillette ont développé des techniques d'élevage et de culture des sols, ceux qui pratiquaient la récolte des mollusques ont cherché à en maîtriser la croissance, en les fixant dans des endroits adaptés à leur développement, à l'abri des prédateurs et des compétiteurs naturels.

Ainsi, nous assistons au passage :

« d'un approvisionnement aléatoire, basé sur la récolte de produits naturels comestibles, à une exploitation contrôlée du cycle de production de la ressource, permettant des rendements nettement supérieurs et moins soumis aux aléas.

*/« dalla aleatorietà insita pur sempre in un approvvigionamento alimentare basato sulla raccolta in natura, alle maggiori rese e garanzie derivanti dal controllo sul ciclo produttivo della risorsa sfruttata »*⁵.

Sur la base de sources littéraires et archéologiques, l'historienne de la mer Ruthy Gertwagen affirme que l'exploitation commerciale des ressources marines est attestée pendant l'Époque Hellénistique et l'Époque Romaine, sur une période qui s'étend du V^e siècle av. J.-C. au IV^e siècle ap. J.-C.⁶. Nous connaissons des

² *Ibidem*.

³ E. Grimaldi, M. Pellizzato, *Cenni storici sull'allevamento dei molluschi bivalvi nella Regione Veneto*, dans *Tapes philippinarum. Biologia e sperimentazione*, E.S.A.V. – Regione Veneto, Treviso, 1990, p. 13.

⁴ Carlo Piersanti, *I molluschi e le conchiglie*, p. 120, *op. cit.*

⁵ E. Grimaldi, M. Pellizzato, *Cenni storici sull'allevamento dei molluschi bivalvi nella Regione Veneto*, dans *Tapes philippinarum. Biologia e sperimentazione*, p. 13, *op. cit.*

⁶ R. Gertwagen, S. Raicevich, O. Giovanardi et al., *Il mare com'era. Le interazioni tra uomo e ambiente nel Mediterraneo dall'epoca Romana al XIX secolo: una visione storica ed ecologica delle attività di pesca*, Atti del II Workshop Internazionale HMAP del Mediterraneo e Mar Nero, Chioggia, 2006.

exemples célèbres remontant à cette période, c'est-à-dire les ostréicultures de la Grèce classique et de l'époque romaine, tout comme celles, plus anciennes bien que moins connues, du Japon. Pline en offre un témoignage détaillé, puisqu'il rapporte qu'entre le II^e et le I^e siècle av. J.-C., Sergio Aurato avait déjà lancé un système de bassins d'élevage d'huîtres destinés à la consommation de la noblesse romaine, dans le lac de Fusaro, à Naples⁷. Allodi, quant à lui, nous apprend qu'un peu plus tard, pendant l'époque romaine tardive et au Moyen Âge, l'ostréiculture s'est aussi développée à Tarente⁸.

Les témoignages les plus anciens concernant l'élevage des moules font référence à la France - à la Baie d'Aiguillon précisément-, ils remontent au XIII^e siècle (le sujet sera traité en détail dans la deuxième partie de ce travail, consacrée à la mytiliculture en France, en particulier en Bretagne). De nombreux documents – iconographiques entre autres- prouvent que, dès la période moderne, la récolte des moules mais aussi une forme d'élevage primitif ont commencé à se répandre en Europe en particulier dans les pays du nord.⁹ Au Danemark, par exemple, on avait l'habitude de placer des branches dans l'eau, que l'on amarrait à des roches et que l'on venait retirer après plusieurs mois, une fois qu'elles étaient recouvertes de coquillages noirs. Toujours en Europe du nord, les moules ont été utilisées comme appât dans différents types de pêche. Il ne semble pas cependant que ces techniques aient gagné l'Adriatique septentrionale.

⁷ Carlo Piersanti, *I molluschi e le conchiglie*, p. 123, *op. cit.*

⁸ Rodolfo Allodi, *L'ostricoltura e la mitilicoltura in Francia*, Tipografia Caprin, Trieste, 1890.

⁹ Riccardo d'Erco Cavaliere, *Sulla coltura dei pidocchi*, Tipografia del Lloyd Austriaco, Trieste, 1863.



Figure 1. La méthode danoise d'élevage des moules, documentée par d'Erco

Plus récemment, aux XIX et XX^e siècles en Italie, de nombreuses tentatives ont été faites pour développer l'élevage des huîtres (très rentable), à La Spezia et à Trieste notamment, mais sans grand résultat. La mytiliculture en revanche, s'est assez bien implantée dans ces régions, de même que dans le sud du pays, c'est du moins ce qu'affirme Allodi selon lequel certains documents révèlent que, dès le XVIII^e siècle, on pratiquait déjà l'élevage de moules dans le Mar Piccolo de Taranto¹⁰.

C'est l'un des plus anciens témoignages attestant de la présence d'élevages de mollusques sur le territoire italien, quoique l'on en ai aussi repéré la trace à Venise du temps du gouvernement de la Serenissima, époque durant laquelle l'élevage se faisait dans les bassins de l'Arsenal (nous y reviendrons dans le prochain paragraphe). Par ailleurs, au XIX^e siècle et à partir de Tarente où elle était d'abord apparue comme nous venons de le dire, la mytiliculture a progressivement gagné Naples, Gaeta, le lac Granzirri (Messina), celui de Varano (Foggia) et Olbia¹¹.

¹⁰ Giuseppe Prioli, *Aspetti storici dell'acquacoltura: la molluschicoltura*, p. 3, article inédit.

¹¹ Attilio Cerruti, *Molluschicoltura*, dans « La pesca nei mari e nelle acque interne d'Italia. Notiziario tecnico e legislativo e repertorio dell'industria e del commercio dei prodotti pescherecci », Ministero dell'agricoltura e delle Foreste, Roma, vol. II, anno X, 1931, pp. 365 - 391.

Pendant longtemps en Europe, la culture des moules est restée très liée à celle des huîtres. Mais contrairement à celle-ci, elle semble avoir surtout été destinée à nourrir les catégories les plus défavorisées. Ceci dit, même si à la fin du XVIII^e siècle on se représentait les moules comme des mollusques de second ordre – c'est toujours en partie le cas -, certains, c'est notamment le cas du naturaliste français George Buffon d'Aubenton, en reconnaissaient l'importance. Ce dernier écrivait:

*« Les moules, étant après les Huîtres, les bivalves les plus utiles aux hommes présentent un intérêt particulier en tant qu'aliment et méritent de fixer notre attention »*¹².



Figure 2. Les mangeurs de moules, attribué à Pedro Núñez de Villavicencio dans la première moitié du XVII^e siècle (gardé au Louvre)

¹² George Buffon d'Aubenton, *Histoire Naturelle, générale et particulière des mollusques, animaux sans vertèbres et sang blanc*, Imprimerie de F. Dufart, Paris, 1799-1801, vol. VI, p. 262.

3.2 La mytiliculture à Venise dans l'époque contemporaine

S'agissant du territoire de Venise, les premiers à faire état de la consommation de moules et de la présence d'élevage furent les naturalistes Stefano Chierighin (1745-1820) et Giuseppe Olivi (1760-1795), de Chioggia.

Le premier, Chiereghin, est l'auteur de *Descrizione de Pesci*, un traité compilé entre 1778 et 1818 et dont le manuscrit est aujourd'hui conservé à la Bibliothèque Nationale Marciana de Venise tout comme les belles planches illustrées qui l'accompagnent¹³.

L'une des particularités de l'œuvre réside dans l'habitude de Chiereghin de relater souvent non seulement la description des sujets étudiés et de ses expérimentations, mais aussi les informations recueillies auprès des pêcheurs de l'époque. Il s'agit de renseignements extrêmement précieux relatifs aux connaissances et aux croyances des pêcheurs de Chioggia sur les différentes espèces.

Dans l'article *Mytilus*, l'un des premiers témoignages de consommation et d'élevage de moules dans la lagune, Chiereghin écrit :

[...] Je peux aussi affirmer que généralement toutes les espèces de ce genre, qui atteignent des bonnes dimensions, sont pêchées de manière indistincte, soit pour être mangées tout de suite, soit pour être conservées, dans des endroits tranquilles de notre Lagune, pour les laisser grandir et grossir, pour les pêcher quand on veut et en tirer un profit supérieur. Néanmoins les produits de la pêche dans les eaux de l'Arsenal de Venise, qui sont très bonnes par rapport à toutes les autres localités, sont tout de suite vendus dans les villages voisins, à un prix presque arbitraire puisque ces produits sont très recherchés par les amateurs de bon goût »/ « [...] posso quivi anco generalmente asserire, che tutte le specie di questo genere, che fra noi giungono ad una competente grandezza vengono indistintamente pescate o per

¹³ Stefano Chiereghin, *Descrizione de' Pesci, de' Crostacei, e de' Testacei che abitano le Lagune ed il Golfo Veneto*, manuscrit déposé à la bibliothèque Marciana, Venise, voll. III, 1778-1818. Réimpression éditée par Cinzio Gibin, Canova, Verona, 2001. L'œuvre resta inédite jusqu'en 2001, puisque son impression dans le passé avait été considérée trop onéreuse en raison des nombreuses planches annexées à l'ouvrage. Elles avaient été dessinées par Chiereghin.

mangiarle subito, o per conservarle in certe placide località della nostra Laguna a crescere e migliorare per riprenderle a piacere onde trarne maggior profitto. Ma le pescate nell'acqua dell'Arsenale di Venezia, riuscendo a confronto di tutte le altre di qualsivoglia località buonissime, vengono esse subito trafficate nei circonvicini Paesi ad un p[r]ezzo quasi arbitrario per essere ricercatissime dagli amatori del buon gusto »¹⁴.

Il s'agit du premier témoignage – identifié avec certitude – de l'habitude, qu'avaient les Vénitiens et ceux qui peuplaient les villages des alentours de la ville, de consommer les moules. Comme nous le lisons ici, la récolte des moules était un événement commun parmi les pêcheurs qui les gardaient dans des zones particulières, (il s'agit certainement de ce que l'on appelle aujourd'hui les « vallées de pêche », qualifiées ici de « placides ») en attendant la croissance des mollusques pour pouvoir les vendre à meilleur prix. Cependant, l'aspect qui attire plus notre attention est la référence aux moules de grande qualité qui grandissaient dans les eaux de l'Arsenal. Ces remarques doivent attirer notre attention car nous verrons que de nombreux documents postérieurs aux travaux de Chiereghin insistent également sur cette sur cette spécificité des moules qui grandissaient dans l'Arsenal, dont on aime rappeler combien elles étaient bonnes et savoureuses. Le témoignage du naturaliste nous permet d'affirmer avec certitude que les pêcheurs ramassaient alors déjà des moules pour satisfaire les palais raffinés des gourmets de l'époque, et que les poissonniers qui les leur vendaient engrangeaient d'importants profits. Ainsi, nous lisons, à la page 334 :

« Ceci, parmi nous, amateurs du bon goût, est connu pour sa saveur délicieuse, même plus que l'*Ostrea edulis*. Nos pêcheurs, en les ramassant, en tirent un prix presque arbitraire, et les poissonniers les achètent pour la revendre, en tirant un profit supérieur encore. [La moule] habite notre Golf [mer Adriatique] tout comme notre Lagune, accrochée aux corps solides par le seul byssus »/ « *I nostri Pescatori prendendone traggono da essi un prezzo quasi arbitrario, ed i pescivendoli li acquistano per rivenderlo traendone anco poscia un sommo vantaggio. Abita questo tanto il nostro Golfo [mare Adriatico], che la nostra Laguna attaccato ai corpi solidi col solo bisso »¹⁵.*

¹⁴ Stefano Chiereghin, *Descrizione de' Pesci*, p. 330 de la réimpression anastatique, *op. cit.*

¹⁵ Stefano Chiereghin, *Descrizione de' Pesci*, p. 334 de la réimpression anastatique, *op. cit.*

Les moules de l'Arsenal étaient les plus appréciées, on apprend dans le paragraphe suivant qu'elles grandissaient sur le bois des chênes rouvre :

« Celles qui sont pêchées dans le Golf, sont subordonnées à celles pêchées dans la Lagune dans certaines localités où l'eau est plus tranquille, et encore mieux que celles-ci sont [les moules] qui se tiennent accrochées aux Rouvres submergés dans l'eau de l'Arsenal de Venise, où elles [les eaux] sont toujours placides et calmes »/ « *Quelli, che vengono pescati in Golfo, sono posposti a quelli pescati nella Laguna in certe località ove l'acqua trovasi per lo più tranquilla, e sopra questi pur'anco sono migliori quelli, che stansi attaccati ai Roveri sommersi nell'acqua dell'Arsenal di Venezia, ove son esse sempre placide, e chette* »¹⁶.

En 1792, dans sa *Zoologica Adriatica*, Giuseppe Olivi fait référence à la coutume des pêcheurs de Chioggia, (région dont il était lui-même originaire) de ramasser des moules pour les déposer sur les fonds vaseux des vallées de pêche en attendant qu'elles engraisserent :

« Si on la transporte dans les fonds boueux des lagunes, elle grandisse prodigieusement, et [l'exemplaire] vivant devient gras, charnu, et plus savoureux comme les huîtres » / « *Se si trasporti nei fondi fangosi delle lagune, cresce prodigiosamente, e il vivente diviene pingue, carnosio, e come le Ostriche più saporito* »¹⁷.

Suite à quoi nous retrouvons les « moules de l'Arsenal » :

« Ce phénomène [de l'embonpoint] [...] se vérifie dans certains sites fermés de nos lagunes qui font l'objet des activités de pêche, vulgairement appelés vallées de pêche, et plus qu'ailleurs dans les eaux renfermées de l'Arsenal de Venise, où cette moule est enlevée pour [être] servie sur les tables somptueuses » / « *Questo fenomeno [della pinguedine]... si verifica in alcuno dei siti chiusi nelle nostre lagune ad oggetto di pescagione, volgarmente detti Valli peschereccie, e più che altrove nelle acque racchiuse nell'Arsenale di Venezia, donde questo Mitolo si trae per servire alle tavole sontuose* »¹⁸.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ Olivi Giuseppe, *Zoologia Adriatica*, T & G Edizioni, Conselve (Pd), 1995, réimpression anastatique de l'original de 1792, p. 126.

¹⁸ *Ibidem*.

La réputation de l'élevage de l'Arsenal était telle qu'à l'époque, selon Olivi, la langue vernaculaire avait retenu l'expression « poux de l'Arsenal » (*Peochio delle' Arsenale*) pour parler des moules. En 1847, D. Nardo a participé à l'élaboration du deuxième volume de l'encyclopédie « Venezia e le sue lagune ». Dans un paragraphe consacré à la faune marine, et plus particulièrement à la classe *classe de conchifieri* il mentionne lui aussi le fameux *peochio* :

« L'animal dont la réputation n'est plus à faire et qui, chaque saison, refait son apparition sur les tables des plus fortunés: le fameux *peochio* (*Mytilus aedulis*, L.), qui atteint de belles dimensions et que l'on fait croître dans certaines vallées en immergeant des morceaux de bois sur lesquels il se fixe avec son byssus, est semé quand il est jeune. Ceux qui sont élevés dans notre Arsenal sont réputés pour être leur saveur c'est pourquoi ce sont les plus demandés.

/« Tiensi però in somma riputazione in ogni stagione e s'imbandisce nelle mense de' ricchi il così detto peochio (Mytilus aedulis, L.), il quale cresce a belle dimensioni, e coltivasi in alcune valli attaccato al legname, che a bella posta s'immerge, e sopra il quale col suo bisso si fissa, seminandosi nella sua prima età. Stimansi più saporiti quegli educati nel nostro Arsenale, e perciò dimandasi più di frequente peochi de l'Arsenal »¹⁹.

Ce bref passage nous permet de tirer plusieurs renseignements. Il s'agit d'une confirmation supplémentaire du fait que les moules étaient non seulement consommées mais aussi élevées grâce à des supports en bois installés dans les eaux des vallées lagunaires et sur lesquels on cherchait à les fixer en attendant qu'elles grossissent pour la vente, comme cela apparaissait clairement dans les témoignages de Chiereghin et Olivi. Une fois de plus, on fait référence aux moules qui grandissaient dans les bassins de l'Arsenal, et qui étaient très renommées et recherchées à l'époque.

La lecture de ces textes nous permet de repérer une particularité : alors que dans toute l'Europe ce mollusque est considéré un aliment typique des gens pauvres, puisque les classes les plus riches semblaient apprécier plus les huîtres. À Venise, il est décrit comme un aliment noble, très apprécié par les gens riches et les

¹⁹ D. Nardo, *Fauna marina*, dans « Venezia e le sue lagune », Venezia, I.R. Privil. Stabilimento Antonelli, Venezia, 1847, p. 140.

fins gourmets qui en quelque sorte, se réserveraient le privilège de ces « moules de l'Arsenal ».

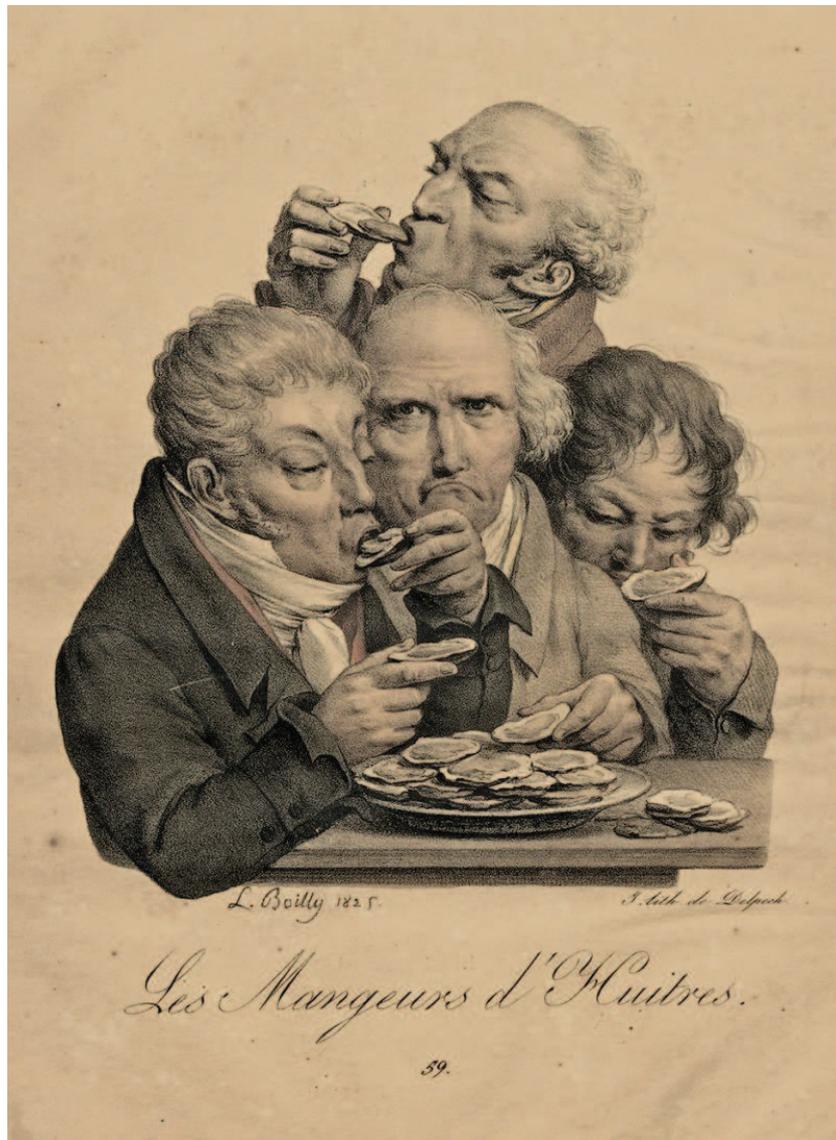


Figure 3. Les mangeurs d'huîtres de Luis Leopold Boilly (1825)

On rencontre encore ce *Peochio de l'Arsenal* dans le *Dizionario del dialetto veneziano*, de Giuseppe Boerio, édité à Venise en 1856. Nous citons l'article qui lui est consacré :

« Terme des pêcheurs [...] Son animal a une saveur délicieuse et recherchée, et on en trouve en grande quantité dans les eaux de notre Arsenal, duquel il a tiré sa dénomination vernaculaire » / « Termine de' pescatori ... Il suo animale è di squisito

sapore e ricercato, e trovasene in quantità dentro le acque del nostro Arsenal, dal che trasse il nome vernacolo »²⁰.

Les informations concernant les méthodes d'élevage employées dans l'Arsenal restent pauvres et fragmentaires. Dans ces documents en effet, il s'agit visiblement surtout d'insister sur la reconnaissance unanime de la qualité des moules, qualité jugée exceptionnelle si l'on en croit ce qui est écrit.

Pour tirer quelques données d'ordre pratique, il faut attendre en 1863, date de la publication des manuels sur la culture des huîtres et des moules Riccardo d'Erco, où le Conseiller Maritime de Trieste cite à son tour le renom des moules élevées dans l'Arsenal.

D'Erco nous fournit la toute première description des méthodes et de l'équipement employés, elle est donnée dans les premières pages de *Sulla coltura delle ostriche*, un texte où la récolte des mollusques de l'Arsenal est cité en exemple d'un système qui, selon l'auteur, mériterait d'être adopté dans d'autres régions d'Italie. En effet, nous lisons :

« [...] on imiterait, de cette manière, ce qui fait depuis longtemps dans l'un des bassins de l'arsenal de Venise le gardien qui y élève artificiellement des poux, grâce à un processus analogue »/ « [...] *si imiterebbe in questo modo ciò che fa da lungo tempo in un dei bacini dell'arsenale di Venezia il guardiano che vi alleva artificialmente dei pedocchi, mediante un processo analogo »²¹.*

Dans une petite note de bas de page nous apprenons que, pendant la domination autrichienne :

« Par mesure de précaution, l'exercice de cette industrie a cessé dans l'Arsenal »/ « *Per riguardi di servizio nell'Arsenale ha cessato l'esercizio di questa industria »²².*

²⁰ G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Cecchini Editore, Venezia, 1856, p. 490 e 491. Réimpression anastatique de Giunti, Firenze, 1993.

²¹ Riccardo d'Erco Cavaliere, *Sulla coltura delle ostriche*, Deuxième Opuscule, Tipografia Herrmanstorfer, Trieste, 1863, p. 16 e 17.

²² *Ibidem*. Malheureusement l'archive de l'Arsenal de Venise n'existe plus. Tous les documents ont été mis au pilon pour la Croix Rouge Italienne lors de la fermeture, en 1982, de l'établissement Lavori Arsenalizi della Marina Militare. Cette information m'a été donnée par le Commandant de la Marine Guglielmo Zanelli.

On apprend donc qu'à l'époque de la rédaction de ce manuel, l'activité était suspendue. Quelques pages plus loin, en faisant référence à des radeaux flottants sur lesquels les *pedocchi* étaient élevés, le texte mentionne aussi des informations d'ordre technique :

« [Le radeau est formé] par un double carré constitué de petites poutres auxquelles on unissait, à l'aide de crochets [donc amovibles], des tables chargées de poux, verticalement et horizontalement, selon la nécessité. Les tables horizontales, qui étaient ont été immergées sous 15 à 20 cm d'eau , reçoivent les semences [naissain] des poux, qui s'y accrochent, ce qui permet donc de suspendre les mêmes tables en position verticale » / « [la zattera consiste] in un doppio quadro formato di travetti ai quali si uniscono per mezzo di ganci [perciò rimovibili], sia verticalmente, sia orizzontalmente, secondo il bisogno, delle tavole cariche di pedocchi. Le tavole orizzontali, immerse da 15 a 20 centimetri, ricevono le sementi dei Pedocchi, che vi si attaccano, ciò che permette in allora di sospendere le tavole medesime in direzione verticale »²³.

Ce passage nous fait découvrir un système ingénieux et pratique, basé sur un dispositif de crochets auxquels on pouvait suspendre ou enlever les supports sur lesquels se fixaient les moules

²³ *Ibidem.*

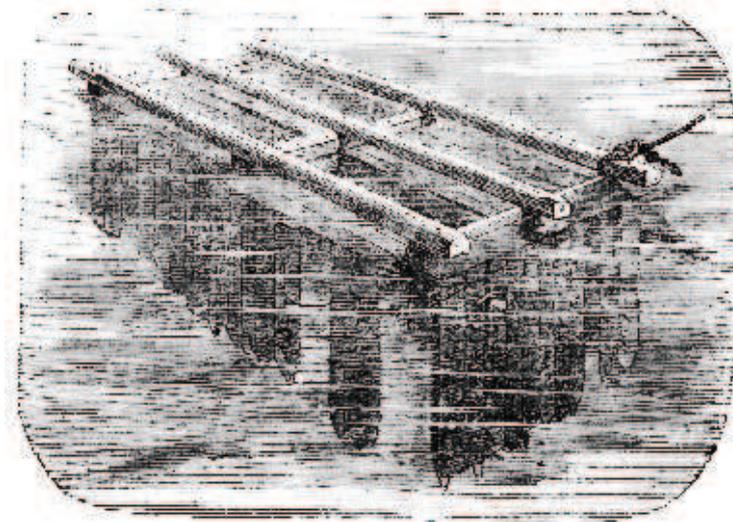


Figure 4. Le radeau en usage à l’Arsenal pour l’élevage des moules, décrit par d’Erco

L’année de la publication de ces manuels – entre 1863 et 1864 – on essaya, avec la collaboration de d’Erco, de rétablir l’élevage florissant d’autrefois, en adoptant le système utilisé dans l’Arsenal. On équipa donc un radeau en bois qui fut amarré près de l’île de Poveglia (dans le bassin central de la lagune) mais sans succès. On décida donc de déplacer le radeau dans les eaux intérieures de l’Arsenal, dans l’espoir que ce site se révélerait plus propice à la croissance des moules²⁴. Malheureusement, ici encore, les résultats ne furent pas à la hauteur des espérances, probablement parce que les savoir-faire et connaissances nécessaires à la réussite de l’entreprise faisaient défaut, n’ayant pas été transmis (nous avons déjà vu dans le chapitre précédent la valeur jouée par ces savoirs dans la bonne réussite de l’exploitation des ressources d’un milieu déterminé).

Cette expérimentation nous permet quand même d’en tirer des informations à l’égard de la construction de cet élevage flottant original. Grâce à une planche en couleur datée de 1864, gardée dans la Bibliothèque du Musée Civique d’Histoire Naturelle de Venise, nous pouvons obtenir les dimensions des radeaux

²⁴ Michele Pellizzato (éditeur), *Venezia e la sua laguna*, dans *Pesci molluschi e crostacei della laguna di Venezia. Risorse ittiche e ambiente lagunare tra storia e innovazione*, Cicero Editore, Venezia, 1990, p.141. Malheureusement certains documents originaux cités dans le livre ne sont plus retrouvables. Néanmoins les données ont été confirmées par Pellizzato, sur la base des notes rédigées pendant notre entretien.

reconstruits²⁵. Cette structure flottante mesurait 30 pieds de Vienne de longueur et 10 de largeur²⁶. Elle était fixée à l'aide de quatre poteaux, enfoncés sur le fond grâce à un système ingénieux qui permettait au radeau de rouler le long de ces derniers, en fonction du cours des marées. Des poutres en bois de sapin (longues de 10 pieds pour une largeur de 12 à 14 pouces et 2 pouces d'épaisseur) servaient à soutenir de longs poteaux cylindriques de 10 pouces de diamètre, fixés perpendiculairement pour former une grande grille. Les petites tables amovibles en bois de rouvre étaient accrochées à cette structure. Elles mesuraient entre 3 et 6 pouces de hauteur, 9 pouces de largeur et 1 d'épaisseur. Certaines étaient utilisées pour capturer le naissain. En outre, les tables étaient toujours suspendues à au moins 30 cm du fond pour éviter qu'elles n'entrent en contact avec des fonds peuplés par des prédateurs en période de basse mer²⁷. Afin d'affaiblir l'action des vagues, des tables brise-lames furent ingénieusement placées sur les deux côtés extérieurs (ceux-ci étant plus courts). Les moules « semées » sur ces supports étaient placées, initialement, à fleur d'eau. Elles s'y fixaient grâce à leur byssus, puis on tournait la petite table afin de répéter la même opération de l'autre côté. Une fois les deux côtés remplis, les moules étaient immergées perpendiculairement et achevaient ainsi leur croissance²⁸.

²⁵ Une belle reproduction en couleur de la planche originale est conservée au Musée d'Histoire Naturelle. Nous la retrouvons dans Pellizzato, *Venezia e la sua laguna*, p.15, *op. cit.*

²⁶ Un pied de Vienne correspond à 32 cm environ, et un pouce à 2,2 cm environ. 1 Schuhe (pied) correspond à 0,3161 m et il se divise à son tour en 12 pouces ; 1 Zoll (pouce) se divise en 12 lignes et 1 Linie (ligne) se divise en points (Punkte). Définitions tirées du site www.misurenellombardoveneto.it, consulté le 24 novembre 2012.

²⁷ Michele Pellizzato, *Venezia e la sua laguna*, p. 15 e 16, *op. cit.*

²⁸ *Ibidem.*

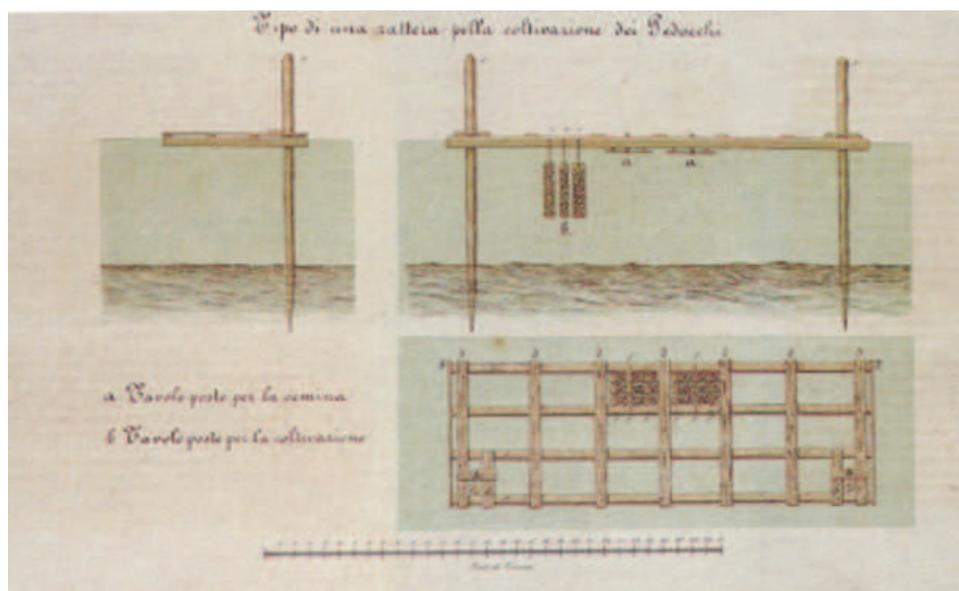


Figure 5. La planche qui montre la méthode d'élevage des moules sur le radeau flottant (conservée aux Archives du Musée d'Histoire Naturelle de Venise)

Durant ces années, on portait une très grande attention à ces mollusques dont l'élevage était censé pouvoir permettre aux pêcheurs d'augmenter leurs revenus (sachant qu'ils étaient très pauvres à l'époque), mais aussi de fournir une nourriture abondante et bon marché pour les classes populaires.

On espérait donc voir progresser une activité prometteuse pour le développement des communautés locales, à l'instar de ce qui s'était passé en France dans les villages de la Baie d'Aiguillon. L'Italie, en effet, est très attentive à l'expérience de la France, dont les élevages de moules sont très réputés.

À ce propos, un passage de l'article cité ci-dessous, publié dans la Gazette de Venise en 1863 par R. Molin, est très éloquent :

« [...] et en outre cette industrie c'est la vraie industrie des pauvres »/ « [...]e ciò tanto più che quest'industria è la vera industria del povero »²⁹.

Afin de faire comprendre la valeur sociale du développement de la mytiliculture, Molin ajoute que dans la Baie d'Aiguillon, en France, la culture des

²⁹ R. Molin, *Rapporto sulla coltivazione delle ostriche e dei mitili nella porzione media e inferiore della laguna di Venezia*, dans la « Gazzetta di Venezia », 5 gennaio 1865.

moules sur bouchots permet de nourrir 3000 personnes environ, c'est-à-dire les habitants des communautés d'Eslandes, de Charron et de Marsilly. Par conséquent, il recommande de multiplier les tentatives d'implantation d'élevages dans la lagune de Venise. Il suggère :

« [...] L'ostréiculture dans les vallées ne peut plus être rétablie [à cause des phénomènes d'enfouissement], mais [il serait possible] de transformer ces vallées en parcs à moules [...] mais on pourrait les changer en bouchots, c'est-à-dire en parcs à moules, Ces animaux sont moins précieux que les huîtres mais pourraient s'y substituer sur les marchés pendant les mois durant lesquels la pêche des huîtres est interdite. Nous retrouvons en effet dans la lagune inférieure et dans les vallées de la lagune moyenne, les mêmes conditions que dans la Baie d'Aiguillon : un mélange d'eaux douces et d'eaux salées, si propice au développement des moules [...] » / « [...] *L'ostricoltura nelle valli non può più venir riabilitata [a causa di fenomeni di interrimento], ma che queste valli possono venir tramutate in parchi di mitili ... ma potremmo tramutarle in bouchots, vale a dire in parchi di mitili che sono animali non meno preziosi delle ostriche perché le sostituiscono nella pubblica economia durante i mesi, nei quali deve restar proibita la pesca di queste. E infatti: le stesse fisiche condizioni che si incontrano nella laguna inferiore e nelle valli della media, si riservano anche nella Baia d'Aiguillon: acqua mista tanto propizia ai mitili[...]* »³⁰.

Cet article révèle l'admiration que suscitaient les résultats obtenus par les Français en matière d'élevage de mollusques, succès attribués à des compétences remarquables, à la maîtrise de méthodes que les Italiens auraient bien voulu imiter en les appliquant au territoire vénitien.

Molin identifie aussi les localités de la lagune qui ressemblent à celle de la Baie d'Aiguillon, où il serait donc relativement facile de créer des parcs à bouchots. Motivé par un grand enthousiasme à l'égard de cette activité, il écrit :

« Si j'examine cette question sous tous les angles, je suis obligé de recommander non seulement que l'on remplace la culture des huîtres par celle des moules dans les vallées, mais qu'on étende aussi ce type de culture à d'autres endroits de la lagune comme par exemple cet immense triangle des Fondoni qui s'étend depuis San Giorgio in Alga jusqu'à Sant'Angelo della polvere jusqu'à Poveglia, circonscrit par les canaux de Cortorta, Frigantorsi, Poveglia, Stortole, Rozza et Fasiol » / « *Da qualunque punto di vista io mi faccia ad esaminare questa questione,*

³⁰ *Ibidem.*

sono costretto a raccomandare la coltura dei mitili non solo come sostituzione a quella delle ostriche nelle valli, ma ben anco che venga estesa in una scala più grande anche in altri punti della laguna come per esempio a quell'immenso triangolo dei Fondoni che si estende da S. Giorgio in Alga a S. Angelo della polvere fino a Poveglia, circoscritto dai canali di Contorta, Frigantorsi, Poveglia, Stortole, Rozza e Fasiol[...]».

Dans la conclusion de son article Molin s'interroge sur les raisons qui empêchent sa proposition - à savoir d'expérimenter l'élevage de moules en s'appuyant sur le modèle français - d'être accueillie et suivie d'effets. Il suggère que ces réticences pourraient être dues à la crainte que l'installation de nombreux poteaux dans des zones marécageuses ne risque d'accélérer le phénomène d'enfouissement auquel on prêtait alors beaucoup d'attention.

Dans un autre passage, il fournit aussi des données intéressantes sur la production et les frais de vente des moules en France. Encore une fois, il les compare avec la situation vénitienne :

« [...] Dans la Baie d'Aiguillon, on élève des moules ramassées aux alentours et grâce aux méthodes enseignées par Walton on parvient à produire annuellement près de trente-sept millions de kilogrammes, lesquels, vendus au prix d'un sou et demi le kilogramme, garantissent un profit remarquable de presque un demi million de fiorini par an, assurant la subsistance de trois communes entières. [Par comparaison, à l'Arsenal on obtenait] quelques milliers de moules, qu'il fallait vendre à environ un fiorino et demi le cents pour amortir les frais » / « [...] *nella Baia d'Aiguillon si nobilitano i mitili raccolti nei dintorni e colle pratiche insegnate da Walton si producono annualmente circa trentasette milioni di chilogrammi, che venduti al prezzo di un soldo e mezzo al chilogrammo danno la rendita vistosa di circa mezzo milione di annui fiorini e producono l'agiatezza di tre Comuni interi. [Invece nell'Arsenale si ottenevano] poche migliaia di mitili, che si dovevano vendere a circa un fiorino e mezzo il cento per ricavarne le spese »³¹.*

Malgré la renommée de ses moules destinées à une clientèle fortunée et exigeante, l'élevage situé dans les bassins de l'Arsenal vénitien n'était peut-être pas aussi rentable que l'on aurait souhaité, en raison, du moins si l'on se fie à ce témoignage, de la faiblesse de sa production.

³¹ *Ibidem.*

Les suggestions de Molin n'ont pas été mises à l'épreuve dans la lagune et on a continué à élever les moules – tout comme les huîtres, les deux types de culture étant étroitement liés – en suivant les indications du conseiller maritime de Trieste Riccardo d'Erco. Grâce à son rechange hydrique constant et à ses vastes zones caractérisées par des fonds bas, la lagune de Venise était à l'époque particulièrement adéquate pour les activités d'élevage, d'autant plus que ces conditions géophysiques favorables limitaient les investissements nécessaires, ce qui augmentait encore l'attractivité économique de ce mode de culture.

Dans les Actes de l'Institut Vénitien, qui datent de 1863-1864, Giandomenico Nardo nous fournit un compte rendu assez détaillé des localités choisies pour lancer des essais d'élevage gérés personnellement par d'Erco. Ce dernier y est décrit comme un bienfaiteur, un « infatigable promoteur » de la culture des mollusques, non seulement dans la lagune de Venise, mais aussi dans celle de Grado, à Trieste, et sur les côtes de la Dalmatie, où il s'évertuait à :

« rendre plus fructueuse, chez nous aussi, une branche de l'industrie qui est en train de se développer rapidement dans les autres nations » / « *rendere maggiormente prosperoso anche fra noi un ramo d'industria che va estendendosi molto presso le altre nazioni* »³².

À cette époque les attentions majeures étaient réservées aux tentatives de pratiquer l'élevage des huîtres, une activité plus difficile à lancer que celle des moules. Les attentes à l'égard de la nouvelle industrie étaient nombreuses, au point que « la garde de ces parcs [était] confiée à un gardien spécial, aux frais du Trésor

³² Giandomenico Nardo, *Informazioni sulle pratiche attivate e che si vanno attivando a cura del cav. d'Erco pel migliore coltivamento delle Ostriche e de' Mitili nel Veneto Estuario*, dans « Atti dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti », 9 (3), Venezia, 1863 - 1864, p. 951.

Les références à l'intérêt suscité par la mytiliculture dans les autres nations doivent être attribuées en particulier au Danemark, qui est en train de développer avec succès une grande propagande parmi les pêcheurs, dans le but de diffuser cette activité. Les bons résultats obtenus ont permis au pays, tout comme à la France, d'être pris en exemple par d'Erco, qui lui consacre toute la première partie - *La pesca dei Pidocchi in Danimarca* – de son opuscule : *Sulla coltura dei pidocchi*, Tipografia del Lloyd Austriaco, Trieste, 1863.

public » / « *la custodia di quei parchi è affidata ad un guardiano apposito a spese erariali* »³³. Afin de ne négliger aucun aspect important, on décida encore une fois de prendre exemple sur la France, considérée comme la nation leader dans l'élevage de ces mollusques. L'admiration et la confiance accordées à l'expérience et aux compétences françaises étaient si grandes que même d'Erco décida de convoquer un expert français dans la lagune, aux frais du Trésor public (malheureusement on ne fait pas mention de la province française d'où cet expert était originaire).

À ce propos, dans les Actes de l'Institut Vénitien est écrit :

« Le Très-Haut Ministère de la Marine a permis de faire venir l'expert (parqueur) français, aux frais du Trésor public, sous la direction duquell'année passée, j'ordonnai la mise en activité de quatre parcs à Burano. La même personne est déjà arrivée, et elle se trouve à Burano. Quand les autres parcs susmentionnés commenceront à fonctionner, il vaudrait mieux en donner une annonce publique, afin que ceux qui désirent s'en inspirer puissent s'y rendre pour connaître la méthode d'exécution du travail » / « *L'Eccelso Ministero di Marina ha permesso che a spese erariali possa farsi venire il perito (parqueur) francese, sotto la cui direzione feci nell'anno passato attivare quattro parchi a Burano. Il medesimo è già arrivato, e si trova ora a Burano. Allorquando si darà principio all'erezione degli altri suaccennati parchi, sarebbe bene di darne un avviso pubblico, onde quelli che desiderassero di attivarne di simili potessero recarvisi per prendere conoscenza del modo di esecuzione del lavoro* »³⁴.

À page 954, nous retrouvons la liste détaillée des localités et des cultures réalisées, comme déjà rapporté par d'Erco :

Culture des moules

Burano. *J'y fais ouvrir un parc (claire³⁵) pour la culture des moules à l'endroit où les huîtres étaient déjà cultivées.*

En outre des poteaux y furent installés et des grigioule furent mis en place dans le même objectif. Le gardien susmentionné surveille aussi l'installation des moules.

³³ Giandomenico Nardo, *Informazioni sulle pratiche attivate e che si vanno attivando a cura del cav. d'Erco pel migliore coltivamento delle Ostriche e de' Mitili nel Veneto Estuario*, p. 952, *op. cit.*

³⁴ *Ibidem.*

³⁵ Une *claire* est un bassin creusé dans le chalon, terre argileuse, dans lequel les huîtres sont déposées en vue de l'affinage. En Pascale Legué Dupont, *La moisson des marins-paysans*, Editions de la Maison des sciences de l'homme – Institut National de la Recherche Agronomique, Paris, 2004, p. 284.

Murano. La même chose fut réalisée à Murano, à exception de l'érection du parc. Le préside de la pirogue des Impôts amarré là, fut chargé de la surveillance par ordre de l'I. R. Préfecture des Impôts.

Pour donner tout de suite un développement majeur à cette culture la Députation Communale a présenté une proposition.

Chioggia. Les installations de moules furent créées :

a) Dans la place d'amarrage [bassin d'eau où les bateaux sont mis à l'abri] de ce bureau de porte et auprès de la maison cantonnière sanitaire S. Domenico, et comme modèle;

b) Dans la vallée Millecampi.

J'ai donné aussi des groupes de moules au gardien sanitaire a Calleri [aujourd'hui Port Caleri, localité située sur le delta de la rivière Po, au sud de la lagune de Venise].

Arsenal de Venise. On continue la culture des moules sur deux radeaux qui furent installés à cet endroit, et on essayera de l'étendre.

Voici ce qu'ils me permirent de faire, les moyens et les temps dont je pus disposer.

Venise, le 23 mars 1864

Cav. D'Erco.

Encore une fois, à exception du radeau de l'Arsenal, (il y en aurait donc deux et non un seul) aucune indication relative aux méthodes d'élevage adoptées pour les moules n'est fournie, si ce n'est la référence à l'emploi de poteaux et *grigioule*³⁶. En revanche, on parle de *claire* et de *parcs*, des termes propres de l'ostréculture. Cela pourrait faire penser à une culture de moules calquée sur celle des huîtres. Néanmoins, vu l'absence de données certaines, on reste dans le champ des hypothèses.

Cependant, le texte que nous avons rapporté souligne un intérêt toujours renouvelé pour les activités d'élevage, étant donné que l'on sort désormais de la

³⁶ Boerio relate, à l'article *grisiòla* qu'il s'agissait d'un « terme des pêcheurs des vallées [...] outil fait de cannes palustres tressées » « Termine de' Pescatori vallyiani ... Arnese fatto di cannuce palustri intessute ».

lagune moyenne et inférieure, pour étendre les expérimentations au bassin supérieur, qui comprend les îles de Murano et Burano.

Nous pouvons affirmer qu'au XIX^e siècle l'intérêt remarquable pour la conchyliculture s'est diffusé un peu partout en Europe. La France qui était alors considérée comme un exemple à suivre par les autres Etats ayant, en quelque sorte, joué un rôle de précurseur. Entre 1853 et 1854 en effet, une dizaine d'année avant les expérimentations vénitiennes, Jean-Jacques Coste, fut chargé par le gouvernement français d'entreprendre un voyage dans le but d'étudier la possibilité de propagation et d'acclimatation des coquillages en France et en Italie. Les résultats de ce travail de recherche comparative *ante litteram* furent publiés à Paris en 1855³⁷.

En Italie, ses études portaient sur Comaccio et le lac de Fusaro; en France sur Marennes et sur la Baie d'Aiguillon. Il néglige complètement la lagune de Venise, peu significative à ses yeux.

Après les expérimentations de d'Erco, il faudra attendre plus d'une quinzaine d'années pour trouver de nouveau des informations sur la situation de la mytiliculture italienne. Dans un petit manuel publié en 1882, *Istruzioni pratiche per l'ostricoltura e la mitilicoltura*, Arturo Issel émet l'avis suivant:

« Même si la moule commune est généralement considérée une nourriture vulgaire, il n'est pas moins vrai que, préparée comme il convient, elle constitue un plat assez délicat et savoureux, préféré par les fins gourmets à beaucoup d'autres plats plus dispendieux. De toute façon la moule permet de distribuer un aliment bon marché, sain et nourrissant aux populations de notre littoral, et d'apporter une contribution importante aux produits alimentaires de notre pays » / « *Quantunque il mitilo comune sia generalmente considerato un cibo volgare, non è men vero che, convenientemente ammanito, esso costituisce una pietanza assai delicata e saporita, preferita dai buon gustai a molte altre più dispendiose. A ogni modo esso è suscettibile di somministrare a buon prezzo un*

³⁷ Jean Jaques Marie Charles Cyprien Victor Coste, *Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie : Rapport a M. Le Ministre de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics sur le industries de Comacchio, du lac Fusaro, de Marennes, et de l'Anse de Aiguillon*, Imprimerie Imperiale, Paris, 1855.

alimento sano e nutriente alle popolazioni del nostro litorale e di recare un contributo non lieve ai prodotti alimentari del nostro paese »³⁸.

On reconnaît ici la représentation stéréotypée selon laquelle les moules, nourriture *vulgaire* et *bon marché*, seraient surtout adaptées à l'alimentation des classes populaires, si l'on exclue quelques rares connaisseurs.

L'auteur décrit longuement les techniques de culture et le matériel utilisé dans les zones d'élevage traditionnelles, parmi lesquelles il compte la Baie d'Aiguillon en France et le Mar Piccolo en Italie. À aucun moment il ne fait état des expérimentations vénitiennes, pourtant initiées dès les années 1850.

Il faudra attendre encore onze ans pour qu'elles soient enfin évoquées, dans un texte publié en 1893 et écrit par Davide Carazzi pour la Hoepli de Milan³⁹. Dans ce manuel pratique nous retrouvons aussi des indications portant sur les centres où l'on réalisait une véritable culture des moules, les villes italiennes de Tarente et de La Spezia. L'auteur précise qu'il s'agit d'un aliment très utilisé et apprécié dans les Pouilles et à Naples, mais presque inconnu dans l'Italie centrale et du nord où, sauf dans le cas de La Spezia, il ne serait consommé qu'à Venise et à Livourne. En outre nous lisons que :

« [...] dès le commencement de sa culture dans le golf de la Spezia, la consommation a gagné Milan, Turin, Florence et Rome, quoique les quantités demeurent limitées » / « [...] *da quando se ne cominciò la coltivazione nel golfo della Spezia, lo smercio si è allargato a Milano, a Torino, a Genova, a Firenze e a Roma, sebbene in quantità non troppo rilevanti* »⁴⁰.

Durant ces années, dans l'Etat italien nouvellement unifié, on voit apparaître d'importants mouvements de migration avec pour conséquence la diffusion des styles de vie et des coutumes, alimentaires entre autres, depuis les communautés

³⁸ Arturo Issel, *Istruzioni pratiche per l'ostricoltura e la mitilicoltura*, Ministero dell'agricoltura, Industria e Commercio, Tipografia del R.I. Sordo-Muti, Genova, 1882, p. 209.

³⁹ Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, Manuali Hoepli, Milano, 1893. À l'époque Carazzi est le concessionnaire, tout comme Albano, de la concession principale de La Spezia. Sa surface mesurait 4.000 mètres carrés.

⁴⁰ Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, p. 175, *op. cit.*

de départ -situées principalement au sud - vers les villes du nord. C'est à ce phénomène que nous pouvons attribuer la naissance d'un petit commerce de mollusques – encore au niveau embryonnaire – dans les régions septentrionales. Comme d'autres avant lui, Carazzi appelle de ses vœux la diffusion de la mytiliculture sur les côtes de la péninsule. Il écrit à ce propos :

« Cette industrie aussi pourrait être étendue facilement sur nos côtes. Plus résistantes aux causes de destruction, plus faciles à élever et à faire se reproduire [que les huîtres], les moules constitueraient un aliment bon marché, et donc susceptible d'être utilisé spécialement par les classes moins aisées » / « *Anche questa industria potrebbe venire estesa facilmente sulle nostre coste. Più resistenti alle cause di distruzione, più facili a riprodursi e ad allevarsi [rispetto alle ostriche], i mitili costituirebbero un alimento a buon mercato, e quindi tale da servire specialmente alle classi meno abbienti* »⁴¹.

Les moules apparaissent une fois de plus comme l'aliment ordinaire des classes les plus défavorisées. En effet, quelques pages plus loin, l'auteur qualifie la moule d'« huître du pauvre », une définition qui deviendra une sorte de slogan à l'époque, et sera reprise dans un certain nombre de publications.

La mytiliculture est décrite comme une activité facile, qui non seulement devrait permettre de nourrir les populations miséreuses, mais en plus de cela leur fournir une occupation utile, exactement comme en France. De nouveau, cette nation sert d'exemple:

« En France [la mytiliculture] s'est développée énormément et elle assure la subsistance de milliers de personnes le long des côtes de l'Atlantique » / « *In Francia è sviluppata grandemente e dà sostentamento a molte migliaia di persone lungo le coste dell'Atlantico* »⁴².

Le texte ne fournit aucune information concernant les élevages vénitiens, se bornant à citer le nom communément donné aux moules par les populations, le « pou de mer », *peòcio de mar* en italien.

⁴¹ *Ibidem*.

⁴² *Ibidem*.

Néanmoins, il ajoute à page 193, à l'article *Nouvelles installations possibles*, que les côtes de la Vénétie figurent parmi les sites les plus appropriés pour l'installation de nouveaux élevages. Cela laisse penser que la mytiliculture ne s'y est pas vraiment développée, malgré les efforts de ses promoteurs et les espoirs qu'ils lui faisaient porter depuis déjà plusieurs dizaines d'années.

Le fait que dans le paragraphe appelé *Commerce des moules* Venise soit indiquée comme l'un des rares marchés septentrionaux où étaient distribuées les moules provenant de Trieste (une ville qui n'appartient pas encore à l'Italie, puisqu'à l'époque elle faisait encore partie de l'Empire austro-hongrois) fait aussi pencher pour cette hypothèse. Ce texte est particulièrement intéressant, puisque pour la première fois, on y découvre la description détaillée de la culture matérielle spécifique à cette activité mais également des renseignements liés aux frais et aux profits qu'elle générait à l'époque.

Ainsi, nous apprenons qu'en 1892, dans la péninsule italienne, l'un des centres principaux pour l'élevage se situait dans le Mar Piccolo de Taranto, où l'on produisait annuellement plus de vingt mille quintaux de moules pour une consommation exclusivement limitée aux régions du sud. Les mollusques étaient destinés, plus particulièrement, à la région de Naples et aux zones limitrophes des Pouilles. À l'époque, la marchandise était le plus souvent transportée dans des wagons, par voie ferroviaire, mais on utilisait aussi des bateaux et des charrettes pour les distances les plus courtes.

Carazzi explique que la surface marine destinée à l'élevage était de deux millions de m², subdivisés en onze différents viviers dans lesquels travaillaient dix à vingt personnes. La redevance annuelle de cette surface était de 50 mille liras. En outre, la société concessionnaire des espaces aquatiques compensait ses frais d'exploitation en en sous-louant une partie aux ostréiculteurs présents sur place. Le prix net de la vente était de 16 liras le quintal auquel il faut soustraire 3,60 liras de frais de douane imposé par la Mairie pour les exportation et 0,60 liras lorsque le

nettoyage du produit avait été demandé⁴³. À la page 188, il présente une évaluation :

« L. 5 pour quintal c'est le profit net réalisé sur les moules ; pour une quantité minimale de 20, 000 quintaux, le profit atteint les 100, 000 liras annuelles »/ « *L. 5 per quintale il guadagno netto fatto sulle cozze, e che per una quantità minima di 20,000 quintali si eguaglia a L. 100,000 annue* »⁴⁴.

Un peu plus loin, Carazzi dénonce l'existence, dans la ville de Naples, de certains aigrefins qui achetaient à Tarente des grandes quantités de moules pour les remettre ensuite dans la mer, dans un bassin abrité près de Castel dell'Ovo. Ils attendaient alors pour les revendre aux petits commerçants locaux en demandant, évidemment, un prix plus élevé.

En ce qui concerne La Spezia, la deuxième localité où l'élevage des moules s'est développé, nous apprenons que la production, en 1892, s'est élevée à mille deux cent quintaux, pour un prix de vente de 14 liras le quintal en moyenne (production inférieure à celle de Tarente, tant pour le volume que pour le prix de vente).

L'industrie des moules à La Spezia était alors pénalisée par le fait qu'à l'époque, on ne consommait pas de moules dans le nord de l'Italie et qu'il n'existait donc pas de marché pour écouler la production de ses élevages ; ainsi, presque toutes les moules étaient envoyées à Naples par train. Il s'agit d'une problématique qui a été très débattue par Carazzi, dans les pages de son livre. Il se plaint à plusieurs reprises du fait que dans l'Italie du nord et du centre :

« avec la seule exception de Livourne où ce produit est consommé, dans les autres villes, quand j'ai commencé la culture, la vente était presque nulle » / « *colla sola eccezione di Livorno, dove se ne fa un certo consumo, nelle altre città, quando io ho incominciato la coltivazione, la vendita poteva dirsi nulla* »⁴⁵.

⁴³ Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, p. 187, *op. cit.*

⁴⁴ Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, p. 188, *op. cit.*

⁴⁵ Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, p. 191, *op. cit.*

Nous n'apprenons pas beaucoup sur la production de Trieste, puisqu'elle est décrite comme étant une :

« culture primitive, comme celle des huîtres, en enfonçant des pieux autour desquels on fixe les larves des moules ; après deux ans celles qui ont grandi suffisamment sont détachées pour être vendues » / « *coltura primitiva, come quella delle ostriche, piantando dei pali intorno ai quali si fissano le larve dei mitili; dopo un paio d'anni si distaccano quelli che sono cresciuti abbastanza per esser messi in vendita* »⁴⁶.

Cette méthode rappelle de près celle employée au Danemark, où l'on élevait les moules en utilisant des branches d'arbre.

Les seules informations qui peuvent être tirées des écrits de Carazzi concernant Venise et le littoral sont relatives à la possibilité d'y développer cette industrie, avec l'espoir de rencontrer le succès, en exploitant les avantages géomorphologiques de ses fonds. Au passage, nous attirons l'attention sur le fait que son texte, qui date de la fin du XIX^e siècle, établit une comparaison entre les moules et les êtres humains que l'on retrouve dans le discours des éleveurs de la Lagune actuelle⁴⁷. À page 197 nous lisons :

« [...] si la température est trop élevée, elles sont plus délicates, elles se fixent plus faiblement avec leur filament ; on dirait presque que la chaleur détermine chez elles, comme chez nous, une prostration générale des forces » / « [...] *se la temperatura è troppo elevata, essi sono più delicati, stanno fissati più debolmente coi loro filamenti; si direbbe quasi che il caldo determina su di essi come su di noi una prostrazione generale di forze* »⁴⁸.

Cependant, il s'agit de la seule analogie avec les données recueillies au cours de nos interviews. Après plus d'un siècle, dans deux aires géographiques distinctes, nous rencontrons un deuxième point commun dans la perception de la moule comme d'un être assez délicat, *dans les mois qui correspondent à l'émission des produits*

⁴⁶ Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, p. 195 e 196, *op. cit.*

⁴⁷ Nous invitons à réaliser une comparaison avec l'interview de Vincenzo Busetto du 23 septembre 2010, citée dans la deuxième chapitre.

⁴⁸ Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, p. 197, *op. cit.*

sexuels, une période dans laquelle Carazzi aurait relevé, dans son élevage, une grande mortalité⁴⁹. Dans une interview réalisée à Chioggia, un jeune grossiste du coin explique, à ce propos, que :

« Quand elles ont le lait elles sont plus faibles, plus délicates, ça oui, elles sont exposées aux températures, au fait de les laisser hors de l'eau, ça oui, elles sont plus faibles » / « *quando hanno il latte sono più deboli, più delicati, questo sì, sono soggetti alle temperature, al lasciarli fuori dall'acqua, questo sì, sono più deboli* »⁵⁰.

Pendant les deux années qui suivent la publication du livre de Carazzi nous n'avons plus de nouvelles de l'avancement des expériences lagunaires concernant l'élevage des moules. En 1895 on recommence à en parler, dans un rapport publié dans la revue italienne d'océanographie, pêche et aquaculture « Neptunia », de l'ingénieur Bullo, intitulé *Proposta per una esperienza di mitilicoltura*⁵¹. Ne serait-ce qu'en lisant le titre, où l'on fait référence à une *proposition*, nous pouvons deviner qu'il s'agit encore d'une phase d'expérimentation des techniques et de recherches des sites les plus adaptés. En outre, nous ne retrouvons aucune référence aux essais réalisés précédemment par d'Erco. Ce rapport se focalise sur la requête envoyée au Ministère de la Guerre par la Société Régionale Vénitienne d'Aquaculture (en octobre 1893), dans le but de lancer des inspections dans les fossés de certains forts militaires de la Vénétie et de *les destiner à des expériences de pisciculture*. Bullo, Monsieur le Professeur Levi-Morenos –directeur du Comité – et Monsieur le Docteur Voltolina, participèrent à l'inspection du 27 décembre 1893. En ce qui concerne la mytiliculture, l'attention de cette commission inspectrice s'est arrêtée sur le fossé le plus externe du Fort Malghera, (aujourd'hui dénommé Marghera), situé sur le rebord de la lagune moyenne. À cet endroit seraient présentes les bonnes conditions de profondeur et de rechange hydrique, aptes au

⁴⁹ *Ibidem*.

⁵⁰ Interview avec Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010.

⁵¹ Bullo Giustiniano S. Cav., *Proposte per un'esperienza di mitilicoltura*, dans « Neptunia. Rivista italiana di oceanografia pesca ed acquicoltura », n° 1 - 2, gennaio 1895, pp. 5 - 7.

démarrage de l'élevage des moules et des huîtres, une activité qui suscitait de plus en plus d'intérêts. Dans le rapport en date du 15 janvier 1894, il est noté :

« Le canal extérieur du fort, qui est toujours en communication avec les eaux lagunaires [...] a une section vaste, avec une profondeur qui mesure 1,5 m. environ. Cette localité s'adapte à l'ostréiculture et plus spécialement à la mytiliculture, les eaux douces étant loin des égouts non réglementés mais proches des eaux marines » / « *Il canale esterno al forte, che è sempre in libera comunicazione colle acque lagunari ..., ha un'ampia sezione, con profondità toccante i m. 1,50 circa. Questa località si presenta opportuna per l'ostricoltura ed in special modo alla mitilicoltura, essendo da qui lontane le acque dolci di scoli indisciplinati, e pronte sempre le acque marine* »⁵².

L'aménagement d'un parc à huîtres, malgré l'aptitude du site, s'avère difficile à réaliser en raison des *frais d'installation trop élevés*. Ainsi fut proposée la réalisation d'un élevage de moules :

« Pour les moules (poux) la chose est bien plus facile [que pour les huîtres], il s'agit seulement d'y transporter certains individus à l'âge de leur maturité sexuelle, y mettre des collecteurs très simples, c'est-à-dire des gros poteaux, alignés et opportunément espacés, reliés par des cordes de Libano. En raison de la simplicité de l'installation je suggère à la Société Vénitienne d'Aquaculture de commencer à Malghera, avec un parc à moules pour passer ensuite à la culture des huîtres » / « *Per i mitili (pœci) la cosa è ben più facile [rispetto alle ostriche], non si tratta che di trasportarvi alcuni individui all'epoca della maturità sessuale, porre dei semplicissimi collettori, cioè grossi pali a file opportunamente distanziati, e collegati i pali con corde di libano. Per la semplicità appunto dell'impianto suggerirei alla Società Veneta d'Acquicoltura di cominciare a Malghera, con un parco a mitili, nella località descritta, per poi passare col tempo alla coltura delle ostriche* »⁵³.

⁵² Giustiniano S. Cav. Bullo, *Proposte per un'esperienza di mitilicoltura*, p. 7, *op. cit.*

⁵³ *Ibidem.*



Figure 6. Le système des canaux qui entourent Fort Marghera

Le type d'élevage suggéré pour les moules apparaît inspiré de la méthode de Tarente, décrite dans le manuel de Carazzi. En effet, on parle de poteaux reliés par des cordes de *libàno*, c'est-à-dire ce qu'on réalisait dans le Mar Piccolo de Taranto. Le libàno, ou libàn, comme il était appelé à Venise, selon Boerio indiquerait une « sorte de corde ou cordage de *carice* (*Carex elata*) ou jonc qui se fait pour tirer les filets. Terme des pêcheurs » / « *specie di corda o fune di carice o di giunco che si fa a uso di tirare le reti. Termine de' pescatori* »⁵⁴. En conclusion le rapport indique que, à la fin du XIX^e siècle, les moules étaient encore considérées comme moins nobles des huîtres, une sorte d'expédient à utiliser là où il n'était pas possible de lancer l'élevage de ces dernières. Elles sont supposées plus fortes et plus résistantes que les précieuses huîtres et donc moins exigeantes pour ce qui est des soins. Il va de soi qu'étant un aliment relativement facile à produire, on continue à le destiner essentiellement aux cantines des classes les plus populaires, par opposition aux huîtres, apanage des tables des nobles, fort chères, plus délicates et dont les temps d'élevage sont beaucoup plus longs.

Entre temps, la consommation des moules se répand peu à peu dans la ville. À la fin du XIX^e siècle, la Mairie de Venise décide de faire poser six plaques en pierre sur lesquelles seraient inscrites « *les nouvelles mesures permettant la vente de*

⁵⁴ Giuseppe Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Cecchini Editore, Venezia, 1856 (réimpression anastatique de Giunti, Firenze, 1993), p. 369. Le *carice* est une plante herbacée caractérisée par des feuilles longues et résistantes, appartenant à la famille des *Cyperaceae*.

*certaines espèces de poissons*⁵⁵». Pour les moules, la taille minimale requise est fixée à 3 centimètres. Les six plaques sont réalisées entre 1890 et 1895 par la Société Coopérative Scapellini, pour une somme de Lit. 50. Deux de ces plaques sont posées à Rialto, dans le quartier de San Polo, une à la Bragora, et une à la Tana dans le quartier de Castello, une cinquième à San Pantalon dans le quartier de Dorsoduro et une sixième à San Leonardo, dans le quartier de Cannaregio. Encore aujourd'hui, il est possible de les admirer en se promenant dans la ville. Le fait que les moules apparaissent parmi les espèces répertoriées est bien un indice de la progression de leur consommation.

LUNGHEZZE MINIME PERMESSE PER LA VENDITA DEL PESCE DELLE SEGUENTI QUALITÀ		GENT.
BARBON. TRIA. SARDELLA. SARDON.	7	
BRANZIN. ORADA. DENTAL. CORBO.	} 12	
SPARO. BOTOLO. BOSEGHETA. SOASO.		
LOTREGAN. MECIATO. VERZELATA.		
LOVO. SFOGIO. PASSARIN. ROMBO.		
BISATO.		25
OSTREGA.		5
PEOCIO.		3

Figure 7. Le projet de préparation des plaques avec les tailles minimales permises pour la vente du poisson (source : Archives Municipales de Venise)

Le cas des huîtres et des moules est un exemple typique de nourriture perçue, au-delà de leur saveur, comme symbole social de distinction (un phénomène qu'on connaît encore aujourd'hui, et non pas seulement en relation aux aliments).

⁵⁵ Archives Municipales de Venise, 1890-94 (IV/7/4) enveloppe 2886-87.

Pouvoir se permettre de préparer des tables avec une nourriture chère – chère en raison de sa rareté, que celle-ci soit absolue ou dépende de contraintes liées à la production ou à l’approvisionnement – souligne l’appartenance et l’identification à une classe sociale déterminée, mais peut aussi signaler l’aspiration à y entrer. Hier comme aujourd’hui, ce mécanisme s’applique très bien au cas des huîtres et des moules.

Le temps passe rapidement, sept ans se sont écoulés depuis la publication du rapport de la revue *Neptunia* (où l’on réclamait la création d’élevages à Fort Malghera), et une cinquantaine d’années depuis les premières allusions à une intention d’expérimenter la culture des moules, en complément de celle des huîtres, dans la lagune de Venise.

Nous atteignons donc le début du nouveau siècle, quand, dans la revue *Neptunia* de 1902, D. Levi-Morenos fournit finalement les résultats des essais lancés dans la deuxième moitié du siècle précédent. Son article intitulé *Quali tentativi furono fatti per la coltivazione delle ostriche e dei mitili nella laguna Veneta*⁵⁶? ne mentionne nul part le projet d’aménager des élevages à Fort Malghera, celui dont il était question en 1895, et dans le cas hypothétique où celui-ci a pu être suivi d’effet, il est impossible d’en connaître les résultats. Il rapporte cependant, de manière assez laconique, les résultats des premières expérimentations. Nous lisons en effet :

« Dans les actes de celui qui était à l’époque l’I. R., Institut Vénitien de Sciences, Lettres et Arts, Série III tome 9, page 952, on trouve des renseignements assez précis sur les tentatives faites par D’Erco en 1863 et 1864, dans R. Arsenal de Venise, à Murano, à Burano, à Chioggia, dans la lagune de Caleri. Les installations ne prirent pas pied ou furent abandonnées » / « Negli atti dell’allora I. R. Istituto Veneto di Scienze Lettere ed Arti, Serie III tomo 9 pag. 952, Adunanza 22 aprile 1864, trovasi una notizia abbastanza dettagliata sui tentativi fatti dal cav. D’Erco nel 1863 e 1864

⁵⁶ Davide Levi-Morenos, *Questionario. Quali tentativi furono fatti per la coltivazione delle ostriche e dei mitili nella Laguna Veneta?*, dans « *Neptunia. Rivista Italiana di Pesca ed Acquicoltura marina-fluviale-lacustre* », année XVIII, n° 2, janvier 1902, pp. 23 et 24.

nel R. Arsenale di Venezia, a Murano, a Burano, a Chioggia, in laguna di Caleri. Gli impianti non attecchirono o furono abbandonati »⁵⁷.

Nous sommes donc porté à en conclure que malgré des conditions favorables et bien que l'on ait fait appel à l'expertise d'un parqueur français, convoqué tout spécialement à Venise, toutes les tentatives effectuées à l'époque pour implanter des élevages de moules ont échoué. Malheureusement, aucun détail ne nous est fourni sur les circonstances et les raisons qui ont donné lieu à cet insuccès. En continuant la lecture, nous apprenons que pendant « *très longtemps on ne fit plus d'autres [expérimentations]* », c'est-à-dire qu'après celles réalisées par d'Erco, plus rien ne fut entrepris. Levi-Moreno fait cependant référence à une reprise des tentatives dans la dernière décennie du XIX^e siècle, spécialement axée vers l'ostréiculture⁵⁸. L'une des deux sociétés à s'être engagée dans l'aventure comptait plusieurs capitalistes vénitiens de l'époque parmi ses actionnaires principaux : on repère ainsi les noms de Gorin, du commandant Da Schio et d'un avocat appelé Baschiera. La deuxième, en revanche, était gérée par un certain Eugenio Scarpa, « *qui fit des cultures sur le système de Tarente. Elle ne généra pas non plus de bons résultats financiers et elle fut résiliée* » / « *che fece coltivazioni a sistema Tarantino, ed anche questa non sortì buon esito finanziario e si sciolse* »⁵⁹. Une fois de plus, aucun résultat ne fut obtenu.

Encore vingt-ans plus tard, en 1920, le commandant Emilio Ninni publie à Vienne son *Pesci molluschi crostacei nel vernacolo veneziano*⁶⁰, un petit précis lexical dans lequel, ainsi que l'indique la préface de Cesare Musatti, il fait l'inventaire des termes utilisés par les Vénitiens pour désigner les poissons, les crustacés et les mollusques

⁵⁷ Davide Levi-Moreno, *Questionario. Quali tentativi furono fatti per la coltivazione delle ostriche e dei mitili nella Laguna Veneta?*, p. 23, *op. cit.*

⁵⁸ *Ibidem.*

⁵⁹ D. Levi-Moreno, *Questionario. Quali tentativi furono fatti per la coltivazione delle ostriche e dei mitili nella Laguna Veneta?*, p. 24, *op. cit.*

⁶⁰ Emilio Ninni, *Pesci, crostacei e molluschi nel vernacolo veneziano*, Tipografia Romolo Pilla, Venezia, 1920. Réproduction photomécanique de l'édition imprimée à Venise : Canova, Treviso, 1999.

dont ils se nourrissent. Selon les intentions de l'auteur, cet ouvrage devait intégrer le travail de Boerio sur les noms des poissons⁶¹.

Sa lecture est très agréable car en plus d'associer aux noms vernaculaires leur équivalent en langue italienne et le terme scientifique en usage à l'époque⁶², Ninni a pris soin d'y ajouter des informations sur les classifications établies par les pêcheurs, les facteurs saisonniers et les différentes techniques de pêche, les quantités pêchées, les habitudes culinaires, parfois quelques anecdotes intéressantes ainsi que quelques proverbes et dictons populaires tout aussi éclairants.

La liste établie par Ninni comprend de nombreuses espèces de mollusques. Pour ne citer que les espèces les plus connues aujourd'hui⁶³ nous donnerons comme exemples l'*ostrega*, l'huître, la *bibarassa*, la palourde (pêchée en mer dans la Haute Adriatique), le *caparozzolo*, ou palourde vénitienne. En ce qui concerne celle-ci, il distingue le *caparozzolo dal scorzo grosso* - à l'écorce grosse - du *caparozzolo dal scorzo sutil*, à l'écorce fine. Ce critère de différenciation, aujourd'hui négligé, était encore utilisé il y a quelques années par les pêcheurs les plus âgés. En ce qui concerne le *caparozzolo dal scorzo grosso*, il explique qu'il s'agit d'une :

« [...] espèce très appréciée, qui est mangée avec du riz [risotto de caparozzoli]. La grande pêche a lieu depuis septembre jusqu'à Noël » / « [...] *apprezzatissima specie, che vien mangiata col riso (risotto di caparozzoli). La grande pesca vien da settembre a Natale* ».

Quant au *caparozzolo dal scorzo sutil* :

⁶¹ Emilio Ninni, *Pesci, crostacei e molluschi nel vernacolo veneziano*, p. 3 de la reproduction photomécanique, *op. cit.*

⁶² On fait référence aux classifications scientifiques « utilisées à l'époque » puisque dans le temps ces dernières ont décidément changé, à la lumière des nouvelles connaissances et découvertes. Encore aujourd'hui nous assistons à des variations notables grâce aux perfectionnements des études de génétique. Ces analyses, en effet, amènent parfois à déplacer certaines espèces dans des familles différentes, ou elles permettent même que certaines soient identifiées comme étant des espèces à part. En cas de doute, aujourd'hui on peut utiliser des tables de conversion des données fort pratiques, consultables en ligne et très utiles pour les chercheurs. Nous citons, par exemple : www.marinespecies.org/mollusca/index.php.

⁶³ Les dénominations scientifiques sont énumérées dans le glossaire de l'annexe.

« [...] il habite dans les lieux boueux de la lagune à une profondeur de plus de 1/2 m [...] Elle est très appréciée pour les *risotti* » / « [...]vive questa specie nei luoghi fangosi della laguna anche ad una profondità di oltre mezzo metro [...] E' molto apprezzata per i *risotti* »⁶⁴.

Il ne parle pas de moules. Nous ne les retrouvons mentionnées dans aucune page du livre, comme si elles avaient disparues de la lagune en 1920. Nous attirons cependant l'attention sur le fait que Ninni s'occupe presque exclusivement des espèces consommables, même de celles qui ont une valeur commerciale infime. Sur ces bases, on pourrait supposer que s'il exclut les moules de la liste, c'est peut-être le signe qu'elles n'était alors pas considérées comme une espèce consommable. Toutefois, il s'agit d'une simple hypothèse puisque nous n'avons pas d'autres données qui puissent la confirmer.

En 1926, la Hoepli publie un autre manuel, dédié cette fois-ci aux mollusques et aux coquillages. Dans ce cas aussi, l'auteur, Carlo Piersanti, nous informe que les moules étaient élevées, à l'époque, dans différents pays européens. Il donne en exemple la France, la Hollande, la Belgique et l'Allemagne, et en ce qui concerne l'Italie, il précise que des « les opérations de mytiliculture ont lieu à Spezia et à Tarente » / « le operazioni di mitilicoltura sono eseguite a Spezia e a Taranto »⁶⁵.

Quelques années plus tard, en 1931, c'est-à-dire en pleine époque fasciste, le Ministère de l'Agriculture et des forêts publie une chronique sur l'*industria e del commercio dei prodotti pescherecci*⁶⁶. Il s'agit d'un travail très détaillé, qui fournit des informations non seulement sur les localités où l'on pratiquait l'élevage mais aussi sur le nombre de concessions, sur leur dimension, sur les quantités produites et même des renseignements personnels concernant les concessionnaires.

⁶⁴ Emilio Ninni, *Pesci, crostacei e molluschi nel vernacolo veneziano*, pag. 16 de la réproduction photomécanique, *op. cit.*

⁶⁵ Carlo Piersanti, *I molluschi e le conchiglie*, Ulrico Hoepli, Milano, 1926, p. 123.

⁶⁶ Attilio Cerruti, *Molluschicoltura*, dans Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Direzione Generale dell'Agricoltura: Ispettorato dei Servizi Tecnici alla Pesca, *La pesca nei mari e nelle acque interne d'Italia. Notiziario Tecnico e Legislativo e Repertorio della industria e del commercio dei prodotti pescherecci*, Istituto Poligrafico dello Stato, Roma, Année X, voll. II, 1931, pp. 35 e 365 – 391.

Dans l'introduction, qui présente de façon générale le thème de la conchyliculture, les premières lignes relatent que :

« Parmi les mollusques édules bivalves il faut placer avant tout les huîtres (*Ostrea edulis* L.) et les moules (*Mytilus edulis* L.) ; les premières parce qu'ils sont des mollusques délicieux et recherchés, les deuxièmes parce qu'elles constituent une nourriture de consommation populaire [...] Les moules se cultivent spécialement à Taranto, Spezia et Terranova Pausania [Sardaigne] ; des cultures mineures sont réalisées aussi près de Gaeta et ailleurs » / « *Tra i molluschi eduli bivalvi debbonsi in prima linea porre le ostriche (Ostrea edulis L.) e i mitili (Mytilus edulis L.) ; le prime per essere prelibati e ricercati molluschi, i secondi per costituire un cibo di consumo popolare ... I mitili si coltivano specialmente a Taranto, Spezia e Terranova Pausania [Sardegna] ; minori coltivazioni si praticano anche vicino a Gaeta ed altrove* »⁶⁷.

Une fois de plus, nous rencontrons le préjugé culturel qui fait des moules un produit de *consommation populaire*. Par ailleurs, ici encore, la lagune de Venise et ses alentours brillent par leur absence lorsque sont cités les lieux où l'on en pratiquait l'élevage.

L'auteur, Attilio Cerruti, s'attarde sur les méthodes d'élevage employées à Tarente, dont l'aire marine est encore considérée, à cette époque, comme la plus représentative pour le territoire italien. Il joint des listes détaillées concernant le nombre d'entreprises de mytiliculture et d'ostréiculture présentes dans les différents Circonscriptions Maritimes étudiées, à savoir celles de La Spezia, Gaeta, Naples, Tarente, Brindisi, Ancône, Trieste, Pola, La Maddalena, Syracuse, Messine et Sassari. À cette liste, il ajoute la Circonscription Maritime de Chioggia, mais sans mentionner une seule concession qui aurait été délivrée par le Domaine, pour y autoriser l'élevage des mollusques⁶⁸. Dans ces documents d'archives, on ne trouve donc plus aucune traces de la présence des moules dans l'aire vénitienne, que ce soit du point de vue de l'élevage ou de la récolte et de la consommation d'individus sauvages.

⁶⁷ Attilio Ceruti, *Molluschicoltura*, p. 35, *op. cit.*

⁶⁸ Attilio Ceruti, *Molluschicoltura*, p. 382, *op. cit.*

Certaines informations contenues dans la monographie *La Laguna di Venezia* (publié en 1940) et notamment dans le troisième volume du *Dizionario dei vocaboli usati nelle valli da pesca*, semblent pourtant aller à l'encontre de cette hypothèse⁶⁹. Avant toute chose, l'article *peòcio* figure parmi les entrées du dictionnaire. L'explication est la suivante : « Article de la Vénétie, correspondant au mot « cozza » [moule], qui est utilisée dans le midi italien »/ « voce del Veneto, corrispondente alla parola « cozza » che viene adoperata nel mezzogiorno d'Italia ».

On ajoute en outre que :

« Il est assez recherché par les fins gourmets, parce qu'il est très savoureux ; on peut le trouver parfois aussi dans les vallées où il s'accroche, avec son « byssus », au bois plongé exprès dans ces eaux salées » / « E' assai ricercato dai buongustai, perché molto saporito; si trova talvolta anche nelle valli dove si attacca col suo 'bisso' al legname che a bella posta s'immerge in quelle acque salate »⁷⁰.

L'opération de plonger exprès le bois afin que les moules s'y accrochent grâce au byssus fait penser à une forme élémentaire d'élevage pratiqué dans les vallées.

Au début de ce chapitre nous avons analysé les allusions à la présence des moules et de formes d'élevage à l'intérieur des vallées de pêche, dans les traités de l'abbé Olivi et de Chiereghin mais nous n'en avons plus retrouvé de trace par la suite, du moins dans les documents étudiés. Par ailleurs, si le troisième volume de *la Laguna di Venezia*, rend bien compte de l'existence de nombreux élevages d'anguilles et de jeunes poissons dans la lagune, à aucun moment il n'est question de moules, encore moins de mytiliculture.

Ceci nous laisse supposer que si l'élevage des moules existait à l'époque, ce devait être de façon très discrète, et ce n'est donc qu'à partir de la seconde guerre mondiale et plus encore dans l'après-guerre qu'une véritable révolution s'est opérée

⁶⁹ AA.VV., *Dizionario dei vocaboli usati nelle valli da pesca*, dans *La Laguna di Venezia*, vol. III, VI^e partie, tome XI, Carlo Ferrari, Venezia, 1940, p. 207.

⁷⁰ *Ibidem*.

dans la lagune avec l'émergence d'une industrie conchylicole suffisamment solide pour peser au niveau national. Mais c'est une autre histoire, nous l'analyserons dans le prochain chapitre.

3.3 La toxicité présumée des moules

Dans les textes que nous avons cités dans le paragraphe précédent, nous retrouvons fréquemment, parmi les différentes informations qui concernent les moules, quelques allusions à leur toxicité présumée, que Linnée avait d'ailleurs déjà soulignée. En effet selon Olivi :

« Linné nous dit que lorsqu'on en consomme fréquemment, cet animal peut nuire à la santé ; qu'il est souvent venimeux ; qu'il doit donc être cuit avec des oignons ; et qu'il est aimé par la plèbe. Entre nous ces affirmations ne sont pas vérifiées, si ce n'est un certain trouble dans la digestion pour ceux qui en mangent en abondance et sans le mêler à d'autres [nourritures]. Du reste, loin d'être venimeux, il est mangé quelle que soit la saison sans que l'on prenne la précaution de le cuire avec des oignons, et lorsque l'on en consomme avec modération il ne cause aucun mal » / « *Linneo riferisce che questo animale frequentemente mangiato nuoce; che non di rado è velenoso; che si deve quindi cuocere con le cipolle; e che piace alla plebe. Tra noi non si verifica di tante asserzioni se non sconcerto nella digestione a chi ne mangia senza miscuglio d'altro e in grande abbondanza. Del rimanente, lungi dall'essere velenoso giammai, vien mangiato in ogni stagione senza la precauzione di cuocerlo con le cipolle, e preso moderatamente non produce il minimo nocumento* »⁷¹.

Même s'il affirme qu'il ne s'agit pas d'un animal venimeux, Olivi reconnaît que, lorsque l'on en mange trop, ces mollusques peuvent être indigestes. Il recommande donc de ne pas en abuser et de n'en consommer qu'accompagné d'autres aliments.

Chiereghin, qui faisait en ce sens preuve d'un esprit scientifique étonnamment moderne, semble ne pas être trop influencé par les affirmations relatives à cette toxicité présumée et il fournit son interprétation sur l'existence des

⁷¹ Giuseppe Olivi, *Zoologia Adriatica*, p. 126, *op. cit.*

petites douleurs à l'estomac et au bas-ventre qui suivent leur digestion. En effet, il déconseille de ramasser de moules trouvées mortes ou de les manger crues, et suggère de les faire rôtir ou de les brûler vivantes⁷². Certes, de nos jours n'importe quel médecin ou biologiste pourraient faire de telles recommandations, mais n'oublions pas trop vite que ce n'était pas le cas à l'époque.

Restons à cheval entre le XVIII^e et le XIX^e siècle et comparons ce que nous venons d'analyser avec l'affirmation contenue dans l'*Histoire Naturelle* de Buffon d'Aubenton. Il s'agit d'une œuvre publiée en France, un pays déjà habitué, beaucoup plus que l'Italie, à la consommation de moules. Dans ce cas aussi nous remarquons que les moules sont comparées à leurs cousines aristocratiques, c'est-à-dire les huîtres. L'auteur explique que :

« C'est surtout en automne que les moules sont bonnes à manger ; mais elles sont toujours bien inférieures aux huîtres et plus indigestes [...] On les sert plutôt cuites et assaisonnées avec du beurre et des herbes. Il arrive quelquefois qu'elles soient malsaine au printemps et même en été ; il survient sur la peau des éruptions, des gonflements, et on éprouve de l'anxiété après en avoir mangé ; cette qualité malfaisante ne leur vient point, ainsi qu'on l'a cru pendant longtemps, de la présence d'un petit crabe [...] qu'on trouve souvent logé dans leurs valves [...] Il est possible cependant qu'une maladie particulière des moules produisent des effets analogues ; dans tous les cas, le vinaigre et les autres acides dissipent les accidents »⁷³.

Ainsi, les naturalistes français reconnaissent eux aussi la toxicité potentielle des moules sur le corps humain ; toxicité qui semble même agir sur le système nerveux, comme une drogue génératrice de certains états d'anxiété.

Ce passage explique avant tout comment neutraliser les effets indésirables provoqués par leur ingestion, suggérant par exemple de les accompagner de vinaigre ou d'autres substances acides, mais l'auteur se propose également de

⁷² Stefano Chierighin, *Descrizione de' Pesci, de' Crostacei, e de' Testacei che abitano le Lagune ed il Golfo Veneto*, p. 330, *op. cit.*

⁷³ George Buffon d'Aubenton, *Histoire Naturelle, générale et particulière des mollusques, animaux sans vertèbres et sang blanc*, pp. 268/9, *op. cit.*

mettre à mal certaines anciennes croyances relatives à cette toxicité, et met notamment hors de cause le petit crabe que l'on trouve parfois à l'intérieur des valves. Toutefois l'insalubrité effective de la moule n'est jamais mise en doute.

Remarquons la persistance des croyances et des superstitions liées aux moules, que nous retrouvons dans des pays différents et ce quelle que soit l'époque. Il suffit de penser aux recommandations recueillies pendant une interview dans l'île de Pellestrina (dont nous avons parlé dans le deuxième chapitre) et notamment à celles de cet homme âgé qui maintenait fermement que les moules et autres mollusques doivent toujours et absolument être accompagnés par un verre de vin, sinon ils pourraient être indigestes.

Même d'Erco qui, comme nous avons vu, s'est beaucoup investi pour tenter de faire progresser la mytiliculture dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, admet que, parfois, ceux qui mangent beaucoup de moules peuvent rencontrer des troubles parce que « ce petit animal est difficile à digérer » / « *questo animaluccio è difficile a digerirsi* »⁷⁴. Pour appuyer cette affirmation, il rend compte d'expériences empiriques réalisées par des médecins de l'époque qui avaient constaté que des indispositions « avaient frappé des personnes sensibles de l'estomac mais qu'elles avaient disparu après que cet étrange aliment eut été éloigné » / « *colpirono persone di deboli facoltà digestive e sparirono tosto che fu allontanato dallo stomaco l'insolito alimento* ». Il ajoute néanmoins, dans une note de bas de page:

« J'observe que les poux qui se trouvent accrochés aux carènes des navires recouvert de cuivre sont malsains, [raison] pour laquelle, en France, il est interdit de les ramasser » / « *Osservo che sono malsani i pidocchi che si trovano attaccati alla carena dei navigli foderati in rame, per cui in Francia è inibito raccogliarli* »⁷⁵.

Notre recherche de terrain nous a permis de recueillir des témoignages qui faisaient également allusion à la toxicité des *peòci da fero*, les moules de fer, que les pêcheurs de la lagune de Venise évitent soigneusement.

⁷⁴ Riccardo d'Erco Cavaliere, *Sulla coltura dei pidocchi*, p. 6, *op. cit.*

⁷⁵ *Ibidem.*

Aux alentours de 1880, le mollusque noir continue de faire l'objet de nombreuses croyances. Celles que l'on repère dans les écrits d'Issel s'opposent cependant radicalement aux précédentes:

« La moule aussi, donc, tout comme l'huître, pour les sels alcalins dont elle est riche, est susceptible d'exercer sur l'organisme une action médicamenteuse et on peut au moins admettre qu'elle détient des propriétés digestives » / « *Anche il mitilo, adunque, al pari dell'ostrica, per la copia dei Sali alcalini di cui è ricco, è suscettibile di esercitare sull'organismo un'azione medicamentosa e per lo meno si può ammettere che goda di proprietà digestive* »⁷⁶.

Il a été démontré depuis que les moules constituent un aliment complet, riche en protéines et en sels. Issel semble avoir été le premier à en reconnaître les qualités nutritionnelles. Il contredit donc ceux qui continuent de la considérer comme une nourriture de second ordre, destinée aux niveaux les plus pauvres de la population. En ce qui concerne les vertus médicamenteuses et les propriétés digestives attribuées au mollusques, il vaut peut-être la peine de se demander si nous ne sommes pas en présence d'une action de marketing *ante litteram*, étant donné le caractère vulgarisateur et de propagande du livre.

À l'état actuel des recherches, Issel semble être le premier et le dernier à tenter de dissiper les croyances qui entourent la toxicité des moules, étant donné qu'une décennie plus tard nous retrouvons dans la revue *Neptunia*, dirigée par Levi-Morenos, un article au titre alarmant : *Avvelenamento per mitili*⁷⁷.

Nous rapportons la partie la plus significative de l'article :

« Le cas des moules qui produisent des phénomènes d'empoisonnement n'est pas si rare, contrairement à ce que l'on pourrait croire sur la base du grand usage qu'on fait du mollusque si amplement cultivé en France. Les journaux de la

⁷⁶ Arturo Issel, *Istruzioni pratiche per l'ostricoltura e la mitilicoltura*, p. 214, *op. cit.*

⁷⁷ *Avvelenamento per Mitili*, dans « *Neptunia. Rivista nazionale per gli studi oceanografici e le industrie acquicole* », directeur Davide Levi-Morenos, année VIII, n° 3, 31 mars 1893, p. 66.

Gironde racontent que tous les composants d'une famille de Lagon, les Laborie, ouvriers, eurent une colique violente peu après avoir mangé des Moules.

Le médecin constata l'empoisonnement, dont il fut facile de retrouver la cause.

Deux enfants de quatre ans furent tout de suite hors de danger, mais l'état du père de la mère et des deux fils aînés s'aggrava de plus en plus ; l'un des garçons, âgé de 23 ans, mourut dans la nuit, l'autre succomba le matin suivant de même que ses parents.

L'empoisonnement fut naturellement causé par les ptomaïnes⁷⁸ développées pendant la fermentation des moules » / « *Il caso di mitili producenti fenomeni d'avvelenamento non è così raro quanto si può credere dal grande uso che si fa del mollusco così estesamente coltivato in Francia. I giornali della Gironde narrano che tutti i componenti una famiglia di Langon certi Laborie, operai, poco dopo aver mangiato dei Mitili furono presi da violenta colica.*

Il medico constatò l'avvelenamento del quale fu facile ritrovare la causa.

Due fanciulli sui quattro anni, furono tosto fuori pericolo, ma il padre la madre ed i due figlioli maggiori s'aggravarono sempre più ; uno dei ragazzi, dell'età di 23 anni morì nella notte, l'altro soccombette coi genitori al susseguente mattino.

L'avvelenamento fu naturalmente causato dalle ptomaine sviluppatesi per la fermentazione dei mitili. »

A l'époque, les systèmes de réfrigération mécanique n'existaient pas, l'emploi de la glace était rare, et les connaissances concernant l'hygiène et la conservation des aliments étaient beaucoup moins développées qu'aujourd'hui Pour cette raison, il n'y a rien d'étonnant si parfois, ou même souvent, quelques malchanceux étaient

⁷⁸ Le ptomaïnes, appelées aussi alcaloïdes cadavériques, sont des composés organiques azotés simples, produits par la putréfaction bactérienne des protéines d'origine animale et végétale. En Italie elles furent étudiées par Francesco Selmi dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. Selon la théorie, désormais dépassée, des intoxications alimentaires, les ptomaïnes étaient considérées responsables d'intoxication, tandis qu'aujourd'hui on pense que la cause doit être attribuée à d'autres bactéries, comme le botulique. Définition tirée du site internet : *Portale Chimica* le 18 novembre 2012.

victimies d'intoxications alimentaires plus ou moins graves. L'acharnement à incriminer la toxicité des moules n'en est pas moins étonnant. Nous le retrouvons en effet dans les titres de revues réputées, application manifeste d'un mécanisme aujourd'hui très connu qui consiste à fournir au lecteur l'information qu'il désire recevoir tout en laissant dans l'ombre la cause réelle de l'empoisonnement, à savoir le fait que les moules étaient périmées.

Pendant les deux siècles étudiés, nous rencontrons souvent une ambivalence entre le désir de promouvoir la mytiliculture pour des motifs économiques et sociaux tout à fait louables, et une sorte d'alarmisme visant à épouvanter la population en la mettant constamment en garde contre les dangers encourus par les consommateurs de moules. L'analyse d'un rapport publié par la Commission Centrale de Santé de Venise en 1856, concernant une épidémie de choléra qui eut lieu l'année précédente, nous permet de nous faire une idée générale des connaissances disponibles à l'époque en matière d'hygiène alimentaire⁷⁹. Parmi les directives appliquées pour limiter la contagion figure l'interdiction de boire l'eau de la mer, une coutume alors très répandue⁸⁰ mais pas de manger les mollusques ordinairement consommés, qui vivaient pourtant dans cette même eau.

En 1893, date de la parution de son manuel, Carazzi gérait depuis cinq ans un élevage de moules situé à La Spezia, dont il était propriétaire. En se basant sur ses observations de praticien il essaie de démentir les idées véhiculées par les « nombreuses publications qui traitent de l'empoisonnement des moules »/« *parecchie pubblicazioni che trattano dell'avvelenamento da mitili* »⁸¹.

⁷⁹ *Sul colera di Venezia nell'anno 1855*, Giunta Centrale di Sanità, Venezia, 1856.

⁸⁰ La coutume de boire l'eau de la mer avait une visée purgative.

⁸¹ Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, p. 199, *op. cit.* « Brevemente e imparzialmente riassumendo quanto si sa in proposito ricorderò: che solo in via eccezionale si è verificato un vero avvelenamento in individui che avevano mangiato dei mitili; che la causa non risiedeva nell'essere i mitili coi prodotti sessuali o senza; che i mitili, i quali vivono nell'acqua pulita e mossa non sono mai velenosi; che lo possono essere quelli presi nei docks, nei porti rinchiusi, in vicinanza delle fogne; che dei mitili velenosi diventano innocui, tenuti qualche tempo nell'acqua pulita (Virchow); che in una data località i mitili presi nell'avamposto erano innocui, mentre quelli stessi diventavano velenosi, tenendoli quindici giorni nell'acqua stagnante dei docks (Schmidtman); che il principio

Il relate donc, dans un style pragmatique :

« En résumant brièvement et de manière impartiale ce qu'on connaît à ce propos, je rappellerai :

Que les cas avérés d'empoisonnement d'individus qui avaient mangé des moules sont particulièrement exceptionnels ;

Que la cause ne résidait pas dans le fait que les moules avaient ou pas des produits sexuels ;

Que les moules, qui habitent dans l'eau propre et agitée ne sont jamais venimeuses ;

Qu'elles peuvent être ramassées dans les docks, dans les ports renfermés, près des égouts ;

Que les moules venimeuses deviennent inoffensives après avoir été placées quelques temps dans l'eau propre (Virchow);

Que dans un endroit déterminé les moules ramassées dans l'avant-port étaient inoffensives, tandis que celles-ci devenaient venimeuses après avoir été laissées quinze jours dans les eaux stagnante des docks (Schmidtman);

Que le principe venimeux tiré des moules (mytilotoxine) devient inoffensif s'il est traité avec un peu de bicarbonate de soude ;

Que, finalement, depuis cinq ans que je pratique la culture des moules à La Spezia, je n'ai personnellement eu à constater aucune nuisance liée à leur consommation et n'ai pas non plus recueilli de témoignages allant dans ce sens »⁸².

Il est intéressant de remarquer que les mesures d'hygiène que recommande Carazzi reposent sur le même principe que celles qui sont aujourd'hui à la base du traitement réalisé sur les mollusques filtreurs dans les centres de traitement biologique.

Le propos est légèrement ambigu. En effet, l'auteur ne dissipe pas totalement la croyance - qui subsiste encore aujourd'hui nous l'avons vu - suivant laquelle les

velenoso estratto dai mitili (mytilotoxina) diventa innocuo trattato con un po' di bicarbonato sodico; che, finalmente, da cinque anni ch'io faccio la coltivazione dei mitili alla Spezia, non mi è mai successo di osservare e nemmeno di sapere da altri che fossero riusciti nocivi.

⁸² Davide Carazzi, *Ostricoltura e mitilicoltura*, p. 200, *op. cit.*

moules peuvent être indigestes en période de reproduction. Et même s'il affirme qu'elles ne doivent pas être considérées comme venimeuses, il n'écarte pas complètement le risque potentiel d'empoisonnement. Ceci dit, pour neutraliser le principe venimeux de la mytilotoxine, il suffirait selon lui d'ajouter un peu de carbonate de soude au moment de la cuisson.

Au XX^e siècle nous retrouvons de longs débats concernant les troubles provoqués par l'ingestion de mollusques et leurs causes. En 1926, parmi les différents manuels publiés par Hoepli, il y en a un dédié à la description des mollusques et des coquillages (déjà cité précédemment). Il s'agit du traité du Professeur Carlo Piersanti, où celui-ci décrit les nombreux effets collatéraux auxquels un individu pouvait s'exposer en conséquence de l'ingestion de mollusques. Après avoir lu ces pages, il nous semble presque incroyable que les gens aient pu goûter une huître ou une moule. En effet Piersanti relate que :

« Parfois il arrive qu'en mangeant des Mollusques, crus ou après cuisson, on ait des troubles qui peuvent s'avérer très sérieux. En général, manger de la viande crue de Mollusques en une certaine quantité entraîne facilement de la diarrhée, parce que l'eau marine renfermée dans le corps de ces animaux a un effet laxatif. On constate aussi parfois des cas de véritable intoxication : dans ces circonstances, dans les deux à quatre heures qui suivent le repas, on ressent un malaise et une torpeur générale, qui s'accroissent ensuite avec une constriction à la gorge, une oppression à la poitrine, une soif ardente, les yeux, les lèvres et la langue gonflés, céphalée, nausée, vomissements, diarrhée très forte, parfois constipation, vertiges, convulsions, catalepsie. Chez certains individus se manifestent aussi des éruptions cutanées très curieuses (roséoles, pustules, érythèmes) qui donnent un prurit insupportable et parfois même de la fièvre » / « *Talora avviene che mangiando dei Molluschi, sia crudi sia dopo cottura, si abbiano disturbi che possono essere anche gravi. In generale mangiando carne cruda di Molluschi in una certa quantità si va soggetti facilmente a diarrea, perché l'acqua marina contenuta nel corpo di quegli animali esplica un'azione purgativa. Si verificano qualche volta dei casi di vera e propria intossicazione: in tali circostanze, dopo due o quattro ore dal pasto si avverte un malessere e un torpore generale, che si accentua in seguito con costrizione alla gola, oppressione al petto, sete ardente, gonfiore agli occhi, alle labbra, alla lingua, con cefalea, nausea, vomito, diarrea forte, talora stipsi, vertigini, convulsioni, catalessi. In certi individui si manifestano anche delle curiosissime eruzioni cutanee (roseole, ponfi, eritemi) che danno un prurito insopportabile e talora anche la febbre »⁸³.*

⁸³ Piersanti Carlo, *I molluschi e le conchiglie*, p. 125, *op. cit.*

Parmi les causes supposées de ces graves perturbations, Piersanti cite des idées avancées dans le passé :

« certains autrefois ont pensé que cela aurait pu dépendre des substances desquelles les mollusques s'étaient nourries »/ « *alcuni un tempo hanno pensato che ciò potesse dipendere dalle sostanze di cui si erano cibati i molluschi* »⁸⁴

Mais il réfute cette explication plausible quelques lignes plus loin, en faveur de la théorie basée sur la mytilotoxine, dont il donne la formule chimique. Nous lisons à la page 126 :

« Il est désormais avéré qu'il s'agit de toxines qui, dans des conditions particulières, se développent dans les chairs des Mollusques : ainsi BRIEGER a trouvé dans le foie de la *Mytilus edulis* une leucomaine [un alcaloïde] à laquelle il a donné le nom de « mytilotoxine » (C₆ H₁₅ NO₂), une substance douée d'une puissante action toxique » / « *Ormai è accertato che si tratta appunto di tossine che si originano, in particolari condizioni, nelle carni dei Molluschi: così il BRIEGER ha trovato nel fegato del Mytilus edulis una leucomaina [un alcaloide] alla quale ha dato il nome di 'mitilotossina' (C₆ H₁₅ NO₂), sostanza dotata di una potente azione venefica* »⁸⁵.

Aujourd'hui la mytilotoxine, appelée aussi saxitoxine ou sassitoxine, a été identifiée comme étant une puissante neurotoxine hydrosoluble produite par certains dinoflagellés présents dans le phytoplancton dont se nourrissent les mollusques. Effectivement, si elle est ingérée, elle provoque des intoxications qui peuvent avoir une issue mortelle ⁸⁶. À l'époque, dans les milieux éclairés par le savoir scientifique, on avait tendance à attribuer aux moules n'importe quel trouble apparu après leur ingestion. Il faut bien admettre que le champ de connaissances accessible à la science était bien moins vaste qu'il ne l'est aujourd'hui. Mais elle

⁸⁴ *Ibidem.*

⁸⁵ *Ibidem.*

⁸⁶ La mytilotoxine, pour sa toxicité élevée et pour ses effets assez rapides sur le système nerveux, a été incluse dans la liste de la Convention sur l'Interdiction des Armes Chimiques de Paris de 1993, étant donné que pour le passé son emploi avait été étudié avec des finalités belliqueuses. Cette information a été tirée du site internet Portale Chimica, le 20 novembre 2012.

n'en dédaignait pas moins les observations basées sur la pratique de ceux qui, comme Carazzi, travaillaient dans les élevages (C'est une forme de dénigrement qui n'a pas totalement disparu

Nous avons vu qu'entre la fin du dix-huitième siècle et le début du dix-neuvième, Chiereghin et Olivi se référaient aux témoignages des pêcheurs pour confirmer leurs propres expérimentations. Un siècle plus tard, les savoirs populaires semblent avoir perdu tout crédit aux yeux des experts en sciences naturelles, qui n'ont désormais de cesse de les combattre et cherchent à s'en débarrasser en les étiquetant comme superstitions et croyances de la plèbe.

L'importance attribuée par Carazzi à la propreté de l'eau dans laquelle on installait les élevages en est un bon exemple. Sans en connaître les raisons réelles, les éleveurs s'étaient déjà aperçus que beaucoup des effets nocifs qui étaient attribués aux mollusques, en particulier aux moules, disparaissaient lorsqu'elles avaient été ramassées dans des eaux propres. Ainsi, Carazzi, dans les pages de son petit manuel, recommande de préférer les moules provenant des élevages aux moules sauvages, ramassées n'importe où.

Il reste quand même incontestable que les moules ont été perçues, pendant des siècles, de manière négative. Il suffit de penser au cas de l'île de Pellestrina, où, jusqu'aux années 1950, on ne les rangeait même pas parmi les aliments comestibles. En revanche, aujourd'hui, nous remarquons un changement curieux de leur perception, même du point de vue symbolique. Si nous consultons les sites internet des entreprises de mytiliculture, en France et en Italie, nous remarquons dès les premières lignes une contradiction de base. Le produit, même s'il s'agit d'un produit d'élevage, est vanté pour son caractère naturel. Les mytiliculteurs soulignent plusieurs fois que la qualité de leurs élevages tient à ce qu'ils sont situés en mer et que les mollusques y grandissent – et s'y nourrissent – de manière naturelle, sans apports en aliments d'origine chimique, exactement comme à l'état sauvage.

Dans l'acception contemporaine de ce mot, fort abusé, il est sous-entendu que tout ce qui est défini comme étant « naturel » ne peut qu'être sain et faire du

bien (le fait que la qualité des eaux ne soit pas forcément salubre n'attire pas l'attention), en opposition encore une fois aux représentations qui avaient cours dans le passé. Comme l'historien et anthropologue Piero Camporesi⁸⁷ rappelle souvent, dans des essais fort intéressants, la perception de la nature comme d'une mère nourricière, qui distribue ses fruits doux, est née à l'époque moderne, c'est-à-dire lorsque l'homme est devenu capable d'en contrôler les caprices. Dans les siècles passés ce n'était pas le cas, puisque la nature était perçue comme une marâtre, qu'elle était crainte et souvent détestée par tous les individus dont elle rythmait la vie, avant tout les paysans.

Notre mollusque bivalve aussi, si controversé hier, jouit aujourd'hui d'une deuxième identité. Sa réhabilitation suit le changement des modes et de la pensée. Néanmoins, les Vénitiens comme les habitants du Haut Adriatique et parfois aussi ceux de la région des marches continuent de le désigner par le terme péjoratif *peòcio*.

3.4 « *Peòcio* » : une dénomination curieuse

Comme nous l'avons signalé précédemment, les mollusques étaient déjà connus dans l'Antiquité Gréco-romaine. Même s'il ne donne malheureusement aucun détail relatif à leur consommation, nous repérons déjà des informations sur ces mollusques bivalves dans les écrits d'Aristote (384-322 av. J.C.) et notamment dans son *Historia Animalium VII 603, 12-27*.

Il écrit :

« *Aux mollusques conviennent les années riches de pluie [...] Une sorte d'algue dont ils se servent pour leur nourriture pousse sur leur coquille. Puisque l'eau devient douceâtre les années*

⁸⁷ Piero Camporesi, *Le belle contrade. Nascita del paesaggio italiano*, Garzanti Editore, Milano, 1992.

riches de pluie sont adéquates. Sauf peu d'espèces, ils n'habitent pas dans les lieux froids ni dans les rivières, seulement peu d'espèces comme celle qui a deux ouvertures [...] »⁸⁸.

Sur la base de ces descriptions, nous pouvons supposer qu'Aristote est en train de parler aussi des moules, quand il parle de la prédilection de ces mollusques pour l'eau saumâtre.

Pendant l'époque romaine nous les retrouvons cités dans la *Naturalis Historia*⁸⁹ de Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.), et ensuite dans le *De Natura Animalium*⁹⁰ de Claudius Elianus (165?-235 ap. J.-C.). On note avec intérêt que les deux auteurs parlent de la moule en utilisant le mot « pou » : *pediculus*.

Dans son ouvrage, qui date de 77 ap. J.C., Gaio Plinio II livre plusieurs descriptions des croyances et des superstitions répandues parmi les populations de l'époque. Même si selon les experts, les écrits de Pline manquent de rigueur scientifique, il ne faudrait pas oublier que ses travaux ont été considérés comme des textes de référence en matière de connaissances scientifiques et techniques pendant toute la Renaissance et même plus tard. On ne peut donc pas en négliger la valeur historique et anthropologique.

Il est cité dans la version latine publiée par Einaudi, dans le Livre IX : « Les animaux aquatiques » :

« Il n'y a rien qui ne naît pas dans la mer : au point que dans la mer il y a aussi les animaux d'été des tavernes, fastidieux pour leurs sauts rapides, ou surtout qui restent cachés dans les cheveux ; et souvent ils sont retirés quand ils sont agglomérés autour de l'appât. On croit que celle-ci est la cause qui fait que, pendant la nuit, dans la mer, le sommeil des poissons est dérangé. Ils naissent en vérité des corps mêmes de certains poissons [...] » / « *Adeo que nihil non gignitur in mari, ut cauponarum etiam aestiva animalia, pernici molesta saltu, aut quae capillus maxime*

⁸⁸ Aristotele, *Historia Animalium*, vol. I, books I-X, Cambridge University Press, Cambridge, 2002, pp. 202-207 e 372 - 375. La traduction du passage cité a été réalisée par Michele Zennaro.

⁸⁹ Gaio Plinio Secondo, *Storia Naturale*, traduction et notes de U. Capitani et I. Garofalo, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1986, Livres IX et XXXII.

⁹⁰ Aeliani, *De Natura Animalium*, Adnotatione critica et indicibus instruxit Rud. Hercher, Editore Ambrosio Firmin Didot, Instituti Imperialis Francie Typographo, Parisiis, MDCCCLVIII, p. 151.

celat, existant et circumglobata escae saepe extrabantur, quae causa somnum piscium in mari noctibus infestare existimatur. Quibusdam vero ipsis innascuntur [...] »⁹¹.

Pour Pline, le monde aquatique est le reflet du monde de l'époque, ainsi, parmi les poissons se répéterait tout ce qui se passe à la surface, on aurait même les équivalents des parasites des tavernes qui tourmenteraient le repos des poissons. Dans ce cas Pline n'opère pas seulement un processus associatif linguistique, en établissant une analogie entre un nom terrestre et un animal marin, il attribue aussi à ce dernier les mêmes caractéristiques et attitudes que son homonyme.

Une deuxième référence aux poux de la mer se retrouve aussi dans le Livre XXXII de l' *Historia Naturalis* de Pline, XXXII, 77-25, dédié aux « Remèdes des animaux aquatiques ». La suggestion est cette fois de les utiliser pour soigner les troubles des oreilles, et voici comment :

« Pour les oreilles il fait très bien [...] il y aussi dans la mer des animaux qui sont appelés poux ; on ordonne de les verser avec du vinaigre dans les oreilles après les avoir écrasés »/ « *Vocant et in mari pediculos eosque tritos instillari ex aceto auribus iubent* »⁹².

Si nous excluons cette méthode de soin – curieuse et pour nous discutable – il convient quand même de souligner que Pline précise, encore une fois, qu'à son époque les moules étaient communément appelées poux. Encore une fois ce mollusque doit toujours être accompagné par des substances acides, qu'il soit consommé pour ses ou pour ses vertus curatives.

Un siècle plus tard, Claudius Aelianus rapporte lui aussi des informations sur ceux qu'il considère à son tour non pas comme les parasites des poissons, mais plutôt comme une sorte d'ami opportuniste des dauphins. Voici un extrait du texte d'Aelianus où il reprend la définition de « pediculus » qui apparaissait déjà dans le texte de Pline l'Ancien, (lequel avait été traduit en langue latine et publié par l'Editeur Ambrosio Firmin Didot) :

⁹¹ Gaio Plinio Secondo, *Storia Naturale*, p. 384, *op.cit.*

⁹² Gaio Plinio Secondo, *Storia Naturale*, p. 580, *op. cit.*

« Même dans le lignage des poissons il y a des parasites, comme celui appelé pou, qui ronge tout ce que le dauphin attrape. Cela réjouit tellement le dauphin qu'il met de bon gré en commun avec lui ce qu'il a capturé. À cet endroit il grossit, après s'être rempli, comme s'il s'agissait d'une table riche et opulente [...] Entre le pou et le dauphin je dirais qu'il existe familiarité et une amitié bienveillante » / « *Sunt et in piscium genere parasi : ut pediculus appellatus, qui ea, quae delphinus ceperit, arrodit : quo delphinus tantopere delectatur, ut cum ipso libenter, quae comprehenderit, communicet. Hinc tanquam ex opulenta et locupleti mensa, refertus pinguescit [...]* Atqui inter pediculum et delphinum benevolentiam amicitiae ego potius et familiaritati adscripserim ; cum adulationem ut et alia mala, homines tantum calleant, bruta ignorent »⁹³.

Dans ce texte d'Aelianus, les moules sont assimilées à une sorte de rongeurs, puisqu'ils elles « rongent » ce que les dauphins capturent.

L'association entre ce mollusque et les parasites des hommes, des animaux et des plantes de la terre ferme, tout comme l'emploi des mêmes noms pour les désigner, semblent donc enracinés dans les cultures humaines des siècles passés. Nous pouvons présenter deux interprétations à ce propos. Si nous laissons de côté l'hypothèse qui voudrait que Pline l'Ancien ne fasse ici que colporter des légendes, on peut supposer qu'il essaie d'expliquer pourquoi on utilise le mot pou en proposant son interprétation personnelle. Par ailleurs, il semble que l'on soit en présence d'une autre coutume humaine fréquente : celle de transférer les noms des animaux de la terre aux habitants de la mer (comme dans le cas de la cigale de mer et de la concombre de mer).

On aurait donc affaire à une perméabilité des classifications populaires, dont nous avons déjà présenté des exemples dans le chapitre précédent : Les noms des espèces qui habitent dans l'eau seraient ainsi calqués sur ceux des animaux qui nous entourent sur la terre ferme, et seraient donc moins connus que ces derniers, dans la mesure où l'on peut s'autoriser à établir une sorte de hiérarchie des dénominations. Nous soulignons en outre que parmi les processus de

⁹³ Aeliani, *De Natura Animalium*, p. 151, *op. cit.* Traduction du latin de Michele Zennaro.

dénomination étudiés, nous retrouvons fréquemment le passage du nom des animaux terrestres aux noms des êtres de la mer, et rarement le contraire.

Le fait que dans la lagune de Venise, dans le haut et moyen Adriatique – les moules étaient - et sont toujours – communément appelées *peòci*, poux, par presque tous les habitants (sauf par ceux de Chioggia, où le terme est connu mais on lui préfère l'appellation de « cozza », moule) est curieux et mérite notre attention. On utilise donc l'équivalent du terme qui était déjà employé par les latins.

Sur la période étudiée, cette hypothèse paraît confirmée par le fait qu'Olivi parle de *peòchi* – appellation reprise par Boerio⁹⁴ dans son vocabulaire – alors que Chiereghin préfère utiliser la dénomination scientifique *Mytilus*, ou moule.

Il n'y a pas que dans la lagune de Venise que les moules sont dénommées *pidocchio*, *pedochio* ou *peòcio*, ou pour le dire autrement associées au « pou ». Un bref tour d'horizon de la littérature du nord de l'Adriatique permet de le faire apparaître.

Les titres des quatre manuels de d'Erco sur la conchyliculture, dont nous avons parlé dans le début de ce chapitre en sont un bon exemple. On peut rappeler pour mémoire *Sulla coltura dei pidocchi* et *Secondo opuscolo sulla coltura dei pidocchi*. (Ceci dit, d'autres textes de la même époque, d'orientation plutôt scientifique emploient de préférence le mot « moule ».)

⁹⁴ Dans la transcription italienne, tirée du vénitien, la prononciation du « ch » est la même que nous retrouvons dans la langue anglaise, par exemple dans le vocable « children ».

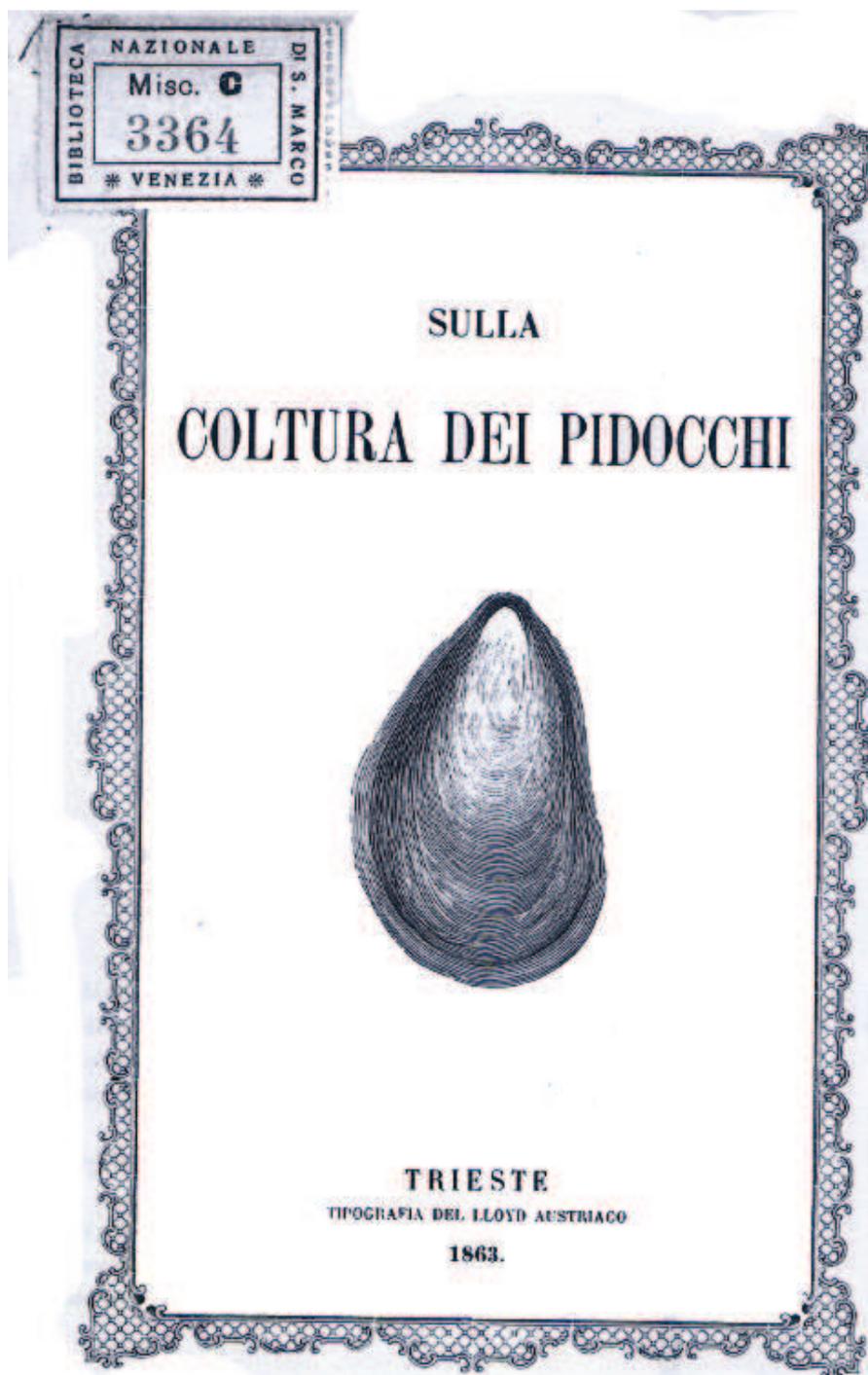


Figure 7. La couverture d'un des manuels de Riccardo d'Erco

Consultons maintenant les vieux vocabulaires dans lesquels on retrouve les termes dialectaux employés au XIX^e siècle. Concernant Trieste, on peut citer le dictionnaire recompilé par Ernesto Kosovitz (imprimé en 1889), dans lequel apparaît l'expression *Pedocio de mar*, qu'il traduit en italien par « moule » mais aussi « pou de mer », ces deux termes étant alors employés comme synonymes⁹⁵.

Nous retrouvons cette définition en Istrie et en Dalmatie (région qui, pendant la période fasciste, était appelée Giuliano-Dalmata, il s'agit par ailleurs d'anciens territoires de la Serenissima) ainsi que dans le « vocabulaire de la région Frioul-Vénétie Julienne » de Rosamani⁹⁶, qui date de 1954 (soit soixante-dix ans après la parution de celui de Kosovitz pour l'aire de Trieste). Enfin, la diffusion de l'emploi de l'expression « *pedocio di mare* » est encore confirmée un peu plus tard par le même Rosamani, dans un approfondissement de ses travaux, concernant cette fois les termes de marine en usage dans la région Giuliano-dalmata (réalisé pour la Fondazione Giorgio Cini de Venise⁹⁷).

Si nous consultons des vocabulaires plus récents, nous remarquons que la dénomination de « pou », relative aux moules, est encore en usage aujourd'hui dans le nord de l'Adriatique, dans ses variantes dialectales.

Une question intéressante, pas facile à résoudre, vient à l'esprit : pourquoi dans les régions de l'Adriatique septentrional s'est imposée l'habitude de donner aux moules le nom de parasites présents sur les hommes et les animaux, désagréables à la vue pour ne pas dire franchement repoussants ? S'agirait-il d'un « fossile » linguistique hérité du latin ? Ou y a-t-il d'autres raisons ?

⁹⁵ Ernesto Kosovitz, *Dizionario-Vocabolario del dialetto triestino e della lingua italiana*, Tipografia Figli di C. Amati, Trieste, 1889.

⁹⁶ Enrico Rosamani, *Vocabolario Giuliano dei dialetti parlati nella regione Giuliano-Dalmata quale essa era stata costituita di comune accordo tra i due stati interessati nel convegno di Rapallo del 12-XII-1920*, Cappelli Editore, Bologna, 1958, p. 754.

⁹⁷ Enrico Rosamani, *Vocabolario Marinaresco Giuliano-Dalmata*, Casa Editrice Leo S. Olschki, Firenze, 1976.

Selon Manlio Cortelazzo, dans l'*Introduzione* au *Dizionario Etimologico Veneto-Italiano*, l'explication serait la suivante :

« Le peuple invente souvent des mots en se basant sur les faits, les coutumes, les croyances, les superstitions, et il est guidé par la fantaisie, par le caprice, par un amour de la variété, en changeant souvent, selon son gré, des articles empruntés de la tradition littéraire et en leur attribuant des significations différentes par rapport à celles de la langue italienne » / « *Il popolo inventa spesso parole basandosi su fatti, abitudini, credenze, superstizioni ed è guidato dalla fantasia, dal capriccio, dall'amore di varietà, cambiando spesso, a suo piacimento, voci prese dalla tradizione letteraria e attribuendo ad esse significati diversi da quelli della lingua italiana* »⁹⁸.

Un peu plus loin il rapporte une deuxième théorie, celle du dialectologue Prati, selon lequel :

« le peuple crée des mots nouveaux en les tirant de l'observation de la nature avec laquelle il se trouve constamment en contact » / « *il popolo crea parole nuove ricavandole dall'osservazione della natura con la quale è in costante contatto* »⁹⁹.

Il s'agit d'une théorie qui ne s'éloigne pas de celles de l'anthropologue Cardona, déjà cité.

D'après Leroi-Gourhan¹⁰⁰, nommer les choses, les lieux, les plantes et les animaux est un moyen pour l'homme de marquer son territoire, de domestiquer le milieu, de le connaître et de le contrôler. De ce point de vue, la dénomination des espèces qui vivent sous la surface de la mer - et donc dissimulées à la vue- ne semble pas faire exception. Cardona explique quant à lui que c'est grâce à cette « étiquette linguistique » que les choses accèdent à l'existence culturelle. Dans le cas étudié, qui concerne des animaux marins, leurs noms reflètent l'influence évidente de représentations formées à partir du monde terrestre.

⁹⁸ Durante D., Turato G.F., *Dizionario etimologico Veneto-Italiano, Introduzione* a cura di Manlio Cortelazzo, Edizioni Erredici, Padova, 1975, p. 10 de l'*Introduzione*.

⁹⁹ *Ibidem*.

¹⁰⁰ A. Leroi Gourhan, *Il gesto e la parola*, 2 vols., Einaudi Torino, 1977, p. 364 et suivantes (titre original *Le geste et la parole*, Paris, vol. I 1964, vol. II 1965).

Nous trouvons confirmation de cette hypothèse dans les travaux de nombreux anthropologues, comme par exemple Gianfranco Folena¹⁰¹, Manlio Cortelazzo¹⁰² un peu plus tard, ou encore Bonesso dans sa recherche sur les *molecànti*, les éleveurs de crabe de l'île de Burano.

Pour certains pêcheurs, interrogés durant l'enquête de terrain, l'appellation *peòcio* viendrait de la ressemblance entre les moules et les poux de tête, soit pour leur couleur noire, soit pour leur manière de s'accrocher en grappe à un support, de la même façon que les parasites s'accrochent aux cheveux.

Selon le pêcheur Antonio Scarpa du Lido :

« Tu vois le pou des plantes ? Il est laid, il est regroupé. Aussi le pou des chien est regroupé et si tu regardes aussi une *rèsta* de poux [moules], surtout s'ils sont petits, ils ressemblent à des poux. C'est ça la raison » / « *Hai presente il peòcio delle piante? E' brutto, è tutto assieme. Il peòcio anche dei cani è tutto assieme e se tu guardi anche una resta di peòci, specialmente se sono piccolini, sembrano dei peòci. Questo è il discorso* »¹⁰³.

Dans ce cas la perception esthétique du pêcheur est négative, puisqu'il pense que l'association est seulement fortuite et qu'elle repose sur un même rapport à la laideur. D'autres informateurs - pêcheurs, éleveurs et préposés à la vente – ont donné une explication analogue. À Chioggia, Andrea Boscolo répond de manière laconique « parce qu'ils restent tous attachés comme les poux ! » / « *perché stanno tutti attaccati come i pidocchi!* »¹⁰⁴, avant de couper net la discussion.

D'autres encore ont répondu simplement qu'ils ne savaient pas, qu'ils n'en avaient aucune idée, que les moules ont toujours été appelées de cette façon. C'est le cas d'Attilio Schiavon de Venise :

¹⁰¹ G. Folena, *Per la storia della ittionomia volgare. Tra cucina e scienza naturale*, dans Bollettino dell'Atlante Linguistico (BALM), n° 5-6, Olschki, Firenze, 1963-1964, pp. 61 - 137.

¹⁰² Manlio Cortelazzo, *Ittionomia veneta. Linee caratteristiche*, dans Bollettino dell'Atlante Linguistico (BALM), n° 5-6, Olschki, Firenze, 1963-1964, pp. 159 - 164.

¹⁰³ Interview avec Antonio Scarpa, le 1^e mars 2010.

¹⁰⁴ Interview avec Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010.

« Je ne sais pas. Parce qu'ils sont noirs ! Nous, [nous les avons] toujours appelés poux. Depuis que j'étais un gamin j'ai toujours entendu qu'on les appelait pou »/ « *No so. Perché i Šé neri! Niàltri, sempre ciamà peòcio. Da fto ho sempre sentio ciamà peòcio* »¹⁰⁵.

L'habitude d'employer une dénomination déterminée est telle que, souvent, on ne s'interroge même pas sur ses origines. Chez les informateurs interrogés, demeure patente une perception négative de ces mollusques, liée au nom, à l'aspect extérieur, à leur manière de vivre les uns attachés aux autres, comme s'il s'agissait de quelque chose de sale, de désagréable et porteur de maladies.



Figure 8. Jeunes moules

Dans la langue parlée de la Vénétie, le même mot, *peòcio*, est aussi employé métaphoriquement, toujours avec une connotation négative. Attribué à une personne, il peut faire référence à l'avarice, tandis que dans d'autres contextes il indique la saleté. Nous avons pu repérer ces significations dans des textes datés du XIX^e siècle comme le *Vocabolario* de Boerio, le fait qu'elles soient encore valides de nos jours tend à démontrer l'enracinement culturel de ces usages langagiers. Au-delà du mot « pou », le terme « *peocère* », qui dans la langue populaire de Venise sert

¹⁰⁵ Interview avec Attilio Schiavon, le 25 mars 2010.

à désigner des endroits sales, est souvent employé pour désigner les élevages de moules (à Pellestrina surtout).

Dans le *Vocabolario di dialetto chioggiotto* de Naccari e Boscolo, qui date de la fin du XX^e siècle, nous apprenons que la première signification est celle d'un « lieu immonde, sale, un nid de poux », tandis que la seconde est celle de « vivier de mollusques, principalement de moules »¹⁰⁶. Les auteurs rapportent aussi deux dérivations : *peocioso*, pouilleux, en tant que synonyme de *peocio* dans son acception d'avare ou sale, et la définition de *peociarìa* en tant qu'allusion à la mesquinerie et à la misère de l'esprit¹⁰⁷.

Au XIX^e siècle, de nombreuses façons de parler étaient liées au substantif *peòcio*, certaines encore utilisées et d'autres qui ont disparu. Boerio¹⁰⁸ écrit :

Peochio refato : [définition intraduisible qui fait référence aux pauvres qui connaissent une ascension sociale]; façon de parler encore utilisée et transformée en « *peòcio refà* » pour faire référence à celui qui est devenu riche mais qui est resté ignorant] / *dicesi di Chi dal niente o da uno stato misero è divenuto comodo o fu elevato a qualche posto.*

Scortegàr el peochio per guadagnar la pele: [écorcher le pou pour en gagner la peau] Dit de celui qui est énormément avide de gagner [de l'argent] / *dicesi di Chi è grandemente avido di guadagnare.*

Tirar fora dai peochi: [sortir quelqu'un des poux] Le soulager de ses affaires, lui donner de l'aide lui porter secours dans des moments de grande nécessité / *Sollevarlo ne' suoi affari, dargli aiuto e soccorso nelle sue maggiori urgenze.*

No go bisogno dei vostri peochi: [je n'ai pas besoin de vos poux ; façon de parler encore utilisée] Je n'ai pas besoin de vous, étant donné que vous êtes plus misérable que moi / *non ho bisogno di voi che siete più miserabile di me.*

¹⁰⁶ R. Naccari, G. Boscolo, *Vocabolario del dialetto chioggiotto*, Editrice Charis s.n.c., Chioggia (Venezia), 1982, p. 373.

¹⁰⁷ *Ibidem*.

¹⁰⁸ Giuseppe Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 490 et 491 de la réimpression anastatique, *op. cit.*

Peochioso: [pouilleux; mot encore employé] Cela se dit d'une personne misérable; et signale le mépris de celui qui parle/ dicesi di Persona di poco conto; Detto per disprezzo di uno.

Omo peochioso: [homme pouilleux] Extrêmement avare / Estremamente avaro.

Peochiaria: [mesquinerie] Cela se dit de tout ce qui est sale et dégoûtant. Avarice extrême/ Dicesi di qualsiasi cosa sporca e schifosa. Estrema avarizia.

Peochiera: [lieu où habitent les poux; mot encore utilisé] Cela se dit de tout ce qui est sale et dégoûtant/ dicesi di qualunque cosa sporca e schifosa.

3.5 La formation d'un nouveau goût alimentaire

Parmi les centres habités de la lagune il y en a un, l'île de Pellestrina, dont l'économie a toujours reposé sur la pêche. Le régime alimentaire traditionnel est constitué presque exclusivement de poisson, accompagné de l'immanquable *polenta* ainsi que de légumes. Les poissons que consommaient les familles de l'île appartenaient presque toujours aux variétés les moins recherchées et les moins rentables sur le marché. On pouvait aussi s'accommoder de parties considérées comme des déchets, les têtes par exemple, pour en faire du bouillon. Parfois on consommait des espèces de poissons et de mollusques pour lesquelles il n'existait même pas de marché. Pourtant, malgré la pauvreté des habitants, qui dans la majorité des cas ne pouvaient pas se permettre de manger autre chose que le poisson qu'eux-mêmes avaient pêché, personne dans l'île n'aurait jamais mangé de moules puisqu'elles n'étaient pas considérées comme comestibles, en tout cas pas avant l'essor fulgurant de la mytiliculture qui date des années 1960, 1970. Les moules étaient considérées comme venimeuses et porteuses de maladies. Avant cette période, quand il arrivait que certains coquillages s'empêtraient dans les filets des pêcheurs, causant souvent de sérieux dégâts, ces derniers les arrachaient avec violence et les rejetaient à l'eau après les avoir écrasés avec les doigts, de manière à ce qu'ils ne puissent pas se reproduire et se multiplier, exactement comme les paysans font avec les mauvaises herbes.

Otello Vianello, de Pellestrina, rappelle qu'avant les années 1960 :

« Si une moule finissaient dans le filet quand ils allaient pêcher, que faisaient-ils ? Ils l'écrasaient et la jetaient ! Ils ressentait une haine, une véritable haine. Personne n'aurait jamais pensé à goûter une moule. C'était un poison. Et comment peut-on manger une chose venimeuse ? » / « *Se qualche peòcio andava nella rete quando andavano a pescare, cosa facevano? Lo schiacciavano e lo buttavano via! Provavano un odio, un vero odio. Ma nessuno si sarebbe neanche sognato di assaggiarlo un peòcio. Era un veleno. E come si fa a mangiare roba velenosa?* »¹⁰⁹.

Par une ironie du sort, ça sera précisément l'île de Pellestrina qui deviendra, dans la deuxième moitié du XX^e siècle, la principale zone de production de moules, non seulement dans la lagune de Venise, mais dans toute l'Italie. Ainsi, pendant les premières années, les éleveurs, ont commencé à exporter leur production vers les marchés du sud de la péninsule tout en se refusant à manger eux-mêmes des moules. C'est le cas de Giannino Busetto, l'un des premiers pêcheurs à s'être lancé dans la nouvelle activité. C'est une de ses connaissances, d'origine méridionale, qui l'a convaincu de goûter une moule pour la première fois de sa vie¹¹⁰. Son épouse explique :

« [...] Ici il n'y avait pas l'habitude, la coutume, de manger des poux. Autrefois on ne le mangeait pas. On mangeait parfois les *canestrèi*, les peignes, pendant l'hiver, mais il n'y avait pas la coutume de manger de poux » / « [...] *qua no ghé gèra, no l'abitudine, l'uſansa proprio, de mangiare peòci. Una volta no se magnava. Veniva magnà qualche volta i canestrèi, d'inverno, ma non c'era l'uſansa de magnare peòci* »¹¹¹.

L'introduction de la mytiliculture à Pellestrina entraîna non seulement une plus grande aisance économique, mais aussi une transformation plus profonde, culturelle, rattachée à l'innovation de l'alimentation traditionnelle avec l'introduction de nouveaux produits. Pour mieux comprendre ce sujet, il est judicieux d'ouvrir ici une brève parenthèse sur l'alimentation à Venise. Dans une de ses études sur la cuisine vénitienne, Luca Pes affirme que dans les siècles passés,

¹⁰⁹ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

¹¹⁰ Entretien du 17 novembre 2011.

¹¹¹ Interview avec Giannino Busetto Dato et à sa femme Amabile, le 24 juin 2012.

parmi les classes aisées et cultivées qui nous ont transmis leurs recueils de recettes, les préparations culinaires à base de viande étaient beaucoup plus communes que celles à base de poisson. Ce n'est qu'à partir de la fin du XIX^e siècle que le poisson est devenu l'ingrédient de base ¹¹². Selon Montanari, historien de l'alimentation, l'alimentation à base de viande s'est répandue dans toute l'Europe dès le Moyen Age, sous l'influence du régime alimentaire traditionnel des populations barbares à l'époque des Grandes Invasions. Elle se serait ensuite progressivement imposée sous l'effet de leur sédentarisation¹¹³. Pour en revenir à l'article de Pes, en 1891, quand sera publiée *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* de Pellegrino Artusi¹¹⁴, nous remarquons que seulement deux recettes sont citées en tant que spécialités vénitiennes : les *risi e luganighe*, riz aux saucissons, et les *risi co' peocci*, riz aux moules (recette n° 72). Ensuite, en 1928, sera publié l'ouvrage *Ostarie Veneziane* d'Elio Zorzi¹¹⁵ et, comme rapporté par Pes, les *peocci*, tout comme les huîtres et les mollusques, sont décrits comme les plats à base de poisson les plus importants, auxquels on prête de plus en plus attention¹¹⁶. Apparemment, la classe bourgeoise – destinataire de ces recueils de recettes – réserve un certain intérêt à la consommation de moules – elles sont même considérées comme un plat traditionnel – à une période où à Venise tous les essais d'élevage ont échoué. Comme on l'a vu précédemment, dans les centres habités, on ne considérait pas à l'époque qu'il s'agissait d'un produit comestible. Leur récolte sur les bancs naturels

¹¹² Luca Pes, *L'invenzione della cucina veneziana. Consumi, turismo e identità cittadina*, dans « Memoria e Ricerca », n° 23, 2006, pp. 47 - 62.

¹¹³ Pour une introduction approfondie au thème nous renvoyons à Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2004, et *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2003.

¹¹⁴ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduction et notes de Piero Camporesi, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1974. La recette n° 72 est décrite à p. 106. Comme rappelé par Camporesi dans son introduction, le manuel d'Artusi eut un rôle majeur, à l'époque, non seulement en ce qui concerne la fondation et l'unification d'une tradition gastronomique nationale, mais aussi par rapport à la promotion de la conscience d'une langue italienne commune dans les vastes couches d'une population encore trop peu impliquée dans le processus d'unification italien.

¹¹⁵ Elio Zorzi, *Ostrie veneziane*, Filippi, Venezia, 2005.

¹¹⁶ Luca Pes, *L'invenzione della cucina veneziana. Consumi, turismo e identità cittadina*, p. 50, *op. cit.*

était donc quasiment inexistante puisque Carazzi relate qu'elles étaient emportées depuis Trieste, afin de satisfaire un petit marché de niche.



Figure 9. Les mangeurs de moules du flamand Joos van Craesbeeck (première moitié du XVIIe siècle, gardé au Louvre)



Figure 10. Le déjeuner d'huîtres de Jean-François Troy (1735 Musée Condé, France)

Si la nutrition est la réponse biologique à un instinct, chez l'homme cette réponse comportementale est fort modifiée par l'intermédiation de différents facteurs rattachés à la dimension sociale et qui définissent les qualités, les quantités, les modalités et les significations de la nourriture¹¹⁷. En prenant cette supposition pour point de départ, et en faisant référence au développement de la recherche sur les moules que nous avons présenté, il est raisonnable de se poser la question suivante : quelle est la signification de la définition « bon à manger » ? L'anthropologue Mario Turci explique que dans la satisfaction des besoins alimentaires :

« ce qui est « bon à manger » se définit comme le pôle de départ et d'arrivée d'une bonté qui dans la pratique, dans l'usage et la consommation alimentaire individualise un espace de la « pensée » / « *il buono da mangiare* » si pone nello stesso tempo come polo di partenza e di arrivo di una 'bontà' che nella pratica, nell'uso e nel consumo alimentare individua uno spazio del 'pensare' »¹¹⁸.

Cet espace de la pensée renferme les processus d'acculturation alimentaire, comme l'introduction de nouvelles nourritures en Europe, suite aux conquêtes qui marquent le début de la période moderne. Elles entraînent en effet une véritable révolution dans les goûts, grâce à la diffusion, dans la pratique de la cuisine quotidienne, des aliments aujourd'hui considérés comme traditionnels. Pensons aux sauces de tomate de Naples, au cacao et au café de la Venise du XVIII^e siècle, au maïs des paysans « mangiapolenta » de la Vénétie, juste pour citer certains des cas les plus célèbres. À une échelle beaucoup plus locale, dans l'île de Pellestrina, en quelques années à peine, nous assistons à une forme d'acculturation alimentaire analogue en ce qui concerne les moules ; aujourd'hui, en effet, elles sont réputées pour être d'un goût exquis et il n'y a pas un seul habitant qui n'en fasse une

¹¹⁷ Tullio Sepilli, *Per un'antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, dans « la Ricerca folklorica », n° 30, Grafo Edizioni, Brescia, octobre 1994, p. 8.

¹¹⁸ Mario Turci, *Introduzione a Antropologia dell'alimentazione*, dans « la Ricerca folklorica », n° 30, Grafo Edizioni, Brescia, octobre 1994, p. 3.

consommation habituelle. Les ménagères les congèlent pour préparer des sauces savoureuses pendant l'hiver et les restaurants locaux ne manquent pas de les présenter dans leurs menus comme une spécialité traditionnelle. Pratiquement, pour paraphraser Hobsbawn¹¹⁹, nous sommes en présence d'une sorte de « tradition inventée » insulaire, appliquée à la tradition culinaire¹²⁰. Les moules sont devenues l'objet d'un processus curieux : si avant elles étaient perçues comme venimeuses, comme des indésirables qui abîmaient les filets, elles sont ensuite devenues une nourriture raffinée et recherchée, servie dans les restaurants et dans les moments festifs et conviviaux.

Comme nous l'avons déjà souligné, on attribue à l'alimentation et à sa pratique des significations symboliques et des valeurs différentes. Sepilli écrit :

« les classes individuelles de nourritures ou d'aliments particuliers se chargent – par rapport à certaines de leurs caractéristiques de différente sorte (la saveur, certains effets, le prix, la provenance) de significations symboliques qui se reflètent aussi sur les personnes ou les groupes humains qui les utilisent. Cela peut connoter, par exemple, raffinement ou vulgarité, vitalité faible ou exubérance, anticonformisme, richesse, exotisme, créativité ou une plate répétitivité. Dans ce cadre se développent des véritables stéréotypies » / « *le singole classi di cibi o particolari alimenti assumono spesso, in riferimento a talune loro caratteristiche di diverso ordine (il sapore, certi effetti, il costo, la provenienza) significati simbolici che si proiettano sulle persone o sui gruppi sociali che ne fanno uso, connotando ad esempio raffinatezza o volgarità, scarsa vitalità o esuberanza, anti-conformismo, ricchezza, esotismo, creatività o piatta ripetitività. In questo quadro si sviluppano vere e proprie stereotipie* »¹²¹.

Le cas des huîtres et des moules est un exemple très significatif. Sur la base de notre analyse, nous pouvons affirmer que les huîtres ont été vues, depuis toujours, et dans différents pays, comme une nourriture raffinée et donc adéquate aux classes les plus riches, tandis que les moules sont décrites dans la littérature du

¹¹⁹ E.J. Hobsbawn e T. Ranger, *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983.

¹²⁰ Dans l'annexe il est possible de consulter certaines recettes à base de moules utilisées dans la lagune de Venise et recueillies pendant notre travail de terrain.

¹²¹ Tullio Sepilli, *Per un'antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, p. 11, *op. cit.*

passé comme une nourriture vulgaire et indigeste, adaptées aux gens les plus pauvres. Cette perception se retrouve aussi dans l'iconographie, où les huîtres sont insérées toujours dans des contextes aristocratiques et élégants, tandis que les moules appartiennent aux ambiances populaires. Pour l'Italie, la seule exception à ce stéréotype est représentée par la ville de Venise, où nous avons vu comment les moules qui grandissaient dans l'Arsenal étaient appréciées et recherchées par les classes sociales les plus riches¹²². Historiquement, dans la lagune de Venise leur consommation apparaît fractionnée et diversifiée au sein de différentes communautés et classes sociales.

¹²² Les modalités de la redécouverte de la mytiliculture dans la lagune, ainsi que sa grande diffusion dans l'île de Pellestrina, seront analysées dans le prochain chapitre.

Chapitre 4 : La reprise de la mytiliculture dans la lagune de Venise

4.1 La récolte des mollusques à Venise dans la première moitié du XX^e siècle

Dans les chapitres précédents nous avons vu que dans la lagune de Venise, malgré les nombreux efforts et les expérimentations réalisées pour la stimuler, la conchyliculture n'arrivait pas à se développer. Parmi les pêcheurs l'habitude persistait de se consacrer à la récolte de certains mollusques, pendant l'hiver. À l'époque, il existait, en ville, un petit marché pour ces mollusques. Parmi les plus demandés, figuraient les *canestrèi*, peignes (*Chlamys opercularis*) et les *caparòsoi*, les palourdes vénitiennes (*Tapes decussatus*). Les *bevaràse*, les palourdes de mer ou clovisses (*Chamelea gallina*), n'étaient pas encore commercialisées, même si elles abondaient le long des littoraux sablonneux¹. La récolte des *caparòsoi* faisait partie des activités traditionnelles de pêche des habitants de Pellestrina (pour lesquels il s'agissait d'une pêche comme les autres, et non pas de récolte) pratiquée dans les marécages vaseux².

À l'époque – ce qui n'est plus le cas aujourd'hui - cette activité était très fatigante et pas très fructueuse. C'était celle des pêcheurs les plus pauvres, ceux qui ne possédaient pas les moyens pour acheter les outils et le fil pour les filets, et qui se débrouillaient toute l'année en alternant entre cette activité et d'autres types de petites pêches saisonnières, comme la « pêche au bras » des goujons (*Gobius ophicephalus*, L.)³. Pendant les mois les plus froids, ils se consacraient à la récolte des

¹ Emilio Ninni, *Pesci, crostacei e molluschi nel vernacolo veneziano*, Tipografia Romolo Pilla, Venezia, 1920. Reproduction photomécanique de l'édition imprimée à Venise : Canova, Treviso, 1999, p. 9.

² Certaines informations sur la récolte des palourdes ont été tirées d'une recherche précédente sur la pêche traditionnelle. Pour un approfondissement nous renvoyons à : Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, collana "Etnografia Veneta", Glauco Sanga (éd), Cierre Edizioni/Canova, Verona – Treviso, 2004.

³ La « pêche au bras » s'effectue dans les fonds bas de la lagune, les *palù*, les marécages, pendant la basse marée. Quand le pêcheur, en marchant sur les fond bas émergés, individualise les deux trous qui indiquent l'entrée de la tanière de ces poissons, il en clôturé un à l'aide d'un seau ou avec la main et il introduit le bras libre dans la tanière pour capturer le goujon. À la fin du XIX^e siècle les pêcheurs spécialisés dans ces captures, à Venise et Pellestrina, étaient un millier environ.

caparòsoi (palourdes). Quand la majorité des poissons émigraient vers la mer, il n'y avait pas beaucoup de choix pour ceux qui étaient spécialisés dans la pêche lagunaire. Pour cette raison, la pêche des *caparòsoi* était une sorte d'expédient, auquel on se consacrait quand il n'y avait pas d'alternative. On sortait pendant la basse marée, de manière à pouvoir marcher aisément sur les bas fonds lorsqu'ils étaient à sec. Dès que l'on repérait la présence de palourdes, on plongeait une main dans la vase pour les ramasser et tout de suite on les déposait dans un seau que l'on tenait dans l'autre main. À Pellestrina, ce type de récolte est appelé *pesca col déo*, « pêche avec le doigt », et à Chioggia *ciapài a man*, « pris à la main » ou *ciapài col déo*, « pris avec le doigt ». Certains pêcheurs s'aidaient d'un vieux couteau. Pour les palourdes comme pour les autres types de pêches, il existait des lieux où les *caparòsoi* abondaient et ceux qui les connaissaient en gardaient jalousement le secret⁴. Les pêcheurs expliquent que dans la lagune les *caparòsoi* sont pêchés seulement à des endroits précis, puisqu'il serait suffisant de s'éloigner d'un mètre et il n'y en aurait plus aucun. Ces endroits de grande concentration coïncident avec ceux où les courants marins créent ce que l'on désigne sous le nom de *bòlo*, un mot que nous pouvons traduire par « tourbillon ». Selon les pêcheurs, le bassin de San Marco, où la pêche est interdite par la Capitainerie du port, fait partie de ces lieux d'abondance (ce qui explique que beaucoup de pêcheurs s'y rendent de nuit). D'autres pêcheurs de la lagune sud, plus organisés dans la récolte des *caparòsoi*, utilisaient un ustensile dénommé *rastello a mano*, littéralement râteau à main. Les pêcheurs personnalisent leurs ustensiles de travail, donnant ainsi naissance à de nombreuses variantes. Ainsi, certains le munissaient de dents en métal, d'autres d'une sorte de lame, en fonction de l'action qu'ils voulaient en obtenir : gratter le terrain, pénétrer sa couche superficielle, etc. Le *rastrello* était constitué par un montant en métal, généralement

⁴ C'est ce qui me racontait un pêcheur de palourdes vénitiennes de Pellestrina, propriétaire d'un bateau de pêche muni du « rastrello vibrante », un type de pêche à la drague, les premières années du nouveau millénaire. Il s'agit d'une cage en forme de parallépipède, munie d'un ou deux motovibrateurs électriques ou à moteurs hydraulique qui permettent l'élimination du sédiment et un premier triage du produit. Actuellement son utilisation dans la lagune n'est pas permise.

en fer, de forme rectangulaire, qui mesurait de 50 à 70 cm de largeur environ, et entre 30 et 40 cm de hauteur. Un filet en forme de sac, caractérisé par des mailles de petites dimensions, était fixé à ce montant. Sur le côté inférieur, on fixait une rangée de dents de taille variable; cela rendait l'ustensile semblable à un râteau, d'où son nom. Le tout était fixé à un long manche en bois, qui pouvait mesurer jusqu'à 6 m. et qui permettait de manier le *rastrello* depuis le bateau lorsque l'on allait pêcher dans certains canaux très profonds de la lagune. Mais, le plus souvent, il était utilisé sans son manche par des pêcheurs à pieds, qui marchaient sur les bas fonds. Sa structure, munie d'un sac en filet, permettait au pêcheur de rincer ce qu'il avait ramassé avant d'en vider le contenu dans le bateau, où on effectuait une première opération de triage et nettoyage. Que l'on soit à pied ou que l'on pêche depuis le bateau, il fallait toujours faire attention à placer le *rastrello* dans le sens du courant, de manière à gratter plus facilement le sable et à faire en sorte que le sac reste toujours bien tendu. Parfois, quand un pêcheur se rendait dans des zones particulièrement profondes (dans la lagune la profondeur peut atteindre quatre ou cinq mètres), l'ustensile était lesté à l'aide d'une chaîne très lourde placée à la base du manche. On pouvait aussi se servir de morceaux de plomb, pour compenser la poussée de l'eau vers le haut.

Exactement comme pour la *pesca col déo*, pendant laquelle le pêcheur restait pendant des heures avec le dos plié, cette technique était physiquement très éprouvante, étant donné que tout le travail était fait à la main. Une journée de travail permettait de ramasser entre 20 et 30 kg de palourdes environ. Elles étaient ensuite ramenées au marché aux poissons. Cependant, le profit était toujours médiocre, puisque les quantités pêchées étaient insuffisantes, et la demande limitée. Otello Vianello rappelle :

« Et on allait avec le râteau à main, et [ceux qui] allaient étaient les pêcheurs les plus âgés qui perdaient vraiment leur vie pour ne rien gagner. Il n'y avait pas beaucoup de commerce. Ils pêchaient avec le râteau à main ces vingt, trente kilos, ils les ramenaient au marché de Chioggia, et il s'agissait déjà d'un long trajet, et ils gagnaient à peine la journée. Pour cette raison nos pêcheurs ne donnaient pas

d'importance à cette pêche »/ « *E si andava col rastrello a mano, e andava proprio quei pescatori più anziani che perdevano veramente la vita per non guadagnare niente. Non c'era tanto commercio. Pescavano col rastrello a mano quei venti, trenta chili, li portavano al mercato di Chioggia, che era già un bel tragitto, e ricavavano appena la giornata. Perciò i nostri pescatori non davano peso a questa pesca* »⁵.

Il est clair que nous sommes bien loin des chiffres qui circulent aujourd'hui sur le marché des palourdes et les pêcheurs ne pratiquaient d'ailleurs ce type de pêche qu'en l'absence d'alternative.

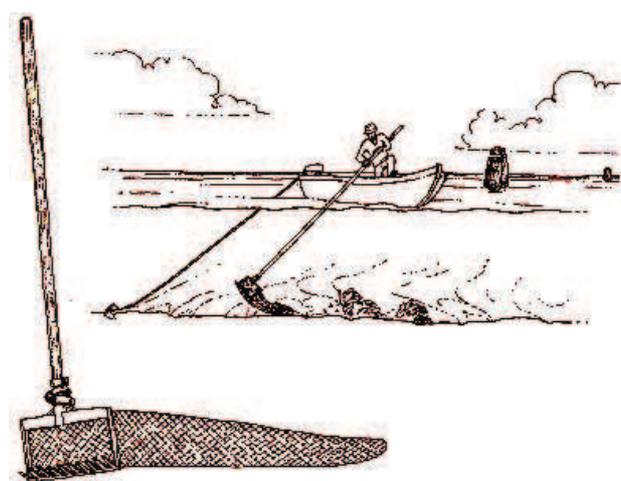


Figure 1. Pêche avec le *rastrello a mano*

La récolte des *caparòsoi* mobilisait aussi les femmes de la famille, impliquées dans les opérations de nettoyage et de tri des exemplaires les plus grands, qu'il fallait porter au marché. Ces opérations avaient lieu le soir, autour de la seule table de la maison, celle de la cuisine.

En ce qui concerne la récolte des peignes, appelées en vénitien *canestrèi*, il s'agissait d'une activité qu'on réalisait, tout comme la récolte des huîtres, pendant les mois les plus froids, en utilisant un ustensile appelé *ostregghèro*. Il s'agit d'un type particulier de filet à la traîne, qui se présente sous la forme d'un sac maintenu ouvert

⁵ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012. La description du *rastrello* est basée sur les informations données par Otello et sur celles des pêcheurs âgés de l'île de Pellestrina qui l'utilisaient.

par une armature en métal munie d'une lame servant à racler le fond. Encore une fois nous retrouvons plusieurs variantes du même ustensile, basées sur les choix individuels de chaque pêcheur et sur les caractéristiques de l'environnement où il se rendait pour pêcher. Une version très commune était dénommée *ostregghèro da piònbo*, c'est-à-dire « avec les plombs », puisqu'on plaçait des plombs sur la partie inférieure du filet – à la place de la lame – afin de le maintenir au ras du fond. Ce dernier type était employé pour la pêche dans la végétation d'algues des marécages. C'est précisément cet *ostregghèro* qui sera ensuite utilisé pour la récolte des moules sur les bancs naturels, pendant les premières phases de développement de la mytiliculture. On s'en servait soit pour la récolte du naissain destiné à l'élevage dans les premiers viviers, soit pour ramasser des moules que l'on vendait ensuite au marché lorsque l'on ne possédait pas de vivier. En ce qui concerne la récolte des *bevaràse*, les clovisses ou palourdes de mer, il s'agit d'une activité qui n'était pas pratiquée traditionnellement dans cette aire. En fait, elle a été introduite par le même pêcheur qui a encouragé la reprise de la mytiliculture dans la lagune.

4.2 L'arrivée d'Alfredo Gilebbi⁶ dans la lagune

Alfredo Gilebbi est né le 17 mai 1901 dans une famille de paysans métayers⁷ installée à Monterado. (Ce petit village est situé dans la région des Marches, une région de l'Italie centrale qui donne sur l'Adriatique. Son père s'y était établi à après un bref séjour aux Etats-Unis où il avait tenté d'émigrer).

En 1926 Alfredo épouse la fille d'un pêcheur de Cesano de Senigallia (un village côtier des Marches), Linda Moroni. Il avait alors 18 ans. Grâce à l'aide du beau-père, Nazzareno Moroni, Alfredo a alors abandonné le métier de ses parents pour se consacrer à la pêche et surtout au commerce des clovisses (les palourdes de

⁶ Toutes les données sur la famille Gilebbi ont été tirées des interviews réalisées, tout comme à la suite de différents entretiens qui ont eu le but de vérifier les renseignements et parfois de les intégrer avec d'autres. Le seul texte qui donne des informations concrètes sur la vie d'Alfredo est un brève article publié en 1987 dans la publication « Lido di oggi Lido di allora », écrit par son fils Aldo.

⁷ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

mer) dans la zone de Senigallia. Quand ce produit a commencé à manquer, Alfredo, doué d'un grand esprit d'initiative et d'une remarquable attitude d'entrepreneur, ne s'est pas découragé, il a donc commencé à remonter le long des côtes de l'Adriatique à la recherche de nouvelles zones de pêche, plus fructueuses. Dans ses pérégrinations, il trouva un trait de côte particulièrement riche en poisson, en face des plages du littoral de la lagune de Venise. La première localité choisie pour la pêche des clovisses fut Sottomarina, une fraction de Chioggia. Mais les habitants, essentiellement des paysans, regardaient d'un mauvais œil cet étranger qui cherchait à s'approprier une ressource qui ne lui appartenait pas. Il s'agissait de la mentalité locale de l'époque. Même s'ils ne pêchaient pas les palourdes de mer - qu'ils ne connaissaient pas - les agriculteurs de Sottomarina ont tout fait pour rendre impossible la vie d'Alfredo, au point de convaincre celui-ci de s'en aller. La nièce, ensuite belle-fille, Maria, rappelle qu'Alfredo est arrivé ainsi en 1929 - par hasard ou grâce au destin - dans l'île du Lido de Venise où il décida de s'installer⁸. Cette aire était idéale, étant donné que les pêcheurs locaux dédaignaient ce type de récolte, en raison avant tout de l'absence d'un marché local. Il n'y avait donc aucune concurrence. Les habitants de l'île, cette fois-ci, ne furent pas hostiles comme à Sottomarina, et Alfredo trouva facilement l'hospitalité auprès de Madame Fumiani, dans une maison située rue Corinto, près de l'Hippodrome.

⁸ Dans *Origini dell'attività della società "Mitilpesca*, en « Lido di oggi Lido di allora », Venezia, n° 1, 1987, l'année 1931 est indiqué comme celui de son arrivée à Venise.



Figure 2. Alfredo Gilebbi

A l'époque, quel que soit le type de pêche pratiqué, les bateaux n'étaient pas encore motorisés, tout le travail se faisait donc à bord d'embarcations à voile, à traction où encore à rames, ce qui réclamait une dépense d'énergie considérable.

La méthode employée par le jeune Gilebbi pour la pêche des *bevaràse* consistait à sortir en mer avec ces petites embarcations, qui ne dépassaient pas les 8 ou 10 m de longueur, sur lesquelles on plaçait un treuil manuel. Avec ce treuil et le *palo da bevaràse* pour tout matériel on se rendait au large et on jetait l'ancre à l'endroit choisi. Ensuite on s'éloignait de l'ancre de 50 ou 60 m. environ. À ce moment-là, quatre hommes, deux de chaque côté, actionnaient le treuil pour récupérer l'ancre, de manière à se rapprocher lentement du point de départ, tandis que le cinquième membre de l'équipage – le pêcheur le plus expert – manœuvrait le poteau à proue. Il

s'agissait d'une sorte de demi lune en fer, munie d'une lame le long du côté droit et fixée à un long manche en bois qui pouvait mesurer 10 mètres. À l'aide du treuil on traînait – grâce à la force humaine – le fer à palourdes, qui pouvait peser 100 kilos, en dépassant la résistance de la friction provoquée par son râtelage. Pendant une journée on pouvait effectuer entre 12 et 15 *calate*, (c'est-à-dire immersions de l'ustensile), chacune desquelles durait une vingtaine de minutes environ⁹.

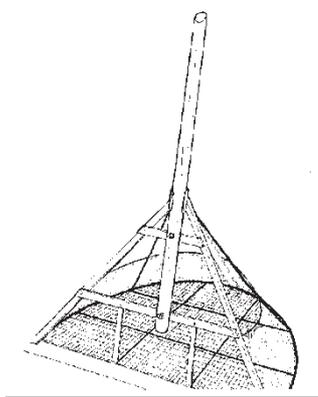


Figure 3. Palo da *bevaràse*

Il s'agit de la première innovation apportée par Alfredo au monde de la pêche vénitienne. Cela représenta aussi une grande ressource pour les pêcheurs locaux, qui commencèrent à en imiter la technique qui fut particulièrement bien assimilée par les pêcheurs de San Pietro in Volta, dans l'île de Pellestrina.

Entre temps, se développa aussi un marché embryonnaire des clovisses, tandis que ce qui n'était pas vendu était envoyé à d'autres marchés, notamment dans le sud,

⁹ Associazione Culturale El Fughero (éd), *La pesca in mare*, Tipografia Salvagno, Venezia, 1989, p. 12.

grâce à la maison commerciale de Gilebbi. En 1920, Emilio Ninni relate, à l'égard de la consommation des *bibarasse* :

« [Elle est] extrêmement abondante le long de la plage de la mer. Elle est peu utilisée en tant que nourriture, chez nous, tandis qu'on en tire un commerce dans les Romagnes et l'aire de Naples. Pendant l'hiver elle est ramenée aussi dans la poissonnerie » / « *Estremamente abbondante lungo la spiaggia del mare. E' poco usata come cibo, da noi, mentre se ne fa commercio con le Romagne e Napoletano. Durante l'inverno vien portata anche in pescheria* »¹⁰.

Habilement, et en donnant encore une fois démonstration de ses capacités d'entrepreneur, Alfredo Gilebbi fit le choix de ne pas s'appuyer sur des revendeurs, et commença à s'occuper personnellement de la vente et des expéditions, pour lui et pour les autres pêcheurs qui lui confiaient leurs produits, exactement comme à Senigallia. Le premier siège des activités d'Alfredo fut établi dans la localité Alberoni, dans l'île du Lido de Venise, grâce à la construction de hangars pour les équipements, à l'abri l'embouchure du port de Malamocco, à l'endroit même où se trouve l'établissement commercial d'aujourd'hui qui est malheureusement beaucoup moins compétitif qu'autrefois. Le commerce se déroule désormais entièrement à Chioggia et aucun client ne se rend plus au Lido de Venise avec ses camions, puisque ce trajet est considéré trop difficile. Afin de survivre, la société Mitilpesca a fait l'acquisition d'un grand navire réfrigérant qui, pendant la saison des ventes, assure chaque matin la liaison jusqu'à Chioggia où l'on envisage cependant actuellement de transférer la société pour se rapprocher des clients et pour plus de confort¹¹.

¹⁰ Emilio Ninni, *Pesci molluschi crostacei*, p. 9, *op. cit.*

¹¹ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.



Figure 4. Le siège de la société Mitilpesca

Les premières années, fidèle à la mentalité typique des pêcheurs, le jeune Alfredo Gilebbi a commencé par solliciter les membres de sa famille lorsqu'il avait besoin de main d'œuvre. Au départ, ceux-ci venaient des Marches pour ne rester que le temps de la saison de la pêche aux clovisses, mais avec le développement des activités – qui allaient se diversifier au rythme de nouvelles expérimentations – certains d'entre eux décidèrent de s'établir à leur tour au Lido de Venise.

Les parents et la femme d'Alfredo ont été parmi les premiers à le rejoindre, en 1930, tout comme sa fille aînée, Osvalda, appelée Wanda, née en 1928 à Senigallia.



Figure 5. La famille Gilebbi à la fin des années 1940. En bas, à gauche : son épouse Linda Moroni, le fils Aldo et Alfredo Gilebbi; en haut les enfants Osvalda, Dino et Marisa.

Malgré cela, la nécessité d'une main-d'œuvre de plus en plus nombreuse encouragea Alfredo à s'adresser aux pêcheurs de l'île voisine de Pellestrina, très nombreux, en espérant pouvoir compter sur leur expérience. Il commença en particulier à collaborer avec les pêcheurs de San Pietro in Volta. En effet, pour des raisons liées à la position du village – près de l'embouchure du port de Malamocco – ceux-ci pratiquaient essentiellement la pêche en mer alors que ceux du village de Pellestrina, situé beaucoup plus en retrait, ne sortaient pas de la lagune. Seuls quelques cas isolés faisaient exception, parmi lesquels la famille Gorin¹².

C'est ainsi que beaucoup de pêcheurs de Pellestrina se tournèrent vers ce nouveau métier qu'ils transmirent ensuite aux membres de leur famille avec une telle

¹² Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, collana "Etnografia Veneta", Glauco Sanga (éd), Cierre Edizioni/Canova, Verona – Treviso, 2004.

efficacité que l'on considère aujourd'hui qu'il s'agit d'une activité traditionnelle. En réalité, elle a été introduite assez récemment, d'autant plus facilement adoptée par les pêcheurs qu'elle permettait de réaliser des profits discrets pendant l'hiver (période à laquelle le poisson commence à manquer).

Ensuite, dans les années d'après-guerre, les clovisses sont vite devenues une ressource à laquelle les pêcheurs locaux n'ont plus pu renoncer, mais malgré le développement économique et la mécanisation le matériel utilisé n'a pas beaucoup changé. La seule véritable amélioration a concerné le treuil, désormais équipé d'un moteur. En outre l'équipage fut réduit de façon draconienne, le triage pouvant maintenant se faire rapidement et directement dans les bateaux qui permit de libérer les femmes de la famille de cette tâche.

Alfredo s'était désormais inséré dans la vie et le milieu vénitien, en particulier au Lido, où sont nés les quatre plus jeunes de ses enfants. Après la fille aînée Osvalda, sont venus Marisa – en 1934 –, Dino – en 1936 –, Aldo – en 1942 –, et Nadia, en 1952.



Figure 6. Le baptême de Nadia en 1952. À gauche : Alfredo, Aldo (avec les pantalons courts), Dino, Linda, Marisa et Osvalda qui tient la petite Nadia dans ses bras.

Les années s'écoulèrent et l'activité d'Alfredo Gilebbi connut de nouveaux succès. Ses parents continuèrent de faire des allers-retours entre les Marches et la Vénétie pour donner un coup de main, accompagnés par un jeune neveu, Maurizio Priori, le fils d'une des sœurs de Linda et d'un pêcheur lui aussi originaire de Senigallia. Né le 22 novembre 1937, Maurizio déménagea à Venise à l'âge de dix-sept ans. La première fois, il avait profité des vacances scolaires pour venir prêter main forte, et dès l'année suivante, en 1955, devant l'insistance de son oncle mais aussi parce que le travail lui plaisait, il s'installa définitivement à Venise. Dans les premiers temps, son père faisait également partie du voyage, mais il a assez

rapidement renoncé à collaborer avec Alfredo en raison de profonds désaccords concernant la gestion du travail, et d'une évidente incompatibilité de caractère.

Puis, l'un des fils d'Alfredo, Aldo, commença à fréquenter sa cousine Maria Priori, la sœur de Maurizio, dont il est tombé amoureux. En dépit des grandes difficultés, dues au fait que Maria et Aldo étaient cousins de premier degré, ils purent se marier renforçant encore les liens qui unissaient les familles Priori et Gilebbi. De cette union est né Stefano, en 1969, qui a choisi d'étudier la biologie marine et qui, après une brève parenthèse d'enseignement universitaire, a décidé de reprendre les rênes de la société de son grand-père, cherchant à innover et à renouer avec la compétitivité qui la caractérisait autrefois.

Contrairement à la mentalité des pêcheurs, parmi lesquels la discrétion est une valeur absolue, Alfredo était très ouvert d'esprit et trouvait avantageux d'apprendre aux pêcheurs locaux ses techniques de pêche. Il a même préparé des bateaux en payant de sa poche. La collaboration, - à grande échelle pour l'époque - qu'il a su mettre en place entre sa famille originaire de Senigallia et les pêcheurs de l'île de Pellestrina a particulièrement porté ses fruits dans la mesure où elle lui a permis d'expérimenter d'autres types de récolte que celle qu'il pratiquait à son arrivée : huîtres, palourdes, peignes, *longoni*¹³, etc.

Le pêcheur, Rino Busetto, de Pellestrina qui l'a connu personnellement et qui a travaillé avec lui à un moment de sa vie, rappelle que :

« [...] le vieux Gilebbi, non pas Dino, eux, ils étaient plus fermés, le vieux papa était une personne qui t'apprenait aussi. Il disait 'vous ne me devez rien' » / « [...] *il vecchio Gilebbi, no però col Dino, loro erano più chiusi, il vecchio papà era una persona che ti insegnava anche. Diceva 'a me non mi togliete nulla'* »¹⁴.

Selon ce pêcheur âgé, cet état d'esprit n'a pas été assimilé et renouvelé par ses fils.

¹³ Les *longoni*, (*Venerupis aurea*) sont un type de palourde qui habite dans les fonds boueux.

¹⁴ Interview avec Rino Busetto de Pellestrina, le 24 juin 2010.

Dans les années 1930, selon ce que rapporte un article de 1987 publié dans le périodique local «Lido di oggi Lido di allora», les autorités vénitiennes avaient totalement interdit la pêche et la vente de ces mollusques, puisque les quelques personnes qui allaient les ramasser le faisaient dans des zones où la pêche était prohibée, à cause de la pollution d'origine organique¹⁵. Alfredo s'est battu pour faire libéraliser ces produits et s'est notamment engagé à les faire traiter contre la présence d'éventuels bacilles dangereux en les faisant garder pendant un certain temps dans des endroits salubres de la lagune (situés près de l'embouchure du port de Malamocco) sous le contrôle direct des autorités compétentes¹⁶. Étant donné qu'à l'époque, dans le nord de l'Italie, il n'y avait pas de véritable marché pour les mollusques, Alfredo Gilebbi put sans trop de mal s'approprier une zone située à l'abri des *palàe* (les digues) près de l'embouchure du port d'Alberoni, un endroit où l'eau est régulièrement brassée. A proximité de cet endroit, se trouvait un îlot fortifié (un Ottagono autrichien¹⁷), qu'il acheta pour en faire le siège de sa société et y aménager un dépôt pour ranger le matériel (la société Mitilpesca actuelle en est toujours propriétaire).

¹⁵ *Origini dell'attività della società "Mitilpesca", op. cit.*

¹⁶ *Ibidem.*

¹⁷ Il s'agit d'une petite île fortifiée de forme octogonale, dont une partie des œuvres fortifiées ont été bâties par la Serenissima pour défendre les entrées de la lagune. Avec le gouvernement autrichien et ensuite avec l'annexion au Règne d'Italie, les fortifications originaires furent gardées, restaurées et intégrées à des nouvelles structures.



Figure 7. Les hangars de la société Mitilpesca sur l'Ottagono

Sur le côté, à l'abri de la force des vagues, Alfredo aménagea un lieu où déposer toutes les clovisses qu'il ne pouvait pas vendre. Et pour favoriser leur acclimatation, il alla chercher du sable en mer qu'il déchargea à l'endroit choisi. Au départ, ce dépôt n'était signalé que par des poteaux de bois, plantés au fond mais rapidement, face à l'augmentation des vols, il devint nécessaire de l'entourer d'une clôture et d'embaucher un gardien, lui-même secondé par un molosse.

Malheureusement, cette situation, ne permit pas de mettre fin à la disparition des produits puisque, comme le raconte Stefano Gilebbi, qui le tient lui-même de son père :

« [...] les kilos de *beveràse* que vendait le gardien étaient beaucoup plus [nombreux] que ceux que vendait mon grand-père » / « [...] *erano più i chili di beveràse che si vendeva il guardiano che non quelle che vendeva mio nonno* »¹⁸.

En dépit des problèmes posés par l'activité intense du gardien, on arrivait quand même à réaliser des profits satisfaisants grâce à ce dépôt, spécialement

¹⁸ Entretien réalisé afin de vérifier les données, avec Stefano Gilebbi et sa mère Maria, le 15 décembre 2012.

pendant les périodes de mauvais temps, quand les autres n'avaient pas de marchandise à fournir alors qu' Alfredo, lui, n'avait pas beaucoup à se déplacer avec son bateau, pour aller ramasser avec le poteau les quantités qu'il envoyait ensuite au marché où il pouvait vendre ses coquillages beaucoup plus cher qu'à l'accoutumée, compte tenu de la rareté de la marchandise.

Le pêcheur Rino rappelle à ce propos:

« Il faisait même les *beveràse*. Il prenait les *beveràse* dans la mer, il vendait sa partie et les autres il les jetait là-bas [près de la digue], à Noël, normalement six, cinq jours avant il faisait mauvais et en mer on ne pouvait pas pêcher, et donc il allait chercher les *bevaràse*. Il se faisait une réserve, et il gagnait. Parce que les autres ne pouvaient pas aller en mer et lui c'était le patron et il disait aux clients 'Tu en veux ? Tu dois me les payer !' et il se les faisait payer cher sur les marchés. Il réalisait un double profit. Bravo ! » / « *Anche le bevaràse faséva. Prendeva le bevaràse in mare, vendeva la sua quota e le altre le buttava là [nei pressi della diga], co era sotto Natale, che di solito sei, cinque giorni prima faceva sempre maltempo e in mare non si poteva pescare, e così andava a prendere le bevarasè. Si faceva la riserva, e guadagnava. Perché gli altri no poteva andare in mare e lui era un padrone e diceva ai clienti 'Le vuoi? Me le devi pagare!', e se le faceva pagare bene ai mercati. Faséva doppio guadagno. Bravo!* »¹⁹.

Comme nous pouvons le remarquer, Alfredo Gilebbi n'était pas seulement un pêcheur expert, il était aussi doué d'esprit d'initiative et d'une capacité innée à exploiter à son avantage les lois du marché.

Compte tenu de ce succès l'ingénieux pêcheur des Marches prit l'habitude de déposer les palourdes de mer, les *caparòsoi*, dans un lieu abrité et où l'eau était constamment renouvelée. Le pêcheur Rino raconte que ces palourdes étaient mises en dépôt dans un trait de lagune près de la partie septentrionale de l'île de Pellestrina (près de l'actuelle maison de retraite de Santa Maria del Mare), et ensuite pêchées quand on jugeait que c'était le moment le plus propice pour la vente. Pour Rino il s'agissait déjà d'une première forme d'élevage. Comme nous l'avons déjà analysé, les nouvelles activités lancées à Venise par Alfredo ont immédiatement généré d'importants profits et les femmes de la famille ont décidé de suivre leurs époux et

¹⁹ Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2010.

de déménager définitivement. Madame Linda rejoignit son époux au Lido où elle s'entoura d'un groupe d'ouvrière grâce auxquelles elle organisa le tri des *bevaràise*, un produit de choix pour cette société d'avant-guerre. Au Lido de Venise, il existe un endroit connu sous le nom de Miramare, (aujourd'hui le paysage a été complètement dénaturé par la construction de nombreux bâtiments qui font directement face à la mer). À l'époque, il y avait là un hôpital où l'on traitait les maladies des poumons (probablement un sanatorium pour les tuberculeux) à côté duquel la famille Gilebbi avait aménagé le laboratoire où les femmes triaient le produit avant de l'envoyer sur les marchés²⁰.



Figure 8. Alfredo avec sa fille Marisa en train de travailler

Ces marchés étaient toujours éloignés. Les seuls marchés du nord qui achetaient une partie de la production étaient ceux de Turin et de Milan, mais l'essentiel de la marchandise était envoyé par le train dans les villes du sud, à Naples, Bari et Tarente, parfois aussi en Sicile. D'après ses descendants, Alfredo aurait eu l'occasion d'observer l'industrie des moules du « Mar Piccolo de Taranto » et de La Spezia pendant ses voyages de travail. Et ce serait suite à ces déplacements aurait

²⁰ Interview avec Maria Priori (avec Massimo Priori et Stefano Gilebbi), le 18 avril 2010.

décidé de tenter d'introduire la pratique de l'élevage dans la lagune de Venise²¹. Le premier bassin d'élevage de moules a vu le jour en 1939²², dans une partie de la lagune éloignée des centres habités et située près du port de Malamocco : le canal Campana, près de Ca' Emiliani.



Figure 9. Travailleurs en bateau

En plus du soutien actif et constant de toute sa famille, Alfredo a également pu s'appuyer sur des ouvriers spécialisés, qu'il a fait venir spécialement de Tarente pour répondre aux besoins de main-d'œuvre générés par cette nouvelle industrie²³. Et si nous observons les images des premiers viviers, nous remarquerons que la méthode adoptée est effectivement identique à celle que pratiquaient les éleveurs de cette ville.

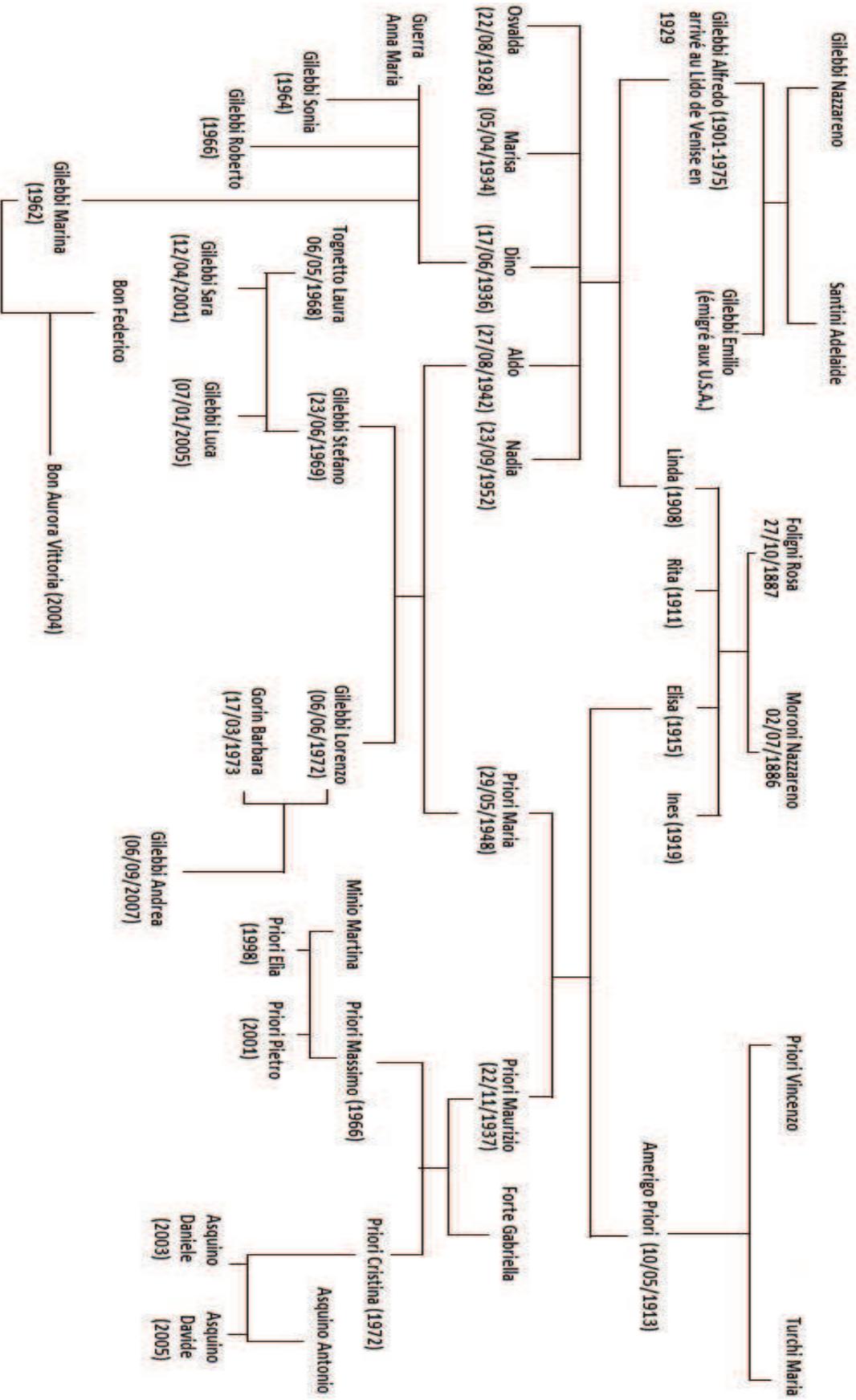
²¹ *Ibidem.*

²² *Origini dell'attività della società "Mitilpesca", op. cit.*

²³ Michele Pellizzato, *Venezia e la sua laguna*, dans *Pesci molluschi e crostacei della laguna di Venezia. Risorse ittiche e ambiente lagunare tra storia e innovazione*, Cicero Editore, Venezia, 1990, p. 143.

MONTERADO

CESANO



Cette méthode consistait à placer des poteaux verticaux en bois sur les bas fonds et à les renforcer à l'aide de deux autres poteaux latéraux, pour faire face à la force des courants et des vagues. Afin de rendre la structure plus résistante, les quatre poteaux angulaires s'unissaient à quatre autres poteaux placés horizontalement à la surface, de manière à dessiner un carré auquel on donnait le nom de *campàta*. On pouvait aligner un certain nombre de *campàte*. La partie qui supportait les *rèste* des moules était formée essentiellement par six cordes végétales ; quatre cordes liaient un poteau angulaire au suivant, jusqu'à dessiner un autre carré régulier, tandis que deux cordes étaient placées de manière à ce qu'elles se croisent au centre de la structure. Les cordes de ce type d'installations étaient toujours plongées dans l'eau. Pour cette raison, certaines phases du travail, certaines phases du travail étaient très fatigantes, en particulier à marée haute. Cette méthode fut donc soumise à des changements au cours des années, afin de l'adapter aux caractéristiques du milieu lagunaire, dont nous parlerons par la suite. Perpendiculairement à la structure de cordes, on fixait les *rèste* auxquelles étaient attachées les moules et on les laissait pendre à la verticale. Ces cordes étant faites de fibres végétales, elles étaient relativement fragiles et il fallait régulièrement les changer, ce qui impliquait de grosses dépenses de temps et d'énergie. Il n'était pas possible, à l'époque, d'utiliser d'autres cordes, qui auraient été trop dures à travailler (les détails du travail seront analysés dans le prochain chapitre). Quand on plaçait les *rèste* il était fondamental – tout comme aujourd'hui et malgré le changement des méthodes d'élevage – de laisser les cordes suspendues à au moins 50 cm du fond, de manière à ne pas exposer les mollusques aux prédateurs qui y habitaient²⁴. En outre, au cours des années le niveau du fond au-dessous d'un élevage a tendance à s'élever à cause des déjections des mollusques. Il s'agit d'un des inconvénients des élevages artisanaux, qui doivent être placés dans des zones de mer à l'abri des grands courants qui pourraient les emporter, ces mêmes courants qui pourraient pourtant permettre de disperser ces rejets de matière organique. Les éleveurs étaient donc obligés de raccourcir les *rèste* au fur et à mesure que le fond s'élevait Et quand ce n'était plus possible parce que les *rèste*, devenues trop courtes, n'assuraient plus aucun rendement, il fallait déplacer le vivier et construire une nouvelle structure. Ce problème a été très significatif pour les mytiliculteurs de la lagune de Venise²⁵.

²⁴ Arturo Issel, *Istruzioni pratiche per l'ostricoltura e la mitilicoltura*, Ministero dell'agricoltura, Industria e Commercio, Tipografia del R.I. Sordo-Muti, Genova, 1882, p. 216.

²⁵ Cette problématique a été confirmée par presque tous les informateurs interrogés à ce sujet.

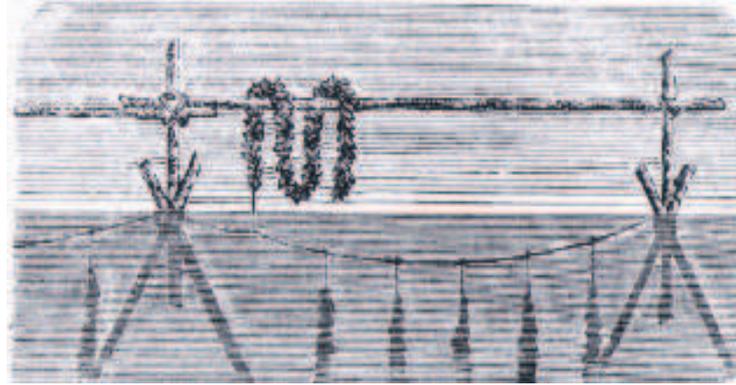


Figure 10. Détail d'un vivier caractérisé par la technique « tarantina » (Issel, 1882)

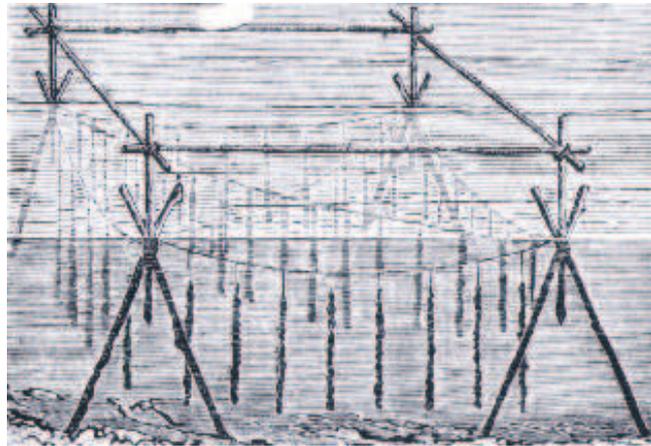


Figure 11. *Campàta* « tarantina » (Issel, 1882)

En utilisant la méthode « alla tarantina », Alfredo Gilebbi - qui pouvait s'appuyer sur l'expertise de ses employés venus de Tarente où cette technique avait démontré son efficacité - est donc parvenu à réintroduire la mytiliculture dans la lagune de Venise, résultat que 150 ans d'essais et d'expérimentation n'avaient pas permis d'obtenir. Et c'est un succès. En terme de production tout du moins, car un nouveau problème se présente : le marché.

Dans les alentours de Venise pas plus que dans la ville elle-même n'existait de marché pour écouler la production de moules. Jusqu'à la moitié des années cinquante, toute la marchandise était donc exportée par le train vers les villes du sud, Naples et Bari en particulier. Dans ces deux villes, en effet, les moules étaient

consommées en grandes quantités mais il n’y avait pas de production locale. Durant toute cette période, les profits restèrent limités et c’est parfois tout juste si la société parvenait à rentrer dans ses frais. À force de persévérance pourtant, elle est parvenue à se maintenir, puis à prospérer.

Pendant les années 1950, un petit commerce commença à se développer dans les villes de Padoue, de Trévisé et de Venise. Maurizio Priori, le neveu d’Alfredo Gilebbi, raconte :

« Pratiquement personne ne mangeait de moules ici. Moi je suis arrivé [de Senigallia] en 1955 et sur les marché de Venise on vendait des quintaux et des quintaux de moules par jour. Parce qu’il n’y avait que nous qui allions vendre les moules. Mais ici ils avaient peur parce qu’il y avait la diffusion du typhus. Ici le typhus c’était comme attraper la grippe, parce que les eaux de la lagune [...] ils pêchaient près de la ville et là-bas le typhus était garanti. À cette époque, les moules étaient un poison, personne ne voulait plus d’elles. Et ensuite, tout doucement, parce que nous avons été les premiers à vendre les moules au marché de Venise, et tout doucement, - après que mon oncle a installé les viviers du canal Campana, en face du port où l’eau est plus saine - ils ont commencé à acheter les moules. Et ensuite ils venaient les acheter depuis Padova, Treviso. Et maintenant le travail s’est transformé et à Venise on en consomme des quantités substantielle » / « *Praticamente non le mangiava nessuno qua le cozze. Io sono venuto qua [da Senigallia] nel '55 e al mercato di Venezia si vendevano quintale per quintale le cozze al giorno. Che eravamo solo noi che andavamo a portare le cozze, ma qua avevano paura perché c'era la diffusione del tifo. Qua il tifo era una cosa come prendere l'influenza, perché le acque di laguna..., pescavano vicino alla città e lì era garantito il tifo. E allora le cozze erano un veleno, non ne volevano proprio sapere. E poi, piano piano, che noi siamo stati i primi a portare le cozze al mercato di Venezia, e piano piano, dopo che mio zio ha portato i vivai dal canale Campana a qua davanti al porto dove l'acqua era più sana, le cozze cominciavano a prenderle. E dopo venivano a prenderle da Padova, Treviso, e adesso il lavoro si è trasformato e nel mercato di Venezia ne va consumato un quantitativo consistente* »²⁶.

²⁶ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

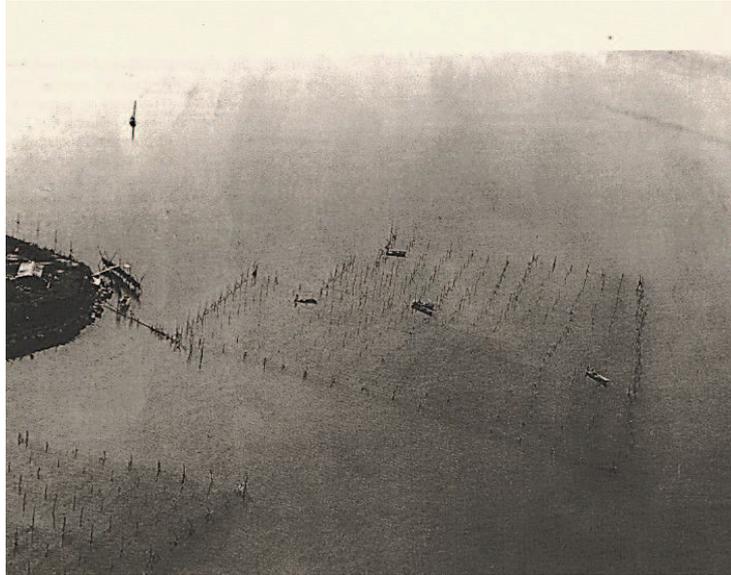


Figure 12. Le premier élevage du type « tarantino » dans le Canal Campana

Au début des années cinquante le marché aux poissons de Venise permettait d'écouler environ deux ou trois quintaux de moules par jour, une demande sans doute en partie constituée par une population d'origine méridionale, venue satisfaire les besoins en main d'œuvre du pôle industriel de Marghera.

Après la mise en activité des premiers élevages mytilicoles dans le canal de Campana, la maison commerciale Gilebbi a conservé pendant douze ans le monopole de la récolte des moules, tout en continuant à produire des palourdes et des clovisses.

En 1951, Alfredo décida de transférer les installations d'élevage du canal Campana, qui s'était ensablé vers l'embouchure du port de Malamocco. En même temps, le siège de la société déménagea définitivement dans l'Ottagono fortifié, l'Ottagono sud de Malamocco, où les travailleurs provenant de l'île de Pellestrina se rendaient avec des petites embarcations à avirons. La décision de transférer les élevages près de l'embouchure du port fut dictée par la nécessité de pouvoir bénéficier du renouvellement des eaux, lié au phénomène des marées. C'est ce brassage permanent qui garantissait la croissance maximale des moules et leur salubrité. Il était par ailleurs pratique d'utiliser la partie sud de l'Ottagono pour

entreposer le matériel et pour y réaliser les différentes phases du travail. En 1950, la stratégie paraissait sans faille. Pourtant, dix ans plus tard, avec la transformation radicale des méthodes de travail, elle n'était plus aussi rentable et l'entreprise déménagea donc encore une fois sur la terre ferme car en 1960 la modernité avait fait son apparition dans la mytiliculture comme dans les autres secteurs. À terre en effet, les camions pouvaient arriver directement et charger la marchandise, on a pu installer le téléphone, il n'était plus nécessaire de se rendre jusqu'à l'Ottagono avec les bateaux et tout le nécessaire. Enfin, un élément très important pour la qualité de la vie : il devenait possible de rentrer à la maison pour dormir et parfois pour manger. Avant il arrivait souvent de rester pendant plusieurs jours dans les élevages et dans l'Ottagono, espaces qu'il fallait partager avec les souris²⁷.

Maurizio raconte que pendant les deux premières décennies, les années 1940-1950, les expéditions vers le sud s'effectuaient exclusivement par le train, puisque le pays n'était pas encore muni d'un réseau routier efficace permettant une communication rapide entre le nord et le sud. Les moules étaient alors chargées sur un bateau, et on se rendait à la gare, le soir, après une journée de travail. À cet endroit un wagon préalablement réfrigéré à l'aide de blocs de glace attendait sa cargaison pour partir, vers onze heures du soir, et rejoindre le lendemain sa destination. Les frais de l'expédition étaient entièrement à la charge des clients, et la maison commerciale Gilebbi devait seulement s'occuper du transport depuis le vivier jusqu'à la gare. Pendant ces années tout le travail se faisait à la main puisque les équipements mécanisés modernes n'existaient pas encore, et le produit n'était jamais vendu au détail, mais toujours à *treccia*, c'est-à-dire qu'on vendait une corde entière de moules que le client revendait ensuite au détail, coupée en petits morceaux. En l'absence de systèmes de réfrigération, pour garder les moules vivantes après leur arrivée à destination, on avait coutume de les placer dans un vivier-dépôt ou alors, comme à Bari, de les mettre dans des bassins d'eau de mer appelés *sciarle*. C'est ce que nous explique Maurizio Priori. Malheureusement, les

²⁷ *Ibidem*.

bonnes idées ont toujours un côté négatif. L'inconvénient principal de toutes les innovations d'Alfredo Gilebbi fut représenté par les vols. Il s'agissait d'années de pauvreté, admet le neveu Maurizio, cependant aux yeux de cette famille des Marches, les Vénitiens étaient des profiteurs :

« [...] Ici tout le monde essaie de prendre, de profiter du travail des autres » / « [...] *qui è una zona dove tutti quanti cercano di prendere, di approfittare del lavoro degli altri* »²⁸.

De même qu'il avait naguère fallu engager un gardien pour surveiller le dépôt des clovisses, il fut de nouveau nécessaire de protéger des vols les palourdes et les moules prêtes à la vente. Et cette fois encore, le gardien se laissa lui-même tenter, ce sur quoi Alfredo avait tendance à fermer l'œil, comme s'il s'agissait d'une partie intégrante de son salaire. En dépit de ces quelques problèmes, l'élevage de moules d'Alfredo continuait à prospérer. Puisque la production augmentait, le problème annuel du captage du naissain (la *sémia*), les jeunes moules, commença à se présenter.. Ayant remarqué que les pêcheurs de l'île voisine de Pellestrina rejetaient ces mollusques avec mépris lorsqu'ils en retrouvaient dans leurs filets, Alfredo décida de leur proposer de les débarrasser de toutes les moules qu'ils récupéraient, en particulier les plus petites, moyennant une récompense en argent. À cette époque, Pellestrina faisait partie des localités lagunaires les plus pauvres et les plus en retard dans la marche au progrès; pour cette raison les pêcheurs accueillirent la proposition d'Alfredo comme une bénédiction. Les habitants de l'île commencèrent donc, pour la première fois, à récolter les *peòci*. Otello Vianello rappelle :

« Ce monsieur est arrivé et il voyait ces pêcheurs qui les jetaient, dégoûtés. Et il leur a dit : 'Faisons de cette manière, si vous en trouvez-vous me les mettez de côté et on verra si on pourra en faire quelque chose de quelque manière, parce qu'il y a des gens qui vont nous les acheter pour quelques sous'. Les pêcheurs, contents parce qu'on leur donnait aussi un peu d'argent pour quelque chose qu'ils jetaient, ils ont commencé à les ramener, à ce monsieur Gilebbi » / « *E' arrivato questo signore e*

²⁸ *Ibidem.*

vedeva questi pescatori che li buttavano via con schifo. E gli ha detto: 'Facciamo così, se ne trovate me li mettete da parte e vediamo se in qualche maniera riusciamo a farne qualche cosa, perché c'è della gente fuori che magari per pochi soldi ce li prendono'. I pescatori, contenti perché gli davano anche qualche lira per roba che loro buttavano via, hanno cominciato a portarli a questo signor Gilebbi »²⁹.

La décision de Gilebbi de se tourner vers les pêcheurs de Pellestrina pour qu'ils l'aident à repérer le naissain et lui fournissent une partie de sa main-d'œuvre, a amené ces derniers à remarquer que ce *forèsto*, étranger, envoyait des wagons entiers vers le sud et que, dans le même temps, il avait commencé à vendre ses produits sur les marchés aux poissons locaux. Lentement – car presque vingt ans s'étaient déjà écoulés depuis le premier élevage d'Alfredo – attirés par la possibilité d'en tirer du profit, les pêcheurs de Pellestrina commencèrent à leur tour à s'intéresser à l'élevage et au commerce des moules. Au tout départ, ils ne firent que les ramasser sur les bancs naturels puis, tout d'un coup, ils se mirent à parsemer la lagune de petits viviers, à tel point que celle-ci devint bientôt le principal lieu de production de moule de toute l'Italie.

Le dynamisme d'Alfredo n'a jamais connu de répit, et jusqu'à l'âge de soixante ans il était encore constamment à la recherche de quelque chose de nouveau, de nouvelles idées et de nouveaux marchés. En 1965, avec l'aide de ses deux fils, Dino et Aldo, il contacta la France se lança dans l'exportation d'huîtres plates, depuis la zone de récolte de Senigallia, où elles abondaient, jusqu'à Brest, en Bretagne. Entendant bien arracher leurs secrets aux ostréiculteurs français, il s'est souvent occupé personnellement des consignes. Après plus d'une observation auprès des éleveurs de Brest, il décida d'entreprendre aussi un voyage à La Rochelle, de manière à pouvoir observer les techniques d'élevage employées. Au même moment il partit visiter les villages de la Baie d'Aiguillon, où est née la mytiliculture, probablement dans l'espoir de trouver à son tour une nouvelle idée utile qu'il aurait pu réaliser à Venise. À son retour, il lança un élevage expérimental d'huîtres. Pour reproduire les conditions des marées du nord de l'Atlantique, il acheta une grande grue qu'il fit

²⁹ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

installer sur le rivage : placées à l'intérieur de caisses de métal rattachées à la grue grâce à de solides chaînes, les huîtres étaient soumises toutes les six heures à une émergence et immersion périodique. De cette manière, Alfredo espérait pouvoir habituer les mollusques à rester solidement fermés quand ils sont hors de l'eau. Un des problèmes principaux des huîtres élevées dans l'Adriatique, tient au fait qu'une fois sorties de l'eau, elles s'ouvrent presque instantanément, puisqu'elles manquent de l'entraînement nécessaire pour rester fermées contrairement à celles du nord de la France qui ont l'habitude de séjourner longtemps hors de l'eau. L'expérimentation ne donna pas les résultats espérés car même exposées quotidiennement à l'air, les huîtres continuèrent à ouvrir spontanément leurs valves. Loin de se résigner, on essaya alors de maintenir les huîtres fermées à l'aide d'un élastique, fixé à la main avant leur mise en vente. Sans même parler de la recrudescence des vols, cette manière de procéder était bien sûr très peu compétitive, les projets d'ostréiculture furent définitivement abandonnés.

Alfredo ne se découragea pas et, en 1968, il contacta des pêcheurs grecs afin de lancer des élevages dans les eaux de l'Égée mais dès le début des années soixante-dix il dut finalement renoncer aussi à ce projet, ce fut pour lui le dernier.

De nos jours la société Mitilpesca en est à sa troisième génération. Alfredo Gilebbi est décédé en 1975, et Aldo Gilebbi, le plus jeune de ses fils, est mort prématurément en 2000, des suites d'une maladie. L'aîné, Dino, a pris sa retraite.. Même Maurizio Priori, qui aimait tant son travail, a dû cesser de travailler en 2012 pour des raisons de santé. Dans le passé, la société avait atteint le chiffre de quarante travailleurs. Actuellement c'est Stefano Gilebbi qui gère la société, secondé par son frère Lorenzo et par le cousin Massimo Priori³⁰, ainsi que par les enfants de Dino : Sonia la secrétaire et Roberto. Depuis quelques années, la société emploie aussi six ouvriers spécialisés³¹.

³⁰ Massimo s'est occupé de la récolte des algues pour la Mairie de Venise au moment où celles-ci ont commencé à envahir la lagune, pendant les années 1980 et 1990. Ensuite, il est retourné travailler dans les viviers.

³¹ Données recueillies au cours des différentes interviews et colloques réalisés avec les membres des familles Gilebbi et Priori.



Figure 13. L'embarcation principale de la société Mitilpesca

4.3 Alfredo Gilebbi ou comment naît un mythe de fondation

Les années s'écoulent et la mytiliculture s'affirme complètement parmi les activités de la lagune. Alfredo Gilebbi est mort en 1975, tout comme beaucoup des personnes qui l'avaient connu et qui avaient travaillé avec lui. Les générations se sont succédé et Alfredo est devenu une véritable légende dans l'île de Pellestrina. Presque identifié avec la consommation traditionnelle de moules du sud de l'Italie, ou peut-être parce que, initialement, il avait construit son premier vivier en se basant sur le modèle de Tarente, grâce à l'aide et à la collaboration d'ouvriers des Pouilles, il est considéré par les habitants de l'île comme un homme du sud. D'autres, plus attentifs, insistent sur ses origines méridionales, des Pouilles. On a du mal à accepter qu'il était originaire des Marches, puisque la pêche et la consommation des moules n'étaient pas diffusées dans cette zone. Au fil du temps les habitants ont même réinventé l'histoire de son déménagement dans la lagune de Venise en lui donnant pour épouse une jeune fille vénitienne. Même ceux qui ont partagé des expériences

de travail avec Alfredo racontent ce genre d'histoires³². Au-delà de ses origines, il faut remarquer que tous les habitants de Pellestrina, indépendamment de leur âge, reconnaissent que Gilebbi fut l'inventeur de la mytiliculture. Ils ont donc opéré un processus de transformation : cet homme entreprenant est devenu une sorte de mythe de fondation de la mytiliculture lagunaire.



Figure 14. Un groupe de travailleurs d'Alfredo Gilebbi

En anthropologie, il est connu que l'alimentation engendre des représentations sacrées et des rituels magico-religieux qui font référence à la production de la nourriture. Seppelli relate que :

« Dans presque toutes les populations, on fait remonter les connaissances techniques relatives à la culture des plantes alimentaires principales et au domaine du feu pour la cuisson de la nourriture à des « dons » accordés aux ancêtres, dans un temps éloigné, par une divinité ou un « héros civilisateur » : dans ces mythes d'origine [...] la production des aliments est sacralisée [...] » / « *Presso quasi tutti i*

³² Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2012.

*popoli, le conoscenze tecniche relative alla coltivazione delle principali piante alimentari e al dominio del fuoco per la cottura del cibo vennero fatte risalire a 'doni' concessi dagli antenati, in un tempo lontano, da una divinità o da un 'eroe civilizzatore': in questi miti di origine [...] la produzione degli alimenti-base risulta sacralizzato [...]*³³.

Le contenu de ce passage s'adapte bien au contexte de la mytiliculture à Pellestrina. En effet nous pouvons affirmer que nous sommes en présence d'une version moderne du processus décrit par Seppilli, si nous voulons risquer de donner une *forma mentis* commune au genre humain entier et à toutes les époques. On serait donc en présence d'un *mythe d'origine* moderne, incarné par Alfredo Gilebbi, le simple, qui aurait appris aux habitants cette activité spécifique qui a permis à l'île entière d'abandonner des siècles de pauvreté et indigence pour devenir très riche.

Parallèlement à l'affirmation et la diffusion de l'élevage des moules, leur perception change en même temps que la manière de les désigner. Otello Vianello raconte que :

« Pendant ces années les éleveurs de moules ont vraiment gagné leur vie, ils l'ont appelé l'or noir, mais elles [les moules] étaient vraiment l'or noir. Tout le monde réussissait. Ils allaient dans les marchés méridionaux, surtout [...] une demande qui n'était jamais complètement satisfaite [...] » / « *In quegli anni gli allevatori di peòci hanno veramente fatto i quattrini, li hanno chiamati l'oro nero, ma erano veramente l'oro nero. A tutti andava bene. Andavano sui mercati meridionali, soprattutto [...] una richiesta che non veniva mai soddisfatta pienamente [...]* »³⁴.

Il ne s'agit plus d'une chose non consommable, porteuse de maladies et venimeuse. Entre 1960 et 1970, celle qui était conçue comme l'*huître des pauvres*, tout juste bonne à approvisionner les cantines populaires, est devenue l'*or noir* de l'île, nom qui était d'ailleurs donné au pétrole à cette même époque. Avec l'augmentation de la demande, et grâce aussi à la diffusion des chambres frigorifiques, des camions réfrigérés pour les transports, et de la construction d'un réseau d'autoroutes reliant le nord au sud du pays, le commerce des moules s'est développé continuellement.

³³ Tullio Sepilli, *Per un'antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, dans « la Ricerca folk loricca », n° 30, Grafo Edizioni, Brescia, octobre 1994, p. 11.

³⁴ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

La lagune de Venise, la lagune sud en particulier, est devenue le principal producteur italien. Otello Vianello raconte encore une fois :

« [Les prix] augmentaient de mois en mois, de quelques centimes, mais augmentait de plus en plus. Pendant une dizaine d'années ils ont fait main basse, [ils ont tiré] vraiment des profits énormes, énormes. Toutes les nouvelles choses de l'île ont été faites pendant ces années, ils ont restauré les vieilles maisons. Il a apporté vraiment un grand bien être, et si je dis grand, cela veut dire vraiment beaucoup, beaucoup » / « [*i prezzi*] andavano su di mese in mese, di qualche centesimo, ma andava sempre più su. Per una decina d'anni hanno fatto man bassa, veramente dei guadagni enormi, enormi. Tutte le case nuove dell'isola sono state fatte in quegli anni, hanno restaurato le case vecchie. Ha portato veramente tanto benessere, e se dico tanto, vuol dire veramente tanto, tanto »³⁵.

Il s'agit d'un âge d'or pour l'île, qui s'est ensuite prolongé dans les années 1980 grâce à la pêche des *caparòsoi*. Durant cette période, beaucoup de pauvres pêcheurs sont tout d'un coup devenus millionnaires. Les instituts de crédit ont rapidement pris la mesure de l'importance de cette affaire et en quelques années, trois banques différentes ont ouvert des filiales sur l'île. Celle-ci a alors commencé à changer d'aspect, les habitations misérables des pêcheurs se sont métamorphosées en demeures presque luxueuses, à la grande satisfaction des maçons locaux qui sont à leur tour devenus de riches entrepreneurs. Il n'était plus question de dissenter sur la qualité des moules, on ne se plaignait plus des filets abîmés, préférant discuter de la meilleure stratégie d'élevage, cherchant à savoir si les moules sont meilleures si on les élève dans tel ou tel endroit, s'il est rentable de les vendre à un grossiste ou l'autre. On repensait alors au passé, en regrettant d'avoir jeté cette ressource si importante, ainsi que le rappelle le père d'un des informateurs, qui s'exclame, avec sincérité :

« Regarde, j'ai construit des maisons avec les moules, et quand j'étais gamin on les jetait ! » / « *Vara, coi peòci me go fato le caſe, e co gèro fio li butèvimo via!* »³⁶.

³⁵ *Ibidem.*

³⁶ Entretien avec monsieur Beppi de Pellestrina, le 15 juillet 2012.

Parmi les mytiliculteurs aussi, en signe de reconnaissance, on a remplacé le crucifix en or que l'on gardait traditionnellement autour du cou par une reproduction détaillée d'une moule de cinq centimètres. La justification donnée par ces derniers, face à la surprise générée par ce pendentif, est la suivante : « Et ben ! Celle-ci me permet de gagner ma vie ! » / « *E ciò! Questo me dà da vivere!* »³⁷.

Il ne s'agit pas d'une simple innovation qui se serait diffusée dans la lagune au cours du XX^e siècle : Un phénomène analogue s'est présenté dans l'île de Burano dans l'après-guerre, quand certains pêcheurs spécialisés dans les *seràge*³⁸, se sont transformés en producteurs de *moéche*, les crabes mous. Dans ce cas l'origine du nouveau métier est attribuée à un groupe de jeunes, qui se seraient inspirés de ce qu'ils auraient vu faire par les habitants de Chioggia, lesquels détenaient depuis des siècles le secret de cette technique. Selon Bonesso :

« Cet élément constitue une scission dans la vie économique, culturelle, technique, mais aussi sociale de ce groupe de pêcheurs de la lagune [...] Les modalités d'apprentissage engendrent une représentation mentale des événements qui marque de plus en plus l'appropriation tout en oubliant la source ; même la représentation du répertoire en est influencée, en soulignant les caractéristiques locales et en oubliant les « étrangères » / « *Questo elemento costituisce uno spartiacque nella vita economica, culturale, tecnica, ma anche sociale di questo gruppo di pescatori di laguna [...] Le modalità dell'apprendimento danno il via ad una rappresentazione mentale degli eventi che sempre più tende a marcare l'appropriazione e a dimenticare la fonte; persino la rappresentazione del repertorio ne risente, sottolineando le caratteristiche locali e dimenticando quelle 'straniere'* »³⁹.

En ce qui concerne la première partie de l'affirmation de Bonesso, par rapport à la production de *moéche*, nous pouvons affirmer que c'est le même processus qui s'est produit dans l'île de Pellestrina avec la diffusion de l'élevage des moules, qui peut à son tour être considéré comme une scission culturelle, économique et technique. En ce qui concerne l'action de marquer l'appropriation au détriment de la source, à Pellestrina nous remarquons plutôt une adaptation des techniques aux

³⁷ Entretien avec un mytiliculteur de Chioggia, le 15 juillet 2012.

³⁸ Pour un approfondissement sur ce type de pêche, nous renvoyons au chapitre 1, 1.3.

³⁹ Gianfranco Bonesso, *Granchi in laguna. La produzione delle moéche a Burano*, dans *Saperi tecnici e naturalistici*, dans « la Ricerca Folklorica », n° 42, octobre 2000, p. 6.

conditions de l'environnement, tandis que le « mythe d'origine » d'Alfredo Gilebbi demeure très vivant parmi les habitants. Parmi les insulaires les plus âgés, l'admiration à l'égard d'Alfredo est encore très présente. Le pêcheur Rino le définit comme le *maître* de tous ou un *scientifique*, afin de souligner son intelligence⁴⁰.

Pendant une brève période, Rino a collaboré avec Alfredo dans la récolte des palourdes, et il explique que :

« C'était une personne très intelligente, une personne qui connaissait tout, tous les marchés » / « *era una persona molto intelligente, una persona che conoséva [conoscera] tuto, tuti i mercati* »⁴¹.

Il ajoute que :

« Il nous a tout appris. Il était toujours le premier, en tout! C'était une personne très intelligente, une personne très douée » / « *Tute le cose le abbiamo imparate da lui. Era sempre il primo, in tuto! Era una persona molto intelligente, una persona bravissima* ».

Au cours des conversations avec les pêcheurs de Pellestrina, le thème des innovations a souvent été abordé. Beaucoup de pêcheurs et éleveurs de moules s'intéressent à la possibilité d'expérimenter de nouveaux types d'élevage, comme celui des huîtres, des crevettes royales, ou des hérissons de mer. Néanmoins, avant de se lancer dans un nouveau chemin, plusieurs pêcheurs copient surtout l'expérience de la famille Gilebbi, dont les membres sont toujours vus comme des innovateurs, mais surtout comme des entrepreneurs particulièrement habiles. Aux yeux des autres pêcheurs, s'il s'agit d'une technique d'élevage que la famille Gilebbi n'a pas encore essayé, alors il s'agit d'une activité risquée, à laquelle il faudra faire attention.

Ce genre de doutes tenaillent l'éleveur de moules Giannino Busetto Dato, désormais à la retraite mais qui pense à l'avenir de ses fils et voudrait les voir

⁴⁰ Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2012.

⁴¹ *Ibidem*.

associer l'activité de la mytiliculture à celle de l'élevage des huîtres. Cependant, il dit que :

[...] Moi je voudrais essayer, mais puisque Gilebbi ne l'a pas fait non plus, et il a été le premier avec les moules [...] si lui non plus ne s'y est pas mis [...] alors ils ont peut-être essayé et les choses n'ont pas marché »/« [...] *mì vorìa provare, ma sicome no lo ga fato neanche el Gilebbi che Šè sta il primo coi pedci..., per no métarse lù che Šé sta il primo..., magari i avarà provà e no ghé Šé andà ben* »⁴².

Comme nous pouvons le remarquer, malgré le passage du temps, dans la lagune sud on continue de s'intéresser aux expériences passées d'Alfredo Gilebbi et à celles de ses descendants. En effet ils demeurent un exemple admirable qu'il faut surveiller, pour être prêt à copier n'importe quelle innovation prometteuse d'un point de vue économique. En effet, depuis toujours, la société fondée par Alfredo Gilebbi a volontairement diversifié son activité, en adoptant rapidement chaque nouveauté et en sachant s'adapter aux variations des marchés. Cette mentalité semble s'opposer à celle que l'on attribue d'ordinaire non seulement aux pêcheurs mais aussi à ceux qui sont devenus éleveurs. La famille Gilebbi, tout en gardant les premiers viviers a su répondre à la demande des marchés, et elle s'est consacrée aussi à d'autres activités. Au-delà de la pêche aux palourdes de mer et de la lagune, Maurizio Priori s'est dédié – entre 1975 et 1993 – à la récolte en mer des *faŠolari* (*Callista chiosa*). Cette activité fut abandonnée lorsque les premiers quotas limitant les prises ont été institués. Étant donné que la zone de pêche était à deux heures de route, elle n'était plus compétitive. À cette période la société avait aussi investi dans la construction de bateaux de grandes dimensions, afin de pouvoir sortir en mer quand les autres pêcheurs restés amarrés aux quais à cause du mauvais temps. Étant les seuls à produire de la marchandise, ils réussissaient alors à gagner encore plus que d'habitude⁴³. Les *faŠolari* ne sont pas des mollusques que l'on avait l'habitude de ramasser à Venise, mais leur apparition sur les marchés est un autre signe de cette

⁴² Interview avec Giannino Busetto et au frère Vincenzo, le 25 août 2011.

⁴³ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

découverte – ou redécouverte – et de cette diffusion de nouveaux goûts qui a concerné le monde de la pêche traditionnelle à partir de l'après-guerre. Dans ce cas aussi, quand la demande des marchés aux poissons a augmenté, beaucoup de bateaux de pêche de l'île de Pellestrina se sont équipés pour entreprendre cette nouvelle activité⁴⁴. Une fois de plus, les pêcheurs ont suivi le chemin ouvert par les héritiers d'Alfredo Gilebbi.

Nous devons également à la société Mitilpesca la deuxième grande innovation de la mytiliculture vénitienne : les installations off-shore. Bien avant les autres, dès 1992 la société déplace la production des moules dans des installations en mer, en ouvrant le chemin à la nouvelle mytiliculture de type industriel (que nous analyserons dans le prochain chapitre).

Actuellement, fidèles à cet esprit ouvert et à ce goût pour l'innovation, les familles Gilebbi et Priori sont en train d'expérimenter depuis quelques années une forme d'élevage de dorades dans des grandes cages submergées, placées dans la lagune près de l'embouchure du port de Malamocco, où existait autrefois une installation de mytiliculture. À cette date, il s'agit du seul essai de ce genre dans toute la province.

En revanche, à Chioggia personne ne semble connaître Alfredo Gilebbi. Quand nous interrogeons les pêcheurs sur l'origine de la mytiliculture, ils expliquent qu'il s'agit d'un métier qu'ils ont appris grâce à un habitant de l'île de Pellestrina, qui s'était marié avec une fille de Chioggia et qui avait déménagé avec son activité de récolte des moules. Il avait d'abord enseigné le nouveau métier à son beau frère ensuite, en peu de temps, beaucoup de pêcheurs avaient commencé à le copier et cette forme de récolte s'était largement répandue. Le nom de celui qui a introduit le nouveau métier est Beppino, qui habitait dans l'île des Saloni à Chioggia. Contrairement à Gilebbi, qui est décrit comme une personne ouverte et disposée à partager ses connaissances avec les autres pêcheurs, ce Beppino est décrit comme une personne un peu spéciale, réservée et parfois lunatique. Le pêcheur de Chioggia,

⁴⁴ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

Mario, qui quand il était un jeune garçon pratiquait la récolte des moules avec son père, raconte que :

« Moi je sais que nous avons copié d'un habitant de Pellestrina qui s'est marié avec une fille de Chioggia. Il habitait dans l'île des Saloni, où moi aussi j'habitais. Et c'est lui qui a emporté à Chioggia ce métier là, il l'a copié de ses compatriotes »/ « *mì so che avèimo copià da un pelestrinoto che se gà spoŝà co una da Cioŝa. Che stèva al'iŝola dei Saloni dove che stèvo mì. E ŝé sta lù che a Cioŝa ha portà sto mestiere qua, che l'ha copià dai so compaeŝani* »⁴⁵.

Cette version sur l'origine de la récolte des moules à Chioggia est confirmée par le mytiliculteur de Pellestrina Giannino Busetto, appelé Dato. Il nous explique que le fondateur fut Beppino Gnolo, en utilisant le surnom employé à la place du nom de famille, une coutume commune dans l'île. À Pellestrina et à Chioggia on a l'habitude de juxtaposer aux noms de famille des surnoms dans le but de distinguer les différentes familles, puisque dans ces deux localités nous en retrouvons sept : Ghezzo, Boscolo et Bullo à Chioggia, et Zennaro, Scarpa, Busetto et Vianello à Pellestrina. Cette forme de distinction dans la dénomination est tellement enracinée que souvent on connaît le surnom et non pas le nom de famille. Après Alfredo Gilebbi, dans les années 1970, ce sont les habitants de Pellestrina qui ont servi à forger un mythe de fondation pour les pêcheurs de Chioggia. Ainsi, Pellestrina devient le centre lagunaire de diffusion de la nouvelle activité qui commence à se diffuser en faisant tache d'huile. Pour les pêcheurs de Pellestrina, la transmission d'une nouvelle activité est encore aujourd'hui un motif d'orgueil à l'égard de la voisine, Chioggia, avec laquelle existe, depuis toujours, une certaine compétition qui n'a jamais complètement disparu. Les pêcheurs de Pellestrina admirent beaucoup la ténacité et le courage des pêcheurs de mer de Chioggia, mais en même temps ils désirent garder la primauté sur tout ce qui concerne la pêche lagunaire. Les habitants de Chioggia ont été accusés de copier les techniques de pêche des gens de

⁴⁵ Interview avec le pêcheur de Chioggia Mario, le 10 septembre 2010.

Pellestrina dont ils seraient jaloux. On leur attribue aussi souvent les dégâts causés par les pratiques illicites⁴⁶.

En revanche, les habitants de Chioggia, fiers et sûrs de leurs capacités de faire face à la mer, ne semblent pas trop touchés par cette réputation. Néanmoins, par rapport à la récolte des moules, Mario précise :

« Bepino a commencé avec l'*ostregghèro*, ensuite son beau-frère l'a copié, et ensuite tout le monde a commencé à copier. Mais l'*ostregghèro* ne l'ont pas inventé les gens de Pellestrina, ce sont les gens de Chioggia qui l'ont inventé, et il est très ancien »/ « *Bepino ha comincià co l'ostregghèro, dopo l'ha copià so cognàto, e dopo avemo comincià copiare tuti. Però l'ostregghèro no l'ha inventàto i pelestrinoti, l'ha inventàto i chioSoti e al Šé antichissimo* »⁴⁷.

Ainsi, l'ostentation de la maîtrise et des capacités entre les gens de Pellestrina et de Chioggia continue de la même manière depuis des siècles, et elle continuera dans l'avenir.

4.4 Conclusion

Le cas constitué par la mytiliculture dans l'île de Pellestrina semble confirmer certaines théories de l'anthropologue français Godelier. Ce dernier souligne que l'homme, contrairement aux animaux, ne se contente pas de vivre dans la société, mais il produit à son tour des sociétés culturelles. Grâce à ces dernières, l'être humain peut produire au cours de son existence des nouvelles méthodes de penser et agir sur lui-même et sur la nature qui l'entoure. Pour synthétiser ce concept, nous pouvons affirmer simplement que l'homme possède une histoire puisqu'il est capable de transformer la nature, par exemple à travers l'élevage ou l'agriculture. Cette capacité de transformation serait une partie intégrante de la nature de l'homme. Par conséquent, l'appropriation de la nature par l'être humain serait une appropriation à la fois matérielle et sociale, et la relation entre l'homme et

⁴⁶ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

⁴⁷ Interview avec Mario, le 10 septembre 2010.

la nature impliquerait avant tout le domaine culturel⁴⁸. En ce qui concerne la mytiliculture, à Pellestrina, nous assistons à une profonde transformation sociale et culturelle, due à des pêcheurs qui deviennent éleveurs presque du jour au lendemain, abandonnant spontanément la mentalité traditionnelle pour en emprunter une plus moderne, de type capitaliste. On ne se contente plus de ce que la nature offre et d'un niveau de vie de subsistance, on commence à en organiser la production et la reproduction.. De plus, on commence à produire non seulement pour satisfaire les besoins personnels ou de la communauté, mais sur la base de la demande et de l'offre des marchés, afin d'en tirer le profit le plus élevé. Dans une sorte de réaction en chaîne, la communauté entière de l'île se voit soudainement offrir un bien-être économique qui transforme le style de vie des habitants et les tire de plus en plus vers la société de consommation moderne. L'apparition des premières voitures remonte, par exemple, à la fin des années 1960 et au début des années 1970.

Nous pouvons affirmer que l'innovation portée par Alfredo Gilebbi a sauvé cette petite île de pêcheurs en la préservant du dépeuplement et d'un avenir d'émigration vers les villes industrielles ou vers des pays étrangers, un destin suivi par d'autres petits villages italiens.

⁴⁸ Pour un approfondissement du sujet, nous renvoyons à : Maurice Godelier, *L'idéal et le matériel*, Editions Fayard, Paris, 1984.

Chapitre 5 : L'évolution de la mytiliculture dans la lagune vénitienne

5.1.1 La phase de la récolte

Nous avons vu comment l'intervention d'Alfredo Gilebbi a favorisé l'introduction de la mytiliculture dans la Lagune de Venise, nous pouvons maintenant rendre compte des transformations qu'elle a connu depuis, en distinguant trois périodes.

Au tout départ, les pêcheurs de la lagune sud ont commencé à récolter les moules sur les bancs naturels de la lagune, en conservant les outils utilisés pour d'autres types de pêche comme *l'ostregghèro*. Puis, de nombreux élevages artisanaux sont apparus dans toute la partie méridionale de la Lagune. Enfin, la troisième étape est marquée par le transfert des viviers depuis la lagune vers la mer, il s'agit d'une phase d'industrialisation caractérisée par l'apparition de matériel et de technologies nouvelles, par une mécanisation du travail qui implique aussi l'acquisition de navires plus grands.

En ce qui concerne la première étape, celle de la récolte, notons tout d'abord que l'on ne peut pas la délimiter de manière nette (cette règle valant d'ailleurs également pour les autres phases du développement). Il y a à cela deux raisons. Premièrement, au moment où les pêcheurs ont commencé à se tourner vers la récolte des moules, les viviers d'Alfredo Gilebbi étaient déjà en fonction depuis longtemps. Deuxièmement, les nombreux habitants de Pellestrina ont continué à pratiquer la récolte pendant longtemps encore, puisqu'ils n'étaient pas en mesure d'obtenir une concession. Ailleurs, comme à Chioggia, l'activité de récolte des moules a continué – selon le libre choix des pêcheurs – jusqu'à la moitié des années 1980, quand elle a été remplacée par la récolte des palourdes.

Pour la récolte des moules dans la lagune, on a d'abord commencé par se servir de *l'ostregghèro* qui, comme son nom l'indique, a été conçu pour la récolte des huîtres, mais qui était déjà employé pour draguer les fonds à la recherche d'autres

types de mollusques. Il s'agit d'un ustensile à la traîne, muni d'un sac en filet où va se déposer tout ce qui est ramassé sur le fond. Il possède une ouverture fixe cerclée de métal. Souvent, on lui appliquait une lame très dure sur le côté inférieur, à l'aide de laquelle il était possible de pénétrer dans fonds les plus résistants¹. Beaucoup de pêcheurs, surtout ceux de Chioggia, le désignent en employant le mot *cassa*, « cache », le terme *ostregghèro* étant surtout utilisé à Pellestrina (cet aspect engendre parfois des difficultés quand il s'agit d'identifier l'ustensile dont l'informateur est en train de parler).

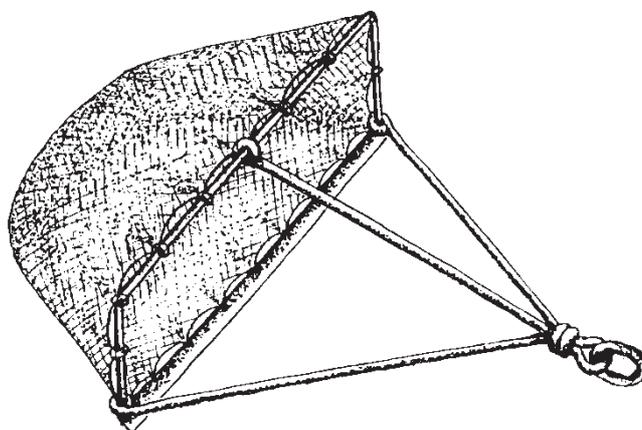


Figure 1. *Ostregghèro*

Appartenant à la catégorie des « dragues »², c'est donc un filet que l'on traîne sur le fond des canaux de la lagune à partir d'une embarcation.

Il existait aussi une version appelée *ostregghèro da piombo*. Dans ce cas, à la place de la lame, on fixait des plombs sur le côté *inférieur* du filet, pour le lester. C'est à cette couronne de plombs que *l'ostregghèro da piombo* doit son nom. Cette technique

¹ Interview avec le pêcheur Mario, le 10 septembre 2010.

² Les classifications des ustensiles font référence à l'International Standard Statistical Classification of Fishing Gear della FAO (food and organization).

permettait d'accéder plus facilement à des fonds souvent recouverts d'algues, tout en s'adaptant au relief des sites ainsi dragués ³.

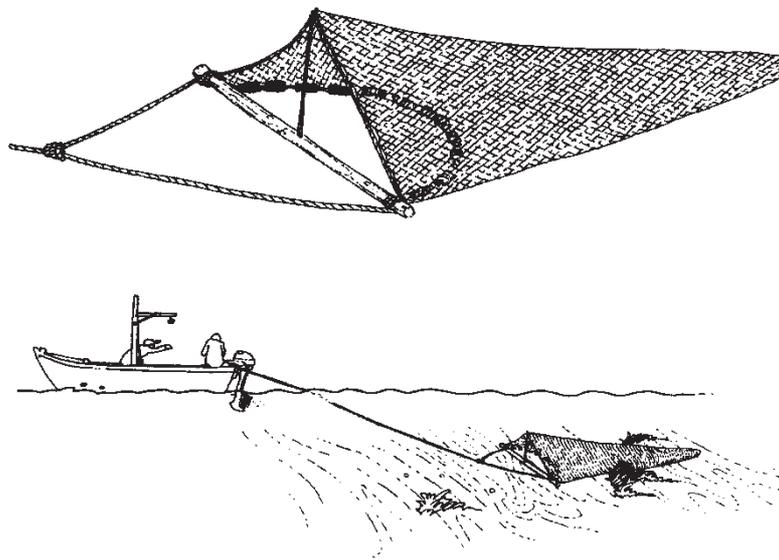


Figure 2. *Ostreghero da piombo*

Comme nous pouvons le comprendre facilement en observant le dessin, le filet était maintenu ouvert grâce à une hampe de bois placée à la verticale au centre de la structure.

Le montant des deux ustensiles mesurait 1 m de longueur environ, et 30 cm de hauteur, mais la taille pouvait varier puisque chaque pêcheur apportait ses modifications, en fonction des zones où il allait pêcher.

On utilisait aussi parfois le *scassadiavolo*, « chasse-diable » un instrument surtout employé pour la pêche en mer avant la deuxième guerre mondiale, par les gens de Chioggia. Tout comme l'*ostreghero*. Il s'agissait d'un filet à la traîne, ouvert grâce à une armature en fer de forme rectangulaire et lesté par du plomb. Il arrivait parfois que l'on y ajoute une lourde chaîne en fer qui favorisait la stabilité lorsqu'il était traîné sur le fond. Le *scassadiavolo* diffère d'autres types d'*ostregheri* en raison de la présence

³ Cette description se base sur plusieurs interviews, en particulier celle de Mario, le 10 septembre 2010 et celle de Giannino Busetto, le 19 juin 2010.

de deux traîneaux aux extrémités, grâce auxquels il glisse facilement, en évitant toute friction⁴.

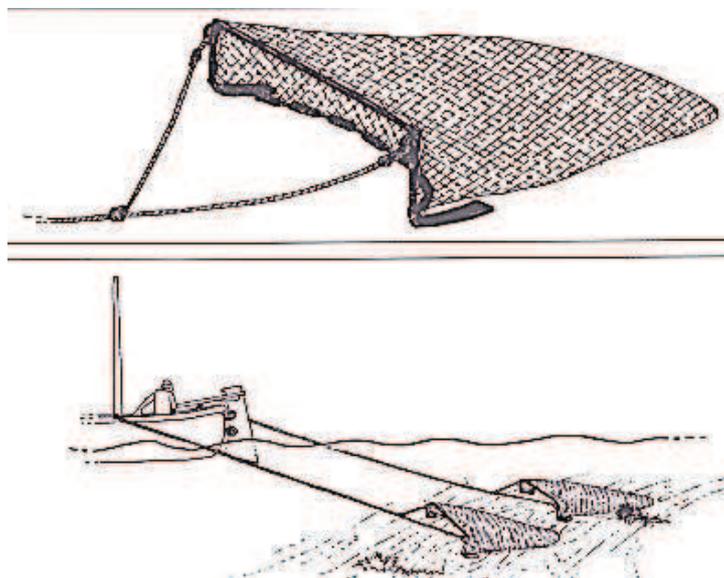


Figure 3. *Scassadiavolo*

Quand on n'utilisait pas encore les moteurs, certains pêcheurs de Chioggia se servaient d'un treuil lorsqu'il fallait récupérer ces filets à la traîne, tout le travail s'effectuant alors à la force du poignet. Ces outils n'étaient pas exclusivement employés pour les bivalves, mais aussi pour la capture des poissons qui habitaient dans le fond.

Il s'agit donc d'ustensiles très semblables entre eux, qui pouvaient être modifiés de façon à mieux s'adapter aux spécificités des sites où le pêcheur choisissait de se rendre. Toutes les variantes que nous avons analysées étaient munies d'un anneau de fer, appelé *s-ciaonèa*⁵, auquel on liait le bout utilisé pour les traîner depuis le bateau. Le seul instrument qui en était dépourvu était l'*ostregghèro da piombo*, dans sa version la plus simple, celle construite avec un bâton en bois. Dans

⁴ Interview avec Mario, le 10 septembre 2010.

⁵ Il s'agit d'un mot d'argot intraduisible.

ce modèle, le bout avec lequel on le reliait au bateau était fixé directement au support en bois, à l'aide de nœuds.

A Chioggia, ces ustensiles ont servi à récolter les moules jusque dans les années 1980. Ils ont ensuite été abandonnés lorsque l'introduction de nouvelles technologies les a rendus obsolètes. Cette disparition est également liée à l'arrivée dans la lagune d'une nouvelle espèce de palourde, surnommée « palourde japonaise », et dont la récolte était moins fatigante et plus rapide que celle des moules, tout en générant plus de profits. Les pêcheurs se reconvertirent donc en masse pour se consacrer à cette nouvelle activité⁶.

La décision de la Capitainerie du Port de considérer comme navigables la plupart des canaux lagunaires a également pesé, car elle impliquait d'y interdire toute forme de pêche (que ce soit à la traîne ou avec un filet fixe), ces instruments devenant dès lors un obstacle à la navigation⁷. Initialement les pêcheurs ont refusé de reconnaître une loi qui les privait d'un type de pêche qu'ils pratiquaient depuis toujours et à laquelle beaucoup d'entre eux se consacraient entièrement pendant toute une partie de l'année. Ils ont donc été nombreux à continuer à pêcher dans les canaux navigables, insouciant des amendes et grâce aux contrôles très réduits. L'une des astuces consistait à garder un couteau à portée de main pour couper le bout qui reliait l'ustensile au bateau, dans le cas où l'on soupçonnait qu'un bateau des impôts était en train de s'approcher. Les contrevenants rusés avaient pris l'habitude de lier un fil de pêche très fin à l'*ostregghèro*, auquel on reliait un petit bouchon en liège. Il leur suffisait donc de revenir un peu plus tard et de repérer le petit bouchon pour récupérer le filet et son contenu⁸.

Aujourd'hui seule l'utilisation de l'*ostregghèro da piombo* est encore permise aux pêcheurs professionnels (sauf dans les canaux navigables) mais celui-ci est devenu obsolète.

⁶ Ce sujet sera analysé dans les prochains paragraphes.

⁷ Interview avec F.V., le 2 février 1998, tiré d'une recherche précédente.

⁸ Interview avec Giannino Busetto, le 24 juillet 2010.

Généralement, les parties en filet des *ostregbèri* n'étaient pas soumises à l'*inténta*, (mot d'argot intraduisible, qui désigne une opération laborieuse que nous décrirons juste après) : étant donné qu'elles étaient de petites dimensions, faciles à fabriquer et sans trop dépenser, on préférait les remplacer directement quand c'était nécessaire⁹.

L'*inténta* était un traitement auquel les filets en coton étaient soumis pour les conserver plus longtemps et qui consistait à les plonger dans de l'eau bouillante (douce ou salée), mélangée à de l'écorce de pin maritime écrasée. Cette pratique a été abandonnée avec la diffusion progressive des filets modernes en nylon.

Quand on sortait avec l'*ostregbèro* pour aller ramasser les moules il était nécessaire d'être au moins à deux dans un bateau, parfois à trois. Une ou deux personnes devaient contrôler l'équipement et actionner le treuil, tandis qu'un marin devait conduire le bateau. Dans les années 1970, années qui précédèrent la grande diffusion des treuils on le récupérait à la main en tirant sur la corde. Il s'agissait d'un travail très fatigant et il fallait faire attention à bien calculer les distances sur lesquelles on ces filets, en fonction de l'endroit où l'on se rendait. Pratiquement : si dans une zone le banc naturel de moules était particulièrement riche il fallait parcourir de petites distances, c'est-à-dire faire des *calàe più svelte*, des « descentes plus rapides », afin de ne pas remplir excessivement le sac, qui, sinon, devenait trop lourd. Généralement une *calà*, « descente », représentait entre 25 et 50 m de distance¹⁰. Le problème était lié au poids excessif du sac en filet, trop lourd pour être hissé à bord à la force des poignets. Cela avait lieu en cas d'erreur de calcul ou quand on ne connaissait pas bien la zone. Giannino Busetto explique que :

« Imagine que la cache s'est remplie, et à deux tu ne peux pas hisser plus d'un quintal, et il y a deux quintaux dedans [dans la cache], comment est-ce qu'on fait ?

⁹ L'avis diffusé parmi les pêcheurs est que les parties les plus soumises à l'érosion due à l'eau de mer sont celles submergées et émergées en alternance avec les marées. Un ustensile toujours plongé dans l'eau se détériore beaucoup plus lentement. Pour un approfondissement, nous renvoyons à R. Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, Cierre Edizioni/Canova, Verona – Treviso, 2004.

¹⁰ La *calà*, dans l'argot des pêcheurs de la lagune, est l'opération de plonger les filets dans l'eau.

Pousse le moteur à fond et vérifie si le filet se déchire, autrement tu es en train de pêcher dans le canal ? Tu ramènes tout à sec et peut-être tu peux récupérer. Parce qu'à sec, tu prends avec un crochet le cul du filet, tu le relèves et tu le vides. Tu vas à toute vitesse dans une zone sèche et s'il fait chaud tu vas aussi dans l'eau. Et s'il fait froid, tu as toujours un crochet, tu l'accroches au cul et tu le vides » / « *Meti che la casa se aveva impeniò, e in do più de un quintale no ti tiri su, e dentro ghé ne Šé do quintài, come se fa? Daghe forsa al mancolo e vedi se se sbréghe el re, o sinò ti Šé che ti peschi in canale? Porta tuto in seca e forse ti pòli recuperare. Perché in seca, ti ciàpi con un ganso il culo del ré, ti lo tiri e ti lo svodi. Vai tuta forsa su una seca e se fa caldo ti va anca in acqua. E se Šé fredo, ti ha sempre un rampìn, ti ghé lo buti sul culo e ti lo svodi »¹¹.*

Ainsi il fallait se débrouiller pour trouver une solution, même si cela impliquait de perdre le filet ou de l'endommager volontairement. Quand l'eau était chaude le problème n'était pas très grand, puisqu'il suffisait de rejoindre une zone peu profonde pour descendre dans l'eau et vider à la main une partie du contenu. En revanche, quand il faisait froid la manipulation s'avérait plus compliquée. On approchait alors le plus possible l'*ostreghero* du bateau, et à l'aide d'un crochet fixé au sommet d'un long bâton, on essayait d'accrocher le fond du sac, de manière à le soulever et en faire sortir une partie du contenu, pour pouvoir ensuite le hisser à bord facilement. Comme nous pouvons le remarquer grâce à ce témoignage, même la récolte simple des moules demandait une expérience et un savoir-faire remarquables, exactement comme tout autre type de pêche.

Même si, à Pellestrina et à Chioggia on utilisait les mêmes équipements, nous remarquons de profondes différences entre ces deux localités. À Pellestrina, la majorité des pêcheurs qui se consacraient à la récolte des moules se sont rapidement tournés vers l'élevage lorsque la pratique a commencé à se répandre dans la lagune sud. Ceux de Chioggia ont manifesté beaucoup plus de résistance, préférant aller ramasser les moules seulement pendant l'été et quand leur prix était rentable, sans pour autant abandonner la pêche le reste de l'année. Les pêcheurs de Chioggia ont donc su insérer le nouveau métier parmi les autres pêches saisonnières. C'est en partie pour cette raisons qu'à Chioggia la récolte des moules s'est prolongée jusque

¹¹ Interview avec Giannino et Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.

dans les années 1980, alors qu'à Pellestrina, elle a cessé entre la fin des années soixante et le début des années soixante-dix. En outre, les habitants de Pellestrina qui se sont tournés en masse vers la mytiliculture se sont bientôt retrouvés prisonniers d'une forme de monoculture et soumis aux prix imposés par les commerçants. Ils perdirent donc tout pouvoir contractuel. C'est fut l'une des raisons parmi celles qui ont convaincu les habitants de Chioggia de ne se consacrer à l'élevage que de manière limitée et à voir la mytiliculture comme une activité complémentaire à la pêche¹².

Rappelons que jusqu'à la fin des années 1970, en Italie il n'était pas obligatoire de passer par les centres de traitement. Les eaux n'étaient pas non plus classées sur la base de leur salubrité. Suite à l'épidémie de choléra qui a frappé Naples au milieu des années 1970, le Parlement est intervenu, par l'intermédiaire de la Commission hygiène et santé de la Chambre, pour établir projet de loi – la loi étant entrée en vigueur depuis– sur les « normes hygiéniques et sanitaires pour la production, le commerce et la vente des mollusques lamellibranches comestibles »¹³.

En réalité, ces normes furent seulement imposées aux mytiliculteurs déclarés, parmi lesquels on ne comptait tous ceux qui continuaient à se livrer à cette activité de manière informelle et souvent de façon abusive, les systèmes de contrôle étant particulièrement inefficaces.

Consécutivement à l'adoption de ces mesures législatives, on a vu naître, dans toute l'aire vénitienne et en particulier à Chioggia, de nombreuses entreprises de transformation et de commercialisation dont beaucoup sont encore actives et florissantes.

Dans les années 1970 le prix de gros pour les moules était à peu près de 150 liras le kilo (8 centimes d'euro environ)¹⁴. Il a augmenté de façon constante pour atteindre environ 1000 liras le kilo (50 centimes d'euro environ) aux alentours de

¹² Interview avec Marco Spinadin, président Federcoop pesca de Chioggia, le 20 septembre 2010.

¹³ M. Zerbinato, *Mitilicoltura, una ricchezza da difendere. Un ettaro di laguna rende 100 milioni*, in « Agricoltura delle Venezie. Consulta per l'agricoltura e le foreste delle Venezie », année XXXI, n° 1-2, 1978, p. 7.

¹⁴ *Ibidem*.

1995. Puis, au tournant du vingt-et-unième siècle, sous la pression conjointe de la surproduction et de l'intensification de la concurrence nationale et étrangère, les prix ont commencé à se stabiliser en début de saison, aux alentours de 50 centimes pour les moules de la lagune et de 60 centimes pour celles de la mer. Ils atteignent respectivement 70 et 75 centimes en fin de saison.

Pour présenter un exemple concret, durant l'été 2012, la société Mitilpesca des héritiers d'Alfredo Gilebbi a vendu son produit à 55 centimes le kilo au mois de juin, et à 75 au début du mois de septembre. Ces prix sont soumis à beaucoup de variations selon la saison qui peut être plus ou moins rémunératrice selon la qualité, la zone d'origine du produit et le client. Quoi qu'il en soit, depuis les années 1990, le prix n'a plus augmenté ¹⁵. En prenant une fois de plus l'exemple de la société Mitilpesca, le prix de vente le plus élevé pour la dernière décennie (atteint en 2008) était de 80 centimes le kilo ¹⁶.

Dans la période comprise entre la fin des années 1960 et la moitié des années 1980, l'association entre des prix très élevés (en particulier pendant la pleine saison d'été) et une forte demande a entraîné un autre phénomène: la surexploitation de la ressource par des gens qui agissaient de façon plus ou moins légale selon les cas. Attilio Schiavon, qui dans les années 1980, allait ramasser des moules au niveau des digues du Lido comme deuxième travail, rappelle qu'il arrivait à les vendre aux restaurants à 300 lire le kilo. Le bénéfice était mutuel puisque le restaurateur les aurait payées 1000 lire à la poissonnerie (50 centimes d'euro environ). Attilio explique que son salaire d'ouvrier était à l'époque de 150.000 lire. La récolte des moules lui permettait de dégager un complément non négligeable ¹⁷.

Durant toutes ces années, Attilio, comme tant d'autres, n'hésitait pas à endosser l'équipement des plongeurs pour aller couper la partie inférieure de quelques *rèsta* bien fournies, en laissant son bateau à l'écart pour ne pas attirer les

¹⁵ Interviews avec Giannino et Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010, et avec Riccardo et Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010.

¹⁶ D'après un entretien avec Stefano Gilebbi, décembre 2012.

¹⁷ Interview avec Attilio Schiavon, le 25 mars 2010.

souçons. Et comme les autres, il se laissa lui aussi emporter par la frénésie de la palourde japonaise. Il abandonna alors les moules pour se consacrer exclusivement aux palourdes. Ces dernières rendaient 17.000 liras le kilo entre la fin des années 1980 et le début des années 1990. Cela lui permettait de gagner 300.000 liras par jour (150 euros environ)¹⁸.

Pour les pêcheurs non professionnels non seulement la récolte des moules était moins rentable que celle des palourdes mais le travail était aussi beaucoup plus fatigant. Il fallait rester plongés pendant des heures parmi les rochers des digues foraines, soit en apnée, soit équipé de bouteilles à air comprimé. Une fois ramassées, les moules ne pouvaient pas être vendues directement aux restaurateurs à cause des déchets attachés aux groupes de moules, ce que les pêcheurs appellent les *gràspi* - Notons qu'il s'agit encore d'un terme emprunté au monde paysan, phénomène que nous avons déjà repéré dans le deuxième chapitre. - Il fallait passer des heures à les détacher les unes des autres en faisant attention à ne pas déchirer le byssus, à éliminer les plus petites, à débarrasser les coquilles de leurs petites concrétions pour enfin les rincer plusieurs fois dans un seau d'eau, que l'on agitait avec force à l'aide d'un bâton en bois, afin de faire disparaître toute trace de sable. Attilio décrit de cette manière une de ses journées de récolte :

« Moi, je devais trier les [exemplaires les] plus grands, et les autres je les jetais dans l'eau, et ensuite je nettoyais chacune avec mon couteau et je laissais la petite barbe [le byssus]. Ils sont très sales. Je les mettais dans un seau et je les lavais avec un bâton » / « [...] *Mì, me tocàva sernir quei grandi e staltri i butàvo in acqua, e po' ogni un col coltèo i pulivo e lasàvo la barbèta. I Sé tanto sporchi. Prima i metèvo anche su un sécio e con un baston li lavavo* »¹⁹.

Parfois il arrivait aussi de vendre les moules directement sur la digue, à des gens qui en faisaient demande. Cette opportunité était une grande chance parce qu'elle permettait de gagner de l'argent sans avoir à charger des kilos et des kilos de

¹⁸ *Ibidem.*

¹⁹ *Ibidem.*

moules sur le vélo - le moyen de transport d'Attilio - pour les ramener jusqu'au centre habité de l'île du Lido.

Même si la récolte des moules n'est plus considérée comme une activité très rentable, encore aujourd'hui, il y a des gens qui se rendent sur les digues en été, dans le but de revendre les moules aux restaurants de Venise. Il s'agit de retraités et de personnes qui désirent gagner un peu plus d'argent. Attilio raconte :

« Avec les moules on ne gagne pas beaucoup, et pourtant certains le faisaient. Encore aujourd'hui j'ai mon ami du Lido qui les vend aux restaurants, Gianni. Mais il faut en attraper beaucoup, et ensuite il faut que tu les nettoies, c'est fatigant, tout s'y accroche » / « *Ma no śé che coi peòci se guadagna tanto, però ghé gèra chi che faséva. Ancora adesso go il mio amico del Lido che al ghé i vende nei ristoranti, Gianni. Però biśogna ciapàrne tanti, e po biśogna che ti i nèti, śé vita, ghé śé tacà de tuto* »²⁰.

Si ce petit marché local survit, c'est essentiellement parce que les habitants sont convaincus que les moules sauvages, appelées « vénitiennes » pour les distinguer des moules d'élevage, sont plus savoureuses. Cette conviction bien enracinée est répandue dans toute la lagune et, à Chioggia, certains grossistes n'achètent que des « vénitiennes » pour leur consommation personnelle. Ils dédaignent complètement tout ce qui provient des élevages²¹.

Dans la lagune de Venise cette économie informelle ne concerne pas uniquement les moules et les palourdes. De nombreux hommes-grenouilles profitent en effet de leur connaissance du terrain pour ramasser aussi des hérissons de mer, des praires, des crabes, quelques homards et tout ce qu'on peut capturer et qui détient une valeur économique.

À côté des pêcheurs subaquatiques résiste encore, à Chioggia et à Pellestrina, la figure de l'ancien pêcheur à la retraite qui, pendant la saison, se rend avec son petit bateau pour ramasser - *grattare*, « gratter » - les moules des poteaux en bois (soit les

²⁰ *Ibidem.*

²¹ Interview avec Riccardo et Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010.

briccole soit les poteaux d'amarrage)²². Dans ce cas aussi, au-delà de la consommation personnelle, les destinataires sont souvent les restaurateurs locaux et, en l'absence de demande, les mêmes grossistes qui reçoivent le produit *sauvage*. Cependant les quantités sont tellement dérisoires qu'il n'est pas possible de développer un véritable marché pour les moules sauvages ; pour cette raison on continue à les offrir dans le circuit de la restauration. Mais la salubrité de ces produits n'est pas garantie, car tout ce qui transite par le marché informel (le problème concerne donc aussi la « palourde japonaise ») échappe au contrôle sanitaire auquel sont soumis les centres de purification et de commercialisation.

Afin de « gratter » les moules des poteaux tout en restant commodément à bord de leur embarcation, les pêcheurs ont récemment développé un ustensile particulier, appelé *ràsca*. Il s'agit d'un outil très simple, classé parmi les différents types de drague manuelle. Comme presque tous les instruments de pêche, il en existe de toutes sortes, les pêcheurs y ajoutant souvent leur marque personnelle. La *ràsca* ressemble beaucoup au *rastrello a mano*, elle est composée d'un montant en métal, en fer ou en acier, de forme rectangulaire et parfois aussi triangulaire. Elle mesure entre 50 et 70 cm de longueur pour 30 à 40 cm de hauteur. Sur le côté extérieur du montant est placée une longue rangée de dents qui servent à « gratter » le support afin d'en arracher les moules et qui donne à l'instrument l'aspect d'un râteau de jardinage. Dans ce cas aussi l'ustensile est muni d'un sac en filet où est déposé tout ce qui est ramassé. Pour faciliter sa manipulation lorsque l'on utilise un bateau, la *ràsca* est fixée à un long manche en bois, qui peut mesurer jusqu'à 6 mètres voire plus²³.

Lorsque, à Chioggia on utilisait encore l'*ostregghèro* pour la récolte des moules, on employait des bateaux de 10 ou 11 mètres au maximum, semblables à ceux qui, aujourd'hui, sont utilisés pour les transports et qui sont appelés *topo*. À Pellestrina, où les embarcations traditionnelles ont toujours été plus petites, on sortait pêcher

²² *Ibidem*.

²³ D'après un entretien avec Riccardo et Andrea Boscolo, le 3 décembre 2010.

avec les *sandòli*, appelés aussi *sampierotte* du nom d'un des village de l'île de Pellestrina, San Pietro in Volta.

Mario, pêcheur de Chioggia né en 1967, rappelle que, quand il avait dix ans, il a commencé à sortir pêcher avec son père et ses grands frères pour la récolte des moules, une activité que la famille a réalisé de manière saisonnière jusqu'à la moitié des années 1980. Dans son cas, la décision d'abandonner cette activité est essentiellement liée à l'intensification des contrôles de la Capitainerie de Port et des Impôts, qui s'occupaient de faire respecter l'interdiction de pêche dans les canaux navigables. Au départ, la famille de Mario ne s'est pas résignée et a commencé à rechercher de nouvelles zones de récolte en direction du sud, jusqu'à Porto Levante et à la Pila. Dans ces localités situées près de l'embouchure du Po, à l'époque « on ne savait pas ce que c'étaient les moules »/« *non si sapeva cosa fossero i peòci* »²⁴.

Selon Mario c'est précisément grâce à son équipage et aux autres bateaux de Chioggia, que les habitants de cette nouvelle zone, très riche en poisson, auraient appris à leur tour le métier des moules. Comme les anneaux d'une longue chaîne qui s'allonge de plus en plus, le « mythe de fondation » se répète à Porto Levante, sur le modèle de l'histoire construite autour d'Alfredo Gilebbi pour l'île de Pellestrina ou de Beppino Gnolo pour Chioggia. Cette fois, ce sont les habitants de Chioggia qui transmettent le métier.

Pour rejoindre la zone de Porto Levante il faut gagner la mer et naviguer vers le sud, si les conditions atmosphériques le permettent. Cependant, même en cas de mauvais temps, on ne renonçait pas à une journée de travail et on choisissait de remonter avec les bateaux le long des rivières les plus sûres. Généralement on partait pendant la nuit et on s'attardait plusieurs heures, dix heures parfois, alors qu'il fallait aussi tenir compte du temps de navigation nécessaire pour atteindre les endroits les plus éloignés. On ne s'arrêtait même pas pour manger. Pour les repas, il fallait

²⁴ Interview avec Mario, le 10 septembre 2010.

s'organiser pour grignoter à la maison avant de partir et parfois on ramenait à bord un petit goûter pour les membres les plus jeunes de l'équipage²⁵.

Même s'il ne s'agit pas véritablement de pêche, mais plutôt de récolte, avec les *ostregghèri* nous retrouvons chez les pratiquants la même compétitivité qui règne dans le monde de la pêche. Mario explique:

« La compétitivité a toujours existé ! C'est le monde de la pêche : le pêcheur est orgueilleux, et il y a beaucoup de compétitivité, mais souviens-toi qu'il y a aussi le progrès, il faut qu'il y ait, c'est aussi pour donner du mordant. Comme ceux qui disent « l'important c'est de participer », ce n'est pas vrai, n'y crois pas, sinon il n'y aurait pas de progrès non plus. Il faut qu'il y ait ce mordant qui fait du bien. Cette chose a toujours existé dans le monde de la pêche, avec les moules aussi. Et même, si on pêchait à trois, quatre, tous l'un à côté de l'autre, il y avait un défi dont tu ne peux pas te rendre compte : c'était un défi. Pour celui qui pêchait plus, celui qui le faisait avant les autres, nous étions stimulés. Mon papa me disait « Allez, allez ! », et nous avions du mordant. » / « *Sempre stà la competitività! Il mondo dela pesca šé che il pescatore è molto orgoglioso e ghé šé molta competitività, però ricordate che ghé šé anche lo sviluppo, bišogna che ghé sia, šé anche per darte grinta. E' come quei che diše 'l'importante è partecipare', no è vero, no crédarghe mai, altrimenti no ghé šé neanche sviluppo. Bišogna che ghé sia chéla grinta che fa anche ben. Sempre ešistìo sta roba nel mondo dela pesca, anche coi peòci. Adiritura, se gèrimo che peschèvimo in tre, quatro, tuti tacài, ghé gèra una gara che neanche no ti te rendi conto: gèra una gara. A chi prendeva de più, a chi faséva prima, gèrimo stimolài. Mio papà ne dišéva 'dai, dai', e nialtri gèrimo grintoši »²⁶.*

Selon Mario, la compétition est fondamentale pour stimuler les petites et grandes innovations individuelles, sans lesquelles il n'y aurait aucun *sviluppo*, un mot qu'il faut interpréter comme « progrès ». Tout resterait toujours au même point. L'orgueil personnel est une partie intégrante de la compétition, ce désir de se distinguer des autres, qui fait qu'un pêcheur aspire à améliorer de plus en plus son activité. Ces améliorations échappent au cadre individuel, parce qu'elles sont source de prestige pour l'individu, mais aussi – et surtout - parce qu'elles ont un impact économique qui concerne la communauté de pêche toute entière.

²⁵ *Ibidem.*

²⁶ *Ibidem.*

La phase de récolte à proprement parler, avec *l'ostregghero*, durait deux heures, mais c'est seulement ensuite que commençait la partie la plus longue et la plus fatigante du travail. Le nettoyage et le triage pouvaient en effet demander jusqu'à sept ou huit heures pendant lesquelles il fallait rester toujours dans la même position inconfortable, pliés en avant.



Figure 1. Le travail des moules dans le bateau

Afin de rendre ce travail un peu plus agréable, on avait l'habitude de se réunir en amarrant les bateaux les uns aux autres pour former ce que Mario appelle une *compagnia di barche*, « compagnie de bateaux ». L'étape compétitive de la pêche s'étant achevée, on amarrait l'embarcation près du rivage et s'instaurait un moment de grande convivialité, grâce au beau temps d'été et au fait que les équipages étaient, pour la plupart, composés par des jeunes. Pendant les heures de travail il y avait toujours quelqu'un prêt à raconter une blague ou un ragot, et tout le monde riait. Une radio à piles tout à fait immanquable passait les succès de l'époque. La présence des épouses et des filles des pêcheurs – qui participaient aux opérations de nettoyage de manière à accélérer le travail – contribuait à améliorer l'ambiance générale de convivialité, dont Mario se souvient encore aujourd'hui avec nostalgie.

Les années de sa jeunesse lui reviennent en mémoire:

« J'étais un garçon, j'avais dix-sept ans, et les filles qui avaient mon âge allaient travailler les moules. Parce que quand on les ramassait on se retrouvait tous au même endroit, on mettait une radio, et on se faisait compagnie. On parlait [...] Pour nettoyer on se mettait tous ensemble, avec ces jeunes filles, et ensuite, quand on allait danser je les retrouvais et nous avions une relation d'amitié. C'était beau, je me souviens ! » / « *Gèro un ragaso che avarò vùò diciasete ani, e le figlie che avevano la stesa età mia, andèva a lavorare a peòci. Perché quando che li prendèmo se fèmo tuti su una pošisione, metèvimo una radio, e se fèvimo compagnia. Se parlava... Per pulire se fèvimo tuti insieme a ste ragase e dopo co 'ndèvimo balare le trovèvo e avèvimo un raporto de amicisia. Gèra bèlo, me ricordo!* »²⁷.

L'équipage du bateau de Mario était composé de son père et de ses trois grands frères, pour un total de cinq personnes, un nombre plus que suffisant pour le déroulement de toutes les étapes du travail²⁸. Au retour, les bateaux qui avaient à bord seulement deux ou trois hommes passaient chercher les femmes de la famille, mais aussi les enfants, qui attendaient sur le rivage. Ainsi, tout le monde pouvait participer à la séparation et à la sélection des moules, ce qui permettait de gagner beaucoup de temps. On retirait les algues fixées aux coquilles avant de les rejeter à l'eau. Quand ce travail long et répétitif était achevé, on entassait les moules en vrac dans des sacs, prêts à être remis au grossiste ou au client.

Quand les éleveurs de la lagune ont continué à vendre la production directement en *rèsta* jusqu'aux premières années 1980, les ramasseurs qui visaient moins la quantité que la qualité sont parvenus à dégager des profits supérieurs en vendant des produits préalablement nettoyés et sélectionnés.

Pour rincer la vase et le sable, on utilisait généralement des paniers sur lesquels on renversait de l'eau de mer en abondance, à l'aide d'un seau même si quelques-uns préféraient utiliser une technique semblable à celle qu'employait Attilio quand il partait pêcher dans les digues foraines, et nettoyer les coquillages en les plongeant dans un seau rempli d'eau de mer et en les remuant à l'aide d'un gros bâton en bois.

²⁷ *Ibidem.*

²⁸ *Ibidem.*

Il fallait répéter cette opération plusieurs fois pour que les moules soient prêtes à être vendues²⁹.

Pendant les longues heures de travail réalisé en commun, des amitiés très fortes naissaient entre les jeunes garçons et les jeunes filles, liaisons qui se terminaient parfois par des mariages. Les hommes les plus âgés s'attardaient volontiers à discuter et faire des blagues, mais préféraient un bon verre de vin au bistrot, à partager avec les amis à la fin de la journée. Nous remarquons que dans cette étape il n'y a aucune trace de rivalité : la compétition prenait fin au moment où l'on remontait les filets dans le bateau. En outre, les équipages qui formaient une compagnie pour le triage des moules pouvaient être composés de bateaux provenant de différents villages de Pellestrina et de Chioggia. Dans ces deux localités le terme *compagnia* fait référence à un groupe formé par plusieurs bateaux appartenant à des pêcheurs généralement apparentés, qui s'associaient pour certains types de pêche exigeant une main-d'œuvre nombreuse ou encore pour les filets mettre en commun afin de pêcher davantage de poissons. En ce qui concerne Chioggia, le mot *compagnia* peut aussi faire référence à l'équipage, ainsi qu'au bateau³⁰.

Nous rappelons que pendant la saison de la vente des moules, les pêcheurs travaillaient tous les jours. Dans la lagune, on sortait même en cas de mauvais temps, le danger est limité, sauf dans certaines zones particulièrement profondes (par exemple dans la localité dénommée Fondi dei Sette Morti). Il était suffisant de s'habiller avec des cirés très lourds pour se protéger de la pluie et du vent. Ensuite, la législation sur la pêche a interdit aux pêcheurs – à leur grand désarroi – de travailler le samedi et le dimanche. Tout comme l'interdiction de pêcher dans les canaux navigables, cette disposition marqua le début d'un changement dans les habitudes et la mentalité des pêcheurs de la lagune, changement qui n'a jamais été complètement accepté. Pour un pêcheur de l'époque, il était inconcevable d'avoir des jours et des horaires de travail préétablis, étant donné que la pêche était réglée par les

²⁹ Interview avec Aldo Marmi, le 13 mai 2010.

³⁰ Interview avec Marco Spinadin, le 20 septembre 2010.

événements naturels. Il était donc plus que normal de sortir pêcher le dimanche si les conditions météorologiques et la marée étaient favorables. Cette logique était encore plus valable suite à une période de mauvais temps, lorsqu'il était indispensable de compenser le manque à gagner.

5.1.2 La récolte des *peòci peloši* (moules poilues)

A l'époque où la récolte des moules battait son plein dans les eaux de la lagune, les pêcheurs ramassaient aussi un type particulier de mollusque surnommé *peòcio pelošo*, « moule poilue ». En réalité, il s'agit d'une espèce très distincte des moules : le *Modiolus barbatus*. Dans certaines régions d'Italie il est appelé aussi *mussolo*, un nom qui est désormais entré dans le vocabulaire italien. Cependant, les naturalistes des siècles passés, Chiereghin et Olivi par exemple, le classaient parmi les *Mytilus*.

Sa forme et sa couleur rappellent en effet celles des moules communes, mais il est beaucoup plus petit (4 centimètres environ) et sa valve est recouverte d'un fin duvet, d'où l'expression « moule poilue ». Le pêcheur Mario les décrit de la manière suivante :

« Elles ne grandissaient pas beaucoup. Elles ont du poil attaché, c'était une race qui a disparu. Elles étaient bonnes quand même, mais elles étaient différentes. Il n'y en avait pas beaucoup [...] » / « *No i veniva grandi. I šé col pelo tacò, gèra una rasa che šé sparià. Buoni lo steso, ma i gera diversi. No che ghé ne gèra tantissimi [...]* »³¹.

³¹ Interview avec Mario, le 10 septembre 2010.



Figure 4. Quelques *peòcio pelošo*

Selon Aldo Marini, ces mollusques ont un goût très particulier qui se rapprocherait davantage de celui des dattes de mer que de celui des moules³². Dans la lagune, ils vivaient surtout sur les fonds des canaux les plus profonds, et il arrivait de les pêcher de manière occasionnelle quand on allait ramasser les moules ou d'autres mollusques avec les *ostregghèri*. Ils ne forment pas de bancs naturels comme les moules, mais sont plutôt éparpillés par-ci par-là, raison pour laquelle, en une journée, on n'arrivait jamais à en ramasser plus de 20 ou 30 kilos, et encore quand on avait de la chance. Pour faire une comparaison, avec les *ostregghèri* un pêcheur ramassait une moyenne de 5 quintaux de moules par jour. Nous avons vu que pendant toutes ces années, la majorité de la production s'adressait aux marchés du sud. Or dans le sud, et dans les Pouilles en particulier, les *mussoli* étaient - et sont encore aujourd'hui – très appréciés.

Lentement les « moules poilues » commencèrent donc à se faire connaître dans la zone de Venise, où elles devinrent rapidement un produit de niche très recherché. Chaque poissonnier en offrait une petite quantité à la vente. Les restaurants spécialisés dans les plats de poisson les recherchaient aussi assidûment et allaient même jusqu'à les exposer dans leurs vitrines. Aldo Marmi raconte que certains clients refusaient même d'acheter les moules si avec celles-ci il n'y avait pas quelques

³² Interview avec Aldo Marmi, le 13 mai 2010. Aldo Marmi a été le président de la coopérative de pêcheurs de San Pietro in Volta, dans l'île de Pellestrina, jusqu'à la résiliation, en 2012, à cause d'une procédure de faillite. Il est à son tour fils de pêcheurs devenus éleveurs.

kilos de « poilues »³³. Il va de soi qu'étant un mollusque rare et recherché, les prix étaient beaucoup plus élevés que ceux des moules normales. Giannino Dato rappelle qu'elles étaient payées le double³⁴. Par conséquent beaucoup de pêcheurs de Chioggia et de Pellestrina ont tenté de repérer des endroits dans lesquels on avait plus de chances d'en ramasser. D'après les souvenirs d'Aldo Marmi, les gens de Pellestrina avaient découvert que les *Modiolus* avaient une certaine prédilection pour les canaux des bassins du nord et du centre de la lagune. Ils se trouvaient surtout dans les canaux vénitiens, en face du Lido de Venise, près du fort de Sant'Andrea et en partie dans le trait de lagune en face de la localité Punta Sabbioni³⁵.

Selon les pêcheurs, aujourd'hui il n'y en a plus beaucoup dans la lagune et leur diminution aurait commencé il y a longtemps déjà, même si on en ignore les raisons. L'engouement du marché local a lui aussi faibli, jusqu'à disparaître complètement.

Il demeure un mollusque fort apprécié dans le sud de l'Italie et comme l'explique le grossiste Andrea Boscolo, les petites quantités qui peuvent être achetées au nord sont vendues à des gens du sud qui résident à cet endroit. Autrement, ils sont achetés dans les Pouilles, une région où leur pêche est plus fructueuse et où il existe un marché plus important³⁶.

Des expérimentations d'élevage ont été essayées, mais jusqu'à présent elles n'ont pas donné de bons résultats, à cause de la difficulté dans le repérage du naissain. Dans ces dernières années, des laboratoires implantés en Emilie-Romagne ont essayé de lancer des élevages qui prévoient aussi une phase reproductive, mais on ne sait pas encore si les résultats pourront être utilisés du point de vue commercial.

5.1.3 La récolte de la *sémîna* (le naissain)

³³ *Ibidem.*

³⁴ Interview avec Giannino Busetto, le 19 juin 2010.

³⁵ *Ibidem.*

³⁶ Interview avec Andrea Boscolo, le 23 octobre 2012.

Pendant les premières années de l'activité de mytiliculture d'Alfredo Gilebbi, le plus difficile était de repérer le naissain, les jeunes moules qui allaient commencer leur croissance. Les éleveurs appellent *sémina* toutes les moules qui mesurent moins d'un centimètre cinq ou deux. À l'époque, la *sémina* était très rare et ne permettait pas de commencer un élevage³⁷. Nous ne connaissons pas les raisons de cette pénurie, mais nous pouvons supposer que l'augmentation du nombre de jeunes individus est allée de pair avec la prolifération des installations d'élevage dans les eaux de la lagune.

Maurizio Priori confirme que quand il a déménagé à Venise, dans les années 1950 :

« La semence [naissain] qui naissait était insuffisante ; nous allions la chercher à Naples, parce que là celle qui naissait était très maigre, rien ne grandissait sur les rochers. Il fallait le chercher au sud, si petit, d'un centimètre et demi » / « *Ne nasceva pochissimo di seme quella volta; noi andavamo a prenderlo giù a Napoli, perché qua ne nasceva pochissimo, sugli scogli non nasceva niente. Bisognava prenderlo giù, piccolo così, da un centimetro e mezzo* »³⁸.

À l'époque il n'était pas nécessaire de se procurer une quantité de naissain aussi importante qu'aujourd'hui puisque le marché méridional avec lequel on travaillait demandait des moules de dimensions supérieures. On ne les vendait donc pas dès le premier été, attendant généralement deux ans pour qu'elles atteignent 8 ou 9 cm. (aujourd'hui les moules commercialisées mesurent 5 ou 6 cm).

Le problème du repérage de la *sémina* se présenta pendant longtemps et les éleveurs se débrouillèrent comme ils pouvaient pour le capter. Rino Busetto raconte que, quand il était jeune, il avait l'habitude d'aller la ramasser avec le bateau vers le sud, dans la zone de Ravenna. Les pêcheurs de la lagune fréquentaient régulièrement les littoraux de Cesenatico, de Cattolica, de Rimini et leurs alentours. Dans ces localités, le naissain était abondant parce que personne ne le ramassait ni ne le

³⁷ Interview avec Massimo Priori et Stefano Gilebbi, le 18 avril 2010. Témoignage de Madame Maria, mère de Stefano.

³⁸ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

consommait. En outre, une fois transféré dans la lagune, il s'adaptait très bien et donnait de bons rendements³⁹. Ensuite, Rino a trouvé une solution temporaire en établissant un contrat avec des clients napolitains, qui se chargeaient de se procurer le naissain et de l'envoyer à Venise. En échange, une fois que les moules avaient grandi, il leur reversait des profits de la vente⁴⁰.

Vers la fin des années 1960, tout d'un coup, la situation changea et la production des mytiliculteurs commença à présenter un cours cyclique, avec des périodes de production abondante de naissain - même dans les eaux de la lagune - et des périodes où les jeunes spécimen disparaissaient pendant plusieurs années de suite. Aujourd'hui, les pêcheurs n'arrivent toujours pas à s'expliquer la raison des variations de ce cours, qui est perçu comme étrange et capricieux, absolument inexplicable. C'est d'ailleurs un phénomène devant lequel la science reste elle aussi circonspecte. Comme l'explique Stefano Gilebbi, éleveur et biologiste de formation: « Ils font un peu ce qu'ils veulent. La nature fonctionne avec ce système là ! »/ « *Fanno un po' quello che vogliono. La natura funziona con questo sistema qui!* »⁴¹.

Quoiqu'il s'agisse d'une forme d'élevage, comme toutes les activités qui impliquent un contact permanent avec la nature, la mytiliculture est soumise au caractère hautement aléatoire des conditions dans lesquelles le travail est effectué. L'expert mytiliculteur Maurizio Priori explique :

« Il y avait des périodes de sept, huit ans, pendant lesquelles on ne voyait même pas une semence, et ensuite, arrivaient des années pendant lesquelles une quantité infinie naissait. L'année dernière nous en avons jeté je ne sais pas combien, des tonnes de naissain. Nous en avons ramassé un peu, mais c'était trop et nous avons dû le jeter. C'est dommage, mais on ne pouvait pas faire autrement »/ « *Si andava a periodi di sette, otto anni che non ne vedevi neanche uno di seme, e dopo capitavano degli anni che ne nasceva una quantità infinita. Lo scorso anno ne abbiamo buttato via non so quanto, quante tonnellate di seme. Ne abbiamo preso un po', ma era troppo e abbiamo dovuto buttarlo via. Dispiace, ma non c'era altro da fare* »⁴².

³⁹ Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2010.

⁴⁰ *Ibidem*.

⁴¹ Interview avec Stefano Gilebbi, le 5 avril 2010.

⁴² Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

D'autres, pêcheurs et éleveurs, interrogés sur la question, confirment que la reproduction des moules est un aspect difficile à comprendre et qu'elle pourrait peut-être se rattacher à la température de l'eau. Cependant, aucun d'entre eux ne l'affirme avec certitude.

Quoi qu'il en soit, les éleveurs doivent pouvoir se débrouiller même lorsque le naissain se fait attendre, ce qui a donné lieu au développement d'un autre marché qui fonctionnait en parallèle de celui des moules de consommation, celui des jeunes spécimens destinés à l'élevage et à la reproduction.

Ceux qui décidaient de se débrouiller tout seuls s'adressaient à la coopérative de référence, qui s'occupait de présenter une demande à la Capitainerie du Port de la localité choisie, souvent celle de Ravenne. Ceux qui n'avaient pas la possibilité de s'y rendre se mettaient d'accord avec un collègue pour qu'il se charge de la récolte qu'il leur revendait ensuite. Quand les éleveurs de la lagune décidaient d'aller ramasser le naissain à Ravenne, ils s'organisaient en groupes de quatre ou cinq bateaux, équipés de *rastrelli a mano* et parfois d'*ostregghèni*. Jusqu'à la moitié des années 1970 rien n'indique que cette pratique ait donné lieu à des conflits avec les pêcheurs de cette zone, qui ne pratiquaient pas l'élevage des moules. On pouvait donc s'y rendre librement. Ce n'est qu'à partir de la décennie suivante que le métier a commencé à s'y diffuser, suivi par celui de la pêche des palourdes.

Giannino Busetto rappelle que dans les années 1970, en employant les moteurs de l'époque, il fallait compter trois heures de navigation pour rejoindre la zone de Ravenne et encore trois heures pour rentrer. La durée du voyage de retour était mise à profit pour trier les moules en fonction de leur taille et pour préparer les premières *rèste*. Au fur et à mesure, celles-ci étaient passées par-dessus bord et fixées sur les flancs du bateau, de façon à ce que les petites moules restent le moins de temps possible à l'air libre et ne souffrent pas trop. C'était fondamental, surtout quand il arrivait de se rendre à ramasser le naissain en au printemps, quand le soleil commence à chauffer. Giannino se souvient avoir dû aller se procurer le naissain

jusqu'au mois de mai, les moules de son vivier ayant été décimées. Tout le produit que l'on n'arrivait pas à travailler pendant la journée restait exposé à l'air libre et à la chaleur du soleil et du moteur. En outre, pour ne pas trop stresser les moules pendant le transport, une fois arrivé dans la lagune on les déposait dans une zones de bas fonds recouverte de *gramin*, zostère marine⁴³. Les quantités ramassées étaient abondantes et pouvaient atteindre 50 quintaux⁴⁴. Ensuite, un ou deux jours plus tard, on revenait avec un bateau de travail, la *patàna*, et on ramassait ce qui avait été déposé à l'aide d'un ustensile appelé *pirona*. Il s'agissait d'une sorte de fourche en fer, munie de pointes recourbées, qui était fixée à un long bâton pour être aisément manœuvrée depuis le bateau. Autrefois, cet ustensile était aussi utilisé pour la récolte des huîtres et d'autres mollusques.

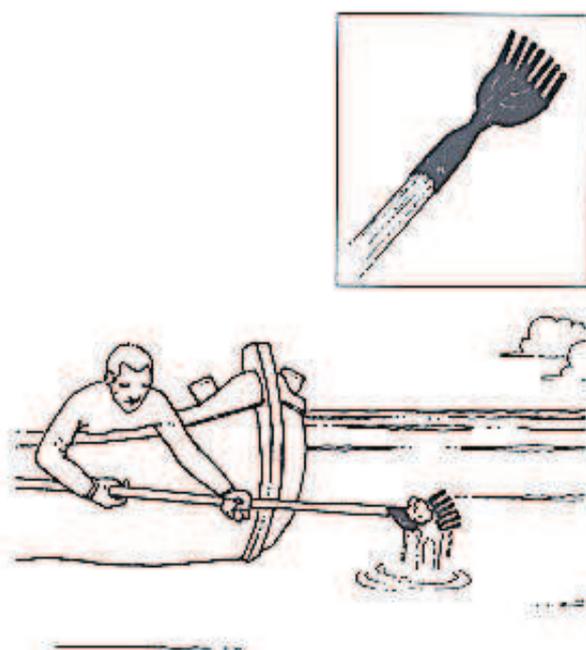


Figure 5. La *pirona*

⁴³ Il s'agit d'une plante vasculaire marine diffusée dans la lagune. Elle préfère les sédiments sablonneux et vaseux, et une profondeur comprise entre -50 et i -250 cm. Selon les pêcheurs elle ressemble à l'herbe des champs et il s'agit d'un refuge pour de nombreux poissons.

⁴⁴ Interview avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2012.

Encore aujourd'hui, les éleveurs qui ne veulent pas acheter le naissain ont l'habitude de présenter une demande à la Capitainerie de Port de référence pour obtenir le droit d'aller eux-mêmes le récolter. Conformément à des règles établies par le Ministère, le permis est délivré à partir du mois d'octobre et reste valable jusqu'en décembre. Dans les demandes il faut indiquer les prénoms et les noms de famille tout comme le numéro de matricule des personnes qui effectueront la récolte (la carte avec le numéro du permis que chaque pêcheur professionnel possède), les ustensiles utilisés, le nom de la barque à moteur employée, qui doit être conforme aux normes régissant cette activité. Aujourd'hui il faut aussi indiquer, dans un registre de l'ASL, la quantité, la localité et la date de la récolte du naissain. En cas de contrôle, le fait de ne pas avoir respecté ces normes peut entraîner la confiscation de la barque et des mollusques ramassés, ainsi qu'une dénonciation⁴⁵. Dans la récolte du naissain, il n'y a eu aucun progrès technique, et l'instrument utilisé reste le *rastello a mano* déjà employé il y a cinquante ans par les premiers mytiliculteurs.

Avant l'intervention de la législation italienne en ce qui concerne les modalités de la récolte, certains mytiliculteurs, trop occupés par le travail dans leurs viviers, avaient l'habitude d'embaucher quelqu'un spécialement pour repérer le naissain. C'est ce qui avait été proposé dans les années 1970 au vénitien Attilio Schiavon. Une société de mytiliculture non spécifiée des Alberoni lui avait proposé un contrat annuel, selon lequel Attilio aurait dû lui remettre 300 quintaux de moules dans la période comprise entre les mois d'avril et décembre. La rétribution aurait été remise au fur et à mesure, sur la base des quantités. Après avoir beaucoup réfléchi, Attilio avait malgré tout décidé de renoncer puisque les quantités étaient trop élevées pour une seule personne. Il ne se considérait pas capable de passer toutes ces journées dans l'eau pour ramasser une quantité si importante⁴⁶.

⁴⁵ Interview avec Massimo Ghezzi, le 13 avril 2010.

⁴⁶ Interview avec Attilio Schiavon, le 25 mars 2010.

En revanche, quand il arrive d'avoir une surproduction de naissain, la première chose qu'on essaie de faire – avant de le jeter à contrecœur dans la mer – est de contacter les autres localités qui pratiquent l'élevage et l'offrir à la vente, en espérant que quelqu'un soit en manque. Malheureusement, ceux de Venise arrivent rarement à vendre parce que la ville est située au nord de l'Adriatique, où le naissain fait son apparition un peu plus tard qu'ailleurs. Ainsi, les éleveurs qui en avaient besoin ont déjà eu l'occasion de se le procurer. En 2010 par exemple, à Rimini, grâce aux températures élevées de l'eau, le naissain était déjà né au mois d'avril et les éleveurs bombardaient d'appels les collègues vénitiens espérant que certains parmi ces derniers aient eu la nécessité d'en acheter⁴⁷.

Quand il y avait un surplus du naissain, ceux qui arrivaient à le vendre pouvaient en tirer des profits avantageux qui pouvaient ensuite être réinvestis. Évidemment l'éleveur devait toujours veiller à ne pas vendre une quantité supérieure à celle qu'il possédait, ou alors il était obligé d'en racheter. La situation est sensiblement différente pour ceux qui doivent l'acheter et faire face à des frais supplémentaires qu'il faudra soustraire aux profits. Cependant, le coût du naissain n'est pas excessif, étant donné qu'il s'élève environ à 1500-3000 euros maximum pour une quantité correspondant à peu près au chargement d'un camion. Son prix est influencé par la localité de provenance – ce qui fait que les frais de transports jouent un rôle – et par la situation du marché durant l'année concernée. Normalement, une charge est suffisante pour approvisionner une bonne partie du vivier, mais il faut avoir soin d'insérer les jeunes moules dans un délai de deux jours maximum, puisqu'elles sont très délicates dans cette phase de leur croissance, et qu'elles risquent de mourir. Le naissain est acheté dans le sud du pays de préférence, probablement parce que les eaux marines plus chaudes permettent aux moules de se reproduire plus rapidement. La période d'acclimatation de la *sémima* dans les viviers coïncide avec l'achèvement de la vente d'été, quand on a à disposition la place

⁴⁷ *Ibidem.*

nécessaire dans l'élevage et que l'on a aussi plus de temps libre pour se consacrer à ce travail⁴⁸.

Ce caractère aléatoire, qui rapproche l'élevage du monde de la pêche est un facteur constant, qui se présente chaque année comme un aspect incontrôlable de la production, et qui concerne non seulement la présence ou non du naissain mais aussi la façon dont celui-ci va croître et va être capable de résister aux aléas naturels ainsi qu'aux maladies. Maurizio raconte avec fatalisme et résignation :

« Ça fait beaucoup de temps que je pratique ce travail, mais chaque année n'est pas comparable à un autre, chaque année est différente, il faut prendre ce qui arrive de bon, on est toujours dans l'inconnu. L'expérience a son poids, oui, mais seulement en partie, parce que l'expérience sur comment elles se reproduisent on n'arrive jamais à le dire » / « *Sono tanti anni che faccio questo lavoro qua, ma ogni anno non è paragonabile a un altro, ogni anno è differente, bisogna prendere quello che viene, non si sa mai, si è sempre sull'incognita. L'esperienza conta sì, ma solo fino a un certo punto, perché l'esperienza su come si riproducono non si riesce mai a dire* »⁴⁹.

Aujourd'hui, la plupart de la production a été transférée dans les élevages en mer, ce qui facilite le repérage du naissain. Il n'est plus nécessaire de consacrer des journées entières à sa récolte, dans des localités souvent situées loin de la maison. Il faut juste ramasser le naissain qui se dépose sur les bouées qui soutiennent l'installation et celui qui s'accroche à ses cordes, et voilà. Le naissain est ramassé, inséré dans des petits filets tubulaires, et à nouveau plongé dans l'eau, sur place, grâce aux engins modernes et mécanisés qui se trouvent à bord des bateaux.

Puisque les moules se reproduisent deux fois par an, il arrive parfois d'avoir trop de naissain. Quand il est abondant pendant l'été, il ne représente plus un bénéfice pour les éleveurs mais plutôt un problème car lorsqu'ils sont occupés à récolter des moules prêtes à la vente, ils n'ont ni le temps de s'en occuper, ni la place nécessaire pour installer de nouvelles *rèste*. Ils sont donc contraints de sacrifier les jeunes moules en les rejetant à la mer.

⁴⁸ D'après un entretien avec Domenico Gorin, le 12 décembre 2012.

⁴⁹ Interview avec Maurizio Priori, le 2 juin 2010.

Vincenzo nous confie avec regret :

« Figure-toi que cette année nous sommes en train de jeter le naissain. Nous en avons beaucoup et nous n'avons pas le temps de le travailler. Ce matin ça me faisait mal au cœur de le jeter »/ « *Pensa che sto ano sémo che butémo via il seme. Ghé ne avemo tanto e no avémo el tempo de lavorarlo. Stamatina me pianšéva el cuore butarlo via* »⁵⁰.

Vincenzo, toujours attentif aux bons profits, se plaint du gaspillage du naissain et s'interroge en même temps sur la possibilité de le vendre aux mytiliculteurs du nord de la Bretagne dont il connaît les difficultés par rapport aux repérages des jeunes exemplaires de moules. Toutefois, cette idée a rapidement été écartée, non seulement en raison des difficultés liées au transport, mais surtout en raison de la perplexité suscitée par l'adaptation et l'enracinement du naissain vénitien dans un milieu décidément différent⁵¹.

Ces dernières années, quand le naissain n'a pas fait son apparition, ce sont souvent les cloisons mobiles édifiées dans le cadre des travaux du MOSE pour protéger Venise des *acque alte* qui ont été mises en cause. Les coupables seraient des coulées de béton réalisées aux embouchures des ports. Ces dernières auraient bloqué la phase reproductive des moules et entraîné la mort des plus jeunes. À ce propos, Aldo Marmi explique :

« Nous, avec la pêche, nous voyons tout de suite. Juste l'année dernière ils ont fait une coulée de béton et le produit [le naissain] n'est pas apparu pendant toute l'année. Cette année, ils n'ont pas réalisé de coulées de béton et il y a eu une telle explosion de naissain que c'était quelque chose d'exceptionnel, donc cela veut dire qu'il y a quelque chose qui influence le cours de la nature » / « *Noi con la pesca vediamo subito. Proprio l'altro anno hanno fatto una colata di cemento e il prodotto seminale non si è visto durante tutto l'anno. Quest'anno che non hanno fatto colate di cemento c'è stata un'esplosione di seme di mitili che era qualcosa di eccezionale, perciò vuol dire che c'è qualcosa che influisce sull'andamento della natura* »⁵².

⁵⁰ Interview avec Vincenzo Busetto, le 25 août 2011.

⁵¹ *Ibidem*.

⁵² Interview avec Aldo Marmi, le 13 mai 2010.

Encore une fois, nous retrouvons la tendance à attribuer et expliquer chaque perturbation, chaque petite variation des événements naturels, à l'action de petits groupes humains, des subversifs agissant en cachette. Mais les pêcheurs veillent, et ces interventions ne passent pas inaperçues aux yeux de tout le monde.

5.2.1 La phase artisanale de la mytiliculture

Si à Chioggia la plupart des pêcheurs ont continué à récolter les moules comme de la même façon qu'ils pourraient opter pour n'importe quel type de pêche saisonnière, à Pellestrina, les premiers élevages ont fait leur apparition dès le début des années 1960. Dans le sillage d'Alfredo Gilebbi, la mytiliculture vénitienne est alors entrée dans la deuxième phase de son évolution, que nous pouvons définir comme la phase artisanale. L'augmentation de la demande a poussé beaucoup de pêcheurs de l'île à abandonner la récolte des moules, tout comme les autres pêches traditionnelles, pour se dédier exclusivement à l'élevage. À partir de ce moment la mytiliculture a connu une croissance constante, atteignant son apogée dans la deuxième moitié des années soixante dix, quand la lagune s'est retrouvée couverte de *peocèra* et de *casoni*. La *peocèra* est la dénomination que les habitants de Pellestrina ont donné aux installations d'élevage, en s'inspirant du nom vernaculaire des moules, *pedcio*, même s'il est souvent employé comme synonyme du mot « vivier ». Les *casoni*, en revanche, sont les cabanes de bois sur pilotis, équipées pour le travail des moules.

Parmi les premiers à s'être tournés vers l'élevage nous retrouvons la famille de Giannino Busetto. En 1955, son père Rino a abandonné les métiers de la pêche dans lesquels il était spécialisé, c'est-à-dire les *seràge* et les *moéche*, la production de crabes dépourvus de carapace. Avec sept autres pêcheurs, il a aménagé des élevages inspirés de la méthode « alla tarantina » introduite par Gilebbi. À l'époque le matériel nécessaire était très cher pour des pauvres pêcheurs, et c'est pour cette raison qu'ils décidèrent de constituer une *compagnie*, afin de partager les frais et les profits. Le siège de ce groupe de pêcheurs fut établi dans un édifice appelé parfois *Casa del*

Pastorello, « Maison du petit berger » et parfois *Case matte*, « Maisons folles ». Il était situé à l'extrémité sud de l'île, au-delà du cimetière. On peut encore en repérer les ruines aujourd'hui⁵³.

Les résultats de ce premier élevage sont déjà favorables. Étant donné qu'il s'agit d'un travail qui demande beaucoup de main-d'œuvre, on a tout de suite commencé à impliquer tous les membres de la famille, parmi lesquels le jeune Giannino, qui a fait ses premiers pas dans la mytiliculture à quinze ans, aux côtés de son père et de ses oncles. En 1969, suite à la résiliation du groupe initial, Giannino choisit de continuer à être éleveur avec ses deux frères Vincenzo et Roberto, dont s'est séparé en 1980, quand il a commencé à s'occuper de son propre élevage⁵⁴. À cette période, il fallait disposer de beaucoup de main-d'œuvre pour réaliser manuellement toutes les phases du travail ; pour cette raison il semblait normal de s'entraider au sein d'une même famille. Pour gérer un élevage individuel il fallait compter au moins quatre ou cinq personnes, parfois même plus durant l'été.

Au cours de ces années nous assistons à l'évolution et à l'adaptation des installations d'élevage du type « tarantino » aux conditions géographiques et environnementales de la lagune. Un des premiers facteurs remarqués par les pêcheurs fut la submersion des cordages portant des *rèste*. Dans les viviers « alla tarantina » du sud de l'Italie, nous avons déjà vu que les *rèste* étaient placées en dessous de la surface de l'eau, probablement à cause de la chaleur des étés, qui auraient rapidement tué toutes les moules exposées au soleil. Dans la lagune de Venise, les marées sont comptées parmi les plus élevées de toute la Méditerranée, et quand il fallait travailler à marée haute, il était très inconfortable et fatigant de rejoindre les cordages. Il était nécessaire de se munir d'un crochet fixé à un long manche en bois appelé *rampìn*, grâce auquel le cordage portant des *rèste* était accroché depuis le bateau et amené à la surface. Pour faire face à cet inconvénient, on a décidé d'augmenter progressivement la hauteur des cordages pour les garder toujours hors

⁵³ Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2012.

⁵⁴ Interview avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2010.

de l'eau. De plus, les cordes auxquelles les moules étaient accrochées furent proportionnellement allongées, de manière à pouvoir rester toujours sous l'eau, même pendant les marées basses.

Un deuxième changement développé très tôt par les pêcheurs concerna la disposition des cordages. Ils ne furent plus placés en carré avec un « X » à l'intérieur, mais arrangés perpendiculairement le long de l'installation, en formant des files parallèles de dix, huit ou même six, selon les exigences de chaque éleveur. Cet ajustement fut dicté par la nécessité d'entrer aisément dans le vivier avec le bateau, sans risquer de se prendre dans les cordages et pour ne pas avoir à réaliser une quantité excessive de manœuvres.

Cette période d'adaptation dura quelques années. Ensuite, au cours des années 1960, on commença à construire des cabanes sur pilotis à proximité des élevages, afin d'y effectuer certaines phases du travail qui jusque-là se faisaient sur la terre ferme, l'objectif étant, encore une fois, de gagner du temps. En outre, beaucoup de ces cabanes faisaient aussi office de dépôt pour le matériel et les équipements.

Ceux qui travaillaient dans les élevages les appelaient *bosco de pàì*, « forêt de pieux », parce que, selon l'explication donnée par les personnes interrogées, beaucoup de ces derniers se trouvaient à cet endroit. Généralement, un élevage de moules typique était composé de vingt pieux en bois de châtaigner qui mesuraient 11 mètres et qui étaient plantés dans des zones profondes de quatre ou cinq mètres. Les pieux étaient transportés dans la lagune à l'aide d'un camion chacun pouvant peser 150 kg environ.

Pour aménager une *peocèra*, les pêcheurs choisissaient souvent des canaux secondaires, afin d'avoir une profondeur et une circulation d'eau suffisantes. Le mytiliculteur Giannino regrette de ne pas avoir, à l'époque, acheté des pieux de quinze ou même vingt mètres qui lui auraient permis d'exploiter des canaux plus profonds et de réaliser des *rèste* plus longues mais il lui aurait été de toute façon impossible de les transporter à Pellestrina. Ainsi, il avait fallu se résigner et rester dans des fonds dont la profondeur variait entre 4 et 5 mètres, et construire des

pergolà, tonnelles, selon le nom que l'on donnait à la structure du vivier. De forme rectangulaire, une installation typique s'étendait sur cent mètres de long pour cinq de large soit une superficie de 500 m² et émergeait à environ deux mètres au-dessus du niveau de la mer⁵⁵.

Giannino rappelle qu'il commandait annuellement entre deux et trois chargements de pieux de 200 quintaux chacun (livrés par camions), puisqu'il possédait plusieurs structures d'élevage. Il fallait aussi garder en réserve une dizaine de pieux au moins, car les dégâts, ainsi que l'usure obligeaient à les remplacer fréquemment.

L'expérience aidant, les nouveaux éleveurs remarquèrent bientôt que les pieux provenant des arbres fraîchement coupés – donc encore pourvus de leur écorce – duraient plus longtemps que ceux des réserves. Même si on avait le soin de les protéger de la chaleur et du soleil en les recouvrant de vieilles cordes, ces derniers étaient trop secs et beaucoup moins résistants que ceux qui avaient été plantés immédiatement⁵⁶.

Selon Giannino, cela dépendrait du fait qu'un pieu pourvu de son écorce est mieux protégé qu'un pieu sec contre l'action érosive des parasites qui s'y accrochent quand il est plongé dans l'eau. Il insiste sur le côté empirique des savoirs liés à ce nouveau métier :

« Et cette expérimentation-là, comment est-ce que nous l'avons trouvée ? Ce sont des expérimentations faites en personne ! »/ « *E sto esperimento qua come lo avemo trovà? I šé esperimenti fati de persona, proprio!* »⁵⁷.

On allait commander les pieux personnellement et directement dans les scieries de montagne, en précisant que l'on voulait des arbres fraîchement coupés.

⁵⁵ M. Zerbinato, *Mitilicoltura, una ricchezza da difendere. Un ettaro di laguna rende 100 milioni*, dans « Agricoltura delle Venezie. Consulta per l'agricoltura e le foreste delle Venezie », année XXXI, n° 1-2, 1978, p. 9.

⁵⁶ Interview avec Giannino Busetto, le 19 juin 2010.

⁵⁷ *Ibidem*.

De cette manière, mis à par en cas d'accident, ce qui était quand même fréquent, les pieux d'un vivier pouvaient durer près de vingt ans. Néanmoins, puisqu'il s'agissait de pieux tirés d'arbres fraîchement coupés, ils pouvaient avoir un poids supérieur à celui du bois sec, et leur prix plutôt élevé. Giannino rappelle qu'au début des années quatre-vingt, un pieu pouvait coûter 30.000 liras (16 euros environ) et avoir un poids moyen de 1, 5 quintaux, puisque les frais s'élevaient approximativement à 17.000 liras le quintal (9 euros environ)⁵⁸. À cette époque, un éleveur pouvait avoir plus d'une concession, ce qui impliquait des frais d'autant plus conséquents.

Un élevage lagunaire typique était composé de vingt pieux, planté parallèlement en double file ; on en tirait donc 18 chambres, appelées *campàte* par les pêcheurs, une dénomination qui fait référence aux sections rectangulaires qui composaient l'élevage. Pour renforcer l'édifice, on plaçait des *traverse* dans sa partie supérieure au niveau des pieux portants de la structure, qui servaient à la soutenir. Le bois utilisé pour ces *traverse* était en général de moins bonne qualité, du sapin par exemple, même si certains, comme Giannino, préféraient utiliser des matériaux plus résistants. Toujours dans le but de stabiliser et de renforcer la structure, on plaçait dans les quatre coins, au niveau des pieux positionnés au début et à la fin, d'autres pieux appelés *contra*. Ceux-ci étaient placés obliquement par rapport au pieu portant, de manière à le renforcer et à lui permettre de décharger le poids des cordes remplies de moules, sans risquer qu'il ne cède en se pliant sur lui-même. Pendant l'été, un vivier pouvait supporter un total de 200 à 300 quintaux, avec des pointes allant jusqu'à vingt quintaux pour chaque *campàta*.

⁵⁸ *Ibidem*.



Figure 6. Un élevage lagunaire typique

Pendant ces années, une *rèsta* adaptée aux installations de la lagune mesurait de 2 à 3,5 m, pour un poids moyen de 25 kilos environ (durant la période de vente)⁵⁹.

Si nous considérons qu'une *peocèra* était formée environ par 1500 *rèste*, nous nous rendons compte de la solidité qui devait caractériser la structure, puisque, pendant l'été elle devait soutenir un poids moyen de 370 quintaux. Selon un article publié en 1978 dans « Agricoltura delle Venezie » et signé par Zerbinato, vers 1975, un élevage de ce type donnait un rendement moyen de 62,4 kilos de moules par m². Si nous considérons, pour l'époque, un prix de gros de 150 liras le kilo en moyenne, un élevage permettait de dégager un profit de 9 360 liras par mètre carré⁶⁰. Il s'agit de moyennes numériques : beaucoup d'éleveurs pouvaient gérer plusieurs installations d'élevage de dimensions différentes. En outre, il faut tenir compte des différences de productivité en fonction de la zone où était située l'installation et de la façon, plus ou moins efficace, dont été géré l'élevage.

⁵⁹ M. Zerbinato, *Mitilicoltura, una ricchezza da difendere*, p. 9, *op. cit.*

⁶⁰ *Ibidem.*

Pour que la structure puisse résister aux intempéries, les pieux étaient plantés à une profondeur de 3 m. Au départ, pour les planter, les mytiliculteurs ont fait appel à des tiers. Mais afin de limiter les frais, ils ont rapidement pris l'habitude de réaliser eux-mêmes ce travail, à l'aide de pompes qui tiraient l'eau en pression.

Le tuyau de gomme duquel sortait l'eau était inséré dans une longue canne en métal, utilisée pour pénétrer dans le substrat du fond. L'eau était tirée à cinq centimètres en dessous du pieu qu'il fallait planter. Ainsi, le fond s'assouplissait et il était possible d'y enfoncer le pieu sans effort. Ensuite on attendait quelques minutes pour permettre à la vase de s'ajuster et on répétait la même opération jusqu'à atteindre la profondeur nécessaire. Ces opérations faisaient partie du travail de maintenance réalisé pendant l'hiver, quand les mytiliculteurs n'étaient plus occupés par la vente et que les moules réclamaient moins de soins, puisque leur métabolisme ralentissait.

Le long de cette structure couraient les câbles d'acier, éloignés de 70 ou 80 cm l'un de l'autre. Les *rèste* étaient accrochées à ces derniers à l'aide de cordes distante de 40 cm. C'est l'expérience qui permettait au mytiliculteur de savoir à quelle hauteur placer les *rèste* pour qu'elles n'émergent pas à marée basse, au risque de voir mourir les moules fixées au sommet qui se seraient alors retrouvées directement exposées aux rayons du soleil⁶¹. Il était important d'utiliser des câbles en acier, en raison de leur longévité, et de leur solidité, compte tenu poids qu'ils devaient soutenir ; mais ceux-ci coûtaient très cher. Afin d'épargner de l'argent, on commença donc à rechercher et à acheter toutes les pièces des câbles en acier qui n'étaient plus utilisées par l'ENEL (Office National Énergie Electrique). Ces morceaux étaient ensuite soudés ensemble pour former une seule pièce. À Chioggia, naquit aussi une revente spécialisée en câbles de seconde main, gérée par Bisutto, où Giannino allait lui aussi s'approvisionner⁶². Aujourd'hui encore, certains des éleveurs qui sont restés dans la lagune ont gardé cette habitude de recycler les câbles de l'ENEL pour leurs viviers.

⁶¹ Interview avec Massimo Ghezzo, le 13 avril 2010.

⁶² Interview avec Giannino Busetto, le 16 juillet 2010.

Quand on choisissait de construire une *peocèra*, il fallait prêter attention à sa localisation. Les zones les plus convoitées étaient – et sont encore aujourd’hui – à proximité des embouchures des ports, là où le courant est important, où l’eau est sans arrêt renouvelée et riche en nutriment, facteurs qui permettaient aux moules de grandir mieux et plus rapidement que celles situées dans les zones périphériques de la lagune. En outre, plus on était loin des zones agricoles, et plus le risque de s’exposer aux problèmes liés à la pollution des désherbants et des engrais diminuait. Giannino, qui a vu mourir toutes les moules de son élevage plusieurs années de suite connaît bien ce genre de problématiques⁶³. Il ne s’est pourtant jamais découragé et il s’était procuré de nouveaux naissains pour recommencer, faisant ainsi la preuve de sa ténacité et de son ardeur au travail. Entre temps il avait découvert qu’un des beaux-frères de son épouse avait construit des viviers aux Alberoni, en association avec d’autres personnes. Cependant, pour différentes raisons, la société connaissait de graves difficultés: les associés n’avaient pas suffisamment pris soin de l’élevage, puisqu’ils avaient tous d’autres occupations (ils étaient infirmiers), l’argent pour investir manquait et pour couronner le tout, certains désaccords avaient fini par empoisonner leurs relations. Giannino s’était offert de trouver une solution. Il avait laissé l’espace aquatique au nom des concessionnaires légitimes et il avait pris des accords pour construire, à ses frais, trois autres viviers : deux pour ses associés et un qu’il aurait géré tout seul. Deux ans s’écoulèrent et les nouveaux élevages donnèrent de bons résultats. Toutefois, les relations entre les associés de Giannino s’étaient encore envenimées. Ils décidèrent donc de se séparer et de résilier la société. Giannino, qui avait dépensé beaucoup d’argent pour permettre la reconstruction des élevages, fut donc presque contraint de les acheter, ce qui représentait un investissement considérable.

⁶³ Pour un approfondissement de la problématique environnementale et sur les mortalités de moules nous renvoyons aux chapitre 1 et 2.

L'entreprise était rentable et il n'hésita donc pas à racheter la concession construite à ses frais. Encore aujourd'hui il rappelle avec fierté que, dans les années 1970, il arrivait à produire plus que 6000 quintaux de moules par an⁶⁴.

Un autre facteur qu'il fallait considérer concernait la direction dominante du courant, la *corentia*, à l'endroit choisi, chaque vivier devant lui être perpendiculaire. Autrement, les *reste* se seraient prises les unes sur les autres. Les courants prédominants le long des canaux sont toujours ceux créés par les flux de la marée et il était assez simple pour un pêcheur expert de trouver la direction correcte où placer son élevage, surtout que, pendant les premières années de la mytiliculture, presque personne ne demandait les autorisations nécessaires et n'importe qui pouvait s'autoproclamer mytiliculteur en enfonçant ses pieux où bon lui semblait.

Otello Vianello rappelle qu'à l'époque, presque tous les insulaires possédaient un vivier. Il s'agissait de petites installations car l'élevage était seulement considéré comme une activité complémentaire à d'autres types de pêche (ou autres travaux) mais qui s'étaient progressivement imposée, et les viviers avaient donc fini par gagner l'ensemble des canaux navigables tout comme ceux qui se trouvaient à proximité des habitations. En fait, assez rapidement, la moitié des pêcheurs de Pellestrina ne se sont plus consacrés qu'à la mytiliculture, abandonnant toutes les activités précédentes⁶⁵.

À la même période les pêcheurs de la lagune sud qui choisirent de se dédier à la mytiliculture commencèrent à utiliser des pieux en fer, puis en béton., lesquels furent cependant bientôt interdits par les autorités compétentes en matière de réglementation des espaces aquatiques.

Dans l'article de Zerbinato, nous lisons que, le 31 décembre 1969, la mytiliculture dans la lagune recouvrait environ 500.000 m² dans l'aire comprise entre les bassins de Chioggia et de Malamocco. Cinq ans plus tard, en 1974, la surface couvrait 640.000 m² et au moment de la rédaction de l'article, les cultures

⁶⁴ Interview avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2010.

⁶⁵ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

atteignaient 700.000 m², subdivisées en une centaine de concessions dont la production atteignait presque cent millions de produit brut par hectare. La richesse était évaluée à 7 milliards de lires par an (3, 5 millions d'euros environ)⁶⁶. Ainsi, la lagune de Venise était devenue le principal centre de production du pays, assurant plus de 60% du volume total⁶⁷.

En 1978, Zerbinato considérait qu'il fallait employer au moins dix ouvriers par hectare d'élevage, afin de permettre le bon déroulement du cycle de production⁶⁸. Ces données permettent de prendre la mesure de l'importance de cette « révolution mytilicole »; en effet, la mytiliculture employait une quantité remarquable de main-d'œuvre permettant de donner du travail aux populations de la lagune sud auparavant condamnées à l'expatriation.

Pendant cette première phase de développement de la mytiliculture, les matériaux synthétiques qui ont plus tard remplacé les filets en coton n'avaient pas encore fait leur apparition. Jusqu'au début des années 1970, l'emballage des *rèste* était donc constitué de fibres naturelles, étant donné qu'il n'était pas possible d'employer les filets tubulaires modernes en nylon. Il s'agissait de méthodes très exigeantes du point de vue du temps passé à travailler. On commença donc à confier aux femmes le travail d'emballage des longues cordes dans lesquelles on insérait des petits groupes de moules.

La corde utilisée était appelée simplement *erba*, « herbe », et elle avait la consistance de la paille. Dans certains textes on trouve le mot *libàno*, terme qu'utilisaient les pêcheurs. Selon Boerio il s'agit d'une corde de *carice* ou de jonc⁶⁹.

L'*erba* pour confectionner les *rèste* était achetée dans le sud. On achetait l'« herbe » verte, plus fine, en Sicile, tandis qu'à Naples on achetait l'« herbe » jaune,

⁶⁶ M. Zerbinato, *Mitilicoltura, una ricchezza da difendere*, p. 8, *op. cit.*

⁶⁷ Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alieutiche delle lagune della provincia di Venezia*, stampa Arti Grafiche Zoppelli, Dosson di Casier (TV), 2009, p. 122.

⁶⁸ *Ibidem.*

⁶⁹ Giuseppe Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Cecchini Editore, Venezia, 1856 (réimpression anastatique de Giunti, Firenze, 1993).

plus épaisse. Normalement, les cordes étaient expédiées par camions, qui arrivaient à Chioggia depuis le sud pour repartir chargés de moules et d'autres mollusques. Parfois, on profitait aussi des camions qui transportaient les fruits. Ces cordes étaient emballées en faisceaux, les *maséti*, petits bouquets, ou *mase*. Elles mesuraient quarante mètres de long et on en obtenait 14 ou 15 *rèste*. On achetait 200 ou 300 *mase* à la fois, étant donné que pendant une saison on pouvait en utiliser 40 ou 50 par jour. La mesure des *rèste* se réalisait « à bras » ; elle correspondait à l'espace compris entre les deux bras ouverts. Parfois le mytiliculteur passait par l'intermédiaire du centre d'expédition des mollusques. C'était ce dernier qui avançait l'argent nécessaire pour l'achat du matériel en cas de besoin, la somme était ensuite soustraite du prix des moules⁷⁰.

Ces cordes si particulières avaient une durée de six mois maximum ; ensuite il fallait les remplacer. Elles étaient confectionnées en trois parties, appelées *nomboli*, qu'on pouvait ouvrir facilement. Peu avant l'arrivée du nylon, Alfredo Gilebbi expérimenta aussi des cordes de fibre de coco, dont la durée était supérieure⁷¹ (ce matériau est encore utilisé aujourd'hui dans la mytiliculture française sur bouchot).

La préparation des *rèste* était un travail qui demandait une grande maîtrise. En effet, si elles n'étaient pas bien confectionnées, les moules pouvaient en sortir et tomber. Nous rappelons que, une fois insérées dans les *rèste*, les moules ont besoin de quelques jours pour pouvoir s'accrocher à la corde (ou les unes aux autres), grâce à leur byssus. Dans l'emballage de la *rèsta*, il fallait écarter et séparer avec soin l'un des *nomboli*. Après avoir créé l'espace, on insérait à l'intérieur un petit groupe de moules, appelé *ciòpe*, « miches ». Selon Giannino, elles avaient la dimension d'un téléphone portable. Remarquons, encore une fois, la récurrence de termes empruntés au monde paysan et agricole.

Les femmes aussi étaient engagées dans ce travail car il fallait avoir de petites mains pour travailler le naissain et l'insérer dans les cordes les plus fines. Les

⁷⁰ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 19 juin et le 16 juillet 2010.

⁷¹ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

hommes, en revanche, préparaient les *ciòpe* et les séparaient avec les mains, rarement à l'aide d'un couteau. Les *ciòpe* étaient insérées le long de la corde, l'une après l'autre, sans laisser aucun espace entre elles⁷².

Une fois qu'une *rèsta* était terminée, on faisait un nœud dans la partie inférieure. Afin de mieux fixer le nœud, les hommes bloquaient la corde avec un pied et tiraient dessus très fort. Dans la partie supérieure en revanche, on attachait le morceau d'une vieille corde avec un nœud appelé *soramàn*.

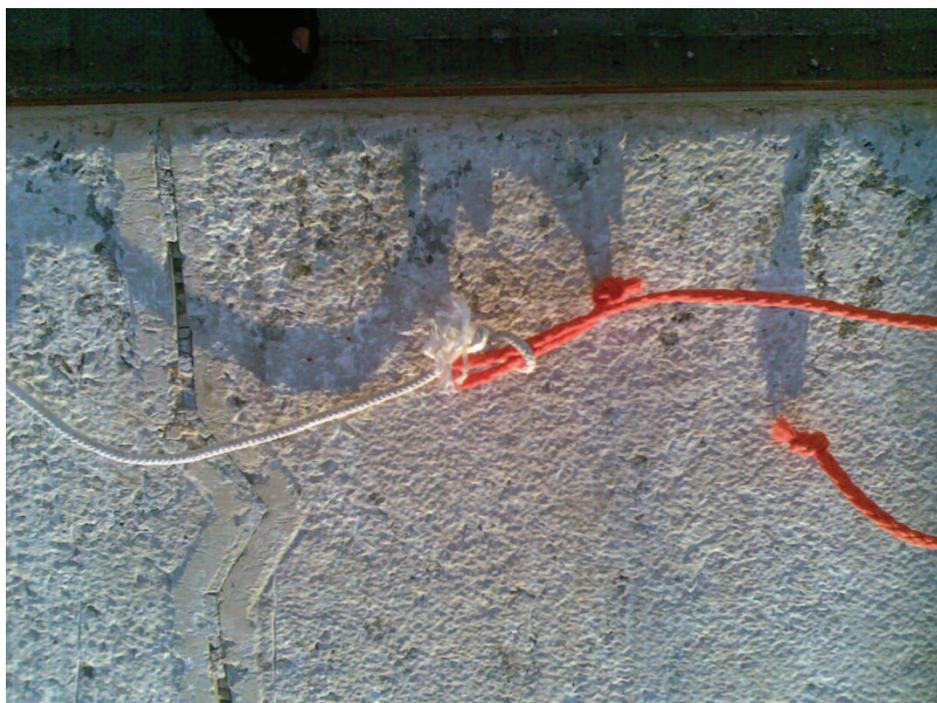


Figure 7. Le nœud *soramàn*

Le même morceau de corde servait ensuite pour accrocher la *rèsta* aux câbles d'acier du vivier. Rien n'empêchait de faire un nœud de ce côté également, mais il aurait alors fallu utiliser encore plus d'herbe et celle-ci coûtait très cher. Pour trois cent *rèste* – explique Giannino – on aurait gaspillé jusqu'à cinq *masèti*, étant donné que pour réaliser un nœud il fallait utiliser 30 cm⁷³.

⁷² Interview avec Giannino Busetto Dato, le 16 juillet 2010.

⁷³ *Ibidem*.

Toutes ces opérations étaient exécutées à la maison, sur la table de la cuisine ou dans un hangar si l'on avait la chance d'en avoir un à disposition. Plus tard, quand la mytiliculture s'est réellement imposée on a commencé à utiliser les *casoni* sur pilotis pour réaliser ces manipulations.

Toutes les femmes de la famille participaient : les mères, les sœurs, les épouses, les cousines, les tantes, et parfois des voisines aussi. À partir de l'âge de 13 ou 14 ans, les femmes étaient recrutées pour l'emballage des cordes des moules. Encore aujourd'hui Giannino rappelle la maîtrise et la vitesse de leur travail :

« Mais tu vois la vitesse de ces femmes qui travaillaient les poux? En une heure, elles faisaient même quarante *rèste*. Tu ne les voyais même pas ! J'ai essayé aussi, ce n'est pas très facile. Elles se volaient les moules des mains, l'une l'autre. Moi, en tant qu'homme, je faisais les *ciòpe* » / « *Ma ti sa la sveltésa che aveva ste done a lavorar peòci? Le te faséva anche, su un'ora, quaranta rèste. Neanche no ti le vedevi! Ho provà anche mi, ma no Sé tanto facile. Le se portèva via i peòci dale man. Mi come òmo gbè fasèva le ciòpe* »⁷⁴.

Dans les années 1960, le travail des femmes était payé 10 liras pour chaque *rèsta* confectionnée. En une journée, on pouvait insérer jusqu'à dix quintaux de moules dans les cordes d'*erba*⁷⁵.

⁷⁴ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 19 juin 2010.

⁷⁵ *Ibidem*.



Figure 8. Giannino et ses enfants. Il montre une *rèsta* avec fierté

Au début des années 1970 eut lieu un changement radical dans le monde de la pêche : l'introduction des filets en matériel synthétique. Ils ne demandaient pas les traitements périodiques de conservation des filets en fil de coton, ils ne pourrissaient pas et ils duraient longtemps. Cela permettait aux pêcheurs d'épargner de l'argent et du temps (du point de vue écologique et environnemental, en revanche, ces nouveaux filets ont représenté un problème, en particulier leurs résidus).

Dans la mytiliculture aussi, on abandonna les vieux matériels, pour les filets tubulaires en nylon, encore utilisés aujourd'hui. Il en existe de plusieurs sortes avec

des mailles de tailles différentes de manière à pouvoir confectionner des *rèste* fines pour le naissain, et des *rèste* plus grosses et plus lourdes pour les moules adultes, presque prêtes pour la vente.



Figure 9. Les filets tubulaires de nylon modernes

Il suffisait de couper les longs rouleaux de filet pour en tirer la mesure désirée ; ensuite la partie inférieure de ces derniers était fermée. La *rèsta* est prête.



Figure 10. La coupe des filets tubulaires



Figure 11. La mensuration de la longueur « à bras »



Figure 12. Le faucillon utilisé pour couper les filets

Ensuite la *rèsta* était insérée dans un tuyau en plastique ; les moules étaient glissées à l'intérieur et, en quelques secondes, le filet commençait à se remplir, un peu comme un saucisson, d'où son surnom : *salàdo*.

Les plus petites mailles, celles qu'on utilise depuis toujours pour le naissain (les jeunes moules mesurant environ 2 cm) est de 15 mm.

Afin d'en réaliser l'emballage, le filet était inséré dans un tuyau de 80 cm de diamètre. Au fur et à mesure que les moules grandissent, on change les filets en utilisant des mailles de plus en plus grandes, le tuyau où le filet était inséré ayant lui aussi un diamètre supérieur. Ainsi, pour les *peòci mešàni*, les moules de taille moyenne, on employait un diamètre de 120 mm, et de 160 mm pour les *peòci maturi*, les « moules mûres », prêtes à être vendues. Giannino nous explique que, parfois, on utilisait aussi des tuyaux de 40 mm et des filets tubulaires de 8 mm. Mais dans ce cas, le travail devenait plutôt fatigant, à cause des dimensions réduites des moules et des matériels⁷⁶. Mais si l'on a suffisamment de temps et de volonté pour réaliser ce

⁷⁶ Les descriptions rapportées ont été annotées au cours de plusieurs entretiens avec Giannino et son frère Vincenzo, tout comme au cours de visites à bord des embarcations employées pour la mytiliculture.

travail, il s'agit d'un véritable investissement pour le mytiliculteur. En effet, avec un poids initial fort réduit on peut arriver à remplir tout l'espace disponible dans le vivier, à la fin du cycle de production. Giannino explique à ce propos :

« Souvent nous utilisons aussi le quarante. Mais alors le naissain doit être vraiment petit. Souvent on préparait les *rèste* de cette manière. Ça fait combien ? Même pas deux centimètres. À en perdre la tête ! Des morceaux petits comme un ongle. Mais ensuite ceux-là, tu dois les multiplier ; si tu arrives à faire mille *rèste* ensuite tu fais tous les viviers que tu as. Avec un de ceux-ci tu peux en faire cinq, parce qu'elle est très grosse » / « *Tante volte usémo anche il quaranta. Ma allora bişogna che sia proprio seme pìcolo. Tante volte fasèvimo le reste anche così. Cosa šé? Neanca do sentimetri. Da pèrdare il giudisio! Tochéti pìcoi come un'ongia. Però dopo quei te moltipliche; se te rièse fare mile rèste dopo ti fa tuti i vivai che ti ha. Co uno de questi ti pol fàrgbene sinque perché la vien tanto grossa* »⁷⁷.

Tout le savoir-faire du mytiliculteur résidait dans sa capacité à maîtriser la croissance des moules en multipliant leur poids par cinq, voire plus.



Figure 13. La séquence du travail pour la préparation d'une *rèsta*

⁷⁷ *Ibidem.*



Figure 14. La fermeture de la partie supérieure de la *rêsta*



Figure 15. L'insertion des moules dans la *calza* de filet



Figure 16. Une *rèsta* terminée

Quand on accrochait les moules dans l'élevage il fallait suivre un ordre précis. Chaque mytiliculteur avait sa méthode. Il était important d'organiser l'espace sur la base de l'âge des moules. Ainsi, les *rèste* prêtes pour la vente, ou celles qu'il fallait encore travailler, se retrouvaient toutes dans la même aire. Autrement, on risquait de perdre beaucoup de temps à chercher le produit dont on avait besoin à un moment donné. Les éleveurs se constituaient donc une sorte de plan mental de leur concession. Ils savaient exactement dans quel secteur il fallait déplacer les moules désormais trop grandes, ou encore où trouver les mollusques prêts pour la vente à une période déterminée.

Les plus organisés et cultivés gardaient aussi un petit cahier où ils annotaient la file, caractérisée par un numéro, ainsi que la date de l'insertion des nouvelles *rèste*. Ainsi, on pouvait contrôler leur évolution⁷⁸. Malgré ces précautions, les éleveurs devaient consacrer beaucoup de temps à vérifier les conditions des moules, leur croissance et la situation de la structure de l'élevage.

⁷⁸ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

Pour en revenir aux filets en matière plastique, au départ, les mytiliculteurs ont accueilli cette nouveauté avec d'autant plus d'enthousiasme quel'on pouvait en acheter de couleurs différentes.

Le choix d'une couleur, avait laissé croire, au début, qu'on aurait pu trouver une solution au problème des vols, qui étaient souvent le fait d'autres éleveurs. Si quelqu'un se rendait au centre d'expédition avec des *rèste* d'une couleur différente de celle qu'on avait l'habitude de le voir apporter, on soupçonnait tout de suite qu'il s'agissait d'un vol. Malheureusement, les couleurs disponibles n'étaient pas très nombreuses. Pour cette raison – et à la multiplication des installations – un certain nombre d'éleveurs utilisaient la même couleur. Par conséquent, les vols reparurent très vite exactement comme avant, quoique après une brève pause. Giannino raconte que :

« Le premier qui eut le filet jaune c'était moi, et ensuite beaucoup d'autres m'ont suivi. Mon frère avait le filet violet. Mais si plus d'une personne a la même couleur, ils peuvent toujours dire que les poux sont à eux. Tu as compris ? » / « *Il primo ad avere la retina Śala so sta mī, e dopo tanti me Śé vegnùo drìo. Mio fradèlo aveva la retina viola. Ma se più de uno ha lo steso colore, i pol sempre dire che i peòci Śé sui. Ti ha capìo?* »⁷⁹.

Certains mytiliculteurs avaient pris la mauvaise habitude de voler pendant la nuit, les *rèste* des collègues qui avaient adopté la même couleur de filets. Giannino garde un souvenir indélébile et amer d'une de ces nuits :

« Moi, une nuit, une personne d'ici, de Pellestrina, m'a volé cent quintaux. Je ne peux pas dire son nom » / « *Mì, una note, una persona da qua, Pelestrina, m'ha fato fora sento quintài. No poso dire el nome* »⁸⁰.

Encore aujourd'hui, ceux qui ont gardé des viviers dans la lagune se plaignent de ces vols. Massimo Ghezzeo, gestionnaire d'un certain nombre d'élevages, déplore le fait que, pendant l'été, beaucoup de vacanciers s'approchent des installations avec

⁷⁹ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 19 juin 2010.

⁸⁰ *Ibidem*.

leurs bateaux et qu'ils volent presque toujours des moules pour les garder en souvenir. Il y a aussi ceux qui coupent la *rèsta* entière, pour la revendre ensuite à des restaurateurs sans scrupules. Néanmoins, on préfère être victime de quelques vols plutôt que payer des gens pour surveiller l'installation de jour comme de nuit⁸¹.

Selon les pêcheurs et les éleveurs (eux-mêmes ex-pêcheurs) le métier de mytiliculteur n'est pas difficile à apprendre. Ils insistent quand même à plusieurs reprises sur la fatigue physique qu'engendre cette activité et rappellent que, pendant longtemps, tout le travail devait se faire à la force du poignet car on ne disposait pas encore d'engins mécanisés.

La période hivernale était essentiellement consacrée aux travaux de maintenance : réparations, substitution des pieux et des câbles endommagés, contrôle des *rèste* où étaient accrochées les petites moules. Pendant les mois les plus froids l'aspect le plus dangereux était la glace. L'eau glacée et le froid ne faisaient pas mourir les moules, néanmoins les plaques flottantes de glace, poussées par les courants, s'adossaient aux cordes des *rèste* ; ces dernières étaient donc coupées et les moules tombaient sur le fond. Si les plaques étaient épaisses, elles pouvaient casser aussi les robustes pieux de châtaignier de l'installation. Ainsi, au printemps, il fallait tout reconstruire. Quand la lagune gelait, aux mois de janvier et février, il fallait redoubler de vigilance et surveiller constamment l'état des viviers. À l'aide d'une ancre, on accrochait la plaque de glace qui était en train de s'approcher et on l'envoyait ailleurs - vers l'élevage d'un voisin à l'occasion - ce qui n'était pourtant pas toujours suffisant car les plaques pouvaient être nombreuses. Dans ce cas il fallait se résigner à perdre une partie de l'élevage, voire même tous les pieux. Malheureusement, quand la lagune gelait d'un coup, pendant la nuit, et qu'il n'y avait personne pour éloigner les plaques flottantes, on était assuré de perdre l'élevage entier⁸². Le moment le plus dangereux de la journée coïncidait avec la moitié de la

⁸¹ Interview avec Massimo Ghezzi, le 13 avril 2010.

⁸² Interview avec Giannino Busetto Dato, le 19 juin 2010.

marée, quand le courant est plus puissant et que la glace est poussée par l'eau avec une force croissante et inexorable⁸³.



Figure 17. Un élevage pendant une gelée

Quand l'été approchait - et avec lui la saison de la vente -, le travail devenait frénétique. L'eau se réchauffe et les moules recommencent à grandir, puisque leur métabolisme se réveille. C'est le moment adapté pour préparer les *rèste*, pour qu'elles ne deviennent pas trop lourdes. En effet, les moules pouvaient alors se détacher – à cause de leur poids – et finir sur le fond. D'ailleurs, des *rèste* excessivement chargées de moules n'avaient rien d'avantageux. Au contraire, cela pouvait compromettre la croissance de toute la colonie, puisque les moules entrent en compétition pour la nourriture, qui se révèle alors insuffisante. Pour cette raison l'éleveur attentif doit penser à subdiviser les *rèste* chaque fois qu'elles apparaissent trop chargées. Quand les *rèste* doivent être divisées, les mytiliculteurs disent que « *la rèsta s-ciòpe* », « *la rèsta explose* », et il faut alors la diviser, la faire exploser⁸⁴. Cette expression employée par le mytiliculteur exprime un concept de plénitude et de densité, utilisé aussi pour

⁸³ Interview avec Emilio Zennaro, le 19 juin 2010.

⁸⁴ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 16 juillet 2010.

décrire les moules au moment où elles sont « mûres », c'est-à-dire quand le cycle de production est complet.

Cette opération a lieu deux ou trois fois pendant le cycle productif. Une première *resta* est confectionnée avec le naissain et, après quatre ou cinq mois selon la température de l'eau, il faut *rincalzare*, « réinsérer », les moules dans les nouveaux filets. Après encore quatre mois environ, on réalise la dernière subdivision, en plaçant les moules dans le filet où ils demeureront jusqu'à la vente. Chaque cycle, associant la production et la vente, dure un an.

Puisqu'il s'agit d'un travail manuel et que les quantités de produit sont élevées, pendant l'été, les rythmes du travail étaient très soutenus. Pour que les moules soient prêtes à temps pour charger les camions des grossistes qui arrivaient dans la matinée, il fallait commencer à travailler à trois heures du matin. On terminait au coucher du soleil, quand il fallait interrompre le travail parce qu'on ne voyait plus rien. Les nuits de pleine lune, on restait même jusqu'à onze heures du soir. Il n'y avait pas de jours de repos ni de congé. Il n'y a que le dimanche que l'on pouvait déjeuner à la maison mais, ensuite, il fallait retourner dans les viviers avec toute la famille pour préparer le travail du lendemain et pour vérifier que tout était en l'ordre. Se rendre tous ensemble aux *casoni* était une manière de garder unie la famille et d'habituer les plus jeunes au monde du travail en leur confiant des petites tâches à accomplir.

L'épouse de Giannino nous raconte, avec un peu d'amertume et d'ironie, que son mari l'amenait « en croisière » :

« Moi je me suis mariée en 1971 et j'avais dix-neuf ans. Et lui il travaillait du lundi au samedi, continuellement. Le samedi après-midi on faisait de la maintenance dans le vivier, le dimanche matin il allait quand même faire de la maintenance parce qu'on n'avait pas beaucoup de temps, autrement on perdait du temps, et le dimanche après-midi il rentrait à midi, il se douchait, il sortait une demi-heure, jusqu'à 13 heures, et ensuite il me disait 'Quand tu as terminé de faire la vaisselle nous allons faire un tour' ; 'Où allons-nous ?' 'En croisière' ! Et en attendant il allait se coucher un peu. Et tu sais où était la croisière ? Là ! Encore ! Et il allait voir les poux pendant la nuit, parce qu'à trois heures du matin il se levait pour aller les vendre. Et moi je restais pêcher là avec la petite canne à pêche, c'était ça ma

croisière. Il n'y avait pas de vacances, ni de congés, rien » / « *Mì me so spošà nel setantuno e avevo dicianove ani. E lù lavoreva dal luni al sabo, continuo. Al sabo pomeriggio se fèva manutension in vivaio, ala domenega mattina andèva lo steso a fare manutension perché no ghè gèra tanto tempo, se perdeva tempo altrimenti, e la domenega pomeriggio al veniva caša a mešogiorno, se fèva la docia, andèva fòra meš'oreta, fin a un bòto, e dopo me dišèva 'co ti ga finìo de lavare i piati andèmo a fare un giro', 'dove andèmo?', 'in crociera!'. E intanto andèva a dormire un poco. E la crociera ti sa dove che gèra? Qua! Ancora! E lù andèva vardare i peòci per la note, perché ale tre dele note al se alseva per véndarli. E mì stèvo la co la caneta, a pescare, e quella gèra la mia crociera. No ghè gèra vacanse, nì feste, niente »⁸⁵.*

Il s'agissait d'un métier qui demandait beaucoup de dévouement, il était beaucoup plus fatigant que la pêche. La création d'un élevage demandait des investissements économiques considérables ; pour cette raison il fallait patienter beaucoup de temps avant de parvenir à rentrer dans ses frais. L'épouse de Giannino rappelle aussi que tout ce qu'ils pouvaient se permettre pendant les premiers temps de l'activité était d'aller manger une pizza le jour où les centres d'expédition leur envoyaient la paie, c'est-à-dire une fois par mois⁸⁶.

Pendant les toutes premières années de diffusion de l'élevage des moules dans la lagune, l'essentiel du travail se faisait soit à bord du bateau, soit à la maison. Cependant, on chercha bientôt à optimiser le temps de travail et à en améliorer les conditions. C'est à ce moment que, dans la lagune sud, commencèrent à proliférer les *cašoni*, ces petites maisons sur pilotis, si caractéristiques, bâties par les éleveurs avec du bois de récupération. Ce fut un véritable soulagement pour les mytiliculteurs qui avaient enfin un endroit pour s'abriter du soleil et de la pluie, et où ils pouvaient se préparer un repas chaud très rapide sur de petits réchauds à gaz. Le repas de midi était presque toujours constitué par un plat abondant de pâtes bon marché accompagnées d'une sauce. Giannino affirme avec assurance que personne n'a pu consommer autant de boîtes de thon que lui, étant donné que les pâtes préparées de cette manière constituaient un plat bon marché et calorique. Occasionnellement, on mangeait du poisson frit, que l'on ramenait déjà cuit depuis la maison à moins qu'il

⁸⁵ Interview avec l'épouse de Giannino Busetto Dato, Amabile, le 24 juin 2010.

⁸⁶ *Ibidem*.

ne soit préparé sur place par les femmes qui allaient dans les *cašoni* pour aider pendant le travail.

Il se doit de souligner que les premiers éleveurs de Pellestrina ne mangeaient jamais ces « poux » pour lesquels ils sacrifiaient tant de temps et d'énergie puisqu'ils continuaient à s'en méfier⁸⁷.

Le travail commença donc à s'organiser de manière de plus en plus confortable et ces laboratoires sur pilotis à se doter de groupes électrogènes, très bruyants, pour produire de l'électricité. Grâce à cette innovation, à la moitié des années 1970 on se mit aussi à utiliser des tapis roulant pour transporter les *rèste* depuis le bateau jusqu'au *cašon* et vice-versa. Enfin, les machines à trier et à nettoyer les moules firent elles aussi leur apparition.

La mytiliculture avait désormais atteint une période d'expansion et de production, mais si les profits étaient élevés, les frais l'étaient également car le pêcheur devenu concessionnaire d'un élevage devait tenir compte à la fois des dépenses occasionnées par l'achat de matériel, mais aussi des frais de location des espaces aquatiques.

Cette redevance était payée annuellement et s'élevait – à la fin des années 1970 – à 1.200.000 liras (600 euros environ)⁸⁸. Ensuite, sous la pression du Magistrat des Eaux, toutes les concessions furent mises au nom des coopératives de pêche et les frais de locations furent réduits de moitié pour les éleveurs, qui n'en étaient plus que gestionnaires⁸⁹.

Les profits étaient répartis entre tous ceux qui travaillaient dans le même élevage suivant le même que celui qu'utilisent traditionnellement les pêcheurs, *alla parte*, c'est-à-dire à la part. Dans ce cas aussi, même dans le contexte d'un nouveau métier, ces pêcheurs gardèrent les habitudes employées par les propriétaires des bateaux de pêche pour payer leurs équipages⁹⁰.

⁸⁷ Interview avec Giannino Busetto et avec son épouse, le 24 juin 2010.

⁸⁸ *Ibidem*.

⁸⁹ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

⁹⁰ Interview avec Giannino Busetto et son épouse, le 24 juin 2010.

Traditionnellement, le partage des profits entre les membres de l'équipage d'un bateau de pêche avait lieu une fois par semaine et chacun recevait la même somme, à l'exception du propriétaire de l'embarcation qui se voyait attribuer une part supplémentaire. En effet, dans un équipage formé par le chef du bateau et par trois hommes, on faisait non pas quatre mais cinq parties, puisqu'on donnait au bateau la même rétribution qu'aux marins. La partie assignée au bateau permettait au maître de réaliser des travaux de maintenance des équipements mais aussi de gagner un peu plus, pour s'élever au-dessus du niveau commun de subsistance de ses hommes.

En ce qui concerne les *compagnie* formées par plusieurs bateaux, on procédait de même, c'est-à-dire comme s'il s'agissait d'un grand équipage avec de nombreuses barques. Plus tard, une part supplémentaire fut créée pour le moteur, destinée à couvrir, au-delà de la maintenance, les frais de carburant. Le maître d'équipage recevait donc désormais trois parts, ce qui marqua le début d'une différenciation économique entre les propriétaires de bateaux et les autres membres de l'équipage⁹¹.

Dans les élevages également, c'est ce système « *alla parte* » qui permettait aux mytiliculteurs de répartir le fruit de la récolte entre les employés. Giannino se souvient de la façon dont il calculait la part qui revenait à chacun:

« Moi j'avais un bateau de pêche et j'avais un bateau pour les viviers de poux ; à cette époque je mettais quatre parties pour le bateau, le capital, et une partie pour chaque homme. Sept parties, parce que Andrea [le fils] était encore petit. Pour sept cent mille francs, je leur donnais cent mille francs. Cette fois-là j'ai fait quatre parties pour la barque, parce qu'on était tous de la famille, mais c'était très peu, parce que dans les quatre parties il fallait prendre en compte le carburant du bateau de pêche, je devais payer l'espace aquatique des viviers » / « *Mì aveva un pescherecio e aveva un batèo per i vivai de peòci e alora ghè meteva quatro parti per la barca, il capitale, e una parte per òmo. Sete parti perché l'Andrea [il figlio] gèra ancora pìcolo. Ogni setesentomile franchi ghè deva sentomile franchi a lori. Ho fato quatro parti per la barca quella volta perché gèrimo tuti in famèia, ma gèra pochissimo, perché co le quatro parti doveva venir la nafta del pescherecio, aveva da pagare lo spasio d'acqua dei vivagi* »⁹².

⁹¹ Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, Cierre Edizioni/Canova, Verona – Treviso, 2004.

⁹² Interview avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2010.

L'augmentation des frais liés à la gestion d'un élevage entraîna donc celle du nombre de parts. Même si dans le cas de la mytiliculture, les profits sont concentrés sur les quatre mois d'été, les pêcheurs devenus éleveurs ont eu du mal à abandonner le système traditionnel de rémunération à la part en faveur d'une forme moderne de rémunération fixe, répartie périodiquement sur tous les mois de l'année. Chacun devait donc apprendre à faire preuve de prévoyance et à gérer sa part de façon à garantir la subsistance de sa famille pour l'année entière.

Il s'agit d'un aspect typique de la mentalité des pêcheurs, l'un de ceux qui opposèrent le plus de résistance au changement étant donné que les hommes avaient l'habitude de gaspiller tout de suite ce qu'ils avaient gagné dans la semaine (il s'agit d'un sujet intéressant qui sera approfondi dans le chapitre consacré à la mentalité du mytiliculteur).

Le seul changement qui fut accepté fut le passage d'une rétribution hebdomadaire à un salaire mensuel car dans les centres d'expédition la paie était versée le 20 de chaque mois (aujourd'hui cela a lieu tous les deux mois)⁹³.

Un autre aspect de la culture de la pêche qui demeure intact malgré le passage à un système d'élevage est l'absence de part pour les jeunes apprentis qui ne recevaient que de petites rémunérations, sur la base de leur niveau d'apprentissage du métier. Ce n'était donc qu'après de longues années d'apprentissage qu'ils pouvaient revendiquer leur propre « part », qu'ils fussent ou non les fils du concessionnaire ne changeait rien.

Les enfants, exactement comme les fils des pêcheurs, commençaient leur apprentissage dès leur plus jeune âge, en observant le travail de leur père et des autres adultes. Ainsi, chaque fin de semaine, les deux fils de Giannino, accompagnaient leur mère au *cašon*, où grâce à la fantaisie et à la créativité typique de cet âge, « l'or noir », auquel leur père dédiait tant de soin devenait pour eux un camarade de jeu. Ils commencèrent donc à manipuler les moules et à imiter ce que faisait leur père, même si parfois – comme le rappellent monsieur et madame

⁹³ *Ibidem.*

Busetto – ils s’amusaient à rejeter à l’eau celles que leur père venait de préparer. Une fois rentrés à la maison, l’apprentissage par imitation continuait, avec la construction – par jeu – d’un élevage le long des barreaux du lit auxquels ils accrochaient des morceaux de corde. Autrement ils volaient des morceaux de filet à leur père pour confectionner leurs petites *rèste*, qu’ils remplissaient de fruits secs⁹⁴. Ainsi, quand l’enfant atteignait l’âge qui lui permettait d’avoir sa place dans le cycle de la production, il avait déjà appris spontanément plusieurs phases du travail.

Par la suite, toutes les différentes phases du travail des moules furent transférées dans les *cašoni* : on y confectionnait les *rèste*, on y préparait les moules pour la vente ainsi que le matériel nécessaire. On commença aussi à les utiliser pour étendre au soleil les *rèste* recouvertes d’algues (appelées *pelo* par les éleveurs). Grâce à ce système, le soleil séchait rapidement les algues qui se détachaient spontanément une fois que la *rèsta* était immergée à nouveau dans l’eau (l’épouse de Giannino rappelle que ça sentait très mauvais)⁹⁵.

On procédait déjà de la sorte à Tarente au XIX^e siècle. Les cordes de moules étaient exposées à l’air libre au-dessus des pieux horizontaux de l’élevage. Cela permettait d’une part d’éliminer les algues, mais en plus, de cette manière le byssus, qui tend à perdre de sa vigueur à cause de la chaleur, retrouvait ses capacités et demeurait bien attaché à son support. Alfredo Gilebbi réalisait cette opération du temps de ses premiers élevages, de la même manière que dans le Mar Piccolo de Taranto⁹⁶. Quand le byssus des moules perd sa force à cause de la chaleur les éleveurs de la lagune disent que *i peèci se scorna*⁹⁷, « les poux se décornent », ce qui signifie « les poux se détachent ». La procédure était la même que celle décrite dans le cas des algues : les *rèste* étaient exposées au soleil sur les terrasses des *cašoni*, ce qui permettait d’obtenir un résultat double.

⁹⁴ *Ibidem*.

⁹⁵ Interview avec Giannino Busetto, le 19 juin 2010.

⁹⁶ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

⁹⁷ Interview avec Massimo Ghezzo, le 13 avril 2010.

La mytiliculture lagunaire se développe de plus en plus jusqu'à atteindre son apogée dans la deuxième moitié des années 1970. À partir des années 1980 un fléchissement progressif de la production se manifeste. Les quantités annuelles de produit passent de 35.000 tonnes dans les années 1970 à 21.000 dans la décennie suivante. La diminution s'accroît dans les années 1990, avec une production estimée à 9000 tonnes, qui chute encore dans les années 2000, elle n'est alors plus que de 4000 tonnes. Dans la période comprise entre 2005 et 2007 la production lagunaire est de 1.500/2000 tonnes de moules par an⁹⁸.

Les facteurs responsables du déclin de la production lagunaires de moules sont multiples. Le *Piano per la gestione delle risorse alientiche* de 2009, publié par la Province de Venise, dénonce avant tout un changement des conditions trophiques lagunaires, qui aurait entraîné une diminution des taux de croissance des moules et une augmentation de la durée du cycle productif, passé à 18 mois⁹⁹.

Le travail de terrain permet de confirmer cette donnée, également soulignée par les éleveurs. Aujourd'hui les seuls élevages seuls élevages qui ont pu être maintenus dans la lagune et qui sont encore compétitifs se situent tous près des embouchures des ports, afin d'exploiter le rechange hydrique et l'apport d'aliments.

Une autre raison, rapportée dans l'étude réalisée par la Province, est due au soulèvement des fonds en dessous des parcs d'élevage, à cause des rejets organiques produits par les animaux élevés. Cet inconvénient a obligé les mytiliculteurs à réduire progressivement la longueur des *reste*, entraînant une nette diminution de la production par unité de surface¹⁰⁰. Dans ce cas, aussi l'analyse des biologistes est confirmée par les témoignages des intéressés, que nous avons recueilli sur le terrain. Un mytiliculteur, monsieur Rino, explique que :

⁹⁸ Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alientiche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 122, *op. cit.*

⁹⁹ *Ibidem.*

¹⁰⁰ *Ibidem.*

« La première année on faisait le nouveau vivier, même avant la fin de l'année on pouvait vendre, la moule devenait si grande, ensuite, la deuxième année elle était comme ça, ensuite tu devais attendre deux ans pour la faire grandir » / « *Il primo anno si faceva il vivaio nuovo, in un anno, anche prima di un anno, si poteva vendere che veniva le cozze così grande, dopo, il secondo anno veniva così, dopo dovevi 'spettare due anni per farle venire grande* »¹⁰¹.

Le fils Giannino ajoute :

« Quand tu prépares un vivier, la première année, en bas, le terrain est beau et propre, ensuite, quand tu as deux cent quintaux de poux dans le vivier, tout le dépôt va sur le fond où tu as cinq mètres d'eau, la deuxième année tu en as quatre, la boue se forme [...] Il faudrait enlever les pieux et les déplacer ailleurs, tout les trois, quatre ans, mais le Magistrat des Eaux ne te le permet pas » / « *Quando che ti fa un vivaio, il primo ano, soto, il tereno sé bèlo pulito, dopo, quando che ti ga dušento quintài de peòci in vivaio, tuto il dipòno va in tèra, va in fango, e dove che ti ga sinque metri d'acqua, il secondo ano ti ghé ne ga quatro, se fa el fango... Ghé vorìa ogni tre, quatro ani, levare via i pali e portarli de n'altra parte, ma il Magistrato ale Acque no te permete* »¹⁰².

Ces extraits permettent de comprendre que la concentration centaines de kilos de moules dans un même endroit engendre une diminution de la productivité du vivier dès la deuxième année d'activité, puisque, sur le fond pouvait se déposer jusqu'à un mètre de déjections, le *fangheto*, la vase dont parlent les deux informateurs. Non seulement il a fallu réduire la longueur des *rèste*, mais en plus de cela, les taux de croissance des animaux diminuaient progressivement, en passant de deux cycles de production en moins d'un an à 18 mois. Ce ralentissement de la croissance est probablement dû à la trop grande concentration de moules qui ne trouvent plus suffisamment de nourriture. L'idéal, comme l'explique Giannino, serait de déplacer les élevages tous les trois, ou quatre ans. En effet, pendant les premières années de développement de la mytiliculture, quand les viviers étaient encore peu nombreux et que l'activité n'était pas encore réglementée c'est ainsi que l'on procédait. Par ailleurs, ceux dont les installations d'élevage se trouvaient près des embouchures des

¹⁰¹ Interview avec Rino Busetto, le 24 juin 2010.

¹⁰² Interview avec Giannino Busetto, le 24 juin 2010.

port, comme c'était le cas d'Alfredo Gilebbi, étaient beaucoup moins gênés par ces problèmes. À la suite de l'apparition de nouveaux viviers dans la lagune sud, il n'a plus été possible de trouver des espaces libres adaptés. En revanche, aux endroits où se trouvaient des élevages abandonnés, il fallait laisser reposer l'aire pendant quelques années, pour permettre aux courants de disperser la matière organique rejetée par les mollusques d'élevage. Finalement, le Magistrat des Eaux imposa une réglementation très stricte mais cette intervention arrivait avec un temps de retard puisque les pêcheurs et ex-pêcheurs avaient déjà établi leurs propres règles. En effet, imposer le respect des nouvelles lois s'avéra beaucoup plus difficile que prévu. Cette intrusion ne fut jamais ni comprise, ni acceptée par les éleveurs. L'interdiction de pêcher dans les canaux navigables ne le fut pas davantage. Les pêcheurs décidèrent de courir le risque des amendes et se déplacèrent dans des zones périphériques de la lagune.

Il y avait aussi des utilisateurs de la lagune pour lesquels les vieux élevages étaient une bénédiction. Les déjections des moules, tout comme les jeunes spécimens attirent beaucoup de poissons, surtout les muges, les dorades et les anguilles, qui trouvent là de la nourriture en abondance. Pour cette raison, pendant la nuit, beaucoup de pêcheurs placent leurs filets, leurs pièges et leurs hameçons dans les installations de mytiliculture, et ils obtiennent des butins de pêche remarquables. Giannino rappelle que, quand il commençait sa journée de travail, il rencontrait souvent des pêcheurs occupés à récupérer leurs filets, placés dans le vivier. Selon les coutumes qui règlent les relations dans la communauté de pêche, il ne s'agissait pas d'une pratique interdite et la seule recommandation que l'on faisait était de ne pas endommager la structure. Néanmoins, Giannino garde encore aujourd'hui quelques doutes, et il pense que quelques-uns rentraient chez eux non seulement avec leurs filets remplis de poisson, mais aussi avec quelques *rèsta* de poux. Les éleveurs auraient pu profiter eux aussi de cette abondance de poissons,

malheureusement ils ne disposaient pas de suffisamment de temps pour concilier l'élevage et la pêche au filet¹⁰³.

Quand, dans les années 1980, la mytiliculture lagunaire est entrée dans sa phase de déclin, les éleveurs ont commencé à chercher d'autres activités d'appoint pour faire face à la chute des revenus. Beaucoup d'entre eux abandonnèrent l'élevage et les prix des installations diminuèrent en conséquence. Étant donné cette situation favorable, quelques uns s'efforcèrent de convaincre leurs collègues de céder la concession des viviers situés dans les endroits les plus convoités. C'est précisément le cas de Beppino Moro de Pellestrina, L'un des derniers éleveurs encore en activité dans la lagune, et qui peut se vanter des profits avantageux que ses élevages lui permettent de réaliser¹⁰⁴.

En ces temps de crise, par l'intermédiaire d'un poissonnier de Chioggia, des ostréiculteurs français firent une proposition intéressante à la coopérative de pêche de Pellestrina. Leurs élevages avaient subi une très forte mortalité et ils n'arrivaient pas à repérer le naissain. Or dans la lagune de Venise les huîtres (les huîtres plates, entre autres) abondaient.

La proposition sembla honnête aux représentants des pêcheurs et un accord fut signé: les pêcheurs de Pellestrina étaient chargés du repérage de toutes les huîtres qu'ils pouvaient trouver. Quant aux Français, il leur restait à envoyer des camions (à leurs frais) pour transporter le produit ramassé, que le commerçant de Chioggia s'engageait à leur remettre. Étant donné qu'on pouvait en tirer des profits intéressants, les pêcheurs et les mytiliculteurs en difficulté se lancèrent avec ardeur dans cette nouvelle activité. Encore aujourd'hui, Otello Vianello – président de la coopérative de Pellestrina à l'époque – affirme avec orgueil que :

¹⁰³ Interview avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2010.

¹⁰⁴ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

« La production des huîtres françaises est à nous. Ils ont refait leurs viviers en France grâce à nous »/ « *Le ostriche francesi sono di nostra produzione. Hanno rifatto i loro vivai in Francia grazie a noi* »¹⁰⁵.

Dans la lagune, les huîtres étaient très abondantes et on les ramassait un peu partout en utilisant les *ostregghèri* et les *brancadéle* (nous renvoyons au paragraphe consacré à la récolte des moules). Cela eut lieu seulement quand la pollution n'avait pas encore contribué à réduire les huîtres et donc à diminuer le nombre de consommateurs. En réalité, à Venise les huîtres n'avaient jamais été consommées en quantités abondantes, étant donné qu'elles étaient considérées comme un produit d'élite. Les huîtres sont aussi traditionnellement regardées avec méfiance à cause des maladies dangereuses qu'elles peuvent transmettre à l'homme si elles sont consommées crues¹⁰⁶. Toutefois, le facteur qui contribua le plus au déclin définitif de la mytiliculture lagunaire fut l'introduction de la « palourde japonaise », dont nous parlerons dans les prochains paragraphes.

5.2.2 La Fête du *Peòcio* (pou)¹⁰⁷

Dans la deuxième moitié du XX^e siècle la diffusion soudaine des moules dans l'aire lagunaire a pris une telle importance qu'en 1966 on a commencé à organiser une kermesse d'été en leur honneur. L'initiative a été lancée par un groupe de jeunes en quête de distraction. Ils habitaient la localité des Alberoni, sur l'île du Lido et, ayant constaté combien les mollusques étaient désormais connus et appréciés, ils ont repéré dans ce phénomène la possibilité de bien s'amuser. Selon eux, en effet, aux Alberoni il n'y avait jamais rien d'amusant, mais les moules

¹⁰⁵ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

¹⁰⁶ *Ibidem*.

¹⁰⁷ La reconstruction de l'origine et de l'histoire de la *Sagra del Peòcio* est basée entièrement sur les témoignages recueillis dans le terrain. En particulier dans ce paragraphe nous faisons allusion à l'interview avec Artemide Piccoli, le 10 juillet 2010 et aux entretiens, enregistrés dans le journal de champ, avec Massimo Ghezzi.

abondaient. Ainsi est née la *Sagra del peòcio*, une sorte de parodie ouvertement ironique.

Artemide Piccoli, qui a participé à l'organisation de la toute première édition, rappelle que, suite à une grave inondation (en 1955), des familles originaires du Polesine dont les maisons avaient été détruites, étaient venues s'installer aux Alberoni. Un groupe de jeunes, très nombreux, s'était alors créé. Pendant les grandes vacances, entre une baignade dans la mer et un bronzage, ces derniers ne savaient pas comment passer le temps. Selon Artemide, c'est un garçon originaire de Rovigo, Celestino Rubin (qui est ensuite devenu le coiffeur du village) qui, aurait soudain été pris d'inspiration et se serait exclamé : « Nous n'avons que des poux ; organisons la kermesse du pou ! »/ « *Nialtri più de peòci no gavémo; fasémo la sagra del peòcio!* »¹⁰⁸.

Aussitôt dit, aussitôt fait, La date fut fixée au quatrième dimanche du mois de juillet, une semaine après la fête vénitienne du Rédempteur¹⁰⁹ et la fête a tout de suite remporté l'adhésion d'un public nombreux et inattendu, devenant rapidement le principal rendez-vous estival des habitants de la lagune. Grâce à l'idée d'un groupe de jeunes, c'est toute la localité des Alberoni qui est tout d'un coup sortie de sa torpeur et dès les premières éditions les habitants ont commencé à se mobiliser : il y avait ceux qui préparaient les stands, ceux qui cuisinaient, ceux qui servaient, ceux qui organisaient les différents jeux et amusements. Il y avait même des vieux qui construisaient les tables et les bancs. Les préparatifs duraient des mois entiers. Parmi les organisateurs, à côté d'Artemide et de son frère, nous rappelons aussi la présence de Gianni Gusso, avec son frère, Ezio Lucchetta et Celestino Rubin¹¹⁰.

¹⁰⁸ Interview avec Artemide Piccoli, le 10 juillet 2010.

¹⁰⁹ La fête du Rédempteur se célèbre pour rappeler la libération de la ville de l'épidémie de peste de 1575-1577 ap. J.-C. Chaque année, depuis la fin de l'épidémie, on célèbre cette fête annuellement, auprès de l'Église du Rédempteur, dans l'île de la Giudecca, bâtie dans la ville comme ex-voto. La fête n'est pas exclusivement religieuse, il y a toujours un côté laïque lié à différentes activités ludiques.

¹¹⁰ *Ibidem*.

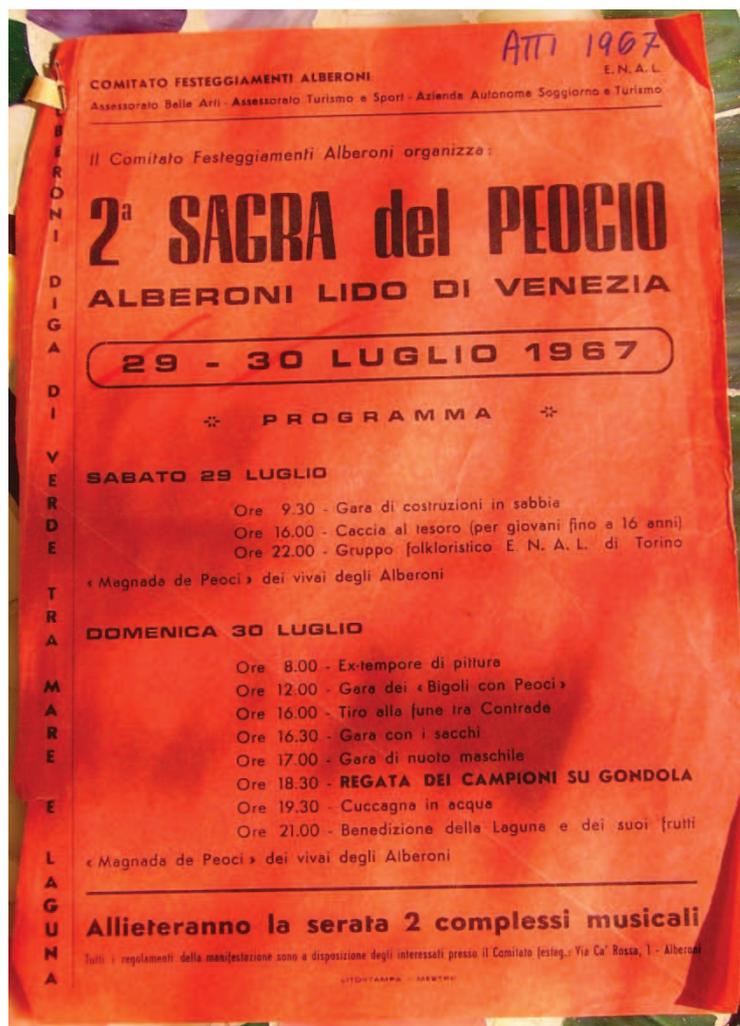


Figure 18. Le prospectus de la deuxième édition de la kermesse

Le succès de la kermesse n'a pas tardé à attirer des sponsors, les institutions locales étant bien décidées à ne pas rester à l'écart. Ces dernières permirent de préparer une manifestation de plus en plus riche et à partir de la deuxième édition, en 1967, la fête s'est étalée sur toute la fin de la semaine, culminant dans le spectacle nocturne habituel de feux d'artifice que chaque kermesse insère dans son programme. Les jeunes organisateurs ont vite compris ce que le public désirait et ont donné à cet événement un aspect traditionnel et une dimension populaire. En outre, ils ne voulaient pas considérer leur fête comme un événement exclusivement laïc, et ont donc cherché à lui donner une connotation religieuse. Ainsi, à côté du défi de nage (auquel participaient des champions d'aviron), il y eut aussi « une bénédiction

de la lagune et de ses fruits ». Ce cérémoniel inédit n'a pas survécu longtemps, Artemide Piccoli en ignore la raison¹¹¹. Il faut remarquer que ce qu'on demandait au curé des Alberoni n'était pas seulement d'effectuer une bénédiction générale de la lagune depuis le bateau, mais il devait aussi bénir ses fruits, les soi-disant « fruits de la mer », qui avaient entraîné la reprise économique des années 1960.

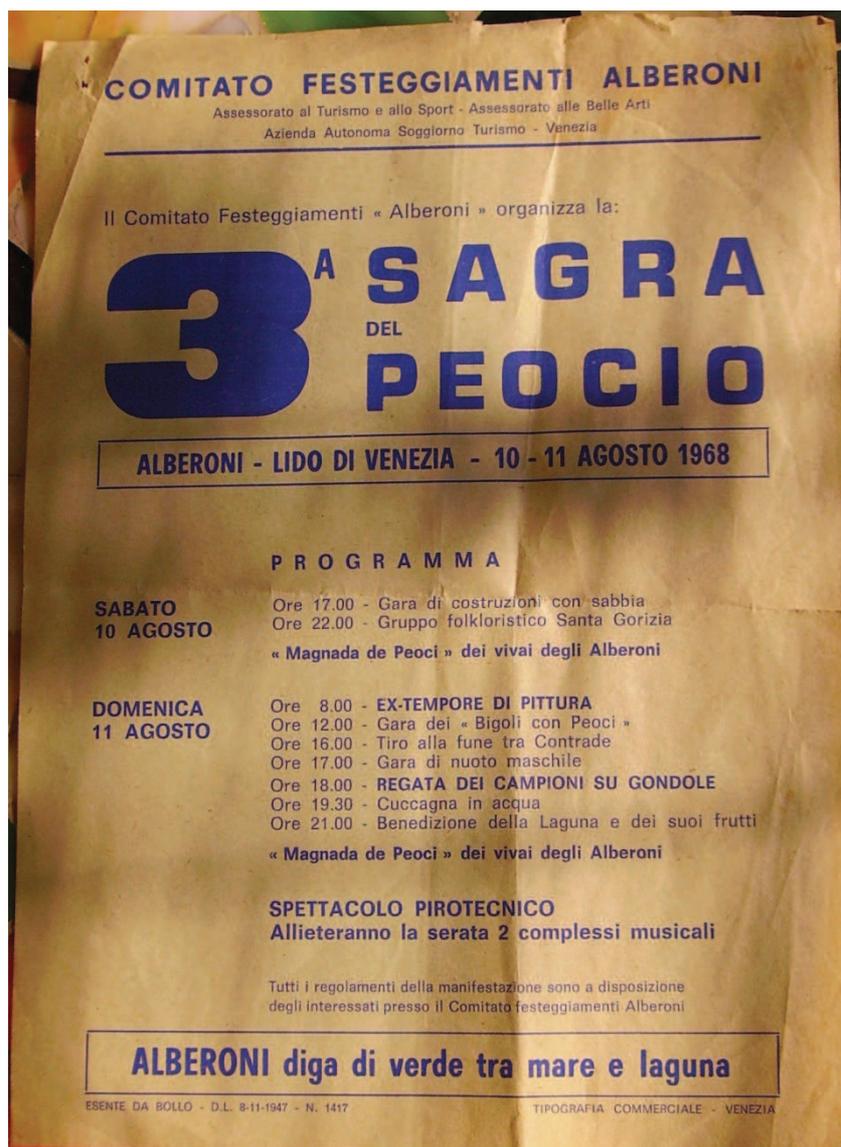


Figure 19. La troisième édition garde encore dans son programme la bénédiction de la lagune et de ses fruits

¹¹¹ *Ibidem.*

Les mytiliculteurs des Alberoni, parmi lesquels nous comptons aussi Alfredo Gilebbi, ont accueilli cette initiative avec enthousiasme. En effet, elle a contribué à faire connaître le produit qu'ils élevaient au sein d'une population qui était encore assez méfiante à l'égard de ce mollusque, en raison de sa dangerosité pour la santé humaine. Les producteurs offrirent donc de bon cœur les moules nécessaires à la préparation de pâtes « *coi peòci* » et des *peòci saltài*¹¹², les deux plats servis pendant la kermesse. Ils mettaient aussi leurs hangars à disposition, où des volontaires se relayaient toute la journée pour nettoyer et préparer des quantités formidables de moules prêtes pour la cuisson. Artemide Piccoli se rappelle que parmi les éleveurs qui apportaient leur concours à la fête, il y avait notamment Giovanni Maria Ghezzo, dont les ouvriers, originaires de Pellestrina, étaient très efficaces pour le genre de travail dont ils étaient alors chargés. Ne serait-ce que pour préparer la sauce, une tonne de moules au moins était nécessaire, et il en fallait encore bien davantage pour préparer la *saltà de peòcio*.

Les années s'écoulèrent et cette kermesse traditionnelle a attiré de plus en plus de gens. En effet, le public était convaincu de participer à une fête qui avait toujours existé, consacrée à un aliment qui avait toujours été consommé. Les transports publics étaient même obligés d'intensifier leurs services pendant toute la durée de l'évènement, il fallait faire venir de grands bateaux à moteur qui assuraient la communication entre les Alberoni et les villes de Venise, de Chioggia et de l'île de Pellestrina.

Le véritable protagoniste de la kermesse était bien la moule. Ce mollusque qui avait été détesté autrefois et qui suscitait la méfiance de la population vénitienne, devenait maintenant l'« or noir », dont le goût exquis était supposé convenir parfaitement à la cuisine des mois les plus chauds. La moule était donc au centre de l'affiche qui, dès le début, signalait l'approche de la fameuse fête à l'attention des

¹¹² Dans l'annexe on peut consulter des recettes culinaires à base de moules ; il s'agit des recettes les plus diffusées dans l'aire vénitienne.

spectateurs. Aujourd'hui, cette image reste ce qu'en langage publicitaire on appelle le « testimonial » de la fête.



Figure 20. Les petites affiches des dernières éditions de la fête

Tout s'est très bien passé jusqu'à ce que, durant l'été 1973, à Naples, éclate une épidémie de choléra dont la responsabilité fut attribuée aux moules. Certaines personnes pensent qu'il s'agissait d'un stock infecté provenant de Tunisie, d'autres dénoncent les normes hygiéniques insuffisantes de la ville¹¹³. L'épidémie a provoqué la mort de 24 personnes et des centaines de malades. L'une des premières mesures adoptées par le gouvernement italien fut de suspendre la consommation des moules¹¹⁴ qui, en quelques jours, redevinrent suspectes et resurgirent dans la presse

¹¹³ *Colera sempre in agguato: in Italia l'ultima volta nel '73*, dans « il Sole 24 ore », le 20 août 2008.

¹¹⁴ Nous rappelons que le vibrion de choléra devient inoffensif avec une cuisson à des hautes températures, donc les moules peuvent être considérées porteuses de la transmission de l'infection seulement si elles sont consommées crues ou peu cuites, une habitude commune dans le sud de l'Italie.

et les émissions nationales comme le moyen de transmission des maladies que l'imaginaire collectif associe généralement à des contextes de misère, saleté et pauvreté.

La *Sagra del peòcio* fut à son tour suspendue. Cependant, l'engagement de ceux qui l'avaient au départ initiée a permis de la voir reparaitre dès l'année suivante, malgré la méfiance et la crainte que la crise avait suscité chez les gens. Malheureusement, un nouvel inconvénient vint encore une fois perturber le déroulement de cet événement populaire. Pendant deux années de suite, la seule route qui mène à la localité des Alberoni fut barrée, à cause de travaux de maintenance qui impliquaient aussi l'aire où avait lieu la fête. La solution choisie fut de déplacer les célébrations dans les terrains de golf, près du trou 9, grâce à l'intervention du président du Golf Club Marco Croce¹¹⁵.

En 1985 les festivités retrouvèrent leur lieu d'origine, le long de la route principale du village, mais de nouveaux problèmes, plus graves encore, ne tardèrent pas à se présenter. Les temps avaient changé et les coûts de l'organisation augmenté en fonction. Les jeunes du village ont commencé à faire pression pour inviter des groupes musicaux à la mode et les dépenses ont vite excédé les recettes. De plus, dans le Comité d'organisation il n'y a pas eu de rechange générationnel. Les jeunes de 1966 étaient devenus adultes et avaient des charges familiales à supporter. Ils auraient souhaité que les nouvelles générations prennent le relais, mais ce ne fut pas le cas. Ainsi, toutes les charges reposaient sur les épaules des mêmes personnes. Le groupe d'organisation commença à épuiser son stock d'idées et, après le défi des aquilons, celui des châteaux de sable, la course le long de la digue foraine et d'autres choses, la créativité s'arrêta. En 1989, on organisa la dernière *Sagra del peòcio*, puis le Comité fut dissout et la fête s'éteignit définitivement¹¹⁶.

¹¹⁵ Interview avec Artemide Piccoli, le 10 juillet 2010.

¹¹⁶ *Ibidem*.

Massimo Ghezzi, le neveu de Giovanni Maria, qui contribuait à la fête en mettant à disposition les moules, les hangars et les ouvriers, conteste cette version. Il explique, s'agissant des raisons réelles de la disparition de la fête, que les producteurs de moules des Alberoni voulaient qu'une partie des profits issus de la vente de ce qu'ils offraient soit utilisée pour l'achat de matériel d'utilité publique pour les malades des hôpitaux et des hospices de la zone¹¹⁷. Selon le témoignage de Massimo, cette demande ne fut plus acceptée à partir de 1985. En effet, on préférait utiliser une partie des profits pour financer des groupes politiques apparentés à certains des organisateurs. D'après lui, il ne s'agissait plus, en somme, que de faire de la publicité à quelques carriéristes. Au fil des années, la fête était devenue excessivement politique, un aspect qui ne plaisait pas à tout le monde¹¹⁸. Les producteurs, par conséquent, demandèrent à être payés pour leur participation à la réalisation de la fête, en influençant les coûts qui commencèrent à être de plus en plus élevés.

Toujours selon l'avis de Massimo, étant donné que l'île du Lido était exclusivement laïque, la fête n'aurait pas eu l'apport du volontariat qui entoure, en revanche, les fêtes de la paroisse de la campagne vénitienne. À un moment donné, donc, la *Sagra del pedòcio* n'aurait plus pu compter sur l'aide des volontaires nécessaires à sa réalisation. En outre, à la différence de toutes les autres fêtes italiennes liées aux spécialités locales elle ne reçut jamais de subventions des institutions promotrices¹¹⁹.

Encore aujourd'hui, beaucoup de gens militent pour son rétablissement et Artemide Piccoli et les autres promoteurs reçoivent encore des demandes à ce propos. Ces derniers ont toujours refusé les propositions (l'argent restant avait d'ailleurs été donné à la paroisse du village pour réaliser la restauration du terrain de football).

¹¹⁷ D'après un entretien avec Massimo Ghezzi, le 3 septembre 2011, rapporté dans le journal de champs.

¹¹⁸ En effet un des organisateurs du nucleus originaire s'est ensuite consacré à l'activisme politique, en réalisant une carrière modeste dans la politique locale.

¹¹⁹ Entretien avec Massimo Ghezzi, le 3 septembre et transcrit dans le journal de champs.

En 2011 on avait essayé une reprise de la fête, grâce à la section locale du WWF (appelé originellement World Wildlife Fund, et ensuite, à partir de 1986, World Wide Fund For Nature). Cette initiative fut répétée l'année suivante, avec une deuxième édition. Cette fois le rendez-vous a été fixé à un samedi du début du mois de septembre, quand la saison touristique et la production de beaucoup d'éleveurs de moules sont en train de s'achever. L'édition de septembre 2011 a lieu le soir du 10 septembre, tandis que celle de l'année suivante s'est étalée sur tout le week-end, du samedi 8 au dimanche 9 septembre. Il n'y a plus, donc, des jours et des jours de célébrations, mais juste quelques heures, le samedi soir. Malgré ces aspects, la reprise de la fête a attiré un certain nombre de participants, même s'il est impossible de faire la comparaison avec les foules d'autrefois. Selon Massimo Ghezzi, l'organisation n'est pas très bonne, étant donné que lors de la première édition, les nouveaux promoteurs s'étaient présentés à lui pour acheter les moules nécessaires, la veille seulement. Cette demande fut faite aussi aux autres producteurs, sans que ceux-ci ne semblent avoir eu conscience, que la saison de la vente était en train de s'achever et qu'un grand nombre de viviers était désormais vides. De plus, le samedi et le dimanche coïncident avec le repos des ouvriers, et il n'était donc plus possible de repérer les quantités nécessaires. Malheureusement, Massimo et ses collègues mytiliculteurs furent obligés de renoncer à une bonne vente. À cause de cette ingénuité dans l'organisation, les mytiliculteurs des Alberoni se plaignent de ne pas avoir été contactés à l'avance par les organisateurs ; ils se sont donc sentis ignorés et tenus à l'écart.

Malgré les difficultés de la première année, la fête a quand même eu lieu. Mais les attentes du public, peu nombreux du reste, n'ont pas été satisfaites, en particulier parce qu'il n'y avait qu'un seul stand pour servir des plats à base de moules. Les files d'attente étaient donc très longues et, avant la fin de la soirée, tout le stock prévu avait été épuisé¹²⁰. Sans nous étendre sur ces tentatives maladroites pour relancer la kermesse après vingt-deux ans de suspension, il importe de rappeler que

¹²⁰ Entretien avec Massimo Ghezzi, le 28 septembre 2011, transcrit dans le journal de champs.

L'organisation était à la charge du WWF, un aspect qui ne pouvait pas être ignoré et qui n'était pas du goût de tous. Cette fête n'était plus perçue comme une fête populaire, où le protagoniste était le *peòcio*, mais plutôt comme une manifestation environnementaliste destinée à sensibiliser les gens à la protection de l'environnement et au repérage des fonds. Le public était formé, en grande partie par des sympathisants du mouvement.

À ce propos, il est intéressant de consulter la page web consacrée à la fête des moules. Dans la première édition de 2011 on peut lire : « *L'Oasis WWF Dune degli Alberoni propose à nouveau la traditionnelle « Fête du pou », qui aura lieu dans le Piazzale des Alberoni. De 18h à 23h, pâtes, poux et musique pour tous [...]* »¹²¹.

Il faut souligner le choix de l'adjectif « traditionnel » pour qualifier la fête d'origine. En réalité, elle n'avait absolument rien de traditionnel et la consommation des moules n'en avait pas davantage. Tout était inventé. Il s'agit d'un nouvel exemple de ces processus, qui tendent à se répandre partout dans le monde, et que nous pouvons compter parmi les nombreuses « traditions inventées » étudiées et analysées par Hobsbawn et Ranger¹²².

En ce qui concerne la *festa del peòcio*, le temps a effacé les souvenirs originaux, et ce qui était né par jeu ou par hasard devient une célébration qu'il faut faire remonter à une tradition, à des origines éloignées dans le temps. Pour cette raison, elle mérite respect et attention. Nous lisons dans l'introduction d'Hobsbawn du livre *L'invenzione della tradizione*:

« *Les traditions qui nous paraissent, ou prétendent être anciennes ont souvent une origine plutôt récente, et parfois elles sont complètement inventées. [...]* Dans la définition de « tradition

¹²¹ Tiré du site web www.wwfvenezia.org, consulté le 4 janvier 2013.

¹²² Eric J. Hobsbawn e Terence Ranger, *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983. Édition italienne : Eric J. Hobsbawn e Terence Ranger, *L'invenzione della tradizione*, Storica Einaudi, Torino, 1987.

inventée » nous comptons les traditions inventés et celles qu'il n'est pas facile de reconstruire dans une brève période – peut-être deux ans – et qui se sont imposées très rapidement »¹²³.

Dans l'acception réelle du terme « tradition », Hobsbawm compte toutes les pratiques anciennes, qu'il ne faut pas confondre avec la routine et l'habitude, ces anciennes façons d'agir, et les coutumes qui règlent la vie de différentes communautés. La recherche d'Hobsbawm se focalise sur les processus d'invention des traditions appliqués à la formation des Etats nationaux, mais la pratique de la légitimation historique peut s'adapter à différents contextes culturels, y compris celui que nous étudions ici, c'est-à-dire la diffusion d'une nouvelle pratique alimentaire.

Aujourd'hui, nous assistons à une véritable prolifération de l'emploi du terme « traditionnel ». Cette définition, utilisée pour souligner l'authenticité d'un produit ou en tant que synonyme de qualité, se rattache de manière indifférenciée aux produits alimentaires, aux fêtes, aux séjours dans des endroits bucoliques, aux habitations etc. Ce terme est donc exagérément utilisé pour attirer un public très vaste. C'est à peu près ce qui se passe avec d'autres termes comme « écologique » ou « biologique ». Il s'agit de deux mots auxquels on donne automatiquement une connotation positive, une sorte de certification d'authenticité, lorsqu'ils font référence à un produit ou à un concept. Cet abus lexical est influencé par les modes et par le climat culturel du moment, mais il communique aussi les craintes et les désirs d'une communauté, dont il apparaît comme le reflet. Effectivement, la définition de « traditionnel » contient une contradiction de base, perçue aujourd'hui de manière positive. On oublie souvent que – selon notre point de vue culturel – ce qui est dénommé traditionnel possède aussi une connotation négative prépondérante, qui fait allusion notamment à l'immobilité et à l'absence d'évolution. Une tradition représente, et représentera toujours, – par définition – l'antithèse de l'innovation.

¹²³ Eric J. Hobsbawm, *Introduzione: Come si inventa una tradizione*, dans Eric J. Hobsbawm e Terence Ranger, *L'invenzione della tradizione*, p. 4, op. cit.

Face à un monde qui court de plus en plus vite, la tradition est invoquée non seulement à des fins de légitimation, mais aussi en tant que forme de protection face à tout ce qui est nouveau, une sorte de port sûr où se protéger de tout ce qui est classé comme étant inconnu.

5.2.3 La révolution des *caparòsoi*

Comme nous l'avons déjà mentionné, au cours des années 1980 la lagune est entrée dans une des phases les plus tristes de sa longue histoire. Les niveaux de pollution s'élevèrent de façon dramatique, avec pour conséquence une prolifération d'algues et des phénomènes d'anoxie, qui provoquèrent une hausse préoccupante de la mortalité des espèces qui habitent à ces endroits. Les élevages de moules avaient colonisé toute la lagune sud et beaucoup de ces derniers se situaient dans des zones périphériques, où les fonds étaient peu profonds et le rechange hydrique très faible à cause de la distance par rapport aux embouchures des ports. La concentration d'un nombre excessif de *rèste* dans certaines aires lagunaires ralentit le flux de l'eau et les particules produites par les moules se déposent sur le fond en créant un substrat de matériel organique mou¹²⁴. Nous avons déjà vu, dans les paragraphes précédents, que cette substance, que les pêcheurs appellent *fangbèto*, entraîne une raréfaction de l'oxygène et le soulèvement du fond. L'élevage, par conséquent, n'est plus compétitif¹²⁵.

Dans ce contexte caractérisé à la fois par le déclin de la mytiliculture et par la crise du secteur de la pêche lagunaire, le Co.S.P.A.V. (Consortium pour le Développement de la Pêche et de l'Aquaculture de la Vénétie) a lancé, en mars 1983, une série d'élevages expérimentaux d'une nouvelle espèce de palourde, surnommée la « palourde japonaise » (*Tapes semidecussatus*), dans le but de diversifier la conchyliculture lagunaire¹²⁶.

¹²⁴ Interview avec Michele Pellizzato, le 8 mars 2010.

¹²⁵ Nous renvoyons au paragraphe 5.2.1.

¹²⁶ Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alientiche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 71, op. cit.

La phase opératoire de ce projet a commencé avec l'aménagement d'une première installation pilote, le parc expérimental du canal des Fosse dans le bassin de Chioggia. Pendant quelques années, on en avait surveillé la croissance¹²⁷. Le biologiste Michele Pellizzato – qui faisait partie du groupe d'expérimentateurs – rappelle qu'il s'agissait d'un essai de repeuplement, puisque la palourde locale (*Tapes decussatus*), surnommée « vénitienne » - plus souvent appelée *caparòsolo* –montrait des signes d'affaiblissement depuis déjà longtemps et était sujette à de nombreuses maladies. La production s'élevait à une seule tonne par an, quantité trop réduite pour faire face au marché économique moderne. De toute façon, il faut souligner que la *Tapes decussatus* n'est pas prolifique comme sa cousine asiatique¹²⁸.

Ce fut le premier essai d'introduction de la palourde japonaise en Italie et, vu son succès, on réalisa d'autres tentatives. L'année suivante, en 1984, la *Tapes philippinarum* fut introduite à Scardovari, en Émilie-Romagne, puis en Sardaigne en 1985 et dans la lagune de Murano, dans la Sacca de Goro, dans le Latium, et enfin en Toscane, en 1986¹²⁹.

La palourde vénitienne fait partie des espèces dont la récolte dans la lagune peut être considérée comme traditionnelle. Déjà en 1920, Emilio Ninni, la définissait comme « une espèce très appréciée, mangée avec du riz »¹³⁰.

Elle était pêchée toute l'année, mais était surtout demandée entre septembre et décembre. Les pêcheurs la ramassaient à la main, en marchant sur les bas fonds marécageux de la lagune, ou en utilisant un *rastrello a mano*. Néanmoins, puisque les quantités pêchées n'étaient pas très importantes, cette pêche n'était pas très rémunératrice. En fait, rares étaient les pêcheurs qui ramassaient les *caparòsoi* en dehors des périodes durant lesquelles les autres activités de pêche, généralement plus intéressantes, devenaient impraticables. En effet, les quantités disponibles étaient

¹²⁷ E. Grimaldi e M. Pellizzato, *Cenni storici sull'allevamento dei molluschi bivalvi nella Regione Veneto*, in *Tapes philippinarum. Biologia e sperimentazione*, E.S.A.V. – Regione Veneto, Treviso, 1990, p. 159.

¹²⁸ Interview avec Michele Pellizzato, le 8 mars 2010.

¹²⁹ Giuseppe Prioli, *Aspetti storici dell'acquacoltura: la molluschicoltura*, article inédit, 2010.

¹³⁰ Ninni Emilio, *Pesci, crostacei e molluschi nel vernacolo veneziano*, Tipografia Romolo Pilla, Venezia, 1920. Réproduction photomécanique de l'édition imprimée à Venise : Canova, Treviso, 1999, p. 16.

minimes – en une journée de travail on pouvait à peine en ramasser vingt kilos – et il s’agissait d’un métier très fatigant du point de vue physique¹³¹.

La palourde japonaise, en revanche, lorsque le milieu s’y prête - c'est-à-dire si l'eau est régulièrement renouvelée et suffisamment riche en phytoplancton - peut produire jusqu'à 8 ou 10 kilos par m². En effet, elle possède de grandes capacités d'adaptation aux différentes conditions climatiques.

La *Tapes philippinarum* fut exportée pour la première fois aux États-Unis où elle s’installa avec succès. Ensuite, elle fut introduite en Angleterre, d’où elle passa en France pour arriver finalement en Italie¹³². Il s’agit donc d’une espèce connue et étudiée, dont l’insertion et le processus d’adaptation ont été vérifiés dans le temps.

Dans la lagune de Venise aussi, son insertion a été un succès, et la nouvelle palourde a rapidement colonisé des aires très vastes. En effet, dès 1986, soit seulement trois ans après le premier essai, des pêcheurs ont ramassé par hasard des exemplaires naturalisés dans différents biotopes¹³³. Cette diffusion, aussi que rapide a engendré de nombreuses histoires. Les pêcheurs en particulier, ont souvent beaucoup de choses à dire concernant son introduction. Selon l’ex président de la coopérative de pêche de Pellestrina, le naissain des japonais aurait été porté par un adjoint de la Province de Venise¹³⁴. Selon certains pêcheurs, elle serait arrivée avec les navires provenant du canal de Suez. Pour d’autres encore, le naissain aurait été dispersé par un hélicoptère. Il apparaît que les événements soudains, comme la prolifération des algues et la diffusion des palourdes japonaises, sont difficiles à accepter par les pêcheurs habitués aux temps très longs et cycliques de la nature. Ils cherchent donc une cause, même étrange, pour expliquer ces événements.

¹³¹ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

¹³² Interview avec Michele Pellizzato, le 8 mars 2010.

¹³³ E. Grimaldi e M. Pellizzato, *Cenni storici sull'allevamento dei molluschi bivalvi nella Regione Veneto*, dans *Tapes philippinarum. Biologia e sperimentazione*, p. 206, *op.cit.*

¹³⁴ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

Mais quelle est l'opinion des pêcheurs concernant ce nouveau locataire de la lagune ? Aux yeux des biologistes la « japonaise » est « une bête très belle ! »¹³⁵, mais cet avis n'est pas du tout partagé par les pêcheurs, qui affichent leur méfiance à l'égard de ce mollusque. Dans l'île de Pellestrina la rumeur circule selon laquelle il s'agirait en réalité d'une palourde carnivore, qui tirerait sa vitalité de la chair de la palourde vénitienne, plus faible. Néanmoins, on pense aussi qu'elle pourrait se nourrir des moules. C'est l'explication que les pêcheurs donnent à la diminution des palourdes vénitiennes (jamais trop nombreuses à vrai dire), une explication donnée par Giannino : « le japonais a mangé la palourde vénitienne, la bonne ! » / « *el filipin ga magnà el caparòsolo, quéo bon* »¹³⁶. Cette dénonciation souligne un jugement qualitatif et la distinction des deux espèces de palourdes : l'une est de qualité, l'autre non.

D'autres pêcheurs lui attribuent une force et une résistance hors du commun, qui lui permettraient de survivre même dans les zones polluées de Marghera. À cause des températures élevées des eaux qui se trouvent à proximité du pôle industriel et de la présence de substances non identifiées, les palourdes seraient « droguées » et poussées à se sur-développer. À partir de ces endroits, elles auraient ensuite colonisé toute la lagune¹³⁷.

Sur la base de l'expérience et de l'observation, le pêcheur peut distinguer les palourdes vénitiennes des japonaises. En effet, il existe des critères faciles à repérer pour quelqu'un qui vient du monde de la pêche, basés sur les signes, les couleurs et la forme. Il y a aussi d'autres paramètres, plus subjectifs et qui relèvent de l'appréciation personnelle de chacun. Grâce à son expérience, le pêcheur peut distinguer les deux types de palourde, et faire un tri efficace, puisqu'il lui arrive parfois de trouver quelques palourdes vénitiennes parmi les palourdes japonaises, plus nombreuses. Il y a en effet un petit marché local - qu'on peut définir comme un marché de niche -, où les clients sont prêts à payer plus du double du prix pour quelques kilos de palourdes vénitiennes.

¹³⁵ Interview avec Michele Pellizzato, le 8 mars 2010.

¹³⁶ Interview avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2010.

¹³⁷ Interview avec Riccardo et Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010.

Même le goût est soumis au jugement attentif des pêcheurs, qui n'apprécient pas beaucoup la qualité de la chair de la nouvelle espèce, qui serait plus dure, semblable à de la gomme à mâcher, moins savoureuse que la palourde vénitienne.



Figure 21. La *Tapes philippinarum*



Figure 22. La *Tapes decussatus*

Malgré cela, tous ceux qui étaient impliqués dans le monde de la pêche se sont en fait réjouis de cette nouvelle possibilité de profit. Parallèlement, les marchés aux poissons ont commencé à demander des quantités de palourdes de plus en plus élevées et les prix ont augmenté en conséquence. En quelques années les mytiliculteurs vénitiens, tout comme beaucoup de pêcheurs, abandonnèrent les

activités pratiquées depuis toujours pour se transformer en *caparosolànti*, pêcheurs de palourdes. Au départ, certains ont conservé aussi les élevages de moules, mais ceux-ci ont été de plus en plus négligés et ensuite abandonnés en faveur de la nouvelle activité. Alors que dans la mytiliculture il fallait faire face à des dépenses élevées pour se procurer du matériel et consacrer douze heures par jour à ce travail si fatigant, avec les palourdes on pouvait réaliser des profits remarquables en quelques heures, sans aucun équipement, en s'aidant juste de ses mains et d'un seau. Giannino aussi, après quarante ans, a abandonné l'activité de famille pour se consacrer à cette nouveauté. Il s'y est consacré pendant cinq ans, avant de céder la place à ses fils. Beaucoup d'autres l'ont imité, comme la famille Gilebbi, qui, quant à elle, a choisi d'adjoindre la pêche des palourdes à l'élevage des moules.

Avec ceux de l'île de Pellestrina, les pêcheurs de Chioggia ont été les principaux bénéficiaires de ce nouveau marché. Si la mytiliculture n'a jamais été adoptée de manière définitive, la récolte des palourdes a été très bien accueillie. En effet elle était conçue comme un type de pêche et non pas comme un élevage, une activité qui avait toujours suscité la méfiance des habitants de Chioggia¹³⁸. Son introduction entraîna – au cours des années 1990 – une amélioration réelle du train de vie.

Pour avoir une idée des profits offerts par la palourde japonaise, nous rappelons qu'en automne 2010, le prix de gros d'un kilo de palourdes japonaises était de 2,70 ou 3,20 euros, tandis que celui des moules s'élevait – à la même période – à 50, 75 centimes d'euros par kilo¹³⁹.

Même en calculant que les quantités de palourdes achetées sont inférieures à celles des moules (mais qui génèrent plus de déchet en raison du poids et du volume de la coquille) il est évident qu'il est beaucoup plus rentable, pour un pêcheur, de se consacrer au marché de la palourde.

¹³⁸ Nous analyserons les raisons dans le chapitre consacré à la mentalité des pêcheurs et des éleveurs.

¹³⁹ Interview avec Andrea et Riccardo Boscolo, le 23 octobre 2010.

Les profits élevés engendrés par la récolte de la nouvelle palourde ont aussi attiré des personnes extérieures au monde de la pêche. Certains y ont trouvé un travail d'appoint, une source de revenus complémentaire, alors que d'autres ont décidé de s'y consacrer à temps plein. À partir des années 1990 des pratiques illicites ont également commencé à se développer, elles sont encore très présentes aujourd'hui. C'est le cas du vénitien Attilio Schiavon, dont nous avons déjà parlé lorsque nous avons étudié la récolte des moules sauvages. À partir de la deuxième moitié des années 1980, la vente de moules à des restaurateurs ne lui a plus permis de dégager des bénéfices suffisants, il s'est donc tourné vers la récolte des palourdes. Pour cela, il s'est alors procuré des bouteilles de plongée qui lui ont permis de s'immerger quatre heures par jour avec son fils qui, entre temps, avait commencé à l'aider. Le lieu de récolte préféré d'Attilio était situé en face de l'île du Lido, juste au sud de la gare des bateaux. À cet endroit, où les fonds atteignent 3 ou 4 m, il ramassait en moyen 20 kilos de palourdes par jour et gagnait jusqu'à 17.000 lire pour chaque kilo vendu (8 euros environ). Sachant que pour les moules, à la même période, il recevait 300 lire le kilo, il est facile d'imaginer l'enthousiasme qui a poussé tant de gens à se lancer dans la récolte des palourdes japonaises.

Attilio se souvient avec orgueil qu'avec l'aide de son épouse et de toute la famille, il avait transformé sa salle de bain en une sorte de centre de dépuración domestique, où il faisait survivre les palourdes durant une semaine. La technique employée par Attilio consistait à conserver les palourdes à l'ombre, au-dessus de torchons mouillés. Pour les transporter jusque chez lui, il utilisait généralement un vieux sac de toile de jute, de façon à ce qu'elles ne souffrent pas. Une fois à la maison elles étaient plongées dans des grandes cuvettes remplies d'eau de mer qui était changée toutes les 6 heures. Après un jour et demi, elles étaient enlevées et placées dans le frigo, enveloppées dans des torchons trempés d'eau de mer pour un autre jour et demi. L'alternance de ces deux procédures rendait possible la conservation des palourdes, prêtes à la vente sept jours plus tard¹⁴⁰.

¹⁴⁰ *Ibidem.*

Étant donné les profits très élevés et faciles à réaliser, tous ceux qui le pouvaient se débrouillaient pour ramasser de plus en plus de produit. Autrefois les gens âgés d'autrefois restaient des heures et des heures le dos plié, à ramasser les palourdes une par une et à la main. Désormais, on ne se contentait plus de se rendre à pieds sur les bancs de sable, pendant la marée basse : sans aller jusqu'à se procurer tout le matériel du plongeur subaquatique, certains avaient imaginé des méthodes « faites maison » pour séjourner dans l'eau. Attilio se souvient qu'il voyait des personnes –des habitants de Pellestrina selon lui – qui plongeaient dans l'eau avec un masque rattaché à un compresseur qui leur fournissait de l'air. Toutefois, le système le plus dangereux pour la lagune, employé par les pêcheurs, était appelé *giostra*, « manège », en argot. Cette méthode de récolte très nuisible consiste à planter un poteau sur un bas fond et à y relier le bateau à l'aide d'une corde. Ensuite on tourne en rond tandis que l'hélice d'un petit moteur secondaire – en marche arrière – gratte le fond en faisant émerger les palourdes qui sont ensuite recueillies dans une cage accrochée à la proue. Les palourdes étaient ensuite généralement vendues aux restaurants de l'arrière-pays¹⁴¹. Cette méthode détruit en profondeur les fonds lagunaires, en tuant la faune et la flore qui y habitent, et en compromettant tout l'écosystème lagunaire. Malheureusement, cette méthode scélérate permettait de gagner jusqu'à 1.000.000 liras (500 euros) pour chaque nuit de travail. En l'absence d'une surveillance efficace, elle est encore employée aujourd'hui¹⁴². Dans les années 1990 cette pratique a même contribué à faire augmenter le nombre de vols de moteurs nautiques qui étaient employés pour creuser le fond, et qui avaient une durée très limitée à cause de leur utilisation inadéquate.

Finalement, l'appétit pour les profits faciles poussa beaucoup de pêcheurs à pratiquer la récolte jusque dans les aires interdites, là où la pollution faisait courir des risques sérieux aux consommateurs. Nous songeons aux aires de Porto Marghera, où les sédiments présentent des traces élevées de dioxines et dont la remise en

¹⁴¹ R. Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, p. 45, op. cit.

¹⁴² Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

suspension augmente le taux de pollution depuis le fond jusqu'en surface. Il s'agit de problématiques qui n'ont jamais été abordées, même pas par les coopératives de pêche, qui ont tendance à attribuer la responsabilité à leurs voisins, comme dans le cas de Chioggia et Pellestrina.

Dans la deuxième moitié des années 1989, un groupe de pêcheurs de Pellestrina, guidé par Vittorio Chelo (Chelo est un surnom) et attiré par les nouvelles possibilités de profit, commença à franchir la frontière à sud de Venise, dans la lagune de Goro où les palourdes japonaises étaient abondantes¹⁴³. Néanmoins, l'augmentation de bateaux vénitiens provoqua bientôt un conflit sérieux avec les pêcheurs locaux. On assista à de véritables épisodes de guérilla : des bateaux furent brûlés et confisqués¹⁴⁴. Les conflits pour s'approprier cette ressource devinrent habituels jusque dans la lagune, où naquirent des disputes entre Chioggia et Pellestrina. On se jetait des pierres d'une embarcation à l'autre, événements accompagnés de poursuites et de blessures¹⁴⁵.

Le marché de la *Tapes semidecussatus* a continué à s'étendre pendant les années 1990 et l'on a même commencé à étudier des méthodes pour mécaniser la récolte. Au départ, c'est une drague hydraulique appelée *turbosoffiante*, qui a été adoptée, un engin qui avait déjà été utilisé dans la décennie précédente pour la pêche en mer sur les bancs naturels de la *Chamelea gallina*, la palourde de mer.

Otello Vianello, ex-président de la coopérative de pêche de Pellestrina, rappelle que la diffusion de la pêche des palourdes a été accueillie avec un grand enthousiasme par les pêcheurs de la lagune sud, puisqu'elle s'est développée à un moment où le rendement des élevages de moules avait soudainement diminué. La pêche lagunaire aussi avait diminué, à cause des taux élevés de pollution¹⁴⁶. De plus, dans les années 1980, les autorités compétentes réorganisèrent les espaces aquatiques

¹⁴³ Pour un approfondissement de la pêche de la palourde japonaise dans la lagune de Goro, nous renvoyons à Franco Tamoni, *Cultura e coltura a Goro: introduzione alla molluschicoltura e cambiamenti socio-culturali*, dans « la Ricerca Folklorica », n° 51, avril 2005, p. 93 - 102.

¹⁴⁴ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

¹⁴⁵ *Ibidem*.

¹⁴⁶ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

aménagés pour l'élevage, en réduisant les concessions et en détruisant les installations situées dans les aires interdites. Pendant une première période, la récolte des palourdes se réalisait à la main, ou avec des ustensiles manuels, comme le *rastrello a mano*. Ces méthodes n'étaient pas seulement extrêmement fatigantes, mais elles ne permettaient pas non plus de ramasser les quantités demandées par le marché. Les pêcheurs, attirés par les profits, parfois inconscients mais aussi souvent tout à fait conscients des dégâts environnementaux qu'ils causaient, commencèrent à utiliser les *turbosoffianti* dans la lagune (aujourd'hui la loi l'interdit)¹⁴⁷.

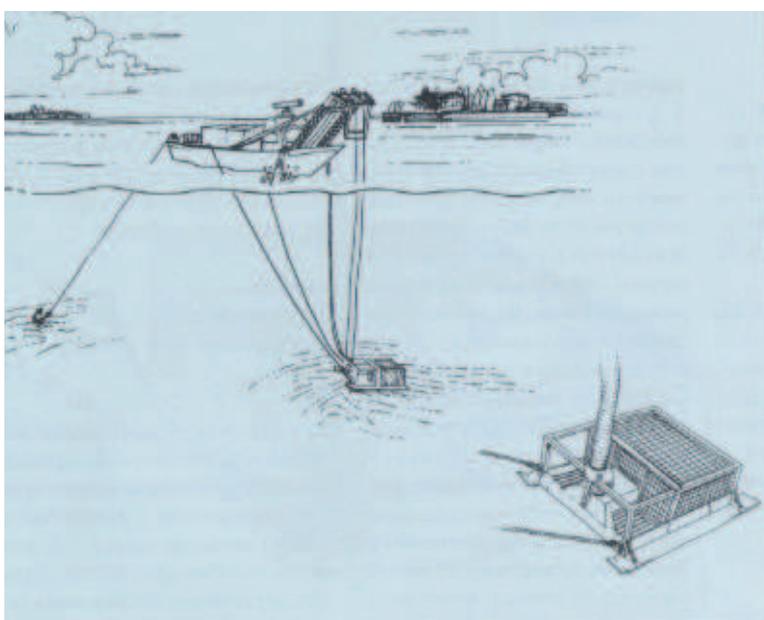


Figure 23. Turbosoffiante

Les profits considérables que cet engin permettait, en aveuglèrent beaucoup, surtout parmi les plus jeunes. Ceux qui en avaient les moyens s'équipèrent avec une *turbosoffiante*¹⁴⁸ achetée à crédit. Ces prêts étaient ensuite remboursés petit à petit,

¹⁴⁷ Les turbosoffianti sont actuellement permises dans les aires où on réalise l'élevage des palourdes.

¹⁴⁸ Selon un informateur, le coût d'une embarcation équipée avec turbosoffiante, en 1998, était de 500 millions de lires (258.000 euros).

grâce aux profits de la pêche¹⁴⁹. En 1995 entre 120 et 180 unités opéraient dans la lagune¹⁵⁰.

L'ustensile était installé sur la proue du bateau de pêche. Il est formé par une cage de fer munie d'une lame dans la partie inférieure, utilisée pour couper le sédiment, et d'un système de tuyaux qui lancent de l'eau en pression. La cage formée par des ronds de métal, est soutenue par des traîneaux de 600 kilos, longs de 2,70 m. Son action est facilitée par les jets d'eau en pression qui peuvent atteindre 1,80 bar (évidemment, la machine possède un tuyau d'entrée d'eau)¹⁵¹. Les files de tuyaux ont aussi la fonction de réaliser un premier nettoyage du produit pêché.

La méthode employée pour la pêche avec la drague hydraulique consiste à jeter l'ancre dans la zone choisie ; ensuite on s'éloigne de quelques centaines de mètres, à une vitesse réduite. À ce moment-là, on décroche la cage qui va se déposer sur le fond et on commence donc à draguer. Cette action se déroule en récupérant le câble en acier auquel est fixée l'ancre, à l'aide d'un treuil mécanique placé à la proue. Au même moment, on actionne le râteau qui crache de l'eau sous-pression à travers les tuyères, puis il creuse des sillons longs et profonds partout où il passe. Une fois le dragage terminé, on récupère la cage et on la vide. Pendant les dernières années de son utilisation, afin de gagner du temps, les pêcheurs ont commencé à utiliser l'hélice du moteur à la place de l'ancre, pour traîner la cage¹⁵².

Étant donné les dégâts que ce système causait à la morphologie délicate de la lagune, il fut bientôt interdit, même si beaucoup de pêcheurs de clovisse (et d'autres) continuaient de l'employer dans la mer, en franchissant de nuit les limites de la lagune¹⁵³. Sur les photographies aériennes de l'époque, prises à marée basse, nous

¹⁴⁹ Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, p. 100, *op. cit.*

¹⁵⁰ Michele Pellizzato (éd), *Venezia e la sua laguna*, in *Pesci molluschi e crostacei della laguna di Venezia. Risorse ittiche e ambiente lagunare tra storia e innovazione*, Cicero Editore, Venezia, 1990, p. 154.

¹⁵¹ Amministrazione della provincia di Venezia - Asap, *Attrezzi e sistemi di pesca nella Provincia di Venezia*, La Tipografica, Venezia, 1997, p. 144.

¹⁵² *Ibidem.*

¹⁵³ Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alientiche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 77, *op. cit.*

pouvons remarquer clairement les sillons, nombreux et profonds, sur le fond de la lagune, lui donnant l'apparence d'un champ cultivé. À cause de la réduction des bancs naturels des palourdes de mer – provoquée par la pêche excessive – les pêcheurs ne dédaignaient pas d'augmenter leurs profits en récoltant illégalement des palourdes japonaises, inconscients des dégâts qu'ils causaient.

Dans les années 1990 une véritable « politique de prédation » sauvage a été mise en place, lancée par les pêcheurs de la décennie précédente. Il s'agit d'une politique dont les autorités ont permis un développement excessif, et qui, au début, fut tolérée. On pensait ensuite pouvoir facilement rétablir l'équilibre de l'écosystème lagunaire, de même que la légalité, en instaurant des périodes de « fermeture de pêche ».

Les pêcheurs de la lagune sud, habitués à réaliser des profits considérables, réagirent très vigoureusement à ces interdictions. La tension augmenta de plus en plus avec le temps, jusqu'à déclencher de véritables actions de guerre. Le 27 mai 1995 la Capitainerie du Port de Venise, (située dans la localité Zattere, le long du canal de la Giudecca) fut prise d'assaut par cent cinquante bateaux de pêche de Pellestrina arrivés avant l'aube. Les femmes de la famille, venues en renfort, se plaignaient de manquer de pain pour nourrir leurs enfants. C'est la saisie d'une barque, qui pêchait dans la lagune avec la *turbosoffiante* pendant une période de « fermeture de pêche » qui aurait déclenché cette soudaine explosion de colère. L'assaut se solda par la mise à sac des bureaux de la Capitainerie, des portes et des fenêtres furent arrachées et il y eut de nombreux blessés. Les esprits s'apaisèrent mais seulement en partie, quand il fut possible de négocier la concession d'espaces aquatiques destinés à l'élevage¹⁵⁴.

Avec le passage de l'utilisation des *turbosoffianti* à l'élevage, on assiste à la diffusion d'une nouvelle méthode de travail mécanisé, censée être moins envahissante et moins nuisible pour l'environnement. En effet, une fois

¹⁵⁴ Tiré d'un article de « la Repubblica », le 27 mai 1995, consulté sur le site : www.repubblica.it le 10 janvier 2013.

abandonnées les *turbosoffianti*, on adopta expérimentalement des dragues vibrantes, appelées « râteaux vibrants » par les pêcheurs de la lagune¹⁵⁵.

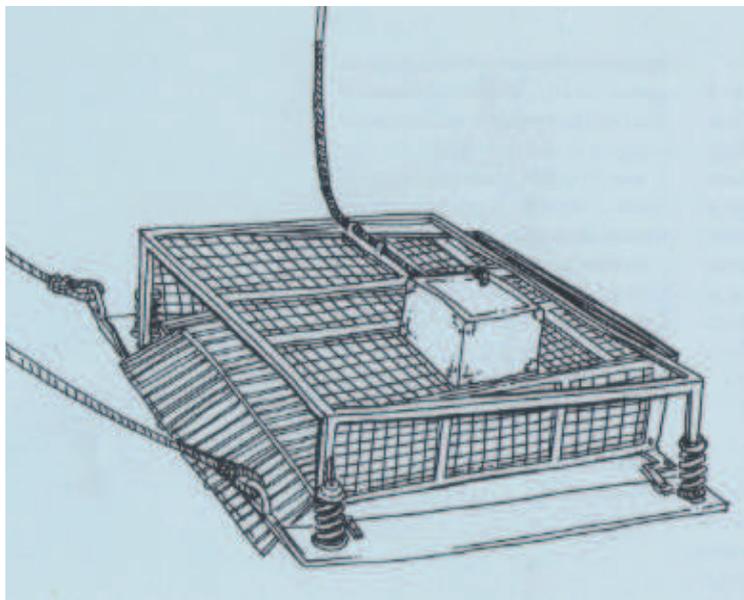


Figure 24. La cage du râteau vibrant

Cet ustensile est formé par une cage en fer semblable à celle du *turbosoffiante* ; la seule différence tient à la présence d'un ou deux motovibrateurs électriques ou d'un moteur hydraulique, placés sur la cage. Elle mesure jusqu'à 3 m de largeur et entre 1,45 et 1,80 m de longueur pour une hauteur de 30 cm environ. La cage est formée – comme dans la *turbosoffiante* – par des ronds de fer, et dans la partie inférieure il y a une grille à mailles carrées, placée de manière à rester légèrement inclinée vers le haut. La grille est amovible afin que l'on puisse choisir la taille des mailles en fonction de ce que l'on désire ramasser, soit des moules adultes, soit des jeunes qui serviront ensuite à constituer le naissain (dont nous parlerons ensuite).

¹⁵⁵ Selon le dernier « Piano Pesca », plan de pêche du 2009, rédigé par la Province de Venise, cette dénomination « n'est pas très adéquate, puisqu'avec le vocable râteau on fait référence à un ustensile muni de pointes ou dents, placées en ligne comme un peigne, afin de faciliter la récolte d'espèces présentes dans les fonds, ou pour détacher des organismes des substrats solides. Dans ce cas cette drague est munie d'une lame placée sur l'embouchure, pour permettre de couper le sédiment ». Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alientiche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 75, *op. cit.*

Le dispositif qui fait vibrer la cage est alimenté par un câble électrique, protégé par un tuyau de gomme. Ce système de récolte a été modifié plusieurs fois par les pêcheurs. Ainsi, les derniers modèles employés sont pourvus d'un système d'amortisseurs qui rend la cage indépendante des deux traîneaux latéraux sur lesquels elle est placée¹⁵⁶. C'est une façon de limiter l'enfouissement de l'ustensile, qui pèse 500 kilos à vide. L'avantage de cette méthode de deuxième génération est la vibration continue, qui élimine le sédiment et permet la réalisation d'un premier tri du produit pendant la phase de la récolte. A la fin de la manœuvre le sédiment sort des trous de la cage avec les coquillages de petites dimensions ainsi que les déchets (carapaces, cailloux, etc.).

La procédure consiste à plonger l'ancre dans la zone choisie pour la pêche, puis à relâcher son câble en acier de 150 m. Ensuite on descend le râteau vibrant et on commence à draguer à l'aide du treuil situé à l'arrière du bateau, qui réenroule le câble de l'ancre tout en traînant l'embarcation. Une fois l'action de pêche terminée, on récupère l'ustensile, et son contenu est mis dans un bassin de récolte placé à la proue¹⁵⁷. Dans les navires modernes, il y a aussi une chaîne de triage et de nettoyage du produit, ce travail étant maintenant entièrement mécanisé.

Le râteau vibrant a été conçu pour pêcher les palourdes japonaises dans la lagune, où la profondeur de l'eau dépasse 2,3 m, il est embarqué dans des bateaux de 14 m de long environ¹⁵⁸.

Otello explique que la *turbosoffiante* « était une catastrophe ici ». L'explication qu'il donne pour bien faire comprendre les difficultés liées à son utilisation fait référence au fait que : « on ne pouvait pas le faire dans la lagune parce qu'il y a de la boue vase et tout s'enlise » / « *non si poteva fare in laguna perché c'è fango e si impantana*

¹⁵⁶ Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse aliatiche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 77, *op. cit.*

¹⁵⁷ Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse aliatiche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 76, *op. cit.*

¹⁵⁸ Amministrazione della provincia di Venezia – Asap, *Attrezzi e sistemi di pesca nella Provincia di Venezia*, p. 146, *op. cit.*

tutto »¹⁵⁹. Cette explication ignore complètement l'aspect environnemental, en faveur d'un point de vue exclusivement fonctionnel, qui est celui de la majorité des pêcheurs.

Lorsque cet engin a été interdit la coopérative de Pellestrina a fait appel à une usine de San Donà di Piave (une localité de la province de Venise), spécialisée dans la construction d'équipements marins, qu'elle a chargée de concevoir une machine adaptée aux fonds de la lagune et qui puisse être montée à bord des bateaux. Selon Otello Vianello cette décision fut adoptée exclusivement « pour alléger la fatigue des gens [des pêcheurs] »/ « *per alleviare la fatica della gente [dei pescatori]* »¹⁶⁰. Cette phrase fait allusion à des propositions humanitaires et pas économiques.

Après quelques mois, le prototype était prêt. Il fut monté à titre d'essai sur le bateau de pêche d'un membre de la coopérative. Otello rappelle que les résultats de la première battue de pêche furent enthousiasmants parce que « des quintaux en sortaient ! ». Au début, le nouveau type de drague avait pour fonction de ramasser et de tamiser le sédiment, sans exercer de mouvement oscillatoire. Néanmoins, on s'est bientôt aperçu que le rouleau se coinçait. Il était employé pour y faire glisser la cage et la faire avancer. Pour résoudre ce problème, la coopérative, cette fois-ci – s'est adressée à l'ingénieur du chantier nautique Menetto. La solution adoptée consiste à surmonter la cage d'un petit moteur asynchrone qui transmet une forte vibration irrégulière à la structure, lui permettant de se déséchouer. Cette adaptation a donné naissance au râteau vibrant, qui sera appliqué – en accord avec les autorités compétentes – à soixante-douze bateaux, tous appartenant aux pêcheurs de Pellestrina¹⁶¹. Ce moment a aussi marqué le commencement de nouveaux conflits avec la flotte de Chioggia, qui n'acceptait pas d'avoir été écartée du marché. Ces conflits aboutirent à des batailles maritimes.

Désormais, on ne peut plus parler de pêche et récolte artisanales : la modernité a complètement transformé ces activités en un processus industriel. Cette évolution

¹⁵⁹ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

¹⁶⁰ *Ibidem*.

¹⁶¹ *Ibidem*.

a eu des avantages pour les employés du secteur. En effet, elle a permis d'optimiser les temps et les phases du travail. Malheureusement, on s'est vite aperçu que ce progrès avait ses revers car l'augmentation de l'effort de pêche a entraîné une raréfaction inédite des ressources.

En ce qui concerne la pêche des *caparòsoi*, elle avait été menée en régime de libre accès à la ressource jusqu'à la fin des années 1990. Dans le Plan Pêche 2009, il est admis que le vide législatif de départ, associé au manque de réactivité des autorités qui ont tardé à intervenir, a crûment mis en évidence les limites de la productivité et les problèmes de soutenabilité qui en découlent. Ils peuvent se résumer de la façon suivante : « *problématiques environnementales (altération granulométrique, érosion et perte de sédiment fin, etc) ; biologiques (altération de la communauté benthique, surexploitation de la ressource, etc) ; d'ordre public (pratiques illicites et crimes de différents types) ; hygiénique-sanitaires (vente de produit insalubre) ; sociales et culturelles (abandon des métiers traditionnels de pêche lagunaire ; conflits dans la catégories, etc) »*¹⁶².

En 1999, pour faire face à une situation devenue désormais ingouvernable, la Province de Venise a décidé le passage de la pêche en libre accès à la conchyliculture dans les aires de concession (en adoptant le « Plan pour la gestion des ressources piscicoles des lagunes de la province »)¹⁶³. Cette décision a marqué le début d'un long parcours, impliquant toutes les institutions compétentes (Province de Venise, Magistrat des Eaux, Région de la Vénétie, Union Sanitaire Locale), tout comme les employés du secteur. Le but est la réalisation d'élevages lagunaires de palourdes. Pour la gestion et la coordination on a créé des consortiums : le Co.VE.AL.La (Consortium Vénitien Élevages Lagunaires) en 1996 et le G.R.A.L (Gestion Ressources Piscicoles Lagunaires) en 2005¹⁶⁴.

La bureaucratie extrêmement lourde et la distribution confuse des compétences a eu comme conséquence des temps très longs pour la mise en œuvre

¹⁶² Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alientiche delle lagune della provincia di Venezia*, p. 71, *op. cit.*

¹⁶³ *Ibidem.*

¹⁶⁴ *Ibidem.*

des propositions. Ainsi, les premiers élevages n'ont vu le jour que tout récemment. En effet, les acteurs impliqués n'ont pas su gérer correctement la ressource que ces nouvelles possibilités leur permettaient d'exploiter.

Les pêcheurs qui admettent que l'appauvrissement des ressources est dû à une pêche excessive sont très peu nombreux. La plupart sont plutôt prompts à dénoncer la pollution, thème souvent invoqué de manière puérile, surtout utilisé pour justifier leurs actions, et à se dégager de toute responsabilité. Le pêcheur Antonio Scarpa, en effet, se justifie de la manière suivante :

« Ceux qui allaient pêcher les palourdes ont détruit, mais maintenant il y a quelque chose de très bizarre, une pollution qu'on ne voit pas et qui fait que toutes les palourdes aient été tuées. Eh oui, dans la lagune, partout, dans la mer aussi / *questi qua che andavano a caparòsoi hanno un po' distrutto, però adesso c'è qualcosa di molto strano che è un inquinamento che non si vede e che fa sì che tutte le vongole sono state uccise. E sì, in laguna, dappertutto, in mare anche*¹⁶⁵.

On retrouve cette tendance à renvoyer les responsabilités à des facteurs extérieurs dans le discours de l'épouse de Giannino, le pêcheur de Pellestrina qui, dans sa vie a expérimenté toutes les tendances principales de la pêche. Madame Amabile se plaint du fait que :

« On dit que c'est toujours la faute des pêcheurs, mais ce n'est pas vrai, c'est l'écosystème qui amène une chose dans une période et dans une autre période autre chose » / « *i dà sempre la colpa ai pescaori, ma no sé vero niente, sé l'ecosistema che porte un periodo una roba e un periodo un'altra* »¹⁶⁶.

Selon ce point de vue, celui d'une femme, fille, épouse et mère de pêcheurs, l'appauvrissement d'une espèce ne doit pas être attribuée à des formes scélérates de pêche, comme la véritable prédation des palourdes. Elle serait due à l'écosystème, qui se règle selon ses caprices et désirs. Pour les pêcheurs, l'écologisme, dont les

¹⁶⁵ Interview avec Antonio Scarpa, le 1^{er} mars 2010.

¹⁶⁶ Interview avec Giannino Busetto et son épouse, le 23 septembre 2010.

mass media parlent parfois de manière hors de propos devient un nouveau prétexte, un écologisme fonctionnel auquel on peut attribuer toute responsabilité.

Entre temps la pêche illégale continue de prospérer et les coopératives de pêche cherchent à imposer des limites en termes de quantités ramassées et de périodes autorisés, instituant une politique de pêche dite «en quantité limitée», laquelle se révèle peu efficace. Otello Vianello explique que la réponse des pêcheurs qu'on retrouvait en train de pêcher sans respecter les horaires et les quantités fixées, était toujours : « mais tu sais, quand tu es là-bas ça donne envie [...] ! » / *ma ti sa, co ti sê là te fa vòia*¹⁶⁷ [...]! Cette affirmation exprime une impulsion irrésistible à la récolte et l'incapacité – presque la souffrance – à renoncer à pêcher quelque chose qui est disponible. Pour les pêcheurs, en particulier les plus âgés, il est inconcevable de devoir renoncer à pêcher quelque chose de disponible. En effet, ces derniers se souviennent très bien de la difficulté qu'ils avaient quand il s'agissait de trouver une quantité de poisson suffisant pour nourrir leur famille. Parmi les pêcheurs, même ceux qui sont devenus éleveurs et qui ont eu accès à la technologie moderne permettant un travail mécanisé, l'acculturation est restée incomplète et ils n'ont donc pas compris les conséquences néfastes d'une pêche excessive.

Aujourd'hui, les pêcheurs qui se sont spécialisés dans la récolte de la palourde japonaise affirment que la ressource est de plus en plus rare et que les concessions des espaces aquatiques que l'on peut aménager pour l'élevage ont des dimensions trop réduites pour être compétitives du point de vue économique.

Comparé aux autres formes d'élevage, celui de la palourde n'est pas considéré comme une source de profit majeur puisque un exemplaire jeune a besoin au moins de trois ans pour atteindre la taille commerciale. De plus, les parcelles des concessions ont des dimensions réduites par rapport aux souhaits des pêcheurs. Même en divisant l'aire en trois parties distinctes, comme s'il s'agissait d'un champ cultivé, le rendement est limité. Ensuite il y a le problème du naissain qui ne s'acclimate pas toujours une fois extrait de son sédiment d'origine. Ainsi, un

¹⁶⁷ Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012.

pêcheur peut voir mourir 60% et plus de ses jeunes mollusques¹⁶⁸. Les prédateurs naturels des palourdes constituent un autre risque important et ils sont beaucoup plus nombreux et plus aguerris que ceux qui s'attaquent aux moules. Les plus craints pour les japonaises sont les crabes qui habitent sur les fonds où est placé le naissain. Ces animaux peuvent réaliser de véritables massacres et pour les éloigner il faut placer sur le fond des filets métalliques de protection.

On ne parle plus de profits de 1.000.000 liras (500 euros environ) par nuit¹⁶⁹. Les salaires ont beaucoup diminué, les bateaux utilisés pour la récolte sont vendus – ou pour mieux dire liquidés – aux pêcheurs d'autres zones d'Italie, ou alors ils restent accostés aux rives, dans l'attente de périodes plus fastes.

Dans cette nouvelle phase de l'histoire économique et sociale de la lagune, les pêcheurs redécouvrent les vieilles techniques de pêche de leurs pères et grands-pères, avec le désir de ne pas laisser se dissoudre la dimension culturelle du métier. Ainsi, pendant l'été 2010, les fils de Giannino Busetto Dato, sont allés pêcher les seiches dans la lagune, avec les *nasse*. Il s'agit d'une piège de filet en forme de boîte, où l'on insère des feuilles de laurier dont la fonction est attirer l'animal, c'est exactement la technique qu'avait adopté leur père quand il était jeune et c'est précisément Giannino qui les prépare et qui s'occupe des réparations, puisque ses fils ne possèdent pas les connaissances nécessaires. On redécouvre aussi les filets fixes et les *cogolli*¹⁷⁰ qu'on pouvait alterner dans la saison de l'activité de pêche, suivant la saison¹⁷¹. Pendant l'hiver 2009, les deux fils de Giannino, Andrea et Maurizio, ont inventé un nouveau type de pêche : la récolte des bouées flottantes arrachées aux élevages off-shore pendant le mauvais temps. Neuve, une de ces bouée coûte 30 euros environ et dans les installations d'élevages en mer il en faut beaucoup pour garder en suspension les câbles portants. Sachant que l'achat d'autres

¹⁶⁸ Entretien avec Domenico Gorin, le 2 décembre 2012. Enregistré dans le journal de champs.

¹⁶⁹ *Ibidem*.

¹⁷⁰ Filet de pêche fixe en forme de sac très long et cylindrique. Il est gardé ouvert à l'aide de cercles, autrefois réalisés avec des branches de tamaris.

¹⁷¹ Entretien avec Giannino Busetto, le 12 juillet 2010.

bouées représente une dépense constante pour les gestionnaires des élevages, Andrea et Maurizio ont commencé à ramasser – après chaque orage violent – toutes les bouées qu’ils trouvent abandonnées sur la plage ou qui flottent à la dérive sur l’eau. Ensuite ils les revendent aux éleveurs pour 11 euros¹⁷².

Dans ces années de crise, on redécouvre aussi les anciens viviers abandonnés de la lagune. Ceux qui occupaient les positions les plus favorables sont rétablis et remis en activité, même si beaucoup de pêcheurs cherchent avant tout à obtenir une concession en mer pour se lancer dans l’élevage off-shore.

En quarante ans, dans la lagune, on assiste au passage en masse de techniques de pêche traditionnelle à la mytiliculture. Cette dernière est ensuite abandonnée pour pratiquer la récolte des palourdes, puis on retourne de nouveau à la mytiliculture, dans la mer ou dans la lagune, ainsi qu’aux techniques de pêche d’origine. On suit donc un cours cyclique.

Néanmoins, le prix élevé des palourdes payé par les marchés fait que, encore aujourd’hui, les pêcheurs n’arrivent pas à se résigner aux limitations imposées, qui n’éliminent donc pas le problème des pratiques illégales. C’est le cas de l’informatrice Giannino, de ses fils et de beaucoup de collègues de Chioggia et Pellestrina. Giannino raconte que dans la nuit du samedi 14 octobre 2009 les Impôts ont confisqué un bateau équipé pour la récolte des *caparòsoi*.

Même lorsque la récolte de la semaine a été satisfaisante, ses fils se rendent avec d’autres pêcheurs dans une aire de pêche interdite (dans ce cas il s’agit des canaux navigables). Ils ne respectent même pas le repos obligatoire de la fin de semaine. Ce type de pêche s’appelle *pescà con la guardia*, « pêche de garde ». Elle consiste à placer un bateau de pêche à l’entrée de l’aire où on est en train de pêcher, afin de surveiller l’approche des lumières. Celui qui est chargé du gardiennage doit régler la radio du bord sur la fréquence utilisée par les Impôts, de manière à intercepter leurs communications. Et lorsque l’on surprend des conversations

¹⁷² Entretien avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2010.

concernant les bateaux qui pêchent de manière illégale, il faut immédiatement prévenir ces derniers en utilisant une fréquence radio pré établie¹⁷³.

Malheureusement, ce soir-là le bateau chargé du gardiennage n'est pas parvenu à lancer l'alarme à temps et tous les bateaux se sont retrouvés piégés. La confiscation des embarcations et du produit, tout comme les amendes, sont des imprévus habituels pour les pêcheurs, au point que certains s'en amusent presque. Giannino rappelle que ce soir-là ils avaient fêté l'anniversaire d'un ami à lui, appelé Ledo. Le vin aidant, et après quelques verres supplémentaires, le groupe de vieux amis avait composé une chanson en son honneur. Elle mélange l'italien et le dialecte, afin de respecter les rimes, et elle dit :

« Mais dans la nuit un cri soulève les cœurs, mères, ils sont sauvés, les pêcheurs reviennent, seulement les fils de Giannino Dato manquent, mais peut-être les Impôts l'ont attrapé, zan zan ! Regarde combien d'étoile de la couleur de la mer, mais dans la lagune il n'y a plus rien à attraper, juste des amendes chères, et parfois on en vient aux mains, zan zan ! » / « *Ma nella notte un grido solleva i cuori, mamme, sono salvi, tornano i pescatori, manca soltanto i fìoi del Giannino Dato, ma forse la Finansa lo ha ciapàto, zan zan! Guarda quante stelle color del mare, ma in laguna no ghé più niente da ciapàre, i ciàpe soltanto multe salàe e qualche volta persìn i se l'ha dàe, zan zan!* »¹⁷⁴.

Il va de soi que Giannino n'aime pas beaucoup la chanson, il commente :

« Ledo a la poisse parce que quand on m'a confisqué le bateau il m'a chanté sa chanson, et les Impôts m'ont attrapé » / « *Il Ledo porte nera, perché co i me gà sequestrà la barca al me gà cantà la so canson e i me gà ciapà le Finanse* »¹⁷⁵.

En accord avec leur temps, des pêcheurs de Chioggia ont recours aux nouvelles technologies de la communication et utilisent désormais facebook pour se transmettre des informations qui ne doivent pas être interceptées par les impôts¹⁷⁶.

¹⁷³ Interview avec Giannino Busetto, le 19 juin 2010.

¹⁷⁴ *Ibidem*.

¹⁷⁵ *Ibidem*.

La présence d'un ordinateur portable ou deux est normale dans les bateaux utilisés pour la pêche au filet, pour la mytiliculture en mer ou pour la récolte des palourdes. Ils servent à communiquer, mais aussi à enregistrer les zones de travail, les quantités pêchées et le temps employé, à l'aide de programmes spéciaux. On construit même des plans personnels des fonds, comme dans le cas du pêcheur de Chioggia, Mario, spécialisé dans la pêche avec les filets à la traîne. Il a créé avec patience une cartographie des *tegnè*¹⁷⁷, dont il garde jalousement le secret. Ainsi, il est la seule personne capable de se rendre pêcher à la traîne.

Les méthodes élaborées par les pêcheurs pour échapper à des contrôles de plus en plus fréquents sont nombreuses et basées sur la créativité. Malgré ces subterfuges, aucun d'entre eux ne peut échapper aux amendes ni aux saisies. Pour cette raison, beaucoup ont présenté une demande pour obtenir des concessions en mer pour y installer des viviers mytilicoles modernes. Ils n'ont plus envie de prendre de risques, et les profits diminuent continuellement.

C'est le chemin entrepris par Giannino Dato et par ses fils. Après avoir abandonné la mytiliculture lagunaire en faveur de la pêche aux palourdes, ils ont présenté, en 2009 une demande pour avoir une concession en mer. Elle leur a été accordée trois ans plus tard, durant l'été 2012. Cela les a ramené à nouveau au même métier qu'ils avaient abandonné auparavant.

5.3.1 La phase industrielle de la mytiliculture : les installations off-shore en mer

On l'a vu : un concours de circonstances malheureux a engagé la mytiliculture lagunaire sur la voie du déclin. Afin de trouver une solution aux problèmes de cette activité et à la diminution de la production, à partir des années

¹⁷⁶ Interview avec Mario, le 10 septembre 2010.

¹⁷⁷ Les *tegnè* sont des obstacles sur le fond marin, où peuvent se prendre les filets. Parfois les pêcheurs les plus âgés les identifient avec les restes d'anciennes villes submergées. En réalité il s'agit de substrats solides naturels typiques de certaines zones du fond marin du nord de l'Adriatique.

1990, des mytiliculteurs ont commencé à expérimenter un nouveau type d'élevage, qui exploite les nouvelles technologies et les matériels d'avant-garde. C'est ainsi que les élevages marins off-shore, appelés aussi long-line, ont vu le jour. Grâce à la disponibilité d'espaces très vastes, à la croissance plus rapide et à la qualité des moules, en quelques années ces installations ont essaimé le long du littoral vénitien. Comme les eaux marines dans cette zone sont classées comme appartenant à la catégorie A, le processus de dépuración du produit n'est pas demandé. Cela permet d'économiser du temps et de l'argent. Depuis l'embouchure de la rivière Tagliamento jusqu'à celle du Po', tous les mollusques pêchés en mer sont prêts pour la consommation directe.

Dans les premières années 1990, période à laquelle le système de pêche vénitien est en crise, commence à se manifester la volonté politique d'inciter une partie des pêcheurs à se reconverter dans l'élevage. L'objectif affiché est de rétablir les équilibres lagunaires perdus dans la zone de Venise, en poussant les mytiliculteurs de la lagune et les *caparosolànti* vers cette nouvelle activité. En même temps, en 1994, afin de réduire la pêche en mer, la Communauté Européenne a institué des subventions pour la réalisation d'installations d'élevage. Beaucoup de pêcheurs vénitiens en bénéficieront.

Les frais pour l'aménagement d'une installation de mytiliculture off-shore sont très élevés, entre 700.000 et 1.000.000 d'euros selon le type de bateau qu'on veut utiliser¹⁷⁸. Afin de faire face aux investissements, les pêcheurs se réunissent en groupes familiaux, les *compagnie*, ou en formes de coopératives constituées par plusieurs associés apparentés. Ceci dit, la distribution des financements n'est pas accompagnée par un programme d'éducation à l'élevage, ce type d'action restant réservées aux pêcheurs. Il revient donc aux grandes coopératives de se débrouiller pour organiser des cours de formation pour leurs inscrits¹⁷⁹.

¹⁷⁸ Interview avec Alberto Rosteghin, le 20 septembre 2010.

¹⁷⁹ *Ibidem*.

Dans les années 1980, la technique de l'élevage off-shore était déjà connue et elle commençait à se diffuser le long des côtes de l'Émilie-Romagne où les premières installations remontent à 1985 environ. Pour l'Italie, la première installation expérimentale a été aménagée en 1980 à Gabicce a Mare, toujours en Émilie-Romagne, par le Laboratoire de Biologie Marine et Pêche de Fano. Il est contrôlé par le biologiste Giuseppe Prioli. Prioli rappelle qu'à l'époque, ses collègues et lui-même, impliqués dans l'expérimentation, se demandaient si cet essai fonctionnerait. En effet, contrairement à d'autres pays comme la France, ils n'avaient reçu aucun renseignement sur la procédure à suivre. La mytiliculture off-shore de cette période est le résultat d'expérimentations de terrain, qui présente souvent des modifications, ainsi que l'engagement de gens pleins de bonne volonté¹⁸⁰. Malheureusement dans ces premières années, les mytiliculteurs ont dû tout apprendre en se basant sur l'expérience directe, dérivée de la pratique quotidienne du métier. Parfois, les producteurs des matériels et des techniciens sans scrupules leur ont fait faux bond, puisqu'ils étaient beaucoup plus intéressés à gagner de l'argent qu'à réaliser avec habileté leur travail¹⁸¹.

Malgré les difficultés, les élevages en mer se diffusent au cours de la deuxième moitié des années 1980, en face des côtes de la rivièrè romagnole et, dans la décennie suivante, ils se développent aussi en Vénétie. Dans cette région, les premiers à se lancer dans la nouvelles technologie ont été les descendants d'Alfredo Gilebbi, la société Mitilpesca des Alberoni, en 1992, et l'année suivante l'entreprise Visma des frères Natalino, Lino pour les amis, et Giuliano (décédé il y a quelques années) de Chioggia.

Aujourd'hui la majorité de la production vénitienne de moule a déménagé en mer et les demandes de concessions maritimes ont une longue liste d'attente. En 2010 le Génie Civil a autorisé sept nouveaux espaces aquatiques, mais les demandes étaient plus de quarante et l'attente peut durer jusqu'à quatre ou cinq ans (comme

¹⁸⁰ Interview avec Giuseppe Prioli de Cattolica, le 2 décembre 2011.

¹⁸¹ *Ibidem*.

dans le cas de la demande de Giannino Busetto), quand le projet n'est pas finalement rejeté. Il s'agit d'un processus très long puisque les autorités compétentes – dans ce cas la Capitainerie de Port – réalisent des études pour pouvoir exclure des obstacles à la navigation. Alors seulement elles délivrent l'autorisation.

Les ports de Venise et de Chioggia étant par ailleurs très fréquentés, une fois vérifiée la faisabilité, il faut en outre mettre à jour la cartographie nautique pour que chaque élevage soit signalé sur les cartes. Actuellement une concession est délivrée par le Domaine Maritime de la région de compétence et a une durée de vingt ans qui peut être renouvelée, sous couvert du versement d'un loyer annuel. Au moment de la présentation de la demande il faut joindre un dessin technique à l'échelle, où figurent les coordonnées et les dimensions précises du nouvel élevage. Il faut ensuite payer 400 euros, somme augmentée d'une caution dont le montant est fixé en fonction de la superficie demandée. Il s'agit d'une procédure bureaucratique plutôt compliquée et longue. Généralement ceux qui désirent lancer un élevage s'appuient sur une coopérative du secteur¹⁸². À cause des temps d'attente, il arrive parfois qu'un éleveur cède une partie de sa concession à un autre, (ce que fit Visma il y a quelques années), tandis que d'autres, en l'absence d'héritiers, peuvent décider de liquider l'entreprise entière. Les demandes d'achat ne manquent pas, et comme cela se passe souvent quand il y a une grande demande et une offre limitée, les prix proposés sont proportionnels. Giannino explique qu'en 2010 on lui avait demandé 1.200.000 euros pour céder un élevage déjà existant¹⁸³.

Désormais l'espace disponible dans ce que l'on appelle la première bande, c'est-à-dire la zone située dans les premiers milles marins est épuisé et les nouvelles concessions sont délivrées dans la deuxième bande, de trois à six milles (au-delà des six milles commence la troisième bande) ou dans des localités périphériques, loin des centres maritimes principaux. Généralement c'est celui qui présente la demande qui indique la localisation de l'espace qu'il souhaite acquérir. C'est l'expérience qui

¹⁸² Interview avec Aldo Marmi, président de la coopérative de pêche de S. Pietro in Volta, île de Pellestrina, le 13 mai 2010.

¹⁸³ Interview avec Giannino Busetto Dato, le 19 juin 2010.

permet à un pêcheur ou à un éleveur de la lagune de définir ce qu'il considère comme un espace adapté, en fonction de ses besoins. Ainsi, il y a ceux qui jettent leur dévolu sur une zone proche et donc à laquelle on peut facilement accéder avec les bateaux, comme la famille Gilebbi qui a choisi une concession dans les trois milles un peu au-delà de l'embouchure du port de Malamocco, alors que d'autres - c'est le cas de La Visma ainsi que de Giannino - optent pour une zone située plus au large. La Visma a reçu une concession à cinq mille de la côte, avec une profondeur de 25 m, en face de l'île d'Albarella, c'est-à-dire à une heure et demi de navigation de Chioggia. Le choix a été dicté, au début, par la volonté d'associer l'élevage des moules à celui des coquilles Saint-Jacques. Néanmoins, cette expérimentation n'a pas donné les résultats qu'on espérait. La société a alors décidé de lancer le seul élevage d'huîtres de la Vénétie (en Italie ces élevages sont très rares) et de réserver une partie de l'espace disponible à la stabulation des palourdes directement dans les eaux propres de la mer plutôt que d'avoir à les envoyer dans les centres de dépuración où le traitement des mollusques repose sur des méthodes chimiques et physiques ¹⁸⁴. Ces installations situées en eau profonde ont aussi l'avantage de rendre possible l'utilisation *de rête* plus longues, l'enjeu est alors de parvenir à trouver la température correcte et de la nourriture nécessaire dans une saison déterminée.

Dans le choix de la localité de l'élevage de la Visma, le fait que les propriétaires (deux frères) soient issus du monde de la pêche a beaucoup pesé. Ces derniers ne voulaient pas risquer de gêner les pêcheurs en installant leurs viviers dans des zones où ceux-ci ont l'habitude d'aller. Afin d'éviter les conflits liés à l'utilisation des eaux, ils choisirent à l'époque une zone caractérisée par un certain type de falaises, les *tegnùe*, qui rendent généralement impossible la pêche à la traîne¹⁸⁵.

Il est possible que le choix de cette localité ait été dicté par une sorte de camaraderie à l'égard des ex collègues pêcheurs, ainsi que par la volonté de ne pas être soumis aux dégâts dont tous les mytiliculteurs se plaignent en ce qui concerne la

¹⁸⁴ Interview avec Alberto Rosteghin, employé de la Visma, le 2 septembre 2010.

¹⁸⁵ Interview avec Marco Spinadin, le 20 septembre 2010.

pêche illégale avec les filets dans le périmètre des élevages et dont nous parlerons dans quelques pages. Puisque leur concession est assez loin, Lino et Giuliano ont acheté un catamaran très coûteux, équipé pour réaliser les opérations dans l'installation¹⁸⁶. Ce type de navires a l'avantage de garantir une meilleure stabilité lorsque la mer est agitée. Dans la même aire il y a encore deux types de catamaran : le premier appartient à la société Mitilpesca, de la famille Gilebbi, et l'autre, le Mytilus, à un cousin de Giannino.

Ce dernier, secondé par ses fils, a choisi de poser une demande pour une concession encore plus éloignée que celle choisie par Visma (nous rappelons qu'elle lui a été accordée durant l'été 2012). Son installation d'élevage se situe près de l'embouchure du Po, dans la localité dénommée Pila. Dans son cas, le choix a été dicté par la constatation – due aux nombreux années d'activité – que les moules grandissent mieux près des rivières, grâce à l'apport d'aliments des eaux fluviales. De plus, en s'éloignant de Venise d'une cinquantaine de kilomètres, il a retrouvé des eaux plus chaudes et les moules atteignent plus rapidement la taille commerciale. Cela permet d'être en avance sur la saison de la vente par rapport aux autres producteurs vénitiens¹⁸⁷.

¹⁸⁶ *Ibidem*.

¹⁸⁷ Interview avec Giannino Busetto, le 16 juillet 2010.

quatre km plus loin. Stefano se plaint du fait qu'il est impossible ne pas voir 2500 flotteurs et les bouées lumineuses placées le long du périmètre. Il insinue qu'il pourrait s'agir d'une action délibérée¹⁸⁹. Les autres gestionnaires des élevages offshore se plaignent aussi du problème.



Figure 26. Un alignement vu depuis la surface

Un autre inconvénient est lié au partage de l'espace avec les pêcheurs au filet et les ramasseurs de *beveràse*. Sans tenir compte de la décision de la Capitainerie du Port, qui oblige à passer à 300 m des installations, ils n'hésitent pas à les traverser pour aller plus vite, quand ils ne jettent pas directement leurs filets au-dessus des viviers, causant ainsi de nombreux dégâts¹⁹⁰.

Le mytiliculteur Vincenzo décrit de cette manière son expérience avec les pêcheurs :

« Au mois de mars il est arrivé que nous soyons allés dans le vivier quand il y avait un peu de brume. Le vivier est grand et nous avançons avec le radar, et le radar signale qu'à son intérieur il y avait un moyen de transport [une embarcation]. Nous y allons et il y avait ce bateau qui jetait les filets. Un *filare* c'est cinq cent non ? Et il les mettait comme ça, et ensuite il faisait un autre *filare*, encore cinq cent. Alors je lui ai dit 'Écoutez les gars, vous gagnez votre journée mais le courant pose vos filets sur notre *filare* et après ça fait un bordel ! Et en effet nous avons trouvé plusieurs fois ce genre de choses. Et ce jour-là ils étaient en train de ramasser beaucoup de petites dorades, que je n'en ai jamais vu autant dans ma vie, c'était plein ! » / « *A marso sé*

¹⁸⁹ Interview avec Stefano Gilebbi, le 18 avril 2010.

¹⁹⁰ Interview avec Alberto Rosteghin, le 2 septembre 2010.

capità che andémo in vivaio e ghé gèra un po' de nebia, il vivaio Šé grandò e andémo col radar e il radar segnale che ghé Šé drento un mèšo. Andémo là e ghé gèra sta barca che metèva le redi da posta. Un filare Šé sinquesento no? E le metèva cusì e dopo faséva un altro filare, altri sinquesento. Alora ghé go dito 'vardé ragasi che dopo, vialtri ciàpe la giornata, ma la corente pose le redi vostre sul filare nostro e dopo fa un cašìn de tuto'. Infati ghé ne trovè mo parecchie de ste robe qua. E quel giorno i gèra che i tirèva su tante de quele oradèle, che mi no ghé ne go mai viste così tante in vita mia, pien! »¹⁹¹.

Il arrive souvent que les pêcheurs se rendent pêcher dans les élevages avec leurs filets, parce que la grande concentration de moules attire beaucoup de poissons de qualité comme les dorades. Vincenzo ajoute, à ce propos :

« La mytiliculture en mer d'un côté a pris [du terrain] à la pêche à la traîne, mais de l'autre côté, étant donné qu'avant la mer était pauvre, maintenant le poisson se reproduit bien, ayant ce refuge, ça a été une chose positive. Donc l'élevage du pou donne la possibilité au poisson de grandir. Malheureusement il y a ces bateaux qui ne devraient pas entrer, mais qui viennent jeter les filets » / « la mitilicoltura in mare da una parte ha portà via ala pesca a strascico, però da un'altra parte essendo che il mare prima era povero adesso il pese avendo sto rifugio se riprodùse ben, Šé sta anche un ben. Quindi l'alevamento del pešcio ghé dà la possibilità al pese de crésare. Purtroppo ghé Šé ste barche che no podarìa venir drento, ma i vien a tirare co i re »¹⁹².

Même si on admet que la mytiliculture a soustrait de l'espace à la pêche avec les filets, en même temps, on souligne que, grâce aux élevages, les pêcheurs peuvent encore capturer du poisson qui, autrement, commencerait à manquer. Exactement comme pour les viviers dans la lagune, la version marine et moderne est perçue par les pêcheurs comme « l'oasis du poisson ».

Malheureusement, les dégâts causés aux élevages sont fréquents et la cohabitation entre les deux catégories – éleveurs et pêcheurs – n'est pas toujours idyllique. Depuis les premières expériences de mytiliculture en mer, au début des années 1990, les heurts avec les pêcheurs ont parfois été violents. Les premières concessions délivrées se situent dans les premiers trois milles marins ce qui crée des

¹⁹¹ Interview avec Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.

¹⁹² *Ibidem*.

conflits graves avec les bateaux de pêche et avec les ramasseurs de *bevaràse* qui détiennent un permis pour pêcher dans la première bande. Or, dans la circonscription de Venise on en est maintenant arrivé à placer les élevages dans la troisième file, dépassant donc aussi les limites de la deuxième bande, comprise entre trois et six milles marins. Pour cette raison, les conflits avec les pêcheurs ont augmenté, puisque l'on gagnait encore du terrain sur que qu'ils considéraient comme leur territoire de pêche. La Communauté Européenne a promulgué une série de normes afin de temporiser. Entre 2008 et 2009 l'Union Européenne a préparé des règlements de type communautaire où on établit aussi l'interdiction de pêcher au-dessus de la bande de trois milles marins, dans le but de créer une aire protégée où le poisson pourrait se reproduire, et de tenter de réparer les dégâts provoqués par l'excès de pêche des dernières années. Même si les intentions étaient bonnes, elles furent difficiles à réaliser en raison de l'absence de contrôles fréquents. Ainsi, beaucoup de pêcheurs continuent de pêcher dans les aires interdites. Ces mesures ont entraîné le retrait progressif des permis de pêche professionnelle dans les trois milles. Les pêcheurs disent que *i tàia é barche*, « ils coupent les bateaux ». Cela a provoqué des problèmes d'ordre social puisque beaucoup de pêcheurs se sont retrouvés sans travail. Un grand nombre de ces derniers, donc, se sont tournés vers l'élevage, ce qui a engendré une saturation presque complète de l'espace disponible et une production excessive, qui contribue à maintenir les prix de gros à un niveau très bas.

Au-delà des conflits avec les pêcheurs pour l'utilisation des espaces marins et des problèmes liés à la sécurité de la navigation, l'élevage off-shore présente aussi un autre désavantage : les phénomènes météorologiques. Alors que les élevages de la lagune sont à l'abri du mauvais temps, ceux situés en mer sont inaccessibles lorsqu'il y a de la houle ou que le vent est trop fort. Ainsi, pendant l'année il y a des nombreuses périodes de repos forcé. Et le mauvais temps est la cause de nombreux dégâts. Les mytiliculteurs du littoral vénitien craignent tout particulièrement le vent

de Bora, un vent d'est-nord-est¹⁹³. Il est souvent accompagné de mauvais temps et peut souffler quelle que soit la période de l'année mais plus particulièrement pendant les saisons intermédiaires, entre la fin de l'hiver et le début du printemps notamment. Les pêcheurs de Pellestrina ont même forgé un nom spécial pour les vents de Bora du mois de mars, les *tre neverini de marso*, « les trois *neverini* (mot intraduisible) de mars ». Selon les pêcheurs ils se présentent annuellement avec une cadence régulière le 7, 17 et 27 du mois de mars¹⁹⁴.

Tous les élevages sont placés de manière parallèle à la ligne de côte, de manière à ce qu'ils soient perpendiculaires aux courants dominants. Quand arrive la Bora, elle les heurte de plein fouet. Ainsi se crée une pression superficielle très forte, accompagnée par des grandes vagues. Cette poussée pousse les *filari* vers la côte.

Quand survient la phase de *cresénte*, de marée croissante, les courants les plus profonds commencent à pousser dans la direction opposée, c'est-à-dire vers la mer, et les *rèste* sont placées horizontalement. C'est quand elles se trouvent dans cette position que l'action des vagues fait qu'elles se chevauchent sur la corde portante, en les faisant s'enrouler les unes sur les autres, et encore quand on a de la chance. Autrement, elles se déchirent complètement. Parfois, il est suffisant que des *rèste* particulièrement lourdes se détachent pour déséquilibrer tout le *filare*. En effet, ce dernier tend vers la surface et traîne ce qui reste des *rèste* vers l'action des vagues. Vincenzo explique que, pendant le printemps 2010 il a perdu presque une tonne de produit à cause du mauvais temps :

« Nous sommes placés de manière parallèle aux *filari*, donc la bora a la tendance à jeter le *filare* vers la terre, mais en dessus, quand il y a les boras très fortes, les boras fortes arrivent toujours avec la marée croissante, et en dessus le courant va vers la mer, et avec les vagues qui vont au-dessus des flotteurs, ils s'enroulent tous ! Sur la corde tout s'enroule et tout est perdu, flotteurs, *rèste*, tout. Tout perdu ! Tout se détache, tout se perd dans la mer. Nous parlons qu'une mer qui fait peur hein ?

¹⁹³ La bora ne s'oriente pas toujours dans une seule direction, mais elle fluctue en une direction moyenne qui change par rapport à la localité. Il s'agit d'un vent irrégulier, il se manifeste avec des rafales plus fortes entrecoupées par d'autres moins intenses. Il soufflé avec une intensité particulière dans le haut et moyen Adriatique. Il peut atteindre une vitesse de 35-40 m. au second.

¹⁹⁴ *Ibidem*.

Cet hiver nous avons perdu mille quintaux [...] » / « *Niàltri sémo mesi paraleli coi filari, quindi la buòra tende a butare il filare verso tèra, ma soto quando che fa le buore grande, le buore grande fa sempre col cresènte, e soto la corente va verso il mare, e co le onde che va sora i galegianti, se inròdole tuto! Sora la corda se intòrtole tuto e va tuto perso, galegianti, rèste, tuto.tuto perso! Se stàche tuto, va perso in mare. Parlemo de mare che fa paura, eh! Niàltri sto inverno avémo perso mile quintài [...]* »¹⁹⁵.

Maurizio Priori confirme. Il ajoute que, à son avis, tous les pêcheurs qui sont en train de faire pression pour obtenir des concessions en mer devraient commencer par essayer de se représenter ce que cela signifie:

« Il y en a beaucoup qui ont demandé des concessions en mer. Mais il faut essayer ce que cela veut dire d'avoir un vivier en mer. Dans la lagune tu les places à cet endroit et ensuite tu vas les chercher, la mer n'est pas comme ça. Je m'explique : pour le mauvais temps, non pas pour autre chose. Quand il y a mer grosse, les surprises sont immenses, tranchent les poutres [cordes], les flotteurs se perdent, tout se casse, une chose qu'il faut essayer pour comprendre. Les moules se détachent toutes et seul le filet reste. C'est le courant qui prend l'eau, c'est comme une rivière » / « *Ci sono tanti che hanno chiesto concessioni in mare. Però bisogna provare cosa vuol dire avere un vivaio in mare. In laguna metti lì e dopo si va a prendere, in mare non è mica così. Mi spiego: per il cattivo tempo, mica per altro. Quando capita che fa burrasca le sorprese sono immense, spaccano i travi [corde] che tengono, si perdono i galleggianti, si rompe tutto, roba che bisogna provare per capire. Le cozze si staccano tutte e resta solo la retina. E' la corrente che prende l'acqua, è come un fiume* »¹⁹⁶.

Les dégâts provoqués par le vent de bora sont amplifiés par le fait que ce vent arrive aux périodes pendant lesquelles les moules sont « vides », c'est-à-dire quand elles ne sont pas dans leur période de reproduction et que dans sa coquille l'animal est mince¹⁹⁷. Puisque les moules sont minces, la coquille est remplie d'eau, un aspect qui contribue à la flottaison des *rèste*¹⁹⁸.

Quand les *rèste* se chevauchent et s'enchevêtrent, il faut calculer des longues journées de travail pour rétablir une bonne situation (et aussi le coût des matériels).

¹⁹⁵ *Ibidem.*

¹⁹⁶ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

¹⁹⁷ Sur ce sujet nous renvoyons au chapitre II.

¹⁹⁸ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

Il s'agit d'un travail qu'il faut réaliser manuellement, en démêlant chaque *rèsta* une par une. Quand on n'y arrive pas, il faut la couper et en confectionner une autre. Le long d'un *filare* il peut y avoir 450 *rèste* de moules. Maurizio Priori explique que si on arrive à en sauver cent on peut se considérer chanceux :

« C'est un travail qu'une personne ne voudrait même pas voir, ça te donne mal au cœur. Ça se fait à la main, tout. Et puis tu n'arrives pas à en faire beaucoup, il faut les couper et les attacher à nouveau. C'est un travail très mauvais. Tu perds beaucoup de temps » / « *E' un lavoro che uno non vorrebbe neanche mai vedere, ti viene il mal di cuore. Si fa a mano, tutto. E poi tante non ci riesci neanche, bisogna che le tagli e le riattacchi. E' un lavoraccio. Perdi un sacco di tempo* »¹⁹⁹.

Pour trouver une solution aux inconvénients provoqués par la bora, pendant l'hiver, on cherche à placer l'installation plus en profondeur, toujours en faisant attention, puisque les *rèste* ne doivent pas toucher le fond²⁰⁰.

En revanche, le vent de *scirocco* ne semble pas créer de dégâts dans les élevages, même s'il est très fréquent.

Pour cette nouvelle catégorie de mytiliculteurs, les dégâts à l'installation d'élevage font partie des frais habituels et entre les embarcations qui y passent dessus, les pêcheurs qui jettent les filets entre les *filari*, et les dégâts provoqués par le mauvais temps, ils se sont résignés. Les plus combattifs – parmi lesquels Stefano Gilebbi – se sont engagés depuis des années pour obtenir des autorités qu'elles reconnaissent l'état de catastrophe naturelle. De cette manière, ils espèrent obtenir des indemnités, exactement comme dans l'agriculture.

En ce qui concerne les avantages des élevages off-shore, le problème des vols ne se pose plus, étant donné que pour se rendre en mer il faut être muni d'une embarcation adaptée et pour récupérer les *rèste* il faut avoir un équipement spécifique.

En outre, comme nous l'avons déjà mentionné, la profondeur permet de mettre en place des *restè* plus longues, ce qui a résolu aussi le problème des

¹⁹⁹ *Ibidem.*

²⁰⁰ *Ibidem.*

déjections des moules, grâce à l'action des courants marins. Les courants constants apportent toujours de la nouvelle nourriture et les moules grandissent bien et rapidement.

Grâce à l'emploi des flotteurs il est aussi possible de régler la profondeur d'immersion des moules, en augmentant ou en diminuant leur nombre. Cela permet d'éviter l'eau superficielle excessivement chaude pendant l'été et de trouver une solution au phénomène des *peòci che se scorna* (quand le byssus perd sa force de cohésion)²⁰¹.

En revanche, pendant les autres saisons on cherche à placer l'élevage de manière à ce qu'il ne soit pas influencé par l'action des vents de bora, même si nous avons vu que, souvent, les éleveurs sont impuissants face à ce phénomène. Savoir estimer le nombre de bouées nécessaire est fondamental pendant la saison où les moules sont « mûres », prêtes pour la vente. En effet, une seule *rèsta* peut atteindre 80 kg. Avec une charge pareille, distribuée le long d'un *trave* le risque que le poids des moules entraîne toute la file vers le fond n'est pas négligeable. De cette manière, toutes les *rèste* toucheraient le fond. Si une *rèsta* entre en contact avec le fond les moules deviennent un véritable banquet pour les prédateurs. Cependant, le poids est parfois vraiment excessif, à cause du naissain qui se dépose sur les *rèste* et on n'arrive plus à relever le *filare*, même à l'aide des bouées flottantes. Dans l'été 2010 Vincenzo a perdu 150 quintaux de moules à cause de ce problème. Malgré les flotteurs, une partie des *rèste* avait touché le fond à 18 m de profondeur²⁰².

Parmi les avantages il faut compter aussi la possibilité d'utiliser des embarcations spacieuses et de les équiper avec du matériel mécanisé permettant de couvrir presque toute la chaîne du travail. L'emploi de ces embarcations ne serait pas possible dans les élevages lagunaires, où les espaces sont très réduits et les fonds trop peu profonds.

²⁰¹ Il s'agit d'un phénomène que nous avons déjà analysé au cours de ce travail.

²⁰² Interview avec Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.

Ces avantages ont fourni des résultats excellents du point de vue de la production. Malgré les inconvénients, la compétitivité des installations off-shore par rapport aux méthodes traditionnelles employées dans la lagune est confirmée.

Récemment la diffusion à grande échelle de cette nouvelle forme d'élevage tout le long de la côte adriatique a fait naître une nouvelle problématique environnementale. Depuis quelques années les résidus des filets tubulaires employés dans la mytiliculture commencent à poser problème. Malheureusement beaucoup de ces résidus sont dispersés dans la mer et comme ils sont faits de matières plastiques, ils ne sont pas biodégradables et sont en train de créer des problèmes graves de pollution²⁰³. Certains dérivent des *rèste* arrachées pendant le mauvais temps ou à cause des accidents entre embarcations, mais souvent les éleveurs les abandonnent délibérément. Il arrive souvent de se promener le long d'une plage, surtout après une tempête, et de tomber sur un spectacle très triste, c'est-à-dire le littoral parsemé de morceaux de filet.

À Chioggia on institue un livret de charge et déchargement des filets, mais comme il arrive souvent, cette mesure a une valeur relative puisqu'on ne peut pas effectuer des contrôles pour vérifier ce qui est déclaré par les pêcheurs. On ne cherche pas non plus à inciter les pêcheurs à développer une conscience environnementale. Ainsi, les coopératives de pêche continuent de recevoir des remontrances de la part des assessorats locaux de l'Environnement et de la part des gestionnaires des établissements balnéaires. Néanmoins, aucune mesure n'a été adoptée pour résoudre ce problème urgent de manière définitive. En cherchant par exemple à sensibiliser les pêcheurs aux problèmes environnementaux afin qu'ils prennent conscience de leur responsabilité.

²⁰³ Interview avec Giuseppe Prioli, le 2 décembre 2012.



Figure 27. Résidus de filet pour la mytiliculture sur le littoral du Lido

5.3.2 La structure d'un élevage off-shore et l'organisation du travail.

Les installations de mytilicultures en mer ouverte peuvent être situées dans des zones dont la profondeur varie entre 10 et 30 m. Sur le littoral vénitien celle-ci est comprise entre 13 et 25 m. En raison des problématiques causées par le vent et par les courants, les structures sont situées dans des zones où les courants sont faibles, inférieurs à 2 nœuds à l'heure. Quand le courant est plus rapide, les matériels actuels n'en permettent pas la réalisation puisque l'on n'arriverait pas à faire face à la force de la mer.

La structure est constituée par une série de modules parallèles. Chaque module est formé par une corde épaisse de 32 mm ; parfois on en utilise de 40 mm, dénommée le *trave*, poutre, de matériel synthétique : polypropylène, polyester ou polyamide. Le *trave* d'une concession s'étend sur une longueur de 0,5 km et tous les 250 m il est accroché à un corps mort qui pèse 120 quintaux. La file constituée par

un *trave* est appelée *filare*²⁰⁴ par les mytiliculteurs. Afin de garder le *trave* en suspension on y attache, à intervalles réguliers, un flotteur en polyéthylène, à l'aide d'une corde de 4 ou 5 m. Le nombre de flotteurs employés pour garder les *rèste* à la profondeur correcte varie par rapport à leur poids et à la profondeur que l'on veut atteindre. Par exemple, en ce qui concerne les *rèste* de naissain, il suffit de mettre une bouée tous les 15 m environ. En effet, ces *rèste* ne sont pas très lourdes, elles pèsent 20 kg environ. En revanche, quand on est dans la période de la vente, la distance entre une bouée et la suivante est réduite de moitié. Parfois, cela n'est pas suffisant pour garder les moules à la bonne profondeur, à cause du poids excessif²⁰⁵.

Le long du *trave* on attache les *rèste* à une distance approximative de 60 cm les unes des autres à l'aide d'un nœud appelé « nodo bandiera »²⁰⁶. Il ne faut pas trop s'approcher des corps morts car l'on ne pourrait plus les récupérer. La longueur des *rèste* est de 3,5 m. et leur partie terminale se situe à 8,5 m. de profondeur²⁰⁷.

La profondeur à laquelle on place les moules est influencée par la profondeur dont on dispose. Ceux qui ont à disposition des eaux profondes – comme la Visma – peuvent confectionner des filets plus longs, généralement de 4,5-5 m, placés à partir de 6 m. et atteignant une profondeur de 13 m. À cette profondeur l'eau a une température stable, et Alberto Rosteghin explique que les moules peuvent atteindre 7, à 8 cm en l'espace de dix mois. Dans la lagune, Pour atteindre les mêmes dimensions, il faudrait compter 18 mois d'élevage.

²⁰⁴ Interview avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2010.

²⁰⁵ *Ibidem*.

²⁰⁶ Le « nodo bandiera » est utilisé pour unir des câbles de diamètre différent. Il se serre de plus en plus avec le temps.

²⁰⁷ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

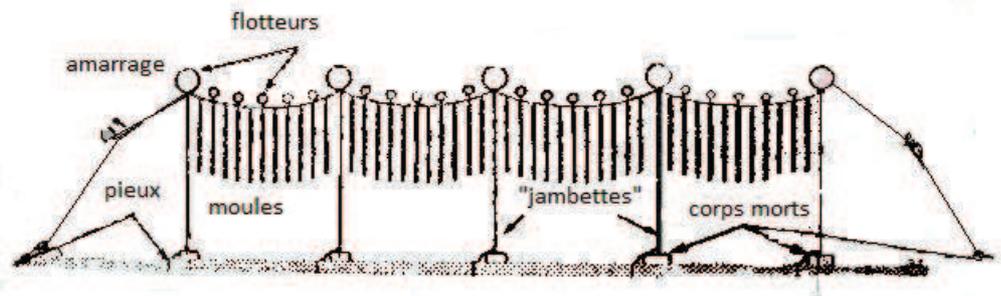


Figure 28: Exemple de rangée de flotteurs avec un mouillage tendu

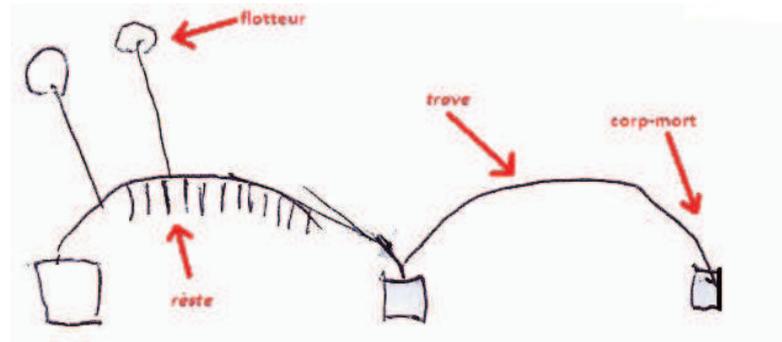


Figure 29. Le schéma d'un élevage off-shore dessiné par l'éleveur Giannino

Normalement, dans les élevages de la zone de Venise on aménage 40 files, appelées *filari*, par *trave* éloignées de 25 m l'un de l'autre, pour pour qu'il soit plus facile de circuler parmi les files avec l'embarcation dans les différentes phases du travail. Le nombre des *filari* est décidé par le mytiliculteur sur la base de ses méthodes personnelles de travail. Toutefois, cela dépend aussi de la quantité de travail qu'il veut réaliser, étant donné qu'une grande quantité de files implique une charge de travail plus lourde et, par conséquent, la nécessité d'avoir à disposition plus de main-d'œuvre²⁰⁸. Par exemple, en 2012 Le mytiliculteur Vincenzo gérait seulement 24 files, puisqu'il avait résilié la société avec son frère et l'élevage avait été donc divisé en deux parties.

Les productions annuelles s'élèvent à 10.000 quintaux au maximum, un chiffre atteint par l'entreprise de Stefano Gilebbi. La moyenne est de 6.000 ou 7.000 quintaux, chiffre commun pour la majorité des maisons commerciales de

²⁰⁸ Interview avec Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.

mytiliculture. La Visma, en revanche, même si elle possède la concession la plus vaste, a décidé de se focaliser sur la qualité, et elle produit entre 4.000 et 5.000 quintaux par an.

Afin de mener à bien les différentes phases du travail, on emploie des embarcations appelées « bateaux-fermes », équipées avec toute la technologie nécessaire pour le travail et l'emballage des sacs prêts pour la vente. Le catamaran utilisé par la société Mitilpesca a une longueur de 26 m. et a donc tout l'espace utile pour travailler de manière confortable.

Massimo Priori le définit comme un « confortable hangar flottant », muni d'un toit où l'on peut travailler à l'abri du soleil pendant l'été et à l'abri de la pluie pendant les mauvaises journées²⁰⁹. En réalité, il s'agit de véritables usines où il est possible de réaliser tout le cycle de production, depuis le repérage du naissain, à son emballage, au *rincalzo* et à l'emballage prêt pour la vente.

Les pêcheurs au filet n'aiment pas ces embarcations, qu'ils comparent à des usines qui n'auraient que peu en commun avec des bateaux de pêche. Le pêcheur Mario, qui habite à Malamocco, dans l'île du Lido, ajoute à ce propos qu'il déteste ces bateaux à cause du bruit provoqué par les machines qui sont constamment en état de marche. Ces bateaux ne permettent pas d'écouter le bruit de la mer et du vent, et ils obligent à porter des casques protecteurs très encombrants pendant toute la journée²¹⁰.

Dans les bateaux-fermes les machines utilisées sont les suivantes : un appareil qui égrène et sépare les moules l'une de l'autre, un appareil sélectionneur qui divise le produit par rapport à ses dimensions (grande, moyenne et petite), un appareil supplémentaire pour l'emballage des sacs ayant le poids désiré et, finalement, un appareil qui étiquette le produit. Selon la loi, sur l'étiquette il faut marquer la zone de provenance, (ce qui équivaut, pour le haut Adriatique, à la zone A), le code d'identification de la maison commerciale et la date d'emballage. Ensuite le

²⁰⁹ Interview avec Massimo Priori et Stefano Gilebbi, le 18 avril 2010.

²¹⁰ Entretien avec le pêcheur Roberto, originaire de Pellestrina et fils à son tour d'un pêcheur. L'entretien a été réalisé à Malamocco, le 1^{er} juillet 2010.

mytiliculteur peut aussi vendre directement les moules aux commerçants et aux supermarchés, puisque le séjour en centre de traitements bactériologique n'est pas exigé²¹¹.

Les bateaux-fermes sont munis aussi de machines qui nettoient les coquilles, appelées brosseuses. Elles sont employées seulement avant la vente, puisque, comme l'explique Stefano Gilebbi, « elles maltraitent un peu trop la bête » / « *strapazzano un po' troppo la bestia* »²¹².

Une autre machine – utilisée encore à l'époque des élevages lagunaires – est le tapis roulant. On fait alors glisser les moules qu'il faut insérer dans les *reste* vers le tuyau de plastique et son filet, ce qui permet d'épargner beaucoup de temps.

Les phases du travail ne se réalisent pas toutes mécaniquement. L'œil expert de l'éleveur doit pouvoir vérifier le bon fonctionnement et on réalise toujours aussi un triage manuel, une fois que le produit est passé à l'intérieur des appareils. Il y a toujours une coquille cassée ou vide, ou n'importe quel déchet qui échappe à un premier contrôle.



Figure 30. La phase du triage manuel

²¹¹ Interview avec Aldo Marmi, le 13 mai 2010.

²¹² Interview avec Massimo Priori et Stefano Gilebbi, le 18 avril 2010.

Plus longues que celles que l'on utilisait dans la lagune, les *rèste* des élevages off-shore sont aussi plus lourdes en été lorsqu'elles sont pleines du coup, et comme il est très difficile pour une personne de manipuler de pareilles charges –une *rèsta* peut peser 60 à 80 kg (une *rèsta* de naissain peut peser 20 kg, comparativement, dans la lagune la charge maximale est de 40 kg environ) – on a installé des crochets sur les côtés des navires pour y accrocher les *restè* une fois détachées du *trave*.

Afin de gérer des poids si considérables, on a muni les bateaux de treuils particuliers, appelés *stelle*, « étoiles », installés en couple sur un des côtés de l'embarcation. Leur fonctionnement peut être décrit de la manière suivante : avant tout il faut récupérer le *trave*, qui peut se situer à une profondeur comprise entre 5 et 8 m., à l'aide d'une ancre. Il est alors accroché et soulevé. La corde est alors accrochée aux deux treuils qui font remonter les *rèste* tout en tournant, tandis que l'embarcation est poussée vers l'arrière à cause de l'action des treuils²¹³. Ainsi, la barque à moteur avance accolée au *trave* sur toute sa longueur jusqu'à la fin de la manoeuvre

Il s'agit d'un métier qu'on apprend très rapidement – selon l'avis de ceux qui le pratiquent – et très répétitif, puisqu'il se base sur un cours saisonnier. Un cycle d'élevage dans une installation off-shore commence en juin avec le repérage des jeunes moules, une phase qui peut durer jusqu'au mois de septembre et même plus, si on n'a pas à disposition le temps nécessaire pour le travailler. Quand cela est possible, le naissain est ramassé directement dans l'installation : on le retrouve sur les flotteurs, sur les cordes, même sur les *rèste*. Le détachement du naissain des bouées a lieu manuellement à l'aide d'ustensiles qui grattent. En revanche, en ce qui concerne les jeunes moules qui grandissent attachés aux adultes on intervient avec des machines pour trier. Souvent on peut même simplement passer une main le long de la corde où sont attachées les petites moules, ce qui évite de trop se fatiguer²¹⁴.

²¹³ *Ibidem*.

²¹⁴ Interview avec Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.



Figure 31. Giannino montre avec fierté une *rèsta* de jeunes moules

Juin est aussi le mois pendant lequel commence la période de la vente, l'une des périodes les plus fatigantes et les plus absorbantes. Selon les informateurs, il y a une grande différence entre le travail réalisé en été et en hiver. Pendant l'été on sort en mer à 4h30-5h du matin, selon la distance de la concession. Puisque l'on travaille sur commande, l'activité est intense car il faut respecter les engagements avec les clients et si la situation l'exige, le départ peut encore être avancé.

Vincenzo dit :

« Si vous voyiez quand nous travaillons en mer, vous penseriez que nous sommes fous ! Parce que tu as tous les horaires strictes [...] » / « *Se la vede quando che lavorémo in mare, la pense che sémo mati! Perché ti ga tutti i orari contài [...]* »²¹⁵.

Pendant l'été, avant 11h du matin il faut délivrer jusqu'à 200 quintaux de moules, et pour optimiser le temps au maximum, les éleveurs ont inventé certaines méthodes. Les nouvelles générations ont désormais abandonné les notes

²¹⁵ Interview avec Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.

traditionnelles que les grands-pères et les pères écrivaient sur des petites feuilles. Les nouvelles générations préfèrent les méthodes informatiques modernes.

Stefano Gilebbi, par exemple, a formulé des programmes pour l'ordinateur afin de gérer la production. Il peut ainsi surveiller et créer des paramètres pour chaque phase du travail, des paramètres qui rapprochent le travail à une chaîne de montage, comme dans une industrie moderne de terre ferme. Stefano explique fièrement que grâce à cette modernisation on peut travailler jusqu'à 60 quintaux de moules par heure, avec un équipage de huit personnes. Par conséquent, il est maintenant possible de calculer – pour chaque commande – le temps nécessaire à sa préparation, les temps morts nécessaires au déplacement d'une corde à l'autre. Cette opération demande entre 12 et 16 minutes, selon les paramètres calculés par Stefano²¹⁶.

Une fois préparées les *rèste* de naissain, on les place dans les aires de l'élevage qui sont encore libres, après la vente, et on note – dans l'ordinateur ou simplement sur un petit cahier – le numéro de la file où les *rèste* ont été placées. La concentration des moules de même dimension dans une même zone permet d'obtenir un cycle de production uniforme ce qui évite d'avoir à errer dans l'élevage à la recherche de la *rèsta* mûre. Stefano explique que c'est ce qui faisaient les plus âgés, avant son intervention²¹⁷.

À la fin de la saison de la vente, entre septembre et novembre, commence une deuxième phase : le premier *incalzo* du naissain. Le mot *incalzo* fait référence à l'insertion des moules dans des nouvelles *rèste*. Cette procédure consiste à sélectionner – de manière mécanique ou manuelle – les moules en train de grandir dans une *rèsta* et à les replacer dans des filets de plus grandes dimensions. Ensuite elles sont à nouveau plongées dans l'eau. Ces opérations se déroulent aussi dans l'embarcation.

²¹⁶ Interview avec Stefano Gilebbi, le 18 avril 2010.

²¹⁷ *Ibidem*.

Après trois ou quatre mois, sur la base de la croissance des moules, on procède à la phase appelée *reincalzo*. Cette opération est effectuée entre les mois de mars et de mai, quand les moules sont travaillées pour la dernière fois et ensuite placées dans des filets plus grands en attendant qu'elles atteignent la taille requise pour pouvoir être présentées sur les marchés. Il est fondamental de ne pas négliger le travail des *rèste*, afin d'éviter que les ne souffrent d'un manque de nourriture ou d'un apport en oxygène insuffisant. En effet, nous avons vu que des individus trop nombreux, concentrés dans un même espace, entrent en compétition. Nous observons une différence entre la partie de la *rèsta* la plus proche de la surface – où les moules ont la tendance à grandir plus – et la partie la plus profonde, où les moules sont légèrement plus petites. Stefano raconte qu'il est fascinant d'observer comment les moules insérées dans le nouveau filet se placent de manière spontanée, en quelques jours, avec la pointe de la coquille vers l'intérieur et la « bouche » vers l'extérieur, de manière à pouvoir filtrer l'eau aisément²¹⁸.

Au cours de l'année, mais surtout pendant les mois les plus chauds, on commence aussi une des opérations périodiques de nettoyage, dans le but d'éliminer le *fouling*. Ce terme fait référence aux incrustations de microorganismes et d'algues qui se déposent sur les filets des moules plongés dans l'eau et qui peut entraîner la mort par étouffement. De plus, sa présence augmente le poids total de la *rèsta* et peut contribuer au détachement d'une partie des moules qui sortent des mailles du filet. Afin d'effectuer les opérations de nettoyage, on extrait les *rèste* de l'eau et on les dépose sur l'embarcation où elles sont lavées à l'aide de jets d'eau en pression très puissants. Une fois l'opération achevée, tout est replacé au même endroit.

Pendant l'hiver, le travail est plus relaxant. On commence à 7h du matin et on rentre à 16h, souvent même avant.

Aux mois de décembre, janvier et février, on réalise généralement les travaux de maintenance, étant donné que l'eau froide arrête le métabolisme des moules et des microorganismes qui infestent les *rèste*. Ces opérations consistent principalement

²¹⁸ *Ibidem*.

à vérifier l'état des matériels qui composent la structure off-shore. Puisqu'il s'agit d'une installation submergée, afin de vérifier les conditions de ses parties fixes il est nécessaire de plonger en utilisant des scaphandres autonomes. Généralement il s'agit de travaux que les membres d'un équipage réalisent en toute sécurité. Quand les travaux doivent être effectués en dessous de la limite de sécurité on s'adresse aux opérateurs professionnels. C'est le cas de Stefano Gilebbi, qui réalise personnellement les maintenances subaquatiques nécessaires, parfois aidé par un cousin de son épouse qui possède un brevet de sub professionnel²¹⁹. En tout cas, il s'agit d'un travail pénible à cause des températures basses et aussi à cause des longues périodes d'immersion nécessaires pour effectuer les réparations. On vérifie scrupuleusement la position des corps morts et le fait que les cordes des *travi* restent bien accrochées et en bonnes conditions. Afin d'éviter des accidents, les grosses cordes portantes sont changées périodiquement avant qu'elles n'atteignent un premier niveau d'usure. En effet, Vincenzo explique que :

« Il faut en avoir soin. Par exemple, une corde, tu ne dois pas attendre qu'il soit nécessaire de la jeter, mais il faut la changer avant. Parce que quand tu prends [la corde] au début, c'est plein, le bateau s'incline et s'il arrive à se casser, le treuil et la petite ancre sautent et tu perds ta vie. Dans un *filare* de deux cent cinquante m. il y a deux cent quintaux. Et en remontant tu peux écouter 'cric cric', et si le câble se casse [...] Il te faut aussi des embarcations robustes » / « *Ti devi avere un òcio de riguardo. Per esempio, un acorda no ti devi spetare che sia da butàre, ma cambiarla prima. Perché co ti ciàpi l'inèsio che šé pien, la barca se fa in banda e se rive spacarse quello salte il vericèlo e l'ancoréta e ti perdi la vita. Su un filare da dušentocinquanta metri ghé šé dušénto quintài. E tirando sušo ti senti 'cric cric', e se se spache el cavo... E te vòle anche barche forti* »²²⁰.

Généralement les mytiliculteurs sont attentifs à la sécurité puisque les petits accidents sont assez fréquents et on préfère éviter le risque des accidents les plus graves. Les risques pour les employés d'un élevage sont d'un côté ceux de n'importe quel ouvrier d'usine, c'est-à-dire ceux liés à l'utilisation d'instruments de bord ; de

²¹⁹ D'après l'entretien avec Stefano Gilebbi, décembre 2012.

²²⁰ Interview avec Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.

L'autre côté ce sont les accidents typiques des gens de mer. Ces derniers sont représentés par des chutes éventuelles par-dessus bord, par des glissements et obstacles à cause des vagues quand les conditions marines sont adverses, tout comme par des chocs accidentels pendant les manœuvres avec les bateaux, et les risques liés aux immersions. En 2011 Stefano Gilebbi s'est fracturé deux côtes à cause d'une chute provoquée par une vague soudaine qui le poussa contre l'angle de la table en acier utilisée pour le triage²²¹.

A cause de ces aspects liés à la sécurité, tout comme la difficulté de travailler dans un bateau qui continue d'osciller, en cas de conditions météorologiques adverses, on préfère ramasser rapidement les moules à travailler ou à conditionner et rentrer dans les eaux lagunaires. Accostés sur la rive, on continue de travailler à l'aise. Pour faire face aux difficultés liées au mauvais temps et aux risques de la perte du produit, beaucoup de mytiliculteurs ont gardé ou rétabli des vieux viviers de la lagune. À cet endroit il est possible d'immerger les moules sans les laisser trop longtemps exposées à l'air, et on peut créer un dépôt de naissain quand il n'y a pas de place disponible dans l'élevage en mer²²².

Chaque membre de l'équipage remplit une fonction particulière. La famille Gilebbi, par exemple, a un équipage de huit personnes ; la *Visma* a même deux embarcations avec sept marins, même si cinq personnes sont souvent suffisantes. La loi prévoit que dans une embarcation autorisée au travail de la mytiliculture se trouve le chef du bateau et un motoriste pourvu d'un certificat d'aptitude professionnelle. Il peut s'agir de la même personne, tandis que les autres membres sont des mouses. Ils sont tous enregistrés auprès de la Capitainerie de Port et inscrit dans le registre de la Gens de Mer.

Les élevages off-shore sont soumis à des contrôles très sévères de la part de l'ASL, exactement comme ceux de la lagune. Deux fois par moi le service vétérinaire envoie du personnel pour effectuer des contrôles sur l'état de l'eau et sur les moules,

²²¹ D'après l'entretien avec Maurizio Priori, août 2011.

²²² Interview avec Giannino Busetto, le 23 septembre 2010.

tandis qu'une fois par mois chaque éleveur doit réaliser au moins un contrôle en régime d'autocontrôle. Les plus grandes entreprises préfèrent réaliser même deux analyses afin de garantir à leurs clients que le produit est absolument salubre²²³. C'est le cas de la Visma, qui a focalisé sa politique de production sur la qualité, c'est aussi celle de la Mitilpesca, où Stefano, en tant que biologiste, peut se permettre d'effectuer des contrôles nombreux.

En revanche, Vincenzo s'adresse aux services de l'ASL, et pour réaliser les contrôles il remet toujours les moules grandies dans la partie la plus superficielle de la *rèsta*, puisqu'il est convaincu qu'à cet endroit l'eau est plus propre, tandis que vers le fond il y a des algues et des mucilages²²⁴. En revanche, le biologiste Michele Pellizzato remarque que l'eau la plus sale et la plus polluée a tendance à surnager et que c'est précisément l'eau de la surface qui est potentiellement la plus dangereuse du point de vue sanitaire²²⁵.

Il s'agit de contrôles qui sont acceptés par les mytiliculteurs. Ce qui n'est pas accepté par les éleveurs sont les exécutions bureaucratiques. Par exemple, afin de permettre la traçabilité du produit, on a imposé aux mytiliculteurs de nombreuses obligations. On leur a donné des registres à remplir quotidiennement sans considérer que beaucoup de ces personnes ont un niveau d'instruction très bas. Pour cette raison, une procédure bureaucratique trop lourde devient difficile à accomplir. L'idéal serait de rechercher des méthodes plus intuitives et plus simples, accessibles à tout le monde. Les lourdeurs bureaucratiques deviennent une sorte d'obsession, au point que Vincenzo rigole en disant : « Je dois embaucher un comptable à bord ? » / « *Ma ho da torme un ragioniere qua a bordo?* »²²⁶.

²²³ Interview avec Alberto Rosteghin, le 2 septembre 2010.

²²⁴ Interview avec Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.

²²⁵ Interview avec Michele Pellizzato, le 8 mars 2010.

²²⁶ Interview avec Vincenzo Busetto, le 25 août 2011.

Cycle Production-Vente²²⁷

Récolte naissain	Juin - Septembre²²⁸
1° étape du travail	Septembre – Novembre
Maintenance	Décembre - Février
2° étape du travail	Mars - Mai
Vente	Juin – Août (parfois Septembre)

²²⁷ Le cycle entier peut être soumis à des variations, même d'un mois, selon le cours climatique de la saison.

²²⁸ Parfois il peut arriver que, à cause du manque de temps, la récolte du naissain se concentre à la fin de la saison de la vente.

Chapitre 6 : La vente et la distribution

6.1 La vente des moules

Une fois terminé le travail long et fatigant du nettoyage, les moules sont finalement prêtes pour être vendues. Au début, presque toute la production était envoyée par le train dans les régions du sud. À la suite de la création d'un réseau d'autoroute, la société d'Alfredo Gilebbi a commencé à s'organiser pour réaliser elle-même une partie des livraisons, en achetant des camions qui partaient quotidiennement vers le Midi, depuis le siège d' Alberoni vers le sud du pays et vers les marchés de Turin et de Milan. Seuls deux ou trois quintaux étaient conservés sur place pour approvisionner le marché local qui venait juste d'éclore¹. Aujourd'hui encore, la demande des régions du sud est nettement supérieure à celle du nord.

Il s'agissait d'une vie fatigante parce que pendant la journée on travaillait dans l'élevage et le soir on partait avec les camions. Le rôle de chauffeurs était confié aux fils d'Alfredo, Dino et Aldo, et au cousin Maurizio. Une fois la livraison effectuée, ils retournaient en toute hâte à Venise pour aider à préparer le nouveau chargement. Parfois, on ne dormait que trois ou quatre heures. Il ne s'agissait pas exclusivement de conduire le camion. Une fois arrivés à destination, dans la nuit, il fallait décharger la marchandise et la déposer dans les entrepôts des clients, généralement des grossistes du marché aux poissons. Le paiement avait lieu au moment de la livraison². Dans ces premières années d'activité, les moules étaient vendues en *rèste*, on vendait donc la corde entière avec tous les mollusques attachés. Ce n'est que plus tard que s'est imposée la pratique de la vente en vrac qui s'affirme encore davantage actuellement avec la création et à la diffusion d'outils mécanisés, utilisés les différentes phases du travail du mytiliculteur. D'ailleurs, avec le progrès technologique on a cherché à aller à la rencontre des désirs des clients, pour arriver à la situation actuelle, où beaucoup de sociétés, surtout en France, proposent des

¹ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010

² *Ibidem.*

moules déjà dépourvues du byssus (qu'il faut retirer manuellement dans le cas contraire) et prêtes à cuire. Malgré cela, l'habitude des Centres de Dépuration des Mollusques (CDM) et des Centres de Triage des Mollusques (CSM) d'acheter encore un produit non travaillé, et qu'ils paient donc moins cher, n'a pas disparu³.

Tout le travail de préparation à la vente se déroulait manuellement : les lourdes *rèste* devaient être chargées dans le vivier et déposées dans le bateau de travail à fond plat utilisé pour le transport. Il était appelé *patàna*. Il s'agit d'un bateau qui n'est plus utilisé et qui mesure 2, 5 m de largeur et 8 m de longueur⁴. On l'utilisait pour rejoindre le rivage, où on déchargeait les *rèste* sur l'embarcadère, toujours manuellement. C'était une des opérations les plus fatigantes du point de vue physique, parce qu'il arrivait souvent de la réaliser pendant la marée basse, au moment où le bateau était le plus bas par rapport à la rive. À partir de la moitié des années 1960 la famille Gilebbi, toujours en avance sur son temps, a commencé à s'équiper de tapis roulants qui ont permis d'accélérer les opérations de charge et de décharge et rendent le travail moins fatigant. Une fois les moules débarquées, on effectuait un nettoyage général des *rèste*, qui étaient étendues au sol et arrosées d'eau de mer à l'aide d'une pompe. Ensuite, on les traînait jusqu'au camion où elles étaient hissées. Cette opération était également réalisée à la force du poignet⁵.

Progressivement, les moules produites dans l'élevage d'Alfredo ont commencé à s'imposer sur le marché aux poissons de Turin, où elles étaient préférées à celles de La Spezia qui, d'après les souvenirs de Maurizio Priori, étaient plus petites et plus sales, donc de moins bonne qualité.

Pour conquérir plus facilement les marchés, on triait tout d'abord les moules de façon grossière. Les longues cordes auxquelles étaient-elles fixées étaient donc déposées par terre et quatre ou cinq hommes, unis par les bras, se mettaient à les

³ Interview avec Giannino Busetto, le 19 juin 2010.

⁴ *Ibidem*.

⁵ Interview avec Maurizio Priori, le 5 avril 2010.

piétiner en tournant en rond. La délicatesse avec laquelle cette opération était effectué témoignait de leur expérience.

C'était une des phases plus longues et plus fatigantes du travail, et Maurizio dit que :

« C'était un beau travail danser la salsa au-dessus. C'était un travail que quand tu rentrais à la maison le soir tu étais vraiment fatigué ; trois, quatre heures à danser la samba dessus [...] » / « *Quello di ballare la samba sopra era un bel lavoro. Era un lavoro che quando andavi a casa la sera ti sentivi davvero stanco; tre, quattro ore a ballare la samba sopra [...]* »⁶.

Cette opération rappelle un peu celle qui consiste à fouler le raisin. Plus tard, la société d'Alfredo fut équipée d'une trieuse mécanique qui détachait les moules les unes des autres. La décision fut prise une année durant laquelle on avait dû faire face à une production exceptionnelle de *semina*. Les moules mélangées aux petites coquilles étaient invendables, mais il était impossible de les en débarrasser en employant la méthode de tri habituelle. Il fallait donc le faire, soit à la main, soit à l'aide de machines, et c'est la raison pour laquelle, les gros producteurs d'abord, les autres ensuite, consentir à l'investissement.

Pour faciliter le transport la Mitilpesca entrepris de faire construire des conteneurs en fer, même si elle dut rapidement renoncer à travailler de cette manière car les grossistes lui volaient sa marchandise. Encore aujourd'hui Maurizio se demande à quoi leur servaient tous ces conteneurs.

Pendant un certain temps, la société Gilebbi se chargea elle-même de l'expédition (avec un certain succès), en utilisant ses propres camions et en cherchant même à exporter ses produits vers l'étranger, le sud de la France notamment, à partir des années 1970. L'augmentation des frais de transport la contraint cependant très vite à renoncer. En outre, à partir des années 1980, la hausse du prix des moules ralentit sa course sous l'effet de la concurrence qui était alors en train de se développer le long des côtes italiennes et dans beaucoup de pays

⁶ *Ibidem.*

étrangers. Maurizio Priori déplore le fait que le prix en gros des moules n'a plus augmenté depuis quinze ans alors que le coût des services s'élève constamment. Les prix sont donc plus bas actuellement qu'à la fin des années 1990⁷, ce qui ne contribue pas à encourager cette activité, qui suppose des investissements considérables, en particulier depuis que les élevages ont été transférés dans des viviers situés en mer.

Si les Gilebbi se sont organisés pour le transport, les autres mytiliculteurs de la lagune ont suivi d'autres voix de commercialisation. Dans les années soixante et soixante-dix, la saison était beaucoup plus longue qu'aujourd'hui, elle commençait à Pâques, atteignait son intensité maximale vers juillet août et s'achevait en septembre.

Les éleveurs de la lagune dépendaient non seulement des grossistes mais également des CDM et des CSM; ils transportaient les moules par la voie des eaux jusqu'au hangar de référence en se servant pour cela de la *patána*, un bateau en bois presque insubmersible et qui pouvait donc être lourdement chargé. Pour rentabiliser au maximum les voyages, on chargeait à bord les *rèste* qui pouvaient l'être mais en plus de cela, on en laissait traîner "*a la banda*", c'est à dire sur les flancs et plongés dans l'eau, ce qui permettait de transporter jusqu'à cent quintaux de moules en une seule fois. Ces bateaux étaient dépourvus de moteurs et on avait donc l'habitude de les faire remorquer par d'autres embarcations, à l'aide d'un filin de plus de cent mètre appelé *calòma*, dont la longueur permettait d'éviter que les turbulences provoquées par le mouvement de l'hélice ne fasse se heurter les coquilles les unes contre les autres, au risque de les abîmer⁸.

⁷ *Ibidem*.

⁸ Interview avec Giannino Busetto, le 19 juin 2010.



Figure 1. Le transport des *reste* de moules pour la vente

Giannino Busetto rappelle qu'à l'époque les grossistes arrivaient à Chioggia à 9h du matin, ce qui signifie qu'à cette heure-là il fallait déjà avoir atteint le lieu où s'effectuait le chargement. C'était un métier plus rentable que la pêche et moins soumis aux aléas, mais il n'y avait ni horaires de travail, ni de jours de repos: il pouvait arriver que la situation exige qu'on se rende sur les viviers dès 3h du matin pour être à temps au point de chargement. On rinçait alors les moules sur place, au moyen d'une pompe et en étendant les *reste* sur un embarcadère flottant, amarré à côté de l'élevage. On les foulait ensuite aux pieds de façon à ce qu'ils soient déjà lavés et triés au moment de la livraison. Tout le savoir-faire des gens du métier qui travaillaient ainsi sur commande consistait à préparer la quantité demandée, étant donné qu'on ne pouvait rien peser sur le bateau.

Giannino explique que :

« À cette époque le chef de la CAM, Silvano Dalla Mora [me disait], 'Gianino, ramène-moi quatre-vingt quintaux de poux', et moi je chargeais le bateau et j'allais avec les quatre-vingt quintaux. Parce que moi, avec le stylo je suis analphabète, mais avec la tête je sais faire les comptes. Ce n'est pas très facile de préparer et peser une chose à bord d'un bateau. Il faut de la pratique, de l'œil. Je voyais le bateau qui commençait à être à la bande. La balance était dans la tête » / « *Alora il capo dela CAM, Silvano Dalla Mora, 'Gianino, portàme otanta quintài de peòci', e mi carichèva la barca e*

andèva coi otanta quintài. Perché mì co (l)a pena so un analfabeta, ma co la testa i conti i so fare. No è mica tanto facile preparare e pešare la roba a bordo de 'na barca. Ghè vol pratica, òcio. Vedèva il batéo che comincèva far le virgole. La bilancia era sula testa⁹ ».

Une fois de plus, c'est l'expérience, la pratique qui assurait la réussite. A cette époque où la technologie ne pouvait pas encore lui venir en aide, le savoir-faire de l'éleveur était son plus grand atout.

Cette capacité à évaluer la quantité livrée protégeait aussi les mytiliculteurs contre les vols et contre la fraude. L'une des ruses que les camionneurs utilisaient fréquemment avant la livraison consistait à mentir sur la quantité effectivement livrée pour pouvoir conserver une partie du chargement qu'ils allaient ensuite revendre. Il leur arrivait aussi de cacher des cailloux dans le camion au moment du pesage. Les vols réalisés grâce à ces systèmes étaient parfois considérables, les camionneurs parvenaient parfois à détourner une demie voire même une tonne de marchandise. Les mytiliculteurs devaient donc être particulièrement vigilants mais aussi avoir suffisamment de force de caractère pour exiger un second pesage en cas de suspicion. Mais malgré tout, ainsi que le reconnaît Giannino, « Parfois tu te faisais quand même avoir! / *i te fregava isteso* ». Déjà perdant d'un point de vue économique l'éleveur était aussi et peut-être surtout blessé dans son orgueil. Giannino raconte:

« Ces quatre cochons de l'Italie du sud venaient tellement de fois et ils pesaient le camion, et ils te disaient que le camion pesait cent quintaux, mais moi je n'y croyais pas, et souvent je me faisais quand même avoir. Et moi je disais 'Ça fait un an que je travaille pour ces cent quintaux. Faisons encore un tour!' Et on sortait de Chioggia, où il y a la balance publique. L'argent du carburant? C'est à moi. [Parce que] quand ils me chipaient cinq quintaux, tu m'as chipé cent papiers de mille [100.000 lires, c'est-à-dire 50 euros environ]. C'est de l'argent! Ensuite je faisais le compte et de cent quintaux à bord j'en retrouvais quatre-vingt-dix. Ça fait mal. Tu te dis 'Regarde ce voleur, je me suis fait avoir' » / « *Tante volte veniva quei quattro porchi de baso Italia e i pešèva il camion (l)ori, fora, e i te dišèva che il camion peše cento quintài, ma mì no me fidèva e tante volte i me fregèva isteso. E mì dišèva 'un ano šé che lavoro per sti sento quintài. Fèmo un altro giro!'. E se andava fora Cioša che ghé šé la peša publica. I schèi dela nafta? Li meto mì. Che co i me ga fregà sinque quintài, ti me gà ciavà sento carte da mile. E šé schèi! Dopo*

⁹ *Ibidem.*

mì fasèva il conto e da sento quintài a bordo me ne trovavo novanta. Ti sta male. Ti diși 'ara sto ladro, me ga fregà' ¹⁰».

La fréquence de ces disputes a amené les revendeurs de moules de Chioggia à s'organiser pour avoir leurs propres balances et garder ainsi un certain contrôle sur le pesage, ce qui ne les mettait pourtant pas entièrement à l'abri des tentatives d'escroquerie.

A partir de la fin des années 1970, date à laquelle le traitement microbiologique est devenu obligatoire en Italie, les mytiliculteurs se sont vus contraints de passer par l'intermédiaire des CDM qui, encore aujourd'hui, achètent le fruit de la récolte, le traitent et le revendent aux grossistes qui le distribuent à leur tour dans les poissonneries.

On crée ainsi une chaîne de commercialisation pour les mollusques, et si les prix s'élèvent à chaque niveau intermédiaire, les pêcheurs n'en profitent pas car leur revenu n'augmente pas en conséquence. Ce système a pourtant au moins un avantage, celui de supprimer le problème des invendus. En effet, le CDM appelle la veille pour commander au pêcheur une quantité précise de marchandise, correspondant à la demande des grossistes. Avec ce système, tout ce qui est pêché est déjà vendu, le profit est donc garanti. Au début, les pêcheurs étaient donc très enthousiastes.

Mario rappelle que :

« Nous les ramenions à la CAM, qui existe encore. Ils les faisaient tremper, ils les traitaient et ensuite ils les commercialisaient. Il n'y avait jamais de problème d'invendus, c'était déjà vendu. Peut-être il nous appelait à la maison 'Écoutez, aujourd'hui vous n'allez pas pêcher', mais cela avait lieu rarement. On arrivait toujours à joindre les deux bouts. Puis, le mérite de la lagune est que tu ne dois pas faire face au mauvais temps, donc t'avais un travail constant. Dans la lagune tu n'as pas de problème » / « *Li portavamo ala CAM, che ghé šé ancora. I li metèva a mole, i li depureva e dopo i li comerciališeva. No ghé gèra mai il problema del non venduto, era già venduto. A noi magari ci telefonava a caša 'vardé, ogi no andé via', ma sucedeva poche volte. Si riusciva a smerciare sempre. Poi, il pregio dela laguna šé che no ti ha a che fare col cativo tempo, quindi ti avevi un lavoro costante. In laguna no ti ha problemi ¹¹».*

¹⁰ *Ibidem.*

¹¹ Interview avec Mario, le 10 septembre 2010.

Lorsqu'il ne recevait aucune commande de la part des grossistes, le CDM prévenait également, on pouvait alors se reposer ou se consacrer à d'autres types de pêche. Si au début les pêcheurs étaient favorables à ce système, ils s'aperçurent bientôt qu'ils étaient devenus prisonniers des CDM qui, entre temps, avaient constitué un cartel qui imposait les prix¹². Cette situation perdure actuellement étant donné qu'une bonne partie des mytiliculteurs préfère vendre en toute sécurité aux CDM plutôt que de traiter avec des grossistes inconnus. Cela impliquerait des attentes très longues pour le paiement et l'absence de garanties adéquates, pour des raisons que nous expliquerons plus loin. Le mytiliculteur de mer Vincenzo explique, à ce propos :

« Mais c'est parce que moi je te donne ça et toi tu me paies, celui de Naples je ne le connais pas, il n'y a plus de garanties. Tu as deux mois de retard de paiement, tu sais ? Et ceux qui ont des viviers de poux, ça fait trois mois de profit et neuf de frais. Et quelques mois de poux peuvent permettre de gagner cent cinquante mille euros, mais après tu as beaucoup de frais » / « *Ma šé perché mî te dago a tî e ti me paghi, quello che šé da Napoli no lo conoso, e ghé šé più garansìa. Tî sta fora do mešî coi schèi, sa? E chi che ha i vivai de peòci šé tre mešî de guadagno e nove de speša. E qualche meše a peòci qualchedùn ciàpe centosinquantamile euro, ma dopo ti ha po po de speše* ¹³ ».

Lorsque l'on passe par l'intermédiaire du CDM, les prix sont maintenus à un niveau très bas mais les paiements sont mensuels et garantis.

Ces centres existent depuis maintenant une cinquantaine d'années, les principaux se situent actuellement à Chioggia et, comme le CSM, ils sont tous certifiés. Lorsqu'ils s'adressent à ces établissements commerciaux, les pêcheurs spécialisés dans la récolte des moules privilégient généralement la CAM, la CLAM et la CRAME¹⁴.

¹² Interview avec Marco Spinadin, le 20 septembre 2010.

¹³ Interview avec Vincenzo Busetto, le 23 septembre 2010.

¹⁴ Interview avec Marco Spinadin, le 20 septembre 2010.

Dans le passé, certains mytiliculteurs comme ceux des familles Gilebbi et Ghezzeo de la localité d'Alberoni, ont essayé de se défaire de leur dépendance vis-à-vis du cartel formé par les CDM, en assurant eux même le traitement des eaux, dans un centre de purification ouvert aux autres éleveurs. Cela dit, suite au transfert des installations d'élevage de la lagune vers la mer, le traitement des mollusques n'est désormais plus indispensable. Du coup, au début des années 2000, plusieurs mytiliculteurs ont tenté de commercialiser seuls leurs produits, puisqu'ils n'avaient plus à dépenser d'argent pour l'entretien d'un centre de purification (l'initiative des sociétés Gilebbi et Ghezzeo perd alors de son intérêt). Il ne faut négliger ni la pesanteur de la bureaucratie, ni les temps d'attente qui précèdent l'obtention des autorisations nécessaires pour ouvrir ce genre de centres, sans parler de la difficulté de trouver un site adapté. La société Visma de Chioggia a tout de même relevé le défi, et avec un certain succès puisqu'elle est parvenue à vendre ses mollusques à un euro le kilo contre les cinquante, soixante centimes que paient les CDM (chiffres correspondant aux cours actuels). Beaucoup d'autres, en revanche, ont dû renoncer.

Marco Spinadin, président de la Federcoop Pesca de Chioggia, explique que :

« Les vieux commerçants de référence, les gros propriétaires, se mettaient d'accord entre eux et les prix restaient plus ou moins intéressants, mais pour le commerçant, non pas pour le producteur. Souvent naît une sorte de cartel. La Visma a été une des premières, je sais qu'elle a eu tout de suite des vexations de la part de ces commerçants, parce qu'elle a voulu se créer un chemin indépendant. D'autres aussi l'ont fait, d'autres moins courageux continuent à être fournisseurs officiels de ces commerçants » / « *I vecchi commercianti di riferimento, i grossi stabulari, si mettevano d'accordo e i prezzi restavano più o meno interessanti, ma per il commerciante, non per il produttore. Spesso ne nasce una sorta di cartello. La Visma è stata una delle prime, che so ha subito anche angherie da parte di questi commercianti, perché ha voluto farsi una strada indipendente. Anche altri lo hanno fatto, altri meno coraggiosi continuano ad essere i fornitori ufficiali di questi commercianti* ¹⁵ ».

D'après ce témoignage, quitter la filière des mollusques et commercialiser de manière indépendante n'était pas facile, et parfois les CDM n'hésitent pas à faire appel à des moyens peu légaux, ces « vexations » pour reprendre les mots de

¹⁵ *Ibidem.*

Spinadin. Selon un informateur qui a choisi de rester anonyme, et que nous appellerons XY, la commercialisation des moules, et des mollusques en général, permet de réaliser d'importants profits et cela aurait attiré l'attention d'entreprises du sud, en relation avec la mafia¹⁶.

Pratiquement, il s'agit d'acheter un produit et le transporter dans une autre aire d'Italie où il est vendu trois fois son prix initial. Les centres de traitement présents sur le territoire vénitien depuis longtemps ont désormais sélectionné les clients les plus connus et fiables ; ils disposent de réserves de capitaux qui leur permettent de le faire. On ne peut pas en dire autant de ceux qui réalisent leurs premiers pas dans le monde difficile de la vente. Le danger pour ces entreprises est surtout lié à la fiabilité des clients, un problème qui est présent, malheureusement, dans plusieurs secteurs économiques et commerciaux italiens et qui vient surtout les maisons commerciales liées aux mafias surtout présentes dans le sud (comme déjà mentionné, la plupart de la production s'adresse aux marchés méridionaux). Ces entreprises se contentent d'attendre qu'un mytiliculteur se lance dans la vente directe pour le contacter en se présentant comme des clients potentiels. Les contacts de travail durent plusieurs années, pour que le fournisseur fasse confiance à son client. Au début donc, les paiements sont très ponctuels, mais assez vite, au bout d'un an, environ, les paiements commencent légèrement à s'espacer. Survient ensuite une période de difficulté, durant laquelle on demande d'être patient et d'accorder un délai de quelques mois. Les mois s'écoulent et l'argent n'arrive pas. Quand la situation devient insoutenable - puisque le mytiliculteur doit à son tour régler ses créanciers - l'affaire est portée devant la justice. On découvre alors qu'il n'y a aucune entreprise et l'adresse du siège correspond à un appartement, peut-être habité par une femme âgée complètement innocente.

Ces entreprises « fantômes » ne se limitent pas à acheter quelques kilos, c'est parfois l'intégralité de la production qui est concernée – nous parlons de quantités

¹⁶ Entretien réalisé avec un pêcheur que pour le passé a été aussi un ramasseur de palourdes japonaises, le 20 novembre 2012. Il m'a été conseillé de ne pas dénoncer la question si j'y tiens à mon intégrité et à celle de ma famille, puisqu'il s'agit, selon les mots de l'informateur, « *de gens qui ne rigolent pas, et qui ne se limitent pas à une bagarre* ».

qui avoisinent les 150 quintaux - ces chiffres permettent de prendre la mesure de la situation dans laquelle se retrouvent les victimes de ces escroqueries, qui voient ainsi disparaître le fruit du travail de toute une année.

Quelques calculs permettent d'évaluer le manque à gagner.

Ces dernières années, le prix de gros était d'environ cinquante centimes le kilo, multiplié par dix mille cela nous fait une somme de (0,50 euros x 10 000 kg = 5000 euros). Sachant que les mollusques sont ensuite revendus trois fois ce prix, les profits sont remarquables puisqu'il suffit de soustraire les frais de transport.

Interviennent alors les spéculateurs, qui proposent d'acheter le bateau et l'élevage mais à des prix dérisoires. Rappelons qu'aujourd'hui, dans l'aire vénitienne, une bonne installation de mytiliculture en mer, avec son bateau équipé des instruments nécessaires pour le travail à bord, vaut environ 1 000 000 euros.

Ainsi, en l'espace d'une seule saison, certains propriétaires – quand ils ont eu de la chance - ont perdu toute leur indépendance. Selon l'informateur XY, ce serait le cas de la société Visma qui, après avoir été l'une des entreprises les plus importantes du secteur devrait aujourd'hui faire face à de graves difficultés financières.

Pour les mafias, celui qui manifeste le désir de quitter la filière est une proie facile. Les propriétaires des principaux centres de traitement, quant à eux, voient d'un très mauvais œil celui qui cherche à prendre son indépendance vis-à-vis du centre, en particulier depuis que les moules sont élevées en mer et que le traitement n'est donc plus obligatoire.

Certains emploient donc des prête-noms. Ces derniers disposent des sommes nécessaires pour proposer d'acheter la production des travailleurs indépendant à des prix identiques, voire inférieurs, à ceux que paient les grossistes. Cette stratégie leur permet de contrôler les prix et de convaincre les mytiliculteurs qu'ils ont intérêt à passer par l'intermédiaire du CDM en leur faisant comprendre que l'indépendance, en plus de comporter des risques, ne leur permettra pas de réaliser de profits supplémentaires. C'est aussi pour eux un moyen de s'approprier la production qu'ils peuvent ensuite revendre.

Afin d'être plus fort du point de vue contractuel et se libérer du monopole des centres de dépuración et d'expédition des mollusques, le plus jeune de la famille Gilebbi, le biologiste Stefano Gilebbi, a créé en 2005 une Organisation des Producteurs de la région Vénétie (O.P.) dont il est le président. Encore une fois, un représentant de la famille Gilebbi est à l'initiative d'une action importante pour les pêcheurs. En Italie les O.P. ne sont pas très diffusées parmi les pêcheurs et parmi les éleveurs de mollusques non plus. Pour cette raison, la nouveauté apportée par Stefano est très importante dans le panorama de la conchyliculture italienne.

L'un des principaux objectifs de cette OP est de s'assurer que les entreprises sont viables commercialement¹⁷. Mais même si les éleveurs de Vénétie ont adhéré en masse à l'OP de Stefano, la plupart continuent de passer par l'intermédiaire des CDM pour la vente de leurs produits car ils craignent de graves inconvénients financiers.

En se regroupant de la sorte, les mytiliculteurs espèrent peser davantage et pouvoir ainsi plus facilement se faire entendre des institutions (notamment en cas de catastrophe naturelle, lorsqu'il s'agit de demander des dédommagements ou des réparations) sachant que l'un des problèmes majeurs auxquels se voient confrontés ceux qui travaillent dans ce secteur est justement lié à la difficulté de trouver un consensus qui leur permettrait de parler d'une seule voix. Stefano explique que les producteurs de moules ne réclament pas autre chose que ce qui est garanti aux paysans, ces derniers ayant déjà accès à des aides économiques en cas de perte de l'intégralité de leur récolte ou d'une partie considérable de celle-ci à la suite d'événements naturels. Cette volonté résolue d'émerger en tant que groupe économique et de se faire reconnaître en tant que tel a assuré une visibilité nationale à l'OP vénitienne et lui a permis de remporter l'adhésion de nombreux mytiliculteurs installés dans d'autres régions¹⁸.

¹⁷ Interview avec Stefano Gilebbi, le 18 avril 2010.

¹⁸ *Ibidem*.

Nous avons parlé des centres de traitement et de commercialisation indépendants mis en place par la société des héritiers d'Alfredo Gilebbi et par celle de la famille Priori lorsque les élevages étaient situés dans la lagune. Aujourd'hui la production a déménagé en mer mais la société Gilebbi reste attachée à cet idéal d'indépendance et a donc acheté un navire frigorifique. Chaque matin, pendant la saison de la vente, Massimo, l'un des employés, se rend vers 10h au vivier où il charge les moules déjà nettoyées et préparées pour la vente. Ensuite il se rend à Chioggia où les camions des clients sont déjà en train d'attendre sur la rive, prêts à charger le produit et à partir.



Figure 1. Le navire frigorifique de la Mitilpesca

Tout comme les CDM et les CSM, la Mitilpesca travaille sur commande : les clients appellent la veille au matin et font connaître la quantité qu'ils souhaitent acheter. En général, on s'organise pour déterminer un horaire livraison afin de permettre à l'employé qui en a la charge de pouvoir ensuite se livrer à d'autres tâches. En ce qui concerne la Mitilpesca, connue pour la bonne organisation de son travail, c'est toujours Massimo qui prend les commandes et c'est également lui qui s'occupe d'aller prélever le chargement avec le navire frigorifique.

À côté de la société Mitilpesca du Lido de Venise, à Chioggia, il existe une deuxième entreprise de mytiliculture qui a choisi de ne pas s'adresser à des tiers pour la commercialisation, et qui suit personnellement le processus de production jusqu'à la vente : la Visma. Cette fois, le choix de se lancer dans l'élevage des moules (dans des parcs situés en mer également) est le résultat d'une reconversion relativement récente puisqu'elle remonte à l'année 1992, lorsque deux frères, pêcheurs, ont décidé de laisser leurs bateaux à leurs fils et d'abandonner une activité peu gratifiante à leurs yeux.

Ils ont donné la preuve de leurs compétences d'entrepreneurs et se sont montrés ouverts aux innovations. Dans leur élevage, on ne s'est pas limité au travail des moules puisqu'ils ont pu mettre en commun la surface d'exploitation attribuée à chacun, constituant ainsi une concession deux fois plus grande que celles des autres entreprises de la région. Une partie de cet espace, exploité en commun, a servi à créer le seul élevage d'huîtres de toute la Vénétie.

En outre, disposant d'une surface d'exploitation de 2 millions de km², s'étendant sur 2 km de long pour un de large à environ 5 milles de la côte, au sud de Venise, ils ont pu obtenir de l'ASL l'autorisation de réaliser l'opération de traitement des mollusques pour le compte d'autres éleveurs. Ils associent donc le métier d'éleveurs à celui de gestionnaires d'une entreprise unique en son genre, où les mollusques récoltés dans la lagune peuvent séjourner dans les eaux propres de la mer pendant la période exigée par le Règlement communautaire qui fixe les normes en matière de qualité microbiologique des produits destinés à la consommation.

C'est une grande nouveauté dans l'aire vénitienne et beaucoup d'éleveurs s'intéressent de près à ces méthodes naturelles de traitements des produits, en particulier ceux qui élèvent des palourdes. Les propriétaires tendent actuellement à privilégier la qualité par rapport à la quantité, et parviennent ainsi à doubler les prix, en vendant leur produit à des clients particulièrement exigeants. Sûrs de présenter un produit sain et de qualité, ils ont tenté, avec succès, de vendre leurs

moules pendant toute l'année, même en hiver, quand elles sont petites et minces, en les proposant pour la réalisation de sauces et risottos¹⁹.

Pour ce qui est de la commercialisation, en plus de s'adresser aux grossistes ils ont choisi de suivre personnellement les principaux marchés aux poissons de la zone, une démarche qui leur assure des profits plus élevés certes, mais qui suppose aussi des frais importants, et l'embauche d'un personnel beaucoup plus nombreux.

En Italie, à la différence des poissons, les mollusques ne doivent pas passer obligatoirement par la criée. S'ils respectent les normes hygiéniques et sanitaires et ils sont prêts à la vente, ils peuvent être vendus directement et au détail, à n'importe quel poissonnier. Les petites poissonneries de Chioggia jouissent d'une position géographiquement favorable car elles sont proches des centres de production. Celles qui en ont la possibilité elles commandent directement aux mytiliculteurs – ceux que nous pouvons définir indépendants, comme la Visma, – la totalité des dix kilos de marchandise nécessaire quotidiennement pour l'approvisionnement du magasin²⁰.

Aujourd'hui, si nous excluons ces quelques exemples de mytiliculteurs qui ont fait le choix de s'occuper directement de la commercialisation, la grande majorité des professionnels du secteur s'adressent toujours aux CDM, auxquels ils font confiance et avec lesquels ils établissent des relations de travail durables.

Les livraisons ont toujours lieu le matin, sur la base des commandes du jour précédent, et les quantités délivrées sont considérables si on les compare à d'autres mollusques comme les palourdes, parce que dans le cas des moules la taille des coquilles implique une quantité de déchet plus élevée. Andrea Boscolo, responsable d'un centre de stabulation qui est aussi un CSM, explique qu'il y a quatre critères qui permettent d'estimer la qualité des moules et, par conséquent, leur prix. Le premier concerne les dimensions des coquilles et le second leur propreté, sachant que dans les marchés de l'Italie du Nord, des coquilles sales peuvent dévaloriser la

¹⁹ Toutes les informations qui concernent la Visma ont été recueillies au cours de l'interview avec l'employé Roberto Rosteghin, le 2 septembre 2010.

²⁰ Interview avec Roberto Rosteghin, le 2 octobre 2010.

marchandise au point de rendre les moules invendables. Le troisième paramètre est l'égrenage du produit, parce que si les moules sont déjà bien séparées les unes des autres le CSM n'a plus à s'en préoccuper. Enfin, le dernier paramètre pris en compte – et ce n'est pas le moins important – est la dimension du mollusque dans la coquille, c'est-à-dire, pour utiliser les mots d'Andrea, « combien est rempli la coquille. La quantité de fruit qu'il y a dedans » / « *quanto è pieno il guscio. Quanto frutto c'è dentro*²¹ ». Nous avons déjà fait observer que les pêcheurs, devenus éleveurs, ont pris l'habitude de comparer les moules à des fruits, mais même ceux qui travaillent à leur vente utilisent communément les mêmes termes, empruntés au monde paysan

Pour connaître la « quantité de fruit qu'il y a dedans », la seule solution est ouvrir quelques moules ; cela dit même là on peut être trompé par la grande quantité d'eau absorbée par le mollusque récemment ramassé. Andrea explique que pour mieux évaluer les dimensions réelles des produits il s'est muni d'un four à micro-ondes dans lequel il cuit quelques moules pour avoir une idée de leurs dimensions une fois cuisinées. En effet, si elles viennent d'être ramassées, elles peuvent être gorgé d'eau et apparaître beaucoup plus grosses qu'elles ne le sont en réalité. Avec la cuisson, en revanche, on sait ce que l'on s'apprête à acheter et on peut donc négocier le prix en connaissance de cause²². Puisqu'il s'agit d'un produit très frais, et donc rempli d'eau, normalement on soustrait 10% du poids total. Si les moules sont particulièrement sales, on descend encore plus bas ; on arrive même à baisser le prix au kilo mais en général on préfère soustraire un pourcentage du poids total car les éleveurs acceptent plus facilement cette procédure que celle qui consiste à baisser le prix du kilo. A première vue, une chute de 5 centimes le kilo peut sembler négligeable, mais il suffit de rapporter ce chiffre aux 10 ou 15 quintaux vendus quotidiennement pour comprendre que même 1 ou 2 centimes font la différence. D'après Andrea, il faut faire preuve de sens pratique et de patience pour négocier avec les fournisseurs, c'est la raison pour laquelle on cherche à travailler toujours avec les mêmes, et à instaurer des relations de confiance mutuelle :

²¹ Interview avec Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010

²² *Ibidem*.

« Quand tu baisses le prix ils te disent ‘va te faire foutre’ ! C’est toujours une lutte avec eux. Pour eux, ce qu’ils te ramènent c’est toujours très beau. Ils sont multicolores. [...] Il t’arrive même de te fâcher parfois, mais c’est comme ça [...] » / « *Quando gli abbassi il prezzo ti dicono ‘vaffanculo!’*. *E’ sempre una lotta con loro. Per loro quello che ti portano è sempre bellissimo. Sono variopinti [...] Ti capita anche di arrabbiarti qualche volta, ma è così [...]* ²³»

Résignation? En fait, Andrea nous dévoile avec une certaine satisfaction, que les fournisseurs n’essaient même pas de lui livrer un produit qui ne serait pas présentable sur le marché, et préfèrent laisser la marchandise dans le bateau.

Les activités liées à l’élevage et la récolte permettent de réaliser des profits importants et beaucoup ont essayé d’aménager des CDM et des CSM où stériliser, laver, conditionner et étiqueter le produit afin qu’il soit prêt pour la vente. Une coopérative de pêcheurs de San Pietro in Volta a elle aussi tenté l’expérience. En 2009 elle avait commencé à aménager, dans des hangars situés en face de la lagune, un centre de traitement et de commercialisation moderne et très équipé. La procédure bureaucratique a été très longue, en particulier pour tout ce qui concerne les aspects hygiéniques et sanitaires, et les coûts des équipements adaptés aux technologies modernes sont élevés. Ces facteurs ont compromis l’expérience, l’entreprise étant déjà faible du point de vue financier. De plus, elle est tombée sur des clients qui n’ont jamais soldé leurs dettes. En 2012 l’ancienne coopérative, remontant au XIX^e siècle, a fait faillite, échouant comme beaucoup d’autres dans sa tentative de prise d’autonomie vis-à-vis des puissantes entreprises qui dominent la filière des mollusques.

Du point de vue économique, actuellement la situation de la mytiliculture vénitienne n’est pas très bonne. Un des problèmes les plus sensibles ces dernières années est la concurrence entre les différentes zones de production, italiennes et étrangères. Désormais, la mytiliculture s’est diffusée le long de toutes les côtes italiennes grâce aux nouvelles technologies des installations off-shore, qui

²³ *Ibidem.*

permettent d'aménager des élevages dans des zones de mer, lesquels n'auraient pas pu voir le jour il y a 10 ou 15 ans, en raison d'une profondeur excessive.

Dans le même temps les autres pays européens présents sur la façade méditerranéenne se sont également équipés, accentuant encore une concurrence économique qui favorise la spéculation à la baisse sur les marchés, et qui emprunte des voies toujours plus ou moins légales.

C'est le cas des producteurs des Pouilles qui, dans leurs viviers, utilisent de la main-d'œuvre extracommunautaire, embauchée en cas de besoin et payée à la journée ou au noir. La compétition devient difficile pour les éleveurs qui souhaitent opérer dans la légalité et qui doivent, par conséquent, payer des frais d'embauche élevés²⁴. En outre dans le nord de l'Italie les contrôles effectués par la Capitainerie de Port et des Impôts sont plus fréquents et réguliers.

Le deuxième cas concerne la concurrence provenant des pays – même communautaires – où les salaires sont plus bas que les salaires italiens, comme par exemple la Grèce. Les frais étant moindres, il va de soi que les prix de vente sont également inférieurs²⁵.

Quand nous considérons la situation économique actuelle de la mytiliculture il faut rappeler que les moules sont un produit dont la vente se concentre sur seulement trois mois de l'année, et il n'est pas possible de stocker ou de conserver longtemps la marchandise à moins de la congeler, procédé qui en compromet les qualités organoleptiques et qui n'est pas accepté par le client, lequel, hors-saison, préfère acheter des moules importées (plus ou moins fraîches, mais parfois l'image compte davantage). Il s'agit d'un facteur qui influence et conditionne tout l'aspect économique de la mytiliculture et qu'il faut toujours considérer.

Pour faire face à la concurrence, la majorité des éleveurs du bassin de la Méditerranée optent pour cette solution dangereuse, qui amène à la baisse, quand en réalité il serait utile de se différencier en se focalisant sur la qualité. C'est ce dont se plaint Giuseppe Prioli, le président de l'Association Méditerranéenne Aquaculture

²⁴ Interview avec Giuseppe Prioli, président de l'A.M.A. de Cattolica, le 2 décembre 2012.

²⁵ *Ibidem*.

dont le siège est à Cattolica, dans la province de Rimini. On remarque également la volonté dangereuse d'augmenter de plus en plus la quantité des moules élevées afin de compenser la baisse des prix. Dans une véritable frénésie de la vente, la crainte de ne pas vendre fait qu'en Émilie-Romagne s'est instaurée l'habitude de vendre les moules avant qu'elles n'aient atteint la taille commerciale. Ce produit est normalement acheté en Sardaigne ou en Sicile, où les éleveurs les plongent à nouveau dans des élevages qui, en réalité sont une sorte de dépôt. Dès que les moules atteignent la taille adaptée aux goûts des clients, ces spéculateurs revendent le produit acheté à un prix supérieur, en tirant des bons profits tout en travaillant très peu.

Dans ce panorama, il y a aussi celles que nous pouvons définir des déformations locales. C'est le cas de la Sacca di Goro, en province de Ferrara, où la mytiliculture s'est développée à côté de l'élevage de la palourde. Puisque l'élevage des palourdes japonaises est beaucoup plus fructueux, ces éleveurs acceptent de vendre leur produit à 30 centimes afin d'être sûrs de vendre toute la production. Ainsi a lieu une réaction en chaîne où sont impliqués tous les mytiliculteurs installés à proximité, qu'ils aient ou pas une activité d'élevage des palourdes vénitiennes, et qui sont obligés d'accepter le prix du marché²⁶.

À Goro la conchyliculture a été introduite assez récemment, dans la deuxième moitié des années 1980 avec l'insertion volontaire de la palourde japonaise ; la mytiliculture ne s'est diffusée qu'après. Elle est perçue comme un profit intégratif par les habitants, qui se sont précipités en masse vers cette palourde si fructueuse, en abandonnant les métiers précédents. La particularité de la conchyliculture à Goro est due au fait que le secteur a été géré initialement par un seul Consortium, aujourd'hui CO.PE.GO, qui gère le travail et qui constitue une autorité influente pour tous ceux qui réalisent cette activité, même si dans les dernières années d'autres coopératives sont nées²⁷. Il s'agit d'un facteur dont beaucoup de conchyliculteurs de

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ Pour des approfondissements sur l'histoire de la conchyliculture à Goro nous renvoyons à : Franco Tamoni, *Cultura e coltura a Goro: introduzione alla molluschicoltura e cambiamenti socio-culturali*, dans « la Ricerca folklorica », n° 51, avril 2005.

la lagune de Venise sont jaloux. En effet, ces derniers se plaignent de la fragmentation excessive de leur métier et de l'absence d'une coordination centrale²⁸.

Au-delà du conditionnement de type naturel, dû à la période réduite de maturité des moules, il faut considérer aussi l'aspect culturel de la question, qui ne doit absolument pas être sous-estimé, puisqu'il est probablement le plus important. La mytiliculture en Italie, si nous excluons quelques cas isolés dont nous avons déjà parlé, est un phénomène d'apparition récente et qui a connu un essor massif quand le secteur de la pêche traversait une période de crise. Cela a fait que beaucoup de pêcheurs ont choisi de devenir – parfois à contrecœur – des éleveurs, afin de continuer à réaliser un travail en contact avec leur élément d'adoption : la mer. La transformation professionnelle n'a pas été accompagnée d'une transformation automatique des mentalités, qui sont restées des mentalités de pêcheur²⁹. Du point de vue culturel, ces personnes n'ont pas été suffisamment formées et elles se retrouvent à gérer des installations d'élevage sans considérer, et souvent sans connaître, les frais d'amortissement de l'installation, du bateau et des matières premières nécessaires. Ainsi, à la fin de l'année, plus d'un mytiliculteur a gagné 2 euros l'heure en travaillant dix ou douze heures par jour, mais ce sont encore les plus chanceux parce que si certains ont été très proches de la faillite, ceux qui ont dû totalement renoncer sont encore plus nombreux³⁰. Il s'agit d'une situation commune dans presque toutes les zones d'Italie qui se dédient à la mytiliculture, des régions où, dans les années 1990, les pêcheurs ont été fortement incités à se reconvertir dans l'élevage des moules par des primes prélevées sur les fonds de l'Union Européenne, étant donné qu'à l'époque cela représentait une solution à la crise du secteur de la pêche. Des coopératives du secteur ont organisé des cours pour apprendre la mytiliculture off-shore aux pêcheurs, mais personne n'a pensé à offrir aussi de l'aide afin de comprendre leur mentalité et à les adresser vers une gestion avisée.

²⁸ D'après un entretien avec Stefano Gilebbi, le 20 décembre 2012.

²⁹ En ce qui concerne l'idéologie et la mentalité de cette catégorie professionnelle de la mer, nous renvoyons au chapitre suivant.

³⁰ *Ibidem*.

Non seulement à Venise, mais dans toute l'Italie côtière, alors que le secteur de la pêche traverse une période de crise, la conchyliculture est porteuse d'espoirs, et pourrait notamment permettre de limiter des dégâts dus à une pêche excessive. Cela dit, si on néglige de prêter attention à ce que cela implique au niveau des transformations du paysage les dégâts pourraient se révéler plus importants que les bénéfiques.

Un discours analogue peut être fait par rapport à la politique économique de la vente, qu'il faudrait mieux gérer au niveau local et national. En revanche, nous remarquons une forte individualité et l'absence totale de mesures de la part des institutions, qui se limitent à distribuer les primes tout en abandonnant les bénéficiaires à leur destin. Ce choix comporte un gaspillage des ressources publiques qui risquent de favoriser la spéculation.

En Italie, aujourd'hui comme dans le passé, certains commencent à regarder avec intérêt l'expérience française, qui est considérée un exemple et modèle de référence pour l'organisation de la conchyliculture italienne. C'est le cas de Giuseppe Prioli, biologiste marin, qui envie les collègues français qui peuvent utiliser un centre de recherche qui a une distribution capillaire dans le territoire, comme l'Ifremer. Il considère qu'un autre modèle qu'on peut adapter à l'Italie est la gestion de la conchyliculture française structurée en différents SRC (Section Régional de la Conchyliculture), gérés à leur tour par l'organisme central du CNC (Comité National de la Conchyliculture), qui a son siège à Paris. Prioli se plaint :

« Nous sommes dans le haut Adriatique, nous avons une grande production de moules, de palourdes, des tonnes, et nous n'avons pas une structure publique qui s'occupe de mollusques » / « *Siamo l'alto Adriatico, abbiamo una grande produzione di mitili, di vongole, tonnellate, e non abbiamo una struttura pubblica che si occupi di molluschi* » 31.

En effet en Italie, une multitude d'institutions se superposent, avec des compétences analogues qui créent beaucoup de confusion et beaucoup de gaspillages de ressources économiques et humaines. Le résultat est que – encore

³¹ *Ibidem.*

aujourd'hui après presque vingt ans des premiers élevages off-shore – ces derniers ne sont encore réglés par aucune norme pour ce qui concerne la sécurité de la navigation.

Chapitre 7 : L'idéologie et l'identité du mytiliculteur

7.1 L'identité

Dès la naissance d'un marché pour les moules à Venise, à une période pendant laquelle on se consacrait surtout à la récolte, l'image sociale du pêcheur a subi une transformation radicale, à la fois idéologique et identitaire. L'histoire de la mytiliculture vénitienne est un exemple des théories développées par Marshall Sahlins qui, dans ses recherches, souligne comment les modalités de production adoptées par une communauté humaine influencent aussi sa mentalité et son style de vie³².

En ce qui concerne les modalités d'appropriation de la ressource, dans la première phase, nous retrouvons des méthodes archaïques où les moules sont ramassées depuis un petit bateau, à l'aide d'un ustensile très simple, la *rasca*. La demande allant croissant, on se mit à utiliser les *ostregbèri*, qui permettaient des récoltes plus abondantes. L'utilisation de ces instruments ne modifiait pas encore le statut des pêcheurs au sein de la communauté, eux-mêmes continuant à s'identifier à la catégorie à laquelle ils avaient toujours appartenu. D'ailleurs nous avons vu que pour beaucoup d'entre eux la récolte était seulement une activité d'appoint, que l'on pratiquait en certaines saisons seulement et en alternance avec d'autres types de pêche, plus ancrées dans la tradition. Ceux qui pratiquaient la récolte partageaient donc encore la mentalité et les styles de vie de ceux qui pêchaient au filet.

Remarquons que la langue parlée opère une la distinction entre le produit ramassé et celui qui provient des élevages, respectivement perçus comme étant « pêché » ou « élevé ». Elle respectant ainsi la dichotomie classique sauvage/domestique. Celle-ci est d'ailleurs fréquemment appliquée aux animaux marins qualifiés de *mato*, « fou » par les pêcheurs, une dénomination qui fait

³² Pour des approfondissements sur le sujet nous renvoyons à Marshall Sahlins, *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*, Bompiani, Bologna, 1980.

allusion à la sauvagerie des espèces en question, afin de les distinguer des espèces comestibles³³.

Au fur et à mesure que l'élevage lagunaire s'est affirmé, les pêcheurs qui se sont tournés vers cette activité ont de moins en moins été perçus comme appartenant à la catégorie des pêcheurs et se sont vus progressivement assimiler à des agriculteurs. Ce mécanisme s'est reproduit quelques années plus tard pour les *caparosolanti*, les palourdes, que l'on ramassait déjà mais que l'on a alors commencé à élever. Le pêcheur Mario explique que :

« Dans les viviers, ce n'est pas comme pêcher, c'est un élevage, c'est comme un paysan » / « *Nei vivài, là no sé come pescare, sé un allevamento, sé come un contadin* »³⁴.

Il ajoute que son père, pêcheur, ne s'est laissé tenter par la récolte des moules qu'en raison de la possibilité d'en tirer des avantages financiers, mais que ce métier ne lui a jamais plu, parce qu'il s'agit d'un :

« métier niais, parce que tu n'as pas à voir avec le poisson, tu dois gratter le fond et c'est tout, tu n'as pas besoin de connaître beaucoup de choses. C'était que de la force physique. La véritable pêche te donne beaucoup plus de satisfaction » / « *un mestiere semplicito, perché no ti ha a che fare col pése, ti ha da raschiare il fondale e basta, no ti ha bišogno de savére tante coše. Era tuta forsa fišica. La pesca vera e propria te dà molto più sodisfazione* »³⁵.

Ces mots révèlent un aspect intéressant lié à la relation avec la proie. Celui qui pratique la « véritable pêche » doit faire preuve de savoir-faire et d'astuce pour sortir vainqueur de sa confrontation avec la proie s'il veut en tirer un maximum de gratifications. Les moules ne bougent pas dans l'eau comme les poissons, et

³³ Ce sujet a été déjà traité dans le 2^o chapitre. Pour des approfondissements éventuels sur le sujet nous renvoyons encore une fois à G. R. Cardona, *La foresta di piume. Manuale di etnoscienza*, Laterza, Bari, 1990.

En ce qui concerne la dichotomie sauvage/domestique appliquée à la faune de la lagune nous renvoyons aussi à Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, collana "Etnografia Veneta", a cura di Glauco Sanga, Cierre Edizioni/Canova, Verona – Treviso, 2004.

³⁴ Interview avec Mario, pêcheur de Chioggia, le septembre 2010.

³⁵ *Ibidem*.

leur récolte est beaucoup moins valorisante que la pêche qui, comme la chasse, demande de faire preuve d'intelligence et d'astuce et pas seulement de force physique.

Selon Andrea Boscolo, les pêcheurs instaurent une relation très étroite avec leur métier, qui devient une partie de leur vie et ne concerne pas seulement le profit économique³⁶. Le pêcheur Mario ajoute, à ce sujet, que c'est un métier qu'une personne pratique avant tout par passion et lui consacre parfois beaucoup plus de temps qu'à sa famille, qui est souvent négligée³⁷. Encore aujourd'hui, il y a des habitants âgés de Chioggia et Pellestrina qui ont quatre-vingt ans et qui passent beaucoup de temps dans leur bateau en disant que c'est la seule manière qu'ils connaissent pour se sentir bien. Ils disent que s'ils ne sortent pas pêcher ils seraient envahis par les mauvaises pensées et la tristesse, tandis que la vie au plein-air les apaise.

Une partie considérable des pêcheurs de la lagune sud, même relativement jeunes, ont résisté aux sollicitations des institutions qui, dans les années 1990 offraient des primes à ceux qui souhaitaient se reconverter dans la mytiliculture. Le pêcheur Roberto, de Malamocco, justifie son refus de se dédier à l'élevage en disant qu'il s'agit d'un métier ennuyeux et répétitif, tandis que, lui, il aime changer de métier en fonction des saisons et au gré de ses envies.

Un autre inconvénient de l'élevage, qui peut être dissuasif selon lui, est lié au fait que tous les profits sont concentrés sur la période de vente, c'est-à-dire sur seulement quelques mois dans l'année. Comme Mario, il considère que contrairement à la pêche au filet ou aux appâts, il s'agit d'une activité facile, que tout le monde peut apprendre rapidement³⁸. Les seuls mytiliculteurs que Mario et Roberto semblent respecter sont les plus âgés, ceux qui se sont formés professionnellement dans les élevages, mais qui proviennent de la pêche et qui en ont conservé les connaissances et les savoirs³⁹.

³⁶ Interview avec Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010.

³⁷ Interview avec Mario, le 10 septembre 2010.

³⁸ D'après un entretien avec le pêcheur Roberto, le 1^{er} juillet 2010.

³⁹ *Ibidem*.

Aldo Marmi, ex-président de la coopérative de pêche de San Pietro in Volta, ajoute :

« Une personne qui est pêcheur ne sera jamais mytiliculteur. Parce que la pêche c'est une chose variée. Si une personne fait toujours le même travail, qui l'a dans le sang, qui est une tradition héritée de ses parents, alors elle le fait. Si tu prends quelqu'un et tu lui dit 'à partir de demain tu feras aussi le mytiliculteur', celui-ci le fait pour deux, trois mois, et ensuite il laisse tout tomber. C'est un travail dur » / « *Uno che fa il pescatore, non farà mai il mitilicoltore. Perché la pesca è una cosa varia. Se uno fa sempre lo stesso lavoro bisogna che sia nel sangue, che sia una tradizione presa dai suoi, e allora lo fa. Se tu prendi uno e gli dici 'tu da domani fai anche il mitilicoltore', questo lo fa per due, tre mesi e dopo molla tutto. E' un lavoro duro* »⁴⁰.

Dans cet extrait d'interview, émerge l'importance attribuée aux traditions familiales et à la transmission du métier de père en fils. Sans cette imprégnation précoce, impulsée par la famille, il ne serait pas possible d'assimiler la passion du travail, qui seule permet de s'y consacrer avec dévouement et constance. Cela vaut surtout pour les travaux particulièrement fatigants, dont la mytiliculture fait aussi partie.

Les mytiliculteurs admettent eux-mêmes ne plus pouvoir se considérer comme des pêcheurs. À partir du moment où ils ont commencé à se dédier à l'élevage, ils sont devenus quelque chose de nouveau, qu'ils n'arrivent pas très bien à définir. Giannino explique que ceux qui pratiquent l'élevage deviennent une chose étrange, à mi-chemin entre les pêcheurs et les paysans⁴¹.

Le statut des employés des élevages de palourdes de la lagune est considéré comme encore plus dégradant car, dans leur cas, le seul lien qui subsiste avec le monde de la pêche réside dans le fait de travailler au contact du milieu aquatique. Tout comme dans le monde agricole, ceux qui élèvent des palourdes doivent semer les jeunes, en suivre la croissance, et les protéger des prédateurs exactement comme on fait dans les champs avec les oiseaux ; et il faut diviser la

⁴⁰ Interview avec Aldo Marmi, le 13 mai 2010.

⁴¹ Interview avec Giannino Busetto, le 19 juin 2010.

concession en plusieurs parties, que l'on met en jachère pour assurer le renouvellement du milieu.

Au bas de l'échelle, l'élevage du poisson occupe une position encore inférieure. Dans ce cas, même si la capacité d'élever des dorades et des bars est reconnue, il s'agit toujours d'élevage aux yeux de la communauté de pêche. Aller ramasser du poisson dans des cages n'est pas du tout considérée une forme de pêche, pareille comparaison résonnerait comme une insulte aux oreilles d'un pêcheur⁴².

La mytiliculture en mer ouverte en revanche, se situe à un niveau supérieur dans cette hiérarchie, car on retrouve le caractère aléatoire des activités soumises aux caprices de la nature : la réussite n'est jamais garantie, ce qui rapproche cette forme d'élevage des différents types de pêche⁴³.

Les formes d'élevage ne jouissent donc d'aucun prestige aux yeux des pêcheurs. Un éleveur est vu comme appartenant à une catégorie inférieure, ce que confirme le choix effectué dans les années 1990 par Natalino et Giuliano de la société Visma, qui ont consenti à se reconvertir dans la mytiliculture (en profitant des financements européens) dans le seul but de permettre à leur fils de continuer à pêcher avec leur bateau, la « Sovrana dei Mari ». Dans des années de crise du secteur de la pêche les deux frères pêcheurs ont choisi de s'approprier le nouveau métier plus fructueux et de laisser le plus prestigieux – le plus beau – à leurs fils. Etant désormais âgés, plutôt que de voir leurs enfants pratiquer une activité qu'ils jugeaient dégradante, ils ont choisi en quelque sorte de se « sacrifier » pour obtenir les subventions que l'Europe accordait à ceux qui acceptaient de se tourner vers l'élevage⁴⁴.

Le président de la coopérative de pêche de Pellestrina raconte que les ramasseurs de palourdes ont fait de la résistance quand les nouvelles normes les ont obligés à pratiquer l'élevage. Gorin explique :

⁴² Interview avec Riccardo et Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010.

⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴ Interview avec Marco Spinadin, le 20 septembre 2010.

« Ils font de la résistance dans la transformation parce qu'ils ne sont pas nés éleveurs, ils sont nés pêcheurs » / « *Fanno molta resistenza nella trasformazione perché non sono nati allevatori, sono nati pescatori* ⁴⁵ ».

Ce que les pêcheurs aiment dans leur métier c'est avant tout de pouvoir rester indépendant. Un pêcheur est libre de choisir quand il va pêcher, mais s'il a bien gagné les jours précédents, il peut aussi décider de rester chez lui. C'est une attitude impensable dans la gestion d'un élevage, où il faut aller travailler tous les jours et suivre petit à petit la croissance du produit. En outre, pour utiliser les mots de Gorin, la pêche « est toujours une nouvelle découverte » / « *è sempre una nuova scoperta* ⁴⁶ ».

L'organisation d'une battue de pêche requiert un certain savoir-faire mais surtout beaucoup d'intuition. Le pêcheur commence à y penser dès la veille, pour déterminer dans quelle zone se rendre en fonction des horaires de marée, pour choisir le filet le plus adapté à chaque période. Il doit il doit aussi savoir quels sont les courants dominants et vérifier si la phase lunaire est correcte, etc. On compose donc une sorte de puzzle, où chaque pièce est essentielle et correspond à un savoir, à une connaissance propre à un paramètre donné. Chaque sortie devient une expérience unique et distincte des autres.

Dans la communauté de pêche le statut de pêcheur est encore reconnu aux éleveurs qui ont exercé ce métier avant de se reconverter; ils entrent alors dans une catégorie intermédiaire. Par contre, ceux qui sont directement devenus éleveurs ne pourront jamais prétendre appartenir au monde de la pêche. C'est le cas des éleveurs des deuxièmes et troisièmes générations, qui se sont formés en suivant les gens les plus âgés dans les élevages ⁴⁷.

Dans la lagune de Venise, l'élevage a d'abord été une activité complémentaire aux différents types de pêche qui y étaient pratiqués; ensuite, les pêcheurs se sont spécialisés dans l'une ou l'autre activité. Faire un choix est nécessaire puisque ceux qui continuent à pêcher ont tendance à négliger les

⁴⁵ Interview avec Domenico Gorin, le 30 juin 2010.

⁴⁶ *Ibidem.*

⁴⁷ *Ibidem.*

viviers. Or le naissain ne grandit pas tout seul, il faut constamment en suivre la croissance, c'est pourquoi ceux qui se tournent vers l'élevage doivent pouvoir consacrer l'essentiel de leur temps à leur travail, ce qui est incompatible avec la pratique d'autres activités comme la pêche. Nous observons un processus de conversion analogue à celui qu'a connu l'Emilie-Romagne dans les années 1980, quand la mytiliculture off-shore a commencé à s'y diffuser⁴⁸. Les pêcheurs de Cattolica constituent de ce fait une exception, dans la mesure où ils opposent une forte résistance très forte à l'introduction de la mytiliculture. Dans cette aire il y avait une longue tradition de pêche sur les bancs naturels, et l'on ne voulait pas abandonner la récolte saisonnière pour se dédier à l'élevage d'un produit que l'on pouvait se procurer facilement à l'état sauvage. Pour ces raisons les premières installations d'élevage n'y ont fait leur apparition qu'avec une dizaine d'années de retard sur les autres localités côtières de la Haute Adriatique.

Parmi pêcheurs qui ont accepté de se transformer en éleveurs, beaucoup pratiquaient des types de pêche focalisés sur la récolte des mollusques, tandis que ceux qui s'y sont le plus résolument opposés ont été ceux qui pêchaient avec les filets à la traîne et de haute mer.

La reconversion des pêcheurs à l'aquaculture, destinée à réduire la pression exercée sur les ressources n'a donc réussi que partiellement, disons dans la moitié des cas. En effet, beaucoup de pêcheurs ne choisissent les nouvelles activités que lorsqu'ils y sont contraints par les aléas économiques. Dans des situations de grave crise, il arrive que des groupes de pêcheurs à la traîne s'unissent dans une coopérative pour présenter une demande de concession domaniale. À ce moment-là, le problème le plus difficile à résoudre est aussi l'aspect le plus négligé : la mentalité. La mentalité d'un pêcheur n'est pas celle d'un éleveur, elle ne peut pas être changée facilement. Il faut un long processus d'adaptation ; si l'on n'y arrive pas, cela peut entraîner l'échec de la conversion, puisque les éléments nécessaires à la réussite font défaut. Un pêcheur ne doit pas simplement se transformer en éleveur, il doit aussi devenir un entrepreneur.

⁴⁸ Interview avec Giuseppe Prioli, le 2 décembre 2011.

7.2 L'idéologie

Les représentations et les manières de faire qui structurent l'idéologie d'un pêcheur sont nombreuses et complexes. Il s'agit de traits culturels extrêmement variables d'une communauté à l'autre, et si l'on peut parfois trouver des éléments de comparaison, des correspondances, ce n'est pas toujours le cas. En outre, il y a des caractéristiques individuelles ou familiales qui distinguent un groupe d'un autre, même au sein de la communauté. En ce qui concerne la zone de Venise, nous pouvons repérer des traits communs, que l'on retrouve chez tous ceux qui appartiennent à la catégorie professionnelle considérée.

Nous avons déjà fait allusion au sentiment de liberté et d'indépendance que la pêche procure à ceux qui la pratiquent; un pêcheur peut ainsi gérer ses temps de travail suivant ses goûts et préférences. Dans le cas d'un élevage, cela n'est pas possible. Quand un pêcheur décide de se consacrer à l'élevage, il doit tenir compte du fait qu'il lui faudra modifier complètement ses horaires de travail. Il faut se lever régulièrement tous les matins, aller toujours au même endroit et rentrer à une heure préétablie. Il n'y a plus de flexibilité. Pendant l'été, les rythmes de travail sont particulièrement intenses et il faut se contenter de manger rapidement un sandwich, ramené de la maison, tout en continuant à travailler. Contrairement aux pêcheurs, qui peuvent se permettre de prendre d'un repas complet en attendant le moment de lever les filets, les éleveurs ne connaissent pas de temps morts. Le pêcheur Mario explique que, dans son bateau de pêche, le *Furia*, il a fait aménager une petite cuisine et a même embauché un marin pour qu'il s'occupe de la cuisine : le pêcheur Paolo (à la retraite depuis 2012, au grand regret de Mario qui a perdu son cuisinier). Mario raconte les « gueuletons » de poisson qu'il a fait dans le bateau avec son équipage, il ne les aurait échangé contre aucun dîner dans un bon restaurant. Dans la mytiliculture, tout cela devient impensable à cause des heures de travail nécessaires et des rendez-vous avec les grossistes pendant la saison de la vente. Les éleveurs doivent travailler

plus et à des rythmes plus soutenus que les pêcheurs. C'est un aspect qui rappelle de près –transféré aux milieux maritimes– le passage de la chasse et de la récolte à l'agriculture et l'élevage, que décrit Sahlins pour les sociétés terrestres. Dans *Age de pierre âge d'abondance* (*L'economia dell'età della pietra*, pour la version italienne) Sahlins démontre que ce passage a nettement augmenté le nombre d'heures passées chaque jour à travailler, exactement comme cela se vérifie parmi les pêcheurs qui se tournent vers l'élevage.

Un autre parallèle que nous pouvons faire entre le phénomène observé et les processus étudiés par Sahlins a trait à la tendance, commune aux pêcheurs et aux chasseurs cueilleurs, de consommer tout de suite les ressources tirées de l'exploitation de la nature⁴⁹.

Les profits des pêcheurs sont encore aujourd'hui distribués chaque semaine et en un fin de semaine ils deviennent déjà un souvenir.

Encore aujourd'hui, la distribution de l'argent gagné se fait à la semaine, mais avant même la fin de celle-ci, la « part » du pêcheur n'est déjà pour lui plus qu'un souvenir.

L'habitude d'épargner et d'accumuler des richesses n'existe pas. Celle du pêcheur est exhibée en gaspillant tout de suite tout ce qui a été gagné. L'argent gagné est tout de suite gaspillé et sert souvent à acheter des bijoux en or portés de façon ostentatoire mais jamais à constituer un petit capital. Nous avons déjà expliqué dans le premier chapitre que cet aspect est lié aux risques et aux dangers que comporte la fréquentation de la mer.

Il n'y a pas si longtemps, un pêcheur n'était jamais assuré d'être encore vivant la semaine suivante. Heureusement, aujourd'hui, les décès en mer sont plutôt rares mais la culture rattachée aux nombreux naufrages qui balisent l'histoire du monde maritime reste très prégnante.

Le quotidien d'un pêcheur est rythmé par les nuits de travail, les journées passées à dormir, et les moments de repos de la fin de semaine, quand il peut

⁴⁹ Marshall Sahlins, *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*, op. cit.

rester chez lui, ou vaquer à d'autres occupations. Il va de soi qu'une mentalité pareille ne peut pas être transférée à l'élevage, où il faut avoir une grande constance. Les compétences d'un éleveur en matière de gestion sont indispensables au développement de son exploitation. Dans la mytiliculture, par exemple, tous les profits sont concentrés sur les trois ou quatre mois de vente, alors que le cycle de production dure toute l'année. Il en découle que, durant huit ou neuf mois, on ne gagne rien, au contraire, on dépense tout l'argent pour réaliser des travaux de maintenance et pour l'achat de matériels. Pour faire vivre sa famille, le pêcheur qui commence l'activité d'élevage doit acquérir un esprit de prévoyance qui, auparavant, lui était complètement étranger. Lorsque le profit n'est pas étalé dans le temps, il n'est plus possible de vivre au jour le jour.

Pour éviter que la reconversion ne soit un échec, le pêcheur doit se défaire d'habitudes et de manières de faire depuis longtemps assimilées, pour en adopter d'autres, empruntées au monde agricole, un univers qui lui est totalement inconnu. Il s'agit d'un passage difficile et qui est tout sauf spontané pour quelqu'un qui a vécu dans un contexte déterminé et qui a toujours eu sous ses yeux les exemples de sa famille et de ses amis.

La transition vers une activité de gestion l'élevage, lorsqu'elle n'a pas été accompagnée par une transformation parallèle de son style de vie, a entraîné la faillite de plus d'un pêcheur, d'autant plus que la majorité de ceux qui ont choisi ce chemin ont dû avoir recours au crédit bancaire.

La relation que le pêcheur instaure avec le produit de son travail fait également partie de son bagage de connaissances. Le pêcheur vit ce qu'on peut définir comme une forme d'« incontinence de prédation » à l'égard de l'espèce qui fait l'objet de sa capture, un aspect qui, ces dernières années, a provoqué l'appauvrissement des stocks de poissons. Généralement pour un pêcheur la renonciation volontaire devant la possibilité d'effectuer une capture ou une bonne récolte devient un effort surhumain. Cette attitude a des origines lointaines et s'enracine dans la période où technologies modernes n'existaient pas encore. Ces dernières, en effet, ont permis de réaliser des pêches remarquables pour un

effort minime. Autrefois, il pouvait arriver de rentrer à la maison les mains vides, ou de devoir rester sur la rive à cause du mauvais temps, tandis qu'aujourd'hui les conditions météorologiques doivent être vraiment extrêmes pour que le bateau reste amarré. L'absence de pêche est devenu un événement presque impensable.

Avant, la soumission aux aléas naturels faisait que, quand l'occasion se présentait, on faisait main basse sur tout ce qui était disponible, afin de compenser les captures manquées d'hier et de demain. En outre, celui qui capturait plus, gagnait plus, et son prestige personnel dans la communauté augmentait en fonction. Il va de soi qu'une approche de ce type équivaut à la ruine si elle est appliquée à l'élevage, activité qui demande de savoir estimer la quantité de *sémينا* nécessaire pour garantir la récolte de l'année suivante et de maîtriser l'écoulement de la production tout au long de la saison de la vente. Cela peut paraître un raisonnement logique, mais ce n'est pas toujours le cas. Beaucoup de ceux qui décident d'abandonner la pêche pour la conchyliculture pensent que cette procédure gestionnaire de la vente est compliquée et il arrive souvent qu'au début de l'été, ils vendent tout le produit disponible, même les individus de petites dimensions. Le grossiste Andrea Boscolo explique :

« Il y en a qui vont et ramassent tout, et ensuite ils n'ont plus rien. Dans les élevages il faut semer et ramasser de manière contrôlée, raisonnée, avec les moules et avec les palourdes. Tu ne peux pas aller et ramasser tout, autrement tu ne trouves plus rien la saison suivante. Parce qu'il y en a beaucoup qui me ramènent même les petites. Mais les petites ne me vont pas trop à moi qui dois les acheter et les vendre » / « *Certi vanno lì e tirano su tutto, e dopo si trovano vuoti. Negli allevamenti bisogna seminare e raccogliere in maniera gestita, ragionata, sia con le cozze, sia con le vongole. Non puoi andare lì e tirare su tutto, altrimenti non trovi più nulla per la stagione successiva. Perché tanti mi portano anche il prodotto piccolo. Ma il prodotto piccolo non va tanto bene per me che devo comprarlo e commerciarlo* »⁵⁰.

Ainsi, il y a des éleveurs qui gagnent beaucoup moins que ce qu'ils pourraient; et au début du nouveau cycle de production, ils sont forcés d'acheter la *sémينا*.

⁵⁰ Interview avec Andrea Boscolo, le 23 octobre 2010.

Cette attitude a été fréquemment soulignée par Otello Vianello. Il cite l'exemple des palourdes, et se plaint du fait que, quand il était président de la coopérative de pêche, il n'y avait pas moyen de faire comprendre aux pêcheurs qu'il ne fallait pas pêcher les plus jeunes puisque, autrement, à l'avenir, on n'aurait plus eu aucun reproducteur. Ainsi on était obligé d'imposer des « fermetures de pêche » périodiques, pour permettre aux stocks de se renouveler⁵¹. Cependant, cette méthode n'apportait pas de solution au problème des pratiques illégales : les pêcheurs pêchaient en cachette et la ressource continuait à diminuer malgré tout.

Un autre problème que peut poser la mentalité des pêcheurs au moment de la reconversion réside dans l'individualisme très marqué qui caractérise la pêche et les activités du même genre. Dans l'élevage, il n'y a pas de grands secrets à préserver et il serait utile pour les producteurs de parler d'une seule voix quand il s'agit de faire pression et de s'imposer pour obtenir de meilleures conditions de travail et de vente. Malheureusement, dans ce cas aussi, la mentalité enracinée du pêcheur, selon lequel un autre pêcheur est un concurrent potentiel dans l'exploitation des ressources, constitue un obstacle. Lorsqu'ils passent de la pêche à l'élevage, les pêcheurs gardent cette même façon de penser, et tout ce qu'ils peuvent instaurer est une relation préférentielle avec quelques éleveurs de la même famille, mais rien de plus. Stefano Gilebbi, qui, nous le rappelons, s'est formé professionnellement dans une famille de mytiliculteurs, essaie depuis des années de franchir ces barrières en militant pour la création de l'Organisation Producteurs de moules de la Vénétie, mais le chemin à parcourir est encore long et semé d'embûches.

Finalement un dernier facteur peut devenir un élément troublant quand il est inséré dans un contexte d'élevage ou d'aquaculture. Il tient aux réactions des pêcheurs face aux innovations qui se présentent périodiquement dans le secteur de la pêche. Nous pouvons le définir comme « le syndrome de l'élan ». Chaque fois qu'un nouveau type de pêche ou de récolte fait son apparition, il y a une méfiance initiale. Cela ne signifie pas que le pêcheur la juge avec mépris, au

⁵¹ Interview avec Otello Vianello, le 12 mai 2012.

contraire. En ce qui concerne la mytiliculture les pêcheurs de la lagune sud ont tout de suite prêté un œil attentif à ceux qui pratiquaient la nouvelle activité, ils en ont observé le travail et surtout le train de vie. Dans le cas spécifique des pêcheurs de Pellestrina, Otello Vianello souligne que :

« un défaut du pêcheur est qu'il dit 'je veux avant tout voir comment les choses se passent pour lui. Je ne veux pas investir et risquer'. Ils sont même pire que les paysans » / « *un difetto del pescatore è che dice 'voglio prima vedere a lui come che va. Non voglio investire e rischiare'. Sono persino un po' peggio dei contadini* »⁵².

Pour qu'un pêcheur puisse accueillir spontanément une nouveauté dans le domaine du travail, il faut qu'elle ait fait la preuve de son efficacité, et notamment qu'elle permette d'augmenter les profits. Si ces aspects ne sont pas garantis, l'engagement est moindre, de même que la volonté d'apprendre. C'est l'attitude adoptée par les pêcheurs face aux innovations portées dans la lagune par Alfredo Gilebbi. En ce qui concerne la récolte des *bevaràse* et la mytiliculture, au début ils se sont tenus à distance, se contentant d'observer et de réfléchir et ce n'est qu'ensuite qu'ils ont commencé à imiter leurs voisins, c'est-à-dire quand les nouvelles activités ont été jugées de manière positive. Domenico Gorin fait une synthèse efficace de la situation : « on va où on a plus de profit et moins de dépenses » / « *si va dove si ha più reddito e meno consumi* »⁵³.

Pour certains pêcheurs, la crainte d'un investissement dans des nouveaux équipements dont l'efficacité n'a pas été prouvée par les faits ralentit le processus de reconversion. En ce qui concerne la mytiliculture, dans les années 1970 il est arrivé que des pêcheurs aient à attendre longtemps avant de pouvoir gérer leur propre élevage et se sont ensuite retrouvés écartés par la norme qui restreignait le nombre de concessions disponibles aux espaces aquatiques déjà assignés. L'un d'entre eux, Gianfranco Vianello de San Pietro in Volta, après avoir attendu trop

⁵²Interview avec Otello Vianello, le 24 mai 2012. La comparaison avec la mentalité paysanne est intéressante. Quand il s'agit de risquer dans des investissements, aux yeux des pêcheurs les gens les plus fermés et réticents face aux innovations sont toujours les paysans.

⁵³Interview avec Domenico Gorin, le 30 juin 2010.

longtemps, a finalement dû se reporter sur un travail auprès de l’Arsenal de Venise, pour compléter les revenus de la pêche. Puisque Gianfranco a été privé d’un élevage, il est devenu un environnementaliste aguerrri, et ennemi des *peòci* et des *caparòsoi*⁵⁴. Selon son avis – partagé aussi par d’autres collègues – c’est à cause de la mytiliculture, que la lagune et les embouchures des ports auraient été envahies par les—moules, lesquelles auraient proliféré de façon totalement incontrôlée en altérant l’écosystème original. Le même argument sert à dénoncer l’introduction des palourdes japonaises, qui auraient à leur tour soustrait espace et nourriture aux autres mollusques. Ces deux phénomènes seraient à l’origine de tous les problèmes dont la lagune souffre actuellement. Nous sommes donc en présence d’une écologie de façade, utilisée – parfois avec un peu de jalousie – pour justifier ce qui est perçu comme une faillite personnelle.

Nous avons déjà vu dans un chapitre précédent comment l’écologie est parfois exploitée pour les intérêts du moment. Ainsi, au cours d’une interview, l’épouse de Giannino attribuait l’appauvrissement des ressources de poisson et de palourdes à un cours naturel en partie cyclique, en partie aléatoire, elle dédouanait en tout cas les pêcheurs de toute responsabilité envers l’environnement. L’hypothèse d’une pêche excessive n’est pas prise en compte⁵⁵.

A peine une innovation a-t-elle été acceptée, que déjà une autre survient : la mentalité de l’élan. L’individualisme, l’orgueil et l’esprit de compétition poussent le pêcheur à voire chaque progrès réalisé par ceux qui pratiquent la même activité que lui comme un défi. Un cercle vicieux s’enclenche, où chacun essaie de produire et de gagner plus que l’autre pour exhiber son professionnalisme et sa compétence. Il s’agit d’une attitude plutôt dangereuse puisqu’elle incite à pêcher sans tenir compte de l’épuisement des ressources et, pour ce qui est de l’élevage, à produire toujours plus jusqu’à saturer les marchés, insouciants de ce qui aura lieu demain. Des facteurs économiques comme la taxation de la production et l’amortissement du bateau ou de l’installation sont des concepts absolument

⁵⁴Tiré d’une série d’interviews réalisées avec Gianfranco Vianello au moment de la réalisation du mémoire de Licence.

⁵⁵ Nous renvoyons au Chapitre 5.

inconnus par les pêcheurs. Le pêcheur continuera à rivaliser avec ses collègues en pêchant de plus en plus et en passant d'une activité à l'autre quand les ressources de la première sont épuisées (comme cela eut lieu au moment du passage de la mytiliculture à la récolte des palourdes).

Il faut tenir compte du poids de ces mécanismes à la fois culturels et psychologiques quand on cherche à orienter les pêcheurs vers des activités de pêche plus soutenables. Sous-estimer les représentations, les manières d'être et de faire, les résistances, peut entraîner la faillite d'éventuels bons projets de reconversion et innovation du secteur. Dans ce cas, tout l'enjeu réside dans l'instauration d'une relation de confiance entre les pêcheurs et les équipes de recherche qui proposent l'expérimentation de nouvelles méthodes et de nouvelles techniques. Comme l'explique le biologiste Giuseppe Prioli, il est fondamental de travailler ensemble dans une perspective à long terme si l'on veut combattre la méfiance manifestée par les pêcheurs à l'encontre d'inconnus qui, à leurs yeux, viennent imposer une manière de travailler, sans considération pour les pratiques et les habitudes qu'ils risquent de bousculer ⁵⁶. Malgré cela, les résistances sont toujours très fortes et il faut s'armer d'une grande patience et de psychologie. Il faut aussi connaître de manière approfondie leur façon de penser.

Pour les pêcheurs, il ne s'agit pas d'accepter ou de refuser des innovations qui se présentent périodiquement dans le monde de la pêche, puisque, comme nous avons déjà souligné, ils sont plus que disposés à les adopter spontanément si elles leur semblent prometteuses. Le problème est plutôt représenté par le fait que l'acceptation d'une innovation n'est pas toujours accompagnée par l'assimilation du mode de pensée qui va de pair. La mentalité reste enracinée et rattachée aux vieilles idéologies, elle n'évolue pas au rythme de la technologie. Il y a alors des anachronismes « gestionnaires » qui naissent. Nous avons déjà analysé des cas de pêcheurs qui ont commencé à pratiquer la mytiliculture en réalisant une gestion similaire à la gestion de l'activité de pêche. Cela a parfois entraîné la débâcle financière des entreprises et leur faillite.

⁵⁶ Interview avec Giuseppe Prioli, le 2 décembre 2011.

Pour obtenir une gestion plus fructueuse et ciblée dans le domaine de la pêche et de l'aquaculture, il serait souhaitable d'instituer des écoles d'apprentissage du métier de pêcheur et de mytiliculteur auprès des centres maritimes principaux. À cet endroit les jeunes pourraient augmenter leur bagage culturel et apprendre les règles de base de la gestion d'entreprise, de la biologie marine, se sensibiliser aux problèmes environnementaux et se familiariser avec les aspects juridiques et légaux du métier. Le parcours de formation pourrait être complété par des travaux pratiques ou des stages.

L'institution d'écoles supérieures pourrait être accompagné par la simplification des lourdes procédures bureaucratiques tout comme par la réalisation d'organes de coordination régionaux, qui serviraient d'intermédiaire à un siège national, où les pêcheurs et les éleveurs pourraient présenter leurs demandes de manière unifiée. Ainsi on pourrait organiser de meilleures politiques de vente et une meilleure coordination des actions en s'appuyant, au besoin, sur les conseils d'organismes compétents.



Figure 1. Des pêcheurs de Chioggia, fin XIX^e siècle



Figure 2. Un bateau typique lagunaire

Deuxième partie : la mytiliculture dans la Bretagne septentrionale

Chapitre 8 : La Bretagne d'un point de vue géographique

8.1 La Bretagne : géographie et environnement

La Bretagne peut se subdiviser en deux contextes géographiques et culturels distincts : l'Armor et l'Argoat. Armor, en breton, signifie « terre qui donne sur la mer », et fait référence à toute la Bretagne côtière, avec ses littoraux rocheux et découpés. Le mot Argoat, , signifie « terre des bois », il désigne l'intérieur des terres, ses collines et ses forêts.

La région Bretagne occupe la partie nord-occidentale de la France, constituée par le Massif Armoricain, un relief montagneux très ancien, du système orogénique hercynien primaire, qui a été profondément transformé par des millénaires de phénomènes d'érosion et a aujourd'hui l'aspect d'un haut plateau vallonné et bordé par la mer. Lorsque l'on s'approche des côtes, la végétation se raréfie, les collines cèdent la place à des falaises rocheuses, abruptes et escarpées au nord-ouest¹, beaucoup plus basses quand on descend un peu plus au sud. En pénétrant plus ou moins profondément à l'intérieur des terres, les eaux marines ont ciselé la côte, creusant des criques, des abers (ou rias), mais aussi des golfes et des anses plus vastes, comme la rade de Brest ou la Baie de Douarnenez.

A l'ouest, la péninsule bretonne s'enfonce dans la mer au niveau de l'île d'Ouessant -surnommée « l'île de l'épouvante » en Breton – là où les eaux de la Manche se mélangent à celles de l'Océan Atlantique. Au sud-est, la Bretagne partage sa frontière avec les Pays de la Loire, et, un peu plus au nord, la limite qui la sépare

¹ Touring Club Italiano, *Normandia e Bretagna. Le guide d'Europa*, Touring Editore, Milano, 2000, p. 90.

de la Basse Normandie coupe en deux la Baie du Mont Saint Michel dont il sera souvent question dans ce chapitre.

Alors que la côte nord est caractérisée par ses falaises entrecoupées de petites criques, au sud, la terre s'enfonce en pente douce dans l'océan, formant ainsi de longues plages de sable.

Enfin, sur tout le pourtour littoral, on trouve de nombreuses îles et presqu'îles de taille et de forme diverses. Si la plupart sont de simples rochers, certaines sont suffisamment grandes pour que des populations s'y soient installées.



Figure 1. Carte de la Bretagne

Puisqu'elle est exposée aux perturbations atlantiques, le climat est caractérisé par les précipitations fréquentes et par le vent, même si les températures ne descendent jamais trop grâce à l'influence d'un courant océanique connu sous le nom de Gulf Stream, un puissant courant d'eau chaude qui naît dans le Golfe du Mexique et traverse l'Atlantique comme s'il s'agissait d'un tapis roulant. Il apporte ses effets bénéfiques à toutes les régions européennes qui donnent sur cette mer : le Portugal, l'Espagne, la France, l'Islande, l'Irlande et la Grande Bretagne, la Scandinavie et même au-delà².

² Bruno Accordi, Elvidio Lupia Palmieri, Maurizio Parotto, *Il mare, dans Il globo terrestre e la sua evoluzione*, Zanichelli Editore, Bologna, 1997, p. 350/373.



Figure 2. La circulation du Gulf Stream

Grâce à ce climat particulier, la mer qui entoure la Bretagne est riche en poissons et en mollusques. Historiquement, cette caractéristique a entraîné le développement des pratiques de pêche et l'élevage des huîtres.

En 1879, des éleveurs de moules Charentais décidèrent de s'établir dans le sud de la région, dans la Baie de Villaine, à Penestin, afin d'en exploiter les excellentes conditions aquatiques et géomorphologiques ; ils lancèrent ainsi les premiers élevages sur bouchots de la région ³. Un peu moins d'un siècle plus tard, dans la fin des années 1950, d'autres mytiliculteurs, originaires de la Baie d'Aiguillon, cette fois, s'installèrent sur la côte nord, à Vivier-sur-Mer, dans la Baie du Mont Saint-Michel plus précisément, et y développèrent à leur tour l'élevage des moules.

Suite à l'arrivée des éleveurs venus du Poitou Charente, la mytiliculture s'est diffusée de façon massive autour de trois localités situées sur la côte nord : la Baie de Saint-Brieuc, celle de la Fresnaye et la plus célèbre Baie du Mont Saint-Michel.

Au cours de cette recherche nous avons choisi d'étudier en détail deux d'entre elles : la Baie de Saint-Brieuc et celle du Mont Saint-Michel. Le choix de la première a été dicté par le fait que la mytiliculture locale n'a pas été suffisamment étudiée,

³ Informations recueillies au Musée de la Mytiliculture d Penestin pendant la visite du 18 juin 2011.

restée dans l'ombre de celle du Mont Saint Michel, beaucoup plus célèbre, et qui a déjà fait l'objet de nombreux travaux puisqu'il s'agit du premier site de la Bretagne du nord à avoir retenu l'attention des éleveurs Charentais.

Aux yeux des éleveurs-pionniers les bords de la Manche présentaient les caractéristiques idéales pour lancer leur projet. Les fonds des deux baies considérées sont en effet vaseux et peu profonds, dépourvus de rochers, des caractéristiques idéales pour planter les pieux qui sont à la base de la mytiliculture sur bouchot, d'autant plus que largeur du plateau continental, associée à de très faibles profondeurs a permis d'étendre la surface d'exploitation sur plusieurs kilomètres en direction du large.

En parlant du site de Bon Abri, Jean-Marie explique en quoi ces caractéristiques ont joué un rôle déterminant :

« Là ils en ont mis au bout aussi là-bas, en quatrième, parce qu'ici il y a que quatre branches, là-bas il y en a six et là il y en a que quatre, parce que, on pouvait pas en mettre plus haut, parce que c'était trop haut, et là-bas trop bas parce ça descendait trop profond. Donc il faut être avec la géographie du moment quoi, on peut pas faire n'importe quoi »⁴.

Pour installer un élevage de moules sur bouchots, le bon compromis est représenté par une profondeur qui permette à des poteaux de 2 m. d'être complètement immergés à marée haute - de manière à ce que les mollusques qui les recouvrent puissent se nourrir- mais aussi d'émerger de l'eau pendant le jusant, la phase descendante de la marée et permettre ainsi à l'éleveur d'accéder aisément à l'élevage. Sans la présence de ces conditions il n'est pas possible d'installer un élevage de ce type.

La Baie de Saint-Brieuc, dans les Côtes d'Armor⁵ s'étend sur 800 km² environ, entre l'archipel de Bréhat et le Cap Fréhel. Grâce à ses vents constants, elle a été

⁴ Interview au boucholeur, aujourd'hui à la retraite, Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012. Il est d'origine charentaise.

⁵ Le nom Côtes d'Armor a été attribué au Département seulement en 1990, puisque cet endroit s'appelait Côtes du Nord. La finalité principale de ce changement est liée à la promotion du tourisme. L'idée semble avoir eu du succès étant donné que le département a accueilli en 2010

choisie pour devenir le site d'un grand parc éolien destiné à la production d'énergie électrique. Le projet prévoit l'installation d'une centaine d'éoliennes représentant un investissement de 2 milliards d'euros et qui devraient entrer en fonction en 2018.

Depuis 1998, la baie a été déclarée Réserve Naturelle Nationale ce qui interdit toute intervention sur le paysage, dans le but d'assurer la sauvegarde de la biodiversité et de protéger les quelques 40 000 oiseaux migrateurs qui s'y arrêtent chaque année, essentiellement en hiver⁶. Enfin, en 2006 elle a été désignée aussi Zone Marine Protégée

En 2012, on y dénombrait 22 entreprises d'élevage de moules, dont huit à l'ouest, sur la commune de Bon Abri près d'Hillion, les quatorze autres étant installées à l'est, à Jospinet Planguenoual⁷.

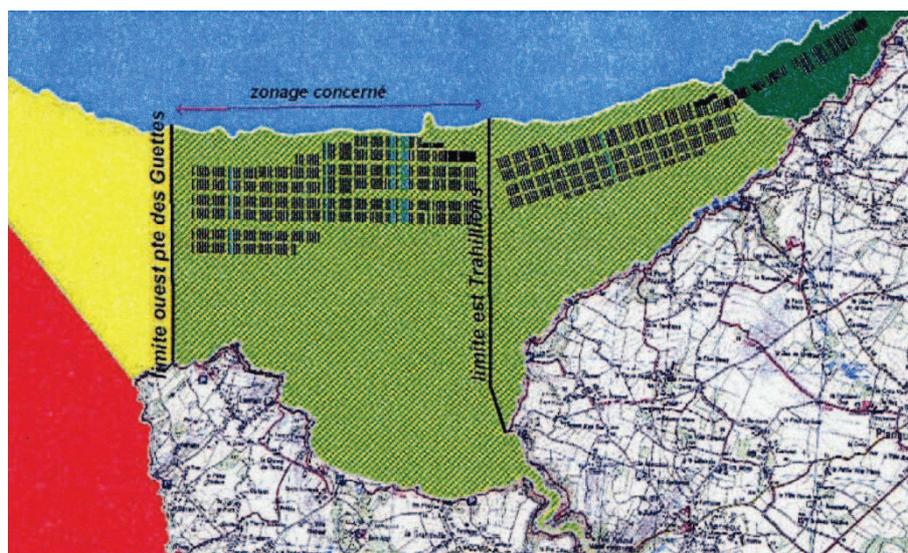


Figure 3. Localisation des bouchots dans la Baie de Saint-Brieuc (source : Affaires Maritimes)

presque 3 millions de visiteurs et les activités touristiques engendrent, directement ou indirectement, environ 15.000 postes de travail. Tiré de : *Côtes d'Armor*, Editions Ouest-France, Rennes, 2010, p. 10.

⁶ Informations tirées d'une visite à la Maison de la Baie d'Hillion, le 6 juillet 2012.

⁷ Interview avec Michel Carteron, mytiliculteur à la retraite habitant à Hillion, le 16 juillet 2012. Pendant son activité, il a été durant 25 ans président du Syndicat des mytiliculteurs de la Baie de Saint-Brieuc.

Malheureusement, la présence de conditions géomorphologiques idéales pour l'élevage ne garantit pas le succès. Les problèmes auxquels les éleveurs doivent faire face sont nombreux, les plus graves étant surtout écologiques et environnementaux. Puisqu'il n'est pas facile de trouver des zones propices à l'implantation de ce type d'élevage – les moules de bouchots étant les plus appréciées par les consommateurs français – les mytiliculteurs ne peuvent pas déplacer leurs installations si les conditions météorologiques deviennent trop défavorables. Leur seule possibilité est de s'organiser en groupes de pression, Syndicats de catégorie ou Organisations de Producteurs, dans le but de communiquer collectivement leurs revendications et de mener leurs luttes de façon légale.

Actuellement, les éleveurs dénoncent tout particulièrement la dégradation de la qualité des eaux et la prolifération des algues vertes qui en découlent, un phénomène que déplorent également le reste des habitants qui parlent de « marée verte » ou encore de « salade ».

Le problème ne se limite malheureusement pas à la Baie de Saint-Brieuc, il touche en fait tout le nord-ouest de la région. Son origine remonte aux années 1950 et à la mise en œuvre d'une politique volontariste de rationalisation de l'agriculture bretonne.

La société rurale traditionnelle était organisée en de nombreuses petites fermes dispersées qui possédaient quelques hectares de terrain, un paysage caractéristique de ce que l'on appelle le *bocage*⁸. Les prés et les terres agricoles étaient fractionnés en de nombreuses parcelles, séparées les unes des autres par des talus couverts d'une végétation d'arbres et de buissons. Ces talus permettaient à la fois de mettre les cultures à l'abri du vent et de faire obstacle à l'acidification des sols, tout en offrant un refuge à de nombreuses espèces d'animaux (aujourd'hui beaucoup moins présentes).

⁸ Tiré de www.bretagne-environnement.org, consulté le 25 janvier 2013.



Figure 4. Le bocage

Dans les années 1950, le remembrement a complètement redessiné ce paysage. En quelques années, les talus ont été arasés et les parcelles redistribuées pour former de grands champs de forme régulière. Plus fonctionnel, ce redécoupage devait faciliter la mécanisation du travail de la terre et faire de l'agriculture l'un des principaux moteurs du développement national, alors que la société paysanne traditionnelle fonctionnait encore en grande partie sur une économie de subsistance.

En outre, des primes économiques ont été distribuées pour créer des élevages intensifs de cochons. À partir de ce moment la Bretagne est devenue le fournisseur de viande de porc de la France entière⁹. Les intentions initiales étaient nobles et destinées à améliorer le train de vie de la population, mais aucune réflexion n'avait été engagée concernant les conséquences que ces transformations pourraient avoir sur le long terme.

Traditionnellement, les cochons étaient élevés dans des porcheries dont le sol était recouvert de paille afin de recueillir le lisier que l'on répandait ensuite sur les terres cultivées pour les amender. De cette façon, l'azote contenu dans les déjections était lentement et progressivement absorbé par le sol. Aujourd'hui ce n'est plus le cas, une fois encore, la modernisation a eu ses avantages et ses inconvénients. En

⁹ Tiré d'un entretien et de la correspondance mail avec l'écrivain breton Guillaume Vastra, en novembre 2011. Selon cet informateur, avis partagé par beaucoup de monde, afin de lancer l'élevage des subventions invraisemblables, excessives, aux consortiums agro-alimentaires naissants.

effet, les élevages de porcs produisent une quantité beaucoup plus importante de lisier. Or ces déchets organiques sont toujours répandus dans les champs et comme ceux-ci reposent sur un socle granitique situé à faible profondeur, les substances azotées, les nitrates et les phosphates sont emportées par le ruissellement et se déversent presque directement dans la mer. Là, elles se concentrent et stagnent, en particulier dans les baies peu profondes où le mouvement de la marée est le plus faible. Avec l'arrivée de l'été, l'augmentation des températures et l'apport en nutriments, favorisent le développement des algues qui prolifèrent rapidement. Au nord, l'espèce incriminée est surtout l'*Ulva lactuca* (dans d'autres aires comme dans la rade de Brest par exemple, on craint davantage l'*Ulva armoricana*). Il s'agit d'une espèce particulièrement fine et qui peut donc être arrachée facilement du fond pour être emportée par les vagues et s'accumuler sur les plages, où elle pourrit. La putréfaction engendre une mauvaise odeur mais provoque surtout la diffusion de sulfure d'hydrogène, H₂S, un gaz puissant et toxique¹⁰. Si la température de l'eau atteint entre 18 et 20 degrés, en une semaine seulement, les algues commencent à se reproduire. On en retrouve donc des tonnes sur les plages, où la marée les dépose deux fois par jour. Aucun petit village du littoral qui possède une plage de grandes dimensions n'arrive à s'organiser pour se débarrasser de ces algues. Pendant l'été, les quantités sont tellement élevées que même les décharges terrestres ont du mal à les écouler. C'est le point de départ d'une querelle sans fin, où il y a un rejet de responsabilités et de compétences entre les catégories professionnelles, les institutions et les habitants. Actuellement, on essaie à la fois de recycler les algues et de réduire la production d'azote mais il y a encore beaucoup de travail du point de vue pratique.

La situation a de graves répercussions sur le secteur touristique des régions côtières. En effet, les vacanciers effrayés désertent les plages « puantes », un phénomène auquel n'est pas étranger le discours souvent alarmiste des médias. Cet

¹⁰ Tiré de : www.aquaportail.com/fiche-algue-1361-ulva-lactuca.html. Consulté le 6 novembre 2011.

aspect du problème nous invite à étudier avec attention ces « légendes métropolitaines ».

Au début de l'été, les journaux et les chaînes de télévisions annoncent ponctuellement que des animaux ont été retrouvés morts près du rivage, et attribuent ces décès au sulfure d'hydrogène qui émane des algues en décomposition. Des chiens, des chevaux, des sangliers, mais aussi des personnes, risquant d'être les victimes innocentes des algues « meurtrières », certains riverains s'emploient à poser des pancartes pour mettre en garde les touristes de passage des dangers qu'ils courent en toute inconscience. Cette mobilisation vise en partie à décliner des responsabilités éventuelles en cas d'accidents. Selon les habitants, les méfaits des algues sont accablants en terme d'image. Les mytiliculteurs interviewés se plaignent de manque de fondement de ces nouvelles. Selon l'un d'entre eux, Jean-Marie :

« c'est de la blague ça. Parce que les journalistes ils ont rien à dire, donc ils prennent un chien, ils prennent un cheval, il y a même un mec qui est mort mais il a eu une crise cardiaque dans son camion »¹¹.



Figure 5. La récolte des algues vertes le long du littoral de la Bretagne

¹¹ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012.

Presque tous les informateurs affirment que les algues vertes n'ont aucune conséquence sur la qualité des moules d'élevage. Michel Carteron, ancien éleveur de moules et retraité depuis 2010, confirme les propos de son collègue :

« Les algues vertes, en Baie de Saint Brienc, c'est l'excès de nitrates dans les eaux. Donc ça c'est l'agriculture. Mais pour la qualité des moules, il y a aucune incidence. Il y a pas de problèmes. Par contre l'image est très dévalorisée par rapport à ça. Quand il y a des petites marées, elles restent là, et c'est là que ça commence à pourrir, en fait, et puis il y a des odeurs, et c'est là que les gens trouvent que c'est de la pollution. Mais qui n'a pas d'incidence sur la qualité de la moule. Comme des huîtres d'ailleurs »¹².

Il est intéressant de remarquer comment Carteron souligne que les gens ne prennent conscience de la pollution qu'à partir du moment où ils perçoivent l'odeur des algues en putréfaction ; il oublie d'autres types de pollution qui sont à la base du phénomène :

« C'est de la pollution, ça salit plutôt les plages, c'est pas de la pollution, c'est une forme de pollution ».

Il ajoute que les journaux ont tendance à exagérer et à amplifier « un peu » le phénomène en écrivant des articles où l'on parle de l'odeur des algues pourries, mais en oubliant souvent ce qui, pour lui, est la conséquence la plus grave de l'élevage des cochons, c'est-à-dire la pollution des nappes phréatiques par les nitrates contenus dans le lisier répandu sur les sols¹³.

Les études réalisées par les biologistes ont permis de montrer que les algues vertes ne constituent pas une menace pour l'écosystème, tant qu'elles ne provoquent pas de crises dystrophiques qui entraînent des anoxies ou, pour le dire autrement, tant qu'elles ne provoquent pas une raréfaction du dioxygène.

En ce qui concerne la mytiliculture, en revanche, les algues deviennent des compétiteurs pour la nourriture. Leur présence excessive peut déterminer une

¹² Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

¹³ *Ibidem*.

réduction du phytoplancton disponible et donc ralentir la croissance des mollusques¹⁴. Malgré certaines divergences, tous les mytiliculteurs sont d'accord pour faire porter la responsabilité des problèmes environnementaux aux éleveurs de cochons. Par conséquent toute la catégorie est en conflit avec ces derniers.

Les mytiliculteurs ne tolèrent pas l'odeur horrible que les algues dégagent quand elles pourrissent, dont ils subissent les désagréments quand ils travaillent dans les concessions de bouchots et que le vent souffle dans leur direction. Jean-Marie se plaint :

« En février, mars, avril, quand il commence à pleuvoir, à pleuvoir fort, alors, comme les terres sont imprégnées de cochonneries, de lisier, et ben voilà ça se déverse dans la mer, et puis la moule filtre soixante-dix litres d'eau tous les jours, et bien la moule s'imprègne du lisier, elles sont pleines de saloperies »¹⁵.

La diatribe ne s'arrête pas là, parce que le déficit d'image touche pas seulement l'industrie du tourisme, il affecte aussi la consommation de moules. Il y en a qui ne mangeraient jamais un seul mollusque élevé dans la Baie de Saint-Brieuc, jugée infestée, même si les moules sont soumises aux traitements obligatoires¹⁶.

Dans le but de contrebalancer l'image négative des côtes bretonnes, en juin 2011, le maire de Plouha¹⁷, Philippe Delsol, a organisé un acte de protestation contre une célèbre affiche réalisée dix ans auparavant par France Nature Environnement (FNE). On y voyait un enfant en train de jouer sur une plage couverte. Il s'agissait de la plage de Plouha, dans la Baie de Saint-Brieuc ce qui ne contribuait pas à faire la publicité de la petite commune. Afin de réhabiliter la localité aux yeux de l'opinion publique, le maire avait invité plus que 370 personnes à se baigner dans la mer. Elles avaient été choisies parmi ses conseillers, les

¹⁴ D'après un entretien avec Sasa Raicevich, biologiste et chercheur dans l'Ispra de Venise-Chioggia.

¹⁵ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012.

¹⁶ En juin 2011, au cours d'un de mes séjours en Bretagne, ma voisine s'est inquiétée quand je lui avais dit que je fréquentais régulièrement cette aire et que je mangeais les moules élevées à cet endroit. Les jours suivants, afin de me convaincre, elle m'a fourni les coupures de tous les derniers articles de journal qu'elle avait pu repérer.

¹⁷ Selon la tradition, les premiers habitants bretons, provenant de l'Angleterre, auraient débarqué sur ces côtes dans le V siècle ap. J.-C.

membres des associations environnementalistes et les paysans. Seules quatre personnes, parmi les élus de la mairie, avaient répondu à l'appel. Le prétexte rapporté dans le quotidien *Ouest France* avait été que :

« Beaucoup n'ont pas voulu venir car pour eux, plus on parle des algues vertes, plus cela donne une mauvaise image aux côtes »¹⁸.

Ce qui est réellement intéressant ce sont les commentaires que cette initiative a inspirés aux gens. Les plus fréquents parmi les témoignages recueillis – venant surtout de touristes – concernaient le fait que presque personne n'était allé se baigner, puisqu'en réalité tous les invités étaient très conscients du danger. Cela démontre combien la dénonciation alarmiste des journaux et des télévisions peut s'enraciner dans la manière de penser et dans le jugement des personnes. Les dangers que représente une véritable manipulation de l'information, constituent un sujet intéressant mais qui, malheureusement, se détache de ce thème de recherche.

Actuellement, en ce qui concerne la mytiliculture, le dégât est limité à l'image puisque les moules produites dans la Baie sont absolument sûres du point de vue sanitaire. Elles sont soumises à des contrôles vétérinaires périodiques alors que l'Ifremer surveille en permanence la qualité des eaux. Le problème de la pollution de type organique était beaucoup plus grave autrefois, quand stations d'épuration n'avaient pas encore été installés. En cas de pollution microbiologique des eaux, à cette époque, la seule solution était d'interdire la vente des mollusques et cette interdiction pouvait durer des mois, pendant lesquels les éleveurs se retrouvaient sans ressources. Jean-Marie témoigne:

« C'est l'agriculture. Alors ils laissent pisser leurs cochons dans la mer [...] On avait des gros gros problèmes, on était interdiction de vendre. Pendant trois mois, quatre mois. C'était embêtant. Maintenant on sait, même si polluées, les moules sont propres à la consommation vingt-quatre heures après »¹⁹.

¹⁸ Erika Penotte, *La baignade n'a pas attiré les foules à Plouba*, Ouest France, 26 juin, 2011.

¹⁹ Interview avec Jean-Marie Hurteaud, le 12 juillet 2012.

Le problème écologique est d'autant plus complexe que ce sont les mêmes rivières qui fournissent l'eau douce utile à la croissance des moules et les substances polluantes qui vont se déverser dans la mer. Pour toutes ces raisons la Baie de Saint-Brieuc est classée dans la catégorie « B ». Nous rappelons encore une fois que, sur la base des normes communautaires en vigueur, tous les produits provenant de zones marines classées avec la lettre « B » ont besoin d'une période de traitement obligatoire dans centres de traitement²⁰.

- ❑ **Zone A** : < 300 CF - Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe
- ❑ **Zone B** : < 6000 CF - Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après avoir subi, pendant un temps suffisant, soit un traitement dans un centre de purification, associé ou non à un reparcage, soit un reparcage.
- ❑ **Zone C** : < 60 000 CF - Zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après un reparcage de longue durée, associé ou non à une purification intensive mettant en œuvre une technique appropriée.
- ❑ **Zone D** : > 60 000 CF - Zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être récoltés lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine même après traitement.

Figure 6. La classification des eaux sur la base des normes européennes en vigueur (source Affaire Maritime)

Michel Carteron se souvient encore des nombreuses batailles que les mytiliculteurs de la baie ont vécu au cours des années 1980, pour que le monde agricole se mette en conformité avec les lois en vigueur et pour que le fumier d'origine porcine, le lisier, ne soit plus répandu en quantités doubles et parfois triples par rapport aux normes préétablies. Toujours selon Carteron, le problème est dû aussi au fait que :

« C'est qu'il y avait trop de lisier de porc et il faut bien le mettre quelque part. Alors ce que faisaient les agriculteurs, alors ils en mettaient deux fois plus sur les terres »²¹.

²⁰ Pour un approfondissement du thème du classement des eaux nous renvoyons au Chapitre 1, paragraphe 7.

²¹ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

Ainsi, avec les premières pluies, à cause de l'acidification du sol, les substances polluantes étaient transportées par les rivières et tout finissait dans la mer.

Les conflits liés à la pollution générée par l'agriculture bretonne ont éclaté dans les années 1980 avec une violence qui rappelle de près ce qui se passait en même temps dans la lagune de Venise. Comme nous l'avons déjà vu, les mytiliculteurs italiens se sont eux aussi heurtés aux représentants du monde agricole à cause des engrais répandus en masse dans les champs et que les premières pluies de printemps transportaient jusque dans la lagune, entraînant presque aussitôt l'augmentation du taux de mortalité des moules. En outre, à cause de la convergence de plusieurs facteurs différents, dans la lagune aussi, à la fin du XX^e siècle, la prolifération des algues a commencé à poser problème²².

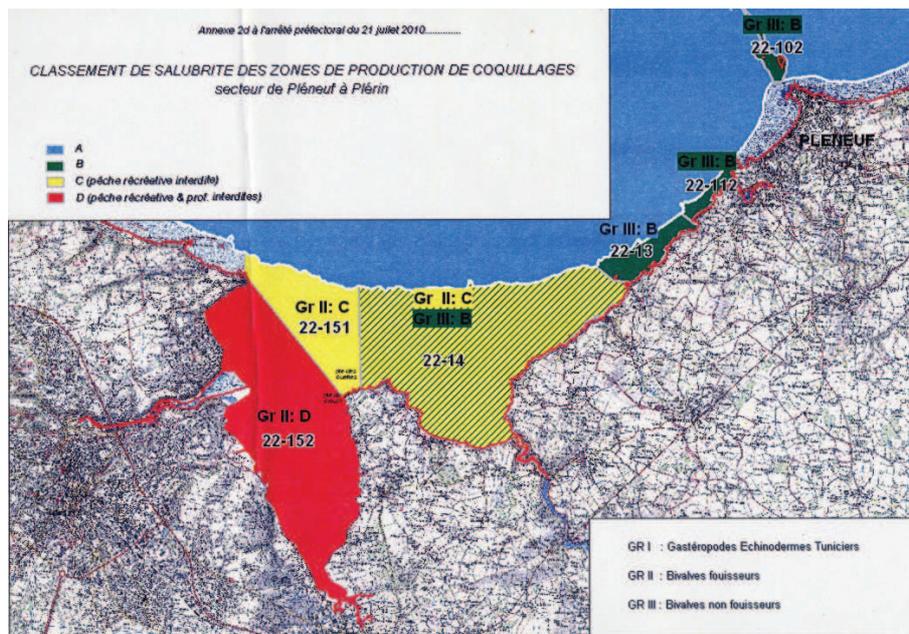


Figure 7. Classement de salubrité des zones de production de coquillages Baie de Saint Briec

L'autre localité qui sera analysée – le premier lieu d'installation des éleveurs Charentais – est Vivier-sur-Mer, dans l'Ille-et-Vilaine, dans la Baie du Mont Saint-Michel. Il est devenu le principal centre de production de moules de bouchots pour

²² Nous renvoyons au Chapitre 1, paragraphe 5.

la Bretagne et même pour la France entière. Ce petit village est situé dans une baie assez semblable à celle de Saint-Brieuc pour la morphologie de ses fonds et pour l'action de la marée. Là aussi, la pente est faible et l'amplitude de la marée, le *marnage*, est l'une des plus élevée du nord de la France. La mer se retire jusqu'à 10 km de la ligne de la côte. Pour se faire une idée de ce que cela représente il suffit de penser que cette distance équivaut à deux heures de marche. En outre, afin de comprendre les marées et leur influence sur la vie des habitants, imaginons simplement que des bancs de sable présents à ces endroits peuvent rester émergés pendant les grandes marées et être recouverts par 3 m d'eau en une heure seulement²³. Il s'agit de conditions idéales pour planter les poteaux des bouchots, mais qui comportent des risques et des inconvénients auxquels les premiers éleveurs ont dû faire face dès le départ. Parmi ceux-ci on peut relever celui que représentent les sables mouvants, que l'on retrouve dans la Baie de Saint-Brieuc mais de façon atténuée. Puisqu'on ne connaissait pas de manière approfondie le territoire des nouveaux élevages, il arrivait souvent aux premiers éleveurs de s'enfoncer avec les roues des camions qui étaient utilisés dans les premières années d'activité pour se déplacer sur les fonds émergés. Il fallait alors appeler les collègues pour se faire traîner hors de la zone de sables mouvants²⁴. Ensuite, grâce à l'expérience accumulée et à la fréquentation quotidienne des lieux, ils ont appris à composer avec ces inconvénients et, à présent, ceux qui s'exposent à ces problèmes sont exclusivement les touristes naïfs.

Les sables mouvants sont dus à une combinaison particulière des matériaux qui composent le fond: une partie de sable fin, 40% à peu près, une partie d'eau, une de sel et une d'argile (qui retient très bien l'humidité). Ce mélange d'ingrédients crée une matière molle aux caractéristiques intermédiaire entre l'état solide et l'état liquide. L'adhérence limitée entre ces composants fait que chaque petite sollicitation provoque le relâchement des liens présents entre les grains de sable ; ces derniers

²³ Odile Guérin, *Comprendre les marées*, Ouest Editions Ouest-France, Rennes, 2007, p. 25.

²⁴ Interview avec Gérard Salardaine, ex mytiliculteur d'origine Charentaise et maire de Vivier-sur-Mer, le 25 juillet 2012.

perdent leur cohésion et restent suspendus dans l'eau.²⁵ Nous verrons plus en détail par la suite comment les éleveurs de moules se sont adaptés aux conditions particulières des nouveaux milieux. Notons seulement que dans la Baie d'Aiguillon le marnage est de 3,5 m environ ; c'est-à-dire nettement plus faible que celui des nouveaux sites. De plus, le travail se déroulait, et se déroule encore aujourd'hui, exclusivement à bord des bateaux.

Pour cette raison, les premiers éleveurs ont dû repenser et réorganiser les techniques traditionnelles de travail pour les adapter de la meilleure manière possible conditions géographiques et environnementales différentes. Il a été nécessaire de penser à de nouveaux mécanismes de transformation et d'appropriation de la nature, une capacité qui représente l'une des caractéristiques distinctives de l'homme, selon Maurice Godelier²⁶.

La situation écologique et environnementale à Vivier-sur-Mer diffère sensiblement de celle de la Baie du Mont Saint-Michel. A première vue, elle semble plutôt meilleure, ce qui n'empêche pas le maire du village, Gérard Salardaine, le petit-fils du premier mytiliculteur Charentais qui avait déménagé à cet endroit en 1959²⁷, de se plaindre lui aussi des dégâts causés par les élevages intensifs de cochons. À cause de l'installation des élevages porcins, un conflit a éclaté – et on est loin d'en trouver une solution – entre la partie de la région qui vivait des profits de la mer et ceux qui vivaient grâce aux produits de la terre. Cette séparation des ressources se répercute au niveau territorial, puisque nous retrouvons l'opposition entre deux réalités géographiques et culturelles distinctes : celle de la Bretagne côtière et celle de la Bretagne intérieure, où l'élevage de porcs est très diffusé. Salardaine explique :

²⁵ Jean-Luc Nothias, *Peut-on être avalé par les sables mouvants ?*, Le Figaro, 17 octobre 2007. www.lefigaro.fr, le 12 février 2013.

²⁶ Pour un approfondissement nous renvoyons à : Maurice Godelier, *L'idéal et le matériel*, Editions Fayard, Paris, 1984.

²⁷ L'histoire des premiers mytiliculteurs Charentais qui déménagèrent en masse leur activité dans les baies de la Bretagne septentrionale – en commençant un processus de migration interne d'une région à l'autre – sera analysée au cours du Chapitre 10.

« On ne parlait pas d'algue vertes, on parlait d'une surexploitation des porcheries dans le sol. La pollution vient des porcheries, ils veulent pas en entendre parler mais c'est ça... Mais politiquement il faut pas le dire, il faut pas le montrer, mais bon c'est comme ça. Et le problème c'est que il n'y avait assez de terres de drainage, pour reprendre la lisier »²⁸.

Le conflit entre les deux parties – comme s'il s'agissait presque d'un engagement entre la mer et la terre – devient de plus en plus politique au fil du temps, au fur et à mesure que les pêcheurs et les aquaculteurs d'un côté, les paysans et éleveurs de cochons de l'autre, ont de plus en plus de pouvoir économique. L'élevage de cochons, par exemple, devient un véritable lobby, capable de faire pression pour influencer les décisions politiques. Il arrive souvent que quand un phénomène se développe et s'enracine trop, il devienne difficile à gérer. Il s'agit d'un mécanisme déjà analysé en ce qui concerne les problématiques liées à la pêche des palourdes dans la lagune de Venise²⁹.

La chance de la côte de Vivier-sur-Mer tient au fait que le problème des algues vertes s'était déjà posé dans les Côte d'Armor et le Finistère. Ainsi, sur la base de ce qui était en train de se passer chez leurs collègues, les mytiliculteurs de Vivier, organisés en Syndicats et sous la présidence du maire actuel, Gérard Salardaine, ont su s'imposer et trouver un accord avec les paysans. En 1987 les représentants des éleveurs de moules ont remporté une victoire importante, pour eux et pour l'environnement : l'interdiction d'installer des porcheries à moins de dix km de la ligne tracée depuis le chemin de fer côtier, le long de toute la Baie du Mont Saint-Michel :

« Tout d'un coup il y a eu des paysans qui voulaient mettre des porcheries. Et là nous a contré et en 1987, avec le monde agricole, on s'est mis d'accord, pour qu'il n'y a pas d'installations des porcheries, et dans la Baie de Mont Saint Michel, à terre, au niveau de la terre, à dix kilomètres de là, par rapport à la ligne de chemin de fer, il n'y a eu aucune installation de porcheries »³⁰.

²⁸ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

²⁹ Nous renvoyons au Chapitre 5 : 5.2.3.

³⁰ *Ibidem*.

Grâce à la bataille et à la victoire des mytiliculteurs, la baie n'a pas été touchée par le phénomène des marées vertes, ce qui représente un bénéfice pour tout l'écosystème.

8.2 L'homme et la marée

L'élément qui influence le plus le paysage des côtes bretonnes sont ses marées, exceptionnelles pour leur amplitude, qui ont donné sa forme au territoire et qui continuent d'influencer les transformations actuelles du paysage. Pendant des siècles, les populations riveraines ont développé une série d'adaptations aux temps cycliques de la marée, qui rythme de manière inexorable la vie quotidienne et la gestion des espaces naturels de cet écosystème complexe et particulier.

Le mot « marée » a beaucoup de significations et de connotations différentes. L'une est économique : la « marée » fait référence aux produits frais de la pêche, achetés directement chez le « mareyeur », le grossiste, au moment même où ces produits sont débarqués du bateau de pêche pour être envoyés aux différents revendeurs³¹. Par extension, la définition de « marée » est devenue synonyme d'un produit de la mer de grande qualité, représentation très souvent exploitée dans le but de faire de la publicité au poisson et aux fruits de mer.

La marée est aussi associée aux couleurs. Nous avons déjà vu les marées vertes provoquées par la prolifération des algues. Elle est associée à la couleur noire quand elle devient synonyme de pollution d'hydrocarbures et de désastre environnemental : la marée noire. Le terme fut forgé pour la première fois par un journaliste du *Télégramme* de Brest, lorsqu'en 1967 (le 18 mars précisément), le pétrolier Torrey Canyon avait fait naufrage, avec sa charge de pétrole, entre les îles Sorlingues, un archipel anglais situé à l'entrée de la Manche, près des côtes britanniques³². La

³¹ Odile Guérin, *Comprendre les marées*, p. 2, *op cit.*

³² Malheureusement on découvrira que certaines substances chimiques employées pour limiter l'étendue de pétrole étaient toxiques à leur tour, par fois plus que le pétrole même.

quantité de pétrole brut déversée dans la mer a atteint un chiffre compris entre 50.000 et 117.000 tonnes, selon les sources consultées. À cause des mouvements induits par la marée le pétrole fut poussé vers les côtes de la Cornouailles, en Angleterre, et vers les côtes de la Bretagne. Les gens durent alors prendre conscience d'une nouvelle forme de danger environnemental. Après ce premier accident grave, d'autres s'ensuivent et la liste est malheureusement longue³³. En ce qui concerne les côtes de la Bretagne, parmi les événements les plus graves nous rappelons le naufrage, en 1978, du supertanker Amoco Cadiz sur les rochers de Portsall, dans le Finistère, et celui de l'Erika en décembre 1999. Le danger que représentent les naufrages des pétroliers n'est pas totalement écarté même si grâce à la généralisation du système du double réservoir, les navires modernes ne sont plus la cause majeure de la dispersion des tonnes d'hydrocarbures déversés dans la mer à l'échelle de la planète (trois millions de tonnes estimées en 2000). Celle-ci serait désormais plutôt liée à des formes de pollution de type industriel et domestique. Il faut ajouter à tout cela l'habitude déplorable, malheureusement encore diffusée, de nettoyer les cuves des pétroliers en pleine mer, bien que cela soit interdit par des lois et par des accords internationaux. Afin de sauvegarder l'environnement, l'opération de nettoyage des cuves devrait avoir lieu dans les ports de débarquement du pétrole brut, et les eaux de nettoyage devraient être déversées dans des installations spéciales. Mais ces normes sont encore régulièrement bafouées et les contrôles sont loin d'être systématiques³⁴.

Nous retrouvons ensuite des significations plus abstraites, attribuées à la marée. Dans ce cas le mot est associé à tout ce qui représente un phénomène de grande importance et dans la langue parlée quotidiennement il devient synonyme d'une grande quantité d'objets ou de personnes en mouvement, chaque fois que l'on

³³ Bruno Accordi, Elvidio Lupia Palmieri, Maurizio Parotto, *L'inquinamento del mare*, dans *Il globo terrestre e la sua evoluzione*, Zanichelli Editore, Bologna, 1997, p. 360/365.

³⁴ *Ibidem*.

veut souligner l'aspect irrésistible, fort ou impétueux d'un événement : une marée humaine, une marée d'engagements, etc³⁵.

Nous pouvons ajouter les mouvements de marée liés aux sentiments, comme dans le cas du tribut composé par le poète italien Gabriele D'annunzio en souvenir de la mort du compositeur Richard Wagner, qui eut lieu à Venise le 13 février 1883, à Palazzo Ca' Vendramin Calergi. Aujourd'hui cet endroit est le siège vénitien du casino. Ce tribut se trouve sur une pierre tombale de marbre au dessus de la porte d'entrée. Il dit : « Les âmes écoutent le dernier souffle de Riccardo Wagner qui se perpétue comme la marée qui caresse les marbres » / « *L'ultimo spiro di Riccardo Wagner odono le anime perpetuarsi come la marea che lambe i marmi* ».

Qu'est-ce exactement que la marée ? Sa définition, dans *Comprendre les marées* est la suivante : « *Le mouvement périodique de la mer se traduisant par une oscillation verticale du niveau de la mer* »³⁶. Cette oscillation permanente du niveau de l'eau a profondément influencé la vie des populations riveraines. Elle a des répercussions sur la navigation et donc sur les codes qui la régissent mais elle peut aussi être exploitée et faciliter l'appropriation de certaines ressources. En Bretagne par exemple, les habitants des villages situés près des côtes se rendaient sur l'estran à marée basse pour y ramasser les petits crustacés et des mollusques ; cette habitude dont les origines sont lointaines a donné naissance à une tradition de « pêche à pied » Consommé directement ou servant à alimenter un petit marché local, le fruit de cette récolte (généralement associée à d'autres activités) contribuait ainsi à assurer la subsistance de populations parfois très pauvres. L'estran, la partie du rivage qui émerge de manière périodique, est décrit comme « *la bande côtière comprise entre les plus hautes mers et les plus basses mer, alternativement soumise à l'émersion et à l'immersion. Il peut être vaseux, sableux ou rocheux* »³⁷.

³⁵ En réalité même le mot mer par extension est soumis à l'attribution d'une série de significations, qui ont la finalité de souligner les caractéristiques liées à la vastité et à la quantité. Par exemple : une mer de problèmes, une mer de choses à faire, une mer d'argent, etc.

³⁶ Odile Guérin, *Comprendre les marées*, p. 32, *op. cit.*

³⁷ *Ibidem.*

Aujourd'hui la pêche à pied est essentiellement pratiquée pour le plaisir personnel, il peut s'agir soit d'un loisir soit d'un travail d'appoint mais il n'existe quasiment plus de pêcheurs à pieds professionnels³⁸. Ils étaient pourtant nombreux autrefois et il y a quelques décennies encore, il était commun de voir à leur côté des femmes, des enfants et des gens âgés, qui cherchaient parmi les rochers et la vase. Et parmi les espèces qui faisaient l'objet de l'attention de la part des ramasseurs de la Baie de Saint Brieuc, il y avait aussi les moules³⁹.

Ce type de pêche est apparu sur le littoral breton dès l'époque préhistorique. En effet, les premières formes de pêche documentées remontent au Paléolithique, il y a 200.000 ans. Les premiers établissements lacustres apparaissent au Néolithique et les coquillages commencent à être ramassés, parfois employés comme ustensiles. C'est le cas de la coquille des moules qui est utilisée pour gratter les peaux⁴⁰.

Le service des Archives Municipales de Saint-Brieuc a conservé une affiche de la Marine Impériale de 1853 qui fixe les périodes et les horaires durant lesquelles les moules pouvaient être ramassées, tout comme les ustensiles employés, étaient rigoureusement établis par l'administration publique.

³⁸ En 2011 auprès du siège des Affaires Maritimes de Saint Brieuc un seul pêcheur à pied professionnel était inscrit. D'après un entretien avec Yvon Simon, le 22 mai 2011.

³⁹ Pour un approfondissement du thème nous renvoyons à Guy Prigent (sous la direction de), *Pêche à pied et usages de l'estran*, Editions Apogée, Rennes, 1999.

⁴⁰ *Ibidem*.

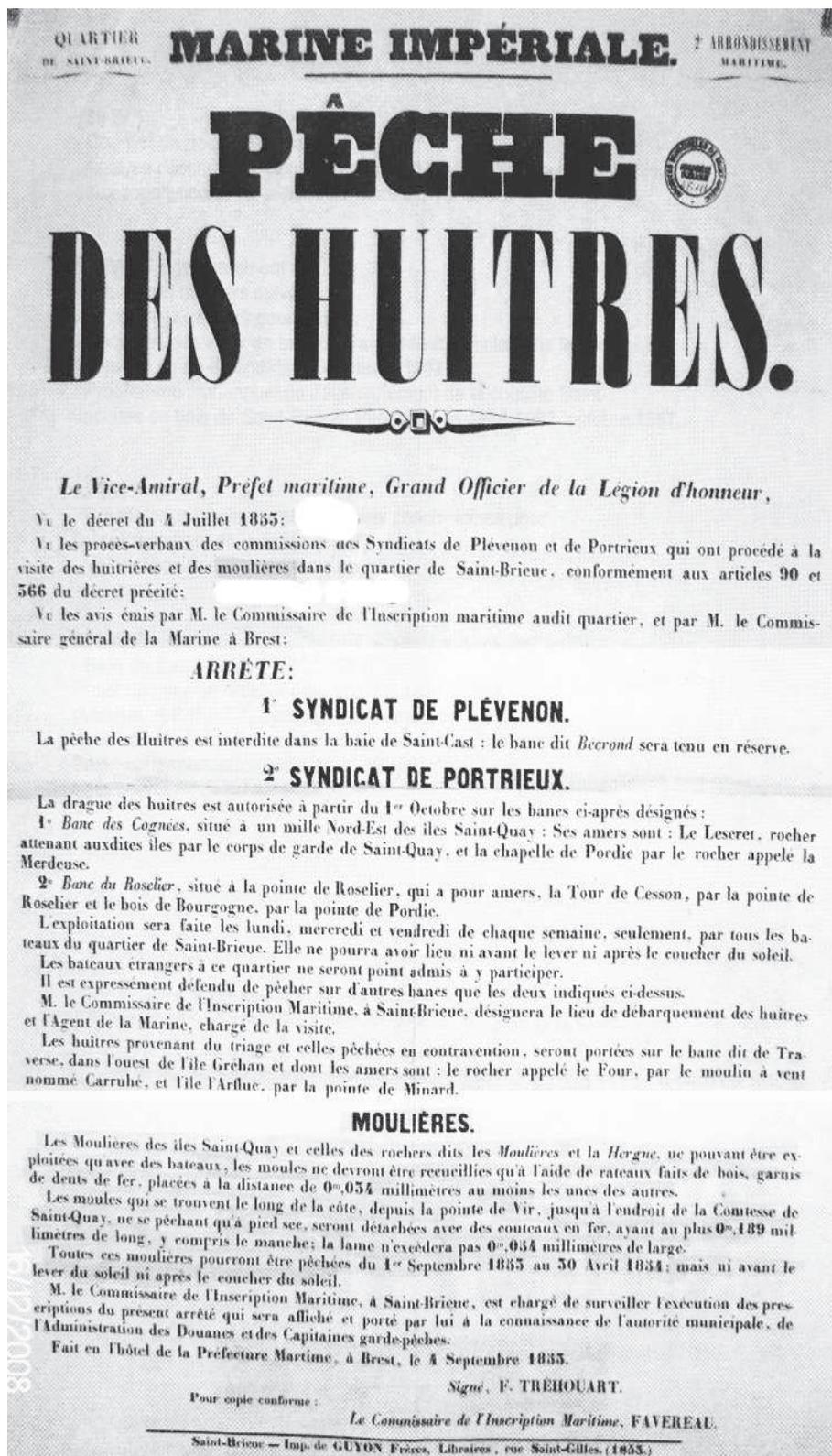


Figure 8. Copie d'une affiche de la marine impériale de 1853 réglementant la pêche aux huîtres et aux moules (Archives Municipales de Saint-Brieuc : cote 2 Fi 171)

Pour en revenir au thème des marées, nous apprenons qu'en Bretagne elles sont de type semi-diurne, c'est-à-dire que deux oscillations complètes de la mer se produisent chaque jour. Haute mer et basse mer alternent avec une périodicité de 12 heures et 25 minutes dans le jour lunaire (24 heures et cinquante minutes). La différence d'altitude entre la pleine mer et la basse mer est appelée marnage (ampleur de la marée). Le phénomène de la marée est principalement dû à l'action gravitationnelle de la Lune et du Soleil sur la Terre et en partie à la force centrifuge liée au mouvement de révolution que le système Terre-Lune réalise autour du barycentre commun. La Lune étant plus proche de la Terre, son influence est nettement supérieure à celle du Soleil (malgré la masse de ce dernier)⁴¹ mais c'est la force centrifuge qui permet d'expliquer pourquoi le phénomène s'observe simultanément de part et d'autre du globe terrestre.

La réalité s'éloigne remarquablement du schéma théorique, le phénomène est beaucoup plus complexe, puisqu'il dépend non seulement de la profondeur et de la forme des plateaux continentaux, mais aussi de la direction et à la configuration de la ligne de côte. À cause de la friction avec le fond marin et de la friction interne des masses d'eau, la pleine mer ne coïncide pas exactement avec le moment où la Lune culmine dans le méridien du lieu considéré. Elle peut se présenter avec un certain retard, qui varie d'un endroit à l'autre et qui est appelé « établissement du port ». La connaissance de ce retard, ainsi que du calcul des horaires des marées est très importante pour les activités du port et pour tous ceux dont les rythmes du travail sont réglés par les marées, comme c'est le cas des éleveurs des moules. Sur la côte nord de la Bretagne, la configuration particulière de la Manche, (qui forme une sorte d'entonnoir et se rétrécit progressivement lorsque l'on va vers l'est), fait que la marée monte (la phase du *flot*) plus rapidement qu'elle ne descend (le *jusant*).

L'ampleur des marées, qui s'élève à 1, 5 m dans le cas de Venise, peut être remarquable à certains endroits de la planète, parmi lesquels la Bretagne. Cela se

⁴¹ Bruno Accordi, Elvidio Lupia Palmieri, Maurizio Parotto, *Il globo terrestre e la sua evoluzione*, pp. 368 e 369, *op. cit.*

vérifie au cas où le mouvement de propagation de la marée, de plus en plus limité par le rétrécissement progressif de la côte et par la diminution de la profondeur est ralenti, et que la masse d'eau est gonflée par compression. Pour ces raisons, sur les côtes de la Bretagne l'amplitude de la marée atteint 13,3 m à Saint-Malo et à 15 m dans la Baie du Mont Saint-Michel⁴².

Au cours de l'année il y a des moments particuliers, très attendus par les amateurs de pêche à pieds comme par les éleveurs de moules sur bouchots, il s'agit des périodes appelées de « vive eau », qui se présentent quand le Soleil, la Lune et la Terre sont alignés entre eux, c'est-à-dire dans les phases de syzygie. Pendant ces phases les actions gravitationnelles s'additionnent et on atteint les niveaux les plus élevés des marées. En revanche, quand les positions du Soleil et de la Lune forment un angle droit avec la Terre, c'est-à-dire des quadratures, les attractions lunisolaires s'annulent partiellement ce qui correspond aux « mortes eaux », c'est-à-dire à des oscillations moins importantes du niveau de la mer.

⁴² *Ibidem*. Parmi les marées majeures nous rappelons qu'en Argentine, dans le Rio Gallegos, le ressaut atteint le 18 m., tandis que dans la Nouvelle Ecosse, dans la Baie de Fundy, on a enregistré la valeur maximale connue, 19,6 m.



Figure 9. Vue de l'estran depuis Le Mont Saint-Michel

En période de vive eau, l'estran est beaucoup plus vaste. Pour les éleveurs de moules il s'agit des seuls moments pendant lesquels on peut aller travailler sur les poteaux les plus éloignés de la côte. Pendant ces marées exceptionnelles, il est possible de marcher très loin vers le large et de ramasser tous les mollusques qui vivent dans une bande bathymétrique que la marée ne découvre pas habituellement. Nous faisons référence, par exemple, aux ormeaux, *Haliotis rubra*. Les calculs demandés pour prévoir avec exactitude les marées sont très compliqués et ils ont été perfectionnés grâce aux études de Newton (1642-1727), focalisées sur la gravitation universelle (théorisée en 1687). La loi sur la gravitation universelle a permis d'établir les bases mathématiques de l'étude du mouvement des corps du système solaire et donc indirectement du calcul des marées⁴³. En 1839, en France, on publie le premier *Annuaire des Marées* et, aujourd'hui, le Service hydrographique et océanographique de la Marine (SHOM) réalise et publie avec un an d'anticipation les prévisions qui concernent les 21 principaux ports français ainsi que les correctifs pour 145 ports

⁴³ Odile Guérin, *Comprendre les marées*, p. 7, *op. cit.*

secondaires (annexes)⁴⁴. Dans ce cas aussi la modernité s'est imposée et les professionnels de la mer peuvent consulter les prévisions des marées dans les journaux locaux, en ligne, ou directement sur le portable grâce à des applications spécifiques utilisées surtout par les mytiliculteurs les plus jeunes. Néanmoins, l'instrument principal reste l'*Almanach des marées* du port de référence : chaque établissement de mytiliculture en possède une copie, souvent agrandie et affichée au mur pour une consultation rapide et aisée.

JUIN L'Ecrevisse	SOLEIL		SAINTS	JOURS	PLEINES MERS						BASSES MERS					
	Lever	Coucher			MATIN			SOIR			MATIN			SOIR		
					Heure	Haut.	Coef.	Heure	Haut.	Coef.	Heure	Haut.	Coef.	Heure	Haut.	Coef.
● NL le ... 1	6 15	22 03	S. Justin	1 Mercredi	7 32	10,35	74	19 47	10,70	76	1 44	2,60	14 02	2,50		
○ PQ le ... 9	6 14	22 04	Ascension	2 Jeudi	8 11	10,55	78	20 24	10,95	80	2 24	2,30	14 41	2,30		
○ PL le ... 15	6 14	22 05	S. Kevin	3 Vendredi	8 48	10,70	81	21 01	11,05	81	3 02	2,10	15 19	2,20		
○ DQ le 23	6 13	22 06	S ^a Clotilde	4 Samedi	9 26	10,75	81	21 39	11,05	80	3 41	2,00	15 58	2,20		
Les jours croissent de 14 mn	6 13	22 07	S. Igor	5 Dimanche	10 06	10,65	79	22 19	10,95	78	4 21	2,05	16 39	2,30		
	6 12	22 08	S. Norbert	6 Lundi	10 48	10,45	76	23 03	10,65	73	5 03	2,20	17 21	2,55		
	6 12	22 08	S. Gilbert	7 Mardi	11 34	10,15	71	23 51	10,30	68	5 47	2,45	18 08	2,90		
	6 12	22 09	S. Médard	8 Mercredi	---	---	---	12 25	9,80	65	6 35	2,80	19 00	3,20		
	6 11	22 09	S ^a Diane	9 Jeudi	0 45	9,95	63	13 23	9,50	61	7 31	3,10	20 01	3,45		
	6 11	22 10	S. Landry	10 Vendredi	1 48	9,70	60	14 31	9,40	60	8 34	3,25	21 10	3,45		
	6 11	22 10	S. Barnabé	11 Samedi	2 58	9,60	61	15 44	9,55	63	9 45	3,25	22 22	3,25		
ATTENTION	6 10	22 11	Pentecôte	12 Dimanche	4 11	9,75	65	16 54	9,90	69	10 56	3,00	23 31	2,65		
Ces horaires de marées tiennent compte du changement d'heure hiver/été :	6 10	22 12	S. Antoine de P.	13 Lundi	5 20	10,10	72	17 57	10,40	76	---	---	12 03	2,65		
	6 10	22 12	S. Elisée	14 Mardi	6 23	10,45	80	18 53	10,85	83	0 34	2,40	13 04	2,30		
	6 10	22 13	S ^a Germaine	15 Mercredi	7 19	10,75	86	19 44	11,15	88	1 32	1,95	13 58	2,05		
	6 10	22 13	S. J.-Fr. Régis	16 Jeudi	8 10	10,95	90	20 30	11,35	91	2 24	1,70	14 47	1,90		
	6 10	22 14	S. Hervé	17 Vendredi	8 56	11,00	90	21 13	11,35	89	3 11	1,60	15 31	1,90		
	6 10	22 14	S. Léonce	18 Samedi	9 38	10,95	88	21 53	11,20	85	3 54	1,60	16 11	2,05		
Dimanche 27 mars (heure d'été)	6 10	22 15	Fête des Pères	19 Dimanche	10 18	10,75	82	22 31	10,90	79	4 34	1,80	16 49	2,30		
Dimanche 30 octobre (heure d'hiver)	6 11	22 15	S. Silvère	20 Lundi	10 55	10,40	75	23 08	10,45	71	5 11	2,15	17 25	2,65		
	6 11	22 15	ETE	21 Mardi	11 31	10,00	66	23 45	9,95	62	5 47	2,55	18 01	3,10		
	6 11	22 15	S. Alban	22 Mercredi	---	---	---	12 07	9,55	57	6 23	3,05	18 38	3,60		
	6 11	22 15	S ^a Audrey	23 Jeudi	0 24	9,40	53	12 48	9,10	48	7 02	3,55	19 21	4,05		
	6 11	22 15	S. Jean-Baptiste	24 Vendredi	1 10	8,95	45	13 38	8,75	42	7 48	3,95	20 15	4,35		
Heures et hauteurs au Légou (bouée), voir page 48 les corrections des marées pour les autres ports des Côtes d'Armor.	6 12	22 15	S. Prosper	25 Samedi	2 08	8,60	40	14 43	8,60	39	8 46	4,20	21 23	4,45		
	6 12	22 15	S. Anthelme	26 Dimanche	3 19	8,50	39	15 55	8,70	41	9 54	4,25	22 33	4,25		
	6 13	22 15	S. Fernand	27 Lundi	4 28	8,70	44	16 59	9,05	47	11 01	4,00	23 35	3,85		
	6 13	22 15	S. Irénée	28 Mardi	5 29	9,10	51	17 54	9,55	56	---	---	12 00	3,60		
	6 14	22 15	SS. Pierre, Paul	29 Mercredi	6 21	9,60	60	18 42	10,10	65	0 29	3,35	12 51	3,15		
	6 14	22 15	S. Martial	30 Jeudi	7 09	10,05	70	19 26	10,55	74	1 17	2,85	13 38	2,75		

Figure 10. Une page d'un Almanach des marées

Les mytiliculteurs du nord de la Bretagne, ne semblent pas avoir développé de véritable méthode pour déterminer les horaires des marées et leur ampleur. Bien évidemment, ils savent que dans leur zone il y a deux marées par jour et que l'influence lunaire joue un rôle, mais ils ne connaissent pas de calculs, même approximatifs, de prévision. Un jeune étudiant du lycée professionnel maritime de Paimpol, qui était en train de réaliser son stage auprès de la société de mytiliculture Le Mée pendant l'été 2011, admettait que tout cela est enseigné dans les écoles mais n'a été capable d'expliquer le fonctionnement des marées. La présence des

⁴⁴ *Ibidem*.

Almanachs fait que les gens s'intéressent au mécanisme et à son étude⁴⁵. Quand nous avons demandé de l'expliquer à un autre mytiliculteur, Jean-Marie Hurtaud, celui-ci s'est exclamé « *Ha là mon Dieu! C'est tellement complexe ça!* »⁴⁶. Il ajoute qu'il y a l'influence de la Lune, la sphéricité de la Terre, ses explications sont très vagues. Ce désintérêt peut sembler contradictoire : ceux dont tout le travail est basé sur le rythme des marées semblent tout ignorer des lois qui règlent leur alternance. En même temps on reconnaît que pour l'élevage des moules il faut absolument connaître les marées : « *C'est comme pour marcher. Vous avez besoin de vos deux jambes. Oui, on ne vit qu'avec les marées. C'est fondamental, oui* »⁴⁷.

Plus que le mécanisme, ce sont les horaires des pleines et basses mers, ainsi que l'amplitude (le coefficient) qui sont ici considérés comme fondamentaux. Il s'agit de connaissances strictement fonctionnalistes, exactement comme celles des éleveurs de moules de l'aire vénitienne. Ce qui est considéré comme essentiel pour la réussite de l'activité est retenu, tandis que le reste est lentement oublié ou ignoré.

Un autre mytiliculteur, Michel Carteron, interrogé sur ce même sujet, ajoute que dans ce métier « *on est tributaire des marées, on a l'Almanach* »⁴⁸. Il confirme donc l'importance des marées et, tout en soulignant qu'il n'y a aucune utilité à s'attarder sur des calculs et des considérations plus complexes. Dans la suite de l'interview il ajoute que la période de temps utile, pendant laquelle on peut rester sur l'estran en un jour donné, dépend de la hauteur de la marée pour ce jour précis et à d'une heure déterminée. Cela correspond environ à 3, 3,5 heures.

Il n'y a qu'en période de « grandes marées » qu'il est possible de travailler sur les bouchots pendant six heures, six heures et demi. Ces marées se présentent à partir du mois de juillet et se poursuivent jusqu'au mois de septembre pour atteindre les plus grandes marées s'observant durant la période de l'équinoxe.

⁴⁵ Tiré du journal de terrain, transcrit le 17 juin 2011.

⁴⁶ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

⁴⁷ *Ibidem*.

⁴⁸ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

Le vent peut également avoir une influence et les mytiliculteurs doivent en tenir compte car il peut avancer ou retarder partiellement les phases de marée. Pour utiliser les mots du mytiliculteur Carteron, l'idée est la suivante:

« *Lorsque les vents viennent de terre, on pourrait dire, croire que la mer va baisser beaucoup plus, c'est l'inverse. Lorsque les vents viennent du large, de haute mer, et bien la mer part beaucoup plus. Parce que on dirait que ça contraire la mer là et la mer va au contraire baisser beaucoup plus, ou ralentir le flux en fonction, donc, de vents. Mais faut qu'il y a beaucoup de vents* »⁴⁹.

La connaissance des marées est essentielle pour les boucholeurs des côtes septentrionales de la Bretagne en raison des dangers auxquels s'exposent ceux qui n'ont pas conscience du phénomène ou qui négligent la vitesse avec laquelle le niveau de la mer peut monter. Les habitants de la côte les comparent à des chevaux au galop.

Les touristes inconscients l'apprennent souvent à leurs dépens, quand ils s'éloignent trop de la côte et se retrouvent soudain entourés d'eau, obligés d'attendre sur un rocher qu'une embarcation de passage les tire d'affaire ou, à défaut, de patienter jusqu'à la marée suivante⁵⁰. L'alternance des marées n'est pas un simple paramètre avec lequel il faudrait composer, c'est un danger réel que les éleveurs craignent et respectent à la fois. Aucun boucholeur ne s'attardera sur les bouchots après l'heure permise, parce qu'il est conscient que la mer a toujours le dernier mot. Le boucholeur F, en effet, dit : « *C'est la mer que nous met debors. On travaille selon les marées* »⁵¹.

Glauco Sanga, dans la présentation du n° 42 de *La Ricerca Folklorica*, écrit :

⁴⁹ *Ibidem*.

⁵⁰ D'après un entretien avec Guillaume Vastra, le 25 septembre 2010. Enregistré dans le journal de terrain.

⁵¹ Interview avec F., mytiliculteur de la Baie de Saint-Brieuc, le 23 juin 2011. Le prénom n'est pas indiqué puisque l'informateur a demandé de rester anonyme.

« Normalement les savoirs naturalistes populaires ne sont pas abstraits, mais sont liés à une forme concrète d'utilisation économique ; cette utilisation passe – complètement ou en partie – par la culture matérielle, et donc à travers les savoirs techniques qui concernent le travail » / « *i saperi naturalistici popolari normalmente non sono astratti, ma sono legati a una qualche forma concreta di utilizzazione economica; questa utilizzazione passa, in tutto o in parte, attraverso la cultura materiale, e quindi attraverso i saperi tecnici riguardanti il lavoro* »⁵².

Cette réflexion nous invite à classer les connaissances naturalistes relatives au phénomène des marées parmi les savoirs qui permettent le développement d'une culture matérielle spécifique au métier de boucholeur.

8.3 Un monde hybride : l'*estran*

L'*estran* que nous avons déjà défini un peu plus haut, désigne la bande côtière que la marée couvre et découvre, la zone de balancement des marées (dans la langue parlée, on emploie plus couramment le mot *grève*. Dans cet espace – à mi-chemin entre la mer et la terre – on trouve un écosystème très riche, constitué par une flore et une faune capables de s'adapter à des conditions qui sont en partie aquatiques et en partie terrestres. Ces particularités fournissent de la nourriture en abondance à d'importantes colonies d'oiseaux qui y trouvent des rochers et des falaises pour s'abriter.

Le mot *estran*, dérivé de l'ancien français, apparaît dans certains documents sous la forme *estrande*, à partir du XII^e siècle ⁵³. Afin de tirer profit de cet environnement particulier, les populations riveraines ont développé des connaissances et des pratiques spécifiques leur permettant de l'exploiter et qui, pour Guy Prigent constituent une véritable « culture du littoral ». Nous lisons en effet dans sa Préface au catalogue d'une exposition sur la pêche à pied, qui avait été proposée en 1999 par le Musée de Saint-Brieuc :

⁵² Glauco Sanga, *Presentazione. Saperi tecnici e naturalistici*, La Ricerca Folklorica, n° 42, octobre 2000, p. 5.

⁵³ Guy Prigent (sous la direction de), *Pêche à pied et usages de l'estran*, Editions Apogée, Rennes, 1999, p. 5.

« La rente halientique est toujours précaire, incertaine, imprévisible et réversible, mais la 'famille littorale' a toujours su tirer parti de son environnement dans un système biocénotique variable, en élaborant au fil de ses diverses expérimentations des savoirs naturalistes et des usages éprouvés, qui constituent une culture littorale »⁵⁴.



Figure 11. Deux pêcheurs à pied (tiré de : *Pêche à pied et usages de l'estran*, di Guy Prigent)

Si nous acceptons les affirmations de Guy Prigent, nous pouvons affirmer que la culture du littoral n'est pas seulement bretonne. Elle appartient à toute l'espèce humaine et apparaît partout où celle-ci a su développer des méthodes adaptées à l'exploitation des espaces côtiers. La soumission aux aléas et la nécessité de développer des savoirs spécifiques rendent cette culture identifiable malgré les différentes formes qu'elle peut assumer, différences qui dépendent des caractéristiques géographiques et environnementales propres à chaque lieu. En Bretagne, par exemple, le phénomène de marée est très marqué et constitue de ce fait une composante essentielle du rapport à la mer. Beaucoup plus atténué, dans d'autres régions comme à Venise, le même phénomène y a aussi son importance mais il est perçu et géré différemment. L'influence de la mer et des espaces côtiers

⁵⁴ Guy Prigent, *Préface*, en *Pêche à pied et usages de l'estran*, p. 3, *op. cit.*

n'est donc pas la même suivant les endroits, ce qui entraîne des différences non négligeables dans les méthodes développées par les populations pour en tirer profit.

L'élevage des moules, fait partie des formes d'exploitation de l'*estran* présentes en Bretagne. La pratique a été introduite récemment grâce au système des bouchots, une méthode née il y a des siècles dans la Baie d'Aiguillon et dont l'origine se confond avec la légende⁵⁵. Elle a été inventée, développée et transformée au fil des siècles à la faveur de migrations et donc de sa confrontation à des conditions géographiques environnementales de plus en plus variées. Sans celles-ci, aujourd'hui, la moule de bouchot n'existerait pas. Pour pouvoir planter des poteaux dans le fond marin, y faire prendre pied les moules, les faire grandir et pour que l'activité soit fructueuse, il est indispensable que la mer se retire suffisamment loin pour que les hommes puissent accéder facilement à ses fonds. Sans ces conditions, les habitants de la Baie d'Aiguillon n'auraient pas pu développer cette méthode d'élevage. Ils auraient dû se tourner vers d'autres techniques ou n'auraient tout simplement jamais eu idée d'élever des moules et auraient alors imaginé d'autres métiers. L'étude des techniques d'élevage des moules et de ses adaptations au milieu géographique où elles se développent nous permet d'affirmer que la culture matérielle humaine est avant tout influencée par le milieu. Nous l'avons vu au cours de la première partie de cette recherche dédiée à la lagune de Venise, où les élevages initiaux, réalisés selon le modèle « tarantino », ont été modifiés en quelques années afin de les adapter à d'autres conditions environnementales et afin de rendre le travail à la fois plus confortable et plus rémunérateur. On retrouve le même mécanisme d'adaptation à l'environnement chez les mytiliculteurs du Poitou-Charentes, lorsque ceux-ci ont déménagé dans le nord de la Bretagne à la recherche de nouveaux sites d'élevage⁵⁶. L'amplitude des marées a été un critère déterminant dans le choix des nouveaux lieux d'implantation. Sans ces dernières il n'aurait pas été possible d'accéder à l'*estran* avec les moyens et les techniques alors connus.

⁵⁵ L'origine historique de l'élevage des moules sur bouchots sera traitée plus loin, tout comme la création des nouveaux élevages dans la Bretagne septentrionale. Nous renvoyons au Chapitre 10.

⁵⁶ Ce sujet aussi sera traité dans les prochains chapitres.

L'*estran* est un lieu dont la définition est difficile, où la mer et la terre se pénètrent et se fondent, se transformant l'une l'autre dans un cycle perpétuel. Au Moyen Âge, il était interprété comme étant le souffle de la Terre. Cette ambiguïté géographique fait de ce territoire une entité hybride et indéfinie, en évolution perpétuelle à cause de l'action des marées et des courants qui en modifient périodiquement le fond et qui le redessinent. Ses limites sont toujours mouvantes puisque la mer recouvre et découvre plus ou moins une partie de son fond selon l'ampleur de la marée. Un territoire indéfini, qui peut être ami, quand on le connaît bien, mais qui peut aussi devenir un ennemi dangereux si on ne le connaît pas. Les habitants des côtes soumises au phénomène des marées ne semblent pas percevoir l'*estran* comme un espace dangereux, contrairement à la mer ; il est perçu comme un lieu de fréquentation habituelle, accessible à tous les membres de la communauté. Or, Comme nous l'avons déjà vu pour la lagune de Venise, la fréquentation habituelle d'un espace l'insère automatiquement dans une dimension domestique, connue et sûre.

Pour les habitants du littoral breton, connaître l'*estran*, ou la *grève*, implique la possibilité de ramasser des crustacés et des mollusques grâce à la pêche à pied ; cela signifie aussi entrer et sortir avec sûreté avec les bateaux, éviter les zones de sables mouvants présentes dans la Baie de Saint-Brieuc, mais surtout dans la Baie du Mont Saint-Michel ; installer des pièges pour la capture du poisson. Malgré l'indécision de ce territoire, à mi-chemin entre la terre émergée et la terre submergée, et malgré les difficultés que cet effort représentait, dans le passé, on a cherché à le délimiter en définissant notamment des droits d'usage. Le premier exemple de réglementation relative à l'*estran* remonte au seizième siècle avec l'Ordonnance de Moulins, datée du mois de février 1566, qui l'avait intégré au Domaine Maritime de la Couronne. Comme le signale l'anthropologue Pascale Legué Dupont, cette ordonnance représente un changement significatif, puisqu'elle affirme la liberté d'exercer la

pêche et elle interdit « *aux seigneurs des fiefs voisins de la mer et a tous autres lever aucune droit en denier ou en espèce sur les parcs et pêcheries ou sur les pêches qui se font en mer* »⁵⁷.

En août 1681 ce droit est réaffirmé par une ordonnance de Colbert, dans laquelle on donne aussi une première délimitation de l'espace. Legué Dupont relate, en effet, que l'*estran* est défini comme étant « *tout ce que la mer couvre et découvre pendant les nouvelles et pleines lunes et jusqu'où le plus grand flot de mars peut s'entendre sur les grèves* »⁵⁸.

Plus tard, par un nouveau décret en date du 9 janvier 1853 l'*estran* s'est vu transférer du domaine de la Couronne au Domaine Public Maritime. Dans l'article 2, on affirme qu'aucun type d'établissement de pêche ne pourra être installé sans une autorisation ministérielle et qu'un règlement public établira les formes et les modalités de délivrance – et de révocation – des concessions. Il n'y a encore aucune mention d'une forme de redevance des espaces des concessions, qui n'a été introduite qu'en 1872. Legué Dupont relate, encore une fois :

« *Aucun établissement de pêcherie de quelque nature qu'il soit, aucun parc soit à huîtres, soit à moules, aucun dépôt de coquillages ne peuvent être formés sur le rivage de la mer, le long des côtes, ni dans les parties des fleuves, rivières, étangs, canaux où les eaux sont salées, sans autorisation spéciale délivrée par le ministre de la Marine* »⁵⁹.

Avant le XVI^e siècle, les élevages sur bouchots, seulement présents dans la Baie d'Aiguillon à l'époque, étaient la propriété des seigneurs locaux, appelés « seigneurs de la vase molle ». Ils donnaient le droit d'usage de ce territoire et, en échange, recevaient une rémunération sous forme de quantités déterminées de poisson ou de moules (on parlait de *lavées de moule*, une lavée correspondant à 15 kilos)⁶⁰.

⁵⁷ Pascale Legué Dupont, *La moisson des marins-paysans*, Editions de la Maison des sciences de l'homme – Institut National de la Recherche Agronomique, Paris, 2004, p. 22.

⁵⁸ *Ibidem*.

⁵⁹ *Ibidem*.

⁶⁰ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules. Ou 10 siècles de mytiliculture*, Musée d'Esnandes, 2004, p. 27.

Jusqu'au XIX^e siècle les règlements qui concernaient l'*estran* étaient très généraux et il était difficile de les faire appliquer. Les appropriations incontrôlées étaient donc communes. En fait, tout le monde était libre de choisir le lieu qu'il préférait et les dimensions qui lui convenaient le mieux. Malgré cela, au cours de la deuxième moitié du XIX^e siècle, l'Administration de la Marine et des Ponts et Chaussées est parvenue à imposer des alignements de bouchots en forme de files droites et parallèles entre elles. Cette intervention a entraîné l'abandon de la forme traditionnelle en « V » des élevages initiaux⁶¹. Le choix fut dicté par la nécessité de lutter contre le problème de l'envasement de la baie, qui est toujours d'actualité.

Toujours au XIX^e siècle, afin de réglementer les activités du littoral, l'Administration de la Marine a aussi cherché à faire entrer dans l'Inscription Maritime tous ceux qui tiraient leur subsistance des activités pratiquées sur l'*estran*, dont faisait partie la catégorie des boucholeurs. Cette disposition n'a pas été bien accueillie par les habitants et, en 1844 le maire d'Esnandes a adressé une première lettre de protestation aux autorités maritime, témoignage des conflits qui opposaient ouvertement les habitants à l'administration publique et qui se sont prolongés jusqu'à la fin du siècle. Les habitants de la côte n'acceptaient pas que la Marine entende imposer une sorte de tutelle sur un territoire qu'ils avaient toujours considéré comme le leur⁶². Cette mentalité rappelle en partie celle des pêcheurs. Comme l'explique l'anthropologue Mondardini Morelli, dans l'univers de la pêche, le droit d'accès privilégié n'existe pas mais il y a une sorte de droit d'usage, communément accepté, qui fait que le premier arrivé détient le droit d'exploitation d'une aire déterminée⁶³. C'est donc sous l'effet de ce mécanisme mental que les habitants de la Baie d'Aiguillon de l'époque revendiquaient des droits d'usage sur des espaces qu'ils fréquentaient et exploitaient depuis des générations.

Afin de pousser les habitants des côtes à s'inscrire sur les registres, en 1873 l'Administration Maritimes est allée jusqu'à dispenser tous les Inscrits Maritimes de

⁶¹ *Ibidem*.

⁶² Pascale Legué Dupont, *La moisson des marins-paysans*, p. 22, *op. cit.*

⁶³ Gabriella Mondardini Morelli, *Saperi e cattura nella pesca. L'accesso al territorio del mare nel Golfo dell'Asinara*, dans *La cultura del mare*, "la Ricerca folklorica", n° 21, avril 1990, p. 48.

la redevance de concession domaniale – instituée entre temps – et à leur faciliter l'accès aux concessions mytilicoles et ostréicoles. Cette fois-ci, la mesure a remporté l'adhésion populaire : attirés par la possibilité d'obtenir des avantages personnels, beaucoup de ceux qui avaient l'habitude de tirer profit des ressources de l'*l'estran* ont accepté de se faire enregistrer⁶⁴. Toujours dans le but de réglementer les activités de l'*l'estran* et de ceux qu'y travaillaient, en 1890, furent autorisées onze nouvelles lignes de bouchots au sud d'Esnandes. Ces concessions étaient destinées à être divisées entre les jeunes habitant les environs qui avaient terminé leur service militaire, pourvu qu'ils soient inscrits sur les registres de l'Administration Maritime. Cette pratique s'est maintenue pendant plusieurs décennies, jusqu'aux lendemains de la deuxième guerre mondiale, et beaucoup de gens âgés en gardent le souvenir. C'est le cas de Jean Audineau, maire d'Esnandes de 1959 à 1989 et ex mytiliculteurs. Il explique :

« Il y avait une habitude aussi, vous êtes inscrit maritime, vous partez faire le service militaire obligatoire et vous allez dans la Marine faire votre service militaire. Quand vous reveniez, vous étiez de la profession quoi, on va vous donner cinquante mètres de concession des bouchots. La rangée de pieux ça fait cinquante mètres. Mais qu'est-ce que c'est cinquante mètres ? Que voulez-vous qu'il fasse ? C'était son ancien patron qui bénéficiait des cinquante mètres de concession »⁶⁵.

Comme nous pouvons le comprendre en lisant cet extrait, 50 m de concession n'étaient pas suffisants pour entretenir une famille. Après quelques années ces petites concessions étaient vendues à d'autres propriétaires, avec pour résultat une dispersion spatiale des concessions. En même temps, cette pratique d'étendre de plus en plus l'espace dédié à l'élevage a posé les fondements d'une surexploitation de la baie qui, à la fin des années 1950, a favorisé l'émergence de graves problèmes

⁶⁴ Tous ceux qui sont enregistrés dans les registres de l'Administration des Affaires Maritimes sont définis Inscrits Maritimes.

⁶⁵ Interview avec Jean Audineau, le 4 août 2012. Audineau est un ex maire et un ex boucholeur d'Esnandes, village de la baie d'Aiguillon. À l'époque de l'interview il avait 89 ans.

liés au parasite *Mytilicola intestinalis*⁶⁶ et dont nous parlerons dans les prochains chapitres. Dans les années où l'on ne craignait pas encore les épisodes de grandes mortalités ne sont apparus que plus tard, les propriétaires des bouchots étaient très heureux d'embaucher ces jeunes travailleurs parce que les bouchots qu'on recevait en concession étaient situés beaucoup plus au large que les installations communes, là où grâce à la force des courants les moules grandissaient beaucoup mieux. L'arrivée de la *Mytilicola*, marqua involontairement le commencement d'une nouvelle phase de la mytiliculture. Beaucoup des modalités d'élevage employées dans la Baie d'Aiguillon durent être revues, et, en même temps la mytiliculture sur bouchots sortit de son berceau d'origine pour faire son apparition sur les côtes septentrionales de la Bretagne⁶⁷.

8.4 L'anthropisation de l'*estran* et les méthodes d'orientation

Dans la première partie de cette recherche, nous avons vu que la lagune de Venise était perçue par ses utilisateurs (pêcheurs, ramasseurs de coquillages et mytiliculteurs) comme un espace protégé et opposé à la mer, laquelle, à l'inverse, représentait l'espace du danger. Beaucoup d'informateurs comparent même cette lagune à une campagne fertile et, avec l'introduction de l'élevage des moules, on voit s'enclencher un processus qui, en quelques années a parsemé l'espace de cabanes sur pilotis, les *cašoni*, et des structures fixes des installations d'élevage. Ce territoire hybride, placé entre la mer et la terre, s'est ainsi transformé en un espace domestique fréquenté quotidiennement et quand on en a besoin.

L'exemple de la Bretagne permet de repérer des points communs avec l'exemple précédemment analysé. Comme la lagune, l'*estran* est un territoire hybride, un milieu intermédiaire entre la terre et la mer. Un territoire où même les limites sont changeantes, réglées par le même élément qui le caractérise, c'est-à-dire

⁶⁶ La *Mytilicola intestinalis* est un petit crustacé copéode qui parasite les moules. Chez l'homme il ne provoque aucun souci, puisqu'il s'agit d'une maladie exclusive des bivalves. Il ralentit leur croissance jusqu'à la bloquer totalement. Cela détermine la mort de l'individu infecté.

⁶⁷ Nous renvoyons au Chapitre 10.

l'eau. En même temps cette indécision entre la terre émergée et la terre submergée a permis le développement d'une culture spécifique adaptée à la gestion de ses ressources. Dans la lagune de Venise aussi l'aspect du territoire change selon la phase de la marée, qui découvre périodiquement des nouvelles terres. Ces deux environnements ont aussi en commun d'avoir eu une influence notable sur le destin de leurs habitants, puisqu'ils ont développé une culture particulière relative à la gestion des ressources présentes. Le processus a été observé en Bretagne quand la fréquentation habituelle du littoral a amené les populations riveraines à développer une culture spécifique et à passer des différentes techniques de pêche à pied que nous avons déjà mentionné, à la réalisation de pièges pour le poisson (comme les pêcheries en bois) jusqu'à des formes d'élevage de mollusques parmi lesquelles se distingue l'élevage des moules sur bouchots. Dans toute l'Europe, on trouve des témoignages de l'existence ancienne de structures destinées à la capture du poisson, assez semblables aux pêcheries dont nous venons de parler. Elles étaient construites en pierre ou en bois ou avec des pieux et des filets. Celles de la Baie du Mont Saint-Michel sont très particulières. Elles sont constituées par deux structures en bois, qui mesurent 250 m de longueur et entre 1 et 3 m d'hauteur. Elles sont placées le long de la côte et elles se réduisent au fur et à mesure que l'on va vers le large. Ainsi, elles dessinent une sorte de lettre « V ». La structure est construite avec des pieux de chêne rouvre entrelacés de branches de bouleau. Dans la partie terminale, on plaçait une nasse de branches tressées, là où aujourd'hui on utilise plutôt des filets. Quand la mer se retire, le poisson nage vers le large à la recherche d'eaux plus profondes et il reste emprisonné dans la structure où les pêcheurs n'ont plus qu'à le récupérer⁶⁸.

⁶⁸ Les pêcheries de la Baie du Mont Saint-Michel possèdent la caractéristique de recevoir un nombre propre distinctif et elles sont reconnues comme étant une propriété privée du Domaine Public Maritime. En effet elles sont héritées de père en fils ou cédées comme un bien immobilier avec un acte notarial régulier. Aujourd'hui les pêcheries sont presque abandonnées à cause du rendement réduit qu'elles permettent. Informations tirées d'une visite à la Maison de la Baie en juillet 2012.



Figure 12. Une vieille image de *pêcherie* dans la Baie du Mont Saint-Michel

Un système similaire pour capturer le poisson était employé dans le passé par les mytiliculteurs de la Baie d'Aiguillon. Ils plaçaient aussi les bouchots de façon à former un « V » et, à l'extrémité, ils ajoutaient une sorte de panier ou un filet pour capturer le poisson. Ces méthodes rappellent les traditionnelles *serraglie*⁶⁹ de la lagune de Venise, qui font partie des inventions permettant la capture du poisson basées sur l'alternance des flux de la marée.

Les bouchots sont installés le long de l'*estran* et attirent l'attention pour leur grande extension. Quand la mer descend, elle révèle un monde encore caché quelques instants auparavant: une longue série de poteaux qui courent à perte de vue, sur des kilomètres et des kilomètres, et qui semblent jaillir du fond de la mer, bien ordonnés en de longues rangées parallèles. Il suffit de penser que dans la Baie du Mont Saint-Michel les files de bouchots s'étendent sur 271 km le long de l'*estran*, pour un nombre de poteaux atteignant les 200.000. Ils représentent 20% du total de la production française, avec des valeurs comprises entre 12.000 et 14.000 tonnes de moules par an⁷⁰. Dans la Baie de Saint-Brieuc, les bouchots s'étendent sur 110 km, ce qui représente 10% de la production nationale, soit 4.500 tonnes par an (données de 2011)⁷¹.

⁶⁹ Nous renvoyons au Chapitre 1, paragraphe 3.

⁷⁰ Tiré du site : www.alimentation.gouv.fr, le 28 février 2012.

⁷¹ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012.



Figure 13. Une vue panoramique des bouyots à Jospinet (Planguenoual)



Figure 14. Le travail sur les bouyots

Dans des aires vastes et uniformes, fractionnées entre elles en différentes concessions, il est nécessaire d'apprendre à s'orienter et à identifier ses propres bouyots. Dans le monde des gens de mer, parmi les premiers problèmes des

pêcheurs il y a précisément celui de trouver (et souvent de retrouver), les lieux de pêche. L'anthropologue Mondardini Morelli remarque:

« Il faut considérer, avant tout, les contraintes écologiques qui concernent la particularité du milieu marin par rapport à celui de la terre : sur la particularité de la mer, à cause de la fluidité et de l'uniformité de l'eau, il est impossible de trouver des points de repère, en outre la mobilité et l'invisibilité des proies font que la capture est difficile. Pour faire face à ces contraintes les pêcheurs se sont fondés sur le système d'orientation traditionnel, basé sur la recherche de points de repère, et sur une connaissance très précise des habitudes de la proie » / « *Bisogna considerare, in primo luogo, le costrizioni ecologiche che riguardano la peculiarità dell'ambiente marino rispetto a quello della terra: sulla peculiarità del mare, a causa della fluidità e dell'uniformità dell'acqua, è impossibile trovare punti di riferimento, inoltre la mobilità e l'invisibilità della preda rendono difficile la cattura. A queste costrizioni i pescatori hanno risposto tradizionalmente orientandosi con punti di riferimento a terra e con una conoscenza accuratissima delle abitudini della preda* »⁷².

La nécessité de s'appuyer sur des points de repères visuels pour s'orienter est commune aux pêcheurs et aux mytiliculteurs qui travaillent dans les parcs à bouchots. Eux aussi ont élaboré des mécanismes pour s'orienter entre les pieux à marée basse. Il s'agit souvent de savoirs difficiles à expliquer et à verbaliser, rapprochant l'élevage sur bouchot de la majorité des métiers artisanaux. Les recherches de l'anthropologue Giulio Angioni fournissent de nombreux éléments de comparaison ⁷³. Pour les mytiliculteurs, interrogés sur les techniques d'identification des différentes files de bouchots, il est difficile d'expliquer ces mécanismes. Le boucholeur Jean-Marie répond de la manière suivante :

« *Comment nous faisons pour le repérer ? Vous imaginez que c'est la même chose, mais chacun reconnaît son travail. C'est professionnel* »⁷⁴.

La difficulté de verbalisation est due en partie au fait qu'il n'existe pas d'explication univoque, puisqu'il s'agit d'une série de facteurs qui, comme dans la composition d'une mosaïque, rendent possible la construction d'une carte mentale

⁷² Mondardini Morelli Gabriella, *Saperi e cattura nella pesca. L'accesso al territorio del mare nel Golfo dell'Asinara*, p. 43, *op.cit.*

⁷³ Nous renvoyons au Chapitre 2, paragraphe 4.

⁷⁴ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012.

des lieux. En outre, chaque éleveur a développé des variantes et des méthodes personnelles, exactement comme chez les pêcheurs. Parmi les éléments observés au cours de la recherche de terrain, nous avons remarqué la présence de deux éléments combinés entre eux : le temps du parcours et la direction. La direction est souvent calculée grâce à des points de repère visuel, sur la côte, par exemple le sommet d'une colline, qui est croisé avec un autre point de repère, toujours visuel, sur l'*estran*, comme par exemple un groupe de rochers, un phare ou un feu de signalisation etc. Ainsi, suivant la direction d'un point de repère terrestre déterminé, il est plus ou moins simple de calculer que, une fois dépassé le deuxième point de repère dans la mer après un certain nombre de minutes de marche, on est arrivé dans la zone désirée.

Dans l'article déjà cité de Mondardini Morelli, nous apprenons qu'un système d'orientation basé sur le relèvement d'un point de repère terrestre était employé par les pêcheurs du Golfe de l'Asinara, en Sardaigne, quand ils allaient pêcher le long de la côte. Les points de repère visuels considérés par les pêcheurs et les éleveurs sont souvent placés en haut, comme les sommets des collines, les sommets des clochers, les lumières des phares, puisqu'ils sont facilement visibles même depuis des grandes distances et avec des conditions de visibilité réduite.

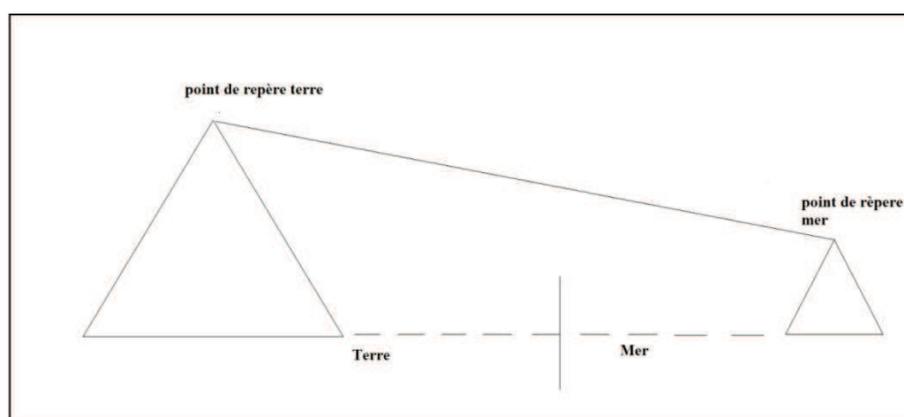


Figure 15: Méthode d'orientation avec deux points de repère

Pendant l'excursion sur les bouchots de Bon Abri, dans la Baie de Saint-Brieuc, Jean-Marie explique:

« Chacun sait exactement ce qu'il a fait, parce que c'est un travail personnel, donc on sait par exemple, en face de la tour là-bas, nous on sait qu'on a, par exemple, vingt-quatre branches, vingt-quatre bouchots, et donc on y va tout de suite. Ensuite là-bas en face du petit rocher, c'est des points de repère [...] Remarquez, un agriculteur dans les champs, c'est pareil. Qu'est-ce qui ressemble plus à un champ qu'un autre champ ? »⁷⁵.

Il est intéressant de constater comment ce mytiliculteur choisit de comparer l'*estran* avec ses étendues de bouchots à des champs labourés où, selon son avis, on rencontrerait les mêmes difficultés. Cela sous-entend que le milieu où ils travaillent est absolument normal et familier. Cela rappelle en partie l'affirmation du pêcheur et ex-mytiliculteur de Chioggia, Mario, qui comparait la lagune à une campagne⁷⁶.

En ce qui concerne les méthodes utilisées par les pêcheurs, celle basée sur les points de repère terrestres est certainement la plus simple puisque beaucoup de facteurs jouent un rôle déterminant dans les formes les plus complexes : le vent, les courants, la profondeur, etc⁷⁷.

Apprendre à s'orienter demande du temps et de la pratique. Il arrive parfois que les travailleurs les plus jeunes, souvent embauchés pendant la saison estivale, se trompent et se rendent travailler dans les bouchots d'un voisin, ou, plus rarement, dans un endroit tout à fait différent. Si l'on s'aperçoit de cette erreur, on contacte le collègue et on lui explique la situation tout en cherchant un accord satisfaisant pour les deux parties. Dans le cas où les garçons auraient « pêché » des moules, on permet à celui qui a été victime de l'accident de choisir s'il veut être remboursé en argent ou s'il préfère qu'on lui rend une quantité de moules équivalente à celle ramassée⁷⁸.

Nous avons employé le verbe « pêcher » puisqu'il s'agit de celui qui est communément utilisé par les mytiliculteurs, qui ne font jamais référence à la récolte. Comme nous le verrons dans la suite de cette recherche, les éleveurs de moules de la Bretagne ne se considèrent pas comme des pêcheurs, même si la phase de la récolte

⁷⁵ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012.

⁷⁶ Nous renvoyons au Chapitre 1, paragraphe 6.

⁷⁷ Nous avons choisi de ne pas approfondir ce sujet intéressant puisqu'il s'éloignerait trop du thème central de la recherche.

⁷⁸ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012.

des mollusques est reconnue comme une forme de pêche, qu'elle soit faite à la main, comme autrefois, ou à l'aide d'instruments modernes et rapides comme les *pêcheuses*.

Afin de faciliter l'identification des limites entre une concession et une autre, on peut placer un poteau appelé *balise*, plus haut des autres, dans la partie la plus au large de la concession. Cette habitude qui n'est pas suivie par tous les mytiliculteurs a été importée depuis la Baie d'Aiguillon tout comme l'ensemble des techniques de la mytiliculture. A l'origine, La *balise* avait pour fonction de signaler aux embarcations et aux pêcheurs la position des pieux, pour qu'ils ne passent pas dessus pendant la marée haute, c'est-à-dire quand ceux-ci sont invisibles à cause de l'eau qui les recouvre.

8.5 Les concessions pour la mytiliculture

L'habitude de donner aux ex-militaires 50 m de concession de bouchots a été abandonnée depuis des décennies ; les espaces utiles sont épuisés le long de toutes les baies et même les modalités pour obtenir une concession ont changé.

Avant de voir comment on obtient une concession domaniale, intéressons-nous à ce qui différencie les pêcheurs des éleveurs de moules. Comme l'explique l'anthropologue Alette Geistdoerfer, dans la pratique de la pêche, il n'est pas possible de devenir propriétaires de territoires et encore moins d'en accumuler, comme cela a lieu sur terre⁷⁹. Pour ce qui est du mytiliculteur, il peut devenir locataire d'un espace dont le propriétaire est l'Etat. Dans l'élevage des moules, mais aussi des huîtres, nous ne sommes donc pas en présence d'un droit d'usage acquis à force de pratique, mais d'un droit qui est juridiquement conféré par l'État à des personnes qui en font la demande et qui détiennent des qualités spécifiques. Parmi celles-ci on compte aujourd'hui la nécessité d'avoir obtenu un titre de formation professionnelle. Les titres reconnus sont : BTA (Brevet de Technicien Agricole)

⁷⁹ Alette Geistdoerfer, *Funzioni specifiche delle tecniche di pesca in una produzione alieutica*, dans G. Mondardini Morelli (éd), *La cultura del mare*, "la Ricerca folklorica", n° 21, aprile 1990, p. 95.

option « aquaculture », ou un BEP (Brevet d'Études Professionnelles) ou un CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) de conchyliculteur. Si une personne peut démontrer une expérience d'au moins trois ans dans le domaine de l'aquaculture marine ou dans le domaine de la pêche elle peut tout de même présenter une demande de concession, mais elle doit alors suivre un cours de formation en cultures marines, intitulé « stage de formation concessionnaire ». Il s'agit d'un cours de 240 heures, dispensé par toutes les Écoles de formation maritime et aquacole⁸⁰.

Dans le cas spécifique des bouchots il est désormais impossible d'obtenir une nouvelle concession, puisque, en France, tous les espaces adaptés sont déjà occupés. La procédure décrite ne peut en réalité s'appliquer, que lorsque l'on désire lancer un élevage de type « sur filière » (que nous analyserons en détail dans les prochains chapitres). En effet, la seule manière d'acquérir un élevage de moules sur bouchots aujourd'hui est de le recevoir en héritage ou de l'acheter. À ce propos, l'éleveur de la Baie de Saint-Brieuc, Denis Desbois, explique :

« C'est très difficile, parce que c'est souvent de père en fils, après si un entreprise arrête, là si on a les diplômes nécessaires on peut racheter, mais en général les autres entreprises reprennent l'entreprise qui ferme. Donc c'est très dur venant de l'extérieur de s'installer maintenant, parce que tout est bien en place et on peut pas agrandir, donc c'est beaucoup plus difficile »⁸¹.

Dans le cas d'une filière ou dans l'éventualité où des nouveaux espaces d'*estran* seraient déclarés adaptés, il faut avant tout remplir un dossier technique à joindre à la demande de concession. Dans son étude réalisée pour l'Ifremer, *Les filières pour l'élevage des moules*, Xavier Bompais explique de manière claire et synthétique que :

« A partir de là les Affaires Maritimes effectuent une enquête administrative (un mois) et une enquête d'utilité publique. Ensuite, la commission des Cultures marines se réunit pour émettre un avis destiné au commissaire de la République. C'est lui qui, en dernier lieu, autorise ou non l'exploitation envisagée. Comptez environ six mois à un an entre le dépôt du dossier et l'attribution de la concession »⁸².

⁸⁰ Xavier Bompais, *Les filières pour l'élevage des moules : guide pratique*, IFREMER – Centre de Brest, 1991, p. 41.

⁸¹ Interview avec le boucholeur Denis Desbois de Jospinet, le 16 juin 2011.

⁸² Xavier Bompais, *Les filières pour l'élevage des moules*, p. 41, *op. cit.*

Souvenons-nous du cas du mytiliculteur de l'île de Pellestrina, Giannino Dato, qui a attendu presque quatre ans avant que ne lui soit assignée une concession pour l'élevage off-shore— En France, les lourdeurs bureaucratiques sont moins pesantes, les temps d'attente sont beaucoup plus brefs et la procédure est moins confuse, puisqu'il n'y a pas un nombre exagéré de renvois à des institutions différentes. De plus, contrairement à ce qui se passe en Italie, où les travailleurs se plaignent de ne pas recevoir une préparation théorique adaptée, en France, dans le cas d'un élevage sur filière, avant de lancer l'installation, l'aspirant mytiliculteur a l'obligation de suivre un stage de préparation⁸³. Aujourd'hui les concessions pour la mytiliculture (et la conchyliculture en général), sont réglées par la loi n° 97-1051 du 18 janvier 1997 pour la pêche et les cultures maritimes, qui confirme la nature agricole des cultures marines, et par la loi n°99-574 du 9 juillet 1999, qui étend la loi pour l'orientation agricole aux cultures marines. Une étude de la Direction Départementale des Affaires Maritimes des Côtes d'Armor spécifie qu'un Contrat d'Exploitation Agricole, abrégé en CTE, est « *un accord de volontés entre un conchyliculteur et l'Etat, représenté par le Préfet, autour d'obligations réciproques* »⁸⁴.

La décision de classer les activités d'aquaculture comme CTE repose sur le fait que les activités d'élevage des mollusques sont en même temps des activités terrestres et maritimes, et qu'elles nécessitent donc d'une approche globale au niveau économique et environnemental.

Puisque les sites actuellement adaptés à l'installation de la mytiliculture sur bouchots sont tous occupés, la cession des entreprises a lieu soit par voie d'héritage, ce qui représente la procédure la plus fréquente, soit quand un concessionnaire décide de vendre pour une raison quelconque. Au cas où un mytiliculteur sans successeurs dans l'activité décide de céder l'entreprise, les prix sont très élevés et, généralement, seuls des groupe de mytiliculteurs réunis en consortium sont en

⁸³ *Ibidem*.

⁸⁴ Direction Départementale des Affaires Maritimes des Côtes d'Armor, Saint-Brieuc, *Monographie des cultures marines du département des Côtes d'Armor*, Saint Brieuc, 2000.

mesure de faire cet investissement. Il est également possible de céder des parties individuelles, des files de pieux, aux gens intéressés⁸⁵.

Pour présenter un exemple concret, dans la Baie de Saint-Brieuc, l'une des dernières cessions d'entreprise a eu lieu en 2010, et le marché a été conclu pour 800.000 euros. Les bouchots s'étendaient sur une surface de 7 km². Les coûts de la Baie du Mont Saint-Michel, beaucoup plus renommée, sont plus élevés encore et, en 2011 une concession a vendue pour 7.000.000 euros. La vente comprenait aussi les hangars, les équipements et les embarcations. Dans ce cas, étant donné les coûts élevés, c'est un groupe d'éleveurs réunis en consortium qui a succédé à la société d'origine. Les concessions n'ont pas toujours atteint de telles sommes. Les prix ont augmenté de manière considérable avec la raréfaction des sites disponibles et surtout à partir du moment où la mytiliculture, grâce à l'automatisation, est devenue un travail beaucoup moins fatigant et beaucoup plus rentable qu'autrefois. Nous remarquons quand même que les prix varient en fonction de la localisation des pieux, puisque leur rendement n'est pas toujours le même. La croissance des moules, dépend en effet de la force du courant, qui influence l'apport de plancton. Il va de soi que là où la croissance est meilleure et plus rapide, les files de bouchots atteignent des valeurs considérables en cas de vente. Jean-Marie, notre informateur, raconte qu'il a acheté ses pieux il y a cinquante ans à un collègue de la Baie qui est mort peu après, victime de l'alcoolisme. Il ajoute qu'il les avait obtenus pour une bouchée de pain:

*« Alors c'était vraiment pas cher du tout! Et là maintenant la même longueur ça vaut à peu près cent cinquante mille euros. Donc ça a augmenté considérablement quoi »*⁸⁶.

Cette situation a pour conséquence une fragmentation des espaces d'élevages. Dans un site mytilicole une entreprise peut travailler sur les bouchots qui se trouvent en quatre ou cinq localités différentes, séparées les unes des autres. En

⁸⁵ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

⁸⁶ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012.

outre aucun changement, vente ou achat de bouchots, n'est permis par la loi tant que dix ans ne se sont pas écoulés après la délivrance d'une concession. Si l'occasion se présente, l'assignation d'une concession est effectuée sur la base d'un classement basé sur l'attribution d'un nombre de points, qui tient compte des titres professionnels de celui qui présente la demande, de son âge, du nombre d'enfants à charge, de la situation conjugale etc. L'entrée est facilitée pour ceux qui sont plus jeunes et pour ceux qui ont une famille nombreuse⁸⁷.

Nous avons indiqué que, si l'on veut installer un élevage sur filière il reste possible d'obtenir une concession. En Italie ce type d'installations correspond à ce que l'on appelle l'élevage off-shore⁸⁸. Dans, le problème qui se pose en Bretagne, surtout dans le nord-ouest de la région, n'est plus lié à l'épuisement des sites adaptés mais à la puissance des courants ainsi qu'à la force des vents, deux facteurs qui peuvent causer de graves dégâts (nous avons déjà vu à Venise ce que peut provoquer un violent orage). En effet, sur les nombreux essais qui ont été menés au large des côtes, très peu d'installations ont pu résister à la force des éléments et la majorité ont dû être abandonnées. Au nord, en 2011, il n'existait que trois filières en activité : la première se situe dans un cordon littoral abrité à proximité de l'île de Bréhat, la deuxième près de Lannion et la troisième non loin de l'Aber Wrac'h⁸⁹. La méthode semble en revanche donner de bons résultats dans la Méditerranée et sur les côtes proches de la Baie d'Aiguillon.

Si l'on possède les qualités professionnelles requises, il faut présenter aux bureaux de compétence des Affaires Maritimes une demande d'autorisation d'exploitation des cultures maritimes sur le Domaine public maritime. La demande peut venir d'une personne physique ou morale et doit être accompagnée d'un dossier technique et de tous les documents attestant des titres professionnels revendiqués. L'aspirant éleveur doit ensuite patienter pendant une période de six à

⁸⁷ *Ibidem.*

⁸⁸ En ce qui concerne l'élevage off-shore à Venise nous renvoyons au Chapitre 5.

⁸⁹ Entretien avec Florence Bourhis-Madec, présidente du Comité Régional de la Conchyliculture (CRC) de la Bretagne Nord, dont le siège est à Morlaix, le 27 mai 2011.

douze mois, avant que ne soit menée une enquête administrative de la durée d'un mois, suivie d'une enquête d'utilité publique. S'il n'y a pas de problèmes, la commission des cultures marines se réunit afin de rendre son jugement. Cet avis est ensuite transmis au Commissaire de la République auquel revient la décision finale⁹⁰.

Chaque concession est délivrée pour une période déterminée, dans le cas de l'élevage de moules sur bouchots la durée est de 25 ans renouvelables. On paie une redevance annuelle qui est versée aux Affaires Maritimes. Si le mytiliculteurs ne se conforme pas à une série de règlements, la concession peut être révoquée⁹¹.

8.6 La production de moules en Bretagne

Dans le premier chapitre nous avons présenté des données relatives à la production mondiale des mollusques bivalves. Selon la source Fao-Fishstat sur la période 2006/2008, la France occupait la 6^e place dans le classement mondial⁹². En ce qui concerne exclusivement la production de moules ((sur la base des données statistiques du Comité National de la Conchyliculture, CNC, de Paris), en 2004 la France était à la 3^e place, avant l'Italie – 4^e place – et après le Danemark et l'Espagne, respectivement à la 2^e et 1^e place. Toujours selon les estimations du CNC, le chiffre d'affaire français provenant de la mytiliculture s'élève à 120 millions d'euros. Si nous considérons la production totale de mollusques, qui intègre la production des huîtres, la situation change et la France monte à la 2^e place en Europe, avec une production moyenne de 200.000 tonnes et des chiffres qui s'élèvent à 774 millions d'euros⁹³. Le secteur conchylicole était donc très important pour l'économie nationale. Il s'agit d'un secteur qui privilège la création de postes de travail à temps plein et saisonniers.

⁹⁰ Xavier Bompais, *Les filières pour l'élevage des moules : guide pratique*, p. 41, *op. cit.*

⁹¹ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 19 juillet 2012.

⁹² Nous renvoyons au Chapitre 1, paragraphe 8.

⁹³ Données publiées par le CNC de Paris et consultées sur le site www.cnc-france.com (3 mars 2013).

<i>Production européenne de moules (Eurostat / 2004)</i>	
(En tonnes)	Moules
ESPAGNE	260 000
DANEMARK	80 000
FRANCE	64 000
ITALIE	52 000
PAYS-BAS	52 000
IRLANDE	34 000
GRECE	28 700
ROYAUME-UNI	26 600
ALLEMAGNE	12 500
NORVEGE	3 000
EX YUGOSLAVIE	2 000
CROATIE	1 900
SUEDE	1 430
PORTUGAL	190
SLOVENIE	160
BULGARIE	120
BOSNIE HERZEGOVINE	50

Tableau 1 : Production Européenne de moules (CNC)

Si nous observons le graphique suivant, toujours réalisé par le Comité National de la Conchyliculture pour les années 2010/2011, et qui rend compte de l'intégralité de la production conchylicole française, nous remarquons que, désormais, la production de moules de bouchots - avec ses 1.631 km au total - est supérieure à celle des moules produites par d'autres méthodes d'élevage ou ramassées sur les bancs naturels. À l'inverse de ce que l'on observe en Italie, en France, la production de palourdes diminue (3.000 tonnes en 2005, la donnée la plus récente publiée par le Comité pour cette espèce).

En France la palourde est traditionnellement pêchée à pied ou draguée sur les fonds des bancs naturels. Toutefois, à la suite d'une maladie, « les anneaux bruns »⁹⁴, leur nombre a beaucoup diminué. Pour ces raisons dans les années 1980, comme en Italie dans la même période, l'Ifremer a lancé un programme expérimental pour l'élevage de la *Tapes Philippinarum*, dénommée « japonaise » en France. Les élevages de ce mollusque se sont diffusés surtout en Bretagne, à Noirmoutier, dans l'île de Ré

⁹⁴ La bactérie *Vibrio tapetis* qui frappera par la suite aussi les palourdes d'élevage. Source : Fao-Aquaculture.

et à Arcachon. Selon les données du CNC, l'élevage des palourdes demeure une activité complémentaire à la profession d'ostréiculteur et de mytiliculteur. En effet, en dépit d'importants efforts effectués pour promouvoir et diffuser cette activité⁹⁵, elle est toujours perçue comme beaucoup moins rémunératrice que les autres types d'élevage dont les rendements sont excellents.

2010 / 2011 (en tonnes)	Total
Huîtres creuses	82800
Huîtres plates	1300
Moules de bouchot	41000
Autres Moules	32900
Coques (2005)	2500
Palourdes (2005)	3000

Tableau 2: Production nationale de coquillages (CNC)

Si nous analysons uniquement la production de moules nous remarquons aisément comment la Bretagne est devenue –entre la fin des années 1950 et le début des années 1960 – la première région productrice en France. Sur la base des données rapportées encore une fois par le CNC de Paris, la production totale de ces mollusques en Bretagne s'élève en effet, en 2010/2011, à 19.000 tonnes de moules de bouchots et 1.200 tonnes provenant d'autres typologies d'élevage. Le total est de 20.200 tonnes⁹⁶. La Normandie suit la Bretagne, avec 12.000 tonnes, exclusivement produites sur bouchots, talonnée par le Pays de la Loire, avec 10.000 tonnes.

⁹⁵ *Ibidem.*

⁹⁶ Données publiées par le CNC de Paris et consultées dans le site www.cnc-france.com (1^o mars 2013).

2010 / 2011 tonnes	Huîtres creuses	Moules de Bouchot	Autres moules	Huîtres plates	TOTAL
Normandie-Mer du Nord	16200	12000	/		28200
Bretagne Nord	19000	16000	1200	1300	36850
Bretagne Sud	6000	3000	/		9650
Pays de la Loire	7000	10000	/		17000
Poitou-Charentes	20000	/	1700		21700
Arcachon-Aquitaine	7000	/	/		7000
Méditerranée	7600	/	30000		37600
TOTAL	82800	41000	32900	1300	158000

Tableau 3: La production par Région (CNC)

Si l'on s'intéresse maintenant à la production des huîtres, les quantités produites dans le sud et celles du nord de la région en font la première productrice, avec 25.000 tonnes, auxquelles il faut ajouter aussi 1300 tonnes d'huîtres plates, sachant que pour ce qui est de cette variété particulière, le seul élevage suffisamment important pour alimenter un marché se situe dans le nord de la Bretagne.

Un élément de comparaison intéressant avec la situation vénitienne concerne la période de la vente des moules. Si à Venise et en Italie les ventes sont concentrées sur les mois d'été (quatre mois environ pour Venise), en France, la vente de moules dure du mois de mai jusqu'en janvier et atteint son maximum d'intensité en juillet et en août. Cela signifie que la vente couvre une période de 9 mois environ (certaines variations sont possibles en fonction des conditions météorologiques).

Il faut considérer que le graphique qui concerne la période de la vente présente une moyenne nationale, et inclut donc les données concernant les élevages de Méditerranée où la vente couvre une période plus brève, comme en Italie. Comme la période de vente est longue, la gestion des profits des éleveurs est moins problématique. De ce point de vue, les mytiliculteurs bretons, comme les autres

éleveurs de la côte atlantique, ne sont pas concernés par les difficultés de leurs collègues du sud, ils ne doivent pas répartir sur toute l'année, c'est-à-dire le temps que dure le cycle de production, les profits concentrés sur quatre mois seulement. La raison est liée au fait que dans le nord et dans la côte atlantique de la France on élève la *Mytilus edulis*, une espèce charnue pendant une longue période, tandis qu'en Italie, les températures étant plus élevées, il faut obligatoirement élever la *Mytilus galloprovincialis*, dont la quantité de chair n'est suffisante que quelques mois sur toute l'année⁹⁷.

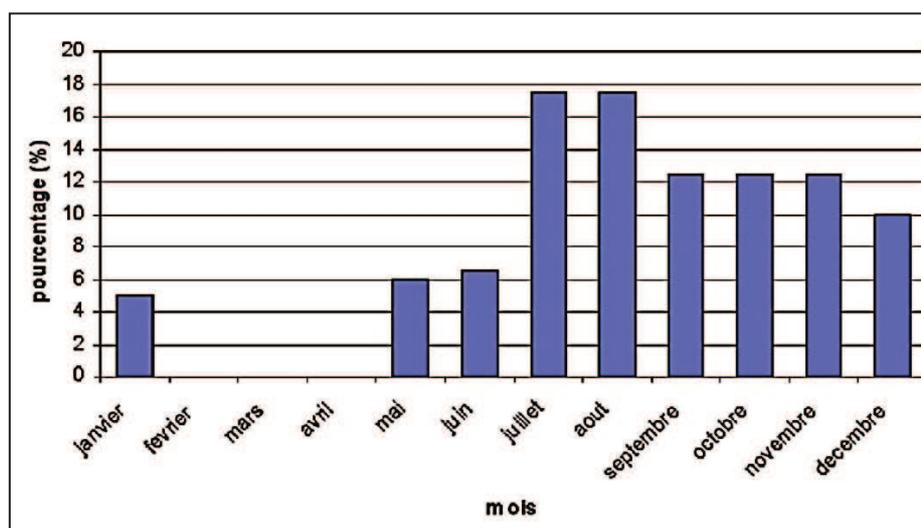


Tableau 4: Les ventes de moules de bouchot par mois, en moyenne (CNC)

Si nous considérons les données les plus récentes du CRC de Morlaix, la seule Bretagne du nord a produit un total de 16.988 tonnes de moules⁹⁸ en 2006, un chiffre assez proche de celui de la Vénétie (15.533, 2 tonnes produites en 2008). La majorité de la production de bivalves reste celle des huîtres creuses, avec 26.729 tonnes, suivie par les 25.000 tonnes de palourdes et de coques (en ce qui concerne les palourdes, ces valeurs font référence au produit provenant de l'élevage et à celui provenant de la pêche). Ensuite, nous retrouvons une petite production d'huîtres

⁹⁷ Nous renvoyons au Chapitre 2 dédié à la physiologie des moules et aux connaissances des éleveurs sur cette espèce. Dans le prochain chapitre, nous analyserons les caractéristiques de l'espèce *edulis* vues par les éleveurs bretons.

⁹⁸ Les données présentées par la suite proviennent du CRC Bretagne Nord et elles remontent à une étude de 2006, le plus récente publiée. Malheureusement les données statistiques relatives au cours de la production dans le temps manquent.

plates, 1.559 tonnes. Cette production conchylicole, dans la Bretagne du nord a généré un profit de 112 millions d’euros en 2006⁹⁹.

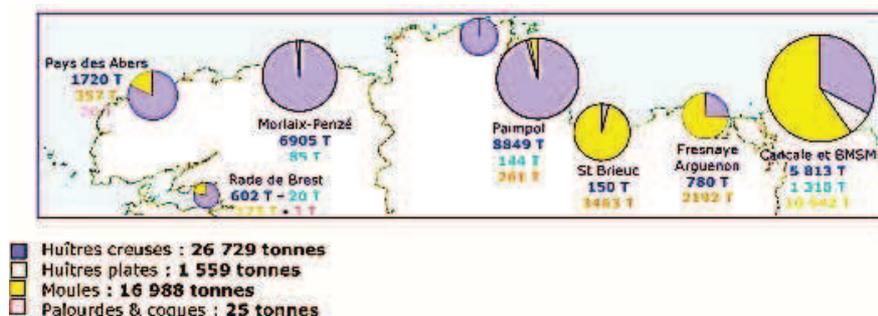


Tableau 5: Quantités produites en Bretagne Nord en 2006 (CRC Bretagne Nord)

Les principaux sites d’élevage de moules – si nous considérons seulement le nord de la Bretagne– s’étendent, d’est en ouest de la Baie du Mont Saint-Michel, (62% des moules produites) à la rade de Brest, longeant la côte et intégrant toutes les baies et les zones les plus abritées, en passant par la Baie de Saint-Brieuc (20% de la production) celle de la Fresnaye et de l’Arguenon, (13%.) Il s’agit des trois principaux sites bretons pour la taille comme pour la production.

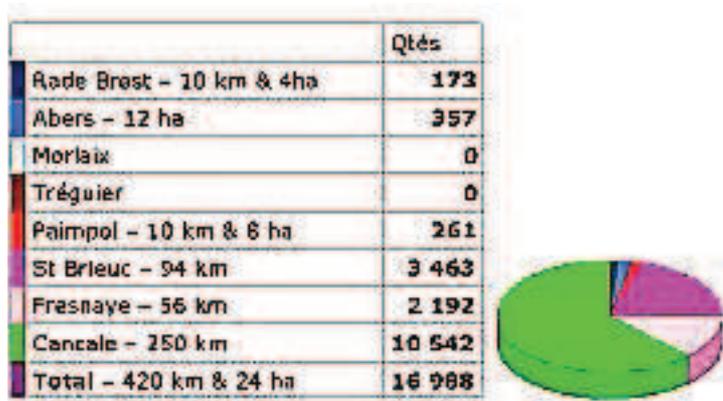


Tableau 6: Production de moules en Bretagne Nord en 2006 (CRC Bretagne Nord)

Dans le tableau publié par le CRC de la Bretagne nord pour l’année 2006 nous remarquons que pour, l’élevage sur bouchots, la taille des exploitations est indiquée

⁹⁹ Données fournies par le CRC Bretagne Nord.

en mètres linéaires, tandis que pour d'autres formes d'élevage présentes dans le territoire on utilise de manière conventionnelle l'hectare (ha). Cela permet de distinguer rapidement l'élevage des moules sur bouchots.

Toujours selon les données de 2006 recueillies par le CRC de Morlaix, nous apprenons que 97% de la production de ces mollusques a lieu sur bouchots. Le reste est représenté par l'élevage en surélévation et par celui en suspension, appelé aussi filière, à quoi il faut aussi ajouter une petite production de moules élevées sur les fonds ou ramassées sur l'*estran*¹⁰⁰.

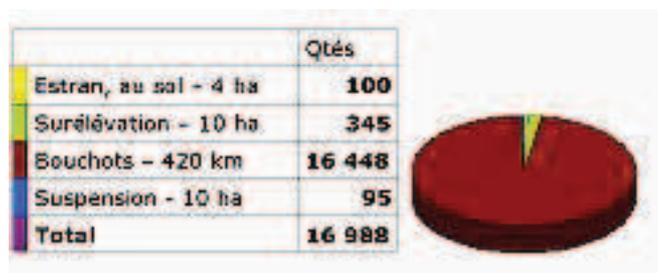


Tableau 7: Techniques d'élevage. Données 2006 (CNC Bretagne Nord)

Le statut juridique choisi par les entreprises de la Bretagne du nord est pour la plupart celui d'entreprise individuelle. Nous retrouvons aussi les Etablissements Agricoles à Responsabilité Limitée, EARL, et les Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun, GAEC. La Coopérative est peu présente, c'est la solution qui est choisie avec le moins de fréquence, contrairement à Venise où c'est celle qui est le plus souvent retenue.

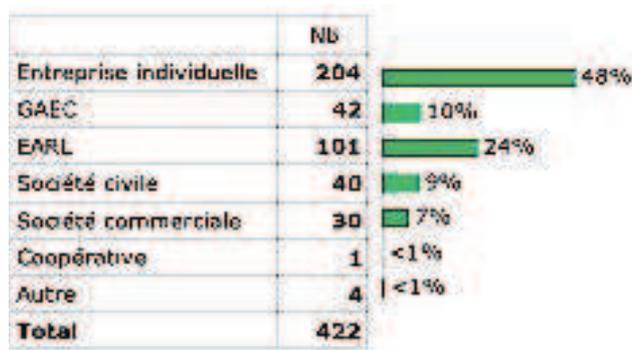


Tableau 8: Statut juridique des entreprises en 2006 (CNC Bretagne Nord)

¹⁰⁰ Les différentes techniques d'élevage seront analysées en détail dans le chapitre 11.

Selon les données socio-économiques rédigées par le CRC Bretagne Nord, il y a un facteur particulier : sur un total de 422 entreprises actives dans le secteur de la conchyliculture, 188 de ces dernières ont leur siège juridique dans d'autres régions françaises. La Bretagne Nord est encore aujourd'hui un territoire voué aux activités d'élevage des mollusques, raisons pour lesquelles elle est très convoitée, même par des entreprises venues de l'extérieur.

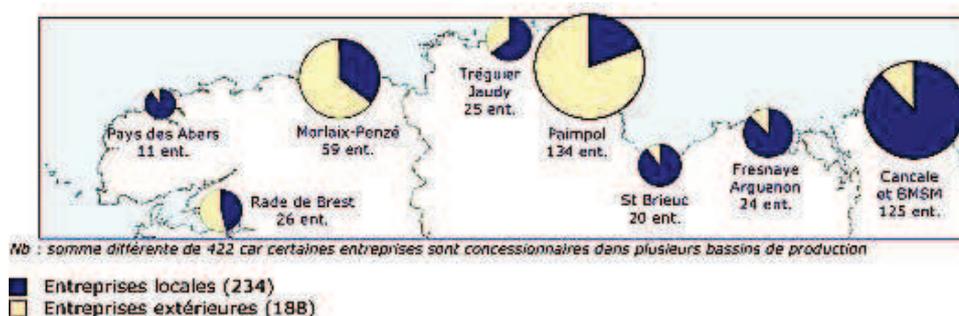


Tableau 9: Entreprises qui ont une activité en Bretagne Nord en 2006 (CNC Bretagne Nord)

La mytiliculture de la région n'a pas seulement une bonne production du point de vue des quantités et de la qualité. Elle fournit aussi aux éleveurs des profits remarquables. Les prix de vente en gros pour l'année 2012 sont le triple par rapport à ce que peut obtenir n'importe quel éleveur vénitien. Jean-Marie Hurtaud explique qu'ils sont compris entre 1, 40 euros et 1, 60 euros le kilo. Au détail, la moule de bouchot est vendue à 2 euros le kilo lorsqu'elle est achetée directement auprès d'un producteur, autrement son prix courant dans les marchés est compris entre 3, 50 et 4 euros, selon la quantité et la période de l'année¹⁰¹. Dans la Baie du Mont Saint-Michel les coûts de vente sont supérieurs de 40 centimes environ aux productions d'autres localités, le prix de départ est de 2 euros le kilo, pour arriver à 2, 20 euros quand les mollusques n'ont pas le byssus¹⁰². Il s'agit de prix de vente sans commune

¹⁰¹ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

¹⁰² Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

mesure avec ceux affichés sur le marché vénitien, où nous avons vu que les prix de gros s'élèvent tout juste à 50-60 centimes d'euros en moyenne¹⁰³.

La période réduite de la vente et les prix inférieurs des moules vénitiennes nous permettent de comprendre que les mytiliculteurs italiens – et pas seulement ceux de Venise – jouissent de conditions nettement moins favorables que leurs collègues du nord de la France.

¹⁰³ Sur la vente des moules en Italie nous renvoyons au Chapitre 6.

Chapitre 9 : Les moules et les savoirs populaires en Bretagne

9.1 Les espèces de *Mytilus* diffusées en Bretagne

Nous avons déjà vu qu'il existe aujourd'hui deux espèces différentes de moules : la *Mytilus edulis* et la *Mytilus galloprovincialis*¹ réparties géographiquement en fonction de la température et du climat. En France, nous retrouvons la *galloprovincialis* (que nous avons déjà rencontrée à Venise), dans le sud essentiellement, en Méditerranée, alors que l'*edulis* peuple les fonds de la Manche et de l'Atlantique nord. Cependant, grâce au Gulf Stream qui réchauffe les côtes nord-occidentales du pays, il existe aussi de petites colonies de *galloprovincialis* hors de Méditerranée, par exemple dans la Baie de Saint-Brieuc où elles forment quelques bancs naturels ou se fixent sur certains rochers du littoral. Ces *galloprovincialis* sont connues par les populations locales qui les exploitent depuis déjà longtemps. Traditionnellement, c'étaient surtout les femmes qui les ramassaient, en se rendant sur les rochers découverts à marée basse. On a même forgé un nom pour désigner ceux qui se chargeaient de cette récolte : *les mouliers*². Notons que pour les éleveurs, ce terme est vécu comme une offense, puisqu'il diminue le professionnalisme lié au métier³.

¹ En ce qui concerne la physiologie spécifique des deux espèces nous renvoyons au Chapitre 2.

² Christian Vidal, *La Passion des Huîtres et des Moules*, Editions Sang de la terre, Paris, 2001, p. 89.

³ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.



Figure 1. Les moulières (tiré de: Christian Vidal, *La passion des Huitres et des moules*)

Quand les mytiliculteurs de la baie font référence à la *galloprovincialis*, (terme souvent employé sous sa forme abrégée - « gallo » - afin de la distinguer de l'espèce élevée, l'*edulis*) ils parlent de moule « sauvage » suivant la dichotomie classique domestique/sauvage. Les éleveurs de Poitou-Charentes emploient également les expressions « moules méditerranéenne », ou encore « moule d'Erquy »⁴, du nom d'un village de la Baie de Saint-Brieuc. Parfois, le mot « moule sauvage » indique un tout autre type de mollusque: la *Modiolus barbatus* L des biologistes. En France comme dans la lagune de Venise, cette espèce est fréquemment associée aux moules, même par les éleveurs.

En Bretagne le terme « edulis » est progressivement devenu synonyme de « moule de bouchots », ou tout simplement de « bouchot », puisque l'espèce en question est la seule à être élevée selon cette technique.

S'agissant de la « moule d'Erquy » maintenant, alors que dans la Baie d'Aiguillon l'expression désigne la *Mytilus galloprovincialis*, dans la Baie de Saint-Brieuc, c'est *Modiolus barbatus* qui est appelée ainsi.

Pour compliquer encore les choses, en Bretagne, la *Modiolus* est parfois surnommée « moule barbue ». Or on se souvient que les mytiliculteurs de la lagune de

⁴Centre International de la Mer, *La mytiliculture de A à Z*, Collection « la mer de A à Z », Edition Centre International de la Mer, Rochefort, 1990, p. 7.

Venise l'appelaient « moule poilue ». En Italie comme en Bretagne donc, le nom donné à l'animal aquatique fait référence à un signe distinctif qui le rapproche de créatures terrestre. Ainsi, à Venise on fait référence à une vision anthropomorphe, la « barbe », tandis qu'à Saint-Brieuc c'est le « poil » des mammifères qui est évoqué. Tout cela suggère l'existence de mécanismes de dénomination communs entre communautés pourtant éloignées culturellement et géographiquement.

Comme nous pouvons le remarquer en observant le tableau, dans le cas français nous avons plusieurs dénominations pour indiquer trois espèces. Dans la Baie d'Aiguillon et dans la Baie de Saint-Brieuc, les dénominations sont les mêmes mais elles sont attribuées à des espèces différentes. On peut expliquer la présence de termes identiques en songeant que la mytiliculture s'est développée en Bretagne suite à l'installation d'éleveurs provenant du Poitou-Charentes : ces derniers ont dû introduire ces noms populaires en même temps que la culture matérielle et le reste des connaissances liées au métier.

Mais comment expliquer les différentes attributions ? Il est possible qu'une fois diffusées, les dénominations importées de l'extérieur aient fusionné dans le langage courant avec les termes qu'utilisaient les populations autochtones, ce qui aurait engendré la confusion actuelle.

Classification scientifique	Dénomination populaire	
	Baie de Saint Brieuc	Baie d'Aiguillon
<i>Mytilus edulis</i>	Moule de bouchot	Moule de bouchot
	La bouchot	
<i>Mytilus galloprovincialis</i>	La gallo	La Méditerranéenne
	La sauvage	Moule d'Erquy
<i>Modiolus barbatus</i>	Moule d'Erquy	Moule sauvage
	Moule barbue	

Tableau 1. Les dénominations des moules et de la *Modiolus*

Seule l'*edulis* échappe à l'ambiguïté lexicale: il s'agit de la moule par antonomase, la moule élevée. En effet, la seule appellation alternative est « moule de bouchot », qui devient alors un indice de qualité.

Mais qu'est-ce que signifie produire des moules de qualité pour les éleveurs?

Selon les cousins Desbois, Denis et Didier, tous les deux mytiliculteurs, pour parler de qualité, il faut qu'au moment de la vente la production soit homogène, c'est-à-dire constituée d'individus de taille à peu près équivalente, et que les coquilles soient bien remplies. Celles-ci doivent aussi avoir une belle couleur noire et être dépourvues d'imperfections et d'éventuelles incrustations qui la dévaloriseraient⁵. Au-delà de l'aspect extérieur, la saveur aussi a son importance. Il faut donc goûter les moules provenant d'un secteur de bouchots déterminé avant de les mettre en vente. Cette opération - que l'on peut appeler « dégustation » - se déroule le plus souvent pendant le travail sur les bouchots. Il faut que les moules aient atteint la dimension commerciale de 4 cm (qu'elles soient « mûres ») ce que l'éleveur doit être capable de déterminer « à l'œil », grâce à son expérience. Il en récupère alors une petite poignée appelée « paquet » sur une rangée de pieux.

En Bretagne comme à Venise, les moules « mûres » sont qualifiées de « pleines ». Les « moules vides », en revanche, sont les moules trop peu charnues pour être commercialisées. Quand le mytiliculteur a recueilli son paquet de moules mûres, il les met dans une boîte, et note le numéro de la file (ou une autre référence utilisée), pour en identifier la provenance. Une fois de retour au siège de l'entreprise (la « ferme ») le plus expert parmi les éleveurs – qui est souvent le plus âgé – ouvre des coquilles à l'aide d'un couteau de travail. On en observe alors attentivement le contenu, en évaluant en particulier la grosseur de l'animal à l'intérieur. Si les dimensions de tous les exemplaires ouverts sont jugées suffisantes, on procède à une deuxième vérification, celle de la dégustation, particulièrement importante et qui se fait sur le moment, en mangeant directement le mollusque, cru et sans assaisonnement.

⁵ Interview avec Didier et Denis Desbois, le 16 juin 2011.

Si le goût est jugé satisfaisant par rapport à ce que l'on attendait, celui qui a vérifié la qualité autorise la vente de la production⁶.

Alors qu'à Venise les consommateurs recherchent dans les moules le « goût » de la mer, (donc très salées : ils refusent généralement des préparations culinaires excessivement élaborées qui modifieraient et couvriraient la véritable saveur), en Bretagne, on préfère des produits définis comme « sucrés ». Notons qu'en France, les recettes gastronomiques sont plus élaborées qu'en Italie. Il en existe généralement de nombreuses variantes, accompagnées de sauces également très diversifiées. Pour ne pas altérer le goût « sucré », les Français utilisent de préférence l'oignon et jamais l'ail. A Venise, c'est exactement l'inverse, il n'y a qu'à Chioggia que l'on utilise de l'oignon pour préparer la « cassopipa ⁷ », un plat traditionnel à base de moules. Il est curieux de voir comment les informateurs bretons et vénitiens se surprennent (et sont parfois saisis d'horreur) en écoutant les coutumes culinaires « barbares » de l'autre.

Ces dernières années, l'habitude de consommer des moules précuites et surgelées, que l'on peut réchauffer rapidement dans le four à micro-ondes, commence à se diffuser en France, mais selon l'avis des mytiliculteurs ces préparations ne garantissent pas la qualité réelle des moules et en altèrent en partie le goût⁸.

À Vivier-sur-Mer, dans la Baie du Mont Saint-Michel, les moules élevées sur bouchots sont les plus chères de France. La méthode d'évaluation de la qualité du produit est aussi plus complexe. La raison est la suivante : entre la fin des années 1980 et le début des années 1990, certains ont choisi de privilégier la qualité sur la quantité et d'abandonner une production de « type commercial », selon les termes employés par Gérard Salardaine. Ce projet ne faisait cependant pas l'unanimité parmi les producteurs et les divergences de vue ont beaucoup ralenti sa mise en œuvre⁹. Lancée en 1991, la

⁶ Nous avons assisté personnellement à cette opération le 22 juin 2011, auprès de l'entreprise Desbois, dans la Baie de Saint-Brieuc.

⁷ Les recettes qui ont été considérées plus représentatives de la cuisine des moules dans l'aire vénitienne et en Bretagne du nord se trouvent dans les Annexes.

⁸ Interview avec Didier et Denis Desbois, le 16 juin 2011.

⁹ Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie de Mont Saint Michel*, Ouest & Compagnie, Sables-d'Or-les-Pins, 2011, p. 124 e 135.

procédure pour obtenir une AOC, Appellation d'Origine Contrôlée n'a abouti que quinze ans plus tard, en 2006¹⁰ (et à laquelle dernièrement a été ajouté aussi un AOP, Appellation d'Origine Protégée). Pour mieux comprendre les enjeux de cette reconnaissance, il est important de savoir que cette démarche a en grande partie été motivée par la malhonnêteté de certains grossistes et vendeurs qui trichaient sur la provenance de leur marchandise en faisant passer pour des Moules de la Baie du Mont Saint-Michel des moules élevées ailleurs¹¹.

Une fois l'AOC obtenue, les mytiliculteurs locaux ont dû s'organiser pour respecter des critères de production très stricts, parmi lesquels la qualité gustative du produit. Pendant la saison des ventes, un comité se réunit donc tous les quinze jours pour effectuer une dégustation des moules et décider si elles peuvent être mises sur le marché. Une dégustation similaire permet de fixer le jour d'ouverture de la saison des ventes qui, en 2012 a commencé le 24 juillet.

N'importe quelle personne considérée comme experte peut demander à participer à la dégustation à laquelle assiste impérativement un représentant de l'INAO, l'Institut National des Appellation d'Origine. Généralement, les membres admis en qualité de dégustateurs sont des mytiliculteurs experts qui commencent par observer la coquille, pour passer ensuite à la véritable dégustation et remplir une fiche où ils indiquent leurs observations personnelles¹². Pour ce qui est des saveurs, explique Salardaine, les moules considérées comme « sucrées » sont les plus recherchées¹³. Selon Jean Audineau d'Esnandes, le goût des moules dépend essentiellement de la zone où elles ont grandi : fond sablonneux, comme sur les côtes de la Vendée, ou vaseux comme la Baie d'Aiguillon. Dans le premier cas, les moules grandissent mieux et sont souvent plus pleines, mais elles sont aussi « un peu farineuses », comme l'explique Audineau :

¹⁰ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

¹¹ Ce sujet sera développé dans la partie de la recherche consacrée à la vente des moules, dans le Chapitre 11, paragraphe 6.

¹² Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

¹³ *Ibidem*.

« C'est que la matière organique sur le vase est plus importante que de côté du sable... La moules est un peu plus farineuse si on peut dire. Mais elle est belle, elle est pleine. Mais les anciens préféreraient le goût de la moules sur le vase que celle sur le sable »¹⁴.

D'après ce témoignage, ce serait la matière organique, présente dans la vase mais pas dans le sable, qui donnerait leur goût particulier aux moules de la Baie d'Aiguillon. Selon Michel Carteron, la saveur des moules dépend aussi de la méthode d'élevage. La moule de bouchot, explique-t-il, doit son goût aux éléments naturels avec lesquels elle entre en contact : la mer, le soleil, le vent, les marées, l'eau douce apportée par les rivières. En effet, toujours selon lui, la moule de filière, qui est constamment immergée et qui ne reçoit jamais directement la lumière du soleil, est beaucoup moins savoureuse, précisément parce qu'elle n'est pas en contact avec ces éléments. Il est intéressant de rapporter ses mots :

« La moule de bouchot est réputée ici en France, cette petite moule, qui a un goût particulier. Et comme les caractéristiques de la moule de bouchots, la mer se retire, le soleil, l'eau douce, ça fait qu'il y a un phénomène naturel qui fait que les moules ont un goût particulier, des caractéristiques particulières contrairement à des moules qui seraient tout le temps immergées, qui seraient toujours dans l'eau, comme les filières. Les moules, là, ont moins de goût. C'est pas tout à fait pareil, il y a moins de goût, moins de qualité gustative, parce qu'il a pas le soleil. Il y a tout un tas d'éléments naturels qui font que la qualité de la moule de bouchots est réputée pour être vraiment de qualité »¹⁵.

Il y a vingt ans, dans les années 1990, dans la Baie de Saint-Brieuc on élevait aussi quelques *galloprovincialis* qui s'accrochaient de manière spontanée sur les pieux. Ensuite, avec l'évolution et la modernisation des techniques d'élevage (dont nous parlerons dans le chapitre 11), cette pratique a progressivement été abandonnée. D'après l'éleveur Didier Desbois, l'espèce a été négligée parce que sa coquille est plus fragile et facilement endommagée pendant certaines phases du travail, notamment celle de la récolte avec les « pêcheuses » modernes¹⁶. Le fait qu'elle ne soit « pleine » que pendant

¹⁴ Interview avec Jean Audineau, le 4 août 2012.

¹⁵ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

¹⁶ Outil destiné à la pêche des moules sur les pieux de bouchots. L'opération est appelée « le grattage des pieux ».

deux mois dans l'année, l'a rendue beaucoup moins compétitive que sa cousine *edulis* qui l'est à partir du mois de juillet et jusqu'à la fin de l'année¹⁷.

Michel Carteron rappelle que quand la *galloprovincialis* était vendue comme moule de bouchot elle avait du mal à se faire accepter à cause de la couleur claire du mollusque. Les consommateurs préféraient la petite *edulis*, de couleur jaune orangée. Selon l'éleveur c'est l'habitude plus que le goût qui était à l'origine de ce rejet¹⁸. Gérard Salardaine, ancien mytiliculteur aujourd'hui retraité nous fournit une interprétation plausible de cette préférence : « Dans la gallo il y en a une sur deux qui est pleine, ça donne moins de qualité de moules [...] »¹⁹.

Afin d'assurer une production exclusive de *Mytilus edulis*, les mytiliculteurs du nord de la Bretagne ont l'habitude de nettoyer avec attention les pieux avant d'y enrôler les cordes sur lesquelles est fixé le naissain. On gratte les pieux, à la main ou avec des ustensiles, pour que les larves éventuelles de *galloprovincialis* soient parfaitement enlevées. Si cette opération de nettoyage n'était pas effectuée, au moment de la récolte, on aurait une partie de « gallo » mêlée à l'*edulis*. La phase la plus délicate pendant cette opération est le nettoyage de la partie la plus haute des pieux parce que c'est à cet endroit que les petites moules indésirables se déposent le plus facilement (même si les bancs naturels de ces dernières sont en train de se réduire). Nicole Le Mée, l'une des rares femmes à avoir pratiqué la mytiliculture sur bouchots depuis ses débuts sur les côtes bretonnes, explique :

« La gallo, elle est bonne seulement pendant deux mois dans l'année, et il y avait beaucoup de bancs de moules dans le temps et ça a disparu et on ne sait pas pourquoi. Nous on capte quand même de la gallo sur des pieux ; on attend de la gratter en blanc quand même, parce que si on les gratte pas on a du naissain de moules qui va être dessus, et ça c'est de la moule du pays »²⁰.

¹⁷ Interview avec Didier et Denis Desbois, mytiliculteurs de la Baie de Saint-Brieuc, le 16 juin 2011.

¹⁸ Interview avec le mytiliculteur Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

¹⁹ Interview avec Gérard Salardaine, maire de Vivier-sur-Mer, le 25 juillet 2012.

²⁰ Interview avec Nicole Le Mée, le 20 juin 2011. Nicole est aujourd'hui à la retraite, mais elle a pratiqué pendant quarante ans le métier de boucholeuse et parallèlement celui d'ostréicultrice.

Au-delà des différences entre *edulis* et *galloprovincialis*, les experts et les fins gourmets soulignent la présence de différences marquées entre des moules de provenances différentes mais appartenant à une espèce donnée. Même quand le naissain provient d'une localité unique, chaque baie produit des moules caractérisées par leur goût, un peu comme les vins se distinguent par leurs cépages, Salardaine fait lui-même la comparaison :

*« C'est pas dire que nos moules sont meilleures des moules de la Baie de Saint Brienc, mais c'est différentier, ici il y a une moule spéciale, là il y a un autre goût, comme dans les vins [...] C'est qu'on prenne la même naissain. Et ben un an après c'est plus la même moule »*²¹.

Ce sont les caractéristiques écologiques des baies qui influencent la qualité de la production, les temps de croissance et le goût des mollusques.

Nicole Le Mée, peut justifier d'une longue expérience dans l'élevage des mollusques puisqu'elle a commencé à travailler avec les huîtres pour passer ensuite à la mytiliculture dans les années 1960 quand elle avait 14 ans. Selon elle, pour que les moules grandissent bien et deviennent vraiment belles il doit y avoir des hivers neigeux. La neige et le froid ne provoquent aucun dégât à ces mollusques, en revanche ils les aident à mieux grandir puisque la neige, une fois liquéfiée, relâche de l'eau douce dans la mer, en créant cette eau saumâtre très appréciée par les moules²². Madame Nicole a été parmi les premiers habitants bretons à se lancer dans la mytiliculture sur bouchots, dans le sillage des éleveurs charentais. Puisqu'au début elle ne possédait aucune connaissance des moules, elle s'est entièrement formée sur le terrain, en expérimentant

Maintenant l'entreprise est gérée par ses fils. Il s'agit d'une des rares femmes qui ont travaillé dans les bouchots à une période où toutes les étapes du travail se déroulaient manuellement.

²¹ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

²² Interview avec Nicole Le Mée, le 20 juin 2011. En réalité, au cours des premières années d'activité, la présence de la neige et du froid épouvantait Nicole puisqu'elle était certaine de perdre toute la production. Ça sera seulement grâce à l'observation qu'elle apprendra dans le temps que les moules, même si complètement gelées dans leur coquille, retournent à vivre au printemps.

et en observant au fur et à mesure les réactions des moules élevées et en commençant ainsi à comprendre ce qui en favorisait la croissance et ce qui, en revanche, la limitait.

L'aspect écologique et environnemental est prépondérant pour les mytiliculteurs. Ils sont bien conscients que si l'environnement n'est pas préservé des nombreuses formes de pollution, les conséquences sur la production et sur l'activité peuvent être très lourdes. Denis Desbois est catégorique:

« On a un peu de souci chaque année, c'est qu'on est complètement dépendant de l'environnement, les problèmes environnementaux qui évidemment peuvent surgir, que ce soit des pollutions de marées noires ou des pollutions organiques. Par définition la mytiliculture se pratique toujours sur la frange littoral, donc on est quand même très vulnérable quoi. Les inquiétudes qu'on peut avoir sont là quoi »²³.

Il arrive parfois que les mollusques arrêtent soudainement de grandir sans que les gens du métier ne puissent l'expliquer. C'est ce qui s'est passé dans la Baie de Saint Briec au printemps 2010. Les cousins Denis et Didier expliquent que cette année-là s'annonçait bonne, mais qu'une fois le printemps arrivé les moules ont arrêté leurs croissance²⁴. Ils pensent que le manque de nourriture suffisante a pesé, mais ils ne savent pas expliquer exactement ce qui a provoqué cette carence. Dans ce cas particulier on ne fait aucune mention de la présence d'éventuels organismes compétiteurs, comme la crépidule, et on accepte l'aspect aléatoire de la production comme un facteur intrinsèque de l'activité. Nicole Le Mée elle aussi a constaté que parfois les moules ne grandissent pas et que certaines années où le naissain ne s'était pas bien enraciné dans les cordes, sa production a été quasiment nulle sur toute une saison, et sans qu'elle en connaisse les raisons²⁵.

Afin de sauvegarder la qualité des moules de bouchots, en Bretagne plus aucun éleveur ne pratique lui-même le « captage » du naissain qui est désormais acheté à des producteurs spécialisés sur les côtes atlantiques. Ainsi, on évite de vendre des moules parmi lesquelles les *edulis* se mélangeraient à des gallo voire à des hybrides. Il faut

²³ Interview avec Denis et Didier Desbois, le 1^o juin 2011.

²⁴ *Ibidem*.

²⁵ Interview avec Nicole Le Mée, le 20 juin 2011.

ajouter qu'en Bretagne, au nord en particulier, la force des courants disperse les jeunes larves formées depuis peu et les emporte au large, rendant le captage très difficile voire impossible²⁶. Les mytiliculteurs de Bretagne s'en sont accommodés et l'ont même tourné à leur avantage, et profitent de la perte des jeunes moules pour être sûrs de n'avoir que des *Mytilus edulis* dans leur naissain, même si cela implique des dépenses supplémentaires pour se le procurer.

9.2 Le captage du naissain

Puisqu'il ne leur est pas possible de capter le naissain de *Mytilus edulis*, les mytiliculteurs bretons s'adressent à des producteurs situés plus au sud sur la côte Atlantique, près de Noirmoutier, de la Charente et de l'île d'Oléron²⁷, où les courants sont plus faibles. Ces mytiliculteurs qui ont choisi de se spécialiser dans le captage sont appelés naisseurs ou mytiliculteurs naisseurs. Autrefois, le naissain était capté dans la Baie d'Aiguillon sur des pieux appelés bouchots à naissain, plantés très au large et sur lesquels les moules s'accrochaient de manière spontanée. Ensuite, à partir des années 1960, une nouvelle méthode de captage dont l'invention est attribuée au charentais Paul Salardaine a commencé à se diffuser²⁸. Toujours basée sur l'utilisation de pieux situés au large, la technique consiste à y enrouler des cordes de fibre de coco pour que les larves des moules s'y déposent²⁹. Elle permet de transporter facilement le naissain dans d'autres régions et de l'adapter à des types d'élevage divers et variés.

Au fil du temps et après différents essais et expérimentations, la procédure de captage a été modifiée et perfectionnée mais reste assez proche de l'originale, elle est relativement simple. Elle commence au mois de février et dure jusqu'à la fin du mois de juin. En février – même s'il peut y avoir des différences selon les conditions

²⁶ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

²⁷ *Ibidem*.

²⁸ En ce qui concerne la réalisation des cordes à naissain, attribuée à Paul Salardaine, le premier charentais qui avec son frère Roger a importé la mytiliculture en Bretagne, nous renvoyons au Chapitre 11, paragraphe 4.

²⁹ Centre International de la Mer, *La mytiliculture de A à Z*, p. 16, *op. cit.*

climatiques de la saison et de la zone géographique – on commence à placer des longues cordes de fibre de coco (importées du Pakistan) le long des ateliers (on emploie aussi parfois du chanvre). Les ateliers sont des structures de pieux en bois résistants, plantés sur l'estran en deux ou trois rangées parallèles, très longues, en travers desquelles on installe des poutres horizontales, toujours en bois. Sur ces dernières, pourvues de rainures, on place les cordes en fibre de coco, qui sont ensuite fixées à l'aide de clous repliés avec un marteau, pour qu'elles ne puissent pas bouger avec les courants. Sur un atelier individuel peuvent être placées jusqu'à 25 cordes. Il existe aussi une variante de ce modèle dans laquelle les cordes sont placées verticalement.



Figure 2. Atelier: les corde de naissain (tiré de : Marie-José Dardignac-Corbeil, *La mytiliculture Traditionnelle*)

Une fois que les larves se sont accrochées aux cordes, elles sont laissées dans l'eau au moins deux mois pour qu'elles grandissent. Selon une recherche de Marie-José Dardignac-Corbeil, *La mytiliculture dans le Pertuis Breton*, dans le Cotentin, les chantiers sont placés aux limites de basse mer de coefficient 80. La réglementation en vigueur fixe à 80 le nombre maximal de pieux, divisés en deux rangées qui ne doivent pas dépasser les cent mètres de longueur. Leur hauteur est également limitée et comprise

entre 80 centimètres et 1,5 mètre. Enfin, la période de capture est établie chaque année sur la base de normes spécifiques³⁰. Les mytiliculteurs sont libres de décider de la taille des jeunes moules qu'ils souhaitent acheter, les plus petites dépassant tout juste 1 mm alors que les plus grandes atteignent près d'1 cm.

Une fois que la commande a été passée, le mytiliculteur naisseur prélève de l'atelier les mètres de corde demandés et contenant les moules de la bonne dimension. Les cordes de naissain sont alors enroulées et rangées dans des containers en plastique perforés pour être envoyées directement à leur destination, dans un camion réfrigéré³¹.

Il est intéressant de noter que tout au long du cycle d'élevage, un élément constant apparaît. Dès la phase du captage, le naisseur souligne la dimension « naturelle » de la technique employée, en insistant sur le fait que ses moules sont le fruit d'une reproduction spontanée, naturelle et pas des produits de laboratoire et que la technique de captures des larves permet de ne pas bousculer les cycles naturels³². L'homme intervient seulement pour offrir aux petites moules un support à leur goût auquel s'accrocher ; pratiquement on leur offre la possibilité de survivre puisque si ces petits mollusques ne trouvaient pas un support adapté, ils finiraient sur le fond et mourraient. Presque tous les mytiliculteurs revendiquent cet aspect naturel de leur activité, et soulignent qu'il ne s'agit pas d'élevage, puisqu'ils se bornent à suivre la croissance des jeunes moules, en les laissant dans leur milieu naturel. Comme nous le dit Denis Desbois, les moules grandissent au rythme des marées et se sont les vagues qui leur apportent la nourriture, et non l'homme³³. En outre, poursuit-il, les mytiliculteurs vendent un produit encore vivant, qui n'a été soumis à aucun processus de conservation. C'est cette technique « naturelle » qui confère sa qualité au produit, la référence au « naturel » étant utilisée par les éleveurs - et reconnue par les

³⁰ Marie-José Dardignac-Corbeil, *La mytiliculture traditionnelle*, in *La mytiliculture dans le Pertuis Breton : synthèse des travaux réalisés de 1980 à 1992*, La Rochelle : Société des sciences naturelles de la Charente-Maritime, La Rochelle, 2004, pp. 307.

³¹ D'après un colloque avec Michel Carteron, le 20 juillet 2012. En partie la description des cordes est due aussi à l'observation directe pendant la participation au travail sur les bouchots.

³² *Ibidem*.

³³ D'après un colloque avec Denis Desbois, le 17 juin 2011, dont le compte-rendu a été transcrit dans le journal de champ.

consommateurs -comme une garantie de salubrité. Qu'ils travaillent sur filière ou sur les bouchots, tous les mytiliculteurs partagent cette représentation.

Le milieu sauvage et non contaminé où lancer l'élevage des mollusques est non seulement recherché mais il est aussi promu au niveau de l'image. Nous lisons dans la page d'un site internet qui fait la publicité d'un élevage breton sur filière :

« Ce sont les moules de pleine mer par excellence. Situées autour de l'Ile ..., ces filières à moules demeurent dans un des sites les plus sauvages et les plus riches de Bretagne »³⁴.

Afin de promouvoir la qualité des moules de filière par rapport à celles – plus renommées – élevées sur bouchot, dans la même page on fait référence au fait que : *« [Avec les bouchots] la pêche est aujourd'hui mécanisée, ce qui n'est pas le cas des moules des filières qui doivent être décrochées à la main »³⁵.*

La qualité de l'élevage « naturel », implique aussi les méthodes spécifiques de récolte ; on sous-entend que le produit perd en qualité quand elles sont mécanisées. A une époque où tout est mécanisé, souvent robotisé, la dichotomie sauvage/domestique semble avoir été transférée dans la dualité naturel/industriel. Nous observons une réévaluation de la dimension sauvage. Si avant elle relevait du domaine « pas bon à manger », elle est maintenant associée au « bon à manger puisque c'est naturel, c'est-à-dire sain ».

³⁴ Tiré de : www.paimpolaisedularge.com. Consulté le 1^{er} mars 2013. Le concessionnaire de la filière n'a jamais accepté une rencontre malgré les fréquentes requêtes. Pour ces raisons, nous avons choisi l'anonymat.

³⁵ *Ibidem*.



Figure 3. Les cordes en fibre de coco avec des moules minuscules

Une fois que les cordes de naissain sont arrivées à destination, elles doivent être insérées dans l'élevage puisque les jeunes moules sont très délicates et que si elles restent trop de temps hors de l'eau elles risquent de mourir. Même celles qui, constamment soumises à l'action des marées sont habituées à rester bien fermées pendant plusieurs heures, et donc à garder suffisamment d'eau pour survivre jusqu'à la marée suivante, sont exposées à ce risque.

Les cordes mesurent trois mètres de long. Le mytiliculteur peut demander à ce qu'elles lui soient envoyées déjà coupées et prêtes à être enroulées en spirales autour des pieux. En général, on ne procède au garnissage que lorsque le naissain est déjà assez développé, bien que l'on puisse choisir de le faire immédiatement. Il faut en tout cas le faire le plus tôt possible dans l'élevage, indépendamment des conditions météorologiques et que l'on utilise des cordes déjà coupées ou non : qu'il y ait du vent,

de la pluie ou du soleil, il faut absolument se rendre au travail, si l'on ne veut pas risquer de perdre les jeunes individus³⁶.

Généralement les cordes de naissain sont étendues dans des structures particulières pour que les moules grandissent jusqu'aux dimensions voulues pour être placées sur les pieux (normalement 2 cm sont suffisants). Cette phase est appelée de pré-engrais. Les structures sur lesquelles se déroule le pré-engrais sont formées par des pieux en bois similaires à ceux des bouchots, de 2 m de hauteur. Espacés de deux mètres environ les uns des autres, ils forment de longues rangées parallèles en direction du large. De chaque côté et sur toute la longueur, des crochets en métal permettent de fixer les cordes en faisant un tour autour du crochet, un système rapide qui permet d'éviter que le courant ne les arrache et qui ne demande pas beaucoup de temps. Ces structures sont appelées chantier de grossissement, mais le plus souvent simplement chantiers ou encore « chantier en téléphone » quand les cordes de fibres de coco sont disposées horizontalement et parallèles entre elles.

³⁶ D'après un colloque avec les membres de l'entreprise Le Mée qui eut lieu au cours des sorties dans les bouchots et pendant les moments d'observation participante, aux mois de mai et juin 2011.



Figure 4. Les cordes de naissain placées sur le chantier de grossissement



Figure 5. Les cordes de naissain fixées à l'aide des crochets

Si dans l'aire vénitienne l'achat de la *sémina* est seulement occasionnel – nous avons vu que parfois le problème est opposé, c'est-à-dire qu'on en a trop et on a donc la nécessité de la vendre – pour les mytiliculteurs bretons l'achat des cordes de naissain fait partie des frais dont il faut tenir compte dans le budget annuel, ce que les informateurs ne perçoivent cependant pas comme un problème. Nicole Le Mée et son fils Philippe expliquent que les cordes de naissain sont vendues au mètre et qu'en 2011 leur prix était de 4 euros par mètre linéaire (avec des variations suivant la taille des moules³⁷). Si nous considérons que l'entreprise Desbois, de dimensions moyennes, achète chaque année 46 kg de cordes pour sa concession, nous avons tôt fait d'évaluer la hauteur de l'investissement³⁸.

9.3 La reproduction des moules selon les éleveurs

Nous avons déjà vu au cours de la première partie que le processus de fécondation des moules a lieu dans l'eau³⁹, un aspect que les éleveurs bretons semblent connaître parfaitement. Dans certaines publications françaises consultées, nous avons retrouvé des croyances répandues parmi les mytiliculteurs relatives à la relation entre la couleur des moules et leur sexe, une idée que partagent certains éleveurs vénitiens mais pas nos informateurs bretons. Selon ce qui est écrit dans *La mytiliculture de A à Z* au sujet de la Baie d'Aiguillon, la coloration du manteau des moules dépendrait de leur sexe: rouge-orange pour les femelles et jaune crème pour les mâles. Remarquons qu'à Venise, c'est l'inverse qui est décrit, même si nous avons vu que cette attribution ne faisait pas l'unanimité auprès des pêcheurs et des mytiliculteurs interrogés⁴⁰.

Selon Michel Carteron, la reproduction des moules a lieu de la manière suivante :

³⁷ Interview avec Nicole Le Mée, le 20 juin 2011.

³⁸ D'après un colloque avec Denis Desbois, le 17 juin 2011, dont le compte-rendu a été transcrit dans le journal de champ.

³⁹ En ce qui concerne les aspects liés aux mécanismes de reproduction, nous renvoyons au Chapitre 2.

⁴⁰ Chapitre 2, paragraphe 5.

« Les moules se gorgent de laitance, et expulsent leur laitance dans l'eau, et il y a des petites larves de moules qui se forment dans l'eau. Les mytiliculteurs, sur les côtes atlantiques, ont mis des cordes en mer, et ils ont entreposé ces cordes à des endroits bien précis, ou il savent qu'il y a suffisamment de laitance, et il y a un captage naturel qui se fait sur ces cordes »⁴¹.

Il y a une connaissance de base des processus de reproduction des moules élevées. La référence à la « laitance », donc au monde des mammifères et que nous avons déjà rencontrée chez les éleveurs vénitiens mérite d'être relevée. En Bretagne aussi, les moules ont en commun avec d'autres mollusques bivalves (comme les huîtres) la production de ce « lait » qui apparaît dans la coquille pendant la période de la reproduction. En ce qui concerne les huîtres, nous retrouvons une croyance populaire qui interdit leur consommation alimentaire pendant les mois avec le « r », qui correspondent plus ou moins aux périodes de reproduction, et coïncident donc avec la présence du « lait ». En revanche, cette interdiction justifiée par la conviction que ces mollusques peuvent être nuisibles - et contrairement à ce que nous avons vu en Italie dans le haut Adriatique, dans l'aire de Trieste - ne s'applique pas aux moules. En effet, en France, les croyances concernant ces dernières paraissent symétriquement opposées à celles relatives à la consommation des huîtres. Le Musée de la Mytiliculture de Penestin a conservé une affiche signée par le maire de la Roche-Bernard, qui se plaint des torts causés aux mytiliculteurs par le préjugé selon lequel les moules ne seraient pas comestibles pendant les mois sans le « r ». Dans un passage de l'affiche nous lisons :

« Il est un préjugé fort ancien et surtout très répandu qui fait croire au public que, pendant le mois sans "R", les moules, non seulement ne sont pas bonnes, mais pourraient être nuisibles »⁴².

Dans la suite de l'affiche le maire du village s'émeut du fait qu'à cause de ce préjugé obsolète les mytiliculteurs ont été victimes de pertes de profits parfois considérables. Il cherche donc à révéler la vérité aux consommateurs de l'époque, c'est-à-dire que pendant les mois où l'on pense que les moules sont meilleures, comme aux

⁴¹ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

⁴² L'affiche est exposée auprès du Musée de la Mytiliculture de Penestin (visité le 19 juin 2012).

mois de février et mars, ces dernières sont en revanche petites et minces, tandis qu'aux mois de mai et de juin, mois sans le « r », elles sont pleines et savoureuses.

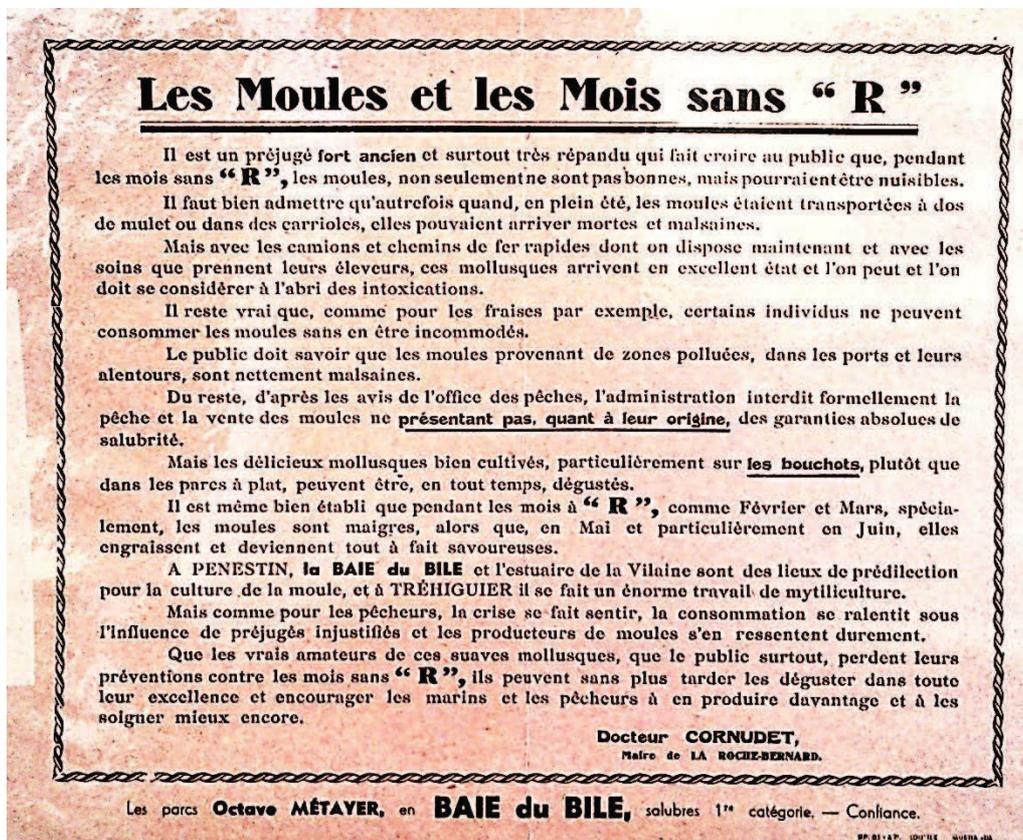


Figure 6. L'affiche exposée dans le Musée de la Mytiliculture de Penestin

À partir du moment où la moule sécrète son lait, les mytiliculteurs expliquent qu'elle devient maigre et n'est plus consommable⁴³. Il s'agit de la période qui correspond à l'interruption des ventes, période qui, dans le nord de la France dure environ quatre mois. Il s'agit d'une période assez brève, si nous considérons qu'à Venise les quatre mois correspondent à la saison de la vente. Selon Gérard Salardaine, sur les côtes de l'Atlantique la reproduction de l'*edulis* a lieu entre janvier – moment de la première émission de produits sexuels – et de février – quand a lieu une deuxième émission. En ce qui concerne l'espèce *galloprovincialis*, elle est décrite comme un

⁴³ Interview avec Jean Audineau, ex mytiliculteur et ex maire d'Esnandes, baie d'Aiguillon, le 4 août 2012. Au moment de l'interview il avait 89 ans.

reproducteur forcené, ce qui démontre qu'on ne connaît pas bien les caractéristiques des espèces qui ne sont pas élevées :

« *La galloprovincialis c'est une moule qui est toujours en gestation, qui se remplit, qui se vide, sans arrêt* »⁴⁴.

Les observations des mytiliculteurs sur la reproduction des mollusques élevés ont orientées par des considérations fonctionnalistes. En effet, on ne remarque et souligne que ce qui peut avoir une influence sur la vente. Une autre distinction opérée par les éleveurs permet de mettre en évidence la récurrence des processus mentaux qui structurent les classifications imaginées par des gens qui pratiquent un même métier, même lorsqu'ils appartiennent à des communautés distinctes, parfois éloignées géographiquement et qui emploient des techniques différentes. Ainsi, qu'ils soient français ou italiens, les éleveurs semblent tous distinguer les moules pleines des moules vides. D'un point de vue pratique, cette recoupe l'opposition entre moules qui peuvent être vendues et moules qui ne peuvent pas être vendues. Elle est donc déterminée par la perspective de profits futurs.

La comparaison entre les connaissances des mytiliculteurs bretons et celles de leurs collègues de la lagune de Venise et de la mer Adriatique, nous donne l'impression que les connaissances des premiers sont beaucoup plus pragmatiques, orientées vers la vente et donc vers le rendement économique final. En effet, les analogies et les métaphores faisant référence au corps humain et au monde paysan sont beaucoup moins présentes que dans la lagune, même si elles ne sont pas totalement inexistantes.

9.4 Les parasites, les prédateurs et les compétiteurs des moules sur les côtes bretonnes

Sur les côtes septentrionales de la Bretagne les moules doivent faire face à de nombreux prédateurs, parasites et compétiteurs, dont certains sont aussi présents dans la lagune de Venise, comme c'est le cas des balanes, des dorades, des murex et des

⁴⁴ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

goélands. En plus des goélands, parmi les prédateurs du ciel, on compte aussi les cormorans et les macreuses noires. Ces dernières, les *Melanitta nigra*, appelées communément canards noirs⁴⁵, sont capables de plonger et de dévorer de grandes quantités de moules, même à marée haute.

Pour Michel Carteron et pour ses collègues de la Baie de Saint-Brieuc, le prédateur le plus dangereux pour les moules est sans doute le goéland, en particulier l'espèce appelée goéland argenté, *Larus argentatus*. Quand la mer commence à descendre et que les bouchots émergent de l'eau, ces oiseaux réalisent des véritables massacres de mollusques. La période pendant laquelle le naissain, accroché aux cordes de coco, commence à grandir correspond au moment le plus actif des goélands, le moment le plus dangereux pour les éleveurs. Durant cette phase, la coquille des petites moules, qui mesurent tout juste un centimètre, est encore très fragile et les goélands peuvent donc facilement les briser à coups de bec. On pourrait penser que les moules « mûres », à l'abri dans leur cuirasse, seraient protégées de leurs attaques. Mais ce n'est pas le cas : Jean-Marie, qui a souvent vu ces oiseaux à l'œuvre pendant les nombreuses années de travail sur les bouchots, raconte comment ils s'y prennent :

*« Les grosses grosses [moules], ils s'envolent, ils prennent une grosse moule par exemple, ils la mettent dans leur bec, ils se lèvent et ils la jettent, ils la laissent tomber sur un rocher, pour les ouvrir. C'est malin ! »*⁴⁶.

Jean-Marie continue en expliquant que, il y a vingt ans, on pouvait perdre jusqu'à 40% de la production à chaque saison. Pour mieux comprendre ce phénomène nous signalerons qu'en 2012 la population de goéland dans la Baie a été estimée à 30.000 couples. Le Syndicat des mytiliculteurs de la Baie de Saint Brieuc a donc décidé de mettre en place un service de gardiennage pour protéger les moules. Ce service existait déjà mais seulement en été, même dans la patrie originaire de la mytiliculture sur bouchots, c'est-à-dire la Baie d'Aiguillon. Le gardien actuellement en service est embauché et payé par le CRC (Section Régionale de la Conchyliculture) de la Bretagne

⁴⁵ Interview avec Nicole Le Mée, le 20 juin 2011.

⁴⁶ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

Nord, grâce à un fond auquel contribuent toutes les entreprises de mytiliculture de la baie. Son rôle consiste à patrouiller dans la Baie à bord d'un bateau, armé d'un fusil qu'il utilise pour tirer sur les goélands qui s'approchent trop des bouchots. Le travail de gardiennage se déroule exclusivement de jour puisque pendant la nuit les goélands dorment et ne mangent donc pas, à l'exception nuits de pleine lune. Néanmoins, comme l'explique Carteron, payer un gardien qui puisse réaliser des contrôles nocturnes reviendrait trop cher et on se résigne à perdre une partie infime de la production⁴⁷.

Puisque les mytiliculteurs sont bien conscients du fait que n'importe quelle action violente à l'égard de ces oiseaux pourrait endommager l'image de la mytiliculture, ils expliquent que ce qu'on demande au gardien est seulement de leur faire peur, de manière à ce qu'ils s'éloignent des bouchots, même si des accidents plus ou moins fréquents ont toujours lieu...

Sous l'eau, ce sont les dorades qui passent à l'attaque, et avec elles de petits crustacés apparemment insignifiants, les Bernard-l'hermite, *Pagurus Bernhardus* L., ainsi que plusieurs sortes de murex regroupés sous le nom générique de « bigorneaux perceurs ».

Le crustacé dénommé vulgairement bernard-l'hermite est un petit décapode appartenant à la famille des Paguridae que l'on trouve sur presque toutes les côtes européennes. Il vit sur des fonds sablonneux à une profondeur comprise entre 2 et 80 m. Quand il est adulte, il peut mesurer 40 mm de longueur. La principale caractéristique de ce petit animal au corps mou est d'être dépourvu de la carapace protectrice typique des autres crustacés. Pour cette raison, il a l'habitude de se loger dans des coquilles abandonnées, où il peut protéger son corps délicat. Puis, au fur et à mesure de sa croissance, il change plusieurs fois de coquille afin de ne pas se retrouver trop à l'étroit. C'est ce qui lui vaut ce surnom d'ermite. Puisqu'il s'agit d'une espèce

⁴⁷ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

carnivore, il ne dédaigne pas de se nourrir aussi de moules, disponibles précisément sur les pieux des bouchots⁴⁸.



Figure 7. *Pagurus bernhardus* L.

Le nom commun « bigorneau perceur » sert à désigner plusieurs espèces différentes de murex. Ils sont armés d'une sorte de langue appelée radula, grâce à laquelle ils parviennent à percer un trou dans les coquilles des mollusques dont ils se nourrissent⁴⁹. Dans un élevage de moules ou d'huîtres, les murex peuvent provoquer des dégâts considérables. Heureusement pour les éleveurs, les bigorneaux perceurs se déplacent très peu (seulement de quelques mètres par mois) ce qui permet de les éliminer à la main. D'après Michel Carteron c'est le seul système qui fonctionne:

« Le bigorneau perceur sont un petit peu de toutes les couleurs, mais c'est surtout le bigorneau multicolore [...] Par contre là, on ne peut que les ramasser à la main, donc on est obligés de les nettoyer, enlever les œufs [...] Les bigorneaux perceurs sont un peu de toutes les couleurs, il y en a des jaunes, des blancs, pas les noires, qui sont bons et qui mangent pas les moules, mais les autres, ils arrivent à percer la coquille de la moule, ils secrètent de l'acide et, grâce à l'acidité, ils font un trou dans la coquille et arrivent à aspirer la chair de la moule »⁵⁰.

⁴⁸ Les informations scientifiques sont tirées de : <http://www.archimer.ifremer.fr> (consulté le 2 février 2013).

⁴⁹ *Ibidem*.

⁵⁰ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

Tous les boucholeurs interrogés semblent connaître les habitudes et le comportement de ces ennemis des moules et mentionnent leur capacité à perforer les coquilles. Jean-Marie Hurtaud ajoute que les bigorneaux perceurs possèdent une *langue en forme de vrille* qui leur permet de perforer même les moules adultes les plus grosses⁵¹.

Il n'y a apparemment qu'en Bretagne que les murex constituent la hantise des éleveurs puisque pour Jean Audineau, mytiliculteur de la Baie d'Aiguillon, le véritable problème dans cette zone, ce sont surtout les oiseaux, les goélands et les macreuses noires⁵².

Avec l'élevage sur bouchot, le nombre de prédateurs dont il faut tenir compte est nettement supérieur que lorsque les mollusques sont constamment immergés. En effet, sous l'eau, les pieux font en quelque sorte office de pont entre le fond où vivent les bigorneaux perceurs et les bernard-l'hermite d'une part, et les savoureuses moules fixées un peu plus en hauteur d'autre part.



Figure 8. Bigorneau perceur

Ensuite, deux fois par jour, lorsque l'action des marées découvre les élevages, elle les expose aux appétits des oiseaux. Ce n'était pas le cas à Venise car si les prédateurs

⁵¹ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

⁵² Interview avec Jean Audineau, le 4 août 2012.

sont les mêmes, ils ne provoquent pas les dégâts considérables auxquels sont soumis les éleveurs bretons. A Venise, les goélands ne peuvent manger que la *sémia* qui se dépose sur les flotteurs et sur les cordes des installations off-shore, puisque le reste des moules reste immergé dans l'eau. Par ailleurs, les filets tubulaires ne touchent jamais le fond et ne peuvent pas être atteints par les prédateurs qui y habitent.

Afin de protéger la production contre l'attaque des petits prédateurs marins, les mytiliculteurs du nord de la Bretagne, en particulier ceux de Vivier-sur-Mer, ont développé un système de protection ingénieux⁵³ qui consiste à placer une « jupe tahitienne » à la base de chaque pieu. Comme leur nom l'indique, ces revêtements ont la forme d'une jupe frangée, découpée dans une matière plastique trop glissante pour permettre aux bernard-l'hermite et aux crabes (un autre prédateur des mollusques) de les escalader. Elles ne peuvent pas, en revanche empêcher l'action des bigorneaux perceurs, qui peuvent sans effort grimper le long du pieu. Leur fonction protectrice s'annule pourtant lorsque les prédateurs ne glissent plus sur le plastique devenu rugueux à cause de la saleté qui s'y dépose et qu'ils peuvent remonter tranquillement le long du pieu⁵⁴. Il est donc nécessaire de les changer régulièrement.

⁵³ La genèse de ce système particulier de protection des prédateurs, tout comme son utilisation, seront décrites dans le Chapitre 11.

⁵⁴ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.



Figure 9. La « jupe tahitienne »

Mais pour Jean-Marie Hurtaud, ce ne sont pas les prédateurs les plus aguerris ni les plus dangereux :

« Il y a les estivants, les vacanciers, ceux qui viennent en vacances. Ils viennent en vacances et hop, hop, hop... Bien sûr que oui! Parce que les bouchots sont sur la plage, alors quand les gens sont chez eux, ils ont envie de manger des moules, il prennent un seau, prrrrrr! Pouf! Pouf! [...] Le gardien, avec le bateau, il les protèges en même temps des estivants, des vacanciers et des goélands »⁵⁵.

Ce problème se posait aussi dans la lagune de Venise et semble être lié aux formes d'élevage des moules de type artisanal, c'est-à-dire toutes ces installations auxquelles on peut facilement accéder à pied ou avec de petites embarcations (ce qui n'est pas le cas des filières situées au large et qui demandent des équipements particuliers pour soulever les filets contenant les moules).

En revanche, les étoiles de mer, autre grand prédateur des moules qui pose de réels problèmes dans les élevages de la Baie d'Aiguillon⁵⁶, ne semblent pas beaucoup

⁵⁵ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

⁵⁶ Interview avec Jean Audineau, le 4 juillet 2012.

gêner nos informateurs des baies de Saint-Brieuc et du Mont Saint-Michel qui, en tout cas, ne s'en plaignent pas.

Parmi les parasites des moules présents dans les élevages français nous rencontrons avant tout la *Mytilicola intestinalis*⁵⁷, dont nous avons déjà parlé dans la première partie du travail. Il s'agit d'un petit parasite des moules qui habite dans l'intestin moyen de son hôte, où il provoque des blessures locales de l'épithélium. Ce parasite ralentit la capacité de filtrage des individus qui en sont victimes, ce qui a des répercussions sur leur croissance voire sur le reste de leurs fonctions vitales. En temps normal, un élevage de moules peut tolérer sa présence, mais il faut alors que les conditions environnementales soient favorables, car dans le cas contraire - par exemple en cas de conditions météorologiques anormales ou si les moules sont déjà affaiblies comme dans la phase reproductive - la *Mytilicola* peut provoquer la mort de son hôte⁵⁸. L'influence du milieu a joué au début des années 1960 quand la Baie d'Aiguillon a été frappée par une série de crises liées à ce parasite. En 1962, 1963 et 1964 toute la production a été perdue à cause de ce « *un petit ver intestinalis, un petit ver rouge* »⁵⁹, dont parle Audineau, mytiliculteur à la retraite né en 1923, et qui a donc été témoin des événements qu'il décrit. Il raconte que vers la fin des années 1950 la région a connu des hivers exceptionnellement froids, et que les températures sont descendues jusqu'à -17 degrés en 1957. Les élevages avaient durement souffert. A la même époque, les rejets de substances polluantes d'origine agricole mais aussi de déchets organique provenant des villes et des villages des environs avaient beaucoup augmenté ce qui avait altéré la qualité de l'eau. Dans l'après-guerre, en effet, les activités reprenaient lentement leur cours les espaces urbains commençaient à se repeupler alors qu'au même moment. Les difficultés économiques qui caractérisent ces années ont poussé les survivants de la Baie d'Aiguillon, qui reprenaient alors leur travail, à augmenter la production. Les élevages de la baie se sont rapidement retrouvés surchargés et le phytoplancton

⁵⁷ Crustacé copépode qui a été déjà décrit dans le Chapitre 2, paragraphe 3. Nous renvoyons à ce chapitre pour d'éventuels approfondissements.

⁵⁸ Marie-José Dardignac-Corbeil, *La mytiliculture traditionnelle*, p. 333, *op.cit.*

⁵⁹ Interview avec Jean Audineau, le 4 juillet 2012.

normalement disponible est devenu insuffisant pour nourrir correctement les mollusques en surnombre. Comme l'explique Audineau, on avait oublié de respecter l'équilibre de l'écosystème :

« Il y a un balancement des marées qui fait que la nourriture elle est pas [...] il y a une limite. Et il y a eu un appauvrissement de la nourriture »⁶⁰.

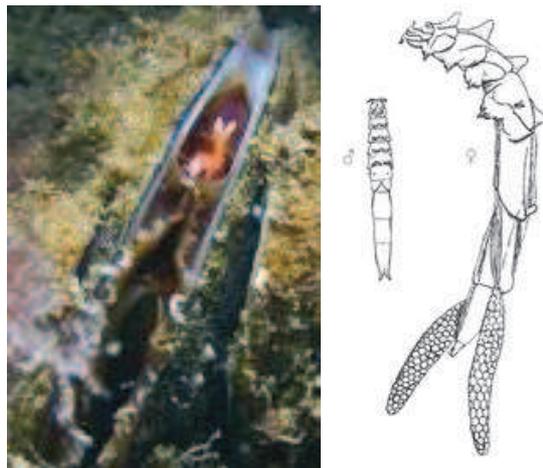


Figure 10. *Mytilicola intestinalis*

Ce fut un moment très difficile pour la mytiliculture de la Baie d'Aiguillon. Après des siècles d'activité et après avoir été admirée et copiée par d'autres pays, parmi lesquels l'Italie, la région s'est retrouvée à genoux. D'où la nécessité pour les éleveurs de trouver d'autres sites adaptés à la mytiliculture. C'est donc à cette époque, à la fin des années 1950 que Roger Salardaine aidé par un frère et un cousin, a fait ses premiers essais d'élevage de moules sur bouchots dans la baie du Mont Saint Michel, essais qui se sont révélés concluants, poussant de nombreux éleveurs de la Baie d'Aiguillon à suivre son exemple et commencèrent à transférer les élevages dans les baies du nord de la Bretagne⁶¹. Ce qu'Audineau refuse d'admettre c'est qu'aucun des spécialistes interrogés à l'époque n'ait été capable d'expliquer de façon claire et satisfaisante

⁶⁰ *Ibidem.*

⁶¹ La migration interne des mytiliculteurs entre le Poitou-Charentes et les baies du Nord de la Bretagne sera analysée dans le prochain chapitre.

comment le *Mytilicola* avait pu proliférer ainsi dans les élevages de la baie, avec comme conséquence de stopper la production pendant trois ans d'affilé. Il rappelle aussi qu'au début, la communauté scientifique était méfiante à l'égard des dénonciations des mytiliculteurs :

« On n'a jamais su, on nous a jamais expliqué scientifiquement comment ce mytilicola est venu. Personne n'y croyait, les premières fois qu'on a ouvert les moules, crues, qu'on a regardé dans le foie, ce petit ver qui était dedans. On a compris mais on ne nous a jamais dit pourquoi il était arrivé là »⁶².

Michel Carteron compare la situation provoquée par la présence de la *Mytilicola* aux problèmes rencontrés par ceux qui travaillent dans les élevages intensifs modernes de mammifères terrestres, dans lesquels une concentration trop élevée d'animaux les rend plus faibles et plus sensibles aux maladies⁶³.

Le problème de ce parasite est survenu de nouveau quelques décennies plus tard, dans certaines aires de la Baie du Mont Saint-Michel, quand on avait commencé à surexploiter la zone. Cette fois-ci, en 1984, le syndicat des mytiliculteurs avait pu faire accepter une réduction draconienne du nombre de pieux, de manière à recréer des conditions favorables à la croissance des mollusques, c'est-à-dire une meilleure circulation de l'eau et une quantité suffisante de phytoplancton. Avec l'expérience, les éleveurs ont bien compris que la *Mytilicola* fait son apparition chaque fois que se présente une « faiblesse de la moule »⁶⁴.

Parmi les ennemis potentiels des moules il y a aussi un autre petit crustacé, qui n'est pas un véritable parasite mais plutôt un hôte non désiré, dont nous avons déjà parlé pour l'aire de Venise : un tout petit crabe appelé « pinnothère »⁶⁵ en France (*Pinnotheres pisum*, L.) qui vit en symbiose avec les mollusques dans les coquilles desquels il trouve à se loger. On le trouve plus dans celles des moules ramassées sur les bancs naturels ou élevées sur les fonds, à cause de la facilité d'accès, beaucoup plus

⁶² Interview avec Jean Audineau, le 4 août 2012.

⁶³ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

⁶⁴ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

⁶⁵ Interview avec Jean Audineau, le 4 août 2012.

rarement dans celles des mollusques élevés sur les pieux, surtout depuis que les éleveurs ont commencé à utiliser les tahitiennes. Leur présence n'est évidemment pas bien vue par les consommateurs, ce qui tend à accroître encore davantage la préférence pour les moules de bouchot. Selon les éleveurs, la présence d'un petit crabe n'a pas de conséquence sur la qualité des moules, par contre, le produit perd de sa valeur commerciale, et c'est toujours une mauvaise surprise pour le consommateur. Si nous nous référons aux publications scientifiques cependant, le discours est différent : le pinnothère habite dans la cavité du manteau de la moule et peut provoquer des blessures branchiales, même s'il s'agit d'un événement assez rare⁶⁶.

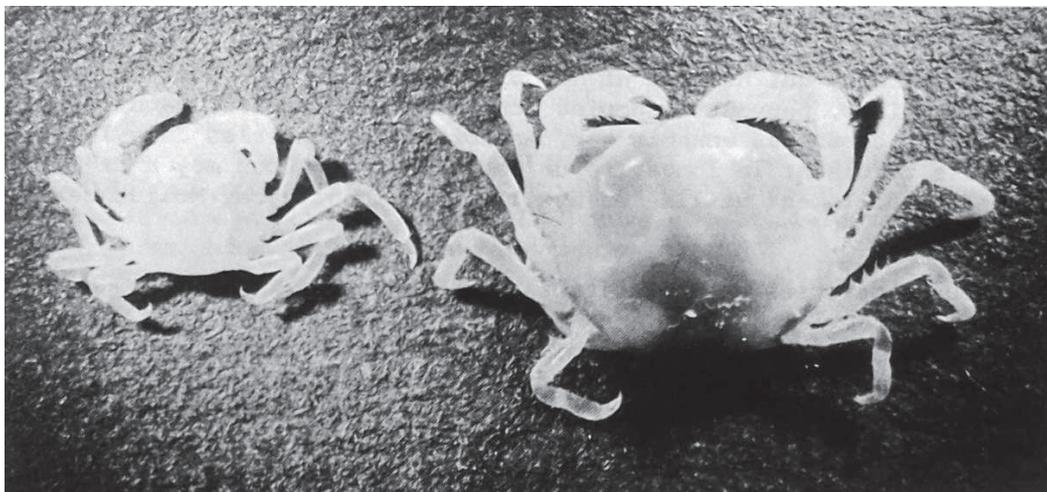


Figure 11. *Pinnotheres pisum* L. , à droite la femelle (Tiré de Marie-José Dardignac-Corbeil, *La Mytiliculture Traditionnelle*)

Les organismes compétiteurs représentent un autre problème pour la mytiliculture bretonne, relativement récent et rendu manifeste par l'introduction de la crépidule, *Crepidula fornicata* L., un mollusque gastéropode originaire de l'Atlantique nord-américain. La crépidule a fait sa première apparition dans le sud de la Bretagne dans les années 1930, arrivée probablement comme passager clandestin, accrochée aux quilles d'un navire⁶⁷. Sa diffusion est devenue massive à partir des années 1970, quand

⁶⁶ Marie-José Dardignac-Corbeil, *La mytiliculture traditionnelle*, p. 333, *op. cit.*

⁶⁷ D'après un entretien avec Guillaume Vastra en février 2013.

elle a été introduite depuis l'Amérique du nord avec des stocks d'huîtres japonaises, *Crassostrea gigas*, connues comme huîtres creuses⁶⁸. Ces dernières ont remplacé les huîtres portugaises, *Crassostrea angulata*, décimées par des épisodes de grande mortalité⁶⁹. Arrivées par accident, les crépidules se sont très bien acclimatées en Bretagne, en particulier dans la baie de Saint-Brieuc et dans la baie du Mont Saint-Michel et dans la rade de Brest, les trois zones qui, à l'échelle nationale, sont les plus touchées par ce phénomène invasif, bien que l'on retrouve la *Crepidula Fornicata* sur les côtes de Basse Normandie et en Vendée. Pour synthétiser les données fournies par les études de l'Ifremer, la cause de sa grande diffusion doit être attribuée à une série de coïncidences défavorables. Cette espèce a des exigences écologiques très réduites, une grande longévité (jusqu'à dix ans), une reproduction efficace. De plus, elle peut vivre jusqu'à 100 m de profondeur et, en Europe, elle n'a pas de véritables prédateurs naturels⁷⁰. La pêche au chalut a contribué à aggraver encore le phénomène invasif car, en draguant les fonds, les navires ont favorisé la dispersion des individus.

Quand ce mollusque prend son siège il est très difficile de l'éliminer. Même en limiter la croissance devient difficile, puisque les crépidules ont pour caractéristique de se développer en se plaçant les unes sur les autres, jusqu'à créer des chaînes de cinq ou

⁶⁸ Appellation courante, mais aussi commerciale, donnée aux huîtres japonaises. Elles sont originaires du Pacifique.

⁶⁹ Selon la reconstruction faite par Pascale Legué Dupont dans *La moisson des marins-paysans (op. cit.)*, à partir de 1860 les bancs naturels d'huîtres plates commencent à s'appauvrir. Ainsi, à partir de 1868 (même si certains textes font référence à des dates différentes), un bateau à vapeur, Le Morlaisien, est chargé du transport d'huîtres « portugaises » du Portugal à Arcachon. Surpris par une tempête, le capitaine trouve un abri à l'entrée de La Gironde. Après quelques jours, il est désormais certain que les huîtres étaient mortes, ces dernières sont jetées dans la mer sur la côte (même si on aurait dû les jeter en mer ouverte). Certaines coquilles en revanche étaient encore vivantes et dans cette aire elles trouvent un habitat idéal en créant des remarquables gisements naturels à partir desquels elles se diffusent le long de presque toute la côte. À partir des années 1920 du siècle passé, une épizootie se diffuse parmi ces huîtres jusqu'à les détruire définitivement avec l'épidémie de 1971. L'année suivante on introduit depuis le Canada les premières *Crassostrea Gigas*, avec lesquelles déménage aussi la crépidule.

⁷⁰ Données publiées dans : <http://www.rebent.org> (fiche n° 4: La Crépidule). Consulté le 7 février 2013. Pour des approfondissements sur la présence de la crépidule dans la rade de Brest nous renvoyons à Guy Bachelet, *Coût de la prolifération de la crépidule (Crepidula fornicata) en rade de Brest et analyse coût-avantage d'un projet d'élimination*, dans R. Barbault, M. Atramentowicz, (coordinateurs), *Les invasions biologiques, une question de natures et de sociétés*, Editions Quae, Versailles Cedex, 2010, p. 145/147.

six individus. D'autres chaînes secondaires se développent ensuite, jusqu'à former des tapis épais qui recouvrent le sol. Comme les moules, les huîtres et les coquilles Saint Jacques, la crépidule est un gastéropode filtreur carnivore, et donc un compétiteur pour ces espèces qui présentent un intérêt commercial (ce n'est pas son cas). En même temps, la présence de nombreux individus dans le même lieu entraîne une accumulation de déchets organiques qui constituent une autre forme de pollution⁷¹.



Figure 12. *Crepidula fornicata* L.

En 2009 la présence estimée de crépidules était de 250.000 tonnes dans la seule baie de Saint-Brieuc, 150.000 dans celle du Mont Saint-Michel et 128.000 dans la rade de Brest, représentant des densités qui rendent la lutte indispensable dans des aires consacrées à la mytiliculture. Un décret ancien témoigne des premières tentatives effectuées pour contenir le phénomène. Daté du 30 décembre 1932, il est encore en vigueur et impose aux conchyliculteurs de détruire toutes les crépidules qu'ils pourraient trouver. Une mesure qui s'est avérée insuffisante⁷². D'autres tentatives de lutte ont été expérimentées mais aucune n'a donné de résultats satisfaisants. En désespoir de cause, on commence à songer à organiser l'exploitation commerciale, cette perspective étant directement motivée par la volonté d'en contrôler la prolifération.

⁷¹ *Ibidem.*

⁷² *Ibidem.*

Les mytiliculteurs savent bien que la crépidule est devenue un grand compétiteur des moules qu'ils élèvent. Gérard Salardaine la décrit de la manière suivante :

« La crépidule c'est un compétiteur de la moule. Elle ça fait des paquets de coquillages collés les uns sur les autres, ici [baie du Mont Saint Michel] on annonce deux cent, trois cent tonnes. La chair représente rien, représente 5%, je crois, par rapport à la coquille. Une moule, quand elle est consommable, ça va de 25, 30 à plus. Une huître c'est 17%. Alors, quand les moules ne poussent pas, comme en ce moment, c'est la faute des crépidules »⁷³.

Les connaissances de Salardaine sont encore une fois pratiques et fonctionnalistes: on connaît combien de tonnes de crépidules se trouvent dans la baie et leur contenu réduit de chair, ce qui les rend peu compétitives d'un point de vue commercial. Néanmoins, étant donné que ce problème existe, on a réalisé des essais d'exploitation des bancs. Dans la Baie du Mont Saint-Michel, le premier qui s'est lancé dans cette direction parmi les mytiliculteurs fut précisément Gérard Salardaine. À la fin des années 1980, il avait passé un accord avec une entreprise pharmaceutique, la Sanofi, qui avait commencé à envisager la possibilité d'utiliser les crépidules dans la composition de certains médicaments. Cette expérimentation a duré six mois, mais elle n'a pas eu de suite parce que la Sanofi a décidé de s'intéresser à d'autres produits et a mis fin à la collaboration⁷⁴.

D'autres essais ont suivi. À Cancale, par exemple, on tente de l'utiliser comme amendement sur les terrains agricoles destinés à la culture maraîchère. La coquille réduite en poudre est actuellement utilisée comme composant dans la préparation des bétons, tandis que la chair du mollusque semble être utile dans la préparation des aliments pour animaux. Il paraît que dernièrement en Bretagne on est même en train d'expérimenter des recettes gastronomiques destinées à la consommation humaine de la crépidule⁷⁵.

Salardaine explique que, après avoir lancé ces essais dont le but était de transformer ce mollusque à notre avantage, une nouvelle expérience est en cours de

⁷³ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

⁷⁴ *Ibidem*.

⁷⁵ Données publiées dans : <http://www.rebent.org> (fiche n° 4: La Crépidule). Consulté le 7 février 2013.

réalisation. À Cancale, la CNC (Comité National de la Conchyliculture), est en train de collaborer pour l'expérimentation d'un nouveau modèle de bateau capable de pêcher les crépidules pour pouvoir ensuite les travailler dans un établissement terrestre. À cet endroit elles sont décortiquées, travaillées et envoyées en Chine et au Japon pour être employées dans des préparations alimentaires⁷⁶. De toute façon, le problème de la crépidule est loin d'être résolu.

La dernière problématique sur laquelle nous attirons l'attention concerne un phénomène qui se présente de manière périodique, surtout dans les élevages en mer. En Atlantique comme en Méditerranée, on a constaté l'apparition de micro algues toxiques. Si elles n'ont aucune conséquence sur la santé des organismes filtreurs, elles peuvent par contre provoquer des problèmes gastro-intestinaux et certaines formes de paralysies chez l'homme, au cas où elles seraient ingérées⁷⁷. Ces toxines ne sont pas éliminées par les moules au cours des traitements microbiologique et ne sont pas non plus détruites par la cuisson, même à très haute température. Si l'Ifremer, l'institut chargé du contrôle de la qualité de l'eau, en relève la présence à des taux trop élevés et donc potentiellement dangereux, la seule solution est d'interdire la vente des mollusques consommables (interdiction promulguée par le préfet). Le type le plus fréquent est le *Dinophysis*, une forme de phytoplancton auquel appartiennent environ 200 espèces différentes, dont une dizaine sont toxiques⁷⁸. D'autres micro algues dangereuses pour la santé humaine et qui peuvent être filtrées non seulement par les moules mais par tous les mollusques filtreurs sont les *Alexandrium minutum*. D'autres encore peuvent en revanche provoquer la mort des organismes filtreurs avec lesquels elles entrent en contact, comme c'est le cas de l'espèce *Gyrodinium aureolum*, responsable, en 1978, de la mort des moules – entre 50 et 70% - de la baie de Douarnenez, dans le Finistère.

⁷⁶ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

⁷⁷ Xavier Bompais, *Les filières pour l'élevage des moules : guide pratique*, Ifremer – Centre de Brest, 1991, p. 31.

⁷⁸ *Ibidem*.

Parfois une prolifération soudaine et massive de micro algues, même si elles ne sont pas toxiques, peut provoquer la mort par asphyxie des autres espèces, à cause de la raréfaction de l'oxygène, souvent accompagnée par le phénomène des « eaux colorées », dues à la grande concentration de ces petites algues. Pour donner un exemple des conséquences que cela peut entraîner, on peut penser à la prolifération de *Prorocentrum micans* qui, en 1987, a causé la mort de la moitié des moules élevées dans l'Elorn (toujours dans le Finistère)⁷⁹.



Figure 13. Affiche interdisant la baignade et les autres activités nautiques

⁷⁹ Xavier Bompais, *Les filières pour l'élevage des moules*, p. 33, *op. cit.*

Les causes réelles des apparitions massives et soudaines de ces micro algues sont encore très peu connues, il est donc très difficile de les expliquer comme de les prévoir. et pour cette raison on ne peut pas réaliser des prévisions sûres. La seule défense des éleveurs est représentée par le fait qu'ils évitent d'installer des élevages dans les zones où leur présence est signalée le plus souvent et espérer en un peu de chance. De ce fait, le seul moyen de défense dont dispose les éleveurs consiste à éviter d'installer leurs viviers dans des zones où leur présence a été signalée, en espérant avoir de la chance.

Chapitre 10 : L'histoire de la mytiliculture en France et les origines de l'élevage sur bouchots dans le nord de la Bretagne

10.1 La mytiliculture sur bouchots et ses origines

Jusqu'au XIX^e siècle la France est le seul pays d'Europe à avoir développé une tradition d'élevage des moules suffisamment solide pour se maintenir dans le temps. Nous avons déjà vu dans le chapitre 3 qu'il existait à Venise des méthodes particulières d'élevage sur des radeaux flottants, dans les eaux du bassin de l'Arsenal, mais elles disparaissent en même temps que la République Serenissima sans laisser aucune trace, si ce n'est les anciennes planches illustrées dont nous avons tiré nos informations¹.

Nous avons aussi parlé de la pratique danoise qui consistait à placer des branches dans la mer pour que les larves des moules puissent s'accrocher et grandir. Mais il s'agit d'une forme assez primitive d'élevage, où nous ne retrouvons pas les phases intermédiaires du travail des mollusques qui étaient directement prélevés une fois qu'ils avaient atteint la taille voulue. La méthode d'élevage sur pieux de bois apparue dans la Baie d'Aiguillon, dans le Poitou Charente, peut donc être considérée comme la première véritable forme complexe de mytiliculture en Europe.

L'origine de l'élevage des moules sur pieux, ou bouchots, se confond avec la légende. Les spécialistes s'accordent aujourd'hui pour dire que le mot « bouchot », provient sans doute du gaélique. Il aurait été formé à partir de la contraction des termes « bout », clôture, et « chout » ou « chot », c'est-à-dire bois et signifierait donc « clôture en bois »².

¹ Nous renvoyons au Chapitre 3. Malheureusement l'archive n'existe plus à l'Arsenal de Venise, puisque en 1982, à la fermeture de l'établissement (Lavori Arsenalizi della Marina Militare) tous les documents ont été détruits et mis au pilon en faveur de la Croix Rouge Italienne. Information reçue par le Commandant de la Marine Guglielmo Zanelli.

² Christian Vidal, *La Passion des Huîtres et des Moules*, Editions Sang de la terre, Paris, 2001, p. 78.

Selon Henri Gautreau³ dans *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules*, - définition que l'on retrouve dans plusieurs dictionnaires français déjà anciens, dont le Larousse dans son édition de 1928 ou encore le Littré – les bouchots ne servaient pas seulement à l'élevage des moules puisque l'on utilisait les mêmes enceintes pour capturer du poisson à marée descendante⁴ (voir à ce propos les grands pièges semblables à des pêcheries décrits au chapitre 8).

La seule certitude des historiens concernant l'origine de cette méthode d'élevage, est qu'elle remonte au Moyen Age et qu'elle est apparue dans la baie d'Aiguillon. La tradition en attribue l'invention à un naufragé irlandais appelé Patrick Walton autour duquel s'est formée une véritable légende, semblable à celle qui attribue la naissance de la mytiliculture dans la lagune de Venise à Alfredo Gilebbi. Dans les deux cas, l'histoire racontée peut être assimilée à une sorte de mythe de fondation. En Bretagne comme à Venise les gens ont éprouvé le besoin de faire remonter la technique employée à l'intervention d'une personne physique, suite à quoi elle aurait été transmise aux habitants de la baie.

La légende raconte qu'au XIII^e siècle (certains textes donnent une date précise mais les sources se contredisent entre elles: 1235 selon certaines, 1046 selon d'autres) une embarcation irlandaise avec son équipage et un chargement de moutons fut surprise par une violente tempête et emportée par les vents vers la baie d'Aiguillon où elle se fracassa sur les rochers près du village d'Esnandes⁵. Le seul rescapé, un homme appelé Patrick Walton, fut sauvé par les pêcheurs du coin. Son navire détruit, il lui était impossible de s'en retourner vers sa terre d'origine, et il fut donc contraint de s'établir sur les côtes de l'Atlantique où la mer l'avait déposé. Patrick commença alors à organiser

³ Henri Gautreau est un vieux boucholeur esnandais qui, au cours de sa vie, a recueilli avec passion tout ce qui était inhérent à son travail, une activité qu'il avait commencé en 1939 et qu'il abandonne dans les années 1990, quand il est parti à la retraite. Ses textes et documents prennent forme grâce à la collaboration de Danièle Couteux et forment un texte qui est en réalité un témoignage ethnographique directe de la vie et du travail de Gautreau.

⁴ Gautreau Henri (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules. Ou 10 siècles de mytiliculture*, Musée d'Esnandes, 2004, p. 7.

⁵ Nous rapportons, dans le texte, la légende de Patrick Walton comme elle est connue pratiquement dans tous les textes consultés.

sa nouvelle vie et à chercher des manières de se procurer de la nourriture et de gagner un peu d'argent. En observant les alentours à la recherche d'une idée, il avait remarqué la présence d'une grande quantité d'oiseaux marins et décida donc d'essayer de les capturer en s'inspirant d'un système qui était à l'époque utilisé en Irlande. Selon Christian Vidal, cette méthode était appelée *allaouret* ou *allawra* en gaélique et signifie « filet de nuit » (de *allaow*, nuit, et *rat* ou *ret*, filet)⁶. Pour capturer les oiseaux, on plantait des pieux de bois près du rivage, là où la mer est peu profonde et juste au-dessus du niveau de l'eau, on tendait des filets de pêche dans lesquels les oiseaux restaient emprisonnés. La méthode était efficace et Patrick trouva donc une manière de se nourrir. Néanmoins, au cours de ses visites quotidiennes aux filets, il fit une découverte intéressante : à la base des pieux sur lesquels étaient fixés les filets, de jeunes moules s'étaient accrochées et grandissaient très bien. La légende raconte que Patrick a alors commencé à planter d'autres pieux un peu plus au large et que chaque fois, les mollusques ont fait leur apparition quelques temps après. Il se désintéressa donc des oiseaux pour se consacrer à la capture des mollusques noirs. La mytiliculture était née et Patrick Walton entrerait dans la légende comme son fondateur mythique.

Comme nous avons déjà dit, aucun document historique ne donne la preuve irréfutable de l'existence d'un homme appelé Patrick Walton. Henri Gautreau signale toutefois que sur la liste des propriétaires des bouchots du village d'Esnandes, rédigée par la Marine en 1726, apparaît le nom d'un certain Simon Valton, auquel appartenaient deux élevages, la Gatebourse et La Marie (anciennement on donnait un nom aux élevages)⁷. En l'absence d'autres informations, la seule chose que l'on peut affirmer avec plus ou moins de certitude est qu'il a existé dans cette zone au moins une famille dont le patronyme était Valton.

Pourtant, dès le XVIII^e siècle, les spécialistes ont commencé à émettre des doutes quant à la possibilité de faire remonter la mytiliculture à des temps aussi reculés. L'un d'entre eux, le Père Arcère, s'en est expliqué dans son *Histoire de La Rochelle e du Pays*

⁶ Christian Vidal, *La Passion des Huîtres et des Moules*, p. 78, op. cit.

⁷ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules*, p. 11, op. cit.

d'Annis, publiée en 1754. Sa théorie selon laquelle cette technique d'élevage serait en réalité d'origine récente— comme souligné par Gautreau et Couteux — se base sur l'absence de références aux bouchots dans les sources historiques qui précèdent le XVI^e siècle, alors que l'on trouvait de nombreux témoignages de l'existence de pêcheries⁸.

Ce que les sources historiques permettent par contre d'affirmer c'est qu'au XVI^e siècle, l'élevage de moules sur bouchots s'était déjà développé de manière remarquable dans les villages d'Esnandes, Charron et Marsilly dans la Baie d'Aiguillon, au point qu'il fut jugé nécessaire de promulguer une mesure royale, dans le but de fixer la forme, la longueur et l'étendue de chaque bouchot⁹. D'autres informations sur les bouchots peuvent être tirées des documents notariaux d'achat et vente, dont nous avons déjà vu des exemples dans le Chapitre 8.

⁸ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules*, p. 9, *op. cit.*

⁹ *Ibidem.*

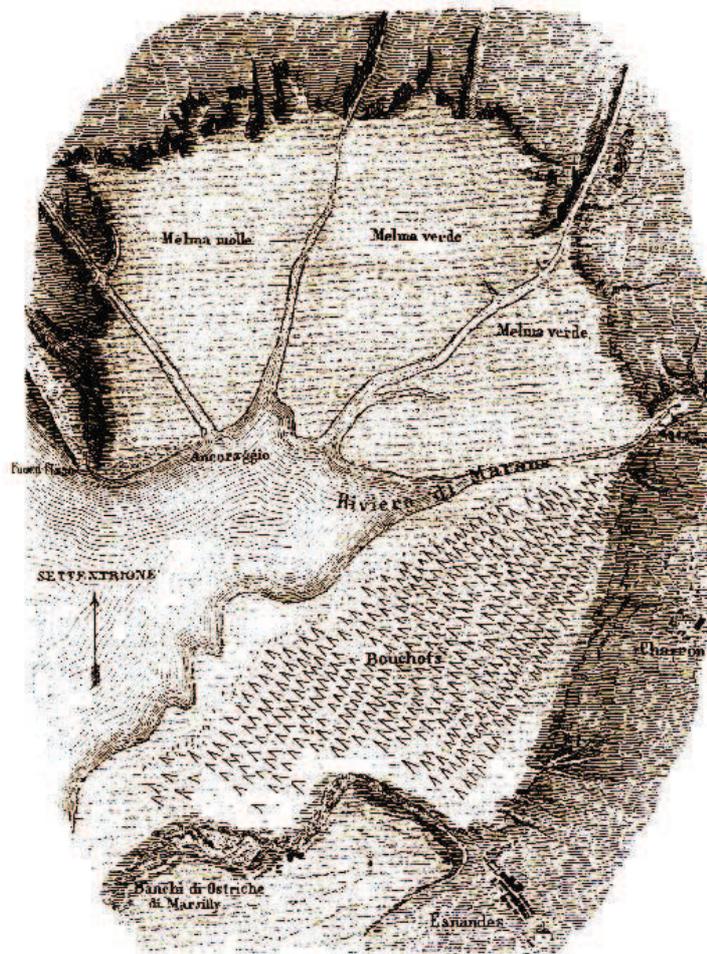


Figure 1. Carte de la Baie d'Aiguillon (R. D'Erco 1863)

Le légendaire Irlandais Walton ne serait pas seulement le fondateur mythique de cette méthode d'élevage, puisque on lui attribue aussi son évolution et son perfectionnement ainsi que l'invention d'une méthode curieuse pour se déplacer sur les fonds vaseux. En effet, il était impossible à l'époque de marcher dans la Baie d'Aiguillon à marée basse sans s'enfoncer jusqu'à mi-cuisse. Pour cette raison l'ingéniosité des premiers boucholeurs leur permit de concevoir une petite embarcation en bois appelée *acon*¹⁰ ou *pousse-pied*, capable de glisser sur la vase, et dont l'invention est également

¹⁰ Dans certains des textes consultés la transcription du nom présente le redoublement de la consonne "c" et devient "aconc".

attribuée à Patrick Walton¹¹. Il s'agissait d'une sorte de radeau à fond plat de trois mètres de long pour soixante centimètre de large, assez semblable à une caisse flottante. Cette embarcation avait pour particularité de flotter tant que la mer était haute mais de se transformer en une sorte de traîneau lorsque celle-ci descendait, ce qui permettait aux boucholeurs de glisser sur la vase. La méthode consistait à saisir fermement les flancs de l'embarcation et à monter à bord en laissant une jambe dehors, tandis que l'autre était pliée. Ainsi, la jambe située à l'extérieur permettait de s'appuyer sur le fond pour donner de l'impulsion à l'acon : on plongeait la jambe et on la retirait au rythme et à la vitesse que l'on voulait¹². Selon un rapport écrit en 1846 par Charles-Marie Dessalines d'Orbigny, la vitesse avec laquelle un boucholeur pouvait pousser son acon sans charge était telle « *qu'un cheval au trot aurait de la peine à la dépasser* »¹³. Ceci étant, la manœuvre devenait plus compliquée quand il fallait rentrer au port et que la petite embarcation était alourdie par la charge des moules destinées à la vente.

Pour pouvoir manœuvrer l'acon en toute sécurité, ces éleveurs portaient systématiquement des gants et de longues bottes de cuir épais dont les semelles étaient en bois.

¹¹ Marie-José Dardignac-Corbeil, *La mytiliculture traditionnelle*, in *La mytiliculture dans le Pertuis Breton : synthèse des travaux réalisés de 1980 à 1992*, La Rochelle : Société des sciences naturelles de la Charente-Maritime, La Rochelle, 2004, p. 316.

¹² Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules*, p. 23, op. cit. Sull'acon si veda anche p. 59.

¹³ Rapporté par Henri Gautreau à la page 23 de *Les bouchots à Esnandes*, op. cit. Le texte cité est tiré d'une relation présentée le 26 décembre 1846 par Charles-Marie Dessalines d'Orbigny, médecin militaire à l'époque retraité, à la Société d'Agriculture. D'Orbigny était aussi un naturaliste correspondant du Muséum Royal et un membre de différentes académies et Sociétés Savantes françaises et étrangères de l'époque.

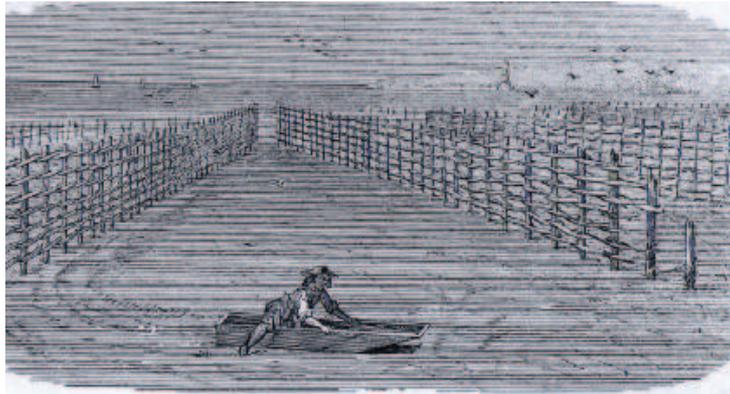


Figure 2. Boucholeur à bord de son acon (D'Erco 1863)

Quand la marée commençait à remonter et qu'il n'était plus possible de patiner sur la vase, on pouvait s'asseoir à bord et rejoindre la rive en ramant, en utilisant la pale de travail qu'on avait toujours à disposition. Avec le temps, l'acon a évolué et on a commencé à utiliser des matériaux plastiques plus résistants, puis de l'aluminium, plus léger¹⁴. Même la forme a été sensiblement modifiée, mais dans tous les centres où l'on pratique la mytiliculture sur bouchot il existe encore une petite embarcation d'appoint qui, encore aujourd'hui, est appelée acon.



Figure 3. Des *acon* modernes en aluminium

¹⁴ Tiré de la visite à la Maison de la Mytiliculture à Esnandes.

La configuration traditionnelle des élevages, attribuée au talent de Patrick Walton, n'a quasiment pas changé jusqu'au XX^e siècle, la technique ayant presque immédiatement pris sa forme définitive. Comme témoignage de cette remarquable constance, on peut citer une description détaillée de la technique d'élevage sur bouchot, repérée dans un document conservé aux Archives Municipales de La Rochelle et daté du 1^{er} janvier 1835, les *Statistiques du Département de la Charente Inférieure par A. Gautier, chef de Division à la Préfecture*¹⁵. Elle correspond exactement à la description que nous a fourni notre informateur d'Esnandes, Jean Audineau, en 2012¹⁶. Selon ce texte, le site idéal doit être riche d'une nourriture spéciale pour permettre aux moules élevées à cet endroit de devenir plus belles et d'avoir un goût plus délicat que celles qui grandissent ailleurs. La structure d'un élevage typique décrite dans le document de 1835 et rapporté par Henri Gautreau est la suivante :

« Les bouchots sont des parcs formés par des pieux de 3 m de hauteur et d'environ 2 décimètres de diamètre qu'on enfonce dans la vase jusqu'à moitié, à 5 ou 6 pieds de distance ; on entrelace ces pieux de perches ; les plus longues sont préférées ; elles forment une espèce de clayonnage solide capable de résister aux efforts des flots. La construction de ces parcs ou bouchots est assez uniforme : ils sont composés de deux rangées qui, en se réunissant, forment un angle dont le sommet est toujours opposé à la mer. Chacun de ces rangs peut avoir depuis 200 jusqu'à 400 mètres de longueur. On n'emploie pour construire les bouchots que l'aune ou obier ; celui-ci pour le clayonnage ; celui-là pour les pieux. Les moules attachées à ces pieux et à ces claies y déposent leur frai : il en naît une prodigieuse quantité de nouveaux habitants dont l'enfance est mise à l'abri dans les rameaux de cette espèce de coralline qui croît si abondamment sur les bas des bouchots et que la providence semble y avoir placés pour leur servir de berceau. Chaque moule a sa famille pour ainsi dire sous ses yeux ; elle voit croître autour d'elle, jusqu'à ce qu'au bout de quelques mois le propriétaire économe visitant son bouchot détache une partie des moules qui se trouvent trop entassées et les distribue dans les endroits nus : ce sont comme autant de colonies qu'il établit, dont il sortira bientôt un peuple nombreux et dont la multiplication doit augmenter ses richesses.

Ce soin léger est suivi de la récolte la plus facile. Depuis la fin de juillet que les moules commencent à être dans leur bonté pendant plus de six mois, on pêche ces 'poissons' : c'est à mer basse qu'on les va chercher et qu'on les recueille de dessus les bois des bouchots où on les trouve par gros paquets. La vente de ces coquillages n'est pas bornée à ce seul département, on en transporte beaucoup dans les Deux-Sèvres, dans la Vendée et dans la Vienne et dans la Gironde. Un bouchot bien peuplé

¹⁵ Une partie du document est rapporté par Henri Gautreau, duquel il tire inspiration.

¹⁶ Interview du 4 août 2012.

peut fournir au moins la charge de trois barques, sans préjudice à une vente en détail assez considérable, et sans toucher aux moules nécessaires pour repeupler »¹⁷.

Cette technique était basée des alignements de pieux de châtaignier de 300 m maximum, convergent deux à deux vers le large de façon à dessiner des grands « V » appelés « bâtisse ». Chaque bâtisse était éloignée de 10 m environ de la suivante, pour permettre la navigation¹⁸. La hauteur des pieux variait selon la profondeur, et pouvait atteindre 5 m environ. Ils étaient pointus à la base, ce qui permettait de les planter facilement dans la vase, à un mètre environ les uns des autres. Au début du vingtième siècle, les pieux de châtaignier furent progressivement remplacés par des pieux de chêne du Poitou et de pin maritime des Landes. Ils étaient transportés par le train (tout comme les moules) et étaient changés environ tous les quatre ans¹⁹. Avec le temps, on cessa de les planter à la main – un travail qui était particulièrement fatigant -, grâce notamment à l'apparition des grues hydrauliques, dès le début du XX^e siècle. Le principe est le suivant : de l'eau sous pression est injectée dans un tube de métal que l'on enfonce. L'eau chasse le sable en créant une dépression dans laquelle on enfonce le pieu en le frappant avec une masse. Il s'agit d'une méthode encore parfois utilisée lorsqu'il n'y en a que quelques-uns à planter²⁰. Lorsqu'il y en a beaucoup et que le travail doit être fait rapidement, on utilise des enfonces pieux modernes, exactement comme dans la lagune de Venise. où nous avons vu que les mytiliculteurs utilisaient eux aussi la puissance de l'eau, ce qui facilite grandement le travail.

La légende raconte que c'est en observant le dessin des lettres de son nom qu'il venait d'écrire sur le sable, que Patrick Walton aurait décidé de donner cette forme particulière aux élevages. donné cette forme aux élevages.

¹⁷ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules*, p. 19, op. cit.

¹⁸ Centre International de la Mer, *La mytiliculture de A à Z*, Collection « la mer de A à Z », Edition Centre International de la Mer, Rochefort, 1990, p. 12.

¹⁹ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules*, p. 53, op. cit.

²⁰ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

Au-delà de la légende, les rangées convergentes permettait d'utiliser la structure à la fois pour l'élevage des moules et pour la capture du poisson, un peu à la manière d'une pêcherie. On plaçait une nasse dans la partie située la plus au large, dans laquelle les poissons se retrouvaient piégés à marée descendante. A partir de la fin du XIX^e siècle, la forme en « V » a été abandonnée car elle favorisait l'envasement de la baie²¹, de même que la pratique du *clayonnage*, interdit en 1980. Aujourd'hui, les bouchots ne sont plus utilisés comme des pêcheries et sont donc exclusivement destinés à l'élevage. Le mot *clayonnage* fait référence à l'habitude de remplir l'espace entre les pieux avec des branches entrelacées (soit de châtaignier soit de saule), qui créaient une longue barrière (qu'il fallait d'ailleurs souvent réparer à cause de la force de la mer). Dans le passé, les modalités étaient sensiblement différentes de celles que l'on observe actuellement. En effet, les jeunes moules ne grandissaient pas directement sur les pieux (nous l'avons vu que le captage sur les cordes est une technique récente²²) mais étaient insérées par paquets, entre les branches du *clayonnage*.

Les pieux individuels, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, étaient employés exclusivement pour capturer le naissain, appelé familièrement « la pelisse »²³, et étaient placés beaucoup plus au large que les bouchots utilisés pour l'élevage. La pelisse était prélevée des bouchots à naissain et ensuite transférée sur le *clayonnage* où les moules restaient fixées jusqu'à ce qu'elles arrivent à maturité. Après quelques mois, tout le *clayonnage* était recouvert de mollusques noirs et les mytiliculteurs les plus expérimentés subdivisaient alors la structure en sections différentes selon l'âge et selon la dimension des moules²⁴.

Généralement, on insérait les moules les plus jeunes dans la partie supérieure, au centre celles de taille intermédiaire, et les plus grosses dans la partie inférieure. Au fur et

²¹ Nous avons déjà vu au cours du chapitre 8 que la forme en «V» fut abandonnée dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, à partir de 1878, à cause des problèmes d'envasement que cette forme entraînait. En effet elle permettait le dépôt de boue et détritux. Dans le siècle suivant, pour les mêmes raisons, fut abandonnée aussi la pratique du *clayonnage*.

²² En ce qui concerne la technique du *captage* sur corde, nous renvoyons au Chapitre 9.

²³ Parfois avec le mot « *pelisse* » on indiquait la couche la plus externe du naissain qui se fixait sur les pieux.

²⁴ Centre International de la Mer, *La mytiliculture de A à Z*, p. 14, *op. cit.*

à mesure que les saisons passaient et que les moules grandissaient, les mytiliculteurs les déplaçaient dans un autre secteur en faisant descendre le clayonnage.

Il existait une autre technique qui a également disparu au début des années 1980, utilisée dans les zones où le courant était trop puissant pour les *clayonnages* : on entourait alors les pieux de branches réunies par des liens en osier pour former des sortes de paniers dans lesquels on mettait les moules. Grâce à cette méthode, connue sous le nom de « catinage », la mer pouvait circuler librement²⁵.



Figure 4. Un des membres de la famille Carteron sur son *acon* dans la baie d'Aiguillon, dans les années 1950 (propriété de Michel Carteron)

²⁵ Interview avec Jean Audineau, le 4 août 2012.



Figure 5. La préparation du *clayonnage*

Au XIX^e siècle on a commencé à mettre de l'ordre dans les élevages et à classer les bouchots en fonction de leur localisation. On leur a même donné des noms particuliers, dont Henri Gautreau a fait la liste dans une étude sur l'histoire des bouchots²⁶:

- 1) *Bouchot d'amont, le plus près de la côte qui découvre à chaque marée ;*
- 2) *Bouchot milouin, qui ne découvre pas dans les marées de mortes d'eaux ;*
- 3) *Bouchot bâtard, qui ne découvre que lors des marées de vives eaux ordinaires ;*
- 4) *Bouchot du bas ou aval, qui ne découvre qu'aux grandes marées de Syzygies.*

Jusqu'au début des années 1960 (durant lesquelles la mytiliculture a traversé une période de crise sans précédent), la Baie d'Aiguillon était exploitée de manière beaucoup plus intensive qu'aujourd'hui et on arrivait à aligner jusqu'à onze rangées de bâtisses, qui s'étendaient de plus en plus vers le large. Pour mieux comprendre les modifications et les adaptations qui ont été nécessaires lorsque la mytiliculture a été transférée en Bretagne, il est important de se souvenir qu'à l'origine, dans la Baie d'Aiguillon, tout le

²⁶ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules*, p. 25, *op. cit.*

travail réalisé sur les bouchots se faisait à bord des petites embarcations traditionnelles, les acons. Dans les années 1930, ils ont progressivement été remplacés par des « pinasses »²⁷, un peu plus grandes et équipées de moteurs, mais le principe était le mêmes. En effet, l'amplitude des marées était suffisamment réduite pour que les bouchots aient toujours le « pieds » dans l'eau - en particulier ceux situés au large²⁸. Il n'y avait que durant les grandes marées de syzygie que la majorité des pieux pouvaient se retrouver à sec et qu'il devenait impossible d'utiliser les bateaux pour y accéder, mais ce phénomène ne se produisait que deux fois par an.



Figure 6. La technique de propulsion caractéristique avec la pale de travail utilisée à la place de l'aviron

Parmi les originalités de la mytiliculture locale, nous pouvons également évoquer les « grottes », de petites constructions en bois qui étaient placées au pied des falaises, à l'abri des anfractuosités (on peut encore en voir actuellement mais elles sont désormais plus souvent construites avec des morceaux de tôle). Chacune de ces petites cabanes était numérotée et utilisée par un éleveur pour y déposer ses outils de travail.

²⁷ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules*, p. 61, *op. cit.*

²⁸ L'amplitude de marée dans la baie d'Aiguillon s'élève aux alentours d'une moyenne de 3, 5 m.

À la fin du XIX^e siècle, alors que pendant des siècles l'activité était restée concentrée dans la Baie d'Aiguillon, certains boucholeurs ont commencé à se déplacer et à rechercher de nouveaux sites d'élevage. Dès 1879, on a pu repérer la présence de mytiliculteurs professionnels originaires de Charente dans le sud de la Bretagne (commune de Pénestin), leurs noms étant cités dans les registres locaux de délibération²⁹. On y apprend par exemple qu'une concession pour l'installation des bouchots avait été délivrée à un certain M. Blanche, un capitaine de goélette qui utilisait de la main d'œuvre charentaise. En 1882, soit trois ans plus tard, l'élevage occupait déjà quatre-vingt familles³⁰. Il faut cependant préciser qu'avant l'arrivée de professionnels venus de la Baie d'Aiguillon, les habitants de Pénestin exploitaient déjà régulièrement les gisements naturels de moules présents dans la zone et avaient l'habitude d'en consommer, même si aucune forme d'élevage n'avait jamais été lancée. Il fallut en effet attendre la fin du XIX^e siècle pour que les premiers bouchots soient plantés dans l'estuaire de la Vilaine, provoquant des protestations véhémentes de la part des habitants. L'expérimentation fut néanmoins couronnée de succès et, au siècle suivant, on aménagea aussi des élevages dans les baies du Bile (dans l'entre-deux guerres), puis sur la façade maritime de Pénestin (vers 1960)³¹. La véritable migration de boucholeurs de l'Aiguillon n'est donc en réalité que la deuxième.

Cette seconde phase de migration –le déménagement vers le nord de la Bretagne dont nous traitons dans cette étude - a commencé à la fin des années 1950 avec l'arrivée de Roger Salardaine et s'est ensuite poursuivie au début des années 1960, lorsque le parasite *Mytilicola intestinalis* a provoqué de graves dégâts dans les élevages de moules (infestation qui avait impliqué aussi les élevages de Pénestin en 1956).

Le transfert de l'activité dans des contextes géomorphologiques différents a nécessité des transformations, mais ces adaptations à de nouvelles contraintes ont favorisé la métamorphose de l'élevage des moules de bouchots, un métier jusque-là peu

²⁹ Informations tirées de brochures réalisées par le Musée de la Mytiliculture à Pénestin, le 19 juin 2011.

³⁰ *Ibidem*.

³¹ *Ibidem*.

rentable et sans grand prestige, en une véritable industrie, et une source de profits particulièrement conséquents.

10.2 L'arrivée de la mytiliculture en Bretagne: le rôle de Roger Salardaine

Arrivés en Bretagne, nos mytiliculteurs charentais ont d'abord été attirés par la Baie du Mont Saint-Michel et en particulier par le petit village de Vivier-sur-Mer, situé sur son côté occidental.

En 1953, l'équipe municipale de Vivier-sur-Mer avait en effet déjà essayé de lancer des essais de mytiliculture. Le maire, André Busson, espérait ainsi lutter contre le dépeuplement de la commune en développant une activité qui puisse donner du travail à ses habitants (dont le nombre avait chuté de 1500 au début du siècle à tout juste 600³²). Vivier était alors peuplé par des familles de petits pêcheurs, qui parvenaient à survivre en associant le travail de la terre aux ressources de la pêche. Le maire possédait lui-même des pêcheries³³ et, s'étant rendu compte que les moules s'y accrochaient de manière spontanée, il eut l'idée d'exploiter ce phénomène pour le bien de la communauté³⁴.

L'un des habitants, M. Amice, avait déjà commencé à ensemercer les panes de ses pièges à poissons de petites moules et ses premiers essais - en 1950 - avaient donné des résultats intéressants. Animé par le succès de son concitoyen, Busson chercha à convaincre les habitants du village de se lancer dans cette nouvelle activité. Il s'agissait d'une tâche difficile puisque, dans l'immédiat après-guerre, les Vivarais, étaient peu disposés à investir pour obtenir une concession. Au-delà de la réticence des habitants à demander des prêts aux banques pour commencer une activité qui ne donnait aucune garantie de succès, André Busson dut aussi faire face à l'hostilité des ostréiculteurs du

³² Interview avec Gérard Salardaine, maire de Vivier-sur-Mer et fils de Roger, le 25 juillet 2012. Le port de Vivier-sur-Mer, avant les difficultés qui avaient suivi le deuxième conflit mondial, jouissait de bons trafics commerciaux avec l'Angleterre, la Normandie et l'Espagne.

³³ Pour la description des *pêcheries* nous renvoyons au Chapitre 8.

³⁴ Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie Mont Saint Michel*, Ouest & Compagnie, Sables-d'Or-les-Pins, 2011, p. 21. Il s'agit d'un texte intéressant qui recueille les témoignages personnels des pionniers de la mytiliculture de la baie, ou celles de leurs descendants quand cela n'est plus possible. Tout comme le livre d'Henri Gautreau, cette publication aussi peut être considérée un petit témoignage ethnographique écrit.

village voisin de Cancale qui voyaient d'un très mauvais œil le fait que se développe une nouvelle activité conchylicole à proximité de leurs parcs³⁵. Le maire de Vivier, qui est aussi le fils de Roger et Juliette Salardaine, M. Gérard, explique qu'en raison de leur manque d'expérience, Busson et ses conseillers ont tenté d'élever les moules en s'inspirant de la méthode habituellement utilisée pour les huîtres - c'est-à-dire l'élevage sur tables³⁶ - qui n'était malheureusement pas adaptée car elle ne prenait pas en compte les inconvénients propres au métier de mytiliculteur, et en particulier le danger constitué par les prédateurs. On plaçait donc les jeunes moules sur ces tables horizontales et on les y laissait à cet endroit jusqu'à ce qu'elles atteignent les dimensions voulues (quand elles les atteignaient)³⁷. Marquée par ces débuts hésitants, la nouvelle activité a eu du beaucoup de mal à décoller, or c'est précisément dans ce contexte que, en 1956, intervient la figure du boucholeur charentais Roger Salardaine. Même si c'est lui qui est finalement parvenu à lancer l'élevage des moules en adaptant la méthode traditionnelle charentaise des bouchots, à Vivier-sur-Mer le rôle du précurseur est donné à André Busson³⁸. En souvenir de ses essais, une plaque commémorative a été posée à l'entrée de la Mairie.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ Il s'agit d'une structure en métal ou en bois utilisée pour poser les huîtres dans les parcs en surélevé.

³⁷ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

³⁸ Comme s'il s'agissait d'un destin liée à la famille Busson, le petit-fils, qui porte le même prénom d'André, aujourd'hui gère une concession pour la mytiliculture.



Figure 7. La plaque commémorative en l'honneur d'André Busson



Figure 8. André Busson (à droite) visite un élevage expérimental de moules (propriété Musée de Vivier- sur-Mer)

Dans les années 1950 Roger Salardaine était premier adjoint de la commune de Charron, et, comme le relate son fils dans *Les Hommes de la baie du Mont Saint Michel*, il était très actif dans la vie associative locale. Il a été président du syndicat professionnel mytilicole local et conseiller technique national de la mytiliculture française. En outre, il participait aux travaux de l'ISTPM, l'Institut Scientifique et Technique des Produits de la Mer, l'ancêtre de l'actuel Ifremer³⁹. Ce sont d'ailleurs ces responsabilités qui, à l'occasion d'un voyage à Paris, lui ont permis d'apprendre que la municipalité de Vivier-sur-Mer tentait avec difficulté d'introduire l'élevage des moules dans ce secteur. Roger avait huit enfants à nourrir et la petite concession de bouchots qu'il possédait à l'époque n'était pas suffisante pour faire vivre sa famille, ce qui l'obligeait, tout comme d'autres collègues, à associer l'élevage à la pêche aux soles, aux anguilles, aux crevettes et aux pétoncles⁴⁰. Les essais effectués à Vivier attisèrent son intérêt et, en 1956, il obtint un rendez-vous avec le maire André Busson qui devait lui permettre de mieux saisir ce que souhaitait faire ce dernier. Entre temps, à Vivier on était en train de laisser tomber tout ce qui avait été entrepris puisque les résultats s'avéraient de plus en plus décevants⁴¹. Néanmoins, au premier coup d'œil, l'expert mytiliculteur a su reconnaître dans la géomorphologie de la baie, les caractéristiques idéales pour l'élevage sur bouchots. Ayant toujours à l'esprit la nécessité d'entretenir sa nombreuse famille, Roger retourna à Charron demander l'avis d'un de ses frères, Paul, lui aussi chargé de famille. Père de quatre enfants qu'il avait lui aussi du mal à faire vivre uniquement grâce à l'élevage des moules, Paul venait de faire construire un nouveau bateau de pêche. Il accepta pourtant de faire face à ce nouveau défi et, en deux ans, entre 1956 et 1958, les deux frères parvinrent à introduire les premiers élevages sur bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel, en s'appuyant sur les

³⁹ Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie*, p. 15, *op.cit.*

⁴⁰ Sur la base des souvenirs de Gérard Salardaine, la difficulté de vivre du seul métier des bouchots était le problème commun de tous les éleveurs, à une exception près relative à deux concessionnaires qui possédaient un numéro suffisant de bouchots. La cause de l'existence de concessions de dimensions insuffisantes doit s'attribuer à la coutume de fractionner les élevages parmi les fils mâles au moment de la succession.

⁴¹ Interview avec le fils mineur de Roger, Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

méthodes qu'ils tenaient de leur père qu'ils adaptèrent aux exigences du nouveau site⁴². En attendant les premiers résultats concrets, ils continuaient à faire l'aller-retour entre Vivier et Charron où étaient restées leurs familles, en voyageant à bord d'une vieille 4CV le long de routes qui n'étaient pas bien aménagées comme aujourd'hui. À Vivier Roger et Paul habitaient dans le seul hôtel du village : Le Bretagne, un abri accueillant où ont ensuite également séjournés les autres mytiliculteurs charentais qui décidèrent de les suivre dans cette audacieuse aventure⁴³.

Satisfaits des résultats, ils se décidèrent bientôt à présenter une demande auprès de l'État pour obtenir une concession mytilicole de taille gigantesque (38 km) qu'ils obtinrent en janvier 1958 pour se mettre aussitôt à l'ouvrage en commençant à y planter les premiers pieux. Afin de gérer une concession de ces dimensions, ils avaient fait appel à onze éleveurs charentais, avec lesquels ils constituèrent une société, la SCÉM, Société Civile d'Exploitation Mytilicole⁴⁴. Parmi les premiers éleveurs impliqués nous comptons les membres des familles Bonhomme, Barataud et Tonneau. La société fut dissoute en 1964, à cause de divergences concernant la gestion de l'élevage, et la concession divisée en onze. Gérard explique que pour éviter les querelles, l'assignation des parts individuelles fut soumise au tirage au sort et son père, même s'il avait été l'initiateur de ce projet, n'avait pas reçu une des meilleures. Durant cette période, les femmes et les enfants des pionniers de la mytiliculture les rejoignaient seulement pendant les vacances d'été. A partir de 1958, une fois l'activité sur les rails - et encore une fois dans le sillage des Salardaine - les familles abandonnèrent à leur tour la Charente-Maritime pour déménager définitivement dans l'Ille-et-Vilaine⁴⁵.

⁴² Selon le témoignage de Jean Barataud, dans *Les hommes de la baie*, Roger Salardaine se rendit à Vivier, en 1955 puis à Isigny-sur-Mer (Calvados) pour s'enquérir des possibilités d'élever des moules de bouchots. Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie*, p. 38, *op.cit.*

⁴³ *Ibidem.*

⁴⁴ Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie*, p. 26, *op.cit.*

⁴⁵ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.



Figure 9. Roger Salardaine

L'intégration dans une nouvelle communauté n'est pas toujours facile. Les enfants ont eu du mal à s'habituer au climat, jugé gris et triste, du nord de la Bretagne, et les habitants, comme le rappelle Gérard Salardaine, ne sont pas toujours très accueillants avec les nouveaux venus qui sont souvent perçus comme des envahisseurs.

Entre temps les Bretons ont observaient avec perplexité les manœuvres suspectes de ces étrangers qui semblaient s'approprier leur estran⁴⁶. La méfiance et le scepticisme s'étendaient en effet aux essais de mytiliculture, puisque les quelques habitants qui s'y étaient un peu intéressés étaient convaincus – en pensant aux précédents échecs – que les nouvelles étranges installations ne donneraient aucun résultat⁴⁷.

⁴⁶ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

⁴⁷ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.



Figure 10. Gérard Salardaine (source : *Les Hommes de la Baie*)

Dans *Les Hommes de la Baie*, Georges Tonneau, explique que la différence d'attitude face à la religion a sans doute été la principale source d'incompréhension. Les gens de Charente ne partageaient pas la ferveur religieuse des Vivarais et assistaient rarement à la messe dominicale, ce qui leur valait des regards désapprobateurs⁴⁸. Pour ne rien arranger, Roger et ses autres collègues étaient partisans du socialisme, une idéologie assez peu ancrée dans la région.

Les nouveaux venus n'ont pas seulement dû se faire à cette nouvelle vie, il leur a aussi fallu adapter leur travail aux conditions géographiques et climatiques, et en particulier aux marées, beaucoup plus importantes que ce qu'ils connaissaient. Nous avons déjà vu que dans la Baie d'Aiguillon le travail se déroulait toujours dans l'eau, à

⁴⁸ Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie*, p. 26, *op.cit.*

bord d'embarcations. En Bretagne cela n'était pas possible et il a donc fallu qu'ils se « débrouillent ». Les bateaux de travail et les acons utilisés dans les tout premiers temps se sont vite révélés inutiles en l'état : la mer, comme le dit Salardaine, « *ce n'est pas la même. Elle était beaucoup plus dure ici que là-bas* ». Il a donc fallu élever les flancs des bateaux pour que les embarcations puissent faire face à cette mer si impétueuse⁴⁹.

Mais celle-ci n'est pas toujours présente. Elle disparaît périodiquement et révèle ses fonds et ses pièges, parmi lesquels les sables mouvants. Pendant les premières années d'activité, afin de se déplacer rapidement sur l'estran, et de manière à optimiser le temps réduit accordé par la marée, les Charentais utilisaient des vieilles voitures et des camionnettes de l'armée. Malheureusement, comme ils ne connaissaient pas les fonds, il leur arrivait souvent de s'enfoncer dans les sables mouvants. À la suite de ces expériences désagréables, ils s'habituaient à cette nouvelle géographie, avec ses zones sûres et celles à éviter. Tout comme les éleveurs de la lagune de Venise, ils se construisirent un plan mental détaillé de la baie⁵⁰.

Un autre problème auquel ils durent faire face fut le captage du naissain. Nous avons déjà vu que dans la Baie d'Aiguillon, les jeunes moules s'accrochaient de manière spontanée sur les pieux prévus à cet effet, ou encore sur les bouchots d'élevage. Il s'agit d'un phénomène qui, d'un côté donne la certitude d'avoir chaque année une bonne réserve d'individus jeunes, mais qui de l'autre rend difficile la gestion de leur croissance puisqu'après quelques temps, les pieux sont recouverts de moules d'âges et de tailles différents.

Les boucholeurs se sont vite aperçus que sur les bords de la Manche, la force des courants emportait les larves au loin, à l'exception des quelques *galloprovincialis* qui habitent sur les rochers. Il fallait donc se procurer le naissain d'une autre manière, et la solution la plus simple était encore de le faire venir des élevages de leur région d'origine. Ainsi, pendant des années, on réalisa un va-et-vient continu de boucholeurs et de

⁴⁹ Interview avec Gérard Salardaine, le 25 juillet 2012.

⁵⁰ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

naissain entre l'Aiguillon et Vivier, maintenant de la sorte des contacts constants avec la région d'origine et avec l'activité des bouchots présents à cet endroit⁵¹.

Cette solution, bien que fatigante, semblait excellente, du moins jusqu'en 1963 quand les éleveurs ramenèrent de Charente du naissain contaminé par la *Mytilicola*, provoquant une crise semblable à celle qui les avait autrefois conduit à abandonner leurs villages. Par la suite, a *Mytilicola* est reparue dans la Baie du Mont Saint-Michel en 1971, puis de nouveau en 1981. L'ampleur et la rapidité de sa propagation était essentiellement due à une densité excessive de pieux qui, exactement comme dans l'Aiguillon, on avait entraîné une surproduction. Le problème fut résolu en 1984, par une réduction draconienne du nombre de bouchots et par le transfert de certains élevages dans des zones où la circulation de l'eau était meilleure ⁵².

10.3 La deuxième vague migratoire

Entre temps, dans les années 1960, ce même parasite avait été à l'origine d'une grave crise productive dans la Baie d'Aiguillon, provoquant une nouvelle vague migratoire vers le nord de la Bretagne. Cette fois, les mytiliculteurs charentais portèrent leur choix sur d'autres baies, en particulier celles de la Fresnaye et de Saint Briec.

A propos de cette époque, le mytiliculteur esnandais Jean Audineau⁵³ raconte qu'entre 1962 et 1964 les familles des mytiliculteurs charentais, dont les élevages n'avaient jamais été très productifs, n'en obtenaient presque plus rien. Beaucoup d'entre eux étaient donc obligés de pêcher la pêche pour pouvoir survivre. Ayant entendu parler de l'aventure de Roger Salardaine, beaucoup d'éleveurs décidèrent à leur tour de tenter leur chance en suivant son exemple. Au début, tout comme lui, ils commencèrent par faire des aller-retour leur foyer et leur nouveau lieu de travail, ce qui s'explique en partie

⁵¹ *Ibidem*.

⁵² Interview avec Gérard Salardaine, le 4 août 2012.

⁵³ Jean Audineau appartient à la famille paysanne et a appris le métier de mytiliculteur de son beau-père, une fois que la guerre avait terminée, à l'âge de 25 ans. Son beau-père n'avait pas de fils, mais sa fille unique était mariée. Il décida donc de transmettre le métier et ses bouchots à son beau-fils. De 1959 à 1989 il endossa aussi la fonction de maire d'Esnandes. Interview du 4 août 2012.

par le fait qu'ils étaient de toute façon presque obligés de garder leurs élevages de la Baie d'Aiguillon pour se procurer le naissain.

Les boucholeurs qui décidèrent de rester devaient forcément trouver une manière de survivre. Le stratagème le plus efficace fut découvert par Jean Audineau, en 1963, quand il était président du Syndicat local des mytiliculteurs. Audineau s'était aperçu que quand toutes les moules étaient mortes, de nombreuses petites huîtres commençaient à s'accrocher dans les branches entrelacées des clayonnages: « *quand tout a crevé les moules, et bien il y a eu là-dessus une naissance de huîtres, c'était que des huîtres, que des huîtres [...]* »⁵⁴.

Pendant ces années, pour faire face aux difficultés, les mytiliculteurs de la baie avaient lancé un petit commerce de naissain d'huîtres avec les éleveurs du village voisin de Marennes. Néanmoins, ces derniers n'achetaient les jeunes huîtres qu'en cas de nécessité et avaient l'habitude de fixer eux-mêmes de prix, qui était évidemment le plus bas possible. Il restait donc souvent beaucoup de petites huîtres dont on ne savait trop quoi faire. Audineau prit alors la décision d'élever les huîtres tout seul. Grâce aux conseils de deux amis ostréiculteurs de Marennes auxquels il promit solennellement de ne pas leur faire de concurrence, en 1963 il construisit, à proximité de la plage, sa première claire, les bassins où les huîtres étaient déposées pour l'affinage, et se lança dans ce nouveau métier⁵⁵.

Après lui, presque tous ses collègues qui désiraient rester dans la profession suivirent son exemple et associèrent au métier traditionnel celui d'ostréiculteur. Ce choix fut donc d'abord motivé par la nécessité de trouver une parade à l'infestation périodique des élevages de moules par *la Mytilicola*. Mais il permettait aussi aux éleveurs de répartir leurs profits sur toute l'année, y compris les mois durant lesquels les moules sont trop petites pour être vendues.

⁵⁴ *Ibidem.*

⁵⁵ *Ibidem.*



Figure 11. Une vieille image : Jean Audineau qui travaille dans les bouchots (Collection Henri Gautreau)

Audineau est fier d'avoir contribué à résoudre les problèmes des éleveurs de moules et de leur avoir permis de s'enrichir grâce l'ostréiculture :

« J'ai rendu l'ostréiculture qui existe, c'est moi qui l'ai implantée ici dans la Pointe de Saint Clément. Et on a fait de l'ostréiculture et depuis, on en a toujours fait, ce qui permet donc aux mytiliculteurs qui vivent encore d'éviter ces six mois de non vente de moules avec un peu d'huîtres. Pour moi c'était une petite fierté, d'avoir mis ça en chantier »⁵⁶.

Ce sont d'abord des compétences d'ordre technique qui ont permis à Jean Audineau de faire face à cette situation critique. Ceci dit, ses qualités d'entrepreneur et sa compréhension du système commercial ont également joué car c'est aussi lui qui a permis de créer et de développer un marché avec les grossistes de villages situés dans un périmètre de près de 300 km autour d'Esnandes. Selon la saison, ils achetaient des huîtres, des moules ou les deux. Malgré cet orgueil justifié, Audineau admet que s'il n'avait pas pu réaliser ses projets avec les huîtres, il serait sans doute lui aussi parti en Bretagne pour y élever des moules⁵⁷.

⁵⁶ *Ibidem.*

⁵⁷ *Ibidem.*

En quelques années, la position favorable de ce petit village du bord de mer a permis à la communauté d'Esnandes de reprendre ses activités d'élevage de mollusque et de renouer avec la prospérité. On ne peut pas en dire autant du village voisin de Charron, situé plus à l'intérieur des terres sur les bords de la Sèvre et n'ayant pas d'accès direct à la mer, une situation qui interdisait à ses boucholeurs de suivre l'exemple de ceux d'Esnandes. Les caractéristiques de la rivière n'étaient pas propices à la croissance des huîtres et il manquait l'espace pour créer les bassins de finissage nécessaires. C'est donc de ce village, celui qui présentait plus de désavantages du point de vue géographique, qu'est partie la plus massive des migrations charentaises vers le nord de la Bretagne, dans la première moitié des années 1960.

Malgré les mesures adoptées, la contribution de l'ostréiculture à partir de 1963, la réduction du nombre de pieux, l'interdiction du clayonnage pour favoriser une meilleure circulation de l'eau et la limitation du phénomène de l'envasement en 1980, la mytiliculture sur bouchots de la Baie d'Aiguillon n'a plus jamais retrouvé sa vitalité d'antan. Il suffit de considérer les chiffres : en 1959, avant l'invasion de la *Mytilicola*, on produisait 18.000 tonnes de moules dans la baie. Deux ans plus tard la production est descendue à 3.000 tonnes, et si elle est remontée par la suite, elle ne dépassait toujours pas 10 000 tonnes en 2003⁵⁸.

⁵⁸ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules. Ou 10 siècles de mytiliculture*, p. 49, *op.cit.*

La production des moules dans la baie d'Aiguillon	
Année	Production (en tonnes)
1897	11.000
1958	8.000
1959/1960	18.000
1961	3.000
1962	3.485
1963	4.266
1964	5.000
2003	10.000

Depuis 1990 l'installation de filières modernes très étendues a permis à la production de reprendre dans les Pertuis Breton, mais les techniques d'élevage ont beaucoup changé et cette renaissance n'a que très peu avoir avec un retour raisonné aux méthodes traditionnelles qui faisaient autrefois la renommée de ce berceau de la mytiliculture bretonne⁵⁹.

Selon Jean Audineau, les filières sont l'avenir de la future mytiliculture dans la baie, tandis que l'élevage sur bouchots continue à perdre de sa compétitivité⁶⁰. Dans les années de crise de la production, ceux qui ne pouvaient pas élever des huîtres ont été obligés de se tourner vers la petite pêche, mais celle-ci ne garantissait pas un profit suffisant pour entretenir les familles, souvent nombreuses. Ainsi, à partir des années 1962 et 1963, beaucoup de mytiliculteurs de la baie, sans aucune source de profit, ont décidé de suivre l'exemple de la famille Salardaine et sont à leur tour partis s'installer près des côtes de la Manche, à la recherche de nouveaux sites d'élevage. C'est la décision prise en 1964 par Jean-Marie Hurtaud, mytiliculteur de Charron, qui, déterminé à ne pas abandonner le métier de son père et de son grand-père, choisit à vingt-sept ans de déménager dans la Baie de Saint-Brieuc avec sa femme et ces deux filles. Dans les deux

⁵⁹ Les *filières* sont les élevages marins modernes, dénommés off-shore en Italie, déjà décrits dans le Chapitre 5.

⁶⁰ Interview avec Jean Audineau, le 4 août 2012. En ce qui concerne l'évolution des techniques d'élevage des moules en France, les raisons qui ont amené à leur adoption et les éventuels conflits avec les autres catégories professionnelles de la mer, nous renvoyons au prochain chapitre.

années suivantes, il lance des nouveaux élevages sur bouchots dans la localité appelée Bon-Abri, près du village d'Hillion⁶¹.

Initiée en 1960, la recherche de l'espace libre le plus adapté à son projet lui a demandé beaucoup de temps. La baie de Mont Saint-Michel étant déjà presque entièrement occupée par d'autres éleveurs, son choix s'est porté sur celle de Saint-Brieuc. Cette fois, c'est le manque d'habitude qui a le plus ralenti la procédure administrative car en effet, aucun essai de mytiliculture n'avait été jamais lancé dans cette zone et toute la procédure bureaucratique devait donc être mise en place. En 1964, Jean-Marie fut rejoint par deux de ses petits frères, - leur père, de 55 ans, désormais à la retraite, choisit quant à lui de rester à Charron - mais ce n'est qu'une fois que l'expérimentation commença à porter ses fruits que, les familles de Jean-Marie et de ses frères décidèrent de déménager dans le nord, de même que celles de tous ceux de leurs collègues qui avaient entre temps suivi le même chemin⁶².

Dans les villages de la baie, les nouveaux arrivants ont dû faire face à des réactions très vives, beaucoup plus hostiles que celles des habitants de Vivier-sur-Mer. À Vivier, la communauté locale avait déjà commencé à s'intéresser à l'élevage des moules et à ses perspectives, et les autochtones avaient donc une idée de ce que les Charentais voulaient entreprendre. Malgré l'hostilité initiale, ceux-ci furent bientôt acceptés et s'intégrèrent assez rapidement. Dans les villages de la baie de Saint Brieuc le processus d'intégration fut plus long et plus compliqué. Tout nouvel arrivant devait passer par un parcours personnel d'acceptation. Jean-Marie rappelle :

« D'abord on a été mal vu, très mal vu. Parce qu'en fait on avait nos femmes, nos enfants, on était taxé d'envahisseurs. On allait prendre leur baie. Et il y a eu des pétitions de commerçants contre nous. Ah, oui, oui. Ils ont dit: 'Ha, on veut pas, Charles Martel il ne les a pas tous arrêtés ces Arabes, là !'. Parce qu'ils pensaient qu'on allait mettre les bouchots juste au ras de la plage. Donc ils ne savaient pas qu'on allait..., les bouchots sont à quatre kilomètres d'ici. Alors à force quand même les gens se sont aperçus qu'on n'était pas des gangsters quoi. On était pas des envahisseurs »⁶³.

⁶¹ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

⁶² *Ibidem*.

⁶³ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

Selon Jean-Marie, l'hostilité initiale des habitants doit être mise sur le compte de l'incompréhension générée par les agissements des boucholeurs. Puisque l'ignorance engendre la crainte et la méfiance, dans les villages de la baie on craignait que ces hommes du Poitou-Charentes ne détruisent les littoraux en plantant les pieux pour l'élevage directement au ras de la plage. Puisqu'ils n'avaient pas été bien informés du fait que les élevages allaient être installés à plus de 4 km des côtes, beaucoup s'inquiétaient de se voir interdire l'accès à l'estran, autrement dit la pêche à pied, et toutes les autres activités qu'ils avaient l'habitude d'y pratiquer.

Au fur et à mesure, les uns et les autres apprirent pourtant à se connaître et, comme toujours, le moment arriva où l'on commença à célébrer les premiers mariages, unions qui ont largement contribué à améliorer les relations entre les représentants des deux régions. Il faut dire aussi que grâce aux nouveaux venus, les petits villages de la baie ont commencé à bénéficier d'un bien-être social et économique inconnu auparavant. Le nombre d'habitants a augmenté, de nouvelles écoles se sont ouvertes et des nouveaux marchés se sont développés. En effet, exactement comme dans la lagune de Venise, Alfredo Gilebbi s'était tourné vers les habitants de Pellestrina et les avait impliqués dans ses projets⁶⁴, ici aussi, les Charentais ont fait appel à la main-d'œuvre locale et créé ainsi de nombreux emplois.

En ce qui concerne Jean-Marie, sa passion pour la musique l'a beaucoup aidé à se faire accepter. En effet, elle lui a permis de participer à la vie associative et de prendre notamment la direction de la chorale de l'église d'Hillion. Mais malgré cela, malgré le temps qui a passé et même si les éleveurs venus de Charron et leurs descendants sont désormais complètement intégrés, ils sont toujours vus comme les « autres », les « non bretons », et communément appelés « les Charentais ». Cette définition est encore utilisée aujourd'hui. Le sens d'appartenance à la communauté bretonne continue à marquer les frontières et les caractéristiques de ceux qui se considèrent inclus ou exclus,

⁶⁴ À ce sujet nous renvoyons au Chapitre 5.

et aujourd'hui les fils et les petits-fils de ces derniers arrivés continuent d'être considérés comme « ceux qui sont d'origine charentaise »⁶⁵.

À ce propos, Jean-Marie explique :

« Ici en Bretagne, pendant vingt ans on nous a appelé les Charentais, on n'était pas autre chose que les Charentais. Même pas français, « les Charentais ». Alors il fallait participer à leur vie associative, alors ça allait mieux quoi, mais sinon ils ont été longtemps à penser qu'on étaient pas des gens du coin. On était les Charentais ! »⁶⁶.

Michel Carteron, lui aussi Charentais, a vécu une expérience similaire quand, en 1965, il a déménagé dans la Baie de Saint-Brieuc alors qu'il était encore enfant. Deux ans plus tôt, son père et son oncle avaient lancé un élevage en Bretagne. Lui aussi se souvient que, quand sa famille avait déménagé :

« C'était litigieux quand même. Il y avait une curiosité de la part de certains, d'autre un peu méfiants, et puis les Charentais qui arrivaient là, qu'est-ce que vous voulez venir nous envahir... »⁶⁷.

Si la musique avait aidé Jean-Marie, ce qui a aidé à l'intégration du petit Michel ce fut sa disposition pour le sport, et pour le football en particulier, qui lui a permis de se faire accepter des personnes de son âge et de ne plus être renvoyé à la race des envahisseurs. Même si beaucoup d'habitants se sont d'abord montrés méfiants, d'autres étaient aussi très intrigués par ces personnes étranges qui plantaient des pieux sur l'éstran. Cette curiosité a poussé beaucoup de locaux à s'offrir comme main-d'œuvre dans les élevages. Ainsi un petit groupe de Bretons, à Saint-Brieuc comme en baie du Mont Saint-Michel et dans celle de la Fresnaye, a pu apprécier et apprendre le nouveau métier. À partir de ce moment il n'a pas fallu attendre longtemps pour qu'arrivent les demandes de concessions et dès le début des années 1960 on a vu apparaître les tous

⁶⁵ En ce qui concerne le thème intéressant et complexe du préjugé culturel, et des différentes formes d'ethnocentrisme qui en suivent, il y aurait beaucoup à dire, tout comme à propos des processus de formation du sens identitaire. Néanmoins, un approfondissement de ces dynamiques nous éloignerait du sujet central de cette recherche. Pour cette raison, nous nous limitons à signaler les études de Roger Bastide et de Benedict Anderson, deux auteurs de référence dans le panorama des travaux de ce secteur. Certains textes des deux auteurs se trouvent dans la Bibliographie.

⁶⁶ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

⁶⁷ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

premiers élevages de moules sur bouchots gérés par les habitants de la zone. Il se produit donc le même phénomène que celui que nous avons déjà décrit pour la lagune de Venise, où les pêcheurs embauchés par Alfredo dans l'île de Pellestrina sont progressivement devenus des éleveurs à temps plein. La comparaison entre les récits des mytiliculteurs bretons et les mécanismes déjà analysés dans le cas de Venise, fait émerger l'intervention récurrente d'une personne, plus entreprenante que les autres, dont les expérimentations permettent de lancer une activité nouvelle et de la faire évoluer.

En France comme à Venise, les dynamiques sont similaires : on attend de voir les développements des nouveaux essais avant d'en copier l'idée. Parmi les gens, persiste une forme de crainte initiale lorsque surgit la nouveauté et on préfère attendre et observer, réfléchir et seulement ensuite tirer des conclusions, même si cela peut signifier être écartés. Roger Salardaine, dans la Baie du Mont Saint-Michel, et à Venise Alfredo Gilebbi, sont des pionniers, non seulement pour leurs familles et concitoyens, mais surtout pour les habitants locaux, qui en reçoivent un bien-être économique surprenant.

10.4 Les bretons deviennent mytiliculteurs

L'ouverture des Charentais et leur volonté de partager leur savoir-faire avec leurs nouveaux concitoyens ont beaucoup contribué à apaiser les tensions initiales. Un climat de collaboration s'est rapidement instauré, sans aucun secret professionnel. C'est encore vrai aujourd'hui, selon les cousins Desbois qui soulignent que, dans leur métier, contrairement à la pêche, les secrets professionnels n'existent pas (un aspect confirmé par tous les informateurs). C'est ce qui a permis aux Bretons de se lancer à leur tour dans l'élevage de moules sur bouchots.

Dans la Baie de Saint-Brieuc c'est le cas, par exemple, de l'ouvrière ostréicultrice Nicole Le Mée, du paysan F., et de la famille Desbois, également de tradition paysanne.

Nicole Le Mée raconte qu'elle a commencé à travailler auprès d'un éleveur d'huîtres à l'âge de 14 ans. Elle pense que cette habitude à fréquenter le milieu marin

l'aurait prédisposée à l'apprentissage du travail sur bouchots. Elle s'est tournée vers l'élevage des moules au début des années 1960 avec son mari, un habitant de la ville de Saint Briec qu'elle a épousé en 1961⁶⁸. Ce choix leur a évité d'avoir à quitter la Bretagne à la recherche d'un travail, sachant que la région était à l'époque parmi les plus pauvres de France.

Nicole rappelle qu'ils commencèrent en plantant tous seuls les premiers 330 pieux de la nouvelle concession. Les premiers temps furent très difficiles puisque tout le travail devait être fait à la main et, en outre, ils devaient se rendre à pied sur l'estran en traînant derrière eux la remorque chargée des outils nécessaires. Une fois la concession obtenue, chaque éleveur doit en plus trouver un espace où entreposer le matériel et les outils, un problème que Nicole et son mari ont pu résoudre en empruntant à un agriculteur une petite pièce de terre près de la mer. Grâce aux conseils d'éleveurs plus experts, l'activité s'est développée, et après la mort de son mari, Nicole a été aidée dans son travail, d'abord par son fils aîné, Jean-Luc, rejoint plus tard par ses deux petits frères⁶⁹. Cette activité, vers laquelle Nicole et son mari s'étaient d'abord tournés par nécessité économique, est aujourd'hui devenue l'activité de toute la famille. Avec 4,2 km linéaires de bouchots, auxquels a été ajouté un élevage d'huîtres, trois familles peuvent aujourd'hui jouir d'un bon train de vie.

Intéressons-nous maintenant au témoignage du mytiliculteur de Jospinet, F., lui aussi issu d'une famille de paysans bretons, et arrivé sur la côte de Saint-Briec pour chercher du travail lorsque son frère aîné a hérité de la ferme familiale. C'est ainsi qu'en 1968, il parvint à se faire embaucher comme ouvrier saisonnier par un boucholeur charentais. Pendant l'hiver, notre aspirant mytiliculteur se rendait à Marennes pour travailler avec les huîtres, en alternant ainsi les deux types d'élevage. Puis, en 1980, suite à son mariage avec une femme originaire de Charente et après des années d'expérience

⁶⁸ Interview avec Nicole Le Mée, le 20 juin 2011.

⁶⁹ *Ibidem*.

dans le domaine, il a créé sa propre entreprise et lancé son activité avec succès. Aujourd'hui, son fils a repris le flambeau⁷⁰.

F. et les Le Mée ont eu – et ces derniers l'ont encore aujourd'hui – de l'expérience dans l'activité d'élevage des huîtres. En général pourtant, les éleveurs préfèrent se spécialiser soit dans l'élevage des moules, soit dans celui des huîtres et lorsqu'ils peuvent faire un choix entre ces deux métiers - considérés comme très différents l'un de l'autre - les éleveurs se tournent presque systématiquement vers la mytiliculture.

L'avantage principal de l'élevage des moules tient aux temps de croissance des mollusques, puisque pour les moules un an est suffisant pour compléter le cycle de production/vente. Les huîtres, en revanche, nécessitent au moins de trois ans. F. explique brièvement :

« Je préfère les moules, oui. Les huîtres c'est beaucoup plus dur. Pour faire une huître il faut trois, quatre ans, les moules au bout d'un an un an et demi sont prêtes »⁷¹.

Jean-Luc Le Mée affirme lui aussi préférer l'élevage des moules, qui demande moins de temps et moins de travail et qui permet surtout de réaliser rapidement des profits intéressants⁷². Les huîtres n'atteignent la dimension commerciale qu'au bout de trois ans, ce qui expose beaucoup plus les éleveurs aux risques de maladies, aux prédateurs, et aux autres facteurs de mortalité avec lesquels il faut toujours compter. Enfin, qu'ils soient Bretons ou Charentais, convertis récemment à la pratique de l'élevage où issus d'une longue tradition du conchyliculteurs – comme la membres de la famille Salardaine, mytiliculteurs depuis les années 1700⁷³ - tous les éleveurs s'accordent à dire que le métier de boucholeur est facile à apprendre, une représentation que partagent d'ailleurs leurs collègues vénitiens.

Un autre exemple réussi de conversion de paysans à l'élevage de moules est donné par la famille Desbois, originaire de Morieux. L'histoire cette fois a commencé en 1963,

⁷⁰ Interview avec le mytiliculteur F. le 23 juin 2011. Comme demandé par l'informateur, qui désire rester anonyme, son nom est indiqué seulement avec la lettre F.

⁷¹ *Ibidem.*

⁷² D'après un entretien avec Jean-Luc Le Mée, le 17 mai 2011. Enregistré dans le journal de terrain.

⁷³ Interview avec Gérard Salardaine, le 24 juillet 2012.

lorsque le jeune Paul Desbois, qui avait appris que l'on recherchait un gardien pour les bouchots, présenta sa candidature et obtint le poste. Cette fonction lui permit d'observer de près le travail des boucholeurs charentais et d'en « voler avec les yeux » les différentes techniques et étapes. Après quelques années, il rencontra un pêcheur d'Erquy qui avait décidé de cesser son activité d'élevage. Au départ, il commença par lui louer la concession, ce qui dura quelques années, puis, étant donné que le métier lui plaisait et que l'activité semblait prometteuse, il se décida à la lui acheter, et devient à son tour un boucholeur⁷⁴. L'élevage prospéra rapidement et le nombre de bouchots augmenta constamment. En 2006, l'exploitation s'étendait sur 7,6 km en 2006 pour atteindre les 8,2 km en 2011. Entre temps, en 1991, Paul s'était retiré, et avait été remplacé par son fils Didier, bientôt rejoint par son cousin Denis. Pourtant, avant le début des années 1990, rien n'indiquait que les deux cousins reprendraient un jour l'exploitation familiale : Didier était fonctionnaire à Montpellier et travaillait pour une organisation de producteurs de moules de l'étang de Thau, tandis que Denis s'occupait de décoration d'intérieurs à Paris⁷⁵.



Figure 12. Paul Desbois

⁷⁴ *Les moules de bouchot à Jospinet en Planguenoual*, in « rdv côte de Penthièvre », n° 28, septembre 2006, p. 4.

⁷⁵ Interview avec Denis et Didier Desbois, le 16 juin 2011.

Mais dans le début des années 1990, les possibilités offertes par le travail de boucholeur étaient très alléchantes. En outre dans la même période, des hangars appartenant aux établissements Phelippeau et situés près de la côte (dans une position assez intéressante pour ceux qui doivent réaliser leur travail quotidien en mer), furent mis en vente. Les deux cousins associés en GAEC, reprirent les espaces de la Phelippeau, et en quelques années ils impulsèrent un nouveau dynamisme dans l'entreprise familiale, grâce à l'acquisition de nouvelles rangées de bouchots et d'engins modernes et amphibies ainsi qu'au travail de quatre salariés fixes et quatre saisonniers (donc un total de dix personnes), pour une production moyenne d'environ 350 tonnes par an⁷⁶.

Au cours des premières années de développement de la mytiliculture dans la Bretagne septentrionale, les Bretons qui se sont laissés tenter par la possibilité de nouveaux profits sont nombreux. On a alors assisté à une progression significative des demandes de concession de la part de paysans et de pêcheurs et, entre la fin des années 1960 et le début des années 1970, une soixantaine de nouvelles entreprises ont vu le jour dans la seule baie de Saint Brieuc. Néanmoins, au moment de rendre des comptes, la majorité de ceux qui avaient commencé sans expérience se sont aperçus que le métier demandait du temps et surtout du dévouement. Les paysans qui, à l'époque, plantaient des rangées de pieux en pensant que cette activité pourrait rester un travail secondaire, associée à la culture des champs étaient nombreux. Michel Carteron rappelle :

« On s'aperçoit quand même que après c'est un métier à temps plein, il faut être là tout le temps tout le temps. Les agriculteurs pensaient le faire en complément de leur travail, puis ils se sont aperçus que non non, c'est un boulot à temps plein, on ne peut pas permettre de faire plusieurs choses à la fois »⁷⁷.

⁷⁶ *Ibidem.*

⁷⁷ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

En plus du dévouement, selon Jean-Marie Hurtaud, pour avoir du succès dans l'élevage des moules il faut posséder les connaissances spécifiques du métier que les paysans bretons n'ont pas eu occasion d'apprendre, puisqu'ils n'ont jamais travaillé dans les bouchots, même pas comme saisonniers. Jean-Marie explique :

« Des paysans sont devenu mytiliculteurs, oui, mais ça n'a pas duré. Ils ont changé de métier assez rapidement. Il y en a un ici, de paysan, il a eu des bouchots et au bout de dix ans il a abandonné parce que c'est un vrai métier. Il est bon comme paysan mais il est nul comme mytiliculteur. C'est la différence »⁷⁸.

La mytiliculture est une activité de type artisanal dont l'apprentissage s'effectue sur le terrain et depuis le plus jeune âge. Encore aujourd'hui, en observant le travail des mytiliculteurs, on remarque que les enfants suivent souvent leurs pères quand ils se rendent au travail sur les bouchots et qu'ils commencent dès l'enfance à réaliser des activités simples. Les plus âgés participent à toutes les phases du travail et, en dehors du temps consacré aux études, ils constituent une main-d'œuvre utile et experte.

Selon les éleveurs, l'instruction scolaire fournit de bonnes bases culturelles mais elle n'est pas indispensable pour l'apprentissage d'un métier basé sur la maîtrise de savoir-faire pratiques, d'une gestuelle, que l'on acquiert en observant et en imitant⁷⁹.

Les paysans ne sont pas les seuls à s'être laissés tentés par les promesses du nouveau métier, les pêcheurs aussi s'y sont essayé. Pour ceux qui n'avaient aucune expérience du métier, la mytiliculture semblait beaucoup plus simple qu'elle ne l'est en réalité. Même parmi les professionnels de la mer, beaucoup ont pu penser qu'il suffisait de planter quelques pieux dans la vase pour s'assurer un complément de salaire. De plus, les pêcheurs bretons qui essayèrent l'élevage des moules n'avaient pas tenu compte des frais de matériel nécessaires et plusieurs d'entre eux ont bientôt dû faire face à des difficultés économiques. Ainsi, dans la seule baie de Saint-Brieuc, une dizaine de pêcheurs se sont lancés dans les élevages, mais après quelques années tous ont

⁷⁸ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

⁷⁹ Cet avis a été exprimé par les frères Le Mée, quand, en juin 2011, on déjeunait tous ensemble avant de se rendre au travail sur les bouchots. En effet, l'année suivante la même entreprise Le Mée a travaillé avec un stagiaire de l'école de Paimpol. Ce dernier, face à la familiarité et aux capacités des fils des propriétaires, de son même âge, confirme l'avis initial.

abandonné et sont retournés à leur ancien métier. Avec l'orgueil du pionnier et du professionnel, Jean-Marie se souvient de ses premières années d'activité :

« Il y en a eu. Il y en a eu une bonne dizaine [de pêcheurs qui ont décidé de devenir éleveurs]. Une dizaine de Bretons d'ici ont eu des concessions mais après qu'ils les ont vendues hein, parce qu'ils savaient pas. On s'instaure pas professionnels comme ça. Instaurer ça veut dire devenir mytiliculteurs comme ça quoi. [...] On s'invente pas professionnels. Et les pêcheurs ils ont dit, ah ben ça y est, ça va venir tout seul, mais il fallait acheter du matériel, il fallait savoir comment faire. Et ils savaient pas. Et au bout de cinq, six ans ils ont vendu à des gens comme nous, qui ont mis en évidence la productivité de la Baie de Saint Brieuc »⁸⁰.

Michel Carteron ajoute à ce propos que la majorité des pêcheurs qui ont essayé l'élevage étaient des pêcheurs de coquilles Saint-Jacques du village d'Erquy. Selon lui, la cause de la faillite des pêcheurs dans l'activité serait due au fait qu'ils avaient sous-estimé l'engagement que ce métier demandait. Il ajoute :

« il y a eu également des gens d'ici qui ont demandé des concessions, parce que tout le monde a pu demander, des agriculteurs, des pêcheurs... A Saint Brieuc il y avait des pêcheurs également d'Erquy, ou il y a la coquille Saint-Jacques. Et puis ils se sont aperçus, au bout des quelques années, que le métier était quand même exigeant, c'était assez dur, et que c'était très difficile de faire la pêche, la mytiliculture..., il faut faire un choix. Et donc avoir suffisamment de concession pour que ça soit viable, financièrement. Voilà pourquoi un peu ça a diminué »⁸¹.

De cette manière, les éleveurs charentais, et les paysans bretons qui ont réussi leur conversion en éleveurs, ont pu agrandir leurs concessions en rachetant celles que les pêcheurs avaient à moitié abandonnées. En 1963, à l'époque où furent plantés les premiers bouchots dans la baie de Saint Brieuc, on a vu fleurir une quarantaine de concessions. Dix ans plus tard il n'y en avait plus qu'une vingtaine⁸².

Comme nous pouvons le remarquer, en Bretagne, ceux qui abandonnent en peu de temps l'élevage des moules sont surtout des pêcheurs qui ne semblent pas considérer l'engagement réel qu'implique le nouveau métier. Ces derniers s'aperçoivent bientôt qu'avec la pêche ils travaillent moins et que les profits sont identiques, voire supérieurs

⁸⁰ Interview avec Jean-Marie Hurtaud, le 12 juillet 2012.

⁸¹ Interview avec Michel Carteron, le 16 juillet 2012.

⁸² *Ibidem*.

dans le cas de la pêche des coquilles Saint-Jacques. En outre, en Bretagne comme en Italie, les pêcheurs ont tendance à ne pas tenir compte des frais de gestion des installations d'élevage. Le résultat est qu'à la fin d'un cycle de production leurs profits sont inférieurs aux prévisions. Il s'agit d'une attitude similaire à celle décrite par Giuseppe Prioli au sujet de la mytiliculture en Émilie-Romagne, où les pêcheurs avaient été fortement incités à se reconvertir dans l'élevage suite de la crise du secteur sur les côtes de la mer Adriatique⁸³. L'exception à la règle semble être représentée par les pêcheurs de la lagune sud de Venise, et surtout ceux de l'île de Pellestrina, où nous avons vu que la mytiliculture a été accueillie avec un grand intérêt. Dans la lagune, l'élevage des moules s'est développé grâce à la volonté des pêcheurs (malgré la résistance de certains habitants de Chioggia qui préféraient leur récolte à l'élevage). Ces derniers ont permis à la région de Venise de devenir en quelques années le premier producteur national. Les profits générés par la petite pêche artisanale étant souvent insuffisants, les pêcheurs vénitiens ont immédiatement été attirés par la possibilité d'accéder à un nouveau bien-être économique, quitte à changer de métier. Cette conversion les a conduit à s'éloigner radicalement de l'idéologie des pêcheurs, focalisée sur la liberté et sur le gaspillage, pour se transformer en éleveurs de la mer. Leur nouvelle idéologie était donc focalisée sur la rationalité et sur des nouvelles capacités gestionnaires⁸⁴.

Dans les deux cas, celui de Venise et celui de la Bretagne, on est en présence d'un phénomène culturel et économique complexe, dont les répercussions ont eu une importance considérable sur le mode de vie des communautés impliquées. Les pêcheurs de la lagune sud et les paysans du nord de la Bretagne sont devenus les acteurs principaux d'une innovation contemporaine qui marque un passage fondamental – du point de vue économique et culturel – à une société nouvelle, et ce en très peu de temps.

⁸³ Pour des approfondissements sur la mytiliculture dans l'Émilie-Romagne nous renvoyons au Chapitre 5.

⁸⁴ En ce qui concerne la mentalité des pêcheurs et des mytiliculteurs vénitiens, et à comment cette dernière s'est transformée, nous renvoyons au Chapitre 7, tandis que pour l'idéologie des mytiliculteurs bretons nous renvoyons au Chapitre 12.

Chapitre 11 : Les modalités d’appropriation de la ressource : les techniques et l’organisation du travail

11.1 Les différentes méthodes d’élevage

En France il existe différentes méthodes d’élevage pour les moules. Généralement, en partant du système le plus simple pour remonter aux formes les plus complexes, chaque technique s’adapte parfaitement aux conditions environnementales et géographiques où elle se situe. Comme nous l’avons déjà souligné au cours de la première partie de la recherche, l’ingéniosité des éleveurs leur permet d’apporter des adaptations et des innovations qui visent à optimiser le travail. Ainsi, en Méditerranée, où le phénomène des marées est peu marqué, c’est la technique de l’élevage sur table d’élevage, qui est la plus répandue (dans l’Adriatique moyenne et du nord), tandis que là où les marées sont plus importantes, les hommes ont imaginé une technique originale d’élevage sur pieux de bois, les bouchots. Enfin, dans les airs les plus à l’abri et où la mer est très profonde on se dirige actuellement vers des élevages sur filières.

Dans l’Europe du nord il existe aussi une technique très répandue que les mytiliculteurs bretons appellent *l’élevage de la moule de fond*¹. Selon les informateurs, il s’agit d’un système d’élevage plutôt simple, « *le plus simple* » d’après l’éleveuse Nicole Le Mée² et que nous pouvons décrire comme une sorte de compromis entre l’exploitation des bancs naturels et les méthodes d’élevage artisanales. Le principe de l’élevage à plat, massivement pratiqué sur les côtes de Hollande et de la Manche, consiste à prélever le naissain sur les gisements naturels pour ensuite le répandre sur le fond de zones d’élevage appelées « parcs ». Le naissain choisi a une taille de 2 cm ou un peu plus, ce qui correspond à ces individus d’environ 3 mois. Afin d’obtenir une « récolte » aux dimensions uniformes, il est important que le mytiliculteur puisse sélectionner à

¹ Entretien avec Nicole Le Mée du 20 juin 2011.

² *Ibidem*.

l'avance la taille du naissain avant de l'introduire dans son parc³. Une fois passée cette opération de calibrage, le naissain est « semé », sur une couche uniforme afin de favoriser la croissance des individus. Les aires des parcs pour les moules sont choisies en fonction de la qualité de l'eau et des courants. Il est en effet important que l'eau soit régulièrement renouvelée mais que le courant ne soit pas trop fort car il risquerait d'emporter les coquilles. Afin de faciliter la récolte, on préfère généralement des zones peu profondes et sablonneuses, suffisamment dures, pour que les moules ne s'enfoncent pas. Les jeunes mollusques sont déposés à marée basse en fine couche. Ils y resteront pendant une période de 15-24 mois, selon les dimensions qu'on veut atteindre, et seront ensuite ramassées au moment de la vente. La récolte s'effectue aussi de préférence à marée basse, traditionnellement on travaillait depuis le bateau en s'aidant d'une sorte de harpon muni de dents recourbées et appelé « *fourche* ». Il ressemblait beaucoup à la *brancadela* employée par les mytiliculteurs de la lagune de Venise. Quelques fois, toujours en période de basse mer et lorsque les conditions le permettaient, on pouvait aussi se rendre à pied dans les parcs⁴. Les mytiliculteurs expliquent qu'aujourd'hui l'« élevage à plat » aussi a fait son entrée dans l'économie de marché et que pour être plus compétitifs on emploie des appareils de dragage modernes, le travail étant désormais entièrement mécanisés. En effet, le mytiliculteur breton F. explique que : « *Ils [les moules] les draguent, comme les coquilles Saint-Jacques dans la baie de Saint Briec* »⁵.

Il peut arriver que dans un parc, au fur et à mesure que les mollusques grandissent, leur densité devienne excessive et ne puisse plus garantir un apport nutritionnel correct à tous les individus. Il s'agit d'un des rares moments où l'éleveur intervient pendant le cycle entier de production, afin de transférer ailleurs ou dans une autre section du parc une partie de l'excédent de moules.

³ Gérard Orfila, *Droit de la conchyliculture et de l'aquaculture marine*, Ed. Bordessoules, Saint-Jean-d'Angély, 1990, p. 22.

⁴ Centre International de la Mer, *La mytiliculture de A à Z*, Collection « la mer de A à Z », Edition Centre International de la Mer, Rochefort, 1990, p. 28.

⁵ Entretien avec le mytiliculteur F. de la Baie de Saint-Briec du 23 juin 2011.

Selon l'avis des boucholeurs interviewés, la méthode de l'élevage à plat ne permettrait pas d'obtenir des moules de bonne qualité puisque celles-ci sont en contact direct avec le fond et finissent par filtrer des particules de sable et d'autres résidus. En outre, elles sont exposées à tous les prédateurs des espaces benthiques⁶. En effet, toujours selon l'avis des informateurs, c'est précisément parmi les moules élevées à plat qu'on rencontrerait, avec fréquence, les hôtes à l'intérieur de la coquille, les petits crabes appelés pinnothères. Ces inconvénients conduisent les mytiliculteurs comme les consommateurs à préférer d'autres formes de culture. Si à une certaine époque, on pratiquait l'élevage à plat en Baie de Saint Briec, mais cette technique a été supplantée par la méthode des bouchots, beaucoup plus renommée. Selon Nicole: « *la moule à plat, qu'elle se met par terre mais ici non plus, il n'y a pas ça. Il y en avait à une certaine époque mais ça s'est arrêté* »⁷.

Cette méthode que l'on peut qualifier de « primitive », où la production dépend directement des bancs naturels, s'apparente en fait davantage à une forme de récolte qu'à une véritable technique d'élevage puisque son résultat n'est ni contrôlable ni prévisible, et que la production est toujours soumise à de nombreux aléas, parmi lesquels les prédateurs.

À ce propos, Didier Desbois explique :

*« La moule de fond c'est une moule de support naturel, exploitée par la pêche et les hollandais font pratiquement tout l'élevage sur le fond, le fond de la mer. La production de la moule de fond ça peut être de dix mille jusqu'à certaines années où les bancs naturels sont très très bons, jusqu'à quarante mille tonnes parfois, c'est un ordre d'idées, c'est pas très facile »*⁸.

L'élevage à plat se rapproche donc de la récolte sur les bancs naturels et comporte les mêmes risques, des risques que l'on peut difficilement quantifier ou estimer à l'avance. Il présente cependant deux avantages non négligeables : celui de

⁶ En ce qui concerne les prédateurs présents en Bretagne et dans le nord de l'Europe en général, nous renvoyons au Chapitre 9.

⁷ Entretien avec Nicole Le Mée du 20 juin 2011.

⁸ Entretien avec Denis et Didier Desbois du 16 juin 2011.

permettre l'obtention d'un produit de taille uniforme – ce qui permet d'éviter le triage - et la possibilité d'éliminer manuellement une partie des prédateurs, comme les bigorneaux perceurs, si l'éleveur le désire.

Encore récemment dans la Baie de Saint Briec, on avait coutume de ramasser les moules sur les bancs naturels de *galloprovincialis*, mais depuis l'année 2000, les Affaires Maritimes n'ont eu à traiter aucune demande de permis d'exploitation de ces gisements⁹. Ces bancs naturels, appelés *gisements mouliers*, devenaient accessibles pour la récolte deux mois dans l'année, généralement du 15 avril au 15 juin. Cela permettait de prolonger de deux mois la période de vente, puisque les moules de bouchots ne sont commercialisées qu'à partir de juin. L'exploitation de ces bancs était encore intensive en 1996 et 1997, années durant lesquelles ils ont été à ce point appauvris qu'il a été nécessaire d'imposer une période de repos afin de permettre leur repeuplement¹⁰. Chaque gisement conchylicole, de coques, d'huîtres, de palourdes ou de moules, fait l'objet d'une classification sanitaire en fonction de sa localisation. La Baie de Saint Briec est classée comme zone A dans la partie qui n'est pas accessible à pieds et comme zone B dans la partie accessible à marée basse. Les moules qui y sont ramassées doivent donc obligatoirement être traitées dans un centre prévue à cet effet¹¹.

Nous laisserons de côté ces simples formes de récolte et d'élevage des moules pour envisager des techniques plus complexes, celles des bouchots d'une part, celle des filières de l'autre, qui sont celles que les mytiliculteurs bretons interviewés connaissent le mieux. On remarque au passage que les techniques d'élevage employées dans le sud du pays sont généralement peu connues, nos informateurs savent qu'elles existent mais ne sont pas en mesure d'en expliquer le fonctionnement. Une fois qu'ils se sont spécialisés dans un type d'élevage, les mytiliculteurs s'informent peu sur ce qui se fait

⁹ Direction Départementale des Affaires Maritimes des Côtes d'Armor, Saint-Briec, *Monographie des cultures marines du département des Côtes d'Armor*, Saint Briec, 2000, p. 19.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ *Ibidem*. Nous rappelons que sur la base des règlements concernant la classification des zones de production et récolte des mollusques, la pêche non professionnelle peut s'effectuer exclusivement dans les aires classées comme zones A et B.

ailleurs et comme l'explique Nicole Le Mée, on connaît en fait surtout le métier que l'on pratique au quotidien¹².

En effet, aucun informateur n'a été capable d'expliquer en détail le fonctionnement de l'élevage sur table, diffusé spécialement dans l'étang de Thau, puisqu'il s'agit d'un type d'élevage qui ne s'adapte pas aux conditions environnementales de la Bretagne. Didier Desbois qui a travaillé dans le sud de la France étant jeune (en tant que commercial), est la seule exception. L'élevage sur table est la méthode qui se rapproche le plus de celle utilisée dans la lagune de Venise, puisqu'elle se base sur une structure fixe plantée dans des zones assez peu profondes et où les moules sont toujours immergées. Plus exactement, chaque structure ou *table*, est formée par trois rangées de onze pieux métalliques distants 4 m l'un de l'autre¹³. Si à Venise, on utilisait les câbles en acier de l'Enel, ici on recycle de vieux binaires de chemins de fer afin de limiter les frais. Au-dessus de ces vieux binaires on place transversalement des pieux en métal ou en bois, qui servent de support à des poutres (toujours dans les mêmes matériaux) longues de 10 à 12 mètres et espacées d'un mètre les unes des autres. On y accroche ensuite des « cordes de moules », des filets tubulaires qui ne doivent jamais toucher le fond.

Chacune de ces structures mesure cinquante mètres de longueur pour dix de large et émerge d'un mètre et demi au-dessus du niveau de l'eau¹⁴. Comme les *peocère* vénitiennes, les tables doivent être situées dans des zones relativement peu profondes comme il en existe beaucoup sur les côtes abritées de la Méditerranée (entre 3 et 9 m environ). Selon Didier Desbois, avec cette méthode « *on fait également une très belle moule, proche de la moule de filière* »¹⁵.

¹² Entretien avec Nicole Le Mée du 20 juin 2011.

¹³ Marie-José Dardignac-Corbeil, *La mytiliculture traditionnelle*, dans *La mytiliculture dans le Pertuis Breton : synthèse des travaux réalisés de 1980 à 1992*, La Rochelle : Société des sciences naturelles de la Charente-Maritime, La Rochelle, 2004, p. 324.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ Entretien de Didier Desbois du 16 juin 2011.



Figure 1. Un exemple d'élevage de moules « sur table »

Pour en revenir aux méthodes d'élevage familières à nos informateurs établis en Bretagne, on assiste depuis quelques années à un phénomène nouveau, lié aux épisodes de forte mortalité qui ont causés de graves dégâts dans les élevages ostréicoles de la région. En effet, ainsi que l'explique Philippe Le Mée, l'un des fils de Nicole, pour faire face à ce problème, certains éleveurs ont commencé à remplacer les huîtres par des moules, dans les poches¹⁶ d'ordinaires utilisées pour l'ostréiculture. Les mytiliculteurs de la Baie de Saint Brieuc appellent tout simplement cette méthode « l'élevage des moules dans les poches »¹⁷.

Toujours selon Philippe, il ne s'agit pas d'un bon système pour élever les moules, mais plutôt d'un pis-aller, dû à la nécessité de gagner de l'argent. Les moules insérées dans les poches des huîtres sont très exposées aux prédateurs et leur qualité ne pourrait soutenir la comparaison avec celle des moules de bouchot, nettement supérieure tant par la taille que par le goût.

¹⁶ La *poche* est un grand sac en plastique grillagé rempli d'huîtres mises à l'élevage dans des parcs en surélevé (Pascale Legué Dupont, *La moisson des marins-paysans*, Editions de la Maison des sciences de l'homme – Institut National de la Recherche Agronomique, Paris, 2004, p. 303).

¹⁷ D'après un entretien avec Philippe Le Mée du mai 2011 et transcrit dans le journal de terrain. Nous rappelons que la famille Le Mée s'occupe en même temps de l'élevage des moules et de celui des huîtres et elle est donc une bonne connaisseuse des deux réalités.

Enfin, l'élevage sur filière, qui est l'équivalent français de la méthode off-shore décrite dans la première partie de ce travail¹⁸, s'est beaucoup développé pour devenir aujourd'hui le modèle dominant. La technique est apparue sur les côtes françaises dans le début des années 1980 (c'est-à-dire dix ans avant de gagner l'Italie mais pour être tout à fait précis, dès 1972, des essais avaient été réalisés en Méditerranée)¹⁹. Comme nous l'avons déjà souligné à plusieurs reprises, ces structures exigent des conditions bien particulières et ne peuvent être installées que dans des zones situées à l'abri des courants et de la force du vent. Bien que l'on ait tenté d'en introduire la méthode sur les côtes bretonnes, les essais se sont avérés infructueux et ont été abandonnés, à quelques rares exceptions près²⁰. Par contre, dans la Baie d'Aiguillon, les filières modernes rencontrent un grand succès. Ainsi, dans le lieu mythique d'origine de la mytiliculture, l'élevage sur bouchots est de moins en moins pratiqué et de moins en moins compétitif.

Comme nous l'avons déjà vu, à partir des années 1950, la mytiliculture de la Baie d'Aiguillon a traversé une série de crises, auxquelles s'est ajouté le problème de l'envasement, mettant directement en question la survie de l'élevage sur bouchots. De plus en plus de bouchoteurs ont été poussés à adopter la nouvelle méthode d'élevage, une méthode moderne qui, selon l'avis de l'expert Jean Audineau, mytiliculteur Esnandais, donne des résultats excellents²¹. On s'est rapidement aperçu en effet que les moules élevées en mer ouverte grandissaient plus rapidement que celles que l'on pouvait produire dans la Baie, et e plus de cela atteignaient des dimensions supérieures. La nouvelle méthode représente donc l'avenir de la mytiliculture de l'Aiguillon, alors que l'élevage sur bouchots ne survit et ne prospère plus que le long des côtes du nord de la France, en particulier en Bretagne. Cette transformation ne fut pas un processus indolore. Elle a déclenché de nombreux conflits avec les pêcheurs professionnels, qui estiment que les filières sont un obstacle à la pratique de leur métier et voient d'un très mauvais œil le fait que les éleveurs investissent des espaces qu'ils avaient l'habitude de

¹⁸ Nous renvoyons au Chapitre 5, paragraphe 3.1.

¹⁹ Christian Vidal, *La Passion des Huîtres et des Moules*, Editions Sang de la terre, Paris, 2001, p. 95 et 96.

²⁰ Nous renvoyons au Chapitre 8, paragraphe 5.

²¹ Entretien de Jean Audineau du 4 août 2012.

considérer comme leur territoire exclusif. L'argument selon lequel la présence des mollusques attire beaucoup d'espèces de poissons (et certains de qualité) ne suffit pas à apaiser les tensions.

Audineau explique :

« Pour le pêcheurs c'est un obstacle pour eux, attention. Par contre il y a une contrepartie, c'est une réserve. Le poisson, dans ces zones de filières, peut se permettre de se frayer, de se reproduire plus facilement. Mais par contre les pêcheurs ils voient ça d'un mauvais œil ».

Audineau ne fait pas seulement référence au conflit déclenché à la suite de la diffusion des élevages marins. En effet, peu après, il ajoute :

« Maintenant le problème c'est que, avec ce qu'il y a dans les filières, les filières prennent beaucoup de nourriture et les bouchots qui sont un peu plus derrière, même qu'ils étaient très bons, au lieu d'avoir des moules comme ça, ben, elles sont devenu comme ça »²².

Une autre controverse est née en effet, à l'intérieur même de la catégorie des mytiliculteurs cette fois, liée au fait que les filières placées en mer ouverte font barrage aux courants, ce qui freine le renouvellement des eaux de la baie déjà appauvries en nutriments dans la mesure où elles interceptent aussi le phytoplancton.

Par conséquent la croissance des moules de bouchot placées en deuxième file est sérieusement entravée, ce qui compromet de plus en plus le maintien de cette méthode particulière d'élevage, à l'endroit même où elle est née. En effet, explique Audineau, même les bouchots situés dans des zones normalement plus favorables commencent à être victime des ralentissements du cycle productif, à cause de l'augmentation constante du nombre de *filières*. C'est le serpent qui se mord la queue : plus le nombre de boucholeurs reconvertis dans l'élevage sur filières augmente et plus les difficultés sont grandes pour ceux qui résistent. Un cercle vicieux s'installe, et il soustrait de plus en plus de mytiliculteurs au système traditionnel.

Pourtant, l'élevage sur bouchots reste la technique que les mytiliculteurs considèrent comme la meilleure et c'est aussi celle que préfèrent les consommateurs. En effet il ne craint aucune forme de concurrence, interne ou externe, puisque pour

²² *Ibidem*.

faire de la véritable moule de bouchot des caractéristiques spécifiques sont nécessaires. Ces dernières sont présentes dans des localités à l'extension très limitée, et elles sont déjà toutes occupées.

11.2 L'élevage sur bouchots

Quand un éleveur parle de bouchots il fait référence à une rangée de pieux dont la longueur varie suivant les endroits et se situe dans une fourchette comprise entre 50 – mais le cas est assez rare – et 100 mètres. Ces longues rangées parallèles se répètent plusieurs fois vers le large et sont séparées de 100 mètres les unes des autres, espace qu'il faut obligatoirement laisser libres afin de permettre une bonne circulation de l'eau et éviter l'envasement. Pour donner un exemple concret, l'entreprise Mytilus de Guillaume Hurtaud, le fils de Jean-Marie, possède en concession 5 km linéaires de bouchots répartis en six files qui s'alternent vers le large²³. A une échelle plus globale, dans la Baie de Saint Brieuc, les bouchots s'étendent sur 95 km linéaires, pour 260 km dans celle du Mont Saint-Michel (ce qui correspond à 318.000 pieux)²⁴.

Aujourd'hui les pieux sont taillés dans un bois exotique importé du Brésil et appelée « angelim » en portugais. Ils arrivent déjà coupés et prêts à être plantés. De section carrée, ils sont pointus à la base pour pouvoir être plantés plus facilement alors que le sommet est généralement plat, pour permettre de fixer les cordes portant le naissain (certains, comme la famille Le Mée, préfèrent cependant utiliser des pieux avec les deux extrémités pointues). Carteron explique que ces pieux sont certes plus chers que ceux de chêne que l'on utilisait autrefois mais qu'ils durent beaucoup plus longtemps, jusqu'à quatorze ans contre six ou sept maximum pour ceux que l'on utilisait autrefois, qui étaient aussi beaucoup plus difficiles à manipuler puisqu'ils pesaient jusqu'à 80 kg chacun²⁵. Plus grossiers, leur forme n'était jamais régulière, ils avaient d'ailleurs souvent encore leur écorce au moment de l'achat ce qui selon certains

²³ Entretien avec Jean-Marie Hurtaud et son fils Guillaume du 18 juillet 2012. Enregistré à la même date dans le journal de terrain.

²⁴ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

²⁵ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

éleveurs, permettait aux moules de s'y fixer plus facilement tout en protégeant le bois contre la corrosion. Leurs collègues vénitiens partageaient d'ailleurs ce point de vue. Actuellement les pieux mesurent entre quatre et cinq mètres, mais ils sont en fait à moitié enfoncés dans le sol, pour mieux résister à la force de la mer. Nicole Le Mée rappelle que dans les premiers temps, elle et son mari les plantaient à partir d'un bateau que des amis leur prêtaient lorsqu'ils en avaient besoin. Ils travaillaient pendant la phase de marée intermédiaire, c'est-à-dire quand les bouchots étaient seulement partiellement émergés, en suivant exactement la procédure employée dans le Poitou-Charentes. Seulement, avec le temps, et grâce à l'observation attentive des spécificités locales, la méthode a été adaptée et on a cessé de planter les pieux tant que la mer n'était pas à son niveau le plus bas²⁶. Ils sont alignés sur de longues rangées et espacés de 50 cm environ les uns des autres, toujours pour favoriser la libre circulation de l'eau. Ainsi, Nicole explique que dans sa concession, dans une rangée de 100 m, il y avait 200 pieux destinés à l'élevage²⁷.

Jusqu'au XXe siècle, un règlement fixait le maximum de pieux 250 par alignement. Mais ce nombre était encore trop important. Et ce sont en fait les éleveurs eux-mêmes qui ont choisi de ne jamais planter plus de 200 pieux dans un seul secteur, ayant constaté qu'un nombre excessif ralentissait la croissance des moules²⁸. Dans des conditions particulières, ce nombre fut même rapporté à 110 pieux. En effet, dans certains bassins, lorsque les eaux ne sont pas suffisamment brassées et que l'apport en phytoplancton est insuffisant, sans cette précaution, il serait impossible de terminer un cycle de production-vente en douze ou quatorze mois. Dans *La Passion des Huîtres et des Moules*, nous lisons que ce choix a essentiellement été motivé par les nouvelles exigences des marchés, qui tenaient de plus en plus compte des attentes des consommateurs de moules de bouchots. Disposés à payer plus cher pour avoir des moules reconnues comme plus savoureuses, ceux-ci se firent plus exigeants du point de

²⁶ Entretien de Nicole Le Mée du 20 juin 2011.

²⁷ *Ibidem*. Nous rappelons que la concession de la famille Le Mée se situe dans la Baie de Saint-Brieuc, en localité Jospinet.

²⁸ Christian Vidal, *La Passion des Huîtres et des Moules*, p. 93 e 94, *op. cit.*

vue de la qualité, et à rechercher des moules « pleines » et réellement agréables au goût. Vidal écrit :

« Il est impératif de respecter un nombre de pieux porteurs de moules pour un périmètre donné, afin d'obtenir un bon développement qualitatif. Le biotope marin possède une masse trophique qui ne peut être extensible à la demande à un moment voulu. Mettre en culture une trop forte population d'individus, alors qu'il ne peut y avoir en contrepartie un accroissement nutritionnel spontané, engendre à l'évidence des déséquilibres physiologiques : carences et manque de maturité. Les moules restent de petit calibre, le taux de remplissage de la chair dans la coquille est médiocre, elle est chétive et sans goût. Le mytiliculteur ne recherche plus la quantité, mais la qualité. La profession tout entière a pris conscience de l'enjeu économique face à la concurrence du marché européen et à la demande des consommateurs. Il lui faut produire mieux et meilleur »²⁹.

Une densité excessive de pieux et donc une surabondance de moules n'ont pas pour seul effet d'en compromettre la croissance et le goût, mais les exposent aussi davantage à la propagation des maladies et des parasites. Nous avons parlé des dégâts causés par la *Mytilicola* dans la Baie d'Aiguillon, le phénomène s'est reproduit dans la Baie du Mont Saint-Michel quasiment à l'identique. Quand dans les années 1960, la mytiliculture explosa littéralement en Bretagne et qu'un nombre sans cesse croissant d'individus commencèrent à demander des concessions, ces dernières furent rapidement surexploitées à cause de l'installation d'un nombre excessif de pieux³⁰. Gérard Salardaine raconte que, périodiquement, entre les années 1960 et 1980, lui et ses collègues durent plusieurs fois faire face à des pics de mortalité. Cette stimulation quasi compulsive à produire toujours davantage rappelle de près le phénomène déjà observé dans la lagune de Venise à l'égard de ces mollusques – même si ce concept peut être appliqué aussi à la récolte des palourdes – où la mentalité que nous avons dénommée « de l'élan », accompagnée par une sorte d'« envie de prédation » a eu comme conséquence l'appauvrissement de la lagune et la disparition de certaines de ses ressources principales³¹.

²⁹ *Ibidem.*

³⁰ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

³¹ Pour des approfondissements nous renvoyons au Chapitre 7, tandis que en ce qui concerne la mentalité des éleveurs français, ce sujet sera approfondi dans le Chapitre 13.

La restructuration des élevages du nord de la région ne fut pas indolore. Les éleveurs impliqués n'acceptèrent pas tout de suite cette mesure, qui était pourtant nécessaire étant donné que la production du début des années 1980 était passée de 10.000 à 4.000 tonnes par an. En 1984, Gérard Salardaine, devenu président du Syndicat des mytiliculteurs, opéra une première réorganisation des élevages placés dans les zones les plus exposées. Le nombre de pieux par file fut réduit à 110-140 unités³², une règle encore respectée aujourd'hui. Cette limite est nettement inférieure à celle fixée pour la Baie de Saint Brieuc. On utilise des pieux légèrement plus hauts que ceux que l'on utilisait autrefois. Le nombre d'entreprises aussi a diminué, passant de 120 concessionnaires dans les années 1960 à 90 actuellement. Ceux-ci sont regroupés en soixante entreprises, qui exploitent au total 260 km de bouchots³³. La restructuration a commencé en 1984 pour continuer pendant les années suivantes, grâce notamment aux contributions de l'Union Européenne qui ont facilité la modernisation des techniques et des équipements et permis la construction d'un nouveau port où les entreprises ont pu installer leurs hangars. Depuis cette époque, la Baie n'a plus eu à souffrir des graves épisodes d'infestations de *Mytilicola* ni de pics de mortalité semblables à ceux qu'elle avait connus. Ce qui ne signifie pas que les éleveurs ne sont confrontés à aucun problème de production, qui peuvent resurgir lorsque les élevages s'étendent dans des nouvelles aires déclarées exploitables par le Domaine Maritime par exemple, ou en cas de variations inhabituelles des courants.

Gérard Salardaine explique ainsi que, ces dernières années, on s'est aperçu que dans une zone déterminée de la baie seuls les bouchots placés le plus près des côtes étaient productifs, tandis que ceux placés vers le large rendaient de moins en moins (jusqu'à 70% de moins). Ayant mené leurs propres investigations, les éleveurs de la baie du Mont Saint-Michel ont élaboré une théorie : la diminution de la production serait provoquée par l'installation de nouveaux élevages d'huîtres à proximité. Ils intercepteraient les courants et donc la nourriture. Salardaine explique :

³² Entretien de Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

³³ *Ibidem*.

« La moitié des parcs à huîtres sont arrivés là et on a déplacé le bouchots là. Mais par contre on a créé un bouchon de champagne, c'est comme une bouteille, on a créé un bouchon là, qu'il faut faire sauter un jour »³⁴.

Comme nous pouvons facilement le remarquer, même entre les deux principales catégories françaises d'éleveurs de mollusques – les mytiliculteurs et les ostréiculteurs – des conflits liés à l'exploitation des sites peuvent se présenter. En effet, puisque les deux mollusques font partie des organismes filtreurs, il est normal qu'une forme de compétition s'instaure entre eux quand les concessions ne sont pas positionnées correctement.

Pour retourner aux premiers pas de la mytiliculture sur bouchots dans le nord de la Bretagne, il est intéressant de remarquer comment les différentes modalités du travail se sont modifiées dans le temps, ou pour mieux dire, adaptées. À partir de la fin des années 1950 dans la Baie du Mont Saint-Michel, et dans les premières années 1960 dans celle de Saint Brieuc, le travail était de type artisanal. Toutes les différentes phases opératoires étaient réalisées manuellement et avec des équipements simples. Nous avons déjà vu, à travers le témoignage de Nicole, que le déroulement des différentes phases du travail était directement inspiré des techniques utilisées dans la baie d'Aiguillon et importées en Bretagne par les Charentais. Celles-ci avaient déjà été adaptées et perfectionnées au cours des siècles, mais en fonction des caractéristiques géographiques et environnementales propres au Poitou-Charentes, et qui ne correspondent pas à celles présentes au nord du pays.

Afin de suivre en détail l'évolution du métier depuis sa forme artisanale initiale jusqu'à une organisation de type industriel, tout comme les adaptations à ce milieu particulier, nous suivrons les histoires des premières familles qui se sont dédiées à la mytiliculture.

Les débuts de l'entreprise de la famille bretonne Le Mée remontent aux tous premiers temps de la mytiliculture et sont contemporains à l'arrivée des pionniers charentais. Nicole Le Mée et son époux se marièrent en 1961 et décidèrent tout de suite de tenter leur chance en installant un élevage de moules sur bouchots. Le jeune

³⁴ *Ibidem.*

couple commença par se procurer un petit terrain situé près de la mer, qui devint un dépôt pour les ustensiles et le matériel³⁵. Ensuite, en 1962, ils commencèrent à planter les premiers 330 pieux de leur concessions (aujourd'hui un nombre aussi réduit ferait sourire n'importe quel éleveur). Dans le début des années 1960 en Bretagne, il était fréquent de demander des concessions pour ensuite y planter quelques pieux et voir ce qui se passait, souvent sans s'occuper des questions de maintenance³⁶. Beaucoup de pêcheurs notamment étaient attirés par les possibilités de profit offertes par la mytiliculture, mais ne possédaient pas la mentalité et la constance de l'éleveur. Mais n'oublions pas cela dit que la seconde guerre mondiale était encore toute proche et que la plupart des éleveurs étaient limités dans leur engagement par le manque d'argent. Certains pourtant, et en particulier les Charentais, décidèrent de tenter le tout pour le tout et eurent donc recours au crédit bancaire, empruntant des sommes parfois considérables.

Les pieux pour les bouchots étaient transportés sur la plage à l'aide d'une charrette poussée à la force des bras, pour être ensuite plantés à la main un travail dur et fatigant. Heureusement, le jeune couple eut bientôt la possibilité d'utiliser une pompe hydraulique pour creuser les trous pour les pieux, imitant encore une fois les techniques employées par les Charentais, qu'ils avaient eu l'occasion d'observer et qui leur avaient parfois accordé leur aide³⁷. Alors que la mytiliculture venait tout juste de faire son apparition sur les côtes bretonnes, et malgré la méfiance initiale envers les nouveaux venus, l'ambiance était plutôt à l'entraide qu'à la rivalité (contrairement à ce que l'on aurait pu imaginer). Cet esprit de coopération dépassait la communauté formée par les Charentais et s'étendait aussi aux aspirants éleveurs bretons.

Pendant longtemps, on a continué à planter les pieux depuis les embarcations. Ce choix était dû à la nécessité d'alimenter la pompe qui tirait l'eau sous pression, ce qui impliquait d'intervenir seulement lorsque la mer était suffisamment haute. Il fallait être

³⁵ Dans le cas particulier de la Bretagne, puisqu'il s'agit d'entreprises qui ont leur siège en terre ferme, il y a abondance d'espace disponible qu'on peut utiliser en tant que dépôt des ustensiles et pour la réalisation des travaux. En revanche, à Pellestrina, dans la lagune de Venise, cela n'était pas possible, puisque la surface insuffisante de l'île a amené à la création des cabanes sur pilotis.

³⁶ Entretien avec Nicole Le Mée du 20 juin 2011.

³⁷ *Ibidem*.

au moins à deux puisque si une personne actionnait la pompe l'autre gardait le pieu immobile. Ensuite, à tour de rôle, les deux frappaient sur le sommet avec un marteau pour mieux l'enfoncer dans le fond.

Avec la diffusion du problème des algues vertes³⁸, la méthode commença à présenter des inconvénients : l'eau que l'on aspirait pour creuser des trous dans le sable étant chargée d'algues, celles-ci finissaient par obstruer le tuyau d'aspiration³⁹. De plus en plus fréquent, ce problème ralentissait beaucoup le travail puisqu'il fallait chaque fois s'arrêter pour dégager la pompe. Ceci dit, cet inconvénient a aussi pu avoir un effet catalytique, en poussant les mytiliculteurs à rechercher des méthodes plus modernes et plus efficaces.

Après quelques années, les Le Mée purent enfin se procurer une vieille Citroën Dyane 2cv, grâce à laquelle ils longeaient la grève jusqu'à la concession. Pour Nicole, le véritable changement dans l'organisation du travail intervint dans les années 1960, lorsqu'ils achetèrent une Renault 4x4 provenant des surplus de l'armée française, juste après la guerre d'Algérie. Afin de transporter plus facilement le matériel nécessaire, les deux époux ajoutèrent à leur nouvelle voiture une remorque bien pratique⁴⁰.

³⁸ Nous renvoyons au Chapitre 8.

³⁹ Entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

⁴⁰ Entretien avec Nicole Le Mée du 20 juin 2011.



Figure 2. La famille Le Mée au travail dans les années 1960

Pendant les premières années de leur activité sur les côtes bretonnes, les mytiliculteurs charentais eux aussi ont commencé par utiliser des vieux 4x4 et des camionnettes issus des surplus militaires. Au début des années 1960, le père de Michel Carteron par exemple se servait de voitures anciennement utilisées par l'armée américaine pour pouvoir rejoindre ses bouchots sur l'estran. Ces vieux véhicules bien pratiques pour transporter les ouvriers et le matériel n'ont été abandonnés qu'à partir du moment où l'on n'a plus pu trouver des pièces de rechange pour les vieux moteurs et que les réparations sont devenues trop coûteuses⁴¹. C'est encore leur esprit pratique qui a alors permis aux mytiliculteurs de surmonter ces difficultés. En s'inspirant du travail des champs, de plus en plus mécanisé, on a commencé à acheter des tracteurs agricoles auxquels on accrochait une remorque qui servait à transporter non seulement le matériel mais aussi les moules pendant la saison des ventes. L'introduction des tracteurs fut un progrès considérable. Afin de rendre les parties métalliques plus résistantes au sel, ces tracteurs étaient recouverts de produits antirouille et le traitement était répété autant de fois que nécessaire et dès le retour au chantier, il était indispensable de les rincer à l'eau douce. Certaines petites entreprises continuent de les

⁴¹ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

utiliser, notamment celles pour lesquelles l'investissement dans les embarcations amphibies – modernes mais chères – ne serait pas rentable. Afin de faire des économies, encore aujourd'hui, ces tracteurs sont souvent achetés parmi les matériels qui ne sont plus utilisés par l'armée française et qui sont périodiquement mis aux enchères dans les villes de Brest et de Rennes⁴².

Le mytiliculteur Jean-Marie rappelle la technique utilisée pour planter les pieux, et explique :

« On avait une pompe pour aspirer l'eau et qui la refoulait avec un tube en acier avec de l'eau en pression, c'est-à-dire on faisait un trou dans le sable, et ces gros pieux, qui pesaient quatre-vingt kilos, cent kilos..., on les mettait dans le trou et le sable se renfermait après sur le pieu. Il ne pouvait plus s'en aller. Tandis que maintenant, on met un pieu ici, on le pose sur le sable, et avec l'engin, pa-pa-pa-pa... et hop ! C'était une méthode que nous avons importée de La Rochelle »⁴³.

Jean-Marie, originaire de Charron et parmi les premiers éleveurs de la Baie de Saint-Brieuc, confirme ce qui avait été décrit par Nicole en ce qui concerne la manière de planter les pieux.

À partir des premiers essais pratiques, des innovations furent introduites ; ces dernières transforment périodiquement le métier, qui devient moins fatigant et de plus en plus mécanisé. C'est ainsi qu'a commencé la transition entre la phase artisanale et la phase industrielle actuelle où on utilise des mâts de battage modernes, des embarcations amphibies, des grues hydrauliques, des filets en plastiques et d'autres engins mécaniques pour le travail et l'emballage du produit.

Malgré les progrès technologiques de ces dernières années, il n'est pas rare qu'encore aujourd'hui on utilise la méthode de la pompe à eau, s'il n'y a que quelques pieux à changer.

⁴² C'est le cas de la famille Le Mée. Même si elle ne possède pas beaucoup de bouchots, elle cherche à optimiser les frais en achetant annuellement tout ce qu'on peut aux enchères de l'armée. On n'achète pas seulement des tracteurs, mais aussi des cirées pour la pluie, des compresseurs, des vêtements chauds et plein d'autres choses.

⁴³ Entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012. Souvent au cours des entretiens les informateurs, français ou italiens, utilisent des sons onomatopéiques pour expliquer le fonctionnement des machineries ou les phases du travail difficiles à verbaliser.

Dans les élevages sur bouchots certaines files de pieux, plantées très au large demeurent presque toujours immergées (exception faite des grandes marées d'équinoxes). À cet endroit, les moules grandissent beaucoup plus rapidement puisqu'elles sont plus exposées aux courants. En outre, puisqu'elles sont pratiquement toujours immergées, elles peuvent se nourrir constamment, un facteur qui leur permet d'atteindre des dimensions majeures. On pense aussi qu'elles sont plus savoureuses.

Comme nous l'avons déjà vu, les équipements utilisés dans les premières années étaient très simples, puisque tout le travail s'effectuait manuellement. Avant la mécanisation, la mytiliculture était un métier très fatigant qui demandait une grande force physique et, pour cette raison, il était réalisé exclusivement par des hommes. Nicole Le Mée, fait donc exception, elle admet d'ailleurs être devenue éleveuse de moules par nécessité, pour aider son mari, et pas par choix personnel⁴⁴. Il n'y a que quelques années que, suite à l'introduction d'équipements modernes, les femmes ont commencé à faire une timide apparition dans le monde de la mytiliculture, mais il s'agit souvent des femmes et des filles des boucholeurs et elles réalisent surtout des tâches légères. C'est le cas de l'épouse de Jean-Luc Le Mée, qui suit régulièrement son mari dans ses sorties sur l'estran, et d'une nièce de Jean-Marie Hurtaud, Rachel, qui a aménagé à Charron un petit élevage sur filière. Plus souvent, les femmes de la famille s'occupent des aspects administratifs et commerciaux de l'entreprise parce que, nous explique Jean Audineau « *celui qui n'était pas solide, il n'avait pas sa place dans le métier* »⁴⁵. Comme nous l'avons vu précédemment dans le cas de Venise, il s'agit d'un travail qui, quelle que soit la technique employée, demandait et demande encore une grande force physique. Contrairement à l'ostréiculture où l'essentiel du travail a toujours été effectué dans l'établissement et par des ouvrières, la mytiliculture est un métier où l'essentiel du travail a lieu dehors, dans les élevages. En outre, les femmes qui trouvaient autrefois un emploi dans les établissements d'ostréiculture étaient prises en charge par la mutualité sociale agricole, comme employées agricole, et une fois atteintes les limites d'âge elles avaient le droit à une retraite. Les mytiliculteurs en revanche, dans les années

⁴⁴ Entretien avec Nicole Le Mée du 20 juin 2011.

⁴⁵ Entretien avec Jean Audineau du 4 août 2012.

1950 et 1960, relevaient du régime maritime et étaient considérés comme des marins, une profession à laquelle les femmes ne pouvaient pas accéder.

Cela signifiait que même si une des femmes de la famille choisissait de travailler sur les bouchots, elle n'aurait pas eu la possibilité d'être embauchée et de toucher une retraite, si ce n'est la retraite de réversion de son mari. Pour cette raison, les femmes des mytiliculteurs finissaient par chercher une autre profession⁴⁶.



Figure 3. Madame Le Mée au travail sur les bouchots

Cela n'empêchait quand même pas aux femmes de la famille, et aux épouses surtout, d'avoir voix au chapitre en ce qui concernait la gestion du travail de leurs maris. À ce propos Michel Carteron rappelle que quand il était encore enfant, son père était associé à un collègue charentais. Après quelques années, quand des divergences de sur la gestion de l'élevage les a amené à décider la résiliation de la société, les femmes de la maison furent elles aussi impliquées dans la dispute et exprimèrent leur opinion, influençant probablement en partie les choix de leurs maris respectifs⁴⁷.

⁴⁶ *Ibidem.*

⁴⁷ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

Pour en revenir aux aspects techniques et aux outils, il nous faut parler d'un instrument qui, en Bretagne, s'est tout de suite révélé indispensable au développement de la mytiliculture. Il s'agit de la *pêchoire*, un couteau en fer recourbé, en forme de demi lune de 20 cm environ et semblable à une sorte de petite serpe pourvue d'un manche en bois. Cet ustensile était employé pour détacher les moules des pieux au moment de la récolte, ou encore quand il fallait enlever le « trop plein ».



Figura 4. Jean-Luc Le Mée avec la “*pêchoire*”

Un deuxième ustensile qui était utilisé avec régularité et que l'on emploie encore aujourd'hui est un grattoir en métal de forme rectangulaire et de la taille de 10 cm environ. Il est fixé à un long manche en bois qui mesure 1 m et qui permet d'intervenir dans la partie la plus haute des pieux comme dans la partie la plus basse sans devoir se plier ou adopter des positions peu confortables. Il servait à nettoyer la surface du bois après la récolte, de manière à éliminer les éventuelles coquilles, les parasites et les balanes avant de commencer un nouveau cycle d'élevage. Les mytilculteurs appellent

cela « gratter les pieux »⁴⁸. Les balanes en particulier, si on les laissait grandir sur le bois, empêcheraient les moules de suffisamment solidement et elles risqueraient par conséquent d'être emportées par les vagues. Pendant les années où l'on utilisait encore des pieux en bois de chêne – qui n'avaient pas la forme actuelle, à section carrée -, on utilisait le même ustensile pour les gratter, mais il était en forme de demi lune ce qui permettait de mieux adhérer à leur forme circulaire.

⁴⁸ Ce travail a été observé au cours de plusieurs sorties sur les bouchots avec la famille Le Mée aux mois de mai et juin 2011.



Figure 5. Le grattage des pieux

En plus de cet outillage assez rudimentaire, les mytiliculteurs n’oubliaient jamais – c’est d’ailleurs encore vrai aujourd’hui – d’emporter avec eux des clous et un marteau pour fixer les cordes ou les filets, ainsi qu’un bon couteau suisse.

11.3 L'organisation du travail et les travaux saisonniers

Sur l'estran, les travailleurs sont soumis aux rythmes naturels des marées, leurs horaires sont donc flexibles ce qui se répercute sur tous les aspects de la vie quotidienne du boucholeur, comme les horaires des repas, les moments de repos, le temps consacré au temps libre et à la famille. Dans le village d'Esnandes, où la majorité des habitants tire sa subsistance de la mytiliculture, on a même adapté les horaires des cérémonies religieuses à ceux des marées – c'est en particulier le cas des funérailles - de manière à ce que tout le monde puisse participer⁴⁹. Jean-Marie Hurtaud explique :

« Les horaires ne sont jamais les mêmes. On mange jamais à la même heure et quelques fois on dit 'Tiens je vais manger' à onze heures du matin, et la veille on est arrivé à trois heures de l'après-midi. Donc on mange quand on peut quoi. Voilà. Guillaume [le fils] il est parti à cinq heures ce matin »⁵⁰.

Ces horaires toujours changeants structurent donc le quotidien du métier du boucholeur qui doit s'y habituer puisque c'est la marée qui détermine l'heure à laquelle il faut aller sur l'estran, ni la pluie, ni le vent ou le froid, ni une jeune épouse ne peuvent s'y opposer, comme l'explique encore une fois Jean-Marie :

« Moi quand j'étais jeune marié je me souviens les deux premiers mois de mon mariage, ma grasse matinée c'était quatre heures du matin. Sinon c'était une heure, deux heures du matin, tout le temps »⁵¹.

⁴⁹ Henri Gautreau (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules. Ou 10 siècles de mytiliculture*, Musée d'Esnandes, 2004.

⁵⁰ Entretien de Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

⁵¹ *Ibidem*.



Figure 6. Jean-Marie Hurtaud

En outre, pendant les mois de juillet et août, quand les ventes de moules atteignent les niveaux les plus élevés, il peut arriver que l'on aille aussi travailler le samedi et le dimanche, tandis que pendant le reste de la semaine on se relaie dans l'entreprise, depuis six heures du matin jusqu'à l'heure du dîner, pour suivre toutes les phases de l'emballage.

Dans des conditions si particulières, les mytiliculteurs n'ont pas le droit à l'erreur : la moindre de leurs interventions doit être parfaite ou à peu de choses près, de manière à optimiser au maximum le peu de temps que la marée leur laisse. Généralement, on part deux heures et demi avant l'étalement de basse mer et on rentre peu après que l'eau a commencé à monter, au maximum une heure après, si les conditions sont particulièrement favorables. Avant la diffusion des amphibiens, et encore aujourd'hui pour ceux qui continuent à utiliser les tracteurs, on partait encore plus en avance de manière à être prêt à se mettre au travail dès que possible, sans perdre un seul instant. Des temps si serrés feraient penser dans un premier temps à une activité fébrile, mais ce n'est pas du tout le cas. Les rythmes de travail ne prévoient pas de temps morts, mais ils ne sont pas frénétiques non plus, et il y a toujours du temps pour des moments de convivialité entre collègues ou pour fumer une cigarette en attendant que la mer descende. Et dès que l'eau est suffisamment basse pour que les tracteurs puissent

entrer en scène, il est fréquent d'assister à un défi entre éleveurs pour voir qui va arriver le premier ou qui possède le tracteur le plus rapide⁵².



Figure 7. En attendant la marée basse

En même temps on ne renonce jamais aux repas, et même s'ils ont lieu à des horaires étranges, on leur dédie toujours le temps qui convient. Dans ce cas aussi il s'agit de moments de convivialité pendant lesquels on papote avec tout le monde, propriétaires et employés, assis autour de la même table et en partageant la nourriture. Dans toutes les entreprises mytilicoles, depuis la plus petite jusqu'à la plus grande et la plus organisée, une pièce a été prévue pour faire la cuisine, où l'on peut préparer des repas ou, si l'on préfère, se faire un casse-croûte avec baguettes, saucissons et fromages. Il y a toujours de la bonne bière pour accompagner les aliments, et un café chaud pour terminer le repas, complété par un petit gâteau pour les plus gourmands⁵³.

Ces moments sont comme une sorte de parenthèse dans le temps consacré au travail, et singularisent la mytiliculture sur bouchot par rapport à ce que nous avons observé parmi les éleveurs de moules de Venise. Nous avons vu en effet que ceux-ci

⁵² C'est ce qui s'est passé au cours de plusieurs sorties sur les bouchots avec les mytiliculteurs, en 2011 et 2012.

⁵³ Tiré des observations personnelles pendant les journées passe auprès des éleveurs.

travaillent du matin jusqu'à la fin de l'après-midi, parfois même jusqu'à la tombée de la nuit. Encore aujourd'hui, on consacre tout juste quelques minutes au repas, le temps d'avaler un sandwich en vitesse, tandis qu'autrefois on cuisinait rapidement un abondant plat de pâtes que l'on mangeait seul dans les *cašoni*. Bizarrement, c'est là où l'on n'est pas soumis à la pression des marées, que l'on travaille le plus, et à des rythmes plus serrés. La conjonction entre des prix de gros très bas, une concurrence marquée, l'absence de cohésion au sein de la catégorie professionnelle et la difficulté à valoriser la production vénitienne a amené les éleveurs à tout miser sur la quantité, pour que l'activité reste rentable. Par rapport à cette situation le système des bouchots semble gagnant à plus d'un titre: la production est de bonne qualité, elle est valorisée sur les marchés et appréciée par le consommateur, soutenue par une stratégie efficace de marketing et de promotion. Conséquence de cette conjonction d'éléments porteurs, les prix de gros, sont nettement plus élevés que ceux de Venise et du reste de l'Italie toutes techniques d'élevage ou de récolte confondues.

En Bretagne, il n'y a que lorsque le vent est très fort et que la marée est en avance par rapport à l'horaire théorique que les boucholeurs accélèrent leur rythme de travail, qui devient alors frénétique.

C'est ce qui s'est passé un jour de l'été 2011 dans l'entreprise des frères Le Mée, précisément quand il y avait plusieurs cordes de naissain à placer. Puisqu'il s'agit d'une petite entreprise, on y travaille encore de façon artisanale, en utilisant des tracteurs comme il y a quarante ans. Or ces véhicules ont l'inconvénient d'être inutilisables à marée montante, étant donné que si l'eau touchait le moteur et les parties mécaniques, le tracteur risquerait de se retrouver bloqué dans la mer. Les entreprises un peu plus importantes, qui peuvent se permettre de tels investissements, ont résolu ce problème grâce à des moyens de transport amphibies, une innovation récente qui réduit la dépendance des travailleurs vis-à-vis des marées et leur permet donc de moins s'angoisser⁵⁴. Nous avons vu que le quotidien est sans cesse bouleversé par la soumission aux horaires de basse mer qui peuvent obliger le mytiliculteur à partir en

⁵⁴ Nous renvoyons au paragraphe suivant.

pleine nuit sur l'estran. Généralement, les éleveurs interviewés expliquent que pendant l'été, les marées favorables pour le travail se présentent pendant la journée, tandis qu'au cours de l'hiver la situation s'inverse et elles sont concentrées dans les heures du soir et de la nuit. L'essentiel du travail se fait donc de nuit, même si la deuxième marée de la journée, dont l'ampleur est moindre, doit aussi être mise à profit pour ramasser ou « pêcher » ce qui n'a pu l'être pendant la nuit, en fonction de la demande. En Bretagne comme à Venise, dans le secteur de la mytiliculture la production reste en effet indexée sur les commandes des clients.

Le travail nocturne est fréquent non seulement pendant les mois de l'hiver, mais aussi pendant les grandes marées des équinoxes, le seul moment où il est possible de travailler sur les dernières rangées de bouchots, celles situées le plus au large. Ceci dit, les boucholeurs le vivent moins comme une contrainte, un moment désagréable, que comme une occasion de profiter de la beauté de la mer et de l'estran, sous la lumière des étoiles et de la lune. Gérard Salardaine rappelle :

*« C'est magnifique la nuit. Quand t'éteins le moteur c'est magnifique, et que tu marches dans l'eau, tout s'éclaire là... »*⁵⁵.

Certains éleveurs, comme Gérard, n'utilisent pas de lumières artificielles pour éclairer leur lieu de travail. Elles sont jugées inutiles puisque les yeux s'habituent à la pénombre, même si parfois il arrive que quelqu'un se frappe les doigts avec le marteau au lieu du clou qu'il est en train d'enfoncer⁵⁶. Beaucoup considèrent que la lumière artificielle est superflue parce que l'on travaille toujours avec les mains dans l'eau, une eau qui est toujours assez trouble et qui ne permet pas de voir ce qu'on est en train de faire.

Malgré cela, il y a des mytiliculteurs comme Jean-Marie Hurtaud qui préfèrent utiliser une lumière frontale pour avoir les mains libres, exactement comme font les mineurs⁵⁷. Quand il arrive de ne pas aller sur les bouchots à cause des mauvaises

⁵⁵ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

⁵⁶ *Ibidem*.

⁵⁷ Entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

conditions de marée, ou d'y travailler dans l'après-midi, les mytiliculteurs se rendent au siège de l'entreprise, la « ferme », tôt le matin pour y effectuer des travaux qui s'effectuent à terre et dont nous parlerons par la suite. Ainsi, pendant la saison de la vente, la majorité de entreprises commencent à s'activer aux aurores, vers six heures du matin environ, à nettoyer, à emballer, de façon à ce que le produit soit prêt à temps pour la vente. D'autres éleveurs, qui ont une petite production, commencent un peu plus tard, vers neuf heures⁵⁸. Le nombre de travailleurs dans une entreprise de mytiliculture a changé aussi dans le temps. Au début, même si tout le travail se faisait à la main, deux personnes (deux associés, deux frères, un père et un fils ou un couple d'époux comme dans le cas de Nicole) étaient suffisantes. Ensuite, malgré la mécanisation du métier et la diminution conséquente de la charge de travail, le nombre d'employés a augmenté et quatre ou cinq personnes en moyenne trouvent leur place dans une entreprise, aidées, pendant la saison estivale, par au moins deux ouvriers saisonniers et à l'occasion par des gens qui travaillent juste à la journée. Aujourd'hui, comme dans d'autres secteurs, il est devenu plus difficile qu'autrefois de trouver la main-d'œuvre nécessaire en dehors du cercle familial. Pendant la saison estivale le problème est moins grave puisqu'il y a assez de personnes qui connaissent le métier et qui se proposent annuellement comme saisonniers ou comme travailleurs à la journée. Parmi ceux-ci, il y a aussi de nombreux jeunes étudiants du coin qui profitent de cette opportunité pour gagner de l'argent. Le problème est plus difficile à gérer quand on cherche à embaucher du personnel fixe, en partie à cause des horaires difficiles et irréguliers, en partie parce que le travail est très physique. C'est le cas de Guillaume Hurtaud, le fils de Jean-Marie qui, pour trouver un ouvrier à temps indéterminé pour son entreprise a d'abord embauché un immigré noir et ensuite un autre jeune venu cette fois de Mongolie⁵⁹.

Dans les premiers temps de la mytiliculture bretonne, quand les pionniers étaient encore jeunes, les apprentis recevaient un petit salaire qui augmentait au fur et à mesure

⁵⁸ Données recueillies personnellement au cours de la recherche de terrain et transcrites dans le journal de terrain.

⁵⁹ Première partie de l'entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012, qui eut lieu auprès du siège de l'entreprise et auquel a participé aussi le fils Guillaume.

qu'ils gagnaient en expérience. Tout le monde était soumis à cette règle, même les fils de la famille. Une fois établi qu'un jeune ouvrier avait acquis un bon niveau d'habileté, il pouvait toucher le salaire complet⁶⁰. Les fils des concessionnaires étaient donc graduellement insérés comme associés dans l'entreprise, en suivant un processus de transmission des plus âgés vers les plus jeunes. Ce processus fonctionne encore aujourd'hui. Pour ne pas créer une sorte de concurrence interne à la catégorie, avant d'embaucher un nouvel employé, les chefs d'entreprise avaient l'habitude de consulter leurs collègues pour être sûrs que tous versaient les mêmes salaires⁶¹.

Celui qui gère le travail est reconnu comme le « chef », il s'agit en général du plus âgé – c'est-à-dire du plus expérimenté – et aujourd'hui, comme le fait remarquer Jean-Marie, c'est souvent aussi celui qui prend tous les frais à sa charge⁶². C'est lui qui décide quels sont les travaux à réaliser et quand les réaliser.

D'après les mytiliculteurs, l'élevage sur bouchot est un travail très simple. C'est un métier que l'on apprend rapidement, mais qui demande en échange un grand dévouement, beaucoup d'heures de travail et qui est éprouvant physiquement. Un cycle de production/vente commence avec l'achat des cordes à naissain⁶³ à partir du mois de mai et se termine 14 ou 18 mois plus tard, par la vente des moules désormais mûres. Sur la côte nord de la Bretagne, à partir de mai juin, donc, on commence par placer les cordes de naissain. Ces dernières, comme nous l'avons déjà vu dans le chapitre 9, sont produites en Atlantique et ensuite placées sur les *chantiers de grossissement*⁶⁴.

Après deux mois environ, pendant lesquels les moules deviennent plus robustes, on récupère les cordes pour les accrocher autour des pieux, cette opération est appelée le *garnissage des pieux* et dure du mois de juin jusqu'en août, voire parfois septembre en fonction des conditions météorologiques⁶⁵. Avant le *garnissage*, les cordes sont coupées quand elles se trouvent encore sur les chantiers, à l'aide d'un couteau. Leur mesure

⁶⁰ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

⁶¹ Entretien avec Didier et Denis Desbois du 16 juin 2011.

⁶² Entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

⁶³ En ce qui concerne la production et l'achat des cordes avec les jeunes exemplaires, nous renvoyons au Chapitre 9.

⁶⁴ Pour les détails sur le captage du naissain nous renvoyons au Chapitre 9, paragraphe 2.

⁶⁵ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

maximale est de 4 m de longueur. Pour accélérer la manœuvre, certains mytiliculteurs insèrent des cordons en plastique de 10 cm environ, qu'ils appellent simplement les *ficelles* tous les trois mètres et demi, quatre mètres⁶⁶. Ces *ficelles* permettront ensuite d'accrocher les cordes plus aisément au sommet des pieux – où un gros clou est fixé.



Figure 8. Mise en place des "ficelles" sur les cordes de naissain (entreprise Desbois)

Seuls ceux qui possèdent un nombre important de bouchots procèdent de la sorte car au-delà de l'aspect pratique, il faut tenir compte du fait que les ficelles deviennent une source de dépenses supplémentaire qui n'est pas toujours indispensable. Les autres continuent donc à travailler comme le faisaient déjà les Charentais, c'est-à-dire à planter au sommet du pieu un clou que l'on replie ensuite sur la partie initiale de la corde, de façon à la bloquer. Parfois, si les clous ne sont pas trop rouillés, on cherche à réutiliser ceux de l'année précédente.

⁶⁶ Entretien, qui eut lieu pendant le travail sur les bouchots, avec Denis Desbois, du 16 juin 2012.



Figure 9. L'accrochage des cordes de naissain

Puisque les pieux mesurent plus de deux mètres, pour travailler dans la partie la plus haute, les éleveurs ont pensé à des stratagèmes. Un premier système –inspiré des méthodes déjà employées dans le Poitou-Charentes – consiste à utiliser une embarcation⁶⁷ préalablement chargée des caisses remplies de cordes à naissain, pour rejoindre la rangée de bouchot lorsque le niveau de l'eau permet encore de flotter et de faire avancer un bateau. On travaille debout pour atteindre facilement le sommet des pieux. A marée basse, on procède exactement de la même manière sauf qu'à la place du bateau, on utilise la remorque du tracteur. Parfois, pour gagner du temps, les mytiliculteurs utilisent l'un et l'autre conjointement, en travaillant donc simultanément sur les rangées restées à sec et sur celles situées plus au large. Au fur et à mesure une personne est chargée de faire avancer le tracteur et, puisqu'il s'agit d'une tâche qui n'est pas bien fatigante, elle est souvent réservée aux femmes.

Les entreprises les plus importantes opèrent de manière beaucoup plus confortable Grâce à l'invention des bateaux amphibies, qui remonte aux années 1970 à

⁶⁷ Les opérations décrites par la suite ont été observées personnellement pendant les sorties avec les éleveurs.

Vivier-sur-Mer, elles font le même travail mais avec moins de personnel. Il s'agit de grandes embarcations construites en aluminium léger, capables de se déplacer sur des roues⁶⁸. En 2011/2012 leur prix était de l'ordre de 330.000 euros en moyenne, même s'il peut atteindre aussi 650.000 euros pour des navires de grande taille et entièrement équipés, *“une poignée de cerises”*⁶⁹, selon l'expression de Denis Desbois. Si nous considérons ces chiffres, nous comprenons facilement les raisons pour lesquelles les entreprises qui possèdent relativement peu de bouchots continuent d'utiliser des petites embarcations et des tracteurs avec remorque.



Figure 10. Les cordes sont accrochées tandis que les éleveurs restent à bord de l'amphibie

⁶⁸ La naissance des bateaux amphibies sera traitée au cours du paragraphe 4 de ce chapitre, dédié aux innovations dans la mytiliculture.

⁶⁹ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012 et aux cousins Denis et Didier Desbois du 16 juin 2011.

Les cordes de moules à naissain doivent absolument être enroulées autour des pieux immédiatement après avoir été accrochées et le jour même de la découpe car si elles sont laissées libres, la force de la mer risque de les arracher ou de les faire s'entremêler. C'est pour cette raison que ce travail se fait à la chaîne, et que chacun a un rôle spécifique qu'il doit effectuer en synchronie parfaite avec ses collègues. Pendant ces phases de travail en équipe, émerge tout le professionnalisme acquis par chaque ouvrier. Être trop lent dans les opérations veut dire ralentir aussi le travail des autres membres de l'équipage. Trois travailleurs sont nécessaires pour garnir les pieux. Au fur et à mesure que les cordes sont accrochées au sommet du pieu, ils commencent à les enrouler en commençant par le bas, qui est souvent déjà en partie immergé.

Un espace doit être laissé libre afin de permettre la croissance des moules qui recouvriront en quelques mois toute la surface disponible. Il s'agit d'un des travaux qui demandent le plus de force physique parce que les cordes doivent être très solidement fixées pour pouvoir résister aux courants marins. Malgré l'effort physique, l'habileté accumulée avec l'expérience est si grande que, pour un mytiliculteur dix secondes sont suffisantes pour enrouler chaque corde.



Figure 11. Le garnissage des pieux

Pour travailler de manière plus confortable, les mytiliculteurs, qui ont souvent de l'eau jusqu'à la ceinture quand ce n'est pas davantage, portent des tenues subaquatiques qui les aident à se protéger de l'humidité, même si pendant la belle saison, certains préfèrent travailler en maillot de bain ou en shorts et t-shirt, en chaussant des vieilles chaussures au lieu des chaussures subaquatiques ou des bottes de gomme. Il n'y a qu'en cas de pluie que l'on met des cirés. Les bords des coquilles pouvant être coupants, il vaut mieux être équipés de gants pour se protéger les mains. Mais avec le temps, de nombreux éleveurs ont la paume suffisamment endurcie pour pouvoir s'en passer, surtout lorsqu'ils manipulent des cordes où sont fixées des jeunes moules.

Une fois enroulées autour de leur pieu, les cordes sont ensuite bloquées dans la partie inférieure, à l'aide d'élastiques que l'on enfile à l'avance autour du poignet gauche, par petits paquets, et que l'on fait glisser rapidement en passant d'un pieu à un autre.



Figure 12. La corde est bloquée à l'aide d'un élastique à la base du bouchot

Il s'agit d'un système ingénieux introduit il y a longtemps par des boucholeurs de la Normandie et les premiers à l'adopter dans la Baie de Saint Brieuc furent les cousins

Desbois, suivis rapidement par tous les autres éleveurs qui n'hésitèrent pas à abandonner les clous et le marteau pour fixer les cordes dans la partie inférieure du pieu⁷⁰.

Le système des élastiques a nettement accéléré cette phase du travail mais elle reste fatigante car il faut toujours travailler avec le dos plié. Pour ce qui est des maladies professionnelles, les positions souvent inconfortables qu'il faut tenir, tout comme l'effort physique, font que beaucoup d'éleveurs souffrent de graves problèmes de dos, en particulier au niveau de la colonne vertébrale, mais aussi d'arthrose, provoquée par les heures très nombreuses pendant lesquelles les mains sont immergées dans l'eau froide⁷¹.

Mais le travail n'est pas encore terminé, après le garnissage, il faut insérer des *jupes tabitiennes* à la base de chaque pieu, pour utiliser le surnom qui a été donné, pour plaisanter, à des revêtements de plastique frangés qui empêchent les prédateurs de grimper, les bigorneaux et les crabes en particulier.

L'invention de ce système de défense –original et fonctionnel – doit être attribuée encore une fois à la famille Salardaine, en particulier à Ramon, un oncle de Gérard⁷².

⁷⁰ Entretien avec Denis Desbois du 16 juin 2011.

⁷¹ Beaucoup de témoignages relatifs aux maladies professionnelles se retrouvent – outre que dans les entretiens – aussi dans : Delacotte Philippe, Cornu Bernard, Roellinger Olivier (Préface), *Les Hommes de la Baie de Mont Saint Michel*, Ouest & Compagnie, Sables-d'Or-les-Pins, 2011.

⁷² Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012. Dans ce cas aussi nous approfondirons le thème dans le paragraphe dédié aux innovations.



Figure 13. Jupe tahitienne

Les bandes de plastique mesurent 20 cm de hauteur et 30 de longueur et sont fixées à la base des pieux sur lesquels sont accrochés les plus jeunes moules. Elles sont surtout utilisées pendant la période comprise entre la fin du printemps et l'été, au moment où l'on installe les cordes à naissain sont placées sur les bouchots. Ensuite, quand les moules ont grandi et que leurs coquilles sont plus robustes et plus résistantes aux attaques des prédateurs, beaucoup d'éleveurs les enlèvent puisqu'elles ne sont plus nécessaires.

Carteron explique que si on ne mettait pas les jupes, les jeunes moules disparaîtraient :

*« Si on ne met pas de plastique il n'y a plus rien. Tout est mangé par les bernard-l'hermites. Ouais, c'est incroyable »*⁷³.

Les *jupes tahitiennes* sont fixées à l'aide d'une agrafe métallique qui ressemble à celles utilisées par les artisans tapissiers. Les modèles les plus modernes sont pourvus d'une ficelle en plastique qui fait le tour du pieu et permet au plastique d'être bien fixé.

⁷³ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

Dans ce cas, les jupes sont ensuite récupérées, et réutilisées l'année suivante, après avoir été nettoyées. De façon logique, on les utilise aussi dans les chantiers de grossissement, où les délicates cordes à naissain sont mises en attente pour laisser aux jeunes moules le temps d'atteindre la taille voulue.

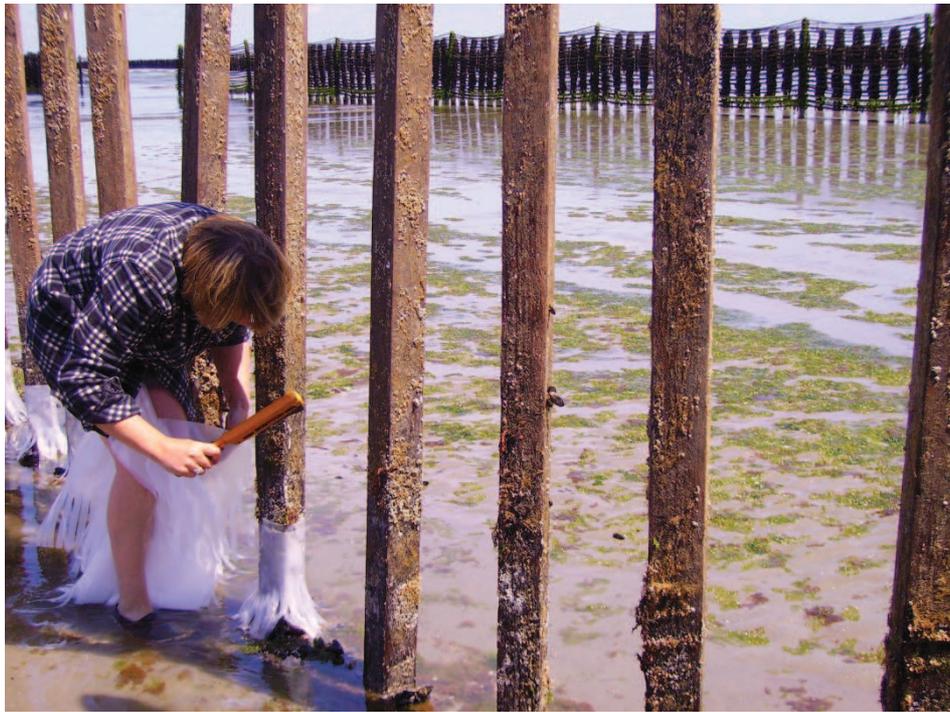


Figure 14. Les jupes tahitiennes sont fixées à l'aide d'une agrafe

C'est quand les moules ont grandi et ont recouvert tout le pieu, que le professionnalisme du mytiliculteur intervient le plus manifestement. À partir du mois de septembre, une nouvelle phase du cycle d'élevage commence. Comme nous l'explique Michel Carteron, il faut commencer à enlever tout l'excédent de moules:

« Ça c'est le travail, le savoir-faire des mytiliculteurs, si vous voulez, quand on a mis les cordes, ça grossit, ça prolifère sur les pieux, donc c'est vraiment très très gros. Et donc on enlève, on dit 'le trop plein', on enlève le surplus si vous voulez, et on les mets dans des filets tubulaires comme ça, pour le mettre après sur d'autres pieux. Parce que quand il y a trop de moules sur un pieu, les moules poussent pas. Il faut arriver à trouver le bon dosage. Il faut arriver à trouver le juste équilibre »⁷⁴.

⁷⁴ *Ibidem.*

Comme l'affirme Carteron, c'est dans cette phase que le savoir-faire de l'éleveur est mise à l'épreuve car il doit être capable de comprendre quand et comment intervenir pour retirer ce que les mytiliculteurs appellent le « trop plein ». Ce travail s'effectue également à la main, à l'aide d'un couteau avec lequel on détache de grosses grappes de moules. Nous attirons l'attention sur le fait que, à l'instar de ce que nous avons repéré dans le cas de la mytiliculture vénitienne, ici aussi apparaissent des mots appartenant au monde paysan, et en particulier à la culture de la vigne quoique de façon beaucoup plus rare. Même si en France la mytiliculture a une tradition beaucoup plus ancienne, nous retrouvons quand même des emprunts lexicaux au domaine terrestre, là où on s'attendrait plutôt au développement d'un langage professionnel.

L'opération, appelée « dégarnissage », c'est-à-dire celle qui consiste à retirer l'excédent de moules, permet d'éviter que celles-ci ne soient arrachées par les vagues pendant les tempêtes et qu'elles ne finissent sur le fond, à la merci des prédateurs. En outre, limiter leur nombre permet de garantir une croissance uniforme de la production et une répartition homogène de la nourriture entre les individus. Si l'on n'intervenait pas, des couches épaisses de moules se formeraient, et celles placées le plus à l'intérieur finiraient par ne plus grandir à cause de l'absence de nourriture. Les moules les plus développées sont donc prélevées, égrenées et insérées dans des filets tubulaires appelés boudins, et semblables aux *rèste* des mytiliculteurs vénitiens. L'emballage des boudins s'effectue pendant l'automne, c'est-à-dire quatre mois après que les pieux ont été garnis pour la première fois. Des après-midi entiers sont consacrés à cette phase du travail et dès le lendemain, les boudins emballés retournent garnir d'autres pieux, parmi ceux laissés libres après la vente⁷⁵.

Durant les premières années, on utilisait des filets avec une maille de 45 mm ; que l'on a ensuite remplacés par des mailles de 25 mm, plus adaptées à la taille des coquilles commercialisées aujourd'hui et qui sont ceux que l'on emploie encore actuellement. Pour gérer un élevage de façon optimale, il faut être capable de remplir le plus tôt possible les pieux laissés libres par la récolte des moules prêtes pour la vente. Ainsi, on

⁷⁵ *Les moules de bouchot à Jospinet en Planguenoual*, in « rdv côte de Penthièvre », n° 28, septembre 2006, p. 11.

créé un cycle de production continu, où l'on vend les moules dont on a commencé l'élevage l'année précédente en même temps que l'on insère dans le processus les jeunes individus qui constitueront le produit de l'année suivante. Au terme d'un cycle de production, un seul pieu a donc fourni environ 50 kg de moules prêtes pour la vente⁷⁶.

Du temps des premiers élevages le processus de vente se terminait au mois de février et les moules vendues étaient plus grandes que celles qui sont commercialisées actuellement ; la période de croissance durait donc plus longtemps⁷⁷. Ces dernières années, en revanche, la saison de la vente se termine autour du mois de décembre et les moules dépassent rarement la taille commerciale, c'est-à-dire 4 cm. La compression de la période de vente permet d'exploiter tous les pieux présents dans un élevage, alors qu'avant le naissain n'était pas toujours suffisant, et qu'il arrivait de laisser des pieux dégarnis à cause de l'épuisement des jeunes mollusques⁷⁸.



Figure 15. Les bouchots garnis avec les boudins

⁷⁶ Christian Vidal, *La Passion des Huîtres et des Moules*, p. 94, op. cit.

⁷⁷ Nous rappelons que la taille commerciale minimale est de 4 cm. Cela vaut aussi pour la récolte de la part des non professionnels, pour lesquels est interdit prélever des individus dont la taille est inférieure.

⁷⁸ Entretien de Michel Carteron du 16 juillet 2012.

Certains mytiliculteurs, parmi les plus expérimentés, enroulent deux boudins au lieu d'un autour de chaque pieu, afin d'optimiser leur exploitation. Puisque les moules ont déjà atteint des bonnes dimensions, l'œil expert peut facilement calculer l'espace qu'elles occuperont ensuite sur la surface du pieu, sans risquer qu'une partie des mollusques ne se trouvent privés des apports suffisants en phytoplancton⁷⁹.

Pour mener le cycle à son terme, une fois que les cordes à naissain et les boudins ont été placés autour des bouchots, une dernière précaution s'impose. Il s'agit de la phase appelée capelage, qui remplace la technique du catinage⁸⁰. Le capelage sert à protéger les moules de la force des vagues et des orages, surtout ceux d'hiver qui sont les plus violents. Cette procédure consiste à enfiler sur chaque pieu un filet tubulaire, le filet de capelage, qui est ensuite fermé dans sa partie inférieure avec un simple nœud. La procédure est la même que celle qui permet d'accrocher les cordes des jeunes moules. Là aussi on commence par le haut, en se tenant debout sur une remorque, un bateau, ou alors, aujourd'hui, à bord d'un véhicule amphibie. Pour faire glisser le filet jusqu'à la base du bouchot on peut intervenir de différentes manières. La méthode la plus simple consiste à faire appel à un collègue resté à terre qui fait glisser manuellement le filet de capelage jusqu'à la base.

⁷⁹ *Ibidem.*

⁸⁰ Nous renvoyons au Chapitre 10.



Figure 16. Les filets de capelage sont insérés à la main

Une deuxième méthode, plus ingénieuse et plus récente, consiste à employer des structures tubulaires en aluminium, sur lesquelles on enfile le filet. Une fois qu'il a été appliqué sur cette sorte de cage, on fait glisser celle-ci le long du pieu en la renversant, c'est-à-dire en plaçant la partie terminale du filet sur la tête du pieu et en faisant glisser le reste. Avec cet « applicateur », l'opération demande juste quelques secondes.



Figure 17. Le filet de capelage est enfilé sur l'applicateur

Cette méthode pratique et rapide, se répand rapidement, elle a l'avantage de permettre de répéter facilement le capelage chaque fois que le mytiliculteur le considère nécessaire, c'est-à-dire plusieurs fois dans l'année, lorsque les moules deviennent trop grandes et doivent être transférées dans un nouveau filet. Quelle que soit la méthode retenue, il faut avoir soin de préparer les filets à l'avance, découpés suivant les dimensions voulues et noués dans leur partie supérieure.

Des mytiliculteurs particulièrement scrupuleux, ou dont la concession est située dans une zone où le courant est particulièrement fort consolident chaque structure en y ajoutant des tuteurs, deux bâtons en plastique placés de part et d'autre de chaque bouchot. Ces bâtons sont récupérés l'été suivant, au moment de la récolte, pour être réutilisés.

Avec l'été, arrive la période de travail la plus intense, qui coïncide avec la saison de vente qui commence en pour se terminer fin novembre voire début décembre (selon la saison)⁸¹.

En pratique, le travail consiste alors à récolter les moules dont on a commencé l'élevage l'année précédente, tout en lançant un nouveau cycle de production. Autrefois il s'agissait d'une des phases plus fatigantes puisqu'il fallait détacher les mollusques à la main, par petits groupes, à l'aide du couteau spécial dont nous avons parlé plutôt, la pèche ; ensuite il fallait les séparer, les nettoyer et les emballer, toujours à la main.

Depuis la fin des années 1970 la récolte et le transport des moules ont été nettement facilité par l'introduction d'un équipement révolutionnaire, probablement le plus important de tous : la grue hydraulique. Encore une fois, on retrouve les membres de la famille Salardaine à l'origine de l'innovation. Cette fois-ci, c'est Gérard qui eut l'idée d'installer une grue sur son embarcation⁸². Au départ source de curiosité si ce n'est de scepticisme, son astuce déclencha en fait une nouvelle ère pour la mytiliculture. Grâce à l'adoption de la grue, bientôt également installée sur les chantiers, la majorité des tâches les plus lourdes sont devenues beaucoup plus simples et plus rapides : le

⁸¹ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

⁸² Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

chargement et le déchargement de la production, le transfert des moules vers les bassins de traitement, les différentes étapes de la récolte sur les bouchots, etc. C'est surtout le travail de récolte sur les bouchots qui a été simplifié. En effet, nous avons dit qu'aujourd'hui, les mytiliculteurs ne récoltent plus les moules à la main. Or la « pêcheuse » qu'ils utilisent désormais peut être fixée à l'extrémité du bras de la grue et manœuvrée à l'aide d'une commande hydraulique. C'est une fois de plus sur la côte nord de la Bretagne que cette invention a vu le jour avant de s'imposer. Suite à ses premières apparitions, entre la fin des années 1970 et le début des années 1980, elle a assez rapidement gagné la Baie d'Aiguillon (en 1985 précisément)⁸³. Ironie de l'histoire, celle-ci se retrouve de plus en plus dépendante des innovations réalisées par les mêmes mytiliculteurs charentais qui avaient autrefois été contraints de la quitter pour tenter leur chance un peu plus au nord, et qui depuis étaient parfois un peu dénigrés. Aujourd'hui tous les élevages sur bouchot de France ont adopté cette machine pour la récolte.

La *pêcheuse* est un cylindre métallique de deux mètres de hauteur ouvert dans sa partie supérieure, tandis que son fond s'ouvre et se ferme grâce à des commandes hydrauliques.



⁸³ Yves Gaubert, *Au pays des boucholeurs. La culture des moules dans le Pertuis Breton*, in « Le chasse-marée ; revue d'histoire et d'ethnologie maritime », n. 26, nov. 1986, p. 11.



Figures 18, 19, 20, 21, 22, 23. Séquence de la récolte des moules avec la *pêcheuse*

La grue permet d'enfiler la pêcheuse sur le pieu où sont fixées les moules prêtes pour la récolte. À la base du cylindre, deux « mâchoires » mobiles se referment sur le pieu de manière à ce que quand on le soulève, toutes les moules soient détachées en quelques secondes et sans effort. Elles sont ensuite transférées dans des conteneurs en plastique de 250 kg environ, entreposés dans le bateau. Grâce à ce nouveau système mécanisé les pieux sont plus propres et demandent moins de maintenances. Pour parfaire le nettoyage on passe parfois de nouveau avec la pêcheuse le long du pieu désormais vide ; certains emploient cependant un autre instrument, toujours manœuvré à l'aide de la grue; d'autres encore préfèrent utiliser les grattoirs manuels traditionnels⁸⁴.

Montées sur les embarcations amphibies modernes, les pêcheuses présentent des avantages remarquables, parmi lesquels celui de permettre de récolter les moules même si seule la tête du pieu émerge à la surface, ce qui n'était pas possible avant. De plus, la

⁸⁴ L'emploi des grattoirs a été déjà décrit dans le paragraphe 2. Les techniques décrites ont été observées au cours des sorties en mer avec les boucholeurs.

« pêcheuse » permet de nettoyer une première fois les coquilles lorsqu'on la plonge dans l'eau avec toute sa récolte.

Cycle de production/vente des moules de bouchot⁸⁵

Opération	Période
captage du naissain	Mars, Avril (dans l'Ile d'Oleron, Noirmoutier...)
les cordes sont accrochées dans les chantiers	Mai/Juin
garnissage des pieux	Juin/Juillet/Août/Septembre
boudinage	Octobre/Novembre/Décembre
capelage	Toute l'année
récolte/vente	Juin - Décembre / Juillet - Février (Vivier-sur-Mer)
maintenance	Janvier-Avril
En ce qui concerne Vivier-sur-Mer les temps ont un mois de décalage	

Grâce à sa fonctionnalité, le nouveau système se diffuse de plus en plus. Ainsi, les grues hydrauliques et les pêcheuses ont bientôt été montées non seulement sur les embarcations, mais aussi sur les remorques des tracteurs, et, naturellement, sur les amphibies équipés. De nos jours il n'y a aucun mytiliculteur qui renonce à les employer. La force mécanique des grues est très utile dans les cas où il faut remplacer ou redresser un pieu.

⁸⁵ Pour une comparaison avec le cycle de production/vente des moules élevées dans la lagune de Venise, nous renvoyons au Chapitre 5.3.2. Comme pour l'aire vénitienne, dans ce cas aussi le cycle entier peut être soumis à des variations selon le cours climatique de la saison.



Figure 24. Les moules sont déposées dans les bassins de traitement

Une fois la journée de récolte terminée, les moules sont prêtes à être livrées aux grossistes. Souvent, à peine débarquées, elles sont immédiatement chargées dans des grands camions réfrigérés. Sinon, elles peuvent être transportées jusqu'aux hangars pour être traitées sur la base des mesures établies par l'Union Européenne (déjà analysées dans la première partie de la recherche).



Figure 25. Les moules sont chargées dans les camions réfrigérés

Quand le produit provient d'une zone pour laquelle le traitement est imposé par la loi, on utilise de l'eau de mer stérilisée grâce à l'action des rayons UV. L'eau est prélevée très au large, où elle est plus propre. Par exemple, celle qui alimente Bon Abri, est située à 1,5 km de la côte. Elle est ensuite distribuée grâce à des conduites dans les établissements mytilicole, où elle est maintenue à température constante - à 14 degrés normalement - et soumise à l'action des rayons UV avant d'être déversée dans les bassins où sont immergées les moules⁸⁶. Un système de douche permet de les asperger depuis le haut, de manière à ce que l'eau soit continuellement renouvelée, tout le temps que dure la stérilisation. Même si au début la construction des centres de traitement a représenté un coût remarquable pour les mytiliculteurs, les avantages sont importants. Dans le passé - il y a 15 ou 18 ans - si les analyses révélaient un taux de pollution bactérienne supérieur au maximum autorisé, il arrivait que les autorités décident d'interdire la vente même pendant la saison pleine⁸⁷. C'était parfois le cas suite à des périodes particulièrement pluvieuses. En effet le ruissellement de l'eau sur des sols acidifiés déverse dans la mer les engrais répandus sur les terres agricoles⁸⁸ (des biologistes de l'Ifremer sont chargés des analyses périodiques, tandis que d'autres contrôles sont réalisés par les mytiliculteurs mêmes). Progressivement, les éleveurs de moules ont souvent eux-mêmes pris en charge la gestion de ces centres de purification et d'emballage, ce qui permet aux fermes maritimes commencent à étendre leurs intérêts commerciaux. La façon dont a évolué l'entreprise de Carteron en est un exemple. Au cours de ses dernières années d'activité, il avait commencé à vendre aussi des coques⁸⁹, récoltées sur les gisements naturels par une dizaine de pêcheurs qu'en bon entrepreneur il avait lui-même sollicités. Carteron explique que, comme les coques sont « *des coquillages fouisseurs qui sont dans le sol, elles ont besoin d'être nettoyées. Et on les mettait*

⁸⁶ Entretien avec Michel Carteron du 6 juillet 2012. Le processus a été aussi observé personnellement au cours de plusieurs visites aux établissements.

⁸⁷ *Ibidem*. Actuellement le niveau maximal établi par les mesures européennes est de 300 coliformes fécaux par 100 cm³ de chair.

⁸⁸ Ce phénomène a été déjà traité dans le Chapitre 8, Paragraphe 1.

⁸⁹ *Cerastoderma glaucum e Cerastoderma edulis*. Il habite sur les fonds sablonneux et peu profonds du nord de l'Atlantique et de la Méditerranée. Dans l'Europe septentrionale il a un remarquable intérêt commercial.

dans le bassin, dans les viviers marins oxygénés. C'était pour qu'elles dégorgent le sable qu'elles avaient dedans »⁹⁰.

Carteron possédait déjà son système de purification et un réseau de clients. Il lui fut donc relativement facile d'ajouter à la commercialisation des moules celle d'autres mollusques. Il a ainsi su profiter de l'opportunité qui se présentait, tout en rendant service aux pêcheurs qui, de cette manière, éliminaient le problème des invendus.

Une fois l'étape du traitement terminée, commencent les différents travaux de conditionnement et d'emballage. Comme le travail sur les bouchots, ces opérations sont entrées dans une nouvelle phase de modernisation dans les années 1990, et sont désormais presque entièrement mécanisées⁹¹.

On n'a plus l'habitude, comme autrefois, de séparer les moules ramassées en marchant dessus (système déjà adopté par Alfredo Gilebbi) et de les nettoyer dans des paniers de branches entrelacées que l'on aspergeait d'eau. On a aussi abandonné le triage manuel⁹². La technologie et la modernité ont révolutionné jusqu'au processus d'emballage, devenu lui aussi plus rapide et moins fatigant. Désormais, les hangars où se trouvent les sièges des entreprises de mytiliculture ressemblent à des véritables usines remplies de machines bruyantes, où il faut se protéger les oreilles et travailler aux rythmes qu'impose la technologie. Dans les grandes entreprises, les entrepôts doivent être suffisamment vastes pour loger les bassins de traitement et les grandes embarcations amphibies. Parfois, une partie du hangar fait office d'atelier pour réparer le matériel et les bateaux. Il y a aussi toujours un espace pour la vente directe des moules, qui peut également servir à la revente d'autres mollusques et de crustacés, que l'on conserve vivants dans des vasques prévues à cet effet.

Pour ce qui est du nettoyage, il faut reconnaître que l'élevage sur bouchots présente supplémentaire non négligeable ; sous l'effet des marées, l'essentiel de ce qui se dépose sur la surface des coquille se retrouve périodiquement en contact avec l'air, le soleil et le vent. Une fois sec, il suffit de détacher une moule et de la frotter légèrement

⁹⁰ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

⁹¹ *Ibidem*.

⁹² Entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

avec les doigts pour voir disparaître l'enduit blanchâtre qui la couvre, et la coquille retrouve sa couleur, noire et brillante.

La première phase du processus d'emballage commence au moment où les mollusques passent dans les machines appelées *dégrappeurs*, qui servent à les séparer et à ôter les résidus de filet: Ils sont ensuite pris en charge par le « laveur », qui effectue un premier nettoyage des coquille, avant que le crible vibrant ne procède à un calibrage mécanique (qui permet de sélectionner des coquilles de même taille). La première sélection du produit est suivie par un second tri, effectué à la main par deux ou trois ouvriers alignés devant un tapis roulant, et destiné à éliminer les éventuelles coquilles cassées ou endommagées.

Les coquilles sont donc prêtes pour être emballées et étiquetées – l'étiquette prouvant leur conformité aux normes sanitaires - avant d'être envoyées sur les marchés. Il existe aussi une technique d'emballage pour des moules « prêtes à cuire » (auxquelles on enlève aussi le byssus), qui tend à se répandre étant donné que cette préparation est désormais très recherchée par les consommateurs qui n'ont plus qu'à les passer à la casserole. Cette opération délicate s'effectue à l'aide d'un nouvel instrument, dernière invention en date dans le monde de la mytiliculture, appelé *machine à débysser*⁹³. Les moules doivent alors être envoyées très rapidement à la vente en détail puisque quand le byssus est arraché - avec la glande qui le produit - les moules ne survivent que très peu de temps.

La fin de la période de la vente - aux alentours du mois de décembre - coïncide avec les travaux ordinaires de maintenance. Cette « morte saison », c'est-à-dire la période creuse du cycle de production, qui correspond aux mois de janvier, février et mars est mise à profit pour remplacer certains pieux ou pour redresser ceux que la force des éléments a fini par faire s'incliner⁹⁴. Cette dernière étape conclut le cycle de production-vente qui s'achève et annonce le suivant, lequel débute au printemps avec l'installation dans les chantiers des premières cordes à naissain.

⁹³ Les noms des machines et leur fonction ont été relevés au cours des nombreuses visites auprès des sièges des entreprises de mytiliculture.

⁹⁴ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.



Figure 26. Un des derniers passages de nettoyage mécanisé des moules

11.4 Les innovations dans l'élevage des moules sur bouchots

Au cours des années, le métier de mytiliculteur a connu une série de transformations liées à l'introduction d'innovations radicales, qui eurent plus ou moins de succès selon les cas : les grues, les pêcheuses, les bateaux amphibies et les bateaux à chenilles, les jupes tahitiennes contre les prédateurs, auxquelles nous pouvons ajouter les pieux amovibles en plastique et les « chaussettes » pour les pieux devenus trop lisses à cause de l'usure.

Si nous analysons toutes ces innovations de type technologique et mécanique, nous découvrons encore une fois que les plus importantes proviennent de la créativité de la famille Salardaine et qu'elles ont toutes été conçues et adoptées entre la deuxième moitié des années 1970 et le début des années 1980. La première d'entre elles, la grue hydraulique, est apparue en 1976 lorsque pour la première fois, Gérard Salardaine a eu l'idée d'en monter une à bord de son bateau de mytiliculture. Il rappelle que pendant ces années :

« Tout était à la main, c'était dur, c'est pour ça que j'ai mal au dos, on a tous mal au dos, le dos cassé ! On a vu les premières grues sur les camions, hydrauliques, et c'est moi le premier qui ai adapté une grue sur son bateau »⁹⁵.

Initialement, « Eros », puisque c'était le nom qui avait été donné à l'engin, devait transporter et planter les pieux. Les collègues observaient, même si la plupart considéraient qu'il s'agissait d'une folie. Cependant, Gérard ne se laissa pas décourager et continua à l'utiliser. En effet son stratagème se révéla tout de suite particulièrement efficace et, après deux ans, tous les mytiliculteurs l'avaient imité⁹⁶. En peu de temps, depuis la Baie du Mont Saint-Michel, la nouvelle s'est répandue sur toute la côte septentrionale et dès le début des années 1980 presque tous les boucholeurs étaient équipés de ce nouvel ustensile mécanique.

Gérard raconte qu'il s'était inspiré de l'exemple de camions sur lesquels avaient été montées des grues. Mais une fois acquis à l'idée que cela pourrait aussi se faire aussi avec un bateau, il a dû batailler ferme pour construire son prototype :

« Alors j'ai été voir des entreprises à Saint Malo, c'étaient toutes le premières, ça n'existait pas, et personne avait des grues en France. J'ai dû monter à Paris pour trouver quelqu'un qui commençait à importer des grues, à les mettre sur des camions, et sur les bateau pas du tout ! »⁹⁷.

En dépit de ces obstacles, les résultats et les développements sautent aujourd'hui aux yeux de tous ceux qui fréquentent le port mytilicole, où il n'y a plus une seule embarcation, amphibie ou tracteur qui ne soit pas pourvu d'une grue.

Gérard n'a pas eu la même chance quand, en 1981, il décida d'expérimenter un bateau prévu pour glisser sur le sable à marée basse, à l'aide de roues à chenilles. Cette fois encore c'est en observant le monde qui l'entourait qu'il fut pris d'inspiration. Un hiver, à l'occasion d'un séjour en montagne, il avait eu l'occasion de voir à l'œuvre les équipements utilisés pour les travaux de maintenance sur les pistes de ski, et avait

⁹⁵ Entretien avec Gérard Salardaine du 4 août 2012.

⁹⁶ Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie Mont Saint Michel*, p. 18, *op.cit.*

⁹⁷ Entretien avec Gérard Salardaine du 4 août 2012.

pensé pouvoir adapter le système de traction utilisé pour l'adapter à un bateau. Dans le livre *Les Hommes de la Baie*, on résume l'histoire de cette invention malchanceuse :

« Gérard Salardaine et Gérard Hus [...] achètent chacun une dameuse d'occasion et les désossent pour équiper un bateau de ses moteurs, pompes hydrauliques et chenilles. Les premiers essais sont plutôt concluants. A tel point que son idée fait son chemin dans l'esprit d'autres mytiliculteurs. Au total, on comptera 5 bateaux dotés de chenilles. Mais bien vite tout le monde va déchanter : les roulements malmenés par le sable cassent sans arrêt, les chenilles « déchenillent ». Gérard le Charentais devenu plus têtu qu'un Breton persiste pourtant et se lance dans d'autres expérimentations sur ce bateau [...]. « Finalement, on passait plus de temps à travailler dessous que dessus ! A un moment j'en ai eu vraiment ras-le-bol »⁹⁸.

Si Gérard s'entêtait avec son bateau à chenilles, son beau-frère Jean Barataud, l'époux de sa sœur Paule, était quant à lui en train de réaliser la deuxième innovation qui deviendrait une révolution dans le travail des boucholeurs : le premier bateau amphibie, officiellement entré en fonction en septembre 1977, un an après la mort de Roger Salardaine. La nouvelle embarcation avec les roues est appelée Io et fonctionne encore aujourd'hui, après 36 ans⁹⁹.

⁹⁸ Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie de Mont Saint Michel*, p. 19, *op.cit.*

⁹⁹ *Ibidem.*



Figure 27. Une embarcation amphibie « garée » dans le port mytilicole de Vivier-sur-Mer



Figure 28. Deux amphibies avec leurs grues au travail sur les bouchots

Aujourd'hui, dans le port de Vivier-sur-Mer il y a 60 amphibies, une centaine de tracteurs et une centaine de yoles¹⁰⁰. Le nouveau moyen de transport peut flotter sur l'eau comme n'importe quelle autre bateau et se déplacer sur ses roues comme un camion. Il n'a pas seulement contribué au développement de la mytiliculture dans la baie - ce qui représente en moyenne 20.000.000 euros par an - mais il a aussi permis la

¹⁰⁰ Embarcation non pontée et légère, étroite et allongée qui pouvait être utilisée à la voile ou propulsée à l'aviron. Aujourd'hui elles ont des moteurs.

naissance d'une nouvelle industrie. En effet, c'est précisément dans le village de Vivier-sur-Mer qu'a été créé un chantier spécialisé dans la construction de ces embarcations particulières ; il fournit pratiquement tous les mytiliculteurs de la côte bretonne¹⁰¹.

En 1977, l'éleveur de moules Jean Barataud allait bientôt abandonner son bateau traditionnel en bois pour faire construire auprès des chantiers Hus de Saint-Malo une embarcation à fond plat, entièrement en aluminium, un matériau assez léger et que la rouille n'attaque pas. Quant au fond plat, il devait permettre de naviguer même dans seulement quelques centimètres d'eau. Au début, afin de permettre ce type de navigation, Jean pensa faire appliquer un moteur à turbine à son radeau, au lieu des moteurs nautiques communs avec hélice, qui permettent de pêcher en profondeur¹⁰². Dans la même période le destin voulut qu'un jour « au retour d'une marée », alors qu'il était au port et occupé à décharger les moules du bateau pour les transporter jusqu'à l'établissement, notre mytiliculteur vit passer trois messieurs allemands, habillés de manière élégante (selon les souvenirs de Gérard, quant à son beau-frère, celui-ci précise qu'il s'agissait d'ingénieurs). Ces messieurs demandèrent à Jean pourquoi il se fatiguait autant quand il lui aurait été suffisant de monter des roues sur son embarcation.

L'idée semée par les Allemands ne tarda pas à germer dans l'esprit de Jean et, un jour, il commanda au chantier de stopper net les travaux de la nouvelle embarcation en aluminium, pour la transformer en un bateau avec des roues. Le destin et la chance sourirent à ce projet audacieux ; il rencontra un jeune ingénieur qui avait déjà travaillé dans des projets de moyens de transports hydrauliques adaptés à la navigation dans les rivières de Camargue et qui, à l'époque, était le chef du chantier de Quéré à Plouezoc'h, près de Morlaix¹⁰³.

Le livre *Les Hommes de la Baie* nous apprend que la principale difficulté était d'empêcher une corrosion trop rapide des parties mécaniques des roues. Ce problème fut résolu grâce à du plexiglas qui permit de les isoler. Ainsi naquit le premier amphibie : 12 m de longueur et 4 de large, des dimensions qui ont toutefois

¹⁰¹ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

¹⁰² Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie Mont Saint Michel*, p. 39, *op.cit.*

¹⁰³ Entretien de Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

l'inconvénient de rendre l'engin difficilement manœuvrable lorsqu'il faut parcourir des traits de route carrossable sur le chemin qui va des hangars à la côte¹⁰⁴.



Figure 29. Parcours d'un amphibie sur les routes étroites de Planguenoual

Le problème apparaît encore plus clairement dans la Baie de Saint-Brieuc, car les sites mytilicoles de Jospinet et de Bon Abri sont très fréquentés par les touristes durant l'été. Or les rues sont restées les mêmes qu'autrefois, et le port n'est pas véritablement équipé pour la mytiliculture comme à Vivier-sur-Mer. Par exemple, la société Desbois, qui a son siège à Jospinet, possède deux amphibies qui mesurent 4 m et demi ; pendant l'été les chauffeurs doivent faire preuve d'une grande dextérité pour parvenir à manœuvrer entre les colonnes de voitures garées le long de la route.

Un des avantages principaux des bateaux amphibies modernes est de permettre la récolte des moules même pendant les périodes de *morte-eau*, c'est-à-dire quand la marée est soumise à des variations minimales de niveau (le coefficient est inférieur à 70). Avant cette invention, on pêchait seulement pendant les « marées », les périodes

¹⁰⁴ Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie de Mont Saint Michel*, p. 39, *op.cit.*

pendant lesquelles les fluctuations de la mer sont le plus accentuées et l'estran découvert sur des km¹⁰⁵.

Quand on n'avait pas encore d'embarcations amphibies à disposition, le métier était pratiqué de manière moins individualiste, puisqu'il fallait respecter les marées : tous les mytiliculteurs *partaient à la marée* ensemble et rentraient ensemble, tandis qu'aujourd'hui il y a plus d'indépendance en ce qui concerne les horaires¹⁰⁶.

En outre, avant le grand saut évolutif du métier, porté par les amphibies, afin d'avoir toujours suffisamment de marchandise en réserve pour faire face à la demande, on construisait des réservoirs près de la côte. Il s'agissait de grandes caisses pourvues de couvercles, dans lesquelles on entreposait les moules qui restaient donc en contact avec l'eau de la mer qui passait dans des trous. On les récupérait pour la vente, les jours où la marée ne permettait pas de les ramasser sur les bouchots. Néanmoins, même ainsi, il n'était pas toujours possible de répondre en temps et en heure aux commandes, puisque les réserves étaient très inférieures à la demande¹⁰⁷. À Vivier, malgré la grande diffusion des amphibies, beaucoup de mytiliculteurs ont encore recours à ce système de réserves de moules. Il est en effet fréquent que les quantités demandées en période estivale excèdent encore celles ramassées¹⁰⁸.

¹⁰⁵ Sur le fonctionnement des marées nous renvoyons au Chapitre 8.

¹⁰⁶ Delacotte Philippe, Cornu Bernard, Roellinger Olivier (Préface), *Les Hommes de la Baie Mont Saint Michel*, p. 39, op.cit.

¹⁰⁷ *Les moules de bouchot à Jospinet en Planguenoual*, dans « rdv côte de Penthièvre », n° 28, septembre 2006, p. 5.

¹⁰⁸ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.



Figure 30. Un réservoir à Vivier-sur-Mer (source : *Les Hommes de la Baie*)

Après les grues hydrauliques et les bateaux amphibies, passons à une troisième invention, apparemment banale, mais tout aussi importante : les *jupes tahitiennes*, véritable rempart contre les bigorneaux et les crabes qui se lancent à l'assaut des bouchots. Et là encore, un membre de la famille Salardaine est impliqué dans la réalisation de ce moyen de défense simple mais efficace. Cette fois-ci c'est le tour d'un oncle de Gérard, Ramon. Ramon n'était pas mytiliculteur mais plombier et, c'est en écoutant sa famille se plaindre des pertes de moules dues aux bigorneaux, qu'une idée lui est venue. Il proposa d'appliquer, à la base des bouchots, des boîtes de conserve qu'il avait d'abord ouvertes à l'aide de son matériel de plomberie. Ensuite, on avait attendu pour voir ce qui allait se passer. Les jours et les semaines s'écoulèrent, et on s'aperçut alors que les pieux ainsi revêtus n'avaient pas du tout été affectés, puisque les

petites bestioles glissaient le long de la tôle qui leur empêchait de grimper¹⁰⁹. Gérard raconte que ce n'était pas très pratique d'ouvrir des centaines et des centaines de boîtes de sauce et de légumes, et que l'on avait donc commencé à chercher un matériel plus adapté et plus facile à travailler. Ainsi, les mytiliculteurs de la Baie du Mont Saint-Michel entrèrent en contact avec un fabricant de matériels en plastique de Rennes, et le problème fut définitivement résolu. Étaient donc nées les *jupes tabitiennes*, faites de plastique lisse et transparent, produit de manière industrielle.

Paul, frère de Roger, un autre membre de la famille Salardaine, semble être l'inventeur d'une autre invention : les cordes à naissain¹¹⁰. Gérard, qui est donc son neveu, raconte que dans la Baie d'Aiguillon il y a un prédateur de moules qui heureusement est absent dans le nord de la Bretagne : la raie. Pour limiter les dégâts provoqués par ce poisson, les mytiliculteurs avaient l'habitude de placer des petites cordes avec des hameçons, dans le but de les pêcher. Paul avait remarqué qu'après la période de reproduction des moules, des individus très jeunes s'accrochaient à ces cordes¹¹¹. Il était donc facile de réaliser le captage du naissain, et dans les premières années 1960, après deux ou trois ans d'essais et tentatives, la nouvelle invention était prête.

À partir de la deuxième moitié du XXe siècle, l'histoire de l'élevage des moules, mais surtout la méthode d'élevage sur bouchots, est marquée par un élan continu vers la recherche de moyens permettant d'améliorer la production et de limiter l'effort. Chaque éleveur faisait ses propres expériences puis était ensuite massivement imité en cas de succès. La famille Desbois en fournit encore un exemple. L'invention, cette fois, prend la forme d'un revêtement en plastique rugueux, semblable à un filet élastique à mailles étroites. On l'enfilait sur les pieux de chêne devenus trop lisses à cause de l'usure, ce qui permettait aux moules de s'accrocher sans risquer d'être arrachées à la première tempête. Cette méthode permettait de prolonger d'une saison la durée de vie

¹⁰⁹ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

¹¹⁰ Sur l'emploi des *cordes à naissain* nous renvoyons au Chapitre 9, paragraphe 2.

¹¹¹ Entretien de Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

du pieu¹¹². La méthode des « chaussettes » a été abandonnée quand les pieux de chêne traditionnels ont été remplacés par des pieux en bois exotique provenant du Brésil¹¹³, plus rugueux, et qui ne demande aucune intervention, même après de nombreuses années.



Figure 11. Des *chaussettes* sur des pieux de chaîne, dans l'entreprise Desbois

Finalement, en raison de son originalité, nous voulons rappeler un essai curieux, même s'il n'a pas eu lieu en Bretagne. En 1975 un mytiliculteur de Charron expérimenta l'utilisation de tuyaux cylindriques en matériel plastique qui faisaient office de tuteur pour les moules. Les tuyaux étaient enfilés sur les bouchots et enlevés quand

¹¹² *Les moules de bouchot à Jospinet en Planguenoual*, in « rdv côte de Penthièvre », n° 28, septembre 2006, p. 10.

¹¹³ Dans *Les moules de bouchot à Jospinet en Planguenoual*, dans « rdv côte de Penthièvre », n° 28, septembre 2006, p. 10, on relate que le bois utilisé provient des viviers certifiés FSC, Forest Stewardship Council de Bonne Gestion Forestière. Cette certification garantit une gestion correcte des forêts et considère les aspects économiques, sociaux et écologiques liés à leur exploitation. Malheureusement il paraît que le bois provenant de ces viviers certifiés est de plus en plus difficile à repérer dans les dernières années.

on désirait ramasser les moules. Les avantages étaient dus à la possibilité de tourner le tuteur en inversant la position des moules et en garantissant, par conséquent, une croissance plus uniforme. On pouvait aussi transférer un tuteur dans une zone différente de l'élevage. En outre, cette technique permettait de réaliser une bonne partie du travail des moules à terre car il était plus facile de les transporter. Enfin, les tuteurs et les pieux pouvaient être placés dans des eaux plus profondes que d'habitude¹¹⁴. En 1985, des textes relatent que la technique est encore utilisée par certains éleveurs de l'Aiguillon. La difficulté croissante de trouver des matériaux résistants et bon marché ne doit cependant pas être sous-estimée. Dans la même période, la progression remarquable de la nouvelle méthode d'élevage sur filière, plus compétitive que l'élevage sur bouchots, a contribué à l'abandon des innovations spécifiques à ce type d'élevage.



Figure 31. Le retour du travail

L'élevage sur bouchots continue pourtant d'être une technique gagnante là où il peut être réalisé. Dans les rares lieux où l'ampleur des marées importantes rend possible cette ancienne pratique d'élevage, on obtient un produit dont les qualités sont

¹¹⁴ Marie-José Dardignac Corbeil, *La mytiliculture traditionnelle*, pp. 320/323, *op.cit.*

évidentes. L'un de ses principaux atouts réside dans l'exploitation un phénomène que beaucoup d'autres ont cherché à reproduire - nous l'avons vu dans la première partie de notre recherche avec les expérimentations d'Alfredo Gilebbi et de ses fils dans la lagune de Venise - le « trompage ». Ce terme utilisé tant par les mytiliculteurs, que par les ostréiculteurs, font référence à l'habitude des bivalves de rester bien fermés à marée basse. Ce phénomène est lié à une sorte d' « entraînement » des mollusques qui sont habitués à se trouver « au sec » pendant des périodes relativement longues et qui ne peuvent pas se déplacer. Pour survivre, ils doivent développer des stratégies d'adaptation particulières et, chez les bivalves, une de ces astuces consiste précisément à rester fortement scellés quand ils sont exposés à l'air. De cette manière, les moules élevées sur bouchots peuvent garder à l'intérieur de leur coquille toute l'eau qui leur permet de survivre tranquillement jusqu'à la marée suivante. Cet entraînement naturel est vraiment très utile dans le cas des mollusques prêts pour la vente puisque cela permet de les conserver vivants sur des périodes beaucoup plus longues que s'il s'agissait d'individus ayant toujours été immergés. Cet avantage était particulièrement important avant l'apparition des systèmes de réfrigération modernes. En outre, selon les mytiliculteurs, une coquille soumise au trompage est beaucoup plus résistante, ce qui permet d'effectuer les différentes opérations mécaniques, de les égrainer, nettoyer et emballer sans risquer de trop les endommager¹¹⁵.

Dans le livre de Paul Jorion et Geneviève Delbos, *La transmission des savoirs*, beaucoup d'innovations sont en partie attribuées aux imprévus qui se présentent périodiquement pendant le travail, elles seraient donc souvent presque le fruit du hasard¹¹⁶. Cette interprétation s'accorde mal avec ce que nous avons observé auprès des boucholeurs du nord de la Bretagne, et des mytiliculteurs vénitiens. Dans ces deux cas, c'est volontairement que l'on recherche la meilleure solution pour résoudre les difficultés rencontrées au quotidien. Toutefois, nous partageons l'avis de Jorion quand il affirme que les savoirs liés à un métier déterminé sont empiriques et basés sur l'expérience pratique et l'observation directe des phénomènes. Ils sont en effet définis

¹¹⁵ Entretien avec Jean Audineau du 4 août 2012.

¹¹⁶ Geneviève Delbos/Paul Jorion, *La transmission des savoirs*, Mission Patrimoine Ethnographique, Paris, 1995, p. 150.

comme une forme d'intelligence pratique du monde naturel sur lesquels - et avec lesquels - on travaille pour produire¹¹⁷. C'est précisément à partir de ce que Jorion a défini comme « intelligence pratique » que des individus plus entrepreneurs que d'autres ont recherché volontairement l'innovation. C'est le cas de deux figures principales étudiées au cours de cette recherche (et de leurs familles) : Alfredo Gilebbi dans la lagune de Venise et Roger Salardaine dans la Baie du Mont Saint-Michel.

Si un essai se révèle compétitif, c'est-à-dire, selon un point de vue très fonctionnaliste, s'il permet d'épargner du temps et d'augmenter les profits, on voit très vite d'autres collègues suivre l'exemple du précurseur ; ils ne sont plus réticents une fois que le succès est garanti et qu'il n'y a plus aucun risque. Il y a aussi d'autres types d'innovations, qui peuvent être identifiées à des reconversions. C'est le cas des éleveurs de moules sur bouchots de la baie d'Aiguillon, devenus ostréiculteurs et ensuite éleveurs sur filière par nécessité¹¹⁸, ou encore celui des éleveurs de la lagune de Venise qui se sont convertis aux installations off-shore. Il s'agit de défis lancés et acceptés par ces catégories professionnelles particulières afin de continuer à exercer leur travail et faire face aux difficultés contingentes. Il semblerait que les imprévus sont en réalité les difficultés qui deviennent la force motrice de l'innovation. En effet, ceux qui ne possèdent pas les qualités nécessaires pour s'adapter succombent aux changements et doivent changer complètement de métier. Certains mytiliculteurs vénitiens en sont un bon exemple. Après être devenus pêcheurs de palourdes pour avoir plus de profits, ils ont abandonné ce métier quand le marché des palourdes lagunaires a ralenti, et commencé à travailler dans des secteurs qui n'avaient plus rien à voir avec le milieu marin¹¹⁹.

La diffusion de l'élevage sur filière en France, et en partie en Bretagne, génère un nouveau conflit, qui a des conséquences sur les activités d'élevage de mollusques. Cette fois, il s'agit d'un conflit interne entre éleveurs, divisés en deux factions : les éleveurs de moules sur bouchots opposés à ceux qui élèvent les mêmes mollusques mais sur

¹¹⁷ Paul Jorion, *La transmission des savoirs*, p. 151, *op.cit.*

¹¹⁸ Nous renvoyons au Chapitre 10.

¹¹⁹ Pour plus de détails nous renvoyons au Chapitre 5.

filères. Il s'agit d'une forme d'antagonisme dans lequel les deux parties visent à affirmer une suprématie qualitative sur l'autre, combat qui, pour certains des éleveurs sur filères, se traduit par une véritable hostilité à l'encontre des boucholeurs, perçus comme des concurrents et non pas comme des collègues¹²⁰. Afin d'affirmer la supériorité de leurs moules, les éleveurs sur filière, dont la production est perçue comme étant de qualité moindre, insistent beaucoup sur leur « sauvagerie » présumée. Celle-ci augmenterait la qualité de la production de manière directement proportionnelle. Le milieu sauvage et pur, où peut s'installer l'élevage des mollusques est non seulement recherché, mais surtout promu, grâce à une stratégie qui valorise l'image du produit avant même sa saveur. Sur la page internet d'un site qui fait la publicité d'un élevage breton sur filière, nous pouvons lire :

« Ce sont les moules de pleine mer par excellence. Situées autour de l'île [...], ces filières à moules demeurent dans un des sites les plus sauvages et les plus riches de Bretagne »¹²¹.

Dans le but de promouvoir la qualité des moules de filière par rapport aux moules élevées sur bouchots – plus renommées – sur la même page on souligne que « [dans les bouchots] la pêche est aujourd'hui mécanisée, ce qui n'est pas le cas des moules des filières qui doivent être décrochées à la main »¹²².

Dans ce dernier cas, la qualité du produit – rattachée à l'aspect naturel de l'élevage – concerne aussi les méthodes spécifiques de la récolte. En effet, leur mécanisation suggère une perte de qualité. À une époque où tout est mécanisé, souvent robotisé, la dichotomie sauvage/domestique semble être transférée à un duel entre naturel et industriel. Nous assistons à une transformation et à une réévaluation de la dimension sauvage. Si avant elle était perçue comme étant quelque chose de « pas bon

¹²⁰ D'après un entretien avec Philippe Le Mée, en mai 2011. Philippe se plaint de l'attitude hostile à son égard tenue par l'éleveur de moules sur filière de Bréhat, pour lequel il représente un concurrent dangereux et non pas un collègue.

¹²¹ Tiré de : www.paimpolaisedularge.com. Consulté le 1^e mars 2013. Le concessionnaire de la filière concernée n'a jamais accepté d'organiser une rencontre, malgré les nombreuses demandes. Pour cette raison, nous avons choisi l'anonymat.

¹²² *Ibidem*.

à manger », maintenant elle est perçue comme étant quelque chose de « bon à manger parce que naturel, donc sain ». Devenue synonyme de « bonne santé », la « sauvagerie » de la moule est perçue aujourd'hui comme une qualité, même si la propreté de l'eau, laisse parfois quelque peu à désirer¹²³.

11.5 Le problème des déchets provenant de la mytiliculture

Les mytiliculteurs du nord de la Bretagne ont toujours eu l'habitude de jeter dans la mer beaucoup des déchets de la production : petites moules et coquilles vides (mais parfois même, peut-être involontairement, des parties des filets en plastique et des jupes tahitiennes). Dans le passé cette pratique avait lieu près de la côte où les flux de marée n'arrivaient pas à emporter au loin des déchets, qui finissaient par s'accumuler le long des littoraux. Ce problème est particulièrement accentué pendant la saison estivale, quand la mer est plus calme. Cela a suscité des protestations de la part des opérateurs touristiques et des pêcheurs locaux. Dans une interview des cousins Desbois, publiée dans une revue du coin, nous pouvons lire :

« Le problème est que la commercialisation devient de plus en plus intense en été, quand la mer est beaucoup plus calme, donc ça fait des accumulations plus visibles de déchets rejetés »¹²⁴.

Il faut considérer que ces déchets contiennent une partie de matière organique et que, en vue des problèmes liés aux algues vertes, il ne serait pas conseillé de les abandonner dans la mer, surtout dans des eaux peu profondes. Afin de résoudre ces conflits, des accords ont été établis ces dernières années pour que les déchets soient rejetés à la mer, mais le plus au large possible. Cet aspect, même s'il n'a pas résolu le problème, a au moins calmé les plaintes. En 2006 un nouveau essai a été lancé: les déchets étaient envoyés à l'usine Secma de Pontrieux où ils étaient travaillés à des

¹²³ Nous avons déjà analysé au cours des différents chapitres les questions relatives aux formes de pollution de l'eau, celle d'origine organique et bactérienne et le phénomène des algues vertes et de celles toxiques.

¹²⁴ *Les moules de bouchot à Jospinet en Planguenoual*, in « rdv côte de Penthièvre », n° 28, septembre 2006, p. 8.

hautes températures pour être réduits en poudre. Malheureusement, la poudre obtenue n'a pas pu être employé dans l'alimentation aviaire comme on espérait, puisqu'elle était abrasive. Cette poudre peut seulement servir d'amendements calcaires pour les terres agricoles, un essai réalisé dans la Baie du Mont Saint-Michel avec les crépidules notamment. Malheureusement, le processus reste coûteux, trop pour que cette solution soit soutenable. Donc, la option encore rentable reste celle de rejeter les déchets en mer. Selon les éleveurs cette habitude n'a pas de conséquences environnementales, et dans l'entretien que nous avons déjà cité, nous lisons :

« Ce sont essentiellement des coquilles, et le peu de matière organique est mangé par les oiseaux, les crabes ou les poissons; ça vient de la mer et ça y retourne le lendemain »¹²⁵.

Selon les éleveurs, le seul problème serait l'accumulation de grandes quantités de coquilles vides tandis que la partie organique serait éliminée par les prédateurs (crabes, bigorneaux, goélands...).

En continuant la lecture de l'entretien relaté dans « RDV », nous avons l'impression que, s'il était possible d'en tirer un profit quelconque, les mytiliculteurs seraient plus que disposés à répondre aux demandes des associations environnementalistes et de tous ceux qui refusent de considérer qu'abandonner les déchets aux large puisse constituer une solution définitive au problème.

La Bretagne n'est pas soumise à la pollution constituée par les dépôts des pseudofèces des moules, un phénomène bien connu à Venise et dans la Baie d'Aiguillon, où les courants et le brassage des eaux sont trop faibles pour empêcher leur accumulation.

Il y a aussi d'autres types de déchets, beaucoup plus dangereux, provenant des pratiques de la mytiliculture. Comme nous l'avons déjà vu à Venise, le problème des résidus de filets et matériaux plastiques qui peuvent être arrachés des pieux pendant les orages violents est bien connu. Ces résidus vont se déposer sur les plages.

Normalement, les déchets de matériel plastique et les résidus des cordes de coco qui sont produits pendant le travail sur les bouchots sont ramassés par les

¹²⁵ *Ibidem.*

mytiliculteurs avec une grande attention, chargés à bord des embarcations ou des tracteurs et déchargés à terre dans des poubelles pour la récolte différenciée, de manière à préserver le plus possible l'environnement¹²⁶.

¹²⁶ Tiré du journal de terrain, le 17 juin 2011.

Chapitre 12 : La commercialisation

12.1 La vente des moules

Une fois l'élevage que l'élevage a été lancé, lorsque commence la phase de la vente, le travail du mytiliculteur est loin d'être terminé car c'est là que commence un parcours assez délicat et difficile, puisque comme nous dit Carteron « *on peut être un bon mytiliculteur mais un mauvais négociant* »¹.

Aujourd'hui on travaille sur la base des commandes reçues. La moule de bouchot est appréciée et recherchée, et il y a des camions réfrigérés pour effectuer des expéditions rapides. Désormais chaque producteur possède un réseau commercial solide. Néanmoins la situation n'a pas été toujours la même.

La première difficulté qui se présenta dans la mytiliculture dans la Bretagne septentrionale au moment de la vente fut de trouver des clients disposés à acheter la nouvelle production. Les mytiliculteurs charentais pouvaient s'adresser aux grossistes de leur région d'origine, mais, au début, ces derniers se méfiaient de ces moules élevées au nord. Les premiers à témoigner de l'intérêt pour la production furent en fait des revendeurs de Paris, à l'époque où l'on travaillait encore au marché des Halles². L'un d'entre eux, particulièrement enthousiaste, a même prêté à la famille Salardaine l'argent nécessaire pour acheter un camion grâce auquel la marchandise était livrée à Paris. Cette mission était confiée aux plus jeunes fils de Roger, qui parcouraient les 350 km séparant Vivier de Paris, un trajet qui à l'époque demandait presque six heures³. Ces premiers clients des moules produites en Bretagne n'étaient pas naïfs, ils s'agissait de commerçants experts, dont certains n'avaient aucun scrupule à profiter de la situation, au détriment des éleveurs qui, manquant d'expérience, ont souvent été exploités. À cet égard Jean-Marie Hurtaud s'exprime de la manière suivante :

¹ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

² Le marché en gros de Rungis, qui substitue celui de Les Halles, ouvre officiellement le 3 mars 1969.

³ Entretien avec Gérard Salardaine du 4 août 2012.

« On s'est fait plus ou moins exploiter parce que c'étaient des gens qui connaissaient le commerce, et puis en nous voyant arriver, nous le pauvres mytiliculteurs qui ne sont pas habitués au commerce, ils nous ont plus ou moins possédés quoi »⁴

Pendant ces premières années de travail, presque tous les mytiliculteurs avaient eu recours aux crédits bancaires pour lancer les élevages et ne pas vendre les plaçait au bord de la faillite. Ainsi beaucoup d'entre eux se retrouvèrent bientôt à la merci de chantages, et le manque de cohésion de la catégorie n'arrangeait pas les choses. Les mytiliculteurs étaient divisés et très individualistes dans la gestion des affaires, très proches de ce point de vue des éleveurs vénitiens. Ceci dit, à la différence de ces derniers, les pionniers de la mytiliculture bretonne pouvaient au moins compter sur la réputation dont jouissaient les moules et les autres mollusques bivalves sur le marché français. En effet, dans ce pays, leur consommation était déjà bien ancrée dans la tradition. Notons que, même aujourd'hui la production nationale ne couvre pas la totalité de la demande intérieure et qu'il est donc nécessaire d'avoir recours aux importations.

Comme nous l'avons déjà mentionné, dans les années 1950-1960 la catégorie des mytiliculteurs était très fractionnée et chacun avait ses clients, dont les noms étaient tenus secrets⁵. Si un mytiliculteur devait de toute urgence dégager des profits, il choisissait souvent de réduire ses prix de façon draconienne, mais prenait alors le risque de voir s'enclencher un jeu à la baisse dangereux et de générer une concurrence interne nuisible. Il arrivait aussi très fréquemment que le grossiste ne paie pas en temps voulu⁶; problème qui, malheureusement est encore présent à Venise.

Ceux qui acceptaient de vendre à un prix très bas compromettaient les profits des collègues, puisque les prix proposés par ces derniers étaient systématiquement refusés.

Les problèmes liés à la commercialisation trouvèrent une solution quand on arriva enfin à réunir tous les éleveurs de moules d'une zone déterminée dans une Organisation de Producteurs, dotée d'une direction, d'un secrétariat et de salariés

⁴ Entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

⁵ *Ibidem.*

⁶ *Ibidem.*

spécialisés pour la vente, et grâce à laquelle toutes les commandes étaient retenues. Les avantages étaient nombreux : la vente était désormais garantie et les sommes dues étaient versées ponctuellement, surtout, on créait un réseau de commerçants de confiance (qui font presque tous référence au marché de Rungis, à Paris) et mettait fin à la guerre des prix.

Les mytiliculteurs qui préfèrent s'occuper eux-mêmes de la commercialisation procèdent exactement de la même manière que les O.P. Le producteur appelle à l'avance son grossiste de référence pour connaître la quantité souhaitée, de manière à s'organiser la pêche. Une fois les moules ramassées, nettoyées et emballées dans des sacs de toile de jute, elles sont envoyées dans des camions réfrigérés qui peuvent transporter de 10 à 25 tonnes de moules, partout en France⁷. Comme l'a souligné l'un de nos informateurs, le marché français demande des quantités de moules nettement supérieures à la production nationale, à tel point que près de la moitié de cette consommation soit alimentée par les importations. Cette pénurie constante fait que les moules de bouchot sont très recherchées, et puisqu'il s'agit d'une production exclusivement française, le problème désormais n'est plus de trouver des acheteurs, mais de remporter le marché. Michel Carteron explique :

« On est déficitaires de 50%, on est obligés d'importer 50% de moules étrangères pour satisfaire les besoins du marché français. Donc les moules de Bouchot ne se vendent qu'en France »⁸.

En réalité, il y a une petite production de moules de bouchot en Irlande, mais selon les éleveurs de la Bretagne il s'agit d'un abus de langage puisque sur les côtes irlandaises les marées ne sont pas aussi importantes que dans le nord de la France. Avec une bonne quantité d'orgueil professionnel Didier Desbois ajoute :

« Les Français sont les seuls à faire de la moules de bouchots véritable. Les Irlandais prétendent avoir quelques bouchots un petit peu... A un moment ils trichent un petit peu en disant qu'ils

⁷ Dans les années 1960 l'emballage des moules aussi était différent, puisqu'on n'avait pas la manière de créer l'actuelle gamme de poids. On préparait donc des sacs de 50 et de 30 kilos.

⁸ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

faisaient de la moule de bouchot mais en fait ils ont pas de bouchots, il n'y a presque pas de marées chez eux, pas suffisamment pour faire des véritables moules de bouchot »⁹.

Ces dernières années, on a commencé à exporter une petite partie de la production de moules de bouchot, vers la Suisse et l'Italie notamment, pour répondre à la demande de commerçants étrangers particulièrement exigeants. Mais pour les raisons que nous avons évoqué à l'instant, ces quantités restent infimes.

Pour en revenir aux phases d'un processus de vente typique, une fois que les mollusques ont été livrés au grossiste, celui-ci les vend à son tour au détail. Les clients peuvent être des poissonneries, des restaurants ou des supermarchés. Avec un dernier passage – et une procédure beaucoup plus brève que celle existant en Italie – les moules sont vendues au consommateur final¹⁰.

Dans les années 1960, au fur et à mesure que les moules de bouchot produites dans la Bretagne septentrionale s'affirmaient sur les marchés, les escroqueries ont aussi commencé à se faire de plus en plus nombreuses. Nous avons déjà parlé des commerçants qui vendaient n'importe quel type de moules en prétendant qu'il s'agissait de moules de bouchot, ou qui mélangeaient deux productions différentes. Pour lutter contre ces pratiques frauduleuses, les producteurs de Vivier-sur-Mer se sont engagés dans un long parcours de 15 ans, au terme duquel ils ont pu obtenir la garantie donnée par l'attribution de l'AOC¹¹. Dans le passé, les grossistes ne reculaient devant aucun stratagème lorsqu'il s'agissait de réaliser des marges sur le dos des producteurs comme des clients. Dans *Les Hommes de la Baie*, une anecdote raconte comment une nuit, un éleveur de Vivier, René Morisseau, fut réveillé par un de ses principaux clients de Rungis qui lui dit que sa production était très mauvaise et qu'elle était trop chère. Ce grossiste très rusé ne soupçonnait pas combien était grande l'obstination des Charentais. René, au lieu de se déprimer et d'accepter de baisser ses prix, s'habilla en toute hâte et se rendit en voiture à Rungis pour aller vérifier la situation. Une fois arrivé

⁹ Entretien avec Didier Desbois du 16 juin 2011.

¹⁰ Ysabel, Chedeville, Leray, Morillon, Pasquier, *Vu de Vivier-sur mer : la mytiliculture*, Centre Régional de Documentation Pédagogique, Rennes, 1984, p. 17.

¹¹ Nous renvoyons au Chapitre 9, paragraphe 1.

au marché, aux premières heures du jour, une bonne surprise l'attendait : en quelques heures ses moules avaient été toutes vendues. Évidemment, à partir de ce jour, Morisseau changea de grossiste. On raconte que les derniers mots qu'il adressa à son ex-revendeur furent :

« *A partir de demain, tu n'auras plus tes 5 tonnes journalières de moules mais seulement 10 sacs (150 kilos)!* »¹².



Figure 1. L'emballage dans les sacs

La vente des moules a été soumise à une évolution progressive due aux demandes du marché. Les choix des consommateurs changent avec leur style de vie et la distribution va à la rencontre de ces exigences. Ainsi, en France, depuis presque 10 ans un nouveau système d'emballage est en train de s'affirmer, il a été étudié spécialement pour s'adapter aux besoins des consommateurs, qui n'ont jamais beaucoup de temps à disposition. Les grossistes avant tout ont inséré dans le circuit de la grande distribution des petits emballages (barquettes) de moules, de quatre, cinq ou même deux kilos, où

¹² Philippe Delacotte, Bernard Cornu, Olivier Roellinger (Préface), *Les Hommes de la Baie de Mont Saint Michel*, p. 19, *op.cit.*

les moules sont déjà nettoyées, lavées et débarrassées de leur byssus¹³. Pratiquement, on n'a plus à se livrer à toute une série d'opérations ennuyeuses, avant de pouvoir goûter un bon plat de moules. Aujourd'hui une grande partie de la production est absorbée par le circuit des grands centres commerciaux, où les moules « prêtes à cuire » sont un produit omniprésent. Salardaine explique que aujourd'hui entre 60% et 80% de la vente a lieu dans la grande distribution, tandis que les petites poissonneries achètent de moins en moins¹⁴. Avec ce nouveau concept de vente, les mytiliculteurs sont de nouveau exposés aux risques que comportent les relations avec les grands acheteurs. Ces derniers achètent et travaillent des grandes quantités et imposent leurs prix. Pour sortir de cette nouvelle forme de dépendance à l'égard des grossistes et afin d'exploiter à leur avantage la nouvelle niche de marché, les mytiliculteurs du nord de la Bretagne ont progressivement commencé à s'organiser de manière autonome. Paradoxalement, au fur et à mesure que les emballages deviennent plus petits, il est de plus en plus nécessaire de s'équiper de machines très grandes et très coûteuses. Pour faire face aux nouveaux frais, beaucoup de mytiliculteurs – dans la Baie du Mont Saint-Michel tout comme dans la Baie de Saint-Brieuc – ont créé un consortium afin d'ouvrir des sociétés de commercialisation qui s'occupent de l'emballage et de la distribution. Cela permet de satisfaire toute les demandes : celle des poissonneries, des supermarchés et du petit supermarché citadin. Certains éleveurs choisissent cependant de ne pas participer à ces démarches collectives, préférant continuer à gérer seuls la commercialisation de leur production. Gérard Salardaine explique qu'actuellement, à Vivier-sur-Mer, il existe cinq différentes sociétés de commercialisation. L'utilité de créer un consortium est due aussi à la nécessité de faire face à des commandes de plus en plus importantes, dépassant parfois les dix tonnes par jour, des quantités qu'un mytiliculteur ne peut pas, à lui seul, satisfaire rapidement¹⁵. Nous rappelons que les moules, une fois ramassées, ne peuvent pas être gardées vivantes, et emballées, longtemps.

¹³ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012. Parfois l'unité de mesure utilisée pour les moules dans la vente au détail est le litre ou le demi litre.

¹⁴ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

¹⁵ *Ibidem*.

Les obligations relatives au traitement des bivalves ont contribué à la diffusion d'une pratique de plus en plus courante dans les entreprises mytilicoles, qui consiste à acheter d'autres types de mollusques aux pêcheurs pour les revendre ensuite, exactement comme le font les grossistes. Le fait que les entreprises de mytiliculture se soient équipées de bassins de purification les a mis dans une position privilégiée par rapport aux pêcheurs de bivalves, qui n'ont jamais pensé à s'organiser tous seuls. Puisque la certification sanitaire pour vendre les bivalves est obligatoire, les pêcheurs se retrouvent désormais aussi dépendants des grossistes que ne l'étaient les mytiliculteurs bretons pendant les premiers temps de leur activité. La différence observée dans les réactions de l'une et l'autre des deux catégories professionnelles face à une même situation semble être liée à des mentalités divergentes : certes, les pêcheurs et les éleveurs de mollusques ont en commun la fréquentation du milieu marin, mais ils n'ont pas du tout la même approche de la commercialisation et à la gestion des profits¹⁶.

12.2 La promotion des moules : les fêtes des moules frites et les Confréries de Mouliers

Exactement comme à Venise, la diffusion de l'élevage des moules sur bouchot au nord de la Bretagne, a donné naissance à de nombreuses manifestations destinées à en assurer la promotion. C'est ainsi que sont apparus les célèbres « moules frites » très populaires dans tous les villages côtiers. Comme nous le dit Nicole, ces fêtes « *c'est pour les touristes, il y en a partout* », elles ne doivent donc pas être considérées comme traditionnelles ou typiques de la région. Elles sont plutôt utiles pour attirer le tourisme et promouvoir les moules élevées dans la zone. Néanmoins, c'est très difficile, pour un touriste de passage ne pas établir une relation entre ces fêtes et la Bretagne, ce qui donne davantage de valeur – comme dans le cas de Venise – à l'hypothèse d'une « tradition inventée ». Selon l'informateur breton Guillaume Vastra, qui écrit des recettes de cuisine, l'association entre les moules et les frites, elle, serait

¹⁶ Nous renvoyons au prochain chapitre dédié à la mentalité.

d'origine belge¹⁷. Les moules servies pendant les fêtes et dans le circuit de la restauration en général, n'ont en tout cas rien de typique, puisque la préparation culinaire et les recettes sont les mêmes que celles que nous aurions pu trouver dans n'importe quelle autre région de France. Par rapport à Venise, où les recettes à base de moules sont peu nombreuses et très simples, en France il existe une grande variété de préparation, allant des plus simples aux élaborés au fur et à mesure qu'on ajoute des ingrédients divers et variés¹⁸.

Mis à part ces fêtes de la période estivale en l'honneur du mollusque noir, les fêtes de l'huître, sont également très répandues en Bretagne des fêtes de l'huître. La caractéristique qui domine ces deux types de manifestation est toujours leur « aspect traditionnel » ; au programme : musique et danses bretonnes, initiation aux jeux anciens pour les enfants des nouvelles générations, expositions photographiques, etc.



Figure 2. La fête de l'huître à Ploubazlanec

¹⁷ D'après l'entretien avec Guillaume Vastra du septembre 2012.

¹⁸ Nous renvoyons à l'annexe dédié aux recettes à base de moules des deux pays.

Ce sont les éleveurs eux-mêmes qui se chargent de l'organisation, appuyés par les municipalités des communes sur le territoire desquelles se déroulent les festivités. La coopération est d'autant plus efficace que la politique et les mollusques sont souvent très étroitement liées, c'est particulièrement vrai à Vivier-sur-Mer, où le maire est lui-même mytiliculteur. À Vivier la première fête des moules frites a lieu dans l'été 1984, organisée par les mytiliculteurs locaux, parmi lesquels Gérard Salardaine. La fête avait le but de promouvoir la consommation des moules de Vivier¹⁹. À partir de cette année, l'événement a lieu périodiquement le 12 du mois d'août, et lors des dernières éditions, dix mille personnes avaient répondu présent. Toujours grâce à l'engagement du maire actuel, une Confrérie des mouliers a été créée, il s'agit d'une organisation à visée promotionnelle²⁰.

Les mytiliculteurs de la Baie de Saint-Brieuc ne laissent pas non plus échapper l'occasion de promouvoir leurs moules. Ainsi à Bon Abri, en copiant l'exemple de Vivier, on organise une fête des moules frites qui attire un grand public depuis sa première édition. Néanmoins en 2011 l'affluence est très pauvre ; pour cette raison on décide de suspendre l'édition 2012 et de transformer la fête en un événement biennal²¹.

¹⁹ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

²⁰ *Ibidem*.

²¹ Entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

LE VIVIER SUR-MER

12 AOÛT 2012

SUR LE PORT DE MIDI À MINUIT - ENTRÉE 5 €

FÊTE DES MOULES

MOULES DE ROUEHOTS
SPONSORISÉES PAR
MONT'S MICHEL
PROFESSEUR DE PÂTISSERIE

PRÉSENTÉE PAR **BERTRAND SYRE** - ANIMÉE PAR **PAO BRAN**

L'après-midi **LINE & RÉGIS** : animation café théâtre
DAVID BASTIEN : sosie de Patrick Sébastien

Lââm
et ses musiciens

Eve ANGELI

Mélanie Daffy Chanteuse de variétés françaises
Chanteur et musicien country
et le groupe **Etadam**

En soirée

Dégustation de moules & frites toute la journée
LE SOIR Feu d'artifice

Les forains ne sont admis qu'avec l'autorisation du Comité des Fêtes

Figure 3. L'affiche de la fête des moules à Vivier-sur-Mer

Sur les côtes bretonnes, pendant la période de la vente mais surtout pendant les mois où l'affluence touristique est à son comble, en plus des fêtes, on voit aussi essaimer des locaux particuliers qui ont une ouverture saisonnière appelés parfois

« dégustation » et parfois « bar à moules » où l'on sert exclusivement des moules toujours accompagnées par des plats très abondants de frites. Ces locaux offrent une image de grande simplicité, les aménagements semblent « pauvres » et sont censés rappeler les bistrotts près des ports fréquentés par les pêcheurs. Les dégustations sont perçues par les éleveurs comme une nouvelle possibilité de générer des profits et, normalement, elles sont gérées par les mytiliculteurs mêmes ou par les femmes de la famille. C'est le cas de la famille Le Mée : il y a deux ans elle a choisi de transformer un garage qu'elle possédait dans le port ostréicole de Pors-Even, en un local où l'on peut goûter les huîtres et les moules provenant de leurs élevages (gratuitement). En donnant la preuve d'un excellent esprit d'entrepreneurs, les trois fils de Nicole se sont improvisés maçons, restaurateurs et cuisiniers et en peu de temps, ils ont lancé une nouvelle activité. Par mesure d'économie, les trois frères ont encore une fois eu recours au matériel de l'armée (vendu aux enchères) ce qui leur a permis d'acheter des tables, des chaises et tout ce dont le nouveau local avait besoin. Dans ce local travaille le frère le plus jeune, Lionel, aidé par sa mère et par les autres femmes de la famille et contrairement à ce que l'on aurait pu penser, ce nouveau petit restaurant n'est pas uniquement fréquenté par les touristes; en effet la plupart des clients sont des habitants des alentours pour lesquels cet endroit représente une occasion de faire la fête, en aménageant des longues tables à partager entre amis et famille. L'affirmation de ce genre de locaux est liée aussi aux prix bon marché et rappelle la diffusion des pizzerias dans le nord de l'Italie dans les années 1960 et 1970. Rappelons que ces restaurants dédiés exclusivement à la pizza avaient surtout connu eu du succès auprès des jeunes et les familles au départ, dans la mesure où ils permettaient de dîner à l'extérieur sans se ruiner²². L'habitude de fréquenter ces endroits a ensuite beaucoup aidé leur diffusion, même si dans les premières années la population du nord était perplexe quant à la qualité de cette espèce de pain assaisonné avec de la tomate et de la mozzarella. De nos jours les pizzerias ne sont désormais plus considérées, dans l'Italie du nord et du sud, comme étant un local typiquement napolitain, mais comme un exemple emblématique

²² D'après des entretiens et des observations personnelles recueillis à l'occasion de différentes visites du local.

de la restauration italienne, un processus qui rappelle celui qui s'est réalisé en Bretagne avec les « dégustations ».



Figure 4. Un exemple de local spécialisé pour servir les moules



Figure 5. Un bar à moules « typique »

La famille Le Mée est un cas intéressant, qui nous permet de mettre en évidence l'existence d'un esprit d'entreprise appliqué à l'élevage des mollusques, qui rappelle de près l'esprit du nord-est italien avec son réseau de petites entreprises familiales. Les trois frères ne se limitent pas seulement à élever des huîtres et des moules de bouchots, leurs concessions étant de taille modeste ils se sont investis dans des activités complémentaires toujours liées à l'élevage, parmi lesquelles l'ouverture de la

« dégustation. En outre, depuis des années ils se sont aussi lancés dans la vente au détail sur le marché hebdomadaire de Paimpol, où une clientèle affectionnée se presse autour d'un petit étal souvent géré par Philippe.

Chapitre 13 : La mentalité du mytiliculteur breton

13.1 Le sens identitaire

La première question qu'on se pose par rapport au sens identitaire des mytiliculteurs bretons concerne ce que nous pouvons définir leur situation professionnelle, c'est-à-dire : faut-il les considérer comme des pêcheurs ou alors des agriculteurs de la mer ? Ou peut-être ni l'un ni l'autre ?

Les réponses fournies à cette question par les informateurs confirment toutes le refus de l'étiquette de « pêcheur », dont ils ne partagent absolument pas la mentalité et le style de vie. Aucun n'aurait choisi d'abandonner le métier de leurs pères pour se consacrer aux activités de pêche (et même pas à l'ostréiculture, considérée comme un métier plus fatigant). Aux yeux des mytiliculteurs, les pêcheurs ne sont « *pas raisonnables du tout* », et « *avec de secrets* ». L'une des principales caractéristiques des pêcheurs selon eux, serait l'habitude de gaspiller rapidement tout ce qu'il gagne, un aspect déjà rencontré aussi au cours de la recherche menée dans la lagune de Venise. Jean-Marie Hurtaud explique :

« [dans notre métier] il faut être un peu raisonnable, mais les pêcheurs ne sont pas raisonnables du tout, du moment qu'ils pêchent, ils ramassent de l'argent et après ils s'en fichent ! Ils s'en fichent de l'année après, quoi »¹

À ce propos Michel Carteron ajoute :

« Les pêcheurs ont une mentalité un peu différente. Ils dépensent tout l'argent. Nous on peut pas se permettre parce que, après il faut acheter les pieux, il faut acheter les filet, donc il faut de l'argent disponible. »²

¹ Entretien de Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

² Entretien de Michel Carteron du 16 juillet 2012.



Figure 1. Michel Carteron

En Bretagne aussi, les pêcheurs, que nous avons déjà précédemment définis comme étant des chasseurs-cueilleurs insérés dans un milieu aquatique, se caractérisent par leur tendance à dépenser rapidement ce qu'ils gagnent. Les mytiliculteurs, en revanche, sont bien conscients qu'ils ne pourraient pas gérer un élevage de moules en suivant le même style de vie, puisque la saison de la vente est limitée dans l'année, et que les bénéfices doivent être suffisants non seulement pour vivre mais aussi pour faire face aux frais et investir dans le matériel.

Selon presque tous nos informateurs l'une des principales différences réside dans le rapport entretenu avec la ressource : les pêcheurs prélèvent ce qui se trouve disponible dans la mer, tandis que les éleveurs cherchent plutôt à réguler la production pendant toute l'année. Nous attirons l'attention sur le fait que tous ceux qui récoltent des bivalves sur les bancs naturels, comme les pêcheurs des coquilles Saint-Jacques, sont eux aussi associés à la catégorie des pêcheurs. Pour les mytiliculteurs, ce dernier type de récolte est de loin l'activité est la plus rémunératrice parmi toutes les formes de pêche.

Nous analyserons maintenant comment les mytiliculteurs se perçoivent eux-mêmes. Les représentations qui émergent de leurs discours ne sont pas toujours univoques, ils éprouvent d'ailleurs souvent quelque peine à formuler une réponse vraiment tranchée. Nicole Le Mée a été la première à exprimer son avis sur la question, en choisissant de définir les mytiliculteurs comme des « *agriculteurs de la mer* ». Cette perception de soi et du métier trouve son explication dans le fait que le cycle de production commence avec l'ensemencement des jeunes individus et se termine par la récolte de ce qui a été précédemment semé, exactement comme font les paysans dans les champs. Comme ses collègues, elle ajoute que les mytiliculteurs ne peuvent absolument pas être assimilés à des pêcheurs puisqu'ils ne prélèvent pas ce qu'ils trouvent dans la mer, c'est-à-dire des produits qui n'ont jamais été semés. Aux yeux des mytiliculteurs, les produits de la pêche sont perçus comme des ressources spontanées, quelque chose qu'il est suffisant de cueillir et qui, puisqu'ils n'ont besoin d'aucun soin, relèvent de la dimension « sauvage » de la mer. Nicole explique que :

« [Un mytiliculteur] c'est un agriculteur de la mer. Un cultivateur c'est quelqu'un qui sème et qui récolte et nous c'est pareil, tandis qu'un pêcheur, lui, il pêche et il n'est pas obligé de semer. Nous on sème, on met des cordes pour récolter, si on semait pas on récolterait pas, donc c'est une culture »³.

Une des lignes de séparation entre les deux activités serait déterminée par la nécessité ou non de semer le produit, et par le fait d'exploiter une ressource « sauvage » ou « domestiquée » à l'aide des soins de l'élevage. L'attention constante qu'exige le fruit de leur labeur rapproche les mytiliculteurs des paysans et non pas des pêcheurs, avec lesquels ils partagent seulement le milieu marin dans lequel se déroule le métier.

En ce qui concerne les différences entre la pêche et l'élevage, Gérard Salardaine ajoute que :

« Je connais pas un pêcheur qui est devenu conchyliculteur, c'est un autre métier. La mentalité n'est pas la même. Quand le pêcheur il est là c'est un chasseur »⁴.

³ Entretien avec Nicole Le Mée du 20 juin 2011.

⁴ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

Outre l'association entre la pêche et les activités cynégétiques terrestres, au cours de l'entretien Gérard propose un autre critère de distinction. La pêche cohabite avec la dimension du danger, spécialement la pêche en haute mer, et encore aujourd'hui, chaque fois qu'un pêcheur sort en mer il doit tenir compte risque que cela comporte, c'est-à-dire de ne pas rentrer.

Le risque et le danger font partie de l'idéologie des pêcheurs, ce sont des représentations communes que l'on retrouve partout où ces activités⁵. Nous avons déjà vu comment la lagune de Venise est symboliquement perçue comme un lieu anthropologique domestiqué et opposé à la mer, qui incarne en revanche la dimension du danger et demande par conséquent des rituels magiques et religieux destinés à exorciser le risque. Dans le cas de la Bretagne du nord, l'opposition spatiale dissocie l'estran – qui peut être comparé à l'espace domestique et anthropisé de la lagune – de la haute mer, lieu sauvage et dangereux défié par les pêcheurs.

Symboliquement, l'estran domestiqué, où l'homme impose sa marque à l'aide des structures fixes des bouchots, des pêcheries et des installations pour l'élevage des huîtres, un espace que les « pêcheurs à pied » ont l'habitude de fréquenter, n'est pas vécu comme un milieu dangereux. Gérard nous dit:

« La pêche c'est plus dur, parce que vous allez dans l'haute mer, c'est dangereux, c'est plus dangereux que notre métier »⁶.

Gérard donne encore un autre exemple de ce qui pour lui constitue une différence radicale dans la façon dont les pêcheurs d'une part, les éleveurs de mollusques de l'autre, ont coutume de penser le monde qui les entoure. Dans ces années de crise du secteur de la pêche, où le poisson est devenu une ressource de plus en plus rare, poussant les pêcheurs à poursuivre leurs proies de plus en plus au large, en France comme en Italie, et notamment en Bretagne, on a essayé de convaincre les pêcheurs de devenir mytiliculteurs, exactement et à Venise. Beaucoup de concessions ont donc été réservées pour d'éventuels candidats, qui auraient accepté de se

⁵ Ces sujets ont déjà été analysés dans la partie consacrée à l'aire vénitienne. Sur le thème de l'opposition entre mer et lagune et sur les formes d'exorcisation du risque liées à la fréquentation de la mer. Nous renvoyons au Chapitre 1, paragraphe 6.

⁶ *Ibidem*.

reconvertir, mais sans aucun succès. La possibilité de devenir des éleveurs de moules n'a pas suscité l'intérêt des pêcheurs, qui ont refusé d'abandonner leur métier. Ce refus ne doit pas être conçu exclusivement comme la renonciation à un métier déterminé qui peut plaire ou pas, mais plutôt être interprété selon une perspective culturelle. Ce qu'en réalité les pêcheurs refusent est un style de vie et une manière de penser distante de la leur, aussi éloignée que le serait la chasse de l'agriculture et de l'élevage. Un métier basé sur la fréquentation constante et régulière du même lieu, les nombreuses heures dédiées au soin des moules, la perte de la liberté dans la gestion des rythmes de travail et la gestion avisée des profits tout au long du cycle de production, sont considérés par le pêcheur comme une dégradation de ses conditions de vie et comme une perte de prestige.

Le mytiliculteur Michel Carteron confirme lui aussi cette quasi absence d'intérêt pour l'élevage de la part des pêcheurs, et explique :

« Les pêcheurs pêchaient les poissons, les coquilles Saint-Jacques, tout ça, ils trouvaient que c'était moins dur. Que la mytiliculture c'est beaucoup plus exigeant, il y a plus de travail que dans la pêche. Parce que ils peuvent pêcher beaucoup de poissons d'un coup, tandis que nous c'est une continuité, il y a un travail, il y a une exigence en suivi. Toujours, toujours être bien présents⁷ ».

Dans la gestion de leur travail les pêcheurs ont une liberté d'action impensable dans la mytiliculture et dans les autres formes d'élevage d'animaux marins. ans

Si la pêche est bonne, les pêcheurs peuvent capturer suffisamment de poissons au cours d'une seule sortie pour choisir de rester à la maison les jours suivants, ce n'est pas le cas des mytiliculteurs qui ne peuvent pas se permettre de négliger une concession, puisque le résultat serait une production mauvaise et pauvre.

Exactement comme dans les sociétés de chasse et de récolte, la chasse est considérée comme une activité plus prestigieuse que la récolte. Il en va de même de la perception de la pêche par rapport aux formes d'élevage. En outre, il ne faut pas oublier la relation chasseur/proie, que l'on retrouve dans le monde de la pêche, mais qui est complètement absent dans l'élevage des mollusques où il n'y a aucune forme de

⁷ Entretien avec Michel Carteron du 16 juillet 2012.

suprématie dans la production finale. Les qualités qui fondent le prestige lié à l'activité de capture: la ruse, l'astuce, qui permettent d'anticiper les mouvements de l'autre et de sortir vainqueur de la lutte dans laquelle chasseur et proie se trouvent engagés, n'entrent pas en ligne de compte dans les différentes formes d'élevage, de mollusques ou de poisson. La pêche et la chasse sont en effet perçues par ceux qui les pratiquent comme une forme de supériorité intellectuelle sur la proie, exercée à l'aide de l'astuce et de la ruse, mais jamais grâce seulement à la force physique⁸.

De plus, comme nous le raconte le mytiliculteur F., les pêcheurs possèdent des secrets exclusifs liés au métier, qui sont jalousement gardés. Ce n'est pas le cas dans l'élevage des mollusques où les secrets professionnels n'existent pas, car tout le savoir-faire est partagé par la catégorie entière⁹. En effet il ne serait pas possible de faire autrement, puisque dans les parcs on travaille les uns à côté des autres pendant les phases de basse mer. Pour les pêcheurs en revanche, de façon générale, l'ensemble des secrets professionnels représentaient et représentent encore ce qui leur permet de se distinguer, et parfois de se spécialiser, dans un type de pêche déterminé par rapport aux collègues. Nous attirons l'attention sur le fait que les secrets d'un pêcheur peuvent être très hétérogènes et concerner par exemple les endroits où aller pêcher, les techniques de pêche, d'appâts, ou des manières personnelles de préparer les filets etc.

Il n'y a rien de semblable le monde de la mytiliculture où le travail est effectué sous les yeux de tous ceux qui ont envie d'observer.

Selon l'avis personnel de Jean Audineau, un boucholeur d'Esnandes qui a renoncé à déménager en Bretagne du nord (dans les années 1960 il occupait la charge de maire puis il est devenu ostréiculteur), les pêcheurs seraient caractérisés par une aversion du travail manuel. Et dans la mytiliculture le travail manuel et la corporéité sont très présents, et si c'est moins le cas aujourd'hui c'était particulièrement vrai dans le passé¹⁰.

⁸ Rita Vianello, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, collana « Etnografia Veneta », Glauco Sanga (éd), Cierre Edizioni/Canova, Verona – Treviso, 2004, p. 62.

⁹ Entretien avec F. du 23 juin 2011.

¹⁰ Entretien avec Jean Audineau du 4 août 2012.

Quand nous leur avons demandé s'ils auraient été heureux d'être pêcheurs, tous les informateurs ont répondu que « non », en insistant sur la passion qu'ils nourrissent à l'égard de leur travail d'éleveurs de moules et qui, de l'avis de tous, est l'ingrédient indispensable de la réussite dans ce métier. En effet il y a beaucoup de mytiliculteurs désormais à la retraite qui n'arrivent pas à s'éloigner du travail qu'ils ont fait toute la vie et qui, chaque jour, accompagnent leurs fils sur les bouchots ou donnent simplement un coup de main pour le nettoyage et le conditionnement.

Nous avons vu qu'à Venise ce sont d'anciens pêcheurs reconvertis qui travaillent aujourd'hui dans les élevages de moules et que la mytiliculture reste perçue par les éleveurs comme une activité peu prestigieuse par rapport à la véritable pêche. La situation est différente en Bretagne où les mytiliculteurs font preuve d'un orgueil professionnel très fort, qui fait que le métier d'éleveurs n'est pas perçu comme inférieur à la pêche. Au contraire, cette dernière est refusée comme activité et même comme mentalité.

Selon l'avis de Gérard Salardaine, descendant de générations et générations de boucholeurs – à la différence de Nicole qui se situe en début de chaîne d'une activité devenue familiale– les mytiliculteurs seraient avant tout des « marins ». Cette définition fait référence au milieu maritime où se déroule le travail. Pour appuyer son point de vue, Gérard souligne que les éleveurs de moules ne sont pas insérés dans la Sécurité Sociale et encore moins dans la MSA (Mutualité Sociale Agricole), en ce qui concerne l'assurance maladie¹¹.

Après avoir revendiqué cette appartenance à l'univers des marins, Gérard propose une définition plus précise de sa perception du métier « *on est amphibiens, mi-agricoles et mi-marins* »¹². Comme nous pouvons le voir, il devient difficile pour les mytiliculteurs eux-mêmes de trouver leur place au sein d'une catégorie bien déterminée, ce qui amène Gérard à en inventer une, celle des *amphibiens*.

¹¹ *Ibidem.*

¹² *Ibidem.*

Cette définition dénote l'aspect particulier de cet ancien métier qui se déroule dans une dimension géographique et spatiale hybride, située entre la dimension terrestre et celle aquatique et marine. Comme nous l'avons déjà souligné, les boucholeurs travaillent sur l'estran, un territoire qui existe en tant que terre émergée pendant seulement quelques heures chaque jour, pour être ensuite à nouveau submergé par la mer et c'est ce qui lui confère cette image d'un monde hybride. Gérard – comme d'autres de ses collègues – utilise aussi ce terme pour qualifier leur travail. Il conclut en affirmant que : « *nous sommes des paysans de la mer, on peut se donner ce nom-là* »¹³.

En identifiant les éleveurs à des paysans de la mer, il rejoint finalement le point de vue de Nicole qui voyait dans la mytiliculture une forme de culture.

Jean Audineau en revanche, s'en distancie assez nettement, il revendique avec force l'appartenance à la catégorie professionnelle des marins déjà mentionnée dans un premier temps par Salardaine. Il le justifie ainsi :

*« Le boucholeur n'avait pas d'animaux, c'est pas un agriculteur, il est pas pêcheur, il est pas agriculteur. C'est un marin »*¹⁴.

Selon Audineau, ce serait l'absence d'animaux de trait qui distinguerait le travail du mytiliculteur de celui de l'agriculteur et qui insérerait donc son métier dans une dimension essentiellement marine. Il classe donc sans hésitation les éleveurs de moules sur bouchots parmi les marins.

Paysans de la mer, marins, amphibiens, plusieurs stratégies d'identification qui laisse émerger une distinction supplémentaire : celle entre éleveurs bretons et éleveurs charentais. Par rapport aux mytiliculteurs bretons, les Charentais, surtout ceux qui appartiennent à la première génération, se reconnaissent comme une sous-catégorie caractérisée par un professionnalisme majeur. Un professionnalisme qui – comme l'explique orgueilleusement Jean-Marie – s'acquiert à force d'expérience et de pratique du métier certes, mais qu'il faut en fait déjà posséder au plus profond de son âme,

¹³ *Ibidem.*

¹⁴ Entretien avec Jean Audineau du 4 août 2012.

quelque chose dont on hérite et qui est inscrit dans les gènes¹⁵. Il s'agit de caractéristiques que les paysans bretons devenus mytiliculteurs ne peuvent pas posséder, quels que soient leur investissement et leur bonne volonté.

Pour réussir dans ce métier, il faut avoir des connaissances spécifiques, qui selon Jean-Marie relèvent surtout de « *l'atavisme familial* ». Quand nous avons posé la question : « *quels sont les savoirs pour faire le métier* », il avait en effet répondu :

« L'atavisme familial. L'atavisme, on est imprégné de la mytiliculture, du métier. Un avocat, il a pas envie de faire les moules... Mais moi j'ai entendu parler de ce métier-là, j'ai vécu dans cette ambiance de mytiliculture, papa, maman, mes frères, tout le monde était mytiliculteur. Donc j'envisageais pas de faire autre chose. Donc il faut d'abord le gène, le gène de la profession et qui est inculqué par les parents, c'était en osmose avec papa... »¹⁶.

Cet héritage de type « génétique », comme dit Jean-Marie, se transforme chez les Charentais en une forme d'orgueil professionnel. La capacité et les connaissances acquises dans l'enfance dans le cercle familial deviennent un facteur distinctif par rapport à ceux qui ont appris la mytiliculture quand ils étaient déjà adultes, et qui se sont improvisés éleveurs. De cette manière, les Charentais marquent clairement la frontière qui les sépare des éleveurs bretons.

D'un éleveur à l'autre, le rapport à la mytiliculture change selon s'ils appartiennent ou non déjà à une activité liée à la mer. C'est le cas déjà mentionné de Nicole Le Mée et de l'informateur F. qui, ayant travaillé comme ouvriers ostréicoles ont appris plus facilement le métier grâce à leur familiarité avec le milieu marin. La condition ultime, que tous considèrent comme essentielle pour pouvoir suivre un bon parcours d'apprentissage et pour la réussite future, est finalement l'amour pour la mer, sans lequel tout effort serait inutile.

Pratiquer simultanément l'élevage des moules et des huîtres est généralement considéré comme un manque de professionnalisme, ce que les informateurs justifient en expliquant que les deux activités demandent chacune beaucoup de temps, de soins

¹⁵ Entretien avec Jean-Marie Hurtaud du 12 juillet 2012.

¹⁶ *Ibidem*.

et de dévouement, et qu'en tentant de faire les deux à la fois on risque de ne mener à bien ni l'un ni l'autre.

Parmi ces entreprises polyvalentes on compte celle des frères Le Mée. Puisque cette entreprise appartient aux trois frères et à leur mère, et qu'ils ne possèdent pas une grande quantité de bouchots, ils ont choisi d'associer l'élevage des huîtres à celui des moules. Sans la présence des deux activités, le profit ne serait pas suffisant pour garantir un bon train de vie pour toutes les familles qui sont rattachées à l'entreprise. Selon Gérard Salardaine, pour qu'un élevage puisse être considéré fructueux pour une personne, il faut qu'elle possède au moins 2,2 km linéaires de bouchots. La famille Le Mée possède une concession de 4.200 m. de bouchots situés dans la Baie de Saint Briec, ce qui est trop peu pour le nombre de personnes qui en dépendent. Même si les frères Le Mée affirment qu'ils préfèrent la mytiliculture à l'élevage des huîtres (dont la production est quand même de bon niveau) et qu'ils s'y consacrent avec une attention très scrupuleuse, certains mytiliculteurs d'origine charentaise refusent toujours de reconnaître en eux de véritables boucholeurs. Ce qui ne les empêche pas d'entretenir de bonnes relations. Jean-Marie, qui est Charentais, explique :

« Donc ils peuvent pas vivre à plusieurs frères, comme ils sont, donc ils sont obligés d'avoir deux activités, les moules et les huîtres. Mais c'est pas de vrais mytiliculteurs. Moi je fais ça dans l'âme, c'est l'âme de la mytiliculture, mais eux non. Ça n'empêche pas qu'ils sont gentils, je les connais bien »¹⁷.

Pratiquer les deux activités ne serait donc pas une stratégie gagnante, mais plutôt un pis-aller parfois nécessaire.

Ce qui augmente le prestige de ceux qui sont encore aujourd'hui appelés, en Bretagne, « les Charentais » et dans le Poitou-Charentes « les Bretons », c'est l'orgueil de pouvoir revendiquer le statut de « pionniers de la mytiliculture ». Tous ceux qui ont fait partie de la vague migratoire qui a amené les mytiliculteurs de la Baie d'Aiguillon au nord de la Bretagne sont fiers de ce titre de véritables « pionniers », et rivalisent entre collègues pour savoir qui est arrivé en premier et qui a lancé la première concession dans une baie déterminée.

¹⁷ *Ibidem.*

Outre l'« atavisme familial », l'amour pour la mer et pour le métier, il reste une qualité professionnelle particulièrement valorisée dans le monde des mytiliculteurs : la capacité de gestion, car seule une gestion permet de pouvoir conserver un bon train de vie tout au long de l'année, même en dehors des périodes de vente, lorsqu'il faut renouveler le matériel, assurer la maintenances et acheter des cordes de naissain.

Comme nous l'avons vu, c'est l'une des différences principales avec le monde de la pêche. Jean Audineau explique que c'est seulement grâce à ces capacités qu'un mytiliculteur peut faire face à la situation aléatoire toujours présente dans chaque forme d'élevage. Puisque l'objet de la production est une chose vivante, elle doit faire face avant tout aux phénomènes naturels, qui ne sont pas toujours prévisibles¹⁸.

Au-delà de la capacité de gérer ses profits, une deuxième capacité très admirée dans le monde de la mytiliculture est la prédisposition au commerce. Les professionnels de l'élevage sont bien conscients que lorsque l'on élève des moules d'excellente qualité, si on ne parvient pas à les vendre au prix correct, on risque de se donner beaucoup de mal pour rien. Nous avons déjà vu les difficultés rencontrées par les mytiliculteurs au moment de leur installation, quand il leur a fallu se constituer une clientèle et un circuit de vente et d'une clientèle¹⁹. C'est seulement sur cette base qu'un groupe de mytiliculteurs dotés d'un esprit entrepreneur a pu prospérer, nous en avons déjà mentionné plusieurs exemples, comme la petite entreprise familiale Le Mée ou les entreprises d'élevage de type industriel, qui peuvent suivre la production depuis le début jusqu'à la distribution en détail.

Malgré cette prédisposition pour l'aspect essentiellement commercial du métier nous n'avons pas affaire à des formes de concurrence interne entre les boucholeurs, même dans des zones différentes, tandis que nous les retrouvons avec les éleveurs de moules qui emploient des techniques différentes. Cette rivalité est très claire dans le cas de ceux qui utilisent la méthode des filières, affirment la supériorité qualitative de leur production sur les moules de bouchots, pourtant plus renommées²⁰.

¹⁸ Entretien avec Jean Audineau du 4 août 2012.

¹⁹ Nous renvoyons au Chapitre 12 sur la commercialisation.

²⁰ En ce qui concerne la rivalité entre éleveurs de moules sur bouchots et de *filière* nous renvoyons au Chapitre 11, paragraphe 4.

Contrairement à ce que nous avons pu observer à Venise, les éleveurs bretons de moules sur bouchots possèdent une bonne coordination interne, basée sur des syndicats professionnels et sur des Organisations de Producteurs (qui font à leur tour référence au CNC et aux CRC). Grâce à ces structures, les éleveurs ont pu imposer des critères de qualité et jouer un rôle dans la gestion de la vente et de la distribution de la production. En même temps, dans le cas spécifique de l'élevage sur bouchots, ces organisations ont pu limiter le nombre de pieux qu'il est possible d'installer le long d'une file de bouchots, et ainsi modérer cet instinct d'augmenter la production que nous avons souvent rencontré au cours de la recherche - dans la Baie d'Aiguillon comme en Bretagne - et qui a causé de graves épidémies parasitaires, mortalité et une croissance insuffisante du produit.

Parmi les éleveurs de moules sur bouchots, il existe une tendance à augmenter de plus en plus la production à l'intérieur d'une aire déterminée, jusqu'à provoquer un déséquilibre écologique et environnemental dont les conséquences peuvent être dramatiques. Certains représentants de la catégorie se sont regroupés en association pour lutter contre cette poussée et en limiter les effets. Il n'est pas facile de savoir si l'attitude de ces derniers doit être attribuée à une culture et une sensibilité écologique et environnementale ou alors à un excellent esprit d'entrepreneuriat. Les opinions les plus répandues à ce sujet peuvent être synthétisées dans l'affirmation : « on ne peut pas aller plus vite que la nature »²¹. Personnellement, nous penchons pour la deuxième hypothèse. La limitation de la production, insérée dans un marché déficitaire pour la production interne, comporte une augmentation de la qualité et du prix. D'ailleurs nous avons déjà parlé de l'excellente promotion des moules lancée à Vivier-sur-Mer avec l'attribution de l'AOC²². Il y aurait deux tendances opposées dans la catégorie : la première consisterait à multiplier le nombre de pieux dans l'espoir de produire et de gagner plus, la deuxième aurait pour objectif le contrôle de la production et l'augmentation des profits grâce à une qualité supérieure. Aujourd'hui, la première attitude est en train de disparaître, lentement remplacée par la deuxième, à

²¹ Entretien avec Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

²² Sur l'attribution de l'AOP nous renvoyons au Chapitre 9, paragraphe 1.

mesure qu'augmente le niveau d'instruction des éleveurs et qu'une nouvelle génération, mieux formée, succède à celle des pionniers. Nous avons affaire non seulement à un changement de mentalité, mais aussi à une évolution des méthodes de gestion. Si les membres les plus âgés de la catégorie géraient le travail en se basant sur ce que faisaient leurs parents et leurs grands-parents, une manière de faire que Jean-Marie définit comme « spontanée », leurs enfants jouissent d'un bagage culturel plus vaste, et peuvent s'appuyer sur une technologie de plus en plus sophistiquée et informatisée. Cette évolution a transformé le métier même, qui est passé d'une dimension artisanale à une dimension managériale, plus contrôlée, et programmée sur la base des cours du marché.

En conclusion, nous pouvons affirmer que dans le cas de la mytiliculture bretonne, comme dans le cas vénitien, les modalités d'appropriation de la ressource et des techniques de production adoptées par une communauté humaine influencent la mentalité et le style de vie de celle-ci. Cela confirme encore une fois les résultats obtenus par Marshall Sahlins au cours de ses recherches²³.

²³ Marshall Sahlins, *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*, Bompiani, Bologna, 1980.

Chapitre 14. Les comparaisons et les différences entre les mytiliculteurs bretons et vénitiens

14.1 Une vision géographique et environnementale

D'un point de vue géographique les deux contextes retenus pour cette recherche ne présentent aucun point commun si ce n'est que les deux donnent sur la mer. La lagune de Venise est limitée à l'ouest par une plaine, la Plaine du Pô, tandis que la Bretagne s'enfonce dans la mer, la côte nord étant caractérisée par des falaises abruptes et par des anses dont la plupart sont beaucoup plus vastes que la lagune. Le climat est également différent : les étés sont chauds et lourds et les hivers froids à Venise, tandis qu'en Bretagne, les saisons sont moins marquées (sous l'effet du Gulf Stream comme nous l'avons dit plus tôt).

Il existe cependant un certain nombre de points communs entre les sites étudiés. Il s'agit dans les deux cas de milieux hybrides entre terre et mer, où l'action des marées a favorisé la mise en place d'écosystèmes de transition. C'est bien ce phénomène qui redessine chaque jour le paysage lagunaire en couvrant et découvrant sans cesse les zones les moins profondes. Ceci dit, et bien qu'il s'agisse des marées les plus importantes de toute la mer Méditerranée (avec une amplitude moyenne d'1,5 m), elles sont sans commune mesure avec celles du nord de la France, qui atteignent 15 m d'amplitude dans la Baie du Mont Saint Michel, découvrant ainsi des kilomètres et des kilomètres d'estran.

Ces contraintes naturelles ont amené les populations à développer des cultures et des modes de vie particuliers, adaptés au territoire et à son exploitation. Dans cette recherche, nous avons étudié le développement et l'évolution de la mytiliculture dans deux de ces aires culturelles de façon à pouvoir comparer.

Nous avons expliqué dans le premier chapitre que chaque milieu impose des conditions aux communautés humaines qui y habitent. Pour pouvoir survivre dans un milieu spécifique les hommes doivent donc élaborer des instruments et des techniques qui leur permette d'accéder aux ressources présentes sur leur territoire et de se les

s'approprier. Ainsi, les habitants des aires analysées ont développé des cultures matérielles orientées vers l'exploitation des richesses du littoral, des traditions éventuellement modifiées par la suite pour accompagner le changement social.

Les outils de pêche de la lagune de Venise et les pêcheries des baies bretonnes en sont de bons exemples. En outre, dans les deux cas, les populations ont pris l'habitude d'aller ramasser des mollusques et des petits crustacés sur les fonds accessibles à marée basse. Bien que ces pratiques semblent relever de la récolte, les habitants les assimilent volontiers à des formes de pêche, c'est le cas en Bretagne où l'on parle de « pêche à pied ». Il n'existe pas de terme générique similaire à Venise où l'on préfère utiliser un nom spécifique pour chaque technique. On peut en citer quelques uns : "*pesca a braso nùo*", pêche à bras nu, "*andar a cape col déo*", aller [ramasser] des coquilles avec le doigt, "*ciapàe a man*", prises avec la main et beaucoup d'autres¹.

Au cours du temps, ces pratiques ont entraîné la domestication des espaces qui leur étaient associés, selon un processus d'« anthropisation » qui se traduit dans le paysage par la mise en place d'installations spécialement conçues pour ce genre d'activité et notamment pour l'élevage des moules. La fréquentation de ces espaces a amené les habitants à s'en être forgé une représentation particulière. Des méthodes d'orientation ont été élaborées puis transmises, et ceux qui ont l'habitude de s'y rendre en possèdent en général un plan mental détaillé. (Parmi les exemples détaillés plus haut on peut citer les canaux navigables, les *ghèbi*, et les fonds bas dans la lagune, les zones de sables mouvants en Bretagne).

Contrairement à la mer qui symboliquement est vécue comme l'espace de l'altérité - un espace dangereux et capricieux à la fois -, ni la lagune à Venise ni l'estran en Bretagne ne semblent exiger la mise en œuvre de rituels d'exorcisation du risque. Ces indices nous autorisent à penser que ces milieux hybrides sont perçus comme des extensions de l'espace domestique par ceux qui les fréquentent.

¹ Toutes les définitions traditionnelles écrites dans ce chapitre trouvent leurs explications dans le glossaire annexe de la lagune. En outre les mêmes définitions ont été déjà traitées au cours de cette recherche.

Notre enquête comparative nous a amenée à repérer un processus récurrent d'adaptation et de réélaboration des techniques adoptées initialement pour l'élevage des moules. Tout commence par la recherche un site adapté du point de vue géomorphologique. Ainsi, dans la lagune de Venise, le choix des futurs mytiliculteurs s'est porté sur des zones peu profondes, riches en plancton et régulièrement brassées, avec un bon apport d'eau douce alors qu'en Bretagne ils ont opté pour de des baies vastes et abritées, peu profondes et sablonneuses. Une fois cette identification effectuée, ils ont tous tenté d'appliquer des méthodes d'élevage déjà éprouvées mais dans d'autres contextes (structure dite de type « tarantino dans la lagune de Venise, techniques traditionnelles de l'Aiguillon au nord de la Bretagne). Cependant, les caractéristiques géographiques, environnementales et climatiques spécifiques à ces nouveaux sites ont rendu nécessaires des transformations. Puisque les techniques originaires n'étaient efficaces que dans leurs lieux d'origine, à force d'expérience, d'observation et de pratique, les mytiliculteurs les ont repensées et réorganisées pour les adapter le mieux possible à ces nouvelles conditions. Ce processus confirme les théories de Maurice Godelier selon lesquelles repenser aux mécanismes toujours neufs de transformation et appropriation de la nature est l'une des caractéristiques de l'être humain².

La mise en exploitation d'un espace a inévitablement un impact sur les équilibres environnementaux. De ce point de vue, notre enquête nous a malheureusement amenée à constater, dans les deux cas étudiés, une détérioration préoccupante de la qualité des eaux. L'histoire de la lagune on l'a vu, témoigne de la recherche constante d'un équilibre adapté au territoire, que l'on s'est efforcé de maintenir au cours des siècles passés. A partir de la deuxième moitié du XIXe siècle, les interventions à grande échelle orchestrées par la République Serenissima ont marqué le début d'une nouvelle phase d'exploitation du milieu, préparant le terrain pour toute une série de transformations du paysage qui ont abouti au vingtième siècle à la création de la zone industrielle de Marghera, avec tout ce que cette anthropisation a impliqué : pollution industrielle, rejet de substances azotées et de phosphates d'origine agricole, pollution

² À ce propos nous renvoyons à : Maurice Godelier, *L'idéal et le matériel*, Editions Fayard, Paris, 1984.

bactériologique en provenance des centres urbains. La situation observée en Bretagne est assez comparable : après la deuxième guerre mondiale, l'intensification de la productivité dans le secteur agricole a conduit à une production massive de déchets - aggravée par la diffusion des élevages porcins hors sols - et sérieusement dégradé la qualité de l'eau. A Venise comme en Bretagne, les écosystèmes d'origine ont donc été profondément bouleversés et se sont en particulier vus envahir par certaines algues dont la prolifération a été favorisée par des concentrations élevées de substances azotées, de nitrates et de phosphates : dès que les températures augmentent les algues commencent à pousser et à se reproduire abondamment. Dans la lagune, la situation a été particulièrement critique dans les années 1980 pour se stabiliser par la suite, sur les côtes bretonnes en revanche, le problème reste une préoccupation constante. Nous l'avons dit, ces proliférations massives d'algues entraînent de graves phénomènes d'anoxie et une hausse de la mortalité de la faune et de la flore locales. Les algues trouvent un habitat idéal pour leur croissance dans les baies vastes et abritées de la Bretagne nord : apportées par les courants, elles se déposent en abondance le long des plages où elles pourrissent en dégageant du sulfure d'hydrogène, un gaz toxique accusé de provoquer la mort d'hommes et animaux en cas d'inhalation. En dehors de ces cas extrêmes, elles constituent des compétiteurs pour les moules qu'elles privent d'une partie de l'oxygène nécessaire à leur survie. A Venise comme en Bretagne, à partir des années 1980, cette situation environnementale compromise a généré des conflits entre ceux qui vivaient des ressources maritimes d'une part, les paysans et les éleveurs de bétail d'autre part. Il s'agit d'une bataille qui, pour l'instant, ne semble avoir été gagnée que par les mytiliculteurs du Mont Saint-Michel, qui sont parvenus à faire interdire l'installation de porcheries à moins de 10 km de la ligne de côte.

Sur la base des règlements communautaires, quand la pollution microbiologique atteint certains seuils dans une zone donnée, le traitement des mollusques qui en proviennent peut devenir obligatoire (zones classées B ou C), ce qui implique la mise en place des stations de purification dont nous avons parlé à de nombreuses reprises. Toutes les aires que nous avons analysées sont soumises à ces obligations, ce qui montre que, malheureusement, la situation écologique n'est satisfaisante dans aucun

des sites mytilicoles étudiés, ce qui a des implications notables sur tout le système de production et donc sur le quotidien des éleveurs.

14.2 L'aspect de l'organisation et de l'économie de la mytiliculture

Sur le plan économique et commercial, la comparaison entre les mytilicultures vénitienne et bretonne fait apparaître des différences substantielles. Dans la lagune de Venise, les élevages de moules ont pour la plupart été abandonnés en faveur de la récolte des palourdes - plus rentable - ou ont été transférés en mer dans des installations d'élevage off-shore. Dans les baies de la Bretagne septentrionale, en revanche, la technique de l'élevage sur bouchot maintient sa domination et prospère encore aujourd'hui grâce à une stratégie efficace de valorisation de la production, prise en charge par les représentants de la catégorie eux-mêmes (nous avons vu que les moules de bouchots sont de plus en plus recherchées par les consommateurs, ce qui rend l'activité très attractive, au point qu'il n'y a désormais il n'y a plus de concessions disponibles et que celles qui sont cédées atteignent des prix très élevées). La ressource semble donc être bien gérée en Bretagne où les procédures administratives sont relativement simples et rapides et l'organisation institutionnelle efficace. En effet, quand les éleveurs vénitiens se plaignent d'avoir été abandonnés et chargés d'une quantité infinie d'obligations, leurs collègues bretons peuvent vanter les mérites des centres spécialisés, les SRC, et des associations de catégorie, comme les syndicats et les O.P. (Organisations des producteurs). Mais si les pesanteurs bureaucratiques sont en partie la cause des difficultés que connaissent les éleveurs italiens, elles ne permettent cependant pas de tout expliquer. L'absence de coordination interne entre mytiliculteurs joue également un rôle, malgré les tentatives effectuées dans ce sens en Vénétie par Stefano Gilebbi.

Les éleveurs de mollusques italiens dénoncent en outre l'absence de cours de formation, qui ne sont même pas proposés aux pêcheurs qui désirent bénéficier des aides à la reconversion mises en place par l'U.E. suite à la crise généralisée du secteur pêche. Les seuls cours qui existent sur le territoire italien sont ceux organisés – et souvent improvisés – spontanément par les coopératives de pêche. Encore une fois, la

situation est très différente de celle de la France, où il est possible de suivre dès le lycée un parcours professionnalisant, ou encore des stages de formation professionnelle plus spécialement adressés aux adultes.

En France, une procédure administrative simplifiée permet, par exemple, d'obtenir une concession pour un élevage sur filière en 12 mois maximum (comme nous l'avons déjà signalé, les espaces pour les concessions d'élevage sur bouchot sont épuisés). En revanche à Venise nous avons cité l'exemple de Giannino Dato, qui a dû attendre quatre ans pour avoir sa concession. Il s'est même considéré chanceux puisque d'autres collègues à lui ont dû attendre beaucoup plus.

D'un point de vue économique, la situation en France est beaucoup plus favorable qu'en Italie pour les producteurs. Un examen des cours actuels montre que pour reprendre une concession mytilicole en Bretagne du nord, il faut dépenser un minimum de 800.000 euros (mais les prix peuvent aller jusqu'à 7 millions d'euros dans le cas des aires particulièrement renommées). En Vénétie les frais s'élèvent à 1 million d'euros pour les concessions off-shore (nous avons vu que si ce type d'installations sont les plus recherchées en Italie, elles sont presque inexistantes en Bretagne septentrionale).

La France dépasse aussi l'Italie pour ce qui est de la production nationale de moules. Malgré toutes ses côtes, l'Italie occupe seulement la neuvième place du classement mondial publié par la FAO Fishtat pour la période 2006/2008. Elle est précédée par la France, qui occupe la sixième place. Le rapport de production des deux pays ne varie évidemment pas si nous considérons les projections statistiques limitées à l'Europe. Sur la base des données du CNC (Comité National de la Conchyliculture) qui remontent à 2004 (les plus récentes publiées), la France monte à la troisième place, suivie par l'Italie. Les deux pays produisent, respectivement, 64.000 et 52.000 tonnes.

Si nous concentrons notre attention sur les productions locales bretonnes et vénitiennes, le rapport ne change pas : toujours sur la base des données du CNC de 2010/2011, la Bretagne a une production de moules de 20.200 tonnes, dont 19.000

provenant de l'élevage sur bouchot, contre 15.533,2 tonnes pour la Vénétie (données remontant à 2008, rédigées par l'Association Méditerranéenne d'Aquaculture)³.

Si ensuite nous analysons les périodes et les prix de vente, encore une fois les mytiliculteurs italiens et vénitiens sont désavantagés (rappelons une fois encore que c'est la *Mytilus edulis* qui est élevée en Bretagne, la *galloprovincialis* en Italie). En Bretagne la saison des ventes dure de juin à décembre dans les baies du nord (de mai à janvier dans le sud de la région) alors qu'à Venise elle est limitée aux mois d'été, de juin à septembre (ce qui correspond à la période pendant laquelle les mollusques ont le plus de chair).

L'aire vénitienne est également désavantagée du point de vue des prix de vente. Les mytiliculteurs des baies de Saint-Brieuc et du Mont Saint-Michel peuvent vendre leurs moules entre 1,40 et 1,60 euros le kilo (prix de gros) et entre 2 et 2,20 euros le kilo pour un produit certifié AOC. A Venise les prix de gros sont en moyenne de 50, 60 centimes le kilo (exceptionnellement 70 centimes). Rapportés aux quantités produites, ces chiffres révèlent une différence de profits considérable. Par contre, cette différence disparaît si nous observons les prix en détail. Les consommateurs bretons et vénitiens achètent en effet leurs moules au même prix, c'est-à-dire 4 euros le kg (ces prix peuvent être soumis à des fluctuations selon la qualité et la saison). Les mytiliculteurs vénitiens, divisés et dépourvus d'organismes de coordination et de gestion, sont victimes, depuis des décennies, d'un jeu spéculatif dont ils n'arrivent pas à se libérer.

Les données synthétisées dans le tableau inséré ci-dessous permettent d'affirmer que sur le plan économique et commercial les mytiliculteurs vénitiens (et italiens en général) sont particulièrement défavorisés par rapport à leurs collègues bretons.

TABLEAU COMPARATIF⁴

³ L'absence, dans le territoire italien, de structures semblables aux SRC et au CNC français rend difficile le repérage de données statistiques relatives aux productions à niveau régional et local. Celles-ci ne sont pas mises au jour, elles se présentent fractionnées et caractérisées par des incohérences en ce qui concerne les quantités réelles produites.

⁴ Les prix de référence sont extraits des interviews qui ont été réalisées.

	FRANCE	ITALIE
Production mondiale (2006-2008 FAO-FISHSTAT)	6ème place	9ème place
Production européenne (2004 CNC)	3ème place - 64.000 tonnes	4ème place - 52.000 tonnes
Production locale	20.200 t. donc 19.000 t. produites sur bouchot (Bretagne, CNC 2010 2011)	15.533,2 t. (Vénétie, AMA 2008)
Période de vente	Mai-Janvier (<i>edulis</i>)	Juin-Septembre (<i>galloprovincialis</i>)
Prix d vente en gros	1,40 / 1,60 (St-Brieuc) 2,00 / 2,50 (Le Mont St-Michel)	50 / 70 cent. (Venise)
Prix di vente au détail chez le producteur	2,00 (St-Brieuc) 2,50 (Le Mont St-Michel)	1,50 / 2,00 (Venise)
Prix de vente au détail	3,50 / 4,00 (St-Brieuc)	3,50 / 4,00 (Venise)

14.3 Les différentes stratégies à l'égard des prédateurs, des parasites et des compétiteurs des moules

Il semble judicieux de mettre en perspective la comparaison des savoirs liés aux techniques de mytiliculture dans les deux aires considérées avec celle des espèces qui y sont respectivement élevées, *Mytilus galloprovincialis* en Méditerranée, *edulis* en Bretagne⁵.

Face aux prédateurs, parasites et compétiteurs, toutes les deux sont soumises aux mêmes risques. En effet, les balanes (des *Serpulidae*) tout comme les algues sont omniprésentes en Europe et constituent une gêne pour les mytiliculteurs car elles se fixent sur les coquilles ce qui peut diminuer la valeur commerciale du produit. C'est la raison pour laquelle dans la lagune de Venise on avait l'habitude d'exposer les *reste* à l'air libre pour faire sécher les algues afin des les décrocher plus facilement. En Bretagne par contre, ce n'était pas nécessaire puisque la nature se faisait l'allié du mytiliculteur. Dans les élevages sur bouchot en effet, les coquilles sont plus faciles à

⁵ Rappelons cependant que grâce au Gulf Stream, *la galloprovincialis* est également présente dans la Baie de Saint Brieuc et dans quelques autres anses où se créent un phénomène de microclimat.

nettoyer puisque beaucoup des organismes qui les recouvrent sèchent spontanément quand, à marée basse, ils sont exposés à l'action du vent et du soleil.

En ce qui concerne les véritables prédateurs ni les *galloprovincialis* ni les *edulis* n'échappent aux bernard-l'hermites et aux bigorneaux perceurs. Ceci étant dit, il n'y a qu'en France - et en particulier dans les élevages sur bouchot - qu'ils représentent un danger réel pour la production. Alors que les pieux sont plantés dans le sol et leur permettent donc d'accéder directement à leurs proies, les *rèste* vénitiennes ne touchent normalement jamais le fond, le problème ne se pose donc quasiment pas.

Pour lutter contre ces prédateurs, les boucholeurs du nord de la Bretagne ont inventé un système ingénieux connu sous le nom de *jupes tabitiennes*.

A ces petits prédateurs benthiques, s'ajoutent les poissons et notamment les dorades, qui se nourrissent volontiers de moules quand l'occasion se présente. Certains éleveurs des installations off-shore de Venise ont trouvé une stratégie pour limiter les dégâts causés dans les élevages par ces poissons voraces, en délivrant des permis pour la pêche sportive dans leur concession. Les élevages en mer sont des garde-manger facilement accessibles et c'est donc sans surprise que l'on y trouve une quantité de poissons, parmi lesquels les dorades dont la population est en constante augmentation. La chaîne alimentaire est ainsi faite que cette manne attire à son tour beaucoup de pêcheurs professionnels, qui n'hésite pas à s'introduire dans les élevages – de préférence de nuit- pour y lancer leurs filets. Cette pratique est interdite en raison des dégâts qu'elle peut causer, elle a d'ailleurs donné naissance à de nombreux conflits entre pêcheurs et éleveurs. Mais pour bien saisir la complexité du problème il est important d'avoir à l'esprit que pour les pêcheurs, à travers l'installation de ces élevages c'est une partie de leur territoire qui leur est volé, ils ont donc beaucoup de mal à accepter qu'une norme législative les contraigne à y renoncer. On retrouve actuellement l'équivalent de ce problème en France avec l'installation des premiers élevages sur filière, sachant qu'il s'est également posé dans le passé lors de la mise en place des premiers parcs à bouchot en Bretagne, quand ceux qui pratiquaient la « pêche à pied » ont craint de se voir interdire l'accès à l'estran.

Face aux prédateurs, les éleveurs bretons de moules de bouchots sont presque toujours en position de faiblesse. En effet, l'alternance de la marée expose aussi les pieux aux attaques des oiseaux, dont beaucoup (notamment les goélands) raffolent des moules. Pour lutter contre ce fléau, les mytiliculteurs ont organisés un service de veille, en employant des gardiens chargés de tirer sur les oiseaux qui s'approchent trop des élevages, pour les épouvanter. De ce point de vue, les mytiliculteurs de la région de Venise sont relativement favorisés car ce sont des problèmes qu'ils ne connaissent pas ou très peu. En revanche, il reste un autre prédateur très dangereux et actif dans les deux territoires : l'homme. Depuis les premiers temps de la mytiliculture, les éleveurs ont tous eu à lutter contre les vols, quel que soit le type d'installation choisi, à l'exception peut-être des nouveaux élevages off-shore, beaucoup moins accessibles. (D'autant plus qu'il faudrait des équipements spéciaux pour récupérer les filets qui contiennent les mollusques.

Nous avons gardé pour la fin le plus grave des problèmes auxquels les mytiliculteurs sont régulièrement confrontés : les infestations de *Mytilicola intestinalis*, ce petit crustacé copépode découvert pour la première fois en 1902 dans le Golfe de Trieste. Chez l'homme, nous l'avons dit, ce micro-organisme ne provoque aucun trouble puisque la maladie touche exclusivement les bivalves, pour lesquels il représente par contre un danger mortel dans la mesure où il ralentit leur croissance, jusqu'à la bloquer totalement. Selon les Instituts Zooprophyllactiques italiens, depuis les années 1990, le taux de *Mytilicola* dans les élevages de la péninsule s'est maintenu entre 0,015% et 5%. En revanche, dans l'Atlantique, près de 47% des individus sont touchés. Mais si la situation dans la zone vénitienne est globalement satisfaisante à l'heure actuelle, cela n'a pas toujours été le cas. Ainsi, entre la fin des années 1970 et le début des années 1980, époque durant laquelle la lagune était en passe de devenir le principal producteur national et où l'élevage était en pleine période d'expansion, les taux de mortalité, dus à la présence de ce parasite, ont atteint 50%. En fait, de trop grandes densités de mollusques conduisent presque inévitablement à une raréfaction de la nourriture, ce qui les rend plus faibles et davantage sujets aux maladies et aux attaques parasitaires. Pour s'en convaincre, on remarquera qu'avant que le problème ne se pose

à Venise, les éleveurs de la Baie d'Aiguillon avaient eux aussi déjà eu à subir les dégâts causés par ce parasite. Pour resituer le contexte, le phénomène est apparu d'abord dans les années 1960, soit un peu après la guerre, au moment même où enchaînement de circonstances défavorables avait durement frappé le berceau de la mytiliculture sur bouchots : des hivers très rigoureux, une dégradation sensible de la qualité des eaux et une intensification rapide et brutale des activités d'élevage, due au retour des habitants. Dans une situation pareille, le petit ver rouge, comme l'appellent les éleveurs, provoqua l'écroulement presque total de la production locale et obligea beaucoup d'éleveurs à aller tenter leur chance sur les côtes de la Bretagne du nord. Quelques temps plus tard cependant, *Mytilicola* a reparu, dans les baies du Mont Saint-Michel et de Saint-Brieuc cette fois, quand des naissains infectés ont été introduits dans des élevages déjà affaiblis par une trop grande densité de peuplement. La seule parade à opposer au phénomène consiste donc, semble-t-il, à réduire le nombre d'individus, et de façon souvent draconienne.

Un autre problème, apparu ces dernières années et qui intéresse surtout les élevages de type off-shore ou sur filière, tient aux floraisons de migroalgues toxiques. Celles-ci n'ont généralement aucun effet sur les moules (qui les filtrent), mais si elles sont ingérées par l'homme, elles peuvent provoquer des troubles gastro-intestinaux et même des formes graves de paralysie. La biotoxine développée par ces algues n'est éliminée ni par le traitement microbiologique, ni par la cuisson et tout ce que l'on peut faire est d'interdire la récolte et la commercialisation des mollusques. Il s'agit de périodes d'interdiction à la vente qui peuvent durer très longtemps puisque les causes réelles des apparitions soudaines de ces migroalgues ne sont pas encore claires et par conséquent on ne peut faire aucune prévision.

Les élevages en mer - élevages off-shore en Italie ou sur filières en France - sont plus exposés à ces nuisances que ceux situés dans des endroits abrités comme la lagune de Venise ou les baies de la côte nord de la Bretagne, même si aucune de ces zones n'est complètement épargnée par le phénomène.

14.4 Les connaissances de la mytiliculture

Pour comparer les savoirs des mytiliculteurs bretons et vénitiens, il faut avant tout insister sur le fait que les premiers éleveurs de moules à Venise étaient tous des pêcheurs, que les profits promis par la mytiliculture ont amenés à se reconvertir en éleveur. Leurs connaissances et leurs savoirs étaient donc liés à la pratique de la pêche. En revanche, les premiers éleveurs de la Bretagne du nord appartenaient quant à eux à de longues lignées de mytiliculteurs, et ce n'est que plus tard que d'autres personnes, principalement issues de la paysannerie bretonne, se sont ajoutées à la catégorie. Il ne s'agissait en tout cas jamais de pêcheurs. Cet élément a beaucoup influencé la mentalité des deux groupes.

Même s'il n'existe que deux espèces différentes de moules, quand on commence à parler avec les éleveurs on a l'impression qu'elles sont en réalité beaucoup plus nombreuses. Dans les systèmes de classification employés par les pêcheurs⁶, la première distinction qui émerge est celle qui oppose les moules d'élevage à celles qui grandissent spontanément sur les rochers (sur la base de la célèbre dichotomie domestique/sauvage). À Venise comme dans le nord de la Bretagne, on a l'habitude d'appeler « moules sauvages » tous les individus qui naissent, grandissent et se développent en dehors des élevages. Généralement, on a tendance à définir comme « sauvage » - ou comme « fou » dans le cas de Venise - tout ce qui ne mérite pas l'attention, un intérêt qui coïncide avec ce qui est considéré comme « bon à manger », et qui répond à un désintérêt symétrique pour tout ce qui appartient à la sphère du « pas bon à manger ».

Dans les classifications mises en évidence à Venise, nous avons repéré de nombreuses sous-catégories que nous n'avons pas pu retrouver en Bretagne. Il s'agit d'ethno-classifications fondées principalement sur l'habitat, et qui semble se calquer sur le système symbolique adopté par les pêcheurs pour ranger les autres habitants de la mer. Les éleveurs et les pêcheurs vénitiens distinguent ainsi des « moules de fer », « de bois », « de vase », « de pieu » et « de roche », en fonction du support sur lequel elles grandissent. Selon les informateurs, le lieu où elles vivent a un impact important sur

⁶ Nous renvoyons au Chapitre 2, paragraphes 4 et 5.

leur goût et sur la quantité chair qu'elles développent. De plus, l'habitat influencerait aussi leur salubrité, notamment celles des moules qui grandissent sur le fer à Pellestrina, et qui sont supposées malsaines. Nous avons pu retrouver cette tendance en Bretagne au cours d'un entretien avec le boucholeur Jean Audineau, résident à Esnandes (mais sans référence à une supposée toxicité). Ce dernier indique une nette différence de goût et de croissance entre les moules qui vivent sur des fonds vaseux et celles qui se développent dans des zones sableuses. De façon générale, les informateurs bretons affirment que les moules d'une baie déterminée sont caractérisées par un goût, indépendamment des caractéristiques des fonds et des supports sur lesquels elles grandissent.

Qu'ils soient bretons ou vénitiens, les mytiliculteurs ont l'habitude de parler de moules « pleines » ou « mûres » quand elles sont prêtes pour la vente, et de moules « vides » hors saison », ce qui entre en accord avec les observations de G.R. Cardona qui fait remarquer que beaucoup de sociétés humaines ont en commun cette tendance à se référer à la maturation pour parler des hommes et des animaux⁷. Beaucoup des mots employés par les pêcheurs de la lagune qui sont devenus éleveurs par la suite ont été empruntés à des mondes autres que le leur et sont employés métaphoriquement. Parmi ces mots et expressions, ceux qui évoquent le monde agricole sont sans doute les plus fréquents : les jeunes moules sont comparées à des grains de riz et appelées *seme*, qui grandissent « en grappe » dans la nature, alors que dans les élevages qu'elles s'accrochent à des « tonnelles » ou « rangées », qui sont des termes habituellement employés pour désigner les structures sur lesquelles grimpent les vignes. La présence à Venise d'un vocabulaire de type paysan, inconnu aux éleveurs bretons, peut s'expliquer par le développement récent et soudain de la mytiliculture lagunaire. On peut faire l'hypothèse que les pêcheurs devenus éleveurs du jour au lendemain, dépourvus d'une terminologie professionnelle spécifique et ne pouvant pas utiliser celui du monde de la pêche, se sont probablement inspirés du monde qui les entourait.

Pour ce qui est de la reproduction, les références sont essentiellement empruntées au monde des mammifères. Quand les éleveurs vénitiens disent que les moules « ont le

⁷ G.R. Cardona, *La foresta di piume. Manuale di etnosciienza*, Laterza, Bari, 1990, pp. 180/182.

lait », ils font référence à la période de l'émission des produits sexuels, qui sont dispersés dans l'eau où a lieu la fécondation. Les mytiliculteurs de Bretagne utilisent une image relativement proche puisqu'ils parlent eux aussi de « laitance ».

Il y a une croyance encore aujourd'hui très diffusée à Venise, selon laquelle pendant ces périodes les moules ne pourraient pas être digérées facilement et que leur goût serait moins agréable. En réalité, les études de biologie expliquent qu'il s'agit d'un moment pendant lequel le mollusque est plus gras et son goût plus sucré. Ce qui n'empêche qu'au cours du temps, les professionnels de la lagune ont développé des méthodes empiriques pour neutraliser d'éventuelles formes d'insalubrité des mollusques. Par exemple, ils expliquent qu'il faut toujours accompagner leur consommation d'un verre de vin et jamais d'eau.

En Bretagne aussi, dans le passé les moules sont longtemps été suspectes et leur consommation s'accompagnait souvent d'une certaine méfiance, en particulier pendant certaines périodes. Significativement, la croyance la plus répandue à ce sujet s'opposait diamétralement à celle entretenue à propos des huîtres. Nous avons ainsi mentionné l'exemple d'une vieille affiche de la fin du XIXe dans le maire de la commune de la Roche-Bernard se plaint du tort causé aux mytiliculteurs par le préjugé selon lequel les moules seraient impropres à la consommation pendant les mois « sans le R »⁸. Dans différentes zones du nord de l'Adriatique en revanche, il y a une coutume commune qui amène à croire exactement le contraire, c'est-à-dire que manger des moules pendant les mois qui ont la consonne « R » dans leur nom peut causer des troubles de santé. En ce qui concerne l'aire vénitienne, cette interdiction alimentaire pourrait avoir son origine dans un système populaire de régulation ensuite détourné, dont l'objectif aurait été de modérer la consommation des moules durant l'hiver, en partant de l'idée qu'il était préférable de les consommer pendant les mois d'été, les mois sans « R ».

De façon générale ces mollusques attirent sur eux la méfiance et la suspicion. Cette représentation semble particulièrement ancrée dans les puisque jusqu'à la fin des

⁸ Nous rappelons qu'en France était diffusée aussi une croyance semblable qui faisait référence aux huîtres. On pensait en effet qu'elles étaient indigestes pendant les mois qui contenaient la lettre «R» dans leur nom.

années 1950, début des années 1960, dans l'île de Pellestrina les moules n'étaient même pas considérés comme comestibles.

Une difficulté commune à tous les éleveurs de moules, *edulis* ou *galloprovincialis*, concerne le repérage des jeunes individus, qui doivent être utilisés pour lancer le processus d'élevage. Cette question – celle de la *séminal* ou *sème*, à Venise, du naissain, chez les Bretons – prend des formes radicalement différentes suivant le contexte, nous pourrions même dire opposées. Les éleveurs de l'Adriatique, que ce soit dans la lagune de Venise ou dans les nouveaux élevages off-shore, considèrent que la *séminal* suit un cours capricieux. Une fois que la reproduction a eu lieu, le *sème* se développe mais de façon bizarre et imprévisible : certaines années il y en a trop, tandis que parfois il n'y en a pas (même si c'est plus rare). La production revêt donc une forme aléatoire (qui rapproche l'élevage de la pêche) qui oblige parfois les éleveurs à acheter la *séminal* dans d'autres localités, impliquant des dépenses considérables mais d'un autre côté, si les larves sont trop nombreuses, elles entrent en compétition pour la nourriture avec les adultes, et ralentissent donc la croissance de ces derniers. Enfin, elles peuvent aussi gêner le travail notamment les phases de triage et nettoyage.

Sur les côtes de Bretagne la situation est diamétralement opposée. Là, les jeunes moules ne peuvent pas être repérés puisque les courants très forts, associés aux marées, les emportent au loin. En outre, puisqu'il y a des petites colonies spontanées de *galloprovincialis*, même si l'on arrivait à repérer et à capter le naissain, il s'agirait inévitablement d'un mélange des deux espèces (avec éventuellement quelques hybrides), ce que les mytiliculteurs préfèrent éviter (sachant que la gallo n'est « pleine » que deux mois seulement dans l'année et donc peu rentable). Ils ont donc rapidement commencé à importer le naissain depuis le Poitou-Charentes et la Vendée, où il est possible de capturer des larves d'*edulis* (avant les années 1960, on plaçait des pieux au large, puis on a commencé à utiliser des cordes en fibre de coco étendues le long de structures appelées *ateliers* ou *chantiers*). Nous avons d'ailleurs vu que cette pratique a contribué à la naissance d'une nouvelle figure professionnelle de mytiliculteur : le « mytiliculteur naisseur ». Certes, les éleveurs bretons doivent tenir compte des

dépenses occasionnées par l'achat du naissain au moment d'établir leur budget annuel – ce qui n'est pas le cas des mytiliculteurs vénitiens-, mais ces frais sont amortis par la plus-value générée par une production de qualité supérieure.

Le naissain présente aussi des différences du point de vue de la taille des petites moules. Pour les professionnels vénitiens la taille de la *sémima* est de 1, 2 cm environ, tandis que pour les Bretons on parle de cordes auxquelles sont accrochées des larves dépassant à peine quelques mm, parfois tout juste visibles.

Tous les informateurs, français et italiens, soulignent l'aspect "naturel" du repérage des petites moules, en insistant sur le fait qu'il ne s'agit pas d'un produit de laboratoire, mais d'une production spontanée. La capture des larves pour les Bretons et la récolte pour les Vénitiens ne doit jamais bousculer les cycles naturels. Le mytiliculteur naisseur n'intervient que pour offrir aux petites moules un support à leur goût, auquel elles pourront s'accrocher. Dans le cas italien, on a l'équivalent avec l'insertion dans les filets tubulaires ce qui correspond dans le cas italien à leur simple.

Du point de vue des représentations, nous avons repéré des associations symboliques intéressantes entre les moules et l'homme. Elles sont cependant beaucoup plus fréquentes dans la lagune de Venise qu'en Bretagne (où elles sont en fait quasiment inexistantes). Dans le chapitre deux, nous avons en effet signalé que les éleveurs interprétaient les états de faiblesse des moules comme des souffrances dues à la chaleur et des maladies du cœur, comparaient leurs valves à une bouche qui s'ouvre et se ferme afin de sucer l'eau comme un petit suce le lait. Nous avons également insisté sur l'attention particulière que les mytiliculteurs accordent aux plus jeunes, assimilés à des enfants sans défense et exposés à de nombreux dangers, notamment aux prédateurs⁹.

La comparaison entre nos deux terrains d'enquête donne à penser que les connaissances des mytiliculteurs bretons sont plus directement orientés vers la réussite économique, et donc plus pragmatique. En effet, nous n'avons pas trouvé chez ces derniers la richesse d'analogies et de similitudes avec le corps humain et le monde paysan que nous avons repérés à Venise. Ceci étant, en Vénétie comme en Bretagne,

⁹ À ce sujet nous renvoyons au Chapitre 2.

ces savoirs ont en commun leur visée fonctionnaliste, l'essentiel pour les éleveurs étant d'atteindre le résultat espéré en termes de production et de réaliser une vente fructueuse.

14.5 La naissance de la mytiliculture dans la lagune de Venise et dans les baies de Saint-Brieuc et du Mont Saint-Michel

Si la France possède une longue tradition dans l'élevage et la consommation des moules, il n'existe rien de tel en Italie. L'élevage des mollusques - des huîtres en particulier -, repérée dès l'Antiquité romaine dans le sud de la Péninsule, n'a pas été suffisamment documenté pour que nous puissions en déduire l'existence d'une tradition stable. Par ailleurs, nous ne disposons d'aucune information vraiment fiable concernant la consommation et l'élevage de moules. Certes, nous avons mentionné les techniques développées dans le « Mar Piccolo de Taranto », dès le XVIII^e siècle, ainsi que d'une forme particulière d'élevage de moules sur radeaux flottant dans l'Arsenal de Venise, pendant les années de gouvernement de la République Serenissima, mais nous avons aussi précisé qu'il s'agissait d'informations éparses, qui ne permettent pas de généraliser. Remarquons d'ailleurs que, contrairement à ce qui était le cas à l'époque dans le reste de l'Europe (en France notamment), où les moules étaient perçues comme un aliment populaire, inférieur aux huîtres et souvent nuisible pour la santé, à Venise elles étaient considérées comme une nourriture raffinée, réservée à une petite niche de riches consommateurs.

Cet élevage vénitien très particulier et unique, celui de l'Arsenal, a disparu pendant les années de la domination autrichienne, et ne semble pas pouvoir être rattaché aux essais qui ont été lancés un peu plus tard dans la lagune de Venise dans une perspective sociale cette fois. Dans l'Italie de la deuxième moitié du XIX^e siècle en effet, la mytiliculture était perçue comme une activité qui devait aider les classes défavorisées à sortir de la misère, non seulement grâce aux profits qu'elle pourrait générer, mais aussi en assurant la subsistance des familles à travers la production d'une nourriture abondante et bon marché. Le modèle à suivre était celui des villages français de Charron, Esnandes et Marsilly dans la Baie d'Aiguillon, où la mytiliculture assurait la

survie des habitants. L'intérêt manifesté par les Italiens à la mytiliculture est très souvent lié aux succès rencontrés par les expérimentations françaises dans ce domaine. C'est un point important qui mérite d'être souligné.

Dans l'aire vénitienne tous les essais et les tentatives réalisés à cette époque pour lancer la mytiliculture ont échoué (y compris le rétablissement du célèbre radeau de l'Arsenal). Pour que la mytiliculture refasse son apparition il a donc fallu attendre le siècle suivant et l'arrivée dans la lagune d'Alfredo Gilebbi.

En France la situation est différente, notamment dans la Baie d'Aiguillon où la première technique complexe d'élevage de moules de toute l'Europe commençait alors à prospérer : l'élevage sur bouchots.

La tradition française attribue l'invention des bouchots à un irlandais - l'unique survivant d'un naufrage qui n'ayant pu rentrer chez lui aurait décidé de se fixer dans la Baie d'Aiguillon. Nous avons vu comment une véritable légende a été créée autour de ce personnage (une sorte de mythe de fondation) selon un mécanisme étonnement proche de celui qui a permis l'émergence, quelques siècles plus tard, de la figure d'Alfredo Gilebbi, à qui est attribuée la naissance de la mytiliculture dans l'ère vénitienne. Dans les deux cas, les habitants ont eu besoin de faire porter à une personne physique l'origine et le développement d'un métier que beaucoup d'entre eux ont ensuite adopté.

En France, l'introduction de la mytiliculture remonte à une époque reculée dans le temps, les informations dont nous disposons à ce sujet sont vagues et souvent incertaines alors que dans la lagune de Venise le véritable début de l'activité de mytiliculture est attribué par les habitants de Pellestrina à une figure qui a réellement existé et qui est encore extrêmement valorisée et respectée. Cependant, en quelques décennies seulement, les origines réelles d'Alfredo Gilebbi, tout comme les raisons qui l'ont amené dans la lagune, ont commencé à se confondre, et tout comme Patrick Walton avant lui, il est désormais plus ou moins entré dans la légende.

La récurrence du phénomène est d'autant plus intéressante qu'on la voit se répéter en Bretagne à travers la mise en récit de la vie Roger Salardaine, un

mytiliculteur venu de Charente et qui, aidé de son frère Paul, a introduit la technique de l'élevage sur bouchot dans le village de Vivier-sur-Mer situé dans la Baie du Mont Saint-Michel. Comme Alfredo Gilebbi, Roger Salardaine a vraiment existé et de nombreux témoins de l'époque peuvent encore nous en parler. De la même façon que dans la lagune beaucoup des habitants de l'île de Pellestrina ont appris le métier d'éleveur grâce à la famille Gilebbi, en Bretagne, les paysans devenus éleveurs de moules ont bénéficié de l'aide des Charentais, dont on aime rappeler combien ils étaient ouverts et prêts à partager leurs savoirs. C'est ainsi qu'à partir des années 1960 une florissante activité d'élevage s'est développée le long des principales baies du nord de la Bretagne, qui en quelques années sont devenues les principaux producteurs de toute la France. Dans les trois cas, une réalité qu'il est impossible de mettre en doute est associée à une histoire d'abord concrète et vérifiable mais qui, avec le temps, semble s'éloigner de plus en plus de la réalité quotidienne. Erigées au rang de mythe, les aventures des protagonistes permettent des élaborations et déformations nombreuses et variées, mais peuvent aussi servir de références communes à une catégorie professionnelle encore récente, qui doit trouver le moyen de s'affirmer face à des groupes souvent mieux implantés sur le territoire. Les figures emblématiques de Gilebbi et de Salardaine donnent de la valeur au métier de mytiliculteur, transmettant ainsi un peu de leur prestige à tous ceux qui l'exercent. Ces personnages incarnent un idéal mais cela ne revient pas à dire qu'ils l'ont fondé. Ils ont en fait surtout joué un rôle de catalyseur. En effet l'approche historique retenue permet de mettre en évidence un autre point commun entre les situations étudiées : que ce soit dans la lagune de Venise ou dans la Baie du Mont Saint-Michel, avant l'intervention de ces « fondateurs », il existait déjà un intérêt pour l'élevage des moules. Ainsi dans la lagune de Venise, à partir de la deuxième moitié du XIXe siècle on a essayé à plusieurs reprises de créer des élevages de moules. Pour la Bretagne il faut attendre un peu plus tard avant de trouver des traces manifestes de cet intérêt mais, au tout début des années 1950, le maire de Vivier-sur-Mer, André Busson avait déjà essayé d'aménager des élevages improvisés en s'inspirant à la culture des huîtres de Cancale. L'objectif était chaque fois de tenter de lutter contre la misère en fournissant travail et nourriture aux

catégories les plus défavorisées. Cependant la fragilité des connaissances et l'inexpérience des instigateurs de ces projets vouaient à l'échec toutes les expérimentations qu'ils ont pu tenter, c'est pourquoi il a fallu attendre l'arrivée de personnes compétentes – on retrouve ici nos « fondateurs »- pour voir apparaître les premiers succès. Et c'est effectivement grâce à leur intervention que, dans les deux cas, des mécanismes culturels et économiques complexes se sont mis en place. Les innovations portées par Alfredo Gilebbi dans la lagune sud d'une part, par les Charentais dans la Bretagne du nord de l'autre, ont en effet préservé ces villages du dépeuplement et d'un destin d'émigration, en permettant aux habitants de devenir les principaux acteurs du changement, changement grâce auquel s'est opéré le passage vers une dimension socio-économique et culturelle supérieure.

14. 6 La perception des moules et de leur toxicité présumée

L'étude des manières de percevoir et de décrire les moules dans ces deux contextes distincts nous a permis de repérer des différences mais également des traits communs. La première chose qui a retenu notre attention, est le terme que les habitants de la lagune de Venise employaient et emploient encore aujourd'hui pour désigner les moules, à savoir « peòci », c'est-à-dire « pou ». Il est curieux de constater que cette association métaphorique est très répandue dans toute une partie de l'Adriatique mais qu'elle semble totalement absente en France, que ce soit en Bretagne ou dans la zone de l'Aiguillon. Pourtant, en cherchant à pousser un peu l'investigation, on constate qu'elle était déjà présente dans l'Antiquité romaine et qu'on la retrouve dans plusieurs textes (notamment *Naturalis Historia* de Pline l'ancien¹⁰ et *De Natura Animalium*¹¹ d'Aelianus).

Les témoignages recueillis auprès de nos informateurs vénitiens reflètent une perception négative du mollusque qui est associé à une chose sale, désagréable et

¹⁰ Gaio Plinio Secondo, *Storia Naturale*, traduction et notes de U. Capitani e I. Garofalo, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1986, livres IX e XXXII, pp. 385 e 581.

¹¹ Aelianus Claudius, *De Natura Animalium*, De Gruyter, Berolini et Novi Eboraci, 2006, pp. 210-211.

porteuse de maladies. Pour ce qui est de la période contemporaine, nous n'avons pas retrouvé de représentation équivalente dans le discours des Français interrogés. Par contre, dans les sources bibliographiques du XVIIIe et XIXe siècle, les références à la dangerosité et toxicité des moules ne manquent pas.

Nous avons vu qu'à Venise, et en particulier dans l'île de Pellestrina, cette méfiance a perduré jusqu'à une époque très récente et que c'est seulement dans les années 1960-1970 que l'on voit apparaître les premiers signes d'une transformation des habitudes culinaires. En Bretagne, même si les habitants avaient coutume de ramasser des moules sur l'estran, ils n'en consommaient que très rarement : ces mollusques n'étaient pas destinés à alimenter le marché local mais plus vraisemblablement à être exportés vers les centres urbains. Les deux aires ont donc été soumises à un processus d'acculturation alimentaire, qui non seulement a métamorphosé des produits autrefois méprisés et tout juste considérés comme comestibles en une nourriture raffinée et recherchée, mais les a en plus de cela élevé au rang de plat régional traditionnel. Ainsi, nous avons vu comment le développement récent de la mytiliculture en Bretagne a donné naissance à de nombreux « bar à moules », « moulières », ou « dégustations », où les touristes sont convaincus de manger des aliments traditionnels dans un local typique breton.

On assiste donc, dans les deux régions étudiées, à un processus de « tradition inventée » appliquée à la dimension culinaire, qui rappelle de près les phénomènes étudiés par Hobsbawm¹².

14.7 Les différentes techniques d'élevage et leur évolution

Les moules étant considérées comme une ressource en France comme en Italie, l'homme a cherché à se l'approprier en élaborant des méthodes de récolte puis d'élevage nombreuses et variées (allant du ramassage sur les bancs naturels et les

¹² Hobsbawm Eric J. e Ranger Terence, *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983. Edizione italiana: *L'invenzione della tradizione*, Storica Einaudi, Torino, 1987.

rochers à des formes beaucoup plus complexes d'élevage impliquant le recours à des techniques entièrement mécanisées). Bien que ces pratiques forment un ensemble hétérogène, elles ne s'excluent pas les unes les autres. Ainsi, alors que l'élevage des mollusques est entrée dans sa phase industrielle, et que les mytiliculteurs sont assistés dans leur travail par toute une gamme d'instruments et d'engins de plus en plus sophistiqués (on peut penser par exemple aux embarcations amphibies et aux grues hydrauliques en Bretagne, ou aux « bateaux-fermes » vénitiens, entièrement équipés pour réaliser le travail depuis le nettoyage jusqu'à l'emballage et la livraison), d'autres continuent à ramasser des mollusques à la main, lorsque la mer se retire. Ceci étant, cette sorte de cueillette n'a plus rien de professionnel : elle fait désormais partie des activités de loisirs d'une société urbanisée, qui valorise les pratiques de plein air dans une perspective ludique et hédoniste.

Lorsque l'élevage a été introduit dans des sites où il n'était pas encore pratiqué, les premiers à avoir adopté ce nouveau métier ont commencé par se servir des instruments qu'ils connaissaient et qu'ils avaient l'habitude d'utiliser, que ce soit dans le cadre d'activités différentes – comme c'est le cas des pêcheurs de la lagune de Venise qui ont conservé un certain nombre d'outils de pêche et de récolte - , ou pour l'élevage des moules mais dans des contextes différents, - comme les mytiliculteurs charentais lorsqu'ils sont arrivés en Bretagne.

Au-delà des aspects techniques, les premiers à s'être lancés dans l'élevage ont également introduit leur bagage de connaissances et savoir-faire, résultat de générations de pratique. Mais, ici encore, il a fallu les adapter aux conditions spécifiques des sites mais également aux exigences du métier. On peut reprendre quelques exemples parmi ceux que nous avons commenté plus tôt, comme celui des viviers « alla tarantina »¹³ qui, avec leurs cordes de groupes de moules toujours immergées, n'étaient pas adaptés dans une zone soumise à l'alternance des marées et rendaient donc le travail difficile quand la mer était haute puisqu'on n'arrivait pas à rejoindre les cordes depuis le bateau. Des difficultés analogues ont amené les Charentais à modifier sensiblement leur

¹³ Pour plus de détails sur cette structure particulière nous renvoyons au Chapitre 4.

manière de faire. Nous n'y revenons pas car nous avons déjà détaillé le processus qui a permis ces transformations, par contre nous insisterons sur le fait que c'est précisément dans ces moments que l'aptitude à considérer avec attention la nouvelle situation géographique et environnementale se révèle déterminante pour que l'activité se maintienne dans le temps. L'histoire de la mytiliculture est une recherche constante de nouvelles adaptations, plus fonctionnelles et qui permettent donc de résoudre les différents problèmes qui se sont présentés au fil des années. Or notre enquête comparative nous a permis de constater que, très souvent c'était grâce à l'esprit d'initiative de quelques individus seulement que toute une communauté a ensuite suivi et commencé à expérimenter de nouveaux systèmes.

Malgré la rapidité avec laquelle la plupart de ces transformations ont été intégrées par le secteur, l'évolution s'est faite de manière progressive. C'est moins le cas de la dernière innovation en date, l'élevage en mer ouverte, qui marque un changement assez brutal dans les manières de faire et qui tend à renvoyer dans le passé les techniques d'élevage traditionnelles. Nous avons vu comment une convergence de facteurs a poussé les éleveurs de la lagune de Venise à se tourner vers ces installations off shore, phénomène qui se reproduit actuellement dans la Baie d'Aiguillon, où l'on est en train d'abandonner progressivement la méthode traditionnelle des bouchots pour l'élevage sur filière. Dans les deux pays, la mise en place de ces structures a donné lieu à des conflits avec les pêcheurs locaux, qui estiment avoir été privés d'une partie de leurs territoires de pêche. Dans le cas spécifique de l'Aiguillon, des luttes entre mytiliculteurs viennent s'ajouter à ces controverses, les boucholeurs accusant en effet les élevages sur filière situés en face de la baie de ralentir les courants et d'intercepter le phytoplancton. Seule la Bretagne du nord semble faire exception, en raison de sa situation géographique et environnementale particulière. Les courants très forts, les tempêtes hivernales et les grandes marées ont eu raison des installations que l'on a tenté d'y installer ; quelques-unes seulement parmi celles qui étaient le plus à l'abri des courants ont été épargnées (trois au total). On peut donc dire que ces conditions climatiques, qui paraissaient initialement très difficiles pour les premiers éleveurs de moules sur

bouchots, garantissent désormais la survie et la prospérité pour cette ancienne méthode d'élevage.

L'introduction de la palourde japonaise (*Tapes semidecussatus* o *philippinarum*) dans la lagune de Venise, qui a eu un impact non négligeable sur la mytiliculture locale, n'a pas connu d'équivalent en Bretagne. Son apparition remonte aux années 1980, période durant laquelle les conditions environnementales avaient été profondément dégradées. La hausse des taux de pollution avait favorisé la prolifération d'algues particulièrement envahissantes et presque décimé les populations de poissons qui y vivaient depuis toujours ; la mytiliculture n'avait pas été épargnée par la crise. C'est donc dans ce contexte perturbé que les premiers élevages expérimentaux de palourdes japonaises ont été lancés, et que les nouvelles venues ont commencé à se répandre dans toute la lagune. Nous avons vu comment beaucoup de mytiliculteurs ont fait alors le choix de se tourner vers la récolte de ces palourdes, ainsi que les conséquences écologiques et sociales de cette reconversion. En effet l'effort excessif de pêche a bientôt rendu nécessaire l'imposition de réglementations limitatives qui ont été très mal reçues par les pêcheurs. Assez rapidement, la récolte des palourdes japonaise a perdu de son attractivité, et les pêcheurs de la lagune sud, qui s'étaient d'abord convertis en mytiliculteurs, pour ensuite se tourner vers la récolte des palourdes japonaises, recommencent finalement à demander des concessions pour l'élevage des moules, mais situées en mer cette fois¹⁴.

À Venise tout comme en Bretagne, les entreprises mytilicoles sont des entreprises transmises de père en fils. L'unité économique et l'unité familiale, donc, coïncident. Il n'est pas nécessaire d'embaucher une grande quantité de personnel et, généralement, une famille est suffisante pour couvrir tout le cycle productif. Il n'y a que pendant la période de vente que l'on recrute des ouvriers saisonniers. Il s'agit du seul point commun entre les deux réalités étudiées en ce qui concerne l'organisation de la production. Le temps passé au travail est nettement supérieur à Venise, différence qui

¹⁴ Pour plus d'informations en ce qui concerne le phénomène de la palourde japonaise nous renvoyons au Chapitre 5.2.3.

était encore plus marquée autrefois. Même les rythmes sont beaucoup plus intenses, d'autant plus qu'en Bretagne les éleveurs sont obligés de respecter les horaires et les temps morts imposés par les marées.

Mais même en travaillant plus longtemps, les profits des éleveurs vénitiens sont beaucoup plus bas que ceux des Bretons, qui grâce à un système efficace de promotion de la marchandise génèrent des gains impensables pour la province de Venise (cette remarque peut être élargie à l'Italie dans son ensemble). Pour que l'activité soit rentable, les éleveurs vénitiens doivent produire en moyenne entre 6.000 et 7.000 quintaux de moules par an (5.000 quintaux est un minimum). A titre de comparaison, les entreprises qui opèrent dans la Baie de Saint Brieuc et dans celle du Mont Saint-Michel produisent environ 2.000, 2.200 quintaux sur la même période. Il s'agit de chiffres moyens, car les entreprises de mytiliculture sont toutes de tailles différentes (en fonction du nombre de bouchots), tandis qu'à Venise le calcul est plus simple puisque l'élevage est concentré dans les concessions off-shore qui sont toutes de mêmes dimensions.

Si nous pensons aussi au fait que la saison de vente de la *galloprovincialis* est presque réduite de moitié par rapport celle de l'*edulis*, nous comprenons facilement pourquoi les éleveurs vénitiens sont désavantagés, économiquement parlant. L'absence d'esprit d'initiative, des procédures administratives longues et complexes ainsi que le fractionnement interne de la catégorie et la mentalité individualiste typique des pêcheurs sont autant de facteurs qui font obstacle à la promotion du produit comme à la valorisation de l'image du mytiliculteur.

En France, les moules de bouchots sont très appréciées par les consommateurs qui sont disposés à payer des prix plus élevés pour avoir un produit de qualité. À Vivier-sur-Mer on a même attribué un AOC à la production marine. À Venise, même si les éleveurs et les pêcheurs affirment depuis toujours que tout ce qui vit dans la lagune et le long de la côte italienne du haut Adriatique a une saveur particulière et plus délicate, cette caractéristique n'a jamais été promue et encore moins valorisée.

Les éleveurs de Bretagne septentrionale font preuve d'un esprit d'entreprise marqué, qui les a amenés à s'organiser pour se libérer de la dépendance vis-à-vis des

grossistes et de la distribution, en créant notamment leurs propres centres de commercialisation. En outre, il n'est pas rare qu'une entreprise familiale cherche à diversifier ses activités, en se lançant par exemple dans la vente au détail (directement dans l'espace de travail ou auprès des marchés hebdomadaires locaux), la restauration (avec l'ouverture de locaux saisonniers pour la dégustation), ou encore dans le traitement des mollusques récoltés par des tiers et qui doivent aussi subir une phase de purification avant de pouvoir être proposés à la vente.

Au vu de la situation actuelle, il paraît difficile d'envisager la mise en place de telles activités dans l'aire vénitienne, ne serait-ce qu'en raison de la complexité des procédures administratives. Stefano Gilebbi, actuellement gérant de la Société Mitilpesca, qui avait essayé d'ouvrir un commerce saisonnier dans les locaux de l'entreprise a finalement renoncé, après avoir passé deux ans à constituer un dossier comportant toute une série de demandes de permis et d'autorisations sans jamais obtenir le moindre résultat concret.

14.8 Les différents processus de commercialisation

Comme nous l'avons souligné au cours de la recherche, historiquement la consommation de moule a toujours été beaucoup plus valorisée en France qu'en Italie. Encore aujourd'hui, la France importe depuis l'étranger de grandes quantités de moules pour faire face aux demande du marché interne, tandis qu'en Italie les importations sont limitées aux mois hivernaux, pendant lesquels les mollusques italiens sont trop minces pour être consommés. Dans le nord du pays en particulier, la production peine à trouver sa place sur les marchés locaux, et une grande partie est absorbée par le commerce avec le sud. Les premiers éleveurs de moules de la lagune de Venise ont eu du mal à trouver des clients dans leur zone ; et dans les années 1950, les marchés aux poisson de Turin et Milan constituaient une exception. Il faudra attendre les années 1960 et 1970 pour que le nouvel aliment parvienne à s'imposer dans le nord du pays. Cependant, dès la décennie suivante, la concurrence a commencé à poser des

problèmes à Venise, puisque entre temps la mytiliculture s'était développée le long des côtes de la péninsule et dans les pays étrangers. Entre les années 1960 et 1980, le prix des moules a augmenté constamment, poussant de plus en plus les gens à entreprendre cette activité. Cette hausse a pris fin quand l'offre a commencé à excéder la demande, entraînant d'abord un ralentissement puis une stagnation. En effet depuis 15 ans environ les prix de gros des moules sont restés les mêmes, alors que le coût du matériels et du gas-oil a continué à augmenter. La contraction de la période de la vente dans l'aire vénitienne amplifie encore la baisse de rentabilité. On peut remarquer que dans les années 1960 et 1970 il était commun de vendre une partie des moules dès les congés de Pâques, ce qui n'a plus été plus possible à partir des années 1980 en raison de la concurrence exercée par les producteurs du reste de l'Italie qui, contrairement à ceux de la lagune, peuvent commencer à vendre des moules « mûres » dès le printemps. A partir de cette époque, la lagune de Venise a perdu le monopole de la production, les grossistes ont commencé à payer de moins en moins et beaucoup d'éleveurs ont choisi d'abandonner la mytiliculture pour se consacrer à la récolte des palourdes, plus rentable. C'est dans cette phase que l'absence d'esprit d'entreprise a le plus pesé. À différence des éleveurs bretons, qui ont misé sur la qualité de leur production et l'ont défendue jusqu'à obtenir la certification AOC pour les moules de bouchot de Vivier-sur-Mer, les Vénitiens ont préféré abandonner la lutte contre les concurrents pour se consacrer à d'autres activités de pêche. Quant aux rares éleveur qui ont choisi de continuer à pratiquer la mytiliculture, ils sont restés isolés, et en compétition les uns avec les autres.

Entre temps la vente s'est de plus en plus structurée, entièrement soumise au pouvoir des grossistes. Depuis quelques années seulement, certains éleveurs, emmenés par Stefano Gilebbi tentent de réduire cette dépendance à travers la constitution d'une Organisation des Producteurs locaux. Le petit fils d'Alfredo Gilebbi voudrait en effet lancer une procédure pour obtenir le statut de Dénomination d'Origine Protégée (DOP)¹⁵, qui permet de valoriser les productions agricoles et alimentaires de localités

¹⁵ L'Article 2, paragraphe 1, lettre a, du règlement CE n° 510/2006, dit : "Dénomination d'origine fait référence au nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, en cas exceptionnels, d'un pays qui

déterminées. Cependant, les difficultés sont nombreuses, et au-delà des lenteurs bureaucratiques, l'absence d'unité et de cohésion reste le principal obstacle. Si les mytiliculteurs ne parviennent pas à parler d'une seule voix, chaque lutte risque de devenir la bataille personnelle de quelques individus.

Cette absence de coordination rend aussi les mytiliculteurs vénitiens dépendant des Centres de Dépuration et d'Expédition Mollusques, le premier anneau de la chaîne de la vente. Nous avons vu comment, à partir de la fin des années 1970, le traitement des mollusques prélevés dans la lagune est devenu obligatoire, imposant aux éleveurs de passer par l'intermédiaire de ces nouvelles structures pour pouvoir vendre leur production. Ils y ont trouvé certains avantages mais aussi de nombreux inconvénients que nous avons détaillés précédemment¹⁶.

Les mytiliculteurs bretons ne connaissent pas ce genre de difficultés. Les problèmes que les premiers éleveurs ont pu rencontrer dans leurs relations avec les grossistes étaient surtout dus à leur manque d'expérience et ils ont rapidement été résolus grâce à la capacité de la catégorie à s'organiser de manière unitaire, à travers la constitution d'un réseau syndical efficace, basé sur l'articulation et la coordination entre les structures locales et le au niveau régional (les syndicats et associations de catégorie apolitiques, font référence à des Sections Régionales de la Conchyliculture, SRC, qui sont à leur tour réunies en un organisme central avec pouvoir de coordination, le Comité National de la Conchyliculture, CNC, qui a son siège à Paris).

Ce sentiment d'appartenance à un même métier a amené les mytiliculteurs bretons à s'organiser collectivement chaque fois que cela s'avérait nécessaire. Lorsque les normes européennes ont rendu obligatoire le traitement microbiologique des mollusques, contrairement à leurs homologues vénitiens, les éleveurs bretons ont eu la capacité et la clairvoyance de créer un consortium et d'équiper chaque localité d'une installation de pompage d'eau de mer qui est ensuite distribuée parmi les différents

désigne un produit agricole ou alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, dont la qualité ou les caractéristiques sont dues essentiellement à un milieu géographique particulier, ou à des facteurs naturels et humains, et dont la production, transformation et élaboration ont lieu dans une zone géographique déterminée ».

¹⁶ L'un de ces problèmes, inconnu en Bretagne concerne les actions illégales à l'égard de ceux qui désirent se détacher de la procédure des mollusques. Pour plus de détails à ce propos nous renvoyons au Chapitre 6.

sièges des entreprises de mytiliculture. Ainsi, chaque entreprise, grande ou petite, a la possibilité de gérer le processus de purification sans dépendre de tiers. De plus, certaines entreprises ont choisi d'effectuer le traitement pour tous les pêcheurs de mollusques qui ne possèdent pas eux-mêmes des équipements adaptés. Une fois accomplies les obligations sanitaires, les mytiliculteurs du nord de la Bretagne sont libres de choisir comment et à qui ils souhaitent vendre leur production. Ces dernières années, certains éleveurs ont créé des consortiums et des centres de commercialisation capables de satisfaire n'importe quel type de demande, celle des grossistes comme celle de la grande distribution.

Selon les salariés du secteur qui travaillent dans le haut Adriatique, l'organisation française devrait servir de modèle en Italie, notamment en ce qui concerne l'organisation régionale de la profession (la structuration des différents SRC) et la distribution capillaire dans le territoire du centre de recherche dédié à la mer (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer).

Toutes ces observations nous poussent à dire que le contexte italien se caractérise par la superposition de beaucoup d'institutions avec des compétences presque identiques, ce qui crée un gaspillage de ressources économiques et humaines et parfois aussi des situations de désorganisation et de conflits de compétences.

14.9 Les différentes mentalités des mytiliculteurs vénitiens et bretons

Les premiers éleveurs de moules vénitiens venaient tous du monde de la pêche et c'est spontanément qu'ils ont choisi de se tourner vers la mytiliculture, attirés par les profits qu'elle offrait à l'époque. Nous avons vu que certains d'entre eux récoltaient déjà les moules avant de se consacrer à l'élevage, mais qu'ils considéraient qu'il s'agissait d'une forme de pêche. Le changement a donc été radical. Pour ces pêcheurs en effet, le passage à l'élevage n'était pas seulement une reconversion professionnelle : il impliquait aussi une transformation très profonde de leur idéologie et de leur sens identitaire. Comme nous l'avons déjà souligné au cours de la recherche,

l'exemple de la mytiliculture conforte la théorie défendue par Marshall Sahlins, à savoir que le moyen de production adopté par une communauté humaine déterminée influence aussi sa mentalité et son style de vie¹⁷.

Dans le cas de Venise, cette transformation de la mentalité entraîne un changement de la perception que les ex-pêcheurs ont d'eux-mêmes, puisqu'ils commencent à ne plus se considérer comme de véritables pêcheurs. Le fossé se creuse d'autant plus vite que ceux qui sont restés pêcheurs ne les perçoivent plus non plus comme des semblables, appartenant à la même catégorie. Cependant le système de pensée d'un groupe ne se modifie pas si rapidement et certains traits caractéristiques de la mentalité des pêcheurs demeurent présents chez les nouveaux éleveurs. Si nous interrogeons ces premiers éleveurs, ils nous disent que la pêche est un métier plus intéressant, plus varié et plus libre que la mytiliculture, qui est une activité répétitive, ennuyeuse, fatigante et facile à apprendre. Cet avis est partagé par tous ceux qui pêchent au filet. Les moules ne se déplacent pas dans l'eau comme les poissons, les savoir-faire et des connaissances qu'elles exigent de ceux qui les élèvent sont donc jugés inférieurs. Ceux qui sont devenus mytiliculteurs à la suite de la crise du secteur ont vécu cette reconversion comme une dégradation, un sentiment qui persiste aujourd'hui. L'exemple fourni par les deux frères de Chioggia, propriétaires de la société de mytiliculture Visma, est assez parlant : c'est en effet dans le but de préserver l'image de leurs fils en leur laissant l'activité considérée comme la plus prestigieuse – la pêche – qu'ils ont choisi de pratiquer l'élevage.

Outre à la nécessité de prendre l'habitude d'horaires de travail constants et réguliers, - ce qui est vécu comme une perte de liberté - le pêcheur devenu éleveur doit bientôt apprendre à gérer ses profits. Impossible de dépenser immédiatement tout ce qui a été gagné car la période de vente est extrêmement concentrée, alors que les profits doivent permettre de faire vivre une famille et de couvrir tous les frais des matériels, jusqu'au cycle de vente suivant. Tous ne sont pas parvenus à gérer cette

¹⁷ Marshall Sahlins, *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*, Bompiani, Bologna, 1980.

transformation. Et parmi ceux qui n'ont pas complètement renoncé, beaucoup ont choisi d'alterner la récolte de moule avec d'autres types de pêche.

Cette situation n'a que très peu à voir avec celles que nous avons eu l'occasion d'étudier en Bretagne. Dans cette région, ceux qui ont lancé la mytiliculture appartenaient à des familles dont c'était le métier depuis des générations. Ces éleveurs ne se sont pas du tout sentis amoindris par rapport aux pêcheurs locaux, dont ils se démarquent d'ailleurs ostensiblement. Quant à ces derniers, et à l'exact opposé de leurs homologues vénitiens, ils n'ont guère été séduits par la mytiliculture et même ceux qui se sont laissés tenter ont rapidement abandonné pour reprendre leurs activités de pêche. Les seuls Bretons qui ont suivi l'exemple des Charentais et sont devenus éleveurs sont les paysans, une catégorie caractérisée par son sens de l'épargne et de la gestion des profits. La principale difficulté rencontrée par les pêcheurs bretons, qui pensaient pouvoir associer la pêche et la mytiliculture, fut précisément leur incapacité à mettre de côté l'argent gagné. Si beaucoup de pêcheurs vénitiens sont parvenus à transformer spontanément leur mentalité et à devenir les premiers acteurs de la principale mytiliculture italienne, leurs collègues bretons ont totalement refusé ce processus.

À Venise la distinction entre éleveur et pêcheur est très subtile puisqu'on a souvent un passage périodique d'une catégorie à l'autre, tandis qu'en Bretagne les mytiliculteurs considèrent que leur travail n'a que très peu à voir avec la pêche. Ils insistent sur le fait que c'est par passion qu'ils ont choisi ce métier. Selon eux, les pêcheurs capturent ce qui se trouve dans la mer, tandis qu'un éleveur se doit d'être prévoyant : il récolte les fruits qu'il a d'abord semé.

Pour ce qui est des points communs, on remarquera que les mytiliculteurs de la lagune de Venise partagent avec ceux des baies de Saint-Brieuc et du Mont Saint-Michel une représentation de leur lieu de travail comme un lieu sûr, domestiqué, similaire à la terre ferme et sans commune mesure avec la mer, espace de l'altérité et du danger.

Aujourd'hui les mytiliculteurs qui travaillent dans l'aire vénitienne appartiennent aux premières générations qui se sont formées en tant qu'éleveurs. Il s'agit cependant

de cas isolés. Puisque chez les éleveurs vénitiens la mentalité des pêcheurs est encore en partie présente, beaucoup de ceux qui avaient abandonné la pêche pour l'élevage ont aussi laissé tomber leur nouveau métier pour se lancer dans une activité qui leur semblait plus prometteuse, comme par exemple la pêche à la palourde. Plus tard, quand cette dernière a commencé à décliner à son tour, ils n'ont pas hésité à changer de nouveau pour retourner à la mytiliculture, ou à d'autres formes de pêche traditionnelles. Il existe, probablement à cause de l'origine récente du métier d'éleveurs de mollusques, une forme de perméabilité entre les différentes activités liées à la mer. Cette perméabilité a été exploitée avec succès par ceux qui ont su se défaire de l'habitude de dépenser tout de suite ce qu'ils gagnaient. Ceux qui n'y sont pas parvenus restent soumis à la tendance d'alterner entre la pêche aux pièges et aux filets, et les formes de récolte de mollusques sur les bancs naturels. Quand ces hommes de mer cèdent à leur tendance à l'opportunisme pour passer d'une activité à l'autre, s'occupant tout à tour de récolte de palourdes ou de pêche, ils retrouvent des habitudes anciennes et oublient rapidement la gestion des profits nécessaire pour l'élevage.

Dans la gestion de la production, il y a, dans ce cas aussi, une réminiscence de la mentalité du pêcheur chez les éleveurs vénitiens : l'élan à produire de plus en plus, à défier les collègues pour voir qui produit les quantités les plus élevées. Les éleveurs de moules sur bouchots ont eux aussi connu des moments de surproduction, mais les associations de catégorie – dont ils faisaient eux-mêmes partie – ont aidé à résoudre ce problème. Les éleveurs bretons ont réussi à limiter le nombre de bouchots et à garantir ainsi la qualité de la production, autrement dit à produire mieux en travaillant moins. Cette capacité de gestion leur a permis d'augmenter leurs profits tout en limitant leur production. Il s'agit d'une stratégie qui ne pourrait jamais être proposée aux Vénitiens, prisonniers d'un cercle vicieux qui les pousse à produire toujours plus pour des gains de plus en plus faibles.

Si l'on veut maintenant revenir aux points communs, intéressons nous à la façon dont les mytiliculteurs se perçoivent eux mêmes. Dans les deux groupes, les éleveurs reconnaissent de ne pas pouvoir se définir comme des pêcheurs, et se

décrivent comme des sortes d'intermédiaires relativement proches des agriculteurs. La fréquentation du milieu marin les apparente certes aux pêcheurs, mais la ressemblance s'arrête là. Par contre, le fait de semer les jeunes individus qui sont ensuite entourés de soins constants jusqu'à ce qu'ils arrivent à maturité les rapproche du monde paysan. La définition proposée par Gérard Salardaine rejoint le point de vue exprimé par les éleveurs vénitiens. Après quelques temps de réflexion il choisit en effet de considérer les mytiliculteurs comme des "*paysans de la mer*"¹⁸.

La conscience écologique, des éleveurs diffère selon les contextes étudiés. La majorité des mytiliculteurs bretons ont développé une sensibilité écologique qui gagne en influence à mesure qu'augmentent les problèmes liés à l'élevage intensif des cochons, mais qui est aussi liée à la volonté de promouvoir un produit « naturel ». D'un point de vue anthropologique, nous pouvons affirmer que la culture écologique de ce groupe professionnel est motivée par des considérations fonctionnalistes orientées vers la production et le profit. Il est très difficile d'évaluer le niveau réel d'engagement des individus dans les problématiques environnementales.

La situation est encore plus complexe si l'on se tourne vers les éleveurs de la lagune sud et que l'on cherche à sonder le rapport qu'ils entretiennent avec les valeurs écologiques et environnementales en vogue actuellement. A Venise aussi, les rapports avec le monde agricole sont conflictuels, les paysans étant accusés d'être les principaux responsables de la pollution lagunaire à cause de l'utilisation excessive de fertilisants. Cependant, quand on pose des questions sur l'appauvrissement des ressources faunistiques locales, la perception du phénomène change. Les ex-pêcheurs de palourdes n'attribuent jamais la raréfaction d'une espèce à une surexploitation de la ressource (comme celle dont les palourdes ont été victimes). Nous avons vu qu'au contraire, le dépeuplement est mis sur le compte de l'écosystème qui s'autorégulerait selon ses caprices et désirs. L'écologisme – dont les mass media parlent parfois hors de propos – se transforme pour certains pêcheurs vénitiens en un écologisme opportuniste, auquel on peut attribuer toutes les responsabilités.

¹⁸ Entretien de Gérard Salardaine du 25 juillet 2012.

L'hypothèse selon laquelle le monde de l'élevage est dominé par une conception utilitariste et fonctionnaliste du métier est confirmée par les réactions des éleveurs Bretons mis en présence d'images et de vidéos témoignant de l'activité de leurs collègues Vénitiens (et vice-versa). On peut synthétiser l'intérêt manifesté à l'égard des collègues étrangers par trois questions : « combien produisent-ils ? », « combien dure un cycle d'élevage ? » et « quel est le prix de vente ? ». Ce qui donne à penser que, de leur point de vue, pour pouvoir juger de l'efficacité d'une méthode d'élevage différente il est nécessaire de connaître le montant de la production, les temps de croissance et les prix de vente. Ce n'est qu'après qu'ils s'estiment en position d'exprimer une opinion. Leur attention se porte ensuite sur les moules : on observe la manière dont elle se présentent, si elles sont plus ou moins nettoyées, les dimensions atteintes et l'uniformité de la production. On estime le produit de l'autre en le comparant au sien.

Les réactions suscitées par la confrontation à des techniques d'élevage différentes sont assez amusantes. Pour les éleveurs de Bretagne, la méthode traditionnelle employée par les Vénitiens n'a rien de bizarre puisqu'elle rappelle celle de près celle que l'on retrouve sur les côtes françaises de la Méditerranée. Par ailleurs, la technique italienne qui consiste à préparer les boudins, rappelle aux informateurs leur propre pratique, à ceci près que ces boudins sont accrochés de manière différente, et sont appelés *rèste*¹⁹. En ce qui concerne les Vénitiens, le système des bouchots est vu, en revanche, comme une sorte de révélation, que l'on regarde avec incrédulité. Cette méthode, pourtant très renommée en France, est totalement inconnue des Vénitiens qui travaillent dans les entreprises d'élevage de la lagune. Seuls certains informateurs ont admis d'avoir entendu parler d'une chose « étrange », liée à l'amplitude des marées. Après un premier moment de stupeur, les questions n'ont pas tardé à fuser, technique et très précises, où les rôles s'inversent et l'informateur se transforme en chercheur et vice versa. Souvent, cela a abouti à des discussions animées entre les éleveurs présents, où chacun exprimait des estimations personnelles sur les quantités et les profits des

¹⁹ Tiré d'un entretien avec les frères Le Mée, transcrit dans le journal de terrain le 19 juillet 2012.

collègues bretons. Giannino Busetto Dato²⁰, par exemple, a réfléchi sur la possibilité d'exporter une partie de sa production en Bretagne lorsqu'il a su à quels prix les éleveurs pouvaient espérer vendre leur production. Toutefois, la distance excessive l'a très vite fait renoncer à ce projet.

Chez les éleveurs Vénitiens, l'élevage sur bouchot a surtout suscité un mélange de fascination émerveillée et d'incrédulité.

Les amphibiens notamment, ces grands bateaux montés sur roues et qui courent le sur les fonds émergés, ont beaucoup attiré leur attention, de même que les astuces imaginées par les Bretons pour lutter contre les prédateurs. Découvrant les « jupes tahitiennes » et tout en reconnaissant l'ingéniosité des collègues, l'éleveur Vincenzo a demandé en prenant l'air sérieux: « *Cosa i ghé méte, è mudànde?* », « qu'est-ce qu'ils leur mettent ? Des caleçons ? »²¹.

Les éleveurs vénitiens se sont réellement montrés admiratifs lorsque nous leur avons présenté des techniques d'élevage différentes de celles dont ils ont l'habitude. Ils ont observé avec envie les grues et des pêcheuses qui permettent à celui qui les possède d'économiser du temps et de l'énergie, tout en accomplissant le travail de plusieurs hommes. Ceci dit ils demeurent quand même un peu perplexes et s'interrogent en particulier sur les risques que de tels machines font courir aux moules, la pêcheuse notamment leur a semblé trop envahissante.

Cette expérience nous a permis de mettre en évidence, chez ces deux groupes d'éleveurs, un intérêt marqué pour les méthodes de l'autre, intérêt qui témoigne d'une curiosité intellectuelle mise au service de l'innovation et de la recherche du profit, confirmant encore une fois notre hypothèse selon laquelle les mytiliculteurs se caractérisaient par une vision utilitariste de leur métier.

²⁰ Entretien de Giannino et Vincenzo Busetto Dato du 25 août 2011.

²¹ *Ibidem*.

CONCLUSION

Cette recherche porte sur différents aspects de l'élevage des moules, un métier lié à la mer qui a longtemps été négligé, dans le cadre des études d'anthropologie maritime, par rapport à l'ostréiculture ou à la pêche. Il s'agit d'une étude comparative divisée en deux parties, la première consacrée à la lagune de Venise (et notamment la lagune sud, où la mytiliculture s'est mieux développée), la deuxième à la Bretagne septentrionale, en privilégiant la Baie du Mont Saint-Michel et celle de Saint Brieuc, qui n'avait pas encore été très étudiée.

Ce travail vise une double dimension, à la fois historique et ethnographique. Dans un premier temps, nous avons cherché à reconstituer la diffusion réelle de l'élevage et de la consommation des moules dans les siècles passés (plus précisément, de la fin de l'Ancien Régime et nos jours). Ensuite, nous nous sommes penchés sur les aspects ethnographiques et, plus largement, anthropologiques de la recherche. Nous avons commencé par la description des méthodologies d'élevage et de leur évolution pour aborder ensuite les dimensions symboliques et culturelles.

Une fois cette reconstitution achevée, nous sommes passés à l'étape essentielle de cette étude, à savoir, à la comparaison des deux réalités. Afin de saisir le monde de la mytiliculture dans sa globalité, nous avons privilégié une approche interdisciplinaire, en intégrant les apports des sciences économiques, des sciences naturelles et de la linguistique.

Pour ne pas trop nous disperser, nous avons circonscrit notre champ d'investigation à l'île de Pellestrina et à la ville de Chioggia en Italie, aux sites mytilicoles de Jospinet et Bon Abri dans la Baie de Saint Brieuc et sur le pays du Vivier-sur-Mer dans la baie de Mont Saint-Michel. Il n'empêche que dans certains cas, pour vérifier des données ou éclaircir quelques aspects particulièrement problématiques, nous nous sommes penchés aussi sur d'autres contextes géographiques et périodes historiques (c'est le cas des approfondissements inhérents à

la Baie d'Aiguillon, dans le Poitou-Charentes, localité où l'on a enregistré les premiers témoignages sur la mytiliculture sur bouchots).

Avant de développer le sujet central de cette thèse, nous avons présenté les territoires où la recherche s'est déroulée (Cf. Chapitres 1 et 8), ceci non seulement par rapport aux caractéristiques géographiques, mais aussi du point de vue écologique et environnemental. Un espace considérable a été aussi consacré aux aspects historiques afin de mieux comprendre les facteurs qui ont amené à la situation actuelle. L'anthropisation et la domestication du territoire ont été à leur tour considérées, tout comme la perception des habitants. Nous avons aussi pris en compte les aspects concernant la législation, ancienne et actuelle, du territoire et les données statistiques sur le cours des productions de poissons et de la production de mollusques. Des éléments statistiques ont été aussi présentés par rapport aux entreprises et aux personnes chargées des activités dont nous nous occupons dans ce travail.

Nous sommes ensuite passés à la comparaison des savoirs naturalistes et ses savoirs populaires. Quant au point de vue biologique, nous nous sommes limités à présenter une synthèse de la physiologie des moules et de la méthode reproductive, tout comme de leurs maladies, des parasites et des prédateurs les plus communs. En ce qui concerne les connaissances des éleveurs et des pêcheurs, nous avons d'abord reconstruit la classification populaire. Ensuite nous avons examiné la version populaire des connaissances scientifiques précédemment mentionnées et procédé à la comparaison. Dans la cas de la lagune de Venise cette étude s'est démontrée particulièrement fascinante même du point de vue linguistique. La dimension symbolique, les métaphores avec le corps humain et les analogies avec le monde des terres émergées, surtout avec le monde agricole, est une présence constante dans presque tous les entretiens réalisés dans la lagune. À Venise tout comme en Bretagne du Nord, la reproduction des moules est l'aspect qui attire le plus l'attention des éleveurs et autour duquel nous retrouvons une grande quantité de croyances et préjugés.

Une partie importante de notre étude, comme nous venons de le rappeler, porte sur la dimension historique de la mytiliculture (chapitres 3 et 4 de la première partie,

chapitre 10 pour la deuxième partie). La consommation de mollusques est documentée par les archéologues et par les historiens déjà pendant l'époque préhistorique. L'exemple le plus connu est celui des célèbres ostréicultures de la Grèce classique et de l'âge romaine. D'autres témoignages historiques concernent la consommation et des formes simples d'élevage de moules dans les pays de l'Europe du nord, comme la Danemark. C'est en France, dans la Baie d'Aiguillon, que nous retrouvons des témoignages qui remontent au XVI^e siècle, relatifs à la seule typologie complexe et durable dans le temps d'élevage de moules de l'Europe entière : l'élevage sur bouchots. Au cours de notre approfondissement historique nous avons vu que l'élevage sur radeau flottant réalisé dans les eaux des bassins de l'Arsenal de Venise constitue une exception. Cette méthode disparaît pendant le gouvernement autrichien, sans laisser trop de traces si ce n'est que dans une planche illustrée du XIX^e siècle et par quelques informations assez pauvres éparpillées dans les écrits des naturalistes vénitiens qui ont vécu entre la fin du XVIII^e et le début du XIX^e siècle, comme Stefano Chiereghin (1745 -1820) et Giuseppe Olivi (1769 – 1818). C'est dans leurs textes que nous retrouvons les premiers témoignages fiables relatifs à la coutume de consommer des moules parmi les vénitiens et les habitants des villages environnants. Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle à Venise on s'occupe à nouveau de mytiliculture, mais dans un but social. Si pendant l'existence de la Serenissima les moules sont décrites comme un aliment réservé aux riches gourmais, elles sont désormais décrites comme une nourriture populaire et bon marché et dénommées « la huître du pauvre ». Le programme est lancé : créer une nouvelle source de gain pour les pêcheurs tout en offrant aux classes populaires une grande quantité de nourriture à bon marché.

A partir de ces données, nous avons voulu reconstruire l'histoire des différents essais réalisés dans la lagune de Venise jusqu'aux premières années du XX^e siècle. Ces essais n'auront aucun succès, même si on invite aussi des experts français et on s'inspire des méthodes d'élevage des villages d'Esnandes, Charron et Marsilly.

Cette reconstruction historique a été accompagnée aussi par la description de la perception qu'à l'époque on avait de ces mollusques. Les sources bibliographiques françaises et italiennes nous ont permis de démontrer qu'à partir de la première

classification des moules, Linneus (XVIII^e siècle), on a commencé à leur attribuer une forme de toxicité. Cette croyance, dans certains endroits comme l'île de Pellestrina a persisté jusqu'aux années 1960. Selon les idées de l'époque, la toxicité ou insalubrité des moules pouvait être neutralisée en les assaisonnant avec des substances acides. Une croyance qui est encore vivante aujourd'hui parmi les gens les plus âgés de la lagune sud.

En étudiant le cas spécifique de Pellestrina, nous avons rencontré une particularité linguistique qui a attiré notre attention: la dénomination de « peòcio », pou, attribuée aux moules. Cette dénomination, diffusée aussi dans d'autres aires du haut et moyen Adriatique, est inconnue en France. Le désir d'approfondir cet aspect nous a amené à analyser les textes des naturalistes de l'antiquité : en particulier Aristote, Pline le Vieux et Elie, qui présentent les moules avec le terme *pediculus*, c'est-à-dire « pou ». Aux « poux » de la mer sont attribuées aussi les mêmes caractéristiques des parasites fastidieux de l'homme.

Nous nous sommes donc interrogés sur les raisons qui ont poussé les latins, et aujourd'hui beaucoup des habitants de la côte adriatique septentrionale, à utiliser l'équivalent linguistique local de « pou ». L'hypothèse que nous avons formulé à ce sujet est que Pline et Elie ont projeté dans le monde aquatique une image spéculaire du monde émergé, en associant un nom terrestre à un animal marin. Ce mécanisme paraît être rattaché au passé des cultures humaines.

Selon la majorité des informateurs, cette appellation serait due au fait que les moules ressemblent aux poux humains, mais aussi des plantes, par leur manière de s'accrocher en grappe à un support. En suivant dans la recherche nous avons pu confirmer que même dans la langue parlée vénitienne le mot « peòcio » détient des significations métaphoriques toujours négatives. Quand ce terme est attribué à une personne, il souligne sa saleté ou son avarice, selon les contextes dans lesquels il est inséré.

La connotation négative du mot « peòcio » sera soumise à une transformation radicale à Pellestrina au moment où ces mollusques deviennent une source de bien-être et richesse. Puisque les habitants identifient les moules avec une phase de bien-être

économique inconnu jusqu'à ce moment, le nom change et toute connotation négative est effacée. En effet, à partir des années 1970, les « poux » deviennent « l'or noir » de l'île, en paraphrasant la définition employée communément à l'époque par les mass-médias pour appeler le pétrole.

Les réflexions entamées au cours de l'analyse historique nous ont amené à considérer un autre aspect très significatif de la recherche. Il s'agit de la création d'un nouveau goût alimentaire auprès des populations impliquées dans l'élevage des moules et de celle qui – en paraphrasant l'historien anglais E.J. Hobsbawm – peut être définie une « tradition inventée » appliquée à l'alimentation. Comme on vient de le rappeler, dans l'île de Pellestrina, même si son économie et son alimentation étaient depuis toujours basées sur la petite pêche, il n'y avait pas l'habitude de manger les moules, qui étaient considérées non comestibles. Avant l'affirmation de la mytiliculture, les pêcheurs jetaient dans l'eau tous ces mollusques qui endommageaient les filets. Mais la pratique de l'élevage a amené à intégrer la nouvelle nourriture dans l'alimentation traditionnelle. Pour mieux comprendre l'importance de cette révolution nous avons cherché dans les textes d'histoire et d'anthropologie, tout comme dans des vieux recueils de recettes, les caractéristiques du régime alimentaire typique des vénitiens. Ce qu'il en ressort, curieusement, c'est que dans la lagune le régime le plus diffusé était à base de viande et non pas de poisson. Rien d'étonnant, donc, si la consommation de moules était inconnue dans certaines aires, tandis que dans d'autres elle était considérée une pratiques marginale réservé aux fins gourmais appartenant aux classes aisées. Pour que les moules commencent à être considérées « bonnes à manger » il faudra attendre l'aboutissement d'un processus d'acculturation au bout duquel, d'aliment dangereux qu'elles étaient auparavant, elles deviendront un « plat typique de la tradition locale » immanquable dans les fêtes et dans les menus des restaurants.

La comparaison avec le Nord de la Bretagne, nous a permis de découvrir des nombreuses analogies (Cf. Chapitre 12). Dans cette aire, c'est vrai, existait l'habitude de ramasser les moules qui grandissaient spontanément sur les rochers des baies les plus abritées, mais elles ne peuvent pas être considérées comme une nourriture habituelle. C'est seulement avec la diffusion de la mytiliculture que les moules commencent à être

connues et appréciées. Ce processus, initialement, a été lancé dans le but de promouvoir le nouveau produit, mais les bretons sont bientôt pris dans l'enfermement. Les fêtes des moules frites, les bars à moules, les mouleries et les dégustations commencent à faire leur apparition et à prendre pied grâce aux prix modérés. Cet aspect rappelle de près ce qui s'était passé dans l'Italie septentrionale dans les années 1960 à la suite de la diffusion des premières pizzerias. De la même manière, ces locaux particuliers, qui au début devaient simplement attirer les touristes, sont aujourd'hui considérés comme un exemple typique de restauration française.

Une fois analysés les aspects géographiques, biologiques, naturalistes et historiques, nous avons abordé les aspects ethnographiques et anthropologiques. Cette partie prépondérante de la recherche porte notamment sur les témoignages oraux, et sur l'observation participante et vise la reconstruction des modalités de développement de la mytiliculture à grande échelle dans les localités choisies.

Dans les deux cas nous avons retrouvé des processus similaires : les difficultés économiques ont poussé les personnes qui détenaient un esprit entrepreneur à l'abandon des lieux originaires et à la recherche de nouvelles possibilités. Deux personnages, au cours du siècle passé, font ainsi leur apparition : Alfredo Gilebbi pour la lagune de Venise et Roger Salardaine dans la Baie du Mont Saint- Michel (Cf. Chapitre 4 et 10). Ces deux pionniers ayant lancé les premiers élevages dans les nouvelles localités, sont reconnus par les habitants comme les initiateurs de la mytiliculture, « héros fondateurs » admirés et respectés encore aujourd'hui. Grâce à leur engagement, les localités choisies, bientôt imitées par les villages voisins, deviennent le théâtre d'importantes transformations économiques et socio-culturelles. L'important rôle culturel et économique joué par ces deux personnages nous a poussé à reconstruire leurs histoires de vie, inconnues jusqu'à ce moment (surtout en ce qui concerne Alfredo Gilebbi). Nous avons ainsi recueilli les souvenirs de ceux qui les ont côtoyés, des membres de la famille mais aussi des témoins extérieurs au réseau familial, moins susceptibles de s'adonner à la « mythisation ».

Cette mythisation s'est montrée très prononcée, notamment lorsque les habitants ont été à leur tour impliqués dans le processus productif. Quand les pêcheurs de la

lagune de Venise et les paysans des baies du Nord de la Bretagne, ont réalisé les opportunités offertes par le nouveau métier, ils n'ont pas hésité à s'investir dans la nouvelle activité, en copiant ce qui avait été réalisé dans les élevages pionniers. En travaillant d'abord comme ouvriers dans les élevages, à côté des propriétaires plus experts, ils ont vite assimilé, avec la pratique, les connaissances et le savoir-faire nécessaires.

Dans les sociétés traditionnelles – et le monde de la pêche ne fait pas exception – l'apprentissage se fait par « imprégnation ». De manière différente par rapport aux « techniques modernes », comme le souligne Giulio Angioni, il s'agit souvent de capacités implicites, liées à la gestualité du métier, qui ne peuvent pas être décrites et représentées par ceux qui les réalisent .

Nous avons vu que, dans la lagune sud, tous ceux qui se sont lancés dans l'activité d'élevage étaient des pêcheurs. C'est que pendant une longue période, et partiellement encore aujourd'hui, beaucoup de ces pêcheurs ont préféré récolter les moules en utilisant les équipements de pêche habituels. Les différences, sur ce plan, ne manquent pas : en Bretagne la récolte dans les bancs naturels, présente jusqu'à il y a quelques années, a été une activité sporadique qui n'a jamais mobilisé le grand nombre de bateaux qu'on peut voir, en revanche, à Venise.

L'approche à la dimension ethnographique de la mytiliculture nous a amené à analyser et décrire les méthodes pour l'élevage des moules en France et en Italie (Cf. Chapitre 5 et 11). Ensuite nous avons étudié de manière approfondie les techniques les plus représentatives, c'est-à-dire l'élevage sur bouchots pour la Bretagne et les soi-disant « viviers » lagunaires vénitiens. Un troisième exemple de technique d'élevage à laquelle nous avons réservée notre attention est la méthode off-shore, actuellement la plus diffusée, sauf en Bretagne où l'installation sur filière n'a pas donné les résultats espérés. Vu que les conditions environnementales défavorables (courants très forts et grandes marées) empêchaient les méthodes modernes, l'ancien système d'élevage sur bouchots a été préservé. Malgré les adaptations au nouveau territoire cette technique traditionnelle, qui est moins le fruit d'un choix qu'une imposition de la nature, reste essentiellement la même décrite il y a 500 ans dans la Baie d'Aiguillon, dans les

premiers témoignages à notre disposition. En raison de la valeur culturelle et historique qu'il détient, l'élevage sur bouchot doit être considéré comme un grand musée ethnographique à ciel ouvert. Nous avons pu remarquer que les boucholeurs sont généralement conscients de cet aspect lié à leur activité et dans le but de la valoriser, dans les localités principales où elle est pratiquée, ils aménagent souvent des petits musées. La valorisation du métier est en revanche complètement absente chez les éleveurs vénitiens, qui partagent souvent avec les pêcheurs un sentiment d'infériorité à l'égard des autres métiers.

L'approche historico-ethnographique, nous a permis de reconstituer la vie quotidienne des pionniers de la mytiliculture, leur idéologie et leur sentiment identitaire. Nous avons suivi l'évolution de ces éléments et les transformations de ce métier passé d'activité artisanale à activité industrielle.

Nous avons pu constater à quel point, dans les nouveaux sites, les premiers éleveurs ont du repenser les techniques traditionnelles pour les adapter aux différentes conditions géographiques et environnementales. Ces mécanismes d'appropriation des ressources ont été influencés au cours des dernières années par une série de transformations liées à l'introduction dans la mytiliculture, même dans ses formes les plus traditionnelles, d'importantes innovations technologiques. Les modernes machineries pour les opérations de nettoyage et d'emballage des moules en sont un bon exemple, ainsi que les bateaux amphibies doués de grues hydrauliques utilisés dans le Nord de la Bretagne. Mais il ne faudrait pas oublier, en raison de leur grand impact sur les modalités de production, certaines innovations apparemment banales, comme les filets tubulaires en matériel plastique, qui ont modifié et qui accélèrent le processus d'élevage des moules.

L'histoire récente de la mytiliculture peut être lue comme une recherche constante de nouveaux ustensiles et matériels de plus en plus fonctionnels qui modifient la méthode de travail. L'exemple le plus récent sont les installations offshore ou sur filière en mer ouverte, irréalisables, jusqu'il y a quelques décennies à cause de l'absence de matériels adéquats. Cette attitude ne concerne pas seulement les machineries et les matériels. La recherche de l'optimisation du travail grâce à des petites

innovations personnelles est très présente chez les éleveurs de moules, toujours en quête de la meilleure solution pour surmonter les difficultés qui se présentent pendant les différentes phases du travail. Les solutions les plus performantes (dans le sens qu'elles permettent d'épargner du temps et de la fatigue tout en incrémentant le profit), sont rapidement imitées.

Nous nous sommes aussi intéressés à l'impact environnemental et au problème des déchets en plastique, comme par exemple les filets et les flottants, que nous retrouvons le long des côtes à cause des orages ou pour manque de soin. Les processus de commercialisation et de vente constituent un des autres grands thèmes de notre recherche (Cf. Chapitre 6 et 12). Puisque les moules – comme tous les mollusques filtreurs – ne passent pas par les marchés de poisson à cause des processus de dépuration auxquels elles sont soumises, des formes particulières de commercialisation se sont développées. Nous avons ainsi pu étudier la genèse d'un nouveau marché et son évolution. Dans les deux pays, en fait, n'existait pas un marché local pour ces mollusques. L'identification de voies de commercialisation a été un véritable défi pour les premiers éleveurs. Une des premières difficultés fut le repérage des clients. Les premières productions de la lagune de Venise étaient envoyées dans le sud où existe l'habitude diffusée de consommer les moules. Les producteurs bretons, de leur côté, envoyaient leurs moules aux des grossistes de Paris, rares et méfiants. Le début d'une production ne correspond pas forcément au début d'un nouveau marché, qui doit à son tour être créé. Une fois le marché installé, les problèmes ne terminent pas, car le risque demeure de devenir trop dépendants des vœux des grossistes. Mais les réactions des éleveurs, dans les deux pays ne sont pas les mêmes. Les éleveurs sur bouchots de la Bretagne du Nord ont montré des capacités de cohésion qui leur ont permis d'aboutir à des choix univoques et, par là, à la réalisation d'un produit de qualité. Cette cohésion leur a aussi permis d'imposer au marché leurs conditions de vente. À Venise, par contre, les mytiliculteurs sont devenus la proie du marché. Puisque cet aliment, comme on l'a expliqué, n'était pas apprécié par la population résidente, il fallait le vendre au loin, en baissant le prix de vente pour compenser aux frais de transport. Pour assister à l'émergence d'une demande locale il faudra attendre

les années 1960 , grâce aussi à la grande immigration d'ouvriers du sud vers les gros centres industriels du nord. Mais dès que les ventes commencent à être plus fructueuses un nouveau facteur déstabilisant se présente. À partir de la fin des années 1970 la qualité des eaux est de plus en plus mauvaise. La pollution bactériologique est la conséquence de la grande croissance des centres urbains suivie par le boom économique des années 1960. La dépuración des mollusques filtreurs devient alors obligatoire. C'est à ce moment, à notre avis, que la lagune de Venise et la Bretagne du Nord choisissent deux directions différentes. Dans le premier cas, on assiste à la transformation de certains grossistes en CDM et en CSM, tandis que dans le deuxième ce sont les éleveurs qui équipent leurs entreprises pour s'adapter aux nouvelles normatives. Pour comprendre le cas vénitien il faut considérer deux éléments. D'abord l'absence d'espaces aptes à la création de centres de dépuración à proximité des entreprises de mytiliculture. L'île de Pellestrina, le centre productif principal de la lagune, est une bande mince de terre que les éleveurs ont dû utiliser en construisant des cabanes sur pilotis pour déposer les ustensiles : les cañoni. Le deuxième élément, que nous pourrions définir idéologique, est représenté par l'incapacité des mytiliculteurs de se constituer comme un groupe unitaire capable de faire face aux difficultés professionnelles avec l'aménagement, le cas échéant, d'un CDM. On pourrait ajouter la difficulté des éleveurs vénitiens d'entretenir des bonnes relations avec les entreprises du sud qui suivent des procédures qui ne sont pas toujours légales. La crainte de ne pas recevoir le paiement du, comme cela est déjà arrivé, a mené les mytiliculteurs à se mettre dans les mains des CDM et les CSM, qui leur garantissent des paiements sûrs et réguliers. Le revers de la médaille est que les CDM et les CSM, aujourd'hui, ont le monopole de l'achat en gros et gardent les prix bas par la création de cartels. La filière de la vente, de son côté, s'est allongée, ce qui fait que les prix au détail, au bout du compte, sont les mêmes qu'en Bretagne, au détriment du consommateur et de l'éleveur. L'impression générale, lorsqu'on analyse de près les conditions de vente en Italie, est celle d'une grande diffusion des pratiques illégales. Nous les retrouvons principalement dans les cartels, illégaux, des prix des CDM et des CSM, dans les agissements illicites de ceux qui désirent commercialiser eux-mêmes leur production,

dans les entreprises « fantasme » qui achètent parfois les moules dans des installations de stabulation qui acceptent des mollusques ramassés dans des aires interdites.

Equipés de leurs bassins de dépuración, les mytiliculteurs bretons, se sont proposés à leur tour comme des CDM par rapport aux pêcheurs de bivalves. Puisque les bivalves filtreurs, pour être vendus, ont besoin d'une certification sanitaire, les pêcheurs se trouvent actuellement dans la même situation de désavantage où se trouvaient initialement les mytiliculteurs bretons, l'actuelle situation des éleveurs vénitiens. Nous proposons d'expliquer la situation de dépendance par rapport aux grossistes comme la conséquence d'une mentalité typique du monde des pêcheurs et des éleveurs. Cet aspect culturel du phénomène ne doit pas être sous-estimé. Puisqu'à Venise la mytiliculture à grande échelle est une activité relativement récente, la transformation professionnelle n'a pas été doublée d'une transformation des mentalités. La transformation des pêcheurs en éleveurs de mollusques, encouragée par les institutions comme une des solutions possibles à la crise du secteur de la pêche, n'a pas été accompagnée par des cours de formation professionnelle.

A partir de cet ensemble de données à la fois ethnographiques et économiques, nous avons ensuite approfondi l'analyse des composantes identitaire et l'idéologiques (cf. Chapitres 7 et 13) et renforcé notre hypothèse que la manière de réaliser cette forme d'élevage soit strictement liée au fait que la plupart des mytiliculteurs de la lagune de Venise étaient, auparavant, des pêcheurs. Cela dit, dans le passage de la pêche à l'élevage beaucoup de pêcheurs, sans s'en rendre compte, ont transformé leur sens identitaire et leur idéologie. Cela confirme les analyses de Marshall Sahlins, là où il montre à quel point le moyen de production adopté par une communauté humaine peut influencer sa mentalité et son style de vie.

Dans la lagune sud, au fur et à mesure qu'ils se convertissaient à la récolte e à l'élevage des moules, ils se sont éloignés – aux yeux de la communauté de pêche – de leur status de pêcheur. Interrogés à ce propos, d'ailleurs, ils ont de plus de mal à se reconnaître dans la définition de « pêcheur ». Les différences qu'ils mettent en avant par rapport à la pêche sont nombreuses (confirmées aussi par ceux qui sont restés pêcheurs). Ces différences les amènent à s'identifier dans une catégorie que nous

pourrions définir celle des « éleveurs de la mer ». Cette perception est partagée aussi par les mytiliculteurs bretons, faisant une distinction nette entre la catégorie professionnelle des éleveurs de mollusques et celle des pêcheurs. Dans le contexte breton la ligne de démarcation est encore plus accentuée puisque ceux qui pratiquent l'élevage appartiennent à des familles qui ont une longue tradition paysanne, comme dans les cas des charentais, ou alors proviennent du monde paysan. Si dans la lagune beaucoup de mytiliculteurs pensent à la pêche avec regret ou admiration, dans les deux baies bretonnes étudiées les éleveurs déclarent qu'ils n'auraient jamais voulu devenir des pêcheurs, avec lesquels ils ne s'identifient pas.

Nous avons remarqué que le style de vie et la gestion des profits des pêcheurs sont en général moins avisés que ceux des éleveurs. Les pêcheurs sont décrits par les éleveurs comme des gens qui gaspillent tout de suite l'argent qu'ils gagnent, des personnes qui travaillent très peu et selon des rythmes irréguliers (même si les boucholeurs aussi sont soumis aux temps dictés par les marées). Contrairement à la pêche, la mytiliculture a besoin de soins constants et réguliers. Les comparaisons que les mytiliculteurs établissent entre leur métier et celui des paysans sont nombreuses. Le principal point commun est que les moules, exactement comme des espèces végétales, doivent être semées, soignées, protégées des parasites tout comme les mauvaises herbes dans les champs, et sont ramassées à la fin du cycle de production pour être vendues. Les pêcheurs, en revanche, se limitent à capturer, comme dans la chasse, ce qui vit librement dans la mer, pour le vendre tout de suite. Ce qui nous amène à la réflexion suivante : l'augmentation des heures de travail et sa quotidienneté marquent l'une des principales distinctions entre la pêche et les formes d'élevage, ce qui rappelle en clé « marine », le passage de la chasse et la cueillette à l'agriculture et l'élevage tel qu'il est décrit par Sahlins dans son ouvrage *Age de pierre, âge d'abondance*.

Dans le cas des pêcheurs de la lagune, le choix de se transformer en éleveurs de moules a comporté la nécessité de s'adapter à un travail régulier et quotidien, mais surtout d'apprendre une nouvelle gestion des profits. Il n'est plus possible de dépenser tout de suite ce qu'on a gagné parce que demain, de toute façon, on retournera pêcher. Les profits concentrés en quelques mois doivent être subdivisés pour qu'ils puissent

couvrir l'ensemble de l'année, les frais des matériels et éventuellement l'achat des naissants. Cette conversion peut paraître automatique, mais ce n'est pas le cas. Nombreux sont les pêcheurs devenus éleveurs qui ont échoué à cause de leur incapacité de programmer une gestion avisée des profits dans l'année.

Ces difficultés sont absentes dans le territoire breton où les pionniers sont devenus mytiliculteurs professionnels après avoir été paysans, c'est-à-dire des personnes enclines, par mentalité, à thésauriser les ressources. Une fois lancée, en Bretagne, la mytiliculture a poursuivi un projet d'amélioration, d'optimisation des techniques d'adaptation au nouveau milieu, de valorisation du produit final. Dans le territoire vénitien la mentalité dominante, que nous avons vu être restée proche de celle des pêcheurs, a entraîné des problèmes dans l'évolution du métier. Un de ces problèmes a été défini « la syndrome de l'élan ». Chaque fois qu'une nouvelle typologie de pêche ou d'élevage fait son apparition, les préposés aux travaux se limitent initialement à observer, souvent avec méfiance. Pour que la mentalité courante puisse définir une innovation comme « compétitive », celle-ci doit montrer son efficacité, tout comme un incrément des profits, ou une réduction de l'effort du travail . C'est l'attitude que les pêcheurs de Pellestrina ont adopté à l'égard de la mytiliculture et ensuite de la récolte des palourdes. Une fois que les nouvelles activités ont été jugées positivement ils les ont accueillies complètement, en abandonnant leurs activités précédentes.

Nous nous sommes ensuite interrogés sur l'attitude écologique vis à vis de l'environnement. Dans la majorité des cas, et surtout en ce qui concerne l'île de Pellestrina, nous avons retrouvé un esprit écologique adaptant ses arguments aux intérêts du moment. Si on a trop pêché on fait appel à l'écosystème « qui s'autorégule tout seul ». Si on n'a pas pu participer aux activités lucratives des dernières décennies, voilà que les moules et les palourdes deviennent des espèces dangereuses et envahissantes capables de bouleverser l'équilibre environnemental de la lagune. En Bretagne, en revanche, existe une plus grande sensibilité écologique à l'égard de tout ce qui peut compromettre l'élevage des moules. La décision de réduire les quantités produites en faveur d'une qualité supérieure en est un bon exemple. Ce choix, qui a été

justifié par la nécessité de respecter les équilibres naturels, paraît plutôt un excellent choix d'entrepreneur. La promotion de la « naturalité » des moules, à une période où le consommateur est de plus en plus attentif à la salubrité de ce qu'il mange, apparaît comme un bon choix de marketing. Cette « naturalité » correspond au fait que les moules ne se nourrissent pas de substances chimiques ni sont soumises à aucun processus de conservation.

Nous nous sommes enfin lancés dans une analyse comparative (cf. Chapitre 14) avec l'ensemble des données (à savoir les parties géographiques et environnementales, les parties historiques, les savoirs et les connaissances des éleveurs, les techniques et l'organisation du travail, les processus de commercialisation et les mentalités). Il en ressort que les mytiliculteurs du Nord, de la Bretagne présentent une organisation et une capacité entrepreneuriale bien plus achevée que celles de leurs homologues vénitiens. La valorisation du produit a atteint son apogée à Vivier-sur-Mer, qui a lancé la procédure pour l'attribution de l'AOC, une démarche complexe qui a demandé 15 ans d'attente. Cet engagement a été récompensé par une bonne réponse du marché. Dans son ensemble, l'organisation bretonne est simple et efficace, et permet une bonne coordination interne (absente dans le territoire italien, sauf dans le cas du récent essai de Stefano Gilebbi qui a constitué une Organisation de Producteurs Vénitiens). L'obtention d'une concession (sur filière, puisque les espaces destinés à l'élevage sur bouchots sont épuisés), ne dépasse pas les 12 mois. On peut suivre un parcours professionnel à partir du lycée ou des stages à l'âge adulte. On a aussi réussi à imposer des prix de vente acceptables, supérieurs à ceux de Vénétie, qui opèrent à niveau qualitatif. Il faut dire que les mytiliculteurs du Nord sont avantagés par la possibilité d'élever l'espèce *edulis*, qui donne un bon apport de chair pendant plusieurs mois, par rapport à sa cousine *galloprovincialis*. Mais il faut aussi rappeler que les conditions bretonnes, au début, étaient beaucoup moins avantageuses : les pieux des bouchots constituent pour les prédateurs marins un moyen excellent pour accéder à la nourriture. Les marées exposent les moules aux attaques des oiseaux. Les courants très forts emportent au loin les larves et il devient donc nécessaire de les acheter ailleurs.

De plus, dans l'Atlantique est présent de manière endémique le fastidieux parasite *Mytilicola intestinalis* qui a créé tant de problèmes aux éleveurs de la Baie d'Aiguillon.

Bref, on comparant ces deux communautés on remarque, derrière l'unité (relative) du métier et du produit, d'importants différences d'ordre anthropologique, liées aux conditions écologico-géographiques de départ, au poids de l'histoire, à l'influence de facteurs sociologiques et plus largement culturels (des singularités que le déterminisme géographique, à lui tout seul, ne serait pas en mesure d'expliquer). Mais derrière ces différences il nous semble avoir repéré des convergences très significatives. Les deux groupes de mytiliculteurs, en fait, partagent une même vision du monde de l'élevage : c'est une conception « utilitaristico-fonctionnaliste ». Invités à exprimer leur avis sur les méthodes employées par les collègues transalpins, ils s'interrogent immédiatement sur la taille de l'exploitation, sur le tonnage réalisé, sur les temps du cycle de production/vente, sur les prix du marché. Seulement après avoir connu ces données – qu'ils considèrent comme déterminantes – ils expriment leur avis. Mais c'est un avis, on le voit bien, qui n'a rien de contemplatif, rien des « désintéressés ». Nous sommes loin de l'indien amazonien décrit par Claude Lévi-Strauss (de façon peut-être un peu idéaliste), qui nomme les espèces de son environnement pour des exigences d'ordre cognitif, pour le simple plaisir de classer.

La dimension utilitaire est donc essentielle dans la compréhension du rapport à la nature de cette catégorie socio-professionnelle *sui generis*, dont nous avons dressé le portrait par un large recours à la documentation photographique, aux tableaux, aux regards croisés des différents apports disciplinaires. Mais la dimension idéologique aussi (la sphère des croyances, des valeurs religieuses, de l'imaginaire folklorique) avec sa capacité de conditionner la perception du réel et d'influencer les comportements, joue un rôle important dans l'horizon peu connu de la mytiliculture. C'est un univers en transition, sorte de télescope historique dans lequel, dans une courte trajectoire, nous voyons se rejoindre le monde de la prédation (l'horizon révolu des sociétés pré-agricoles), et le monde à haute technologie du productivisme postindustriel. Un univers changeant dans lequel, pendant quelques années passionnantes, nous avons effectué une première immersion, une première reconnaissance, et dont nous espérons avoir

réussi à tracer, dans les limites d'un travail de thèse, l'évolution et, pour ainsi dire, la « cartographie culturelle».

THESE / UNIVERSITE DE BRETAGNE OCCIDENTALE - UNIVERSITÀ CA' FOSCARI VENEZIA

Pour obtenir le titre de

DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE

DOTTORE DELL'UNIVERSITÀ CA' FOSCARI

Mention Ethnologie / Storia Sociale

**École Doctorale : Sciences de l'Homme et de la Société n°507 /Scuola Dottorale : Storia Sociale
europea dal Medioevo all'età contemporanea**

Présentée par Rita Vianello

Laboratoire du Centre de Recherche Bretonne et Celtique de l'Université de Bretagne Occidentale /
Settore scientifico di afferenza : M-DEA/01

Résumé

D'un point de vue géographique, la lagune de Venise n'a que peu en commun avec les baies principales de la Bretagne septentrionale, si ce n'est son ouverture sur la mer. Les deux réalités étudiées ont pourtant en commun leur soumission à l'action des marées qui a poussé les populations littorales à développer des savoirs et des techniques de pêche traditionnelles d'une très grande richesse et qu'ils ont su faire évoluer au cours du temps pour mieux les adapter aux caractéristiques du milieu.

Les différentes formes de récolte et de pêche, l'élevage des moules en particulier, ont entraîné une domestication et une anthropisation de ces zones. En Bretagne, tout comme à Venise, la valorisation de la moule en tant que ressource alimentaire et économique est assez tardive.

Que ce soit dans les sources bibliographiques ou durant l'enquête réalisée sur le terrain, notre recherche nous a permis de repérer des allusions fréquentes à la toxicité présumée de ce mollusque, à Venise appelé « peòcio » c'est-à-dire « pou » et considéré non comestible. Quels mécanismes qui ont métamorphosé la moule en un aliment aujourd'hui apprécié et recherché ? Et comment des zones, autrefois très pauvres se sont transformées, en des lieux renommés pour la production de moules ? C'est pour répondre à ces questions que nous avons entrepris la reconstruction de l'histoire de la mytiliculture.



Università
Ca'Foscari
Venezia



UBO

université de bretagne
occidentale



Università Ca' Foscari Venezia



THÈSE / UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE

sous le sceau de l'Université européenne de Bretagne

UNIVERSITA' CA' FOSCARI

pour obtenir le titre de

**DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE ET
DE L'UNIVERSITA' CA' FOSCARI**

Mention : Ethnologie / Storia Sociale

**École Doctorale : Sciences de l'Homme et de la Société n°
507**

**Dottorato di Ricerca in Storia Sociale europea dal
Medioevo all'età contemporanea - Scuola Superiore di Studi
Storici, Geografici, Antropologici**

présentée par

Rita Vianello

Préparée à l'Unité de recherche n° EA 4451
Laboratoire du Centre de Recherche
Bretonne et Celtique de L'Université de
Bretagne Occidentale / Scuola Dottorale in
Storia Sociale europea dal Medioevo all'età
contemporanea - Ciclo XXV (A.A.
2009/2010) - Settore scientifico di afferenza :
M-DEA/01

Le savoir des mytiliculteurs de la lagune de Venise et du littoral breton. Etude d'anthropologie comparative Vol. II

Thèse soutenue le 13 décembre 2013

devant le jury composé de :

Christine PAILLARD

Directrice de Recherche CNRS, HDR, Laboratoire des Sciences de
l'Environnement Marin (LEMAR)

Francesco VALLERANI

Professeur de géographie, Università Ca' Foscari, *Rapporteur*

José Antonio GONZALES ALCANTUD

Professeur d'anthropologie sociale, Universidad de Granada, *Rapporteur*

Glauco SANGA

Professeur d'ethnolinguistique et d'ethnologie, Università Ca' Foscari,
Directeur de recherche (cotutelle)

Sergio DALLA BERNARDINA

Professeur d'ethnologie, UBO, HDR, *Directeur de recherche*

ANNEXE A

GLOSSAIRE DE LA DES TERMES UTILISES PAR LES MYTILICULTEURS DE LA LAGUNE DE VENISE

Le glossaire ci-dessus réunit les termes recueillis au cours de la recherche dans la lagune de Venise. Le mot en vénitien figure en italique.

Nous utilisons les abréviations grammaticales habituelles (m. = masculin, f. = féminin, v. = verbe, adj. = adjectif, adv. = adverbe, s. = singulier, p. = pluriel).

Les entrées répertoriées se réfèrent essentiellement au *Dizionario del dialetto veneto* de Giuseppe Boerio, ainsi qu'au le livret *Pesci molluschi crostacei nel vernacolo veneziano* d'Emilio Ninni, complétées par le livre de la Province de Venise *Attrezzi e sistemi di pesca nella provincia di Venezia*, et le *Catalogue of small-scale fishing gear* de la FAO¹. pour les équipements de pêche

Les consultations avec le biologiste Michele Pellizzato ont été précieuses, en raison des définitions scientifiques rapportées. Néanmoins, la majorité des locutions citées, leur explication ainsi que leur traduction, proviennent des témoignages directs des pêcheurs interviewés.

Aqua Mestisa f.s. ; eau sale. Ce mot est utilisé pour faire référence, spécialement, aux eaux emportées par les rivières. Selon les mytiliculteurs, il s'agit de l'eau la plus adaptée à l'élevage des moules.

¹ Voir bibliographie.

Acquacoltura f.s. ; l'aquaculture, appelée aussi aquiculture, est l'élevage d'organismes aquatiques. Son objectif est de reproduire, produire ou repeupler. L'aquaculture se réalise en élevant différentes espèces jusqu'à l'âge adulte, ou jusqu'au moment où les individus se rendent capables de mener une vie indépendante. Aussi, cet élevage peut se réaliser pendant une période limitée du cycle vital des organismes.

Algue coelophysis f.s. ; algue microscopique qui attaque les moules des élevages off-shore (au large des côtes). Cette algue se transmet à l'homme en provoquant des troubles de l'appareil gastro-intestinal. Pour cette raison, elle est crainte par les éleveurs, car quand elle se manifeste, les ASL (Autorités sanitaires localement compétentes en matière de santé) en interdisent la vente.

Allevamento a filare/Elevage en rangée m.s. ; l'élevage traditionnel réalisé à l'aide de poteaux de bois, développé dans la lagune de la Vénétie.

Elevage long-line m.s. ; ce mot est employé pour faire référence aux élevages modernes en suspension en mer ouverte. Il est défini aussi comme élevage off – shore ou élevage en suspension.

Allochtone m.s. ; entité exotique, provenant d'un pays ou d'une localité géographique étrangère.

Autochtone m.s; entité native du lieu, qui n'a pas été importée d'une localité géographique étrangère.

Baïco(l)ò m.s. ; loup de mer, bar (*Dicentrarchus labrax*, L.).

Banc naturel m.s. ; gisements d'organismes benthiques sessiles qui se forment naturellement. En particulier, ce terme est utilisé pour décrire des peuplements de mollusques bivalves à densités élevées, comme les moules, les huîtres, les palourdes, les coquilles Saint-Jacques, etc.

Banda (alla banda) f.s. ; côté du bateau.

Banda mare f.s. ; trait de mer qui se situe devant le littoral et qui s'étend à côté d'une digue.

Banda porto f.s. ; zone de mer comprise entre deux digues.

Baonàre, Ba(l)onàndo v.; type de navigation avec un seul aviron utilisé par un homme placé au milieu du bateau et pour déplacer l'embarcation latéralement en cas de bonace.

Barba/Barbe f.s. ; byssus des moules. Il est appelé aussi *racine* ou apparaît parfois sous la forme italianisée *biso*. Les pêcheurs le comparent au cordon ombilical des mammifères.

Barena f.s. ; superficie lagunaire émergée, plus élevée que les marais et exposée à la submersion seulement pendant la marée haute de Syzygie. Généralement, le terrain qui forme un banc de sable est aréneux et crayeux, traversé par des nombreux canaux naturels (*ghèbi*).

Batèla, Batè(l)a f.s. ; petite embarcation de la lagune. Généralement il s'agit d'un *sàndolo*.

Batipalo m.s. ; sonnette de battage, engin qu'on utilisait pour enfoncer les pieux, à l'aide d'un poids qu'on faisait tomber sur l'extrémité du pieu, planté dans les fonds vaseux de la lagune et des canaux. Il était employé pour planter les pieux des pépinières lagunaires.

Bava f.s. ; air, vent.

Bestia f.s. ; bête. L'animal qui se trouve à l'intérieur de la coquille. Ce terme fait référence, en particulier, aux moules.

Bevaràsa f.s. ; palourde *Chamelea gallina*, L.; avec cette dénomination les pêcheurs font référence aux palourdes pêchées dans la mer. Elles sont considérées de qualité inférieure à la palourde vénitienne.

Bióni pl. m.; *Cymodocea nodosa*; plante marine diffusée dans les marais de la lagune. Grâce à ses racines et tout comme le *gramin* (voir la note ci-dessous), elle consolide le substrat dans lequel elle végète. Les pêcheurs la comparent aux ronces terrestres.

Bise bianca f.s. ; Serpulidés, famille des Annélides. Polychètes Sédentaires (Augener 1928), *Cryptocephalus* du sous-ordre *Serpulimorpha* (*Sabelliformia*). Ils habitent dans des tubes calcaires de différentes formes, cylindriques ou à section polygonale, et de différentes dimensions. Ils adhèrent presque entièrement aux rochers et souvent aussi aux coquillages. Ils s'installent dans la partie extérieure de la coquille des moules, d'où il est très difficile de les détacher. Leur présence implique une dépréciation du produit.

Biso m.s. ; le byssus des moules. Grâce à ces filaments, produits par la glande byssogène présente dans le pied, les moules s'accrochent au support sur lequel ils vivent. Selon une croyance diffusée parmi les pêcheurs, l'action de couper le byssus provoquerait la mort du mollusque ; pour cette raison, le byssus est assimilé au cordon ombilical des mammifères.

Bivalve m.s. ; mollusque avec une coquille formée par deux valves entre lesquelles se trouve une charnière.

Bonàsa f.s. ; bonace, calme plat en mer.

Bosco de pài m.s. ; forêt de pieux. Les éleveurs de moules de Pellestrina dénomment de cette façon l'ensemble du vivier.

Bòvo(l)ò m.s. ; zone de la lagune où les courants créent des tourbillons et des dos. Les pêcheurs de *caparòsoi* affirment qu'il s'agit des lieux les plus riches pour la pêche.

Bovolà de l'acqua f.s. ; lieu où le courant marin forme un tourbillon.

Bragòso m.s. ; bragozzo; embarcation de pêche typique de Chioggia. Elle se caractérise par ses deux mâts et son fond plat. Elle peut mesurer jusqu'à 12 mètres de longueur.

Branca f.s. ; groupe de moules rassemblés par le byssus, appelé aussi *ciòpa*.

Brancadèla f.s. ; ustensile qui ressemble à un harpon, avec les pointes recourbées vers le haut et fixé à un poteau très long. Il était utilisé pour la récolte des *canestrelli* (peignes de mer) et des huîtres, spécialement pendant l'hiver.

Bricola f.s. ; groupe de poteaux plantés dans les fonds bas de la lagune, à côté des canaux navigables. Le but était de signaler le parcours des canaux afin d'éviter les zones de sèche.

Brito(l)in m.s. ; couteau avec un manche en bois et une lame petite en forme de demi-lune, légèrement irrégulière. Les pêcheurs l'utilisent pour couper des fils, des cordes ou des lignes.

Bùcia f.s. ; peau. La coquille des moules. Dans l'imaginaire des mytiliculteurs, les moules, appelées *fruti*, fruits, possèdent une peau qui protège la pulpe interne. Ce terme a été italianisé. Les personnes les plus âgés dénomment habituellement la coquille *scòrsa*, écorce, en faisant référence à une membrane coriace mais aussi protectrice, par opposition à la *bùcia*, considérée comme étant plus tendre.

Buòra f.s. ; bora; vent de tramontane (greco-tramontana).

Buòra de fràima f.s.; bora d'automne qui se présente aux alentours du mois d'octobre. Voir aussi *fràima*.

Bólo m.s.; plein. Mot utilisé par les pêcheurs de Chioggia pour indiquer les lieux riches en poisson et mollusques.

Caśón m.s. ; cabane sur pilotis, très diffusée dans la lagune sud. Plusieurs phases du travail des moules étaient réalisées dans un *casón*.

Caśùà de l'órdene f.s. ; cette expression est employée pour faire référence au moment où le vent de bora ou sirocco tournent au nord (tramontane) ou à maistre, remplacé par un vent léger qui apporte le calme et la fin de la tempête.

Caigà f.s. ; orage.

Caigo m.s. ; brouillard.

Calòma f.s. ; cordage, corde très grosse, épaisse.

Calsa f.s. ; chaussette; filet dans lequel sont introduites les moules pour former les *rèste*. Voir aussi *rèste*.

Campàta f.s. ; à l'intérieur d'une structure pour l'élevage des moules (dans la lagune) la campàta correspond à une section de forme carrée, comprise entre quatre pieux.

Canestrèo m.s. ; peigne de mer : mollusque bivalve (*Chlamys opercularis* e *Chlamys varia*, L.). Ils sont pêchés dans les canaux de la lagune. Ceux qui présentent une couleur plus claire sont considérés de qualité, en raison de leur saveur. En revanche, ceux qui présentent une couleur plus sombre habitent dans les zones marécageuses. Le peigne de mer vit aussi en mer ouverte. Dans cet environnement il se caractérise par une couleur très claire ; toutefois, il est considéré de mauvaise qualité, et sa valeur commerciale est très réduite.

Capa(l)onga f.s. ; couteau (*Solen vagina*, L.); mollusque bivalve qui habite dans les fonds marins sableux. Il existe aussi un couteau de lagune (*Solen siliquosa*), de qualité moindre, utilisé comme appât.

Caparoso(l)ante m.s. ; pêcheur (le plus souvent ramasseur) de *caparòsoi*.

Caparòso(l)o m.s. ; palourde vénitienne qui habite dans la lagune (*Tapes decussatus*, L.). Dans le passé elle était appelée aussi *caparòso(l)o dal scòrso gròso* (« palourde à l'écorce épaisse »), pour la distinguer du *caparòso(l)o dal scòrso fin*, « palourde à l'écorce fine » (*Scrobicularia piperata*, Gm.). Actuellement, cette dernière est devenue extrêmement rare dans toute la lagune de Venise. À partir de 1983, une espèce d'origine indo-pacifique a été introduite dans le but de réaliser des expérimentations productives. Elle est appelée « palourde philippine » et correspond à la dénomination française de « palourde japonaise » (*Tapes semi decussatus* o *Philippinarum*, Adam & Reeve). Elle s'est si bien acclimatée qu'elle risque d'étouffer la niche écologique de l'espèce autochtone, en raison de sa distribution et quantité.

Caparòso(l)o Fi-ipìn m.s. ; palourde japonaise (*Tapes philippinarum*). En France elle est dénommée « palourde japonaise ».

Capasànta f.s. ; « coquille des pèlerins », ou Coquille Saint Jacques; mollusque bivalve (*Pecten jacobaeus*, L.).

Caraguòl m.s. ; fait référence à différentes espèces de mollusques gastéropodes comestibles. On distingue le **Caraguòl (l)ongo** o **Trivèa**, de forme allongée (*Cerithium sp.*); du **Caraguòl Tondo** (*Gibula sp.*) beaucoup plus petit et, comme celui de forme allongée, pêché à l'aide du *paravanti*. Le *caraguòl tondo* est considéré comme ayant une qualité supérieure à celui de forme allongée. Les gastéropodes se nourrissent aussi de moules ; pour cette raison, leur présence est crainte à l'intérieur des viviers.

Casa f.s. ; ustensile pour la pêche qui était utilisé dans les espaces de la lagune pour ramasser les huîtres, les moules etc. Il est constitué par une structure en fer, de forme rectangulaire, à laquelle est attaché un filet en forme de sac, où allait se déposer tout ce qui était récolté dans le fond marin.

Ciapài col déo, Ciapài a déo façon de parler ; “pris avec un doigt”. Cette expression est employée pour faire référence aux mollusques pêchés à la main. Dans la lagune cette expression fait en particulier allusion à la récolte des palourdes vénitiennes.

Ciòpa f.s. ; un groupe de moules unis par le byssus. Dans le dialecte vénitien le mot *ciòpa* signifie aussi un morceau de pain ou une miche. On emploie aussi le mot *brancà*.

Cogolànte m.s. ; celui qui pêche avec les *cogolli*.

Cogólo m.s. ; filet de pêche cylindrique en forme de sac; il était maintenu ouvert par des armatures circulaires. Dans le temps, ces filets étaient construits avec les branches des tamaris. Il s'agit d'un terme qui fait partie de l'argot des pêcheurs.

Cultiver v.; élever les moules.

Comàcio m.s. ; nom propre de la localité de Comacchio.

Compagnia f.s. ; groupe de plusieurs bateaux, appartenant à des pêcheurs apparentés entre eux. Ces embarcations sont unies afin de réaliser certains type de pêche, par exemple pour mettre les filets en commun et pêcher davantage de poissons, ou pour effectuer des activités qui demandent beaucoup de main d'œuvre. À Chioggia, le terme *compagnia* fait référence à l'équipage d'un bateau.

Contra f.s. ; pieu incliné servant à renforcer les premiers pieux d'un vivier lagunaire.

Corcàle m.s. ; mouette; terme de la lagune sud (Chioggia et Pellestrina) pour les *Chrococephalus* et les *Lestris*. Désigne les plus petites espèces de la famille des Laridae. Les plus grands sont appelés *magoghe*, alors que les femelles s'appellent les *crocaïne*. A Venise, on utilise le terme *cocàl* ou *crocàl* (selon les quartiers). Avec les daurades, ce sont les prédateurs des moules les plus voraces et les plus redoutés des éleveurs.

Corda de erba m.s. ; corde en fibre végétale sur laquelle étaient insérés des petits groupes de moules. Elle a été employée jusqu'aux années soixante. Ensuite, elle a été remplacée par des filets en plastique. Selon Boerio il s'agit d' « une corde de carex ou jonc appelée par les pêcheurs *libàno* » / « *una corda di càrice o di giunco chiamata dai pescatori libàno* ».

Corentià f.s. ; courant marin.

corpo morto m.s. ; corps mort. Il s'agit de gros blocs de béton, de 80 à 100 quintaux, servant à ancrer au fond marin les installations modernes utilisées pour la mytiliculture en mer.

Costràcio m.s. ; crustacé. Dans cette catégorie, les pêcheurs insèrent aussi les mollusques.

cozza f.s. ; moule. À Chioggia, ce mot est utilisé pour décrire les moules. En revanche, la dénomination de *pedòcio*, employée à Pellestrina et à Venise, jusqu'aux îles de la lagune nord, n'est pas utilisée.

Cresénte m.s.; marée montante. Ce mot est plus employé parmi les pêcheurs de San Pietro que parmi ceux de Pellestrina, qui préfèrent utiliser le terme *sevente*.

Crocaïna f.s. ; femelle des mouettes.

Denti de can m.p. ; dents de chien; balanidés, appartenant à la famille des crustacés *Barnacles Thoraciques*. Cette famille comprend des formes marines fixes, dépourvues de pédicule. Elles se caractérisent par un squelette calcaire formé par 4-6 plaques disposées autour de l'animal, auxquelles s'ajoutent d'autres plaques qui ferment, en

guide d'opercule, la partie supérieure. Ces balanidés, souvent en groupe, vivent accrochés aux rochers et aux coquilles, parmi lesquelles on compte aussi les moules.

Došàna f.s. ; flux de la marée en phase descendante, c'est-à-dire quand l'eau sort de la lagune, à travers les embouchures des ports, vers la mer.

Drita (a) f.s. ; à droite.

Fànfano m.s. ; coquillage pêché dans les canaux lagunaires. Sa pêche était considérée comme très rentable puisque le prix des *fànfani* était élevé.

Fašòlaro m.s. ; *Callista chione*, L. Il s'agit d'un mollusque à coquille bivalve diffusé dans le haut Adriatique et pêché par les bateaux vénitiens.

fattoria, barca fattoria f.s. ; ferme, bateau ferme. Appellation que les pêcheurs donnent aux embarcations modernes utilisées pour la mytiliculture en mer.

Fèro da bevaràse m.s. ; ustensile pour la pêche hivernale des palourdes en mer. Il s'agissait d'une grille en forme de demi-lune recouverte avec un filet et fixée à un poteau, utilisé pour manœuvrer l'ustensile depuis le bateau. Il est appelé aussi : *pa(l)lo da bevaràse*.

Festa del Peòcio ; nom de la fête dédiée à ce mollusque. Elle avait lieu dans la localité Alberoni, dans l'île du Lido, le quatrième dimanche du mois de juillet. Elle a eu lieu – de manière ininterrompue – durant 23 ans, de 1966 à 1989.

Filàre m.s. ; une rangée de *rèste*, dans les viviers de moules en mer. Voir aussi *rèste*.

Filo d'aqua m.s. ; lieu de rencontre entre deux courants d'eau s'entrechoquent.

Fiumèra (šona de) f.s. ; zone de rivière; expression employée pour faire référence aux endroits humides.

Fondóni m.pl.; ce nom correspond à l'aire lagunaire dénommée, dans les cartes marines, « Fondi dei Sette Morti ». Il s'agit d'une fosse située dans le bassin méridional de la lagune, où l'on atteint les profondeurs lagunaires les plus remarquables.

Fòsa f.s. ; fosse ; zone profonde dans les marécages plus internes ; rarement émergée même à marée basse et jamais plus de deux heures. Les pêcheurs profitaient de ces moments pour aller pêcher les grandes quantités de poissons qui vivent dans les fosses.

Fraïma f.s. ; nom donné à la période qui commençait, traditionnellement, le premier dimanche d'octobre (fête de la Madonna del Rosario) et terminait le jour après Noël. Selon G. D. Nardo, ce terme viendrait du latin *infra hujemes*, ce qui correspond à la pêche des premières périodes froides de l'année.

Fruto m.s. ; fruit. Autre nom donné aux moules, utilisé habituellement par les éleveurs.

Furóre de l'acqua m.s. ; “fureur de l'eau”, pleine lune et nouvelle lune, c'est-à-dire les moments où l'on atteint les excursions de marée les plus élevées.

Garbìn m.s. ; vent de libeccio, du Sud-Ouest.

Garùso(l)ò m.s. ; murex, mollusque gastéropode, *Bolinus brandaris*. Il s'agit d'un des prédateurs de moules le plus craint dans les élevages, puisque ce mollusque peut grimper le long des *rèste* et les laisser rapidement vides.

Gašìa f.s. ; acacia. En réalité il s'agit d'un robinier, habituellement désigné par son nom vulgaire « acacia ». Son bois était utilisé pour construire des ustensiles de pêche et parfois aussi pour les viviers de moules de la lagune même si le chêne était préférable dans ce cas (en particulier de chêne rouvre, considéré comme beaucoup plus résistant).

Gavitèò m.s. ; bouée, flotteur.

Ghèbo m.s. ; canal lagunaire petit et tortueux. Il se sépare des canaux principaux et, pendant les phases de la marée, il apporte de l'eau à toute la lagune, comme s'il s'agissait d'un système veineux.

Girondèl f.s. ; ustensile utilisé à Chioggia pour la récolte des *longóni* dans la lagune.

Goro m.s. ; nom propre d'une localité. Lagune au sud de Venise.

Gramìgna f.s. ; chiendent; par extension les pêcheurs de Pellestrina l'emploient à propos de certaines algues lagunaires.

Gramìn m.s. ; *Zostère marine*; plante marine diffusée dans la lagune. Elle préfère les sédiments sableux et limoneux, à une profondeur comprise entre -50 et -250 centimètres. Selon les pêcheurs, elle ressemble à l'herbe des champs et représente un refuge pour de nombreux poissons. Pour les éleveurs de moules il s'agissait du substrat idéal sur lequel déposer temporairement le naissain qu'ils venaient de récolter, afin que les moules ne souffrent pas de la chaleur de l'été.

Grànsò m.s. ; crabe (*Carcinus maenas*, Leach.). Autre prédateurs de moules parmi les plus voraces, s'attaque en particulier aux jeunes.

Gràspi de Peòci m.p. ; grappes de moules.

Grègo (L)evànte m.s. ; gréco-levant. Vent fort soufflant de l'est nord-est.

Ima f.s. ; corde employée pour la fabrication des filets, nommée *ima da sùri*, ("corde des bouchons", pour la partie supérieure du filet, *ima da piómbi*, c'est-à-dire "corde des plombs", pour la partie inférieure.

Inbàndo adj; décrit l'élasticité des cordes.

Incalsàr v.; action de remplir les *calse* de moules.

Incastraùra f.s. ; décrit l'action du vent qui pousse l'eau en direction d'une digue.

Inesto m.s. ; greffe. Phase initiale du travail, quand les petits moules sont insérées dans la première « chaussette » pour confectionner la *rèsta*.

Labro del peòcio m.s. ; « lèvre » de la moule. Il s'agit de la partie la plus large et la plus arrondie de la coquille, opposée au côté du fermoir/charnière qui relie les deux valves. Les éleveurs, la comparent à une bouche qui s'ouvre pour manger et respirer.

Late m.s.; lait. Emission des gamètes masculins. Ils ne sont pas visibles à l'œil nu mais leur présence colore l'eau contenue dans la coquille d'une teinte blanche et laiteuse.

Linguéta f.s. ; languette, aiguille de filet; outil en bois, fourchu des deux côté, utilisé pour coudre les filets. Leurs dimensions dépendent du type de filet. À Chioggia il est appelé aussi *telèro*.

Lisièra f.s. ; *Zostère noltii*; plante vasculaire marine qui préfère des substrats limoneux compris entre 0 et -150 centimètres. Elle tolère des émerisions, même prolongées.

Longóni m.p. ; *Venerupis aurea* mollusque bivalve autrefois pêché par les habitants de Chioggia. Selon les pêcheurs il s'agit d'un autre type de *caparòsolo*, ayant une forme allongée et de moins bonne qualité. Aussi appelé *caparòso(l)ò dal scòrso fìn*.

Maśanéta f.s. ; femelle du crabe *Carcinus maenas*, Leach.

Màgia f.s. ; maille; entrelacement de base du filet. Elle peut être *ciàra*, claire, c'est-à-dire de grandes dimensions, ou *fisa*, épaisse, de petites dimensions.

Magre de Febràio ; expression employée par les pêcheurs pour indiquer les marées basses du mois de février, en usage dans les espaces urbains mais rarement employée dans l'estuaire.

Magòga f.s. ; mouette de grande taille.

Maón m.s.; mouette de grande taille (à Venise c'est aussi une manière de désigner un homme jugé stupide).

Maràde m.p. ; tempêtes.

Margherita f.s. ; hérisson de mer. Elevé à titre expérimental.

Maséto m.s. ; faisceaux de corde d'herbe importés du sud du pays.

Mésola (Punta della) f.s. ; zone de marécage en forme de coin.

Mo(l)eca f.s. ; le crabe, *Carcinus maenas*, Leach. Cette dénomination est employée au moment où, pendant la période de la mue, il abandonne sa vieille carapace et présente le corps mou, puisque la nouvelle carapace n'est pas encore solidifiée. Métier

traditionnel des îles de la Giudecca et Burano. Pendant une certaine période, une famille de mytiliculteurs de Pellestrina a pratiqué aussi ce métier.

Mollusques m.p. ; grand groupe d'animaux qui comprend les moules, les poulpes, les limaces, etc. Pour la majorité, il s'agit d'animaux aquatiques, caractérisés par un corps mou, souvent protégé par une coquille solide.

Mòrto d'àqua durant les quadratures (quart de lune), période où l'ampleur de la marée est minimale.

Mucilage f.s. ; polysaccharides produits par les algues. Elle est collante et présente dans toute la colonne d'eau. Elle émerge à la surface pendant les mois les plus chauds. Dans l'Adriatique le phénomène s'est présenté en forme massive entre 1989 et 1991.

Mùsolo m.s. ; *Modiolus barbatus* mollusque bivalve vivant habituellement sur les rochers. Terme en usage à Trieste. Dans notre lagune il est appelé *pedcio peloso*. Il est acheté par les grossistes de Chioggia, principalement dans les Pouilles, pour satisfaire une petite niche de clientèle méridionale résident au nord.

Nastro m.s. ; tapis roulant dont étaient munis beaucoup d'éleveurs de mytilidé dans les années soixante-dix, c'est-à-dire la période pendant laquelle le métier, dans les viviers, commence à devenir moins manuel et plus mécanisé. Il était utilisé pour déplacer les *rèste* ou les sacs de moules du bateau au *cašón* et vice versa.

Nodo bandiera m.s. ; nœud de papillon. Il appartient à la catégorie des « nœuds de jonction » et est actuellement utilisé par les mytiliculteurs pour joindre les bouts. Il a pour caractéristique de se serrer spontanément de plus en plus.

Nómbo(l)ò s.m. cordage ; mot ancien, déjà inséré par Boerio dans son Vocabulaire. Il est employé pour faire référence aux fils tordus avec lesquels on réalise les cordes, en utilisant des groupes généralement formés par trois ou quatre fils.

Onda (l)onga f.s. ; vague longue. La vague provoquée par les vents de sirocco, particulièrement dangereuse pour les viviers de moules dans la mer, pendant les mois hivernaux. En effet, elle peut provoquer des dégâts.

Oràda f.s. ; daurade, *Sparus auratus*, L. Appartenant au groupe des poissons blancs, grand prédateur de moules, qu'il mange en grande quantités.

Or Noir m.s. ; dans l'île de Pellestrina, quand la mytiliculture était en plein essor, les *peòci* étaient appelés *or noir*, par allusion au pétrole auquel cette dénomination était habituellement attribuée en raison de l'aisance économique que les pêcheurs pouvaient espérer de la culture des moules.

Ostrega f.s. ; huître; mollusque bivalve. L'espèce autochtone de la lagune est l'*Ostrea edulis*, L., appelée aussi huître plate. Elle était pêchée pendant l'hiver par les mêmes pêcheurs qui ramassaient les moules pendant l'été.

Ostreghero m.s. ; typologie de filet de traction. Il est pourvu d'un filet en forme de sac, où est déposé ce qui a été ramassé. Composé d'une armature fixe en métal, pourvue d'une lame sur le côté inférieur, il sert à draguer les moules, les huîtres et les peignes de mer dans les canaux lagunaires. Il en existe aussi une version appelée *ostreghero da piònbo*, où la lame est remplacée par des plombs et qui est principalement utilisé dans les zones marécageuses, souvent envahies par les algues.

Ostro m.s. ; austro, vent du Sud.

Ottagono m.s. ; Octogone ; petites îles octogonales situées près des embouchures, pendant la domination autrichienne, il s'agissait de postes militaires. La maison Gilebbi avait installé le premier siège de ses activités sur celui qui se trouve à l'embouchure du port de Malamocco a été le premier siège de. Cette famille en garde encore la propriété.

Pà(1)ò da bevaràse m.s. ; voir : *fèro da bevaràse*.

Paina f.s. ; poteau de bois typique pour l'amarrage de l'embarcation.

Palà f.s. ; digues mobiles aux embouchures de la lagune. Une palà comprend une *banda mare*, un « côté mer », et une *banda spiaggia*, un « côté plage ». Le terme est aussi employé pour désigner de petites digues brise-lames.

Palloni m.p. ; ballons ; les bouées.

Palùo m.s. ; marécage, parties de lagune recouvertes à marée haute et qui émergent à marée basse.

Paravànti s.m. ; volega triangulaire (filet pour ramasser le produit pêché) pour le ramassage des crevettes et des petits mollusques des bas-fonds lagunaires.

Patàna f.s. ; embarcation à fond plat, traditionnellement utilisée dans la lagune pour la mytiliculture.

Pélo m.s. ; poil ; c'est de cette manière que les éleveurs appellent généralement les petites algues qui se déposent sur les coquilles des moules.

Peocèra f.s. ; installation lagunaire d'élevage de moules.

« **Peochio de l'Arsenal** »² m.s. ; « moule de l'Arsenal » : selon Boerio (1856) il s'agit du nom vernaculaire attribué aux moules qui se trouvaient à l'intérieur de l'Arsenal. Ils sont cités aussi dans la *Zoologia Adriatica*, qui date de la fin du XVIII^e siècle, écrite par Giuseppe Chierighin, de Chioggia.

Peòci a gràspo m.p. ; grappe de moules. Il s'agit des petits tas de moules qui poussent sur les blocs de pierre des digues et qui sont unis l'un à l'autre grâce au byssus. Cette forme rappelle celle des grappes de raisin.

Peòci che s-ciòpa m.p. ; les moules qui grandissent rapidement.

Peòci che se scorna (scornàrse) m.p. ; « moules qui se décornent » : dans le langage des éleveurs cette expression est utilisée quand les moules perdent leur cohésion, se détachent et tombent, lorsque la température de l'eau augmente.

Peòci da fango m.p. ; « moules de la vase » : moules qui poussent sur le fond des canaux. Dans le passé les ramassait avec l'*ostregghèro*.

Peòci da fêro m.p. ; « moules du fer », qui grandissent accrochés à des supports de fer, comme les chaînes submergées des ancres.

² Dans l'orthographe utilisée par Boerio, le *ch* se prononce comme le mot « children » en anglais.

Peòci da legno m.p. ; « moules du bois », qui poussent fixés à des supports de bois, comme sur les *bricole* vénitiennes. Selon certains pêcheurs ce serait les meilleures.

Peòci da palo m.p. ; synonyme de “moules du bois”. Elles n’étaient pas soumises au traitement microbiologique car même si elles provenaient des eaux lagunaires, elles n’étaient pas en contact avec le fond et étaient donc considérés comme *purgati*, pures.

Peòci da scoglio m.p. ; « moules de rocher », que l’on trouve sur les blocs de pierre des digues. Elles n’étaient pas non plus soumises au traitement sanitaire.

Peòci pieni m.p. ; « moules pleines ». Nom attribué aux moules avant la phase reproductive, ce qui correspond à la période estivale de la vente, quand elles sont très charnues.

Peòci vodi m.p.; « moules vides », en période hivernale, quand le métabolisme est ralenti et que l’animal s’amaigrit, en liaison avec la diminution de la température de l’eau.

Peòcio m.s. ; *Mytilus galloprovincialis*, moule. Le *galloprovincialis* est l’espèce diffusée et cultivée dans la lagune de Venise. Sa dimension est plus grande que celle du *Mytilus edulis*, diffusé dans les eaux plus fraîches de l’Atlantique du nord.

Peòcio che casca m.s. ; « moule qui tombe ». Expression employée par les pêcheurs lorsque le jeune mytilidé, à la fin du stade larvaire, cesse de vivre en suspension et se dépose sur une surface.

Peòcio col late m.s. ; moule avec le lait. Expression commune à d’autres mollusques. En période reproductive des moules (octobre pour l’aire de Venise), il est possible de remarquer, à l’intérieur de la coquille, un liquide blanchâtre. Il s’agit de l’émission de spermatozoïdes. Chez les femelles, le phénomène du « lait » est moins visible, puisque les œufs sont plus grands et de consistance granuleuse. Les pêcheurs repèrent la présence de ce lait dans beaucoup d’autres coquilles bivalves, comme chez les *caparòsoi*.

Peòcio col saso m.s. ; « moule avec le caillou ». Ce mot est employé quand l'huître porte une pierre à son intérieure. Sa formation est due à l'entrée d'une particule, par exemple du sable, dans le manteau de l'animal qui l'englobe.

Peòcio lavorà m.s. ; « moule travaillée ». Le mytilidé travaillé, c'est-à-dire propre et prêt pour la vente.

Peòcio maturo m.s. ; « moule mûre ». Prêt pour le ramassage et la vente.

Peòcio mesàn m.s. ; « moule moyenne ». Mytilidé de dimension moyenne, c'est-à-dire qu'il n'a pas encore atteint les dimensions commerciales.

Peòcio pelošo m.s. ; « moule poilue ». En réalité il s'agit d'une autre espèce : le *Modiolus barbatus*. Sa forme et couleur rappellent celles des huîtres communes, néanmoins, à la différence que ces dernières, elle est recouverte par une léger duvet duquel a été tiré l'adjectif « poilue ».

Pergolà m.s. ; long filet tubulaire rempli de moules. Il est généralement appelé aussi *rèsta*, ou *treccia*, ou encore *salame*.

Pesca de sfròšo, pêche de contrebande, braconnage.

Pesina f.s. ; piscine; petites zones de marécage où généralement reste de l'eau et où les poissons trouvent refuge pendant les marées basses.

Pignàta f.s. ; marmite. Cette dénomination était attribuée à la première machine mécanique utilisée pour le lavage des moules.

Pila f.s. ; nom propre attribué au trait de mer qui se situe à proximité de l'embouchure du Pô.

Piróna f.s. ; fourche. Il s'agissait d'un ustensile utilisé pour ramasser les moules du fond, qui étaient tombées ou avaient été déposées sur le *gramin*.

Pontón m.s. ; appontement flottant.

Porto Levante ; nom de localité. À cet endroit beaucoup de bateaux de Chioggia allaient ramasser les moules sur des bancs naturels pendant les années fastes de la mytiliculture.

Prima s-ciopà f.s. ; « première explosion » : la première croissance des petits moules, les semailles, comparées à une explosion.

Procès de dépuración ; traitement auquel est soumis un stock de mollusques provenant d'une aire insalubre, dans le but de le décontaminer.

Purgare v.; dépurar. Avec ce verbe on fait référence au processus de traitement auquel il faut soumettre, selon la loi, tous les mollusques provenant d'eaux classifiées par l'ASL comme étant de zone B ou zone C. Cette classification est basée sur la concentration en substances polluantes mesurée dans les eaux où vivent les mollusques. Quand la mytiliculture a connu sa principale phase d'expansion, il n'existait aucune obligation de ce type.

Radise f.s. ; racine. Synonyme de barbe, mot par lequel les pêcheurs désignent le byssus des huîtres.

Rampón s.m; harpon; instrument dentelé en métal pourvu d'un filet pour la pêche sur le fond. Il était utilisé dans les eaux marines.

Rasca s.f., **Raschi** m.p. ; il s'agit d'une *vòlega* (voir *vòlega*) munie de dents similaires à celles d'un râteau. Ces dents servent à gratter les surfaces auxquelles sont accrochés les moules, qui tombent ainsi dans le sac de filet. Elle est employée pour la récolte des semailles et pour celle des stocks commerciaux.

Raschéta f.s. ; synonyme de *rasca*.

rastrello vibrante m.s. ; « râteau vibrant ». Drague vibrante; cage en forme de parallélépipède, munie d'un ou deux motovibrateurs électriques ou à moteur hydraulique qui permet l'élimination du sédiment et un premier triage du produit. Autorisé à titre expérimental pour la récolte des palourdes de la lagune vers la fin des

années quatre-vingt-dix, il est depuis devenu l'instrument principal de récolte, en particulier dans les espaces aquatiques spéciaux où la récolte est encouragée.

Récia f.s. ; corde de faible épaisseur, semblable à celles employées au début de la mytiliculture, dans les années soixante.

Reinesto v.; nouvelle greffe ; action qui consiste à mettre les moules dans une nouvelle « chaussette ».

Rèsta f.s. ; long filet tubulaire rempli de moules, également appelé *pergolà*, ou *treccia*, ou encore *salàdi*.

Riva de gròta f.s. ; « rive de grotte », c'est-à-dire la rive d'un canal lagunaire qui descend à pic formant de nombreuses anses qui offrent un abri à différentes espèces de poissons.

Riva de squèro f.s. ; rive dégradante d'un canal lagunaire.

Rumàre (el terén) v. ; remuer le fond.

Saca f.s. ; sac. Espace maritime entre deux digues mobiles. Par exemple, « sacca del Lido » est une expression employée pour décrire toute l'aire de mer devant l'île, comprise entre la digue de Malamocco au nord et celle du Lido au sud.

Sàgola f.s. ; type de corde. Ce terme de marine fait référence à une corde mince. La terminologie de la marine est très fréquemment employée par les pêcheurs de la lagune de Venise.

Salàdi m.p. ; salami, saucisson. Les longs filets tubulaires qui sont remplis de moules.

Sàndolo, Sàndo(l)o m.s. ; embarcation de dimensions moyennes très diffusée dans la lagune.

Scano m.s. ; banc de sable, sèche; ils sont nombreux dans le trait de mer en face de l'île du Lido et, dans une moindre mesure, devant Pellestrina.

Scasadiavolo s.p.; type de filet de traction. Il est composé d'une structure rigide et d'un sac en filet lourdement plombé sur le côté inférieur. Il était employé pour le ramassage des mollusques, parmi lesquels les huîtres et les moules, mais aussi pour la pêche des poissons qui vive sur le fond.

S-ciaonèla f.s. ; boucle de fer qui se trouve dans les outils de la pêche à la traîne et auquel on noue un bout pour le relier au bateau.

Sciàrle f.p. ; terme utilisé dans la mytiliculture tarentine des années cinquante du XX^e siècle. Il faisait référence aux grands récipients ou aux bassins placés près des rochers et dans lesquels étaient conservés les moules, en attendant la vente. Ce mot est employé aussi chez la famille Gilebbi, originaire des Marches.

S-ciòca f.s. ; nœud fait avec les cordes.

S-ciopàre la rèsta ; expression utilisée quand une *rèsta* arrive à saturation. Dans ce cas l'éleveur doit intervenir pour la travailler, ce qui consiste à diviser les moules et les placer dans d'autres différentes *rèste*, sous peine de perdre le produit. En effet, le poids de la *rèsta* pourrait la faire céder et tomber sur le fond. En outre, les moules qui se trouvent à l'intérieur de regroupements trop nombreux ne reçoivent plus la quantité correcte de nourriture et ils grandissent moins.

Segónnda (a) f.s. ; « suivant le sens du courant ». Avec ce terme un pêcheur fait référence à un ustensile placé selon le sens du courant.

Séme m.s. ; jeunes moules, dénommées aussi *sémena*.

Sémena f.s. ; les jeunes moules, appelées aussi *séme*. Ce même mot est employé pour les jeunes poissons introduits dans les vallées de pêche.

ŠenŠive (dei canài) f.p. ; gencives des canaux . Le bord des canaux.

Seràgia f.s. ; type de pêche qui se pratique à l'aide de filets perpendiculaires, auxquels on espace des *cogolli*, et qui ferment une partie de marécage pendant la marée haute. De cette manière, les poissons qui se trouvent à cet endroit se retrouvent emprisonnés lorsque la mer descend et peuvent facilement être ramassés par les pêcheurs. À partir

des années soixante, l'affaissement du terrain a rendu impossible cette pratique, amenant beaucoup de *seragiànti*, les pêcheurs avec la *seràgia*, à se tourner vers le ramassage, puis l'élevage des moules.

Sevénte f.s. ; le flux de la marée qui, depuis la mer, entre dans la lagune. Voir : *cresénte*.

Sima f.s. ; bout, corde.

Siròco m.s. ; sirocco, vent humide de Sud-Est.

Soramàn f.s. ; type de nœud utilisé pour lier les faisceaux de cordes d'herbe où étaient insérés les moules.

Soravènto m.s. ; « le dessus du vent ». Terme qui tient compte de la position de celui qui parle et dépend de la direction d'où le vent souffle. Pour parler de *soravènto* le vent doit être en poupe.

Sotovènto m.s. ; « sous le vent ». Le contraire du « dessus du vent ». Quand le vent souffle d'une direction contraire et frappe le bateau à proue.

spazzolatrice f.s. ; machine pour le nettoyage des coquilles des moules.

Stànca (de l'àqua) f.s. ; étale, période intermédiaire d'arrêt, entre le flux et le reflux des marées, pendant laquelle les forces opposées s'équilibrent, avant que le courant d'eau s'inverse. Elle dure quinze minutes environ.

Sté(1)e f.p. ; étoiles. Petits treuils en forme d'étoile à plusieurs branches, qui sont montés sur les bateaux destinés à la mytiliculture en mer. Ils servent à accrocher les rangées de moules et à les apporter à la surface.

Storcigliare v. ; défaire les *reste* enroulées les unes sur les autres. Il s'agit d'un problème fréquent en mer, généralement dû aux courants très forts ou au mauvais temps.

Stràsico m.s. ; filet à la traîne. A Chioggia, ce sont actuellement ce sont les filets les plus utilisés pour la pêche en mer.

Tamišo m.s. ; tamis. Il était utilisé pour séparer et nettoyer les moules. Aujourd'hui il fonctionne électriquement, tandis qu'à la fin des années soixante-dix il était actionné à la main par deux personnes.

Tegnùà f.s. ; obstacle présent dans le fond marin, où peuvent être pris les filets. Parfois ils sont identifiés, par les pêcheurs, comme les restes submergés de cités antiques. En réalité il s'agit de substrats naturels solides, typiques de certaines zones du fond marin de l'Adriatique du nord.

Telèro m.s. ; nom attribué, à Chioggia, à l'aiguille du filet. (crf. *Linguéta*)

Terén m.s. ; terrain; le fond lagunaire ou marin.

Tògna f.s. ; ligne.

Tramontana f.s. ; Tramontane, le vent du Nord.

Tràve f.s. ; gros bout en polyester (400 mm) qui relie un corps mort à un autre et qui est gardé en suspension à l'aide de nombreuses bouées, dans les installations de mer.

Travèrsa f.s. ; sorte de paravent placé soit dans le bateau, soit dans les *cašóni* afin de se réparer du vent pendant le travail des moules. Il était composé d'une grande bande de toile et de pieux. Initialement ces derniers étaient en bois, ensuite ils ont été remplacés par des fers ronds.

Traversine f.p. ; il s'agit d'une autre dénomination attribuée par les mytiliculteurs aux *filari*, les rangées le long desquelles on accroche les *rèste*.

Trécia f.s. ; tresse. Dans ce cas, les mytiliculteurs utilisent la version italianisée. Ce mot est synonyme de *rèsta* et de *pergolà*, utilisé de préférence pour décrire les longues cordes utilisées dans le passé, à l'intérieur desquelles étaient insérés les *ciòpe* des *peòci*.

Turbosoffiante f.s. ; drague hydraulique pour la pêche à grande échelle des mollusques bivalves. Dans la lagune de Venise elle était employée principalement pour la récolte des palourdes vénitiennes. L'ustensile est une cage rigide en fer en forme de parallélépipède, avec une lame pour couper le sédiment et un système pour envoyer

l'eau en pression aux jets placés à différents endroits. L'impact environnemental de ce genre d'engin ne peut pas être négligé, puisqu'il enlève tout ce qui habite dans le fond marin.

Vaglio m.s. ; machine employée pour séparer les moules.

Valle da pesca f.s. ; aire lagunaire séparée de la lagune par une clôture faite autrefois de palissades qui laissaient passer l'eau, et aujourd'hui par un système de digues en terre qui protègent de la pollution, et dans laquelle on pratiquait la *vallicoltura*, c'est-à-dire une forme traditionnelle d'élevage extensif du poisson. Aujourd'hui, cette activité typique est en train de disparaître.

Vallicoltura f.s. ; forme traditionnelle d'élevage extensif du poisson.

Ventia f.s. ; structure traditionnelle employée à Tarente pour l'élevage des moules, où les câbles portants sont placés en forme de « X ». initialement utilisée dans la lagune par Alfredo Gilebbi, et abandonnée par la suite, remplacée par d'autres structures, plus adaptées aux caractéristiques de l'environnement.

Vivàio, Vivàgio m.s. ; installation d'élevage de moules, aussi *peocèra* quand il s'agit d'élevages lagunaires.

Vòega, Vò(l)ega f.s. ; filet à la trame serrée, en forme de sac fixé à une structure circulaire. Autrefois, il était réalisé en bois de tamaris et placé au sommet d'une longue perche. Il était utilisé pour récolter le poisson capturé et le poisson que, pendant l'hiver, mourait de froid.

Vongolàre f.p. ; terme employé par les pêcheurs pour dénommer les embarcations équipées pour la récolte des palourdes.

Vùlva f.s. ; vulve. La chair de la moule quand, en été, elle est particulièrement abondante. La référence sexuelle est explicite.

ANNEXE B

GLOSSAIRE DES TERMES UTILISES PAR LES MYTILICULTEURS DE LA BRETAGNE SEPTENTRIONALE

La majorité des termes rapportés et leur explication sont tirés des témoignages directs des mytiliculteurs interviewés. Des mots ont été tirés de *La moisson des marins paysans* de Pascale Legué Dupont, d'autres du texte d' Henri Gautreau, *Les bouchots à Esnandes* de l'*Almanach des marées* des Côtes d'Armor. Dans le but de ne pas trop alourdir le glossaire, nous avons choisi de ne pas rapporter les termes déjà présents dans le Glossaire dédié à la lagune de Venise.

Acon m.s. ; Petit bateau à fond plat qui facilite les déplacements sur la vase. Il est utilisé par les mytiliculteurs, en particulier par les éleveurs de la baie d'Aiguillon.

Algues vertes f.p. : Algues qui causent le phénomène de la « marée verte ».

Almanach (des marées) m.s. ; Guide pratique des horaires des marées dans un endroit donné. C'est un outil indispensable pour les mytiliculteurs.

Amphibies f.p. ; Bateaux munis de roues que les mytiliculteurs du nord de la Bretagne utilisent pour travailler sur les bouchots. Le premier du genre a vu le jour à Vivier sur Mer.

Angelim m.s. ; Nom portugais du bois exotique (importé du Brésil) qui a remplacé le chêne dans la fabrication des pieux des bouchots.

AOC Appellation d'Origine Contrôlée. Les moules de bouchots de la Baie du Mont Saint Michel sont le premier produit de la mer à obtenir une AOC.

Atelier flottant m.s. ; Navires modernes équipés d'engins mécanisés pour le travail des moules.

Atelier m.s. ; Bâtiment où les moules sont conditionnées.

Bâbord m.s. ; Tout ce qui est à gauche du navire quand on regarde vers l'avant de celui-ci (par opposition à tribord).

Balise f.s. ; Perche confectionnée à l'aide d'une branche longue et souple et utilisée pour délimiter les parcs. Dans la baie d'Aiguillon, les balises servent aussi à repérer un parc recouvert par la mer.

Balise f.s. ; Signal de balisage fixe.

Banc naturel m.s. ; Zone de reproduction naturelle de coquillage (huîtres, moule, etc.). Ces surfaces peuvent être exploitées.

Bar à moules m.s. ; Où manger des moules, généralement des moules frites, pendant la saison estivale. Ils sont très diffusés en Bretagne.

Bars m.p. ; *Dicentrarchus labrax*. Prédateur des moules.

Basse mer : Niveau le plus bas atteint par la mer en fin de jusant et avant de début du flot.

Bassin m.s. ; Désigne une zone géographique conchylicole.

Bassin m.s. ; Bassin d'eau de mer oxygénée et stérilisée où les moules, et les autres mollusques et coquillages, sont soumis au traitement microbiologique et sanitaire.

Bateau à roues m.s. ; Bateau amphibie, chaland. Les premiers ont été construits au Vivier-sur-Mer.

Benthique m.s. ; Ensemble des animaux et végétaux vivant sur les fonds marins (terme également applicable dans les eaux douces).

BEP Brevet d'Etudes Professionnelles.

Bernard l'hermite m.s. ; *Pagurus bernhardus* L. Crustacé décapode appartenant à la famille Paguridae. Répandu sur les côtes européennes, en particulier sur les côtes atlantiques et de la méditerranéennes. Il habite les fonds sablonneux à une profondeur comprise entre 2 et 80 m. Il peut atteindre 40 mm de longueur et puisqu'il ne possède pas de carapace protectrice, il utilise des coquilles abandonnées pour se protéger.

Bête m.s. ; Nom donné à la moule.

Bigorneau perceur m.s. ; Terme générique pour désigner les murex d'espèces variées. Ils se nourrissent de mollusques bivalves dont ils perforent la coquille grâce à leur appareil buccal. Les éleveurs de moules et d'huîtres doivent s'en débarrasser à la main car ils peuvent faire des ravages dans les viviers.

Bivalves m.p. ; Mollusque à deux coquilles.

Boucaud m.s. ; Crevette grise (*Crangon crangon*). Autrefois la mytiliculture et la petite pêche étaient des activités souvent complémentaires.

Boucholeur m.s. ; Eleveurs de moules de bouchots. Aujourd'hui ils emploie le terme mytiliculteurs pour faire référence à la catégorie professionnelle à laquelle ils appartiennent.

Bouchots m.p. ; Pieux sur lesquels sont fixées les moules. Jadis on utilisait des pieux de chêne, aujourd'hui remplacé par du bois de palm, angelim, qui vient du Brésil.

Boudineuse f.s. ; Machine pour faire les boudins de moules.

Boudins, faire le boudinage m.p. ; Filets cylindriques remplis de moules et enroulés sur les pieux.

Bouée f.s. ; Signal de balisage flottant.

Brosseuse à moule f.s. ; Appareil pour le lavage et le brossage des moules.

CACMNC Certificat d'aptitude à la conduite des navires conchyliques à moteurs. Il permet d'exercer les fonctions de matelot à bord d'un navire de plus de 25 tonneaux de jauge brute utilisé dans le cadre d'activités conchyliques mais aussi de patron à bord d'un navire d'une jauge inférieure à 10 tonneaux (à condition de pouvoir justifier de 12 mois de navigations et d'être âgé d'au moins 21 ans).

Calibrage m.s. ; Tri des moules (et des coquillages en général) en fonction de leur dimension, permet d'éliminer tous les individus qui n'atteignent pas la taille réglementaire pour la vente.

Canard noir m.s. ; *Anas rubripes*.

Captage m.s. ; Opération qui consiste à recueillir le naissain sur des supports ou des collecteurs. Pour la moule on utilise des cordes en coco qui viennent du Pakistan.

Catinage m.s. ; Cette technique était utilisée dans les endroits où la mer trop forte pouvait emporter les clayonnages. On entourait les pieux de branches réunies par liens d'osier. Les paquets de moules ensachés étaient disposés à l'intérieur de ces « paniers » et la mer pouvait circuler librement.

Chaîne moules classique f.s. ; Chaîne constituée d'un dégrapeur, d'un laveur et d'un peseur.

Chair f.s. ; « de la moule » ici .

Chaland m.s. ; Bateau à fond plat.

Chantier m.s. ; Nom donné par certains mytiliculteurs au bâtiment où sont entreposés les outils et le matériel.

Chantier de captage m.s. ; Structure en bois sur laquelle le mytiliculteur naisseur installe les cordes de captage.

Chantier en téléphone (de pré-grossissement): m.s. ; S'emploie quand les cordes de naissains sont placées à l'horizontal.

Chantier de pré-grossissement m.s. ; Structure en bois, disposée à proximité d'un élevage et sur laquelle les cordes de naissains sont placées provisoirement.

Civelle f.s. ; Jeune anguille.

Clayonnage m.s. ; Technique désormais abandonnée qui consistait à entrelacer des branchages de châtaignier entre les pieux pour y loger des paquets des jeunes moules.

CNC Comité National de la Mytiliculture.

Coefficient de marée s. m ; Grandeur relative, proportionnelle à l'amplitude de l'oscillation de la marée, variant entre 20 et 120.

Coliformes fécaux m.p. ; Bactéries fécales, colibacilles.

Concession f.s. ; Périmètre du domaine public maritime, dans lequel sont matérialisés des parcs mis à la dispositions des conchyliculteurs pour une durée contractuelle. Les terrains sur l'estran sont alloués par les Affaires Maritimes.

Conchyliculture f.s. ; Elevage de coquillages.

Coque f.s. ; *Cerastoderma glaucum* e *Cerastoderma edulis*. Elle habite sur les fonds sablonneux et peu profonds du nord de l'Atlantique et de la Méditerranée. Dans l'Europe septentrionale elle présente un intérêt commercial remarquable.

Coquille Saint Jaques f.s. ; *Pecten maximus*.

Cormoran m.s. ; *Phalacrocorax carbo*. Grand prédateur de moules.

Courant de marée f.s. ; Déplacement horizontal de particules d'eau de mer, caractérisé par une direction et une vitesse.

CRC ; Section Régionale Conchylicole.

Crépidule f.s. ; *Crepidula fornicata*, L. Mollusque gastéropode repéré dans le sud de la Bretagne dès les années 1930, et qui s'est massivement répandu dans les années 1970, suite à son introduction involontaire (depuis les USA avec des huîtres japonaises). En France, la crépidule pose en particulier problème dans les Baies de Saint Brieuc et du

Mont Saint-Michel, étant considérée comme un compétiteur pour les moules et les huîtres.

Crever ; Mourir, terme familièrement employé pour les moules aussi bien que pour les huîtres.

Crible (vibrant ou rotative) f.s. ; Appareil qui permet de calibrer les moules (ou autres coquillages) de taille commerciale et de les séparer des déchets.

Cuissardes m.p. ; Des longs bottes en cuir avec les semelles de bois.

Debysser m.s. ; Cet appareil enlève tout le byssus des moules pour les rendre « prêt à cuire ».

Déchet m.s. ; Période du mois lunaire pendant laquelle les coefficients de marée diminuent.

Déclayonner verbe ; Quand on lève les moules pendant la période de la vente.

Dégrappeur à moules Appareil pour dégrapper les moules et pour déchirer les filets de culture.

Dégustation f.s. ; Petit restaurant saisonnier où déguster des moules et des huîtres. Généralement, les dégustations sont gérées par les familles des mytiliculteurs.

Délaier verbe ; L'émission des produits génitaux. (tiré de Christian Vidal, *La Passion des Huîtres et des Moules*).

Dérabis m.s. ; Emission des produits génitaux. Terme ancien.

Dorades f.p. ; *Sparus aurata*, L. Poisson, l'un des principaux prédateurs des moules.

Douçain m.s. ; Phénomène désignant la dessalinisation de l'eau de mer à proximité des embouchures ou des estuaires des rivières et des fleuves. On dit aussi « doucin ».

DPM ; Domaine Public Maritime. Une partie de l'estran, qui appartient au DPM, est divisée en concessions pour une exploitation conchylicole.

Drague à moule f.s. ; Ustensile autrefois utilisé pour pêcher les moules immergées, semblable à un panier métallique perforé et attaché à une longue perche en bois.

Drague f.s. ; Cage plate de forme rectangulaire, espèce de nasse métallique ouverte vers l'avant et tractée par un bateau dragueur au-dessus des gisements.

Dinophysis f.s. ; Micro algue. Si elle est filtrée par les moules elle provoque des problèmes gastro-intestinaux aux gens qui les mangent. En outre il n'est pas possible de l'éliminer par traitement et la seule solution consiste à interdire la commercialisation du produit.

Elevage à plat ; Technique de culture des moules sur le sol, sur le fond.

Elevage sur table ; Méthode que l'on rencontre surtout dans le Sud de la France (par exemple sur l'étang du Thau), similaire à celle pratiquée dans la lagune de Venise, basée sur l'utilisation d'une structure en fer et en bois à laquelle on accroche des filets de moules.

Eleveur expéditeur m.s. ; Quand l'éleveur est équipé d'un matériel de conditionnement répondant aux normes en vigueur pour assurer les acheminements des coquilles.

Eleveur m.s. ; Qui pratique l'élevage.

Ensacheuse f.s. ; Appareil pour le conditionnement automatique de tous les coquillages par une pesée précise.

Ensemencement ; Quand en été les cordes garnies de naissains sont enroulées sur les pieux.

Ensemencer verbe ; Mettre les cordes de naissains.

Epizootie f.s. ; Maladie contagieuse qui atteint un grand nombre d'animaux.

Estran m.s. ; Bande côtière comprise entre les plus hautes mers et les plus basses mers, alternativement soumise à l'émersion et l'immersion. Il peut être vaseux, sableux, ou rocheux.

Etablissement du port m.s. ; Retard moyen de l'heure de la *pleine mer* sur le passage de la lune au méridien, établi pour la syzygie d'équinoxe.

Etablissement m.s. ; Dans le cas d'es activités conchyloles ce terme est communément employé par l'Administration pour définir un lieu de pêche ou d'élevage et d'expédition, comme synonyme de « ferme marine ».

Etale f.s. ; Moment où la mer ne monte plus ou ne descend plus.

Etoiles de mer f.p. ; Elles sont peu diffusées dans les parcs à bouchots du nord de la Bretagne. Elles sont un prédateur de moules présente au sud de la région.

Fascine f.s. ; Fagot serré de branchages utilisé pour la fabrication de palissades dans la Baie de l'Aiguillon.

Ferme f.s. ; Terme désignant le bâtiment servant à abriter les travaux effectués à terre.

Fêtes des moules frites f.p. ; Fête récemment introduite en Bretagne et organisée par presque toutes les localités productrices de moules dans un objectif de promotion.

Filet de capelage f.s. ; Filet enfilé sur les bouchots pour protéger les moules de l'action des vagues et des courants, qui pourraient en détacher des morceaux.

Filière f.s. ; Méthode d'élevage où les moules sont toujours immergées. Il faut des endroits protégés et où le courant est suffisamment faible, on parle aussi d' « élevage en suspension ».

Flot m.s. ; intervalle de temps entre une *basse mer* et une *pleine mer*. On peut dire aussi flux, marée montante, montée, montant.

GAEC ; Groupement agricole d'exploitation en commun. Le principe de cette société est que les associées s'y regroupent pour travailler et vendre la production commune. C'est une société fréquemment choisie par les mytiliculteurs.

Gallo f.s. ; Surnom donné à la moule *Mytilus galloprovincialis* qui vit sur les rochers de la Baie de Saint Brieuc. Elle est quelquefois appelée aussi « moule sauvage » ou « méditerranéenne ».

Gamète m.s. ; Cellule reproductrice mâle ou femelle.

Gardien m.s. ; Gardien armé qui surveille les bouchots pour les défendre des oiseaux et des vols.

Garnir les pieux, faire le garnissage verbe ; Action d'enrouler les cordes des petites moules sur les bouchots. Cela se fait entre mai et septembre.

Goélands m.p. ; Oiseaux, prédateurs de moules.

Goélands m.p. ; *Larus marinus* et *Larus argentatus*. Ils sont très craints par les éleveurs de moules à cause des grandes quantités de moules qu'ils peuvent manger.

Gonade f.s. ; Glande sexuelle, mâle ou femelle, qui produit les gamètes.

Grattage des pieux m.s. ; Opération réalisée avec la pècheuse au moment de la récolte des moules. Le terme est utilisé aussi pour le nettoyage des pieux.

Gratte f.s. ; Raclette plate, rectangulaire et avec un long manche en bois, utilisée pour nettoyer les pieux à la main.

Gratter le pieux verbe Nettoyer les pieux avec la « gratte » pour enlever toutes les incrustations.

Grève f.s. ; Terrain plat et uni couvert de gravier et de sable(entendu durant l'enquête pour désigner une plage avec un fond vaseux également).

Grue f.s. ; Les grues ont été une vraie révolution dans la mytiliculture. Montées sur les tracteurs ou sur les bateaux amphibies, elles ont permis de mécaniser le travail en épargnant beaucoup de temps et fatigue. Leur première utilisation dans la mytiliculture eut lieu à Vivier-sur-Mer.

Huître creuse f.s. ; Appellation courante, mais aussi commerciale, donnée aux huîtres japonaises (*Crassostrea gigas*).

Huître plate f.s. ; *Ostrea edulis*.

Huître portugaises f.s. ; *Crassostrea angulata*.

Ifremer ; Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer.

Inscrit Maritime m.s. ; Marin français se livrant professionnellement à la navigation et immatriculé comme tel dans les registres de l'Administration des Affaires Maritimes.

Invalides m.p. ; Pension de retraite versée aux Inscrits Maritimes.

Jupe tahitienne f.s. ; Revêtements en plastique frangés placés à la base des pieux de bouchot pour empêcher les bigorneaux et les crabes d'accéder aux moules.

Jusant (en) m.s. ; Intervalle de temps entre une *plaine mer* et une *basse mer*. On peut dire aussi reflux, marée descendante, baissée, perdant.

L'eau descend vers l'aval ; Façon de parler des mytiliculteurs pour dire que la marée descend.

L'eau remonte vers l'amont ; Façon de parler des mytiliculteurs quand la marée monte.

Laisse f.s. ; Niveau atteint par la mer, parfois souligné par le dépôt d'objets flottés et d'algues ; se dit essentiellement pour la *pleine mer*.

Laitance f.s. ; Qualificatif donné aux moules et aux huîtres pendant la période de la reproduction. Les mytiliculteurs disent aussi que la moule « crèche le lait ». Cela dépend de l'accumulation des produits génitaux qui ont une coloration qui ressemble au lait.

Laveur m.s. ; Appareil pour laver les moules.

Le trop plein ; Quand un pieu a trop de moules. Il faut enlever des paquets de moules parce que autrement elles tomberaient à cause de leur poids. Avec le trop plein on fait les boudins.

Les Charentais m.p. ; On appelait ainsi les premiers mytiliculteurs arrivés dans le nord de la Bretagne depuis la Baie d'Aiguillon.

Les Confréries des boucholeurs (ou bouchoteurs) f.p. ; Elles sont diffusées presque dans toutes les localités où l'on pratique l'élevage des moules sur bouchots.

Les estivants m.p. ; Les mytiliculteurs considèrent que ce sont de loin les pires prédateurs des moules.

Ligne de pieux f.s. ; Une ligne de bouchots ayant une longueur de 100 mètres.

Macreuse noir f.s. ; *Melanitta nigra*. Un des oiseaux prédateurs des moules qui grandissent sur les bouchots.

Marée verte f.s. ; Nom donné aux importants dépôts d'algues laissés par la mer sur la zone intertidale à marée basse ou flottant entre deux eaux lorsque la mer monte. Généralement il s'agit de l'algue laitue, *Ulva lactuca* et de l'*Ulva armoricana*.

Marée f.s. ; Mouvement périodique de la mer se traduisant par une oscillation verticale du niveau de la mer.

Marégraphe m.s. ; Appareil enregistreur des niveaux de marée.

Mareyeur m.s. ; Grossiste qui vend du poisson et des fruits de mer.

Marnage m.s. ; Dénivellation entre une *pleine mer* et une *basse mer* consécutives.

Mille m.s. ; Le mille marin (ou mille nautique) vaut 1852 mètre.

Morte eau f.s. ; Marée de faible amplitude dont le coefficient est inférieur à 70.

Motte f.s. ; Morceau de vase compact.

Moucle m.s. ; Nom de la moule dans la Baie d'Aiguillon.

Moule f.s. ; La moule *Mytilus edulis* et la *Mytilus galloprovincialis*. *L'edulis* est la moule qui est élevée sur les bouchots dans la Bretagne du Nord. Dans la Baie de Saint Brieuc il y a aussi des *galloprovincialis* sauvage.

Moule d'Erquy f.s. ; *Modiolus barbatus*.

Moule de fond f.s. ; Les moules enlevées sur le fond avec des eaux calmes. La méthode est très diffusée en Hollande.

Moule marchande f.s. ; Moule dont la taille est suffisante pour être commercialisable (4 centimètres).

Moule méditerranéenne f.s. ; La moule *Mytilus galloprovincialis*.

Moule mûre f.s. ; Moule dont la chair occupe tout le volume intérieur de la coquille et elle est prête à la vente. On dit aussi « pleine ».

Moule pleine f.s. ; cf. ci-dessus.

Moule sauvage f.s. ; Nom parfois donné à la *Modiolus barbatus*, un autre mollusque bivalve.

Moules frites f.p. ; Plat devenu “traditionnel” en Bretagne. Moules assaisonnées de différentes façons et accompagnées par un plat de frites. La recette est d’origine belge.

Moulier m.s. ; Synonyme de mytiliculteur. Selon les mytiliculteurs interviewés, le terme est péjoratif et perçu comme méprisant.

Mytilicola intestinalis f.s. ; Il s’agit d’un petit crustacé copéode parasite des moules. Chez l’homme il ne provoque aucun trouble, puisque la maladie est exclusive des bivalves. Il peut ralentir leur croissance jusqu’à la bloquer totalement, la mort de l’individu. Des graves phénomènes d’infestation ont eu lieu à la fin des années 1950 dans les élevages de la Baie d’Aiguillon.

Mytiliculture f.s. ; L’élevage et la culture de la moule.

Naissain m.s. ; Nom donné aux larves des moules (mais aussi aux larves d’huîtres) et à toutes les moules juvéniles.

Naisseur m.s. ; Personne ayant comme métier le captage des larves des moules. Le captage est exercé en Vendée et dans la zone d’Oléron.

Niveau de mi marée m.s. ; Moyenne des hauteurs d'eau entre la *pleine mer* et la *basse mer*.

Nœud m.s. ; Unité de vitesse, équivalent à un mille à l'heure.

Numéro m.s. ; Numéro d'inscription d'un établissement d'expédition au casier sanitaire de l'Ifremer.

O P f.s. ; Organisation de Producteurs.

Ormeau m.s. ; *Haliotis rubra*, L.

Ostréiculteur m.s. ; Personne qui pratique l'ostréiculture.

Ostréiculture f.s. ; Elevage des huîtres.

Palourde f.s. ; *Tapes philippinarum*. Il y a des élevages sur l'estran ou sur claire ostréicoles dans le sud de la Bretagne et dans la Rade de Brest. Elles prennent le nom vernaculaire de « palourdes japonaises ».

Panier m.s. ; Container pour les moules.

Paquet m.s. ; Groupes de moules.

Parc m.s. ; Concession.

Pêche à pied ; Désigne la récolte de petits mollusques et crustacés pratiquée à marée basse sur l'estran. Autrefois dans la baie de Saint Briec et du Mont Saint-Michel on ramassait aussi les moules accrochées aux rochers.

Pêche f.s. ; Il y a plusieurs types de pêche en fonction de la nature de l'armement (pêche artisanale ou industrielle), en fonction du critère administratif (on distingue alors quatre catégories la petite pêche, la pêche côtière, la pêche au large et la grande pêche).

Pêcher les moules verbe ; Recueillir les moules dans les gisements naturels.

Pêcheuse f.s. ; Outil destiné à la pêche des moules sur les pieux de bouchots. L'opération est appelée « le grattage des pieux ».

Pêchoire f.s. ; Couteau autrefois utilisé par les mytiliculteurs pour détacher les moules des pieux. Il était en forme de demi lune et monté sur un manche en bois.

Pélagique adj ; Tous les organismes vivant dans un milieu océanique.

Pétoncle m.s. ; De nos jours, le terme est utilisé pour désigner des bivalves pectinidés autre que les coquilles St-Jaques. Plusieurs espèces de pétoncles jouissent d'une excellente réputation gastronomique.

Phytotoxines f.p. ; Substances toxique sécrétées par certaines espèces de micro algues.

Pieu m.s. ; Bouchot.

Pinasse f.s. ; Embarcation étroite et allongée employée dans la Baie d'Aiguillon.

Pinasse f.s. ; Bateau à moteur utilisé par les mytiliculteurs de la baie d'Aiguillon.

Pinnothère m.s. ; Petit crabe qui vit en symbiose dans les coquilles de certains mollusques, parmi lesquels les moules. Il est plus diffusé dans les moules ramassées sur les fonds et sur les rochers.

Plancton m.s. ; Ensemble de végétaux ou d'animaux de très petites tailles, en suspension dans l'eau. C'est la nourriture des moules.

Pleine mer f.s. ; Niveau le plus élevé atteint par la mer en fin de *flot* avant le *jusant*.
Synonyme marée haute.

Pompe f.s. ; Pompe qui tire de l'eau en pression et qui est utilisée pour planter les pieux.

Poupe f.s. ; Arrière d'un navire.

Prête à cuire Les moules nettoyées et privées du byssus avec l'usine debysser.

Proue f.s. ; Avant d'un navire.

Purification f.s. ; L'immersion des coquillages vivants dans des bassins alimentés en eau de mer naturellement propre ou rendue propre par un traitement approprié, pendant le temps nécessaire (48 heures en France) à l'élimination des contaminants microbiologiques pour les rendre aptes à la consommation humaine immédiate.

Quadrature f.s. ; position qu'occupe la Lune lorsque, vue de la Terre, elle forme un angle droit avec le Soleil.

Rangée de pieux f.s. ; Une ligne des pieux de bouchots. Dans ce cas elle est comparée à une rangée d'arbres.

Revif m.s. ; Période du mois lunaire pendant laquelle les coefficients de marée augmentent.

Rungis ; Le marché international de Rungis est le marché central de gros de Paris. Il est parmi les plus grands marchés de produits frais au monde. La plupart des moules de Bretagne transitent par le marché de Rungis.

Sable mouvant f.s. ; Sable humide, peu consistant, dans lequel on peut s'enliser. Présents dans la Baie du Mont Saint Michel et dans la Baie de Saint Briec.

Salade f.s. ; Algues vertes.

Syzygie f.s. ; Position qu'occupe la Lune lorsque, vue de la Terre, elle est en conjonction ou opposition avec le Soleil.

Tracteurs m.p. ; Moyens de transports employés par les mytiliculteurs du nord de la Bretagne pour travailler sur les bouchots avant l'apparition des amphibiens.

Travailler à pied sec verbe ; Travailler en période de basse mer.

Triage manuel m.s. ; Tri que les mytiliculteurs font toujours à la main avant de conditionner les moules.

Tribord m.s. ; Tout ce qui est à droite du navire quand on regarde vers l'avant de celui-ci.

Trompage m.s. ; Les moules s'habituent à se refermer à chaque basse mer et se conservent bien mieux après la pêche.

Véliger f.s. ; Stade larvaire des mollusques.

Vive eau f.s. ; Marée de forte amplitude dont le coefficient est supérieur à 70.

Zéro m.s. ; Niveau altimétrique de référence d'une carte. Pour les cartes marines, il correspond sensiblement au niveau des plus basses mers possibles.

ANNEXE C

CUISINER LES MOULES³

Cuisiner les moules en Bretagne

La mytiliculture étant assez récente sur les côtes bretonnes, les mêmes recettes de moules sont largement adoptées par toutes les régions françaises.

Les bonnes préparations sont toujours simples parce qu'on cherche à conserver le vrai goût du coquillage. Voici comment la recette la plus simple et la plus naturelle peut être enrichie par de plus en plus d'ingrédients pour arriver à des préparations plus élaborées, sans trop masquer le goût des moules.

Comme base pour 4 personnes on peut compter 4 litres, équivalant à 3 kg, de moules, nettoyées et lavées. L'utilisation systématique de beurre ou d'huile en début de cuisson peut être admise, mais elle entraînera une petite distorsion du goût. On ne sale jamais les moules. On les poivre à volonté en fin de cuisson.

Moules au naturel

On place simplement les moules nettoyées et égouttées dans une grande casserole avec son couvercle, sur feu très vif. Au bout de 2 – 3 minutes, de la vapeur s'échappe. On tourne vigoureusement les coquillages avec une écumoire, on couvre de nouveau pour 1 – 2 minutes. Ne pas prolonger la cuisson, sinon les moules deviendraient caoutchouteuses et se recroquilleraient. Servir immédiatement.

Moules marinière

Comme ci-dessus mais, avant de commencer la cuisson, on ajoute une petite poignée de persil haché, un gros oignon finement émincé et que 2 gousses d'ail en chemise.

Le goût est plus flatteur mais moins « nature ».

Une variante consiste dans le fait d'ajouter en plus dès le départ un verre du vin blanc sec, Gros Plant ou Muscadet, que l'on dégustera ensuite avec le plat.

Le goût, délicieux, est encore plus complexe.

Moules à la crème

³ Les recettes présentées ici ont été recueillies grâce à la collaboration de Guillaume Vastra, écrivain breton de livres de cuisine, et aussi excellent cuisinier.

Commencer comme les moules marinière au vin blanc. En fin de cuisson, on garde les moules au chaud, on fait réduire d'un quart sur feu très vif le jus de cuisson, on le retire du feu et on y ajoute, en fouettant, 25 cl de crème fraîche épaisse.

On sert les moules que l'on arrose copieusement de ce jus crémé.

Moules à la crème et au curry

On procède comme pour les moules à la crème en ajoutant une bonne cuillerée à soupe de curry doux (genre Bombay).

Pour obtenir une sauce plus généreusement liée, on procède ainsi : avant de mettre les moules dans la casserole, on y fait fondre tout doucement dans 75 g de beurre 150 g d'oignons finement émincés, sans les laisser se colorer. On procède alors à la cuisson « à la crème », comme indiqué ci-dessus.

Quand la cuisson est terminée, on passe le jus réduit au mixeur plongeur puis on y ajoute, en fouettant, les 25 cl de crème fraîche et la cuillerée à soupe de curry.

Cuisiner les moules à Venise

La mytiliculture étant assez récente dans la lagune de Venise, elle n'a pas développée un grand nombre de recettes.

Peòci in cassopipa – moules en cassolette

Le mot dialectal *cassopipa* provient de la contraction dialectale de *cassola* - la casserole ou faitout en terre cuite - et du verbe *pipar'*, faire de tout petits bouillons, de petites bulles, se référant à la cuisson lente.

Voici une recette de bord, racontée par Paolo, un pêcheur l'île de Chioggia.

pour 1 kg de moules
un oignon
une gousse d'ail en chemise
huile d'olive extra vierge
poivre
une poignée de persil plat

Dans une casserole de taille adaptée, faire blondir dans un peu d'huile d'olive l'oignon finement émincé et la gousse d'ail en chemise. Ajouter les moules grattées et lavées, mettre un couvercle et laisser cuire tout doucement, jusqu'à ce que les moules soient juste ouvertes. Sortir du feu, poivrer à volonté au moulin et ajouter le persil plat

finement ciselé au dernier moment. Retirer la gousse d'ail et servir de suite les moules avec leur jus de cuisson.

Il est recommandé d'utiliser une bonne quantité d'oignon et de persil plat.

C'est aussi un usage de bord que d'employer cette préparation de base pour assaisonner des pâtes genre spaghetti ou linguine.

Dans ce cas, décoquiller les moules (NB : on peut garder quelques grosses moules dans leur coquille pour décorer les assiettes). Hacher grossièrement 1/3 des moules. Mettre dans une grande poêle le jus de cuisson, les moules décoquillées, 1/3 hachées et 2/3 entières. Dès la reprise de l'ébullition, ajouter les pâtes à peine cuites très *al dente*, mélanger vigoureusement en faisant sauter, faire reprendre l'ébullition quelques secondes et servir immédiatement en décorant les assiettes avec encore un peu de persil plat ciselé et avec les moules réservées dans leur coquille pour cet usage.

Cape saltae - poêlée de coquillages

Saisonnalité : dans la lagune de Venise les moules sont les meilleures de juin à août. On réalise le plat avec des coqueaux de mars à octobre, ou encore avec des palourdes ou des coques. Réalisation : rapide et facile.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de moules d'eau profonde, de coqueaux ou de palourdes selon saison et arrivage

4 gousses d'ail en chemise

un peu de vin blanc sec

un gros bouquet de persil plat

poivre du moulin

huile d'olive extra vierge moyennement fruitée

Au retour du marché, lavez et raclez soigneusement vos moules puis réservez-les au réfrigérateur. Si vous avez des palourdes, des coques ou des coqueaux, dessablez-les dans de l'eau très salée ou de l'eau de mer avec quelques glaçons pendant 1 h maximum.

Préparation : chauffez à feu assez vif dans une grande poêle un peu d'huile avec les gousses d'ail en chemise, ajoutez de suite les coquillages, un jet de vin blanc, le persil haché au dernier moment et couvrez.

Finition et service sur assiette : dès que les moules s'ouvrent, servez.

Propositions de vin : un blanc.

Pepata di cozze selvatiche - Moules sauvages d'eau profonde en poivrade

Saisonnalité : les moules pêchées dans l'Adriatique d'avril à octobre sont au mieux de juin à août. Réalisation : rapide et facile.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de moules d'eau profonde

4 gousses d'ail en chemise

un peu de vin blanc sec

deux grosses tomates en grappe

poivre du moulin

8 mini-courgettes, grosses comme un doigt, avec leur fleur encore attachée, selon saison.

persil ciselé

quelques feuilles de basilic pour la finition

huile d'olive vierge extra moyennement fruitée

pain très finement coupé et toasté au four chaud.

Au retour du marché, lavez et raclez soigneusement vos moules puis réservez-les au réfrigérateur.

Préparation : laissez les tomates 1 ou 2 minutes dans de l'eau bouillante, pelez-les, coupez-les en 2 de haut en bas puis en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et mettez-les à fondre doucement à tout petit feu pendant une quinzaine de minutes dans un peu d'huile d'olive. Préparation des mini-courgettes : 2 cm en dessous de leur fleur, pratiquez quelques incisions jusqu'à l'autre extrémité, pour former des lamelles sans les séparer. Pendant que le plat cuit, plongez-les dans de l'eau bouillante pour les échauder. Mettez aussi les assiettes à préchauffer.

Faites chauffer dans une poêle de l'huile d'olive, les gousses d'ail en chemise et les moules. Couvrez. Dès que les moules commencent à s'ouvrir, ajoutez les tomates, poivrez très généreusement. Au dernier moment ciselez et ajoutez le persil et disposez le basilic en feuilles entières.

Finition et service sur assiette : lorsque le plat est presque cuit, disposez 2 mini-courgettes pour décorez le bord de chaque assiette et disposez quelques tranches de pain toasté pour équilibrer le plat.

Propositions de vin : un blanc.

ANNEXE D

DEMANDE DE CONCESSION D'ELEVAGES DE MOULES DANS LA
LAGUNE DE VENISE

In bollo

ALLA CAPITANERIA DI PORTO _____ SEZIONE PESCA

Il sottoscritto _____ , nato a

il _____ - C.F./ P.IVA _____ nella
qualità di titolare
della Ditta _____ con sede in

_____ Via _____ n. _____
armatore e proprietario del natante da pesca denominato
_____ iscritto al n. _____ dei RR. NN. MM
. e GG . della Capitaneria di Porto di _____

CHIEDE

ai sensi dell'art. 11 della legge 14.07.1965 n. 963, l'iscrizione nel **Registro Imprese di Pesca- parte V^ - Mitilicoltura** - tenuto da codesta Capitaneria di Porto.

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste, per l'ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n° 445,

DICHIARA

() di essere residente a _____ con abitazione
in _____

_____;

() che la Ditta _____ è iscritta
presso la Camera di Commercio _____ al.
n. _____ dal _____

Si allega :

() copia licenza di navigazione del natante da pesca sopraccitato;

() numero una marca da bollo da € 14,62 .

() copia dichiarazione dalla quale risulti la disponibilità di area demaniale marittima per esercizio dell'attività di mitilicoltura .

() certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria ed Artigianato di _____ con la relativa certificazione prevista dall'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n° 575 (certificazione antimafia) .

() faccio riserva di presentare il certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria ed Artigianato di _____ con la relativa certificazione prevista dall'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n° 575 (certificazione antimafia) .

Il sottoscritto è informato, ai sensi dell'art. 10 della L.31.12.1996, n° 675, che i dati sopra indicati verranno trattati in base alla normativa vigente esclusivamente per finalità connesse al conseguente procedimento.

Luogo e data _____

IL RICHIEDENTE (1)

Nota :

(1) La sottoscrizione deve essere apposta innanzi alla persona addetta a ricevere l'istanza. In caso contrario dovrà essere allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

ANNEXE E

QUESTIONNAIRE 1

L'apprentissage du métier:

- 1) A' quel âge avez-vous commencé ce métier?
- 2) Qui est-ce qui vous a appris ce métier?
- 3) Avez- vous toujours fait ce métier?
- 4) Est-ce que vos enfants font le même métier?
- 5) Est-ce que c'est un métier de famille? Votre père vous a transmis la passion de ce travail?
- 6) Est-ce que c'est une entreprise de famille?
- 7) Vous aimez ce travail?
- 8) Pourquoi?
- 9) Quand a commencé l'élevage des moules dans cette zone?
- 10) Existents-ils des cours ou des écoles pour apprendre les techniques de la mytiliculture? Si oui, elles ont toujours existées ?

Les méthodes et les techniques:

- 11) Combien de méthodes y a-t-il pour l'élevage des moules? En quoi consistent les méthodes?
- 12) Quelle est la méthode principale d'élevage?
- 13) Quelle méthode utilisez-vous?
- 14) Pourquoi avez-vous choisi ce système et pas un autre?
- 15) Est-ce que l'élevage des moules est séparé de l'élevage des autres mollusques?
- 16) Avez-vous une expérience avec d'autres techniques de pêche et d'élevage? Vous pratiquez ou vous avez pratiqué d'autres techniques de pêche?
- 17) Les élevages sont placés dans des endroits spécifiques?

Les éléments extérieurs:

- 18) Quel genre d'embarcation faut-il pour votre travail?

L'organisation du travail:

- 19) Combien d'heures on travaille par jour?
- 20) A quelle heure commence le travail et à quelle heure il se termine?
- 21) Par combien de personnes est composé un équipage?

- 22) Ce travail, peut-il être dangereux? A' quelles occasions?
- 23) Est-ce qu'il y a des vols?
- 24) Qui donne la concession des espaces d'eau?
- 25) Quel organisme ou quelle institution?
- 26) Est-ce qu'on paye un loyer pour un espace d'eau?
- 27) Est-ce qu'il faut acheter quelquefois des petites moules? A Venise on les appelle « semence », et ici?
- 28) Si oui, où est-ce que vous les achetez?
- 29) Est-ce qu'il y a une concurrence avec les autres localités d'élevage ? Et à l'étranger ?

La vente et les difficultés:

- 30) Quels sont les mois où vous vendez les moules?
- 31) Faut-il dépurifier les moules avant la vente?
- 32) Combien de mois il faut pour que les moules soient prêtes pour la vente?
- 33) En quelle saison sont-elles prêtes pour la vente?
- 34) A qui se vendent les moules?
- 35) Est-ce que c'est un travail rentable?
- 36) Quelles sont les difficultés qu'on rencontre dans votre métier?

Les savoirs:

- 37) C'est important de connaître les cycles des marées et les courants d'eau?
- 38) Dans quelle période les moules se reproduisent?
- 39) Comment s'appellent les moules jeunes, celles de petites dimensions?
- 40) Quelle est l'alimentation des moules?
- 41) Est-ce qu'il y a des milieux où elles grandissent mieux ou plus rapidement?
- 42) La qualité de la semence est toujours la même ou il y a différentes qualités?
- 43) D'après vous les meilleures moules sont élevées au sud ou dans les zones du nord?
- 44) Les moules ce ne sont pas des poissons; à quelle catégorie appartiennent-elles? Par exemple, les mollusques, les crustacés?
- 45) Autrefois on les considérait de la même façon? Les personnes âgées avaient la même opinion?

L'identité:

- 46) D'après vous les personnes qui travaillent avec les moules sont des pêcheurs ou des éleveurs? Ou des agriculteurs?
- 47) Aimez-vous votre travail?
- 48) Est-ce que vous le feriez à nouveau?
- 49) Est-ce qu'il y a des éleveurs plus compétents que d'autres?
- 50) Qu'est-ce qu'on doit savoir et qu'on doit faire pour être un bon éleveur?

Les traditions:

- 51) Il y a des traditions ou des coutumes liées à ce métier? Est-ce qu'il y a des légendes, des contes ou des dictons?
- 52) Est-ce que les fêtes des moules frites ont toujours existées?
- 53) Pourquoi on les célèbre?
- 54) Ces fêtes ont été organisées pour la population locale ou pour les touristes?

ANNEXE F

QUESTIONNAIRE 2

Le transfert de la Charente :

- 1) Je voudrais savoir quand votre famille s'est installée en Bretagne, en quelle année environ ?
- 2) D'où, de quelle ville, votre famille est originaire exactement ?
- 3) Pourquoi ils se sont transférés ? Pour quelle raison ?
- 4) Qui a été le premier de la famille qui a déménagé ?
- 5) Quel âge il avait à l'époque ?
- 6) Avec qui il a déménagé ? Avec sa femme ? Avec ses enfants ?
- 7) Quand votre famille (ou vous) a déménagé ici, les habitants élevaient déjà les moules ?
- 8) *Avec une réponse négative* : Les habitants connaissaient les moules ? Ils avaient l'habitude de les manger ? Ou ils ont appris ?
- 9) Au début, comment vous avez été accepté ?
- 10) Comment les habitants vous ont accueilli ? Avec sympathie ? Ou avec antipathie, hostilité ? Pourquoi selon vous ?
- 11) Quand il est arrivé que les habitants ont copié votre métier ? Ou c'est vous, de la Charente, qui leur avez enseigné ?
- 12) Les bretons faisaient quel travail avant d'apprendre votre métier ? Ils étaient pêcheurs ? paysans ?
- 13) Vos débuts ont été difficiles ? C'est-à-dire la construction de nouveaux élevages.
- 14) Quelles ont été les principales difficultés ? Et quelles ont été les satisfactions ?
- 15) Vous êtes content de votre transfert en Charente ? Vous prendriez à nouveau la même décision ?
- 16) Pendant les premières années de travail dans le nord de la Bretagne, où se vendait les moules ? Dans quelles régions ? en Bretagne aussi ?
- 17) Est-ce que vous pouvez me raconter l'histoire de votre famille, s'il vous plait ?
- 18) Selon vous, quelle est la situation de la mytiliculture en Charente aujourd'hui ?
- 19) La production de moules est meilleure ici ou en Charente ? Pourquoi ?

L'idéologie (comparaison entre le passé et la situation actuelle) :

- 1) Autrefois, comment s'habillaient les pêcheurs ? Pour se protéger du vent, du froid et de la pluie.

- 2) Et les éleveurs de moules, comment ils s'habillaient ? Ils s'habillaient comme les pêcheurs ?
- 3) Aujourd'hui comment on s'habille pendant les heures de travail ?
- 4) Les mytiliculteurs ont un revenu seulement pendant les mois de la vente ?
- 5) Comment ils font pendant les autres mois ?
- 6) Selon vous, qui gagne le plus, les pêcheurs ou les éleveurs ?
- 7) Il est plus rentable d'élever des moules ou des huitres ? Ou c'est mieux de faire les deux, (quand c'est possible) ?
- 8) Les saisonniers, quand ils ne travaillent pas dans les élevages, ils vont travailler aussi avec les pêcheurs ?
- 9) Ces saisonniers ont un nom particulier ?
- 10) Ces saisonniers sont des experts dans le métier des moules ? Ou ce sont des personnes qui d'habitude font d'autres métiers et vous aident pour gagner plus ?
- 11) Les pêcheurs et les éleveurs ont des économies ?
- 12) Et autrefois ? La mytiliculture permettait de faire vivre la famille ?
- 13) Il y a, ou il y avait (il y a eu), des pêcheurs qui ont décidé de devenir éleveurs ?
- 14) Vous auriez aimé être pêcheur ? Ou faire un autre métier, différent...
- 15) Vous aimez votre métier ?
- 16) Vos enfants sont aussi mytiliculteurs ?

La structure familiale (recherche de forme d'endogamie) :

- 1) Quelquefois j'ai vu des femmes travailler avec les hommes dans le vivier. C'est une chose normale, fréquente ? Ce n'est pas un travail trop fatigant ?
- 2) Et autrefois ? Les femmes travaillaient sur les parcs de bouchots ?
- 3) Ce sont, ou c'étaient, les femmes de la famille qui venaient travailler sur les parcs ? Ou ce sont des femmes qui ne sont pas de la famille ?
- 4) Est-ce que vous savez si les femmes des pêcheurs aident aussi les hommes qui travaillent ?
- 5) Autrefois il y avait des mariages parmi les familles d'éleveurs ? Et entre des familles d'éleveurs et des familles de pêcheurs ? Il y avait aussi des mariages entre des éleveurs et des paysannes ?
- 6) Et aujourd'hui ?
- 7) Il y a eu des paysans qui sont devenus des éleveurs de moules ou d'huitres ?

L'organisation du travail :

- 1) Est-ce que les entreprises de mytiliculture sont des entreprises familiales ?
- 2) Dans une équipe de mytiliculteurs il y a un chef ? *Avec une réponse affirmative* : Qui est le chef ? Le père ? Le frère plus âgé ?
- 3) Il y avait des désaccords dans une équipe de mytiliculteurs ?

- 4) Il arrivait que des membres d'une entreprise de mytiliculture se séparaient ? Pourquoi ? A cause de quels problèmes ?
- 5) Les femmes avaient un rôle dans ces litiges ?
- 6) Autrefois, comment étaient répartis les revenus (parmi les hommes de l'entreprise) ?
- 7) Et les frais ? Les frais étaient aussi répartis ?
- 8) Aujourd'hui c'est la même chose/c'est pareil ?
- 9) Le travail d'élevage de moules est différent du travail de l'élevage des huîtres ? Quelles sont les différences ?
- 10) Il y a, ou il y a eu des ostréiculteurs qui sont devenus des mytiliculteurs ? Ou vice versa des mytiliculteurs qui sont devenus des ostréiculteurs ?
- 11) Il y a des personnes qui font les deux ? Pourquoi ? Peut-être que c'est plus avantageux ?

D'autres questions :

- 1) Est-ce que vous savez qu'est-ce que c'est le « bateau des veuves » ? (C'est un bateau, un canot, qui était préparé, équipé pour les veuves des pêcheurs. Avec ce bateau elles pouvaient aller pêcher pour survivre économiquement. C'est une tradition de la côte de Paimpol.)
- 2) Pour faire l'élevage des moules, il est important de connaître les marées ?
- 3) Est-ce que vous pouvez m'expliquer comment les marées fonctionnent ?
- 4) Selon vous, quels sont les savoirs les plus importants pour être un bon mytiliculteur ?

ANNEXE G
Transcription d'interviews : le terrain vénitien

Interview de M. Antonio Scarpa du 1er mars 2010

Pêcheur non professionnel, également la pêche sous-marine, depuis presque trente ans. Au moment de l'interview, il a 44 ans. Il est né et il vit à Malamocco sur l'île du Lido de Venise. Il est chauffeur de taxi-bateau et il n'est pas marié.

A.S. – La coltivazione del *peòcio* è orientata più in mare, mentre prima era in laguna che ci sono ancora però adesso la coltivazione grossa del mitilo la fanno in mare perché viene lavorato in un'altra maniera e praticamente diventa anche più grosso.

D. – *Cresce di più?*

A.S. – Cresce di più perché in laguna negli ultimi anni, sempre secondo i pescatori che erano addetti alla coltivazione, il *peòcio* non riusciva più a svilupparsi come un tempo.

D. – *Come mai?*

A.S. – Ci sono un sacco di fattori, l'acqua, il tempo che è stato troppo caldo d'estate, troppo freddo d'..., il *peòcio* come tutti i *crostàci* è particolare; negli ultimi tempi hanno addottato questi metodi in mare e praticamente il *peòcio* viene messo in laguna quando è piccolo sulle *peocère*, sui filari delle *peocère* e poi le mettono su queste *rèste*. Aspetta che ti ho portato una roba che ti faccio vedere. Ti ho portato per farti capire le tre fasi. Questa è una calza no? [mi mostra le reti apposite utilizzate] Questa è una calza, allora questa è la prima fase che la maglia è molto più fissa e piccola, vedi? Praticamente la semina, il *peòcio* viene tirata su a fine agosto, settembre, ottobre, novembre, a seconda di cosa vuol fare il coltivatore che può mettere là la semina e non lavorarla, lasciarla là, capito? Ma in linea di massima la mettono..., questa qua è la calza, sono dei rotoli che li tagliano a circa due metri, due metri e mezzo, a seconda del fondale perché le *peocère* sono messe su dei pali, hanno dei tiranti d'acciaio e ogni trenta, quaranta, cinquanta centimetri mettono questa *rèsta* che va attaccata a una corda. Praticamente qua mettono i *peocèti* che sono da un mezzo centimetro, un centimetro, sono tutti assieme, proprio tolgono via le *ciòpe*, noi diciamo le *ciòpe*, e li mettono dentro a dei tubi dove questa calza viene messa dentro. Qua c'è un tubo di plastica e mettono questa rete dentro e praticamente buttano i *peòci* dentro a questo tubo, questa che ti ho mostrato sarebbe la fine col nodo, e man mano che si riempie arriva all'altezza di due metri, la legano, la tagliano e la mettono in parte, quando ne hanno fatte tre quattrocento, cinquecento, si danno un numero, le prendono e le mettono *in* acqua. Questa va un periodo di tre, quattro mesi capito? A seconda del fabbisogno, poi vedono loro se crescono di più, se crescono di meno, ha fatto freddo, ha fatto più caldo durante l'inverno, l'acqua... Poi viene lavorato un'altra volta, praticamente queste centinaia, centinaia di *rèste* vengono messe, vengono disfatte, queste qua vengono disfatte, tutti i *peòci* vengono levati via. Siccome sono cresciuti un po', loro li levano, taccati o no taccati, li mettono su questa *rèsta*, vedi che è un po' più grande? Li mettono su questa *rèsta* che è media, che è quasi commerciale perché ci sono dei centimetri, non so se sono cinque o sei. E va un altro periodo, siamo già arrivati a fine aprile, maggio; poi quando fa più caldo il *peòcio* boom! Non ci mette più tanto a crescere, cresce di più e poi si riempie. Infatti il *peòcio* va mangiato quando fa caldo, ma non tanto caldo come negli ultimi anni; quelli là che erano rimasti in laguna sono morti tutti, parlo di tre anni fa, che ha fatto quel caldo..., mentre quelli in mare che l'acqua è più profonda e non è caldissima sono sopravvissuti e erano pienissimi. Ecco questa [mi mostra un'altra *rèsta*] è la terza lavorazione. Questa è per il prodotto quasi finito che viene messo in acqua e quando li levano via da qua li vendono, hai capito?

D. – *Quanto rimangono dentro a questa *rèsta* più grande?*

A.S. – Dipende, non c'è un periodo che dici due mesi tre mesi. Diciamo che all'incirca in un anno riescono a fare la produzione, anche in otto mesi, dieci mesi a seconda delle temperature dell'acqua, di come vanno le cose. E quindi la cozza è lavorata..., questo parlo in laguna. In mare che hanno dei vivai in mare, diciamo che tutti i più grossi allevatori adesso li hanno. Il metodo è simile alla laguna però vengono lavorati di meno perché crescono di più in mare.

D. – *Sono tanto al largo? Perché non si vedono.*

A.S. – Sono a circa tre, quattro miglia.

D. – *Può essere pericoloso avere impianti così al largo?*

A.S. – Sì, le mareggiate, con le mareggiate perdono delle *rèste*, adesso hanno un sistema che con le mareggiate va via il galleggiante. Vedi in spiaggia i galleggianti neri? Ecco quelli sono i segnali dove sono posizionate le *filère* sott'acqua. Praticamente questo metodo è adottato da dieci anni, quindici anni. I primi esperimenti li hanno copiati da Trieste perché a Trieste non hanno la laguna. Se vai a Trieste vedi tutti quei filari in mezzo al mare e là ci sono i *peòci* che sono diversi dai nostri, leggermente. Mi sembra che abbiano anche ostriche. Comunque se vai davanti agli Alberoni esiste ancora qualche *cašóne* dove li lavorano. Perché i pescatori ormai sono pochi; hanno fatto cooperative e hanno fatto gli allevamenti in mare perché in mare la produzione è quasi sicura.

D. – *Gli allevatori si sono organizzati in cooperative?*

A.S. – Ci sono varie cooperative, più di una volta. Una volta, diciamo, il prodotto non era controllato, lo vendevano subito. Adesso devono passare depurazioni, il biologo. Devono andare nel centro raccolta, vengono levati via dalle *rèste* e messi dentro delle vasche. Queste vasche hanno dell'acqua che li depura. La prassi è che prendono un *peòcio* e lo analizzano perché il prodotto deve essere sicuro come fanno anche coi *caparòsoi*, con le vongole... Tutti i prodotti ittici devono essere sicuri e vengono analizzati e se non sono in regola con le percentuali della legge, il prodotto viene scartato. Comunque la mitilicoltura ha avuto il boom negli anni settanta.

D. – *Quando è iniziata la mitilicoltura nella laguna di Venezia?*

A.S. – E' iniziata negli anni sessanta, che hanno iniziato diciamo nel sessantasei, sessantotto, che i più grossi hanno fatto i famosi centri di raccolta degli Alberoni.

D. – *E' vero che a Pellestrina non c'era l'abitudine di mangiare i peòci? Me lo dicevano dei vecchi pescatori quando stavo preparando la tesi...*

A.S. – Praticamente, uno dei primi a scoprire i *peòci*, perché qua era pieno, c'era un sacco di roba... Però il veneziano non era abituato a mangiarle, per questione d'abitudine, mangiavano sarde... C'è stato uno dei primi fondatori, agli Alberoni negli anni cinquanta, il primo stabilimento mi sembra sia stato Gilebbi. Lui deve aver fatto la prima coltivazione di mitili.

D. – *Lui non era di queste parti vero?*

A.S. – Era di Ancona, giù insomma, dove si mangia questa roba. E praticamente i pescatori di S. Pietro e Pellestrina negli anni sessanta, prima andavano con le reti e a *bevaràse*, e poi hanno visto i filari e il primo commercio che hanno fatto i miliardi, veramente i miliardi, è stato con la Spagna. Io mi ricordo che ero bambino e arrivava cinque, sei camion, dieci, al giorno dalla Spagna.

D. – *Perché la gente di qua non li avrebbe mangiati?*

A.S. – Il lavoro grosso era con la Spagna e il meridione, però anche il veneziano aveva cominciato a mangiarlo. Negli anni sessanta hanno iniziato a mangiare i *peòci*, le *bevaràse*, le cappelunghe. Però il *peòcio* è stato un po' un tabù fino agli anni sessanta. Hanno iniziato a mangiarli perché qua c'erano un sacco di caserme di marinai, specialmente nel dopoguerra, e i meridionali hanno insegnato...

D. – *Io mi ricordo di mia nonna che mai ha voluto mangiare i peòci...*

A.S. – Sì, però mangiavano il canestrello, l'ostrica, il *garuòolo*... Però il *peòcio* non c'era l'abitudine.

D. – *Anche il nome è brutto no? Peòcio!*

A.S. – Allora, *peòcio* è diciamo, hai presente il *peòcio* delle piante? Come è?

D. – *E' brutto!*

A.S. – E' brutto, è tutto assieme. Il *peòcio* anche dei cani è tutto assieme e se tu guardi anche una *rèsta* di *peòci* specialmente se sono piccolini, sembrano dei *peòci*. Questo è il discorso. Hanno anche un odore particolare e anche un gusto particolare. Molti non li mangiano per questo. E sì. Il *peòcio* vive dove l'ostrica muore, in acque salmastre.

D. – *E' molto più forte il peòcio?*

A.S. – Sì, sì, perché il *peòcio* lo trovi anche nei canali però non cresce.

D. – *Si trova anche nei canali di Venezia?*

A.S. – Sì, ma non in tutti, dove c'è un po' di corrente perché il *peòcio* filtra l'acqua, deve avere... Praticamente il *peòcio* ha un polmone, un muscolo che filtra non so quanti litri di acqua all'ora. Il *peòcio* è esposto alla corrente, non deve superare determinati metri perché noi abbiamo il fondale che non è limpido e se non arriva la luce del sole il *peòcio* lo trovi però lo trovi vuoto. Per esempio, quando andavo a pescare sulle *tenùe*, anni fa, i *peòci* li trovi e sono anche grandi però sono vuoti, non crescono. Perché? Perché intanto c'è poca corrente e poi i raggi del sole arrivano ma in maniera non...

D. – *Ma cosa si trova all'interno della conchiglia quando sono "vuoti"?*

A.S. – Praticamente c'è..., è un muscolo, è di forma particolare. Potevo portartene due o tre che ti mostravo. Il *peòcio* è un prodotto che negli ultimi anni si è stabilizzato, mentre una volta c'era più mercato, si mangiava di più, adesso è un prodotto quasi messo da parte. Il *peòcio* va a momenti, è una cosa di estro, sai? Va a momenti. Non è che si va al mercato del pesce e ti compri i *peòci*, ecco se uno vuol farsi il sughetto, ma poca gente, è più per esportazione. Perché in meridione anche se hanno i loro vivai la richiesta è talmente grande che li portano via da Venezia, da Grado, da Trieste. Dopo c'è stato il colera negli anni settanta che ha annientato le vendite perché in meridione c'è stato il colera, e poi pian piano la ripresa, però la cozza è per un amatore perché non a tutti piace.

D. – *Si può mangiare anche cruda?*

A.S. – Certo! Io la mangio cruda perché una volta che la pesco la mangio cruda. E ti dico una cosa che tanti non sanno: se sei in punta della diga, noi prendiamo il sole..., tante volte hai sete, tu prendi una cozza cruda e la sete ti passa. Anche se è amara, perché è amara, la sete ti passa. La cozza è un crostaceo che deve piacere, non può piacere a tutti, ha un gusto che, ti ripeto, ha un gusto particolare, come da fango, ma se lo sai fare con la sua salsetta, è buonissimo.

D. – *Nei ristoranti si trovano sempre le cozze ormai...*

A.S. – Io sono molto diffidente a mangiare certi prodotti, cozze, tartufi, cappelunghe, proposte dai ristoranti, sì. Siccome sono prodotti molto delicati, delicatissimi, per esempio, tu li prendi li metti sopra in barca, noi andiamo con i barchini fuori, se tu non sei accorta di prenderli, coprirli e mettere un po' di acqua e magari li lasci là mezz'oretta, un'oretta, si aprono, muoiono e se li mangi puoi avere dei fastidi se li mangi. E' una cosa molto delicata, tutti i crostacei. Il ristorante li propone in varie salse però... No sé tanto che i mi amighi sé 'ndài a magnar i tartufi e i sé finii tuti in ospeal. Ti prende la dissenteria, vomito, cose spiacevoli. Però se li prendi e li fai subito alla sera, per esempio li cucini e li metti in freezer sono sempre meravigliosi, freschi.

D. – *Ma tu li peschi?*

A.S. – Sì, sì, vado da anni. Faccio pesca subacquea. Una volta andavo con le bombole, ma poi dopo la mucillagine non trovavi più niente per vari anni. Adesso piano piano sta ritornando, ma ormai ci sono troppi subacquei, vanno tutti sott'acqua, tutti sono bravi e non trovi più niente. Anche le *tegnùe* una volta trovavi gli astici e adesso non trovi più niente. Ci sono delle *tegnùe* fuori Chioggia che hanno fatto delle riserve e non puoi andare e là trovi ancora l'astice, trovi qualche *granséola*, ma non è più come una volta.

D. – *Vai a pescare anche sulle dighe?*

A.S. – Sempre. Anni fa abbiamo preso in un relitto le scorze dei *peòci* che erano grandi come sta mano qua. Se li lasci là crescono tanto, avranno avuto decenni. Quelli coltivati per esempio, sono la metà di quelli che prendi in diga, in determinate zone. Adesso la diga non è più foderata di *peòci* come un tempo, adesso dalla parte del porto non ci sono quasi più, una volta era pieno. Tra il discorso delle alghe, che adesso c'è un'alga che li soffoca, tra il caldo che fa trenta quaranta gradi, tra i lavori del MOSE, una roba e staltra i *peòci* sono quasi spariti. Là erano più grandi perché c'era un flusso maggiore di acqua, capito? Quindi diventavano grandi velocemente. In un caso li abbiamo trovati così, dodici centimetri, quando avevamo il bunker dei sommozzatori. Capisci? Perché tanti pescatori hanno mollato questa pesca? Perché è laboriosa, capito? E' laboriosa e all'ingrosso il mitilo non vale più di tanto.

D. – *Raccontata così non sembra tanto laboriosa: li metti dentro a una rete e li lasci lì un po' di mesi...*

A. S. – Ma sai quanti ne hai? Madonna! Tonnellate! Sta gente lavora otto dieci ore al giorno, poi in laguna i pali si rompono, in mare i cavi di acciaio si staccano perché c'è la corrente, è un disastro.

D. – *C'è più lavoro in un impianto di mare o di laguna?*

A.S. – Diciamo che inizialmente la semina va lavorata, perché vanno a prenderla ai murazzi.

D. – *Non si preleva dal vivaio stesso?*

A.S. – No, no, vanno a prenderla. Per esempio l'altro anno che è piovuto molto il *peòcio* è stato favorito dall'acqua che aveva più percentuale di acqua dolce ed è cresciuto in maniera, diciamo la semina, diciamo che i piloni anziché avere cinque centimetri, ne avevano quindici centimetri di questa semina attaccata. Quindi i pescatori vanno con la barca, con dei *ràschi*, e riempiono la barca di questa semina. Poi la semina va messa dentro queste calze di nailon molto resistente e via, e vanno lavorati perché ogni tanto devono girarli, devono pulirli, tutta una giostra che va avanti per mesi. Un lavoraccio!

D. – *E se d'inverno fa molto freddo è rischioso per il raccolto di mitili?*

A.S. – No, cioè crescono meno, hai capito? Il *peòcio* è resistente ma può avere dei problemi. Caldo grandando, il primo pezzo di *rèsta* che trovi quasi in superficie, circa a un metro, praticamente trovi il *peòcio* quasi sempre morto perché i raggi del sole lo cuociono. Il primo pezzo, venti centimetri, quelli esterni li

trovi morti, quelli interni li trovi vivi qualche volta ma mettono tutto assieme perché dopo vanno cernitati. Quello morto lo vedi perché è aperto e rimane solo la scorza perché lo mangiano i pesci, rimane solo la scorza. Non è che si vada a vedere uno a uno. E' sempre un lavoro continuo perché vedi 'sti pescatori che con 'ste *patàne* caricano di continuo e portano via, poi ritornano con il prodotto lavorato e lo attaccano nei vivai, sempre così, sempre una routine, tutti i giorni, vento piùva, sempre così. Poi ci sono problemi: se dicono c'è l'inquinamento, devono lasciare là tutto.

D. – *Succede di aver problemi con l'inquinamento?*

A.S. – Sì, se c'è qualche fuoriuscita la cozza è la prima ad essere inondata, hai capito? Non succede quasi mai ma sono sempre là sull'allerta. Infatti hanno spostato tanti vivai in mare anche perché sono più sicuri.

D. – *Io avevo sentito che per questo problema i vivai erano stati spostati verso le bocche di porto.*

A.S. – Sì, ci sono ancora quelli, ma quasi in disuso perché li hanno portati in mare. Se tu guardi dalla torre dei piloti con dei cannocchiali vedi tutti i vivai che sono in abbandono, sono quasi vuoti.

D. – *E le casette sui pali?*

A.S. – Quelli erano il punto d'appoggio dove portavano il prodotto, ma adesso ci sono pochi *casòti* perché i pescatori o hanno mollato di fare questo mestiere, fanno altre cose, oppure si sono messi assieme e hanno i vivai in mare. In laguna i vivai sono anche mezzi crollati, i pali, sono segnalati per la sicurezza, e ci sono ancora i fili d'acciaio che tengono le *réste*. Una volta la coltivazione del *pedcio* era molto più grossa.

D. – *Lo chiamavano "oro nero"?*

A.S. – Sì, sì. Si sono fatti miliardari. Adesso è più difficile.

D. – *Anche a Chioggia ci sono allevamenti?*

A.S. – Sì, anche a Chioggia hanno i vivai in mare; però se tu butti l'occhio dalla parte della palude, quando arrivi a Chioggia con la motonave a sinistra hai la città, a destra in laguna ci sono i vivai che magari essendo città c'è più smercio. Hanno vivai in mare e in laguna anche. Hanno il mercato, è un città di pescatori, hanno più smercio. Se vai una volta ti lasciano vedere come lavorano, come li levano, come li mettono, come li lavano con una spingarda. Adesso sono tutti organizzati: mettono la *rèsta* dentro a un nastro trasportatore e questo va dentro a determinati settori dove si lavano, poi c'è la macchina che li leva via dalla *rèsta*, il nastro li porta dentro la vasca... Non è più come una volta, tutto a mano. Non c'erano i mezzi.

D. – *Quelli che comperi sono sempre lucidissimi.*

A.S. – Esatto, sono lavorati. Se invece vai in diga e prendi i *pedci* della diga trovi di tutto, *denti de can*, vegetazione, ostriche, perché vivono là e di conseguenza si attaccano le altre robe. Invece quelli di allevamento sono lavorati e si attaccano in maniera minore, e poi là c'è tanta corrente e la corrente non fa attaccare più di tanto gli altri crostacei. Ma li lavorano con dei macchinari che fanno venire via eventuali conchiglie e *debtì de can*. Se vai a vedere dentro a un centro, ti renderai conto come sono organizzati perché sono un'industria, e sì, è un'industria.

D. – *Secondo te come si deve dire: coltivazione, pesca...*

A.S. – Coltivazione, vivai, la coltivazione del *pedcio*.

D. – *Perché non si tratta di una pesca?*

A.S. – No, coltivazione del *pedcio*, perché lo coltivano, lo prendono da piccolo e man mano lo fanno diventare di una misura diciamo commerciale. Perché non possono venderlo sotto misura, anche perché essendo da vivaio non è come gli altri, è meno ricco dentro, non è come il *pedcio* che prendi in diga o sulle bricole, è coltivato.

D. – *E il gusto? Cambia?*

A.S. – Il gusto è diverso.

D. – *Quale è più buono?*

A.S. – Il più buono è il nostro, quello che nasce e cresce da solo. Anche perché è più grande, più resistente, la muscolatura dentro è più resistente, è arancio intenso mentre quello del vivaio è più sbiadito, a volte anche bianco.

D. – *Perché hanno colori diversi?*

A.S. – Diciamo che la questione è... Per esempio, se prendi i *pedci* che vengono dal nord, dalla Bretagna, là sono più chiari, sono bianchi. Chissà, questione di sole. Volevo dirti anche un'altra roba, se questa è la *rèsta*, i *pedci* che sono all'esterno sono i più rigogliosi, sono i più buoni, perché prendono più acqua; i *pedci* che sono all'interno sono più piccoli e più vuoti perché non riescono a prendere l'acqua, sono soffocati.

E questo vale anche in diga, perché quando vai pescare i *peòci* io vado a prendere sempre quelli che sono in superficie, mai appoggiati così perché hanno il sasso [posizionati orizzontalmente], ma così a grappolo, magari dentro a una tana. Praticamente questi facendo così, facendo questo movimento, prendono di più rispetto agli altri che prendono la sabbia dentro. Capito? E questo è un trucco che pochi sanno. Prendono i *peòci* e poi si fanno la pastasciutta, lo mangi e ta!, ti trovi la perlina.

D. – *Sai dirmi come si riproducono?*

A.S. – Cioè, ecco, mollano delle spore, praticamente ci sono dei periodi che dicono che il *peòcio* ha il latte. E' perché mollano queste spore e praticamente fanno nascere altri *peòci*. Nasce la semina. Hanno dei periodi che hanno il latte.

D. – *Ma si vede a occhio nudo questo latte?*

A.S. – Cioè quando lo prendi hanno una specie di acqua biancastra dentro e i vecchi dicevano: quando c'è caldo grandando e freddo grandando, sia cappelunghe che mitili hanno il latte. Questi sono i detti dei vecchi, poi se sia vero o meno... Dovremo chiedere a Piero Angela 'ste robe. Comunque c'è un momento che dovrebbe essere a luglio che il *peòcio* diventa il più, il massimo, buono, da quando comincia il caldo. Per tutti i *crostaci*, cappelunghe, *peòci*... Comunque ci sono dei momenti che dicono hanno il latte e quindi hanno questo procedimento che serve per inseminare altri *peòci*.

D. – *Quando hanno il latte sono lo stesso buoni da mangiare?*

A.S. – C'è chi li mangia lo stesso, anche le cappelunghe quando le peschiamo con la maschera in spiaggia.

D. – *Esistono i maschi e le femmine?*

A.S. – No, esistono le razze. Ci sono varie forme. Ad esempio hanno portato il *peòcio* spagnolo che è molto più grande del nostro. La nostra cozza è più larga e meno grande, mentre lo spagnolo diventa più grande e potresti dire questo è maschio e questo è femmina, invece non è vero.

D. – *Ma si sta diffondendo questa cozza spagnola?*

A.S. – Sta sparendo anche quello là. Perché c'è un'alga rossa che prolifica nelle bocche di porto e soffoca tutto. Praticamente ha ucciso la flora e anche la fauna; era normale trovare gli anemoni..., adesso basta perché c'è questa alga che è alta anche due metri ed è rossa. Arriva dal fondo alla superficie e col caldo va in putrefazione e si squaglia e le spore soffocano tutto. L'hanno portata con le navi. Una volta dicevano che era l'alga giapponese, una volta l'alga norvegese, non si capisce più niente... Sta cambiando tutto, adesso quando capita un caldo grandando e ti capita questa alga che è fiorita al massimo, uccide tutto il resto.

D. – *Una volta mi hai detto che si vocifera che anni fa qualcuno abbia gettato qualcosa nell'acqua contro queste alghe.*

A.S. – Noi eravamo sempre in diga nel giugno 2003 e abbiamo visto che l'acqua è diventata tutta marron, sempre torbida, sia con la *eresente*, che di solito quando cresce l'acqua porta l'acqua pulita e vedi l'acqua limpida, ma adesso dura poco perché i lavori del MOSE hanno intorbidito tutto, e sia in uscita, quando l'acqua cala c'è il ricambio della laguna, e anche là l'acqua era sempre molto scura. Questo per quasi tutta l'estate: non abbiamo più trovato i granchi che sono i primi animaletti che muoiono, sia nei canali, sia in palude, che nelle dighe, non ci sono stati più le *bevaràse*, le cappelunghe, sparito tutto, deserto totale. Allora cosa è successo, ci si conosce un po' tutti, un personaggio che fa parte di una istituzione ci ha detto che c'è stata un'emergenza a Venezia di queste alghe, era scritto anche sul Gazzettino che le prese a mare di varie barche venivano intasate nell'aspirazione dell'acqua e si bruciavano i motori, un disastro, per i canali c'erano queste alghe che facevano puzza e hanno buttato un diserbante di notte. Questo prodotto polverizzava 'ste alghe. Però ha polverizzato anche tutto il resto. Queste alghe probabilmente erano anche tossiche perché non essendo della laguna, essendo state importate hanno ucciso tutto. Quell'estate è stata una roba paurosa, era sparito tutto, non c'erano neanche i pesci, ha allontanato tutto quanto. Secondo me anche con i vivai, che in quegli anni là c'è stata la botta finale, c'è stata l'emigrazione dei vivai in mare. Perché prima era sperimentale, ma da quegli anni là hanno portato la maggior parte dei vivai in mare di fronte Pellestrina. Li riconosci perché ci sono 'ste grosse boe con i piloni, molto grandi, con le luci che ti avvisano, adesso mi sembra che siano scritti anche sulle carte nautiche. E sì, perché è un pericolo, se tu vieni di notte vai dentro e rischi di affondarti. E così, c'è stata questa persona che ci ha raccontato che hanno buttato questa roba e hanno iniziato di notte da Burano e sono arrivati fin qui. Queste sono dicerie però le prove ci sono. L'hanno fatto e basta, ormai non serve chiedere chi è stato chi non è stato. Lo stesso vedremo cosa succederà con i lavori del MOSE.

D. – *Secondo te con il MOSE ci saranno conseguenze sulla mitilicoltura?*

A.S. – Niente, hanno già modificato le correnti, hanno già modificato tutti i fondali. Non si può più pescare. La flora e la fauna marina si riproduce in base al fondale che si fa in secoli, questi fondali che

erano l'habitat di astici, granchi porri, branzini, erano scomparsi tutti e stavano tornando e adesso sono scomparsi tutti. Hanno buttato sassi, cambiando le correnti la corrente è molto più forte. Per esempio quando l'acqua faceva 14 nodi in entrata, adesso ne fa 20, 22. Quindi essendo diretta, hanno ristretto le dighe foranee e la corrente non è più sparsa, è diretta come un'autostrada e quindi ha distrutto il fondale, ha scavato nuove buche, ci sono stati ulteriori cedimenti delle dighe; è un po' un problema.

D. – *Questo lo hai visto con i tuoi occhi?*

A.S. – E sì, non c'è più niente sotto. Ci sono tutti i massi nuovi che non si sa da dove arrivano, dalla Croazia, buttano in acqua qualsiasi cosa. Non è controllata la faccenda. E quindi la laguna avrà un grosso cambiamento. La laguna che era l'utero del mare perché nascono un sacco di specie animali, cioè di pesci di crostacei, già da anni sono sparite determinate cose, le passere di mare, i gò, i *bisàti*, le sogliole, tardano. Non è più come una volta che c'era il riciclo e allora uno andava tutti gli anni a pescare con il chiaro, a *fàia*, e prendevi di tutto, adesso non c'è più questo ben di Dio. Perché sono cambiati i fondali, le correnti e in più i lavori che stanno facendo hanno ulteriormente modificato l'entrata e uscita dell'acqua, che l'acqua non deve essere né tanto veloce né tanto lenta, doveva avere il suo deflusso naturale... Diciamo, la laguna avrà i suoi bei cambiamenti, totali.

D. – *I pescatori sono preoccupati di questo?*

A.S. – Sono sempre meno. Chi andava con le reti non va più perché non c'è più niente. Questi qua che andavano a vongole, a *caparòsoi*, hanno un po' distrutto però adesso c'è qualcosa di molto strano che è un inquinamento che non si vede e che fa sì che tutte le vongole sono state uccise. E sì. In laguna, dappertutto, in mare anche.

D. – *Anche i peòci ne hanno risentito?*

A.S. – I *peòci* sono un po' più duri diciamo, può crescere di meno ma ne ha risentito.

D. – *Sono più forti delle vongole?*

A. S. – E sì, sì, perché la vongola vive direttamente sul fondale e se il fondale è inquinato muore, mentre il *peòcio* sopravvive perché se c'è l'inquinamento, l'inquinamento è in superficie, quindi il *peòcio* pesca due metri, tre metri e si salva un attimino. Quindi il problema secondo me e anche secondo tutti i miei amici che andiamo a pescare, che siamo tutti d'accordo, gli eventuali cambiamenti saranno un problema grosso e non si sa come va a finire.

D. – *Sai se ci sono dei nomi diversi dati ai mitili sulla base della misura, dell'età?*

A.S. – Che io sappia no. C'è il novellame e il *peòcio mesàn*. Il novellame sarebbe l'inizio, il mezzano è la semina più grande, ma ci sono molti modi di dire, a seconda. Non è come per esempio il *bransìn* che gli dici il *ragnòlo*... Il *mesàn*, oppure il *peòcio grandò*, *èavorà*, non c'è..., è una cosa semplice. Io so che dicono semina, mezzano e grandò o *peòcio* maturo, pronto da levare. Maturo è quando raggiunge la dimensione di vendita. Poi si regolano loro, si gestiscono i periodi, ci sono molti che a giugno hanno il vivaio pieno e non lo vendono a giugno perché sanno che a luglio il prodotto diventa più grande e pesa di più. Hai capito? E' tutto un gioco.

D. – *Ma a giugno si fa fatica a trovare mitili da acquistare?*

A.S. – No, ne hanno talmente tanti, tonnellate, migliaia di tonnellate, devi pensare che una *rèsta* pesa anche 25, 30 chili. Un vivaio ne terrà duemila, forse anche di più, dipende dalla lunghezza.

D. – *Ma guadagnano bene i mitilicoltori?*

A.S. – Mah, dipende. Una volta sì, adesso c'è tanto tanto lavoro, però una volta i padroni sono diventati milionari. Adesso, non vorrei sbagliare, ma il prezzo all'ingrosso è sui 50, 60 centesimi al chilo, all'ingrosso. Non so se la Regione dia di più, perché, sai, il prezzo è vincolato, e quindi resta il fatto che il *peòcio* è calato, la produzione del *peòcio* è calata.

D. – *Passa per il mercato ittico?*

A.S. – No, come il crostaceo, cioè, i centri di raccolta hanno i loro produttori, perché adesso è tutto a norma, allora questi produttori portano, "Mi serve 20 quintali di *peòci*", li portano in questi centri e loro prendono il prodotto lo lavorano, lo depurano. Lo mettono dentro a sacchetti di rete da un chilo e diciamo in base agli ordini li portano o nei centri o al mercato, ma non al mercato all'ingrosso, in pescheria, li distribuiscono a Rialto. Non è che se tu vai là te li danno, se ti conoscono te li danno lo stesso se sono depurati. Però ti dico che il prodotto va o esportato, Spagna, Francia, oppure va portato nei mercati. Quando va in Spagna arriva direttamente il camion e li carica al centro di raccolta. Poi c'è anche lo scambio, in determinati momenti, ottobre, novembre, che non c'è la raccolta della cozza perché sono mesi spenti, trovi i *peòci* spagnoli che sono molto più grandi, sei, sette centimetri, sono più larghi,

però uno che se ne intende non sono come i nostri, sono commestibili però un intenditore non li prende. Io non li prendo mai, anche perché d'estate mi faccio la mia bella scorta e me li metto in freezer.

D. – *Ma cosa mangiano le cozze?*

A.S. – Niente, filtrano l'acqua, hanno le proteine, quello che gli serve sull'acqua e continuano a filtrare.

D. – *Cosa è quella che chiamano "barba"?*

A.S. – E' diciamo il sostegno, è la forza che ha il *peòcio*, è quello che forma la *rèsta*. Non so se hai mai curato un *peòcio*, hanno una barba che sembra sia crine di cavallo da tanto è dura e resistente. Quando tu prendi il *peòcio* e lo porti a casa quando levi via la barba che è attaccata direttamente all'interno, alla polpa, tu lo ammazzi, quindi se tu devi aspettare è consigliabile non toglierla. Questa barba è l'unica arma che ha il *peòcio* che si attacca. E' molto resistente.

D. – *Ma come è fatta all'interno?*

A.S. – E' come due polmoni è fatta e ha due labbra che li vedi che si aprono che fa fuuf, proprio. E così filtra l'acqua. Quando tu arrivi il *peòcio* ti vede e si chiude perché sono sempre aperti per filtrare l'acqua e dentro c'è questo muscolo particolare che praticamente è fatto così [disegna una cozza]. Queste qua sono nere e qua ci sono tutte delle pareti, più grandi più piccole, e qua trovi la barba. Qua ha delle membrane. Quando tu apri una cozza rimane da una parte e il guscio è tutto occupato, poi si ritrae, è una cosa strana. Ci sono anche due bottoni così che tu per levare via la polpa devi andare col coltello e fare trac trac. E' un muscolo, è grande quando lo levi via che è crudo, è quasi tutto il guscio però quando tu lo cuoci la roba che è qua diventa tutt'uno, capisci? E' fatto in una maniera che filtra l'acqua, pulsa sempre, tira l'acqua a sé. Se questo è un grappolo [fa un altro disegno] tutti i *peòci* che sono all'esterno sono grandi, sono più grossi, filtrano più acqua e hanno più luce. Quello che rimane all'interno è più piccolo, il muscolo è più piccolo. Quando li vendono... Se la *rèsta* è così e all'interno sono un po' più piccoli, li vendono lo stesso. C'è scarto sì, per quello li pagano poco, perché c'è tanto scarto, poi c'è lo sporco, il fango, in mezzo c'è di tutto, pesano così, c'è tanto scarto perché l'acqua è sporca. E questa è la *rèsta* [continua a fare altri disegni], quando andrai a vedere il vivaio vedi così: questo è un palo, questo è un altro palo e qua ogni venti metri c'è n'è un altro. Trovi tutti i fili, vanno tanto avanti e qua trovi appese tutte le *rèste*. E' così.

D. – *E gli allevamenti in mare invece?*

A.S. – In mare e tutta un'altra roba, sono tutti sotto acqua. In laguna vedi i pali, i cavi d'acciaio e le *rèste* sono tutte attaccate, tu vedi solo l'inizio perché vanno sotto per due metri, così. E questi sono dei pali di legno di *gasìa*, molto grandi che durano di più, anche quindici metri sono grandi perché vanno sotto e così hanno sti vivai che mettono le *rèste*. In mare è tutta un'altra roba. Una volta avevano questi..., ma adesso mi sembra che abbiano cambiato di nuovo sistema, adesso tutti sott'acqua, prima avevano un sistema sperimentale. Praticamente hanno queste boe e ogni boa ha un sostegno, tirano su la boa o hanno il *màso*, la boa che fa capo, tirano su e cominciano a tirare su tutte le *rèste*. Ci sono vari metodi. Addirittura una volta avevano una cosa sperimentale con dei, come un ragno, tiravano su il ragno e qua ci sono tutte le *rèste* [fa un altro disegno]. Era una roba meccanica sta qua e col tempo l'acqua salata ti mangia, capito?

D. – *Sai qualcosa sulla festa del peòcio?*

A.S. – Allora la festa del *peòcio* inizia come uno scherzo, negli anni '60, si sono messi in tre quattro, adesso molti sono anche morti, una volta agli Alberoni c'erano tanti turisti ed era il periodo che erano diventati tutti ricchi con i *peòci*. Allora scherzando, hanno messo un banchetto fuori e cucinavano i *peòci* e li davano via. E così da quella volta là, da cosa nasce cosa, è diventata un'industria. Le ultime feste del *peòcio* erano grandissime, venivano complessi... Poi come tutte le cose è finita, la gente..., ghé sé sempre barufe interne... Sono tradizioni che vanno a finire. Sono già 22 anni che non la fanno più. Hai capito?

D. – *Secondo te è servita questa festa a diffondere il consumo dei mitili?*

A.S. – Sì. Come ti dicevo prima, è una cosa particolare, è buonissimo per chi gli piace, ma tanta gente se ti ghé diși "Ti vol magnàr *peòci*?" fanno le facce..., magari perché no i sa cușinàr, non sa, molti vedono il *peòcio* come una roba da *séca*, na roba sporca. Tanti hanno il tabù dell'epatite virale.

D. – *E' vero che può causare malattie?*

A.S. – Qualsiasi crostaceo. Il *peòcio* in particolare che sono più esposti all'inquinamento, ma tutti i crostacei sono esposti, metti le ostriche. Siamo sempre là; se io prendo delle ostriche, le metto in barca e le lascio al sole, le mangio la sera e 90% stàgo mal. Se invece il prodotto lo prendo, lo metto al riparo, lo straccio umido, e poi le porto a casa... E' tutto là, come tratti il prodotto. Se invece una o dó ombre de più, ti senti che sé amaro e ti êo magni êo steso, sé ovio che te fa mal, capisci?

D. – *Capisci dal gusto se non è buono?*

A.S. – Il *peòcio* lo senti subito, quell'odore che emana, quando senti che è più forte, buttalo via, senza pensare, senza vardà. Invece chi va al mercato, ti offre un prodotto sicuro, etichettato, e invece secondo me... L'ha preso il produttore, l'ha caricato in camion, l'ha portato al mercato, al mercato prendilo, mettilo fuori, mettilo dentro, capisci? Troppi passaggi, il prodotto è delicato e molto probabilmente hai buone possibilità, a meno che non lo cuoci, ma lo stesso anche se fai il sugo trovi sempre, senti l'odore. Io me ne accorgo subito. Prossima volta ti porto io e ti faccio il sughetto perché ne ho ancora in frigo, tu devi solo apparecchiare la tavola. Così parliamo. Quando vuoi tu.

D. – *Conosci gli allevatori degli Alberoni?*

A.S. – Sono cambiate molto le cose..., ci sono i figli perché i vecchi sono andati via, casomai se trovo, io chiedo, casomai andiamo a vedere. Ma se tu vai là nel primo pomeriggio che hanno già finito il lavoro grosso della mattina, vai nel secondo vivaio, non il primo che non c'è mai nessuno, gli chiedi e sono gentilissimi, a parte che ci conosciamo di vista. Ho comprato i *fašolàri* l'ultima volta.

D. – *Cosa sono i fašolàri?*

A.S. – E' una cappa che prendi in mare. Una volta c'era anche agli Alberoni; adesso non la prendi più. E' una cappa che prendi per fare il sugo. Ha un guscio meraviglioso, colore mattone chiaro, quasi rosetta, grandi così. Hanno dentro un mollusco che è molto buono, fai sughi, sono buoni, però qua non li prendono più perché la pesca non è più..., non prendono più soldi. A Chioggia li pescano. Ma non è più come una volta, ci sono tanti controlli, il prodotto deve essere lavorato, una volta buttavano là, e quindi il prodotto ha avuto un calo. Secondo me dovresti un attimino vedere come li lavorano che è una cosa basilare, come vengono posizionati perché le cose le capisci guardando, hai capito? Se vuoi questa estate andiamo con la mia barchetta che vado a pescare, andiamo nei *cašóni* dove li lavorano che lì conosco qualcuno, magari un sabato, poi andiamo a pescare, facciamo un bel reportage. Ok?

D. – *Volentieri.*

A.S. – Magari una mattina, ti porti una macchina fotografica, io vado sempre, vado pescare in mezzo ai pali che c'è il pesce no? Andiamo sulle casette. Se stanno lavorando stai là a guardare, ma al sabato c'è poca gente, dove c'è il faro, non so se lo vedi da terra, ma c'è un faro antichissimo dentro in laguna, praticamente là c'erano delle persone fisse che alimentavano il faro con la legna perché il porto più importante una volta era quello di Malamocco e quella lanterna era il segnale per Malamocco. C'è ancora mezza scala di marmo, a chiocciola. Ci sono delle robe interessantissime. Anche a Val Granda, anche là avevano dei vivai una volta e là c'erano i bufali. Non so se ci sono ancora perché c'è il guardiano. Ci sono diverse cose. C'erano le valli da pesca.

D. – *Ma a Val Granda avevano gli allevamenti dei peòci?*

A.S. – No. Vicino. Perché c'è un canale che va a Chioggia. Là c'erano degli allevamenti che adesso sono caduti per il solito motivo che c'è un sacco di lavoro, i costi sono alti, per piantare i pali devi chiamare la ditta, le concessioni acquee sono triplicate. Perché bisogna avere le concessioni, non ti danno mica le cose così. E sì...

Interview de Michele Pellizzato du 8 mars 2010

Biologiste vénitien expert en biologie marine ; au cours de sa carrière, il a étudié en particulier les mollusques de la lagune de Venise. Il est né à Venise le 19 mars 1956 et il vit actuellement à Mestre. Il est séparé.

D. – *Spiego a grandi linee su cosa si concentra la mia ricerca e mi presento.*

M.P. – Io ho letto un po' il tuo libro perché mi interessava e, io ho guardato solo alcune cose che mi interessavano, e lì ci sono tutti gli errori che si fanno... Io non discuto sulla parte tecnica, sull'interpretazione, sui modi di dire, zoonimi, eccetera. Io discuto, uno, sulle fonti, nel senso che ci sono molti lavori pubblicati negli anni ottanta, a cominciare da quel libro sulla pesca della provincia di Venezia, perché hanno preso delle cose raffazzonate nell'800 con delle bellissime immagini, tutti prendono questi lavori come l'origine, ma l'origine non è questa. Come quello che ha fatto quel libricino che ha messo insieme un po' di roba del Nardi, ma è roba buttata lì con tutti gli errori e i limiti legati agli autori che li avevano scritti.

D. – *Io ho lavorato prevalentemente con fonti orali, con interviste ai pescatori e dai libri ho preso solo le immagini che comunque ho sempre sottoposto ai pescatori.*

A.S. – Sì, ho visto che hai considerato anche i lavori del Murazzo [associazione culturale dell'isola di Pellestrina] e quelle cose lì sono originali, quella roba lì è buona anche se va un po' valutata. E' materiale molto migliore di quello fatto dalla Provincia. C'è per esempio, la stessa specie che a distanza di 50 chilometri in linea d'aria ha tre nomi diversi, faccio un esempio: la mormora a Venezia, è il *rigato* a Chioggia, è la *sàrga* a Caorle. Ha tre nomi. Quello che in veneziano è una roba in chioggiotto è un'altra. Poi c'è il giochino secondo cui ciò che in veneziano è una cosa in chioggiotto è un'altra e così spesso ci si sbaglia. Poi ci sono le specie che hanno cambiato nome nel corso degli anni come le cappelunghe che una volta, nel '900, erano dette tabacchine quelle di mare e adesso è viceversa. Anche il granchio poro.

D. – *Io naturalmente desidero tenere conto di queste difficoltà e svolgere un lavoro serio e approfondito. Anzi, ciò che mi interessa è confrontare le conoscenze dei pescatori con quelle della scienza ufficiale.*

M.P. – Poi ci sono le leggende metropolitane come quella delle saponette che gettava la ULS con l'elicottero per uccidere le alghe, questa è tipica. Questa dell'elicottero ricorre spesso, ma anche la barca del CNR vedevano che faceva cose strane e gli attribuivano la morte di tutto. Le polverine, le saponette, i gamberi che sono stati sterminati anche questi dall'elicottero... Ci sono anche queste... Dopo tanti anni non ne puoi più. Vai in barca con vari equipaggi e uno di dice una roba, uno ti dice un'altra, dopo tanti anni non ne puoi più.

D. – *Capisco. Io ho consultato la bibliografia riportata sui suoi libri, tra l'altro si trovano tutti in Querini, mi potrebbe però dare qualche indicazione generale per orientarmi più facilmente? Sono veramente molti.*

M.P. – Allora, sì, guarda, ti ho portato delle fotocopie prese dai miei lavori e ti ho fatto anche le pagine di bibliografia. Perché la Bibliografia della laguna [una sua pubblicazione] tutti l'hanno usata però non è mai stata citata, la usano come l'elenco del telefono ma non la citano mai e non è molto corretto. E' uscito nell'82 e poi il Magistrato alle Acque ha fatto un progetto per un lavoro simile da consultare in rete e è costato moltissimo, credo quasi un miliardo di vecchie lire. E' come per i pescatori, se uno impara a fare una cosa, un altro poi copia, e un altro copia, un altro copia ancora e alla fine nessuno sa più chi l'ha fatto per primo. Per me questo è un divertimento, un hobby, io sono un biologo. L'ho fatto perché mi piace interpretare il passato. Interessante sono i lavori del D'Erco e li trovi anche al Museo di Storia Naturale e ci sono anche dei disegni bellissimi di come veniva fatto l'allevamento dei mitili nell'Arsenale con la zattera, con i piedi veneti per le misure.

D. – *Questo è molto interessante. In realtà esisteva nei secoli passati l'allevamento dei mitili a Venezia, però se si parla con i pescatori e con la gente comune tutti ti dicono che è stata un'invenzione recente mentre in realtà si tratta di una riscoperta.*

M.P. – Dipende dalla necessità o meno di produrre un determinato prodotto o l'abbondanza o meno di questo. In mare adesso di mitili ce ne sono moltissimi. Se tu metti in acqua una cordicella questa dopo due o tre mesi la trovi ricoperta di mitili; è per tutti gli allevamenti che ci sono in mare e così ci sono in giro un sacco di larve. Una volta, quando la costa dell'alto Adriatico era bassa e sabbiosa e non alta e rocciosa come la stanno facendo adesso, allora il mitilo non sta bene nella sabbia o nel fango, quindi muore, soffoca, e quindi quando hanno iniziato a cambiare la conformazione della laguna a partire dall'800 con le dighe, i pali, questi hanno iniziato ad avere un substrato solido più adatto che ha portato a

uno sviluppo maggiore. E' una visione. Ne parlavo anche con Florence, lei è sempre un po' così, fa la psicanalista, ti guarda sempre un po' così, non dice niente, se tu gli dici "ti uccidere", lei ti guarda, sta zitta, ti analizza... E così se uno è un pescatore con 70 anni di esperienza, è un altro tipo di esperienza rispetto alla mia che è andata alla ricerca delle fonti. Quello che dico non è perché me lo ha detto mio papà, a cui lo ha detto suo padre che glielo ha detto suo nonno. E' come una cooperativa, ogni voto vale uguale ma se io procuro i soldi alla fine io sono più uguale di te, capito? Tutti sono uguali ma qualcuno è più uguale degli altri. Io ho cercato di unire le informazioni scientifiche con le informazioni pratiche dei pescatori e così facciamo ricerca applicata modificando in corso d'opera le tecniche. Non è che facciamo filosofia, questa è filosofia, è storia. Io sarei un po' preziosino... , ma non c'è problema. Io dico sempre che non vado d'accordo con i francesi, io sono anglosassone di formazione, sono uno scienziato. I francesi hanno una burocrazia peggio degli italiani poi. Ah, ecco questo è un libro che ti può interessare, uno di quelli che i signori dell'ISPRA, ex ICRAM, ex qualcos'altro, sbagliano a citare o dimenticano, *Biologia e sperimentazione* si chiama. E' un libro di 13 capitoli, io ne ho fatti 11 ma non viene mai sotto il mio nome. *Ricerca e sperimentazione sulla Tapes Filippinarum*, dentro c'è un capitolo sulla molluschicoltura, sulla storia, fatto dall'ESAV. Dentro trovi la zattera dell'Arsenale con le misure.

D. – *Grazie. Parla anche di Patrick Walton? Secondo lei è una leggenda o c'è un fondo di verità?*

M.P. – Quella è una leggenda secondo me. Usava delle reti per prendere uccelli marini dopo che aveva fatto naufragio e non aveva più nulla e poi ha visto che si attaccavano questi mitili. In Normandia mi sembra, nel 1400.

D. – *Ho letto in alcuni dei libri che lei mi ha segnalato che erano mangiati già ai tempi dei greci e dei romani.*

M.P. – Sì, certo. Più le ostriche però, ma quelli mangiavano tutto. Ci sono le famose montagne di gusci di conchiglie varie in molti siti in Europa. Addirittura i romani spedivano in Asia le ostriche del Mediterraneo e perché restassero ben chiuse durante il trasporto, le mettevano un periodo in una zona di flusso di marea in modo che queste rinforzassero il muscolo aprendosi e chiudendosi. Perché se tu prendi una conchiglia che è sempre vissuta a 20 metri di profondità a la porti in superficie questa si apre subito e si secca. Invece, come i mitili, quelle che vivono in zone di escursione di marea sono abituate ad aprirsi e chiudersi.

D. – *Mi saprebbe suggerire un testo "per comuni mortali" su come è fatto un mollusco e come funziona?*

Qualcosa di fisiologia degli animali, ma a te serve di più osservare i pescatori e domandarti perché fanno così? Glielo chiedi. E loro ti diranno "perché lo faceva mio nonno", e allora gli chiedi "ma perché se fai così funziona e se fai diverso non funziona?", e così arrivi alla verità di tipo galileiano. A me piace solo la buona ricerca, non esiste applicata, pura... Ormai io non chiedo più nulla. Sono stato 35 anni con loro, dieci anni a Chioggia, quattro a Marano, cinque a Pellestrina, dieci anni in giro. A parte che avevo passione, io ho iniziato nel '76 a Chioggia con un americano che era un esperto di molluschi bivalvi e lui mi ha portato avanti almeno di dieci anni rispetto a quello che c'era all'intorno e devo a lui le mie conoscenze tecniche e il mio approccio. Lì c'era un consorzio pubblico, ma era in realtà privato, è quello che ha introdotto le filippine e poi l'hanno chiuso per motivi politici. Siccome era una realtà social-comunista e i soldi doveva gestirli qualcun altro, lo hanno chiuso. Anche il fatto di aver introdotto la vongola filippina, uno può dire "è bene", "è male", ma questa non è una cosa da dire. Anche la pistola ha una sua etica, dipende da come la usi. C'è sempre l'ingordigia di mezzo, e la politica. Quando ero a Pellestrina ero alle "vasche", uso il termine locale, lì ho collaborato col CNR per la riproduzione delle vongole, ma diciamo che da Comacchio a Muggia io giravo. Prede e pescatori funzionano col sistema volpi e conigli: se ci sono tanti conigli le volpi crescono perché mangiano tanto finché non ci sono più conigli e le volpi calano finché i conigli tornano su di numero e allora tornano su anche le volpi, e così via. Così funziona tutto il settore pesca.

D. – *Ho visto che il settore della mitilicoltura è in calo adesso.*

M.P. – Sì, in laguna è stato sostituito dalla vongola adesso; la laguna produce sempre se si vuole, se si vuole, in laguna si hanno 30.000 tonnellate all'anno di bivalvi filtratori. E' un prato dove se si sa gestire bene., certo che se si inizia a cementificare, a far passare tubi, a deviare fiumi, allora... La laguna è una macchina che fa fare soldi a tutti coloro che nulla hanno a che fare con la pesca, nel senso che ci sono degli interessi, le grandi opere, che finiranno per distruggere la cultura marinara, hanno deciso a priori che un metro quadrato gestito a laguna non rende come un metro quadrato gestito ad albergo, e nessuno dice, tutti stanno zitti.

D. – *Cosa pensa dei lavori del MOSE? Molti pescatori dicono che in bocca di porto non si pesca più.*

M.P. – Bisognava dire subito no ai lavori, non adesso. Pensa all’America, li hanno distrutto le culture locali. Qui, a Venezia, sono passati tanti di quei popoli, gli Unni, i francesi, gli austriaci, abbiamo sempre resistito, c’era una continuità, ora sono arrivati altri che hanno un solo dio, il denaro. Potevano dire subito “vogliamo che la linea di costa sia uguale a quella di Rimini, eliminiamo tutto ciò che intralcia, dune, facciamo darsene, mandiamo in cassa integrazione i pescatori con tutti i veneziani finché scompaiono”. Io lavoro da trenta e passa anni in questo settore e il pescatore può essere anche un delinquente, un marginale, ma di sicuro non rovina, non è un inquinatore, se gli pesti le mani sta fermo, il problema sono gli ingegneri, loro sono nocivi e persistenti, i pescatori non sono persistenti. Le risorse sono rinnovabili ma se fanno gettate, rimuovono il sedimento... Fanno interventi artificiali costosissimi, penso al MOSE che deve avere l’energia elettrica per muovere il cassone, la manutenzione del ferro; questi credono di sapere dove vanno a finire ma non lo fanno in realtà. Venezia ormai ce l’hanno fregata, stanno togliendo tutto ciò che è ancora naturale. Questa è la mia posizione e lo dico anche pubblicamente.

D. – *Ho visto che in laguna di Venezia si alleva il *Mytilus galloprovincialis*? Ma è un tipo francese?*

M.P. – No, allora, qua c’è tutta una disquisizione su cosa sia una specie, allora in biologia una specie è un’entità biologica che non necessariamente si ibridizza con un’altra. Come per esempio il cavallo e l’asino che danno il mulo e il bardotto, allora sappiamo che sono due specie abbastanza vicine. Il fatto della specie è un fatto un po’ delicato perché fino a poco tempo fa che non c’erano le sonde geniche per esempio, il dna, sai come è fatto il dna? Ci sono tutti i pezzettini dentro con le informazioni e perché avvenga una variazione ci vogliono qualcosa come centomila anni e se le specie rimangono separate per così tanto tempo vuol dire che sono un po’ diverse. Ma poi ci sono specie con più fenotipi, come noi che siamo biondi, rossi, bruni, però ci si incontra, anche se viene il dubbio che uno dell’equatore con un eschimese possa avere problemi. Detto questo, ritornando al discorso dei mitili, c’è la specie *edulis* che è in Atlantico e la specie *galloprovincialis* che è nel Mediterraneo però non è che di qua ci sono e di là non ci sono, si fondono, una va dentro di qua e una va dentro di là. Se invece si prende un camion e una specie la si sposta da una parte all’altra come il caso della *Tapes filippinarum* che dal Giappone è andata in America e dall’America è andata in Inghilterra, dall’Inghilterra è andata in Francia e dalla Francia è arrivata in Italia, probabilmente ha girato il mondo, e uno dice ma quella che specie è? E quella è giapponese con delle diversità che appaiono fenotipiche. Negli anni ’70 all’interno del MEC c’erano degli accordi commerciali per cui dall’Italia partivano i camion con la *Camea gallina*, la *bevaràsa*, e dalla Spagna arrivavano i tir con i mitili atlantici, il che vuol dire che questi venivano presi e messi in laguna e quindi ci potrebbe essere un’ibridazione, un incrocio. Queste cose se ti interessano le trovi in Cesari e Pellizzato, *Bollettino di malacologia*, dell’85, *Rivista italiana di malacologia*. Anche le ostriche, quelle di forma allungata arrivate negli anni ’60, non sono nostrane, sono arrivate dalla California, la *edulis* è locale con tre specie diverse, ma l’altra è un’altra specie che ha altri fenotipi.

D. – *E’ stata introdotta?*

M.P. – Sì, è stata introdotta negli anni ’60, trovi tutto sull’articolo che ti dicevo. Molte cose hanno iniziato ad arrivare con l’apertura del canale di Suez, con le navi. Un’altra cosa è che qualcuno, anche in modo cosciente, abbia fatto delle introduzioni o a fini commerciali, magari di nascosto, o, come per la filippina, sia stato voluto, perché si è fatto tutto secondo le leggi. Era un tentativo di ripopolare la laguna perché non c’era più la nostrana, ne veniva su solo una tonnellata all’anno perché era malata, aveva un mucchio di problemi. E così si è scelto di introdurre questa specie molto simile che si chiamava *semidescussatus*. Io c’ero e posso testimoniarlo.

D. – *Girano molte leggende in proposito però.*

M.P. – E’ stato con la Provincia nel marzo ’83, abbiamo preso questi 20.000 animali, è una bestia bellissima.

D. – *I pescatori dicono che hanno fatto morire i nostrani.*

M.P. – Non è assolutamente vero, sono erbivori. Vivono vicini vicini, si trovano anche 8 10 chili per metro quadro in certe condizioni per cui non è questo il problema, basta che ci sia il flusso dell’acqua. La laguna era piena di fitoplancton e lo è ancora perciò non entrano in competizione, tutt’al più cresceranno un po’ meno. Non è che una mangia l’altra. Infatti a distanza di trent’anni dalla loro introduzione si trova ancora il *caparòsoè* nostrano.

D. – *Tornando ai miei mitili, da un punto di vista biologico cosa sono?*

M.P. – Sono filtratori. Dovresti guardarti una fisiologia dei molluschi per capire come funziona. Praticamente hanno due sifoni, uno inalante che entra dentro l’acqua con quello che c’è, cellule singole o

catenelle di cellule vegetali che si chiamano fitoplancton, poi ci sono batteri, materiale organico e particellato inorganico anche. Se l'acqua è limpida vuol dire che non c'è nulla da mangiare, se l'acqua è torbida vuol dire che c'è o fitoplancton o materiale tipo argilla. Allora loro mangiano però ogni granuletto ha intorno una patina di batteri, alghe, e loro mangiano anche quello; fatto questo discorso, dunque filtrano, poi se c'è troppo particellato rischiano di intasarsi, conglobano, fanno del muco con cui fanno tipo delle masserelle e lo buttano fuori queste si chiamano feci, se invece entra dentro fitoplancton, questo viene digerito e poi escono le pseudo-feci. Feci e pseudo feci se ci sono molti individui in sospensione creano l'unico problema grosso che c'è dal punto di vista ambientale e cioè se le *reste* sono tante, il flusso dell'acqua rallenta e c'è del particellato che cade sul fondo, quello che mangiano e non gli piace tanto lo buttano fuori e anche quello va sul fondo e quindi sul fondo si crea un substrato di materiale organico molle, flaccido, che crea un problema di mancanza di ossigeno e di innalzamento del fondo. E' per quello che le mitilcolture si spostavano ogni tre, quattro, dieci anni, perché il fondale diventava sempre più alto e le *reste* diventavano di conseguenza sempre più corte finché non conveniva più perché erano troppo corte.

D. – *Quando i pescatori che prendono i peòci sulle dighe dicono che hanno il sasso cosa vuol dire?*

M.P. – Che hanno una pietra. Non è preziosa perché è brutta, è opaca, piccola e irregolare. E' una cosa semplicissima: la corrente ha in sospensione particelle non finissime, come un granellino di sabbia, che per me è molto grande, che si trova nei canali della diga, se entrano dentro..., c'è la conchiglia e poi c'è il mantello dell'animale che è quello che costruisce la conchiglia, se questa roba si incunea lì in mezzo gli dà fastidio e allora o la smalta e la ingloba nella matrice della conchiglia oppure se gli resta lì continua a depositare sopra e quindi si forma la perla.

D. – *I pescatori dicono che quando i mitili si riproducono hanno il latte; secondo lei cosa significa da un punto di vista scientifico?*

M.P. – Dovresti guardarti qualcosa sulla riproduzione dei molluschi bivalvi, tanto è sempre la stessa cosa. Comunque una volta che hanno superato lo stadio giovanile in cui sono indifferenziati, perché c'è l'inversione di sesso volendo... Siccome quando l'individuo cresce ha bisogno di costruire massa, carne, loro la prima riproduzione la fanno da maschi. Cosa vuol dire? Un animale che è piccolo e deve crescere deve fare carne, mentre quando raggiunge una certa dimensione hanno anche le gonadi che entrano in funzione quando la temperatura raggiunge un certo livello, la luce pure, salinità, quantità di cibo, e loro credono di essere ai Caraibi, dicono "bene siamo pronti, via". Però devi pensare che dal punto di vista energetico fare lo sperma è molto meno dispendioso che fare un uovo perché l'uovo deve avere dentro un mucchio di energia che permette al momento della fecondazione di svilupparsi. Allora, se questi devono mettere via energia per fare massa non hanno tanta energia da produrre uova e dunque diventano maschili, quindi quando tu vedi in luglio, agosto i mitili piccolini da due centimetri, facilmente quelli sono maschi. L'anno dopo, o la volta dopo, se l'ambiente è buono, si dicono, "bene, adesso che siamo cresciuti possiamo investire" e allora diventano femmine. Esiste un caso su cinquemila che hanno entrambe le due gonadi funzionanti e possono essere ermafroditi, ma sono ermafroditi insufficienti, nel senso che non avendo sviluppato allo stesso tempo i gameti maschili e le uova femminili questi due non si incontreranno mai, perché prima c'è l'emissione della parte maschile, poi ci si ferma e dopo c'è l'emissione della parte femminile, perciò in natura è molto, molto difficile che ci sia un'autofecondazione perché la fecondazione è esterna. Un esperimento è questo: prendi due bicchieri trasparente e prendi due animali di cui non conosci il sesso, apri la conchiglia e gli fai alcuni taglietti, nel periodo in cui sono maturi che la gonade è bella gonfia, di solito è bianca o arancio o rossa, li metti in acqua e se proprio vuoi fare una bella cosa prendi una pila e li metti con la luce radente e quando vedi che da una parte hai il latte vuol dire che è un maschi e se dall'altra hai l'acqua pulita con tanti piccoli puntini vuol dire che sono uova. Sono 60 micron di misura, ma facendo così si vedono. I pescatori vedono che hanno il latte, solo che il latte come formato latte è dei maschi mentre nelle femmine si vede bene che è granulare, una è una soluzione e non vedi niente, mentre l'altro è un miscuglio. E poi la fecondazione avviene nell'acqua.

D. – *E dopo la fecondazione?*

M.P. – Ci sono tutti gli stadi larvali di questi animali. Hanno anche nomi diversi a seconda dello stadio: lo stadio B [P], l'adrocofora, il pediveliger perché ha un piedino, il veliger perché ha una struttura... Sul *Tapes filippinarum* c'è tutto. Poi restano in giro nell'acqua e si sviluppano in base alla temperatura per tre o quattro settimane e dopo come di sé i pescaòri "*i càsca*". Nel caso dei mitili abbiamo due fissazioni: la prima si attaccano per vedere più o meno se va bene, se va bene possono ancora staccarsi di nuovo e lasciarsi trasportare grazie a delle bolle di aria e poi si riattaccano. Questo solo quando sono molto

piccoli, perché hanno il bisso. Le ostriche invece dove si attaccano restano. Quando le trovi sul fondo dei canali è perché si è staccata e ha perso l'unico colpo che aveva a disposizione.

D. – *I pescatori vanno a raccogliere la semina generalmente; non sarebbe conveniente per un risparmio di tempo farli riprodurre in vitro?*

M.P. – Allora i pescatori che fanno *rèste* hanno delle dita così e non sono molto adatte a fare riproduzione in ambiente controllato, non sono adatti. E poi non è neanche conveniente perché se fosse un animale che non si trova ma basta mettere una corda oggi e tra qualche mese è piena. Ne pescano quintali col forcone sulle dighe. Alle volte la semina si fa direttamente, da sola in vivaio. In alcuni casi, per esempio a Taranto, ci sono delle strutture vuote che servono proprio per raccogliere la semina, ma da noi che ci sono i galleggianti e i pali..., anzi bisogna per forza toglierli perché ti appesantiscono, quindi una volta che li togli recuperi quelli grandi così e acceleri il processo di allevamento.

D. – *Conosce anche le tecniche francesi di allevamento?*

M.P. – Allora in Francia esistono due o tre tecniche di allevamento, di cui una molto particolare che si trova a Morbihan mi pare. Praticamente loro hanno dei pali singoli e fanno una *rèsta* che viene tutta girata in tondo, così. Questo è tradizionale. Poi il resto sono allevamenti comuni, varia solo il numero di corde tese, uno, due o tre; dipende da come uno ha pensato l'allevamento, dalla barca che hai, dalla tradizione del posto, dalla grandezza delle boe. Adesso usano i catamarani e cercano di ottimizzare sempre di più la produzione. Ci sono anche delle soluzioni tecniche innovative, addirittura usano un sistema per tirare a bordo le cime delle *rèste* fatto con quattro ruote di go-kart e anche le usano per fare in automatico le *reste*. Adesso bastano quattro o cinque persone a bordo, mentre prima servivano almeno due o tre persone solo per preparare le reti. Un altro sistema è fatto con un tubo entro cui viene fatta passare la *rèsta* e dentro al tubo c'è una sega circolare che la taglia in due e una va di qua, una va di là e viene ricalzata automaticamente subito. Ci sono tanti sistemi, dipende dal tipo di azienda... Il problema resta sempre caricare il vivaio, anche in base al seme che uno trova. Ci sono anni in cui non c'è niente e allora cominciano a telefonare in giro per altri allevamenti di altre zone finché arrivano camion dalla Sardegna, dalla Puglia. Poi ci sono anni che è la Puglia ad esempio a non avere semina e allora gliela vendono.

D. – *Come mai succede?*

M.P. – Sono variabilità ambientali. Può essere che in certe zone le larve passano ma non trovano da attaccarsi, c'è metti il mare mosso che le porta via, poi dipende anche da dove è posizionato il vivaio...

D. – *I mitili sono sottoposti a controlli, per esempio di tipo sanitario?*

M.P. – Allora il problema in Italia è così. Allora l'inizio di questa attività è dovuta a Gilebbi che è arrivato da Cesano di Senigallia. Lui ha chiamato due tarantini per iniziare il lavoro. Vi è stato un periodo d'oro in cui la laguna di Venezia produceva il 50, 60% di tutta la produzione nazionale e c'erano più di duecento, trecento persone che facevano questa attività. Poi, per motivi legati anche all'inquinamento, perché i mitili sono vicini anche alla superficie, siccome l'acqua sporca galleggia, la fogna galleggia, e l'acqua buona salata sta sotto, allora mentre le vongole stanno sul fondo e hanno acqua più sana che viene dal mare, a parità l'acqua di superficie è più pericolosa perché se devi trovare una salmonella la trovi là. E' per questo che la Ulss fa le indagini, ma le fa prendendo campioni a caso, non controllando sia l'acqua di superficie che quella del fondo. La laguna ha sempre prodotto tanto a basso prezzo, magari piccolini, ma belli ciccioni dentro e si andava da aprile, maggio come inizio stagione fino a luglio e agosto che era il massimo, e dopo a settembre che era finito. A ottobre partiva il mercato spagnolo: sei mesi Italia, sei mesi Spagna. Ovviamente in base alla latitudine maturano prima, Taranto maturano prima, Ancona lo stesso, Venezia dopo e ultima Trieste. Trieste era la più sfigata di tutte perché se Venezia allungava il periodo di vendita a settembre non c'era più nessuno che mangiava i *peòci* e loro restavano con la produzione che non sapevano a chi vendere. Poi è successo questo, ha iniziato a produrre la Grecia. Allora la Grecia ha fatto in modo che Taranto vendesse dopo e così Trieste è andata malissimo ma anche Venezia si trovava stretta perché se Taranto commercializzava in maggio e giugno, Ancona in luglio agosto, Venezia era... E' stato un problema.

D. – *In che anni ci troviamo?*

M.P. – Anni '80, fine anni '80, quando è iniziata la crisi. Questo è un discorso biologico ambientale. In laguna si svuotavano anche più presto e così li hanno portati fuori in mare che durano di più e le acque sono più sicure perché sono acque di tipo A rispetto al rischio di salmonelle, porcherie e simili, per cui hanno deciso di fare l'allevamento fuori, non devono più pagare tanti soldi al Magistrato alle Acque, era solo da sistemare il sistema e così si è passati da un sistema in laguna coi pali, a basso fondale e con rischi di inquinamento, spazi relativamente ristretti, ma vicino a casa, a un sistema industriale molto più sicuro.

Ormai tutti hanno imparato, c'è tanta concorrenza per cui i *peòci* costano poco, ci vuole tanto lavoro, tanti investimenti per avere pochi soldi. Ormai tutti lo fanno in mare. Prima non si riusciva ad allevare in mare perché non c'erano i sistemi. I primi in Italia che hanno fatto questa tecnica sono stati i triestini perché avendo la costa che scende subito avevano tentato una soluzione per verticalizzare in mare gli allevamenti senza puntarli dentro ai pali. La tecnica l'avevano già messa un po' a punto.

D. – *Ma allora un tempo la mitilicoltura si poteva svolgere solo su bassi fondali?*

M.P. – Sì, e protetti. Andare tanto lontano non era conveniente, tanta strada e poi potevano rubarti la roba. Il primo allevamento fatto long-line al Cavallino c'è stato un rimorchiatore che si è portato via tutto e se ne sono accorti perché tornando in porto ha fatto una denuncia contro ignoti perché hanno abbandonato in mare un cavo. Ma invece era passato sopra la zona in concessione. Altrimenti avrebbero perso tutto senza sapere neanche chi è stato. Se è un'area demaniale, pubblica, devi comunque chiedere la concessione a qualcuno che sia il Magistrato alle acque, che sia il Genio Civile, che sia lo Stato o le Capitanerie di porto. Dipende da quanto sei lontano dalla costa, potrebbe avere competenza anche il Comune perché ha competenza per un chilometro mi pare. Ma penso sia la Regione, anche perché molti servizi sono legati alla Regione, i controlli sanitari ...

D. – *Non ho capito bene cosa significa quando si parla di *peòci* pieni e di *peòci* vuoti.*

M.P. – Sono sempre gli stessi che quando hanno tanto da mangiare e avviano la riproduzione sono pieni e quando non c'è più tanto da mangiare sono vuoti. C'è una differenza in quantità di carne, la resa. Quando compri un chilo di *peòci* non li mangi tutti, hai lo scarto delle conchiglie e vedi che alla fine hai preso due, tre etti di roba. Per cui il pieno e il vuoto è riferito alla stagionalità e alla quantità di carne che c'è. Se uno fa una curva di accrescimento di questi animali, la conchiglia avrà dei momenti in cui cresce tanto e momenti in cui cresce poco, mentre il peso potrebbe avere dei momenti in cui torna giù. E' un calo fisiologico dovuto alla magrezza. Potresti farti dare il Piano pesca della Provincia di Venezia. Quello è il più aggiornato di tutti. Ufficio Caccia e pesca e trovi anche sulla produzione dei mitili. Poi c'è uno scritto di Zerbinato del '78 che dice che gli ettari erano in totale 45 e che non venivano più dati nuovi appezzamenti anche per motivi paesaggistici. Secondo me è perché il mercato era calato e se si davano nuove concessioni queste non avrebbero più garantito da vivere alle persone. C'era un minimo di chiusura, secondo me è così.

D. – *Sa come posso trovare dati statistici sulla produzione?*

M.P. – Guarda, ti dico subito: è inutile andare al mercato del pesce perché i molluschi bivalvi non passano attraverso i mercati ittici ma passano attraverso i centri di raccolta, i centri di depurazione, e il nero. E' perché ha un'altra via di commercializzazione perché va consumato non fresco, di più. La tirano su, depurano, insacchettano e portano direttamente alla pescheria, alla grande distribuzione, ci sono pochi passaggi; non ci sono magazzini, deve essere una roba rapidissima.

D. – *Mi può spiegare cosa sono i centri di depurazione?*

M.P. – Una cosa sono le acque e una cosa è l'animale. Le acque sono classificate A,B,C in base alla quantità di inquinanti, la A è quella migliore, ma siccome sono molluschi filtratori rischiano comunque di avere un livello più alto, puoi fare dieci campionature dell'acqua ma basta che ci sia un batterio e quello se lo filtra il mitilo e rimane là e tu te lo mangi e stai male, tifo, paratifo, salmonella, eccetera. Detto questo, cosa succede? Che qualsiasi cosa che va sul mercato deve essere depurata. In base alla carica batterica deve subire un processo di depurazione, che vuol dire lasciarlo là a filtrare acqua pulita per eliminare eventuali porcherie. E' un sistema biologico e porta all'abbattimento. Se lo mangi cotto ancora meglio.

D. – *Qui non vi è tanto l'abitudine al consumo del crudo.*

M.P. – Meglio. Venezia non ha fogne, Chioggia non ha fogne. Scaricano in laguna e gli impianti per depurare le acque dove ci sono non funzionano. Devo fuggire che ho un appuntamento verso campo S. Stin. Se hai bisogno chiamami. Se non sono fuori a fare campionature in mare non disturbi. E' una vita che mi alzo alle due, alle tre della notte e certe volte mi chiedo chi me lo fa fare... Adesso ho il problema che facendo corsi agli altri, io non riesco a seguire la mia formazione...

Interview de M. Attilio Schiavon du 25 mars 2010

Attilio Schiavon est né à Venise, où il a toujours vécu, il y a une soixante d'années environ. Il a travaillé comme tourneur à l'Arsenal de Venise, mais depuis son enfance il a toujours eu une activité liée à la pêche comme deuxième travail. Il est marié, il a une fille et trois petits enfants.

A.S. – I ani che fu, gèra qua, ai Alberoni, dopo i ga comincià a Peestrina, Chiogia, però i alevamenti che se faseva prima, anca a mi i me gavéva domandà de farlo, cioè de prendere i peòci, pìcoi, grandi, non ghe interessava, mi dovevo far un contrato co quei dei Alberoni che mi dovevo darghe da april a dicembre 300 quintali. Go pensà, go ripensà, perché quèa volta èà no ghé gèra tanti sub, io avevo già il respirator, poi mia moglie me ga dito “no far quèa vita èà, sempre in acqua...”, e dopo far 300 quintài. Gèra da ciapàr tuto quanto quéo che ghé gèra sui scogli, grandò, pìcoêo, più grandi, tuto quéo che ghé gèra, col sporco, tuto, tuto quéo che ghé gèra, i li pešàva e i te dava drìo el pešo. Da questo èòri cominciava cavar via i peòci e legarli. Allora i peòci ti ga visto come sé i alevmenti?

D. – *Vagamente. Mi rispieghi bene lei.*

A.S. – Ghé sé una bricoèa qua, un'altra qua, i tira dei cavi d'acciaio, da questi i meteva i peòci. Però il peòcio no vive in profondità, oto metri, dopo i oto metri ti cominci a trovar i rici, e infatti nei paesi che go visto dove che i ga alevamenti de peòci, i li ga verso èa parte seca, dove score l'acqua. Ma èori no pol impiantar bricoe, i mete corpi morti, legài co dei galegianti, uno de qua e uno de qua, i ghe ne mete 4, i tira i cavi e dopo i taca i peòci. I peòci i ciàpa e i lega perché il peòcio ha una barba, al vive co quéo, se ti èa bagni al vive, al se nutrìse co quèo, però il peòcio, specialmente ai Alberoni, bisogna métarlo dove che l'acqua core bastansa, perché il peòcio filtra tanta acqua, ma proprio tanta tanta. E i meši più buoni sono luglio, agosto e un po' di settembre che i vien bèi grasi. Po ghé sé dei peòci che ciapèmo nialtri, tanto per magnarli, sùe bricoe, i sé piuttosto grasi perché su legno i sé più grasi. Dopo ghé sé quèi che ciàpavo, mi savèvo, sùe dighe: ghé sé na parte, de qua dée dighe che tuti quèi che nàse i ga o il granso pìcoêo, o il saseto drento. Una volta avévimo tanti grabsi pòri qua in diga. Su tute e due, quela de S. Nicolò e queèa degli Alberoni. Queèa dei Alberoni èa sé più rica perché èa sé più profonda però il peòcio no riva a tanto, nol vive su profondità, e quando che èe femine moèava èa bòa, perché el peòcio rimane sempre un po' aperto che filtra tanta acqua, i vóvi andava star drento al peòcio e dopo il peòcio se chiudeva e naséva el granséto pìcoêo. Aèa parte de qua, aèa parte de qua invése trovàvimo el saséto. Adesso sta roba qua i èa ga tuta eliminàda, come coi caparòsoi. I fa coi alevamenti, i pìcoi i èi lega uno aèa volta, i ga èa barba, i fa mucéti e i èi méte in ste corde qua, adesso sé de plastica, una volta gèra tuto in spago, e il peòcio co l'acqua se ingràsa. Quando che i èi tira su i mòèa el gropo in barca, perché mi co gavévo vòia de magnarli andavo soto e ghé ne taiàvo un pèso, i portavo casa, i gèra bèi, da questi quei che resta pìcoi i ušufrùise da nóvo, che una volta invése i butàva via, i lega da nóvo e i mete in ste corde da nóvo.

D. – *Non pagano più delle persone per raccogliere la semina?*

A.S. – Adesso ghé sé èa vóva..., una volta i pagava, però il lavoro del peòcio bişogna farlo, ghé sé dei banchi, dee caşéte che ti vedi aèe volte che i sé che i èavora i pescaóri. I èegava tuti sti peòci e dopo i taceva e dopo ogni tanto i 'ndàva controèar. Co gavévo 20 ani, parlo de cinquànta ani fa, andavo nec peocère e ciapavo bransini, bişàti che ghé ne gèra tanti, che èà ghé sé tanto fango e i bişàti va soto al fango, ti vedi che i còre e i va soto al fango. Una coşa soèa ghé sè pericoêo nei peòci: èe oràe! Èe oràe fa poltiglia dei peòcio, al peòcio gràndo èo spaca e dopo al se seglie drento la parte giala che ga el bon. Aèora èe oràe fa strage de peòci, i mangia tuti, i spaca e i porta via tuto. Adesso èe sé più pìcoe, e po no avemo niàltri un posto da migliaia de oràe, fora i vive in branchi, i fa strage. Qua ghè ne gavémo poche. Adesso i ha fato i alevamenti anche in mar e i peòci sta tra i dó, tre e i sete metri soto, sé l'ideàl par vivere, fin oto va ben ma no de più, e i meši caldi sé quei che se nutrìse de più. Però il peòcio, se l'acqua sé inquinà al ghe ne sofre, perché èu filtra, litri de acqua, però non ti trovi drento èa diosina come nei caparòsoi che èa sé peşante e va soto sul fondo, e èa diosina se èa magna tuta èu. I caparosoèanti va ciapàrli a Marghera che sé proibio. Ti me dirà “perché a Marghera?”, perché a Marghera i sé più grandi?, perché i scarichi de tutte e fabbriche l'acqua sé più calda e trovando l'acqua più calda crèse de più, però el caparòsoèo più grandò al sé e più duro al sé. Ti meti in boca quei giaponesi, che i ga cominsià èori e ti magni goma americana. Tanti ani fa i me i pagava a sedici e diciasete mila lire, però quei nostrani, e quie

śé morbidissimi e gustosi. Dopo i ga seminà sti qua e co i semina co e corenti va via no? E dopo andando via i trova el sopravento e i ga distruto tuti i nostri. Invese sui peòci bisogna che i fasa sta roba qua. Non ghé śé tanto da dire sui peòci.

D. – *Non ho capito: lei lavorava per i mitilicoltori?*

A.S. – No, per quei dei allevamenti no go mai voéso. Mi ghé i vendevo par i ristoranti, quei dee dighe. Però sicome che i śé tanto sporchi, bişogna co un coltèo..., prima i metevo su un sécio co un bastón e i lavavo.

D. – *Come si faceva?*

A.S. – Adesso i śé più nèti che i vive qua, i mete èa, i ga una spingarda e i neta ben, i vien ben nèti e dopo i mete in sacheti de nailon e i i vende, do, tre, cinque chiù, i i vende in pescheria. E se ti i vardi i śé tuti nei so sacheti, bèi neti, invése mi me tocava ogni un, prima sacuàrli ben, e dopo ogni un, perché sernivo quei grandi e staltri i butàvo in acqua, e po' ogni un co un coltèo i pulivo e lasàvo èa barbèta e da questa èu se nutrìse e da qua anche i èo lega e dopo i se taca tra de èori anche. I mùcia e dopo i mete suèa récia [?], e dopo i se èèga tra èòri.

D. – *Cosa è la récia?*

A.S. – èa corda, el spago, niatri ghé diśèmo récia e èa i se nutrìse e i diventa grandi. Però d'inverno i peòci che mangemo no i śé nostri perché i śé magri, se ti i vèrśi ti vedi proprio una robetina seca picoèa, invése se ti i vèrśi d'istà i ga sta bèa vulva, proprio bèa, grasa, e i meśi miliori śè luglio agosto che i śé bèi pieni e anche un po' de setembre, che i se nutrìse più de tuti. Eco questo śé tuto queo che i fa nei allevamenti.

D. – *Allora lei andava a prenderli in luglio e agosto?*

A.S. – Sì, anche un po' a giugno, ma... Andavo a prenderli in diga. Prendevo anche quei nee brìcoe, quei da fèro śé bóni anca quei da fèro, perché avevimo qua dée porte di fronte aèa Certośa una porta del bacino de èa Spèsia e èa soto gèra uno sterminio. Però i milióri śé quei, come gràsi, da legno.

D. – *Ma si sente differenza di gusto?*

A.S. – Tì i vedi più bei grasi. Co ti i vèrśi sti qua ga un fiéto de grasso dó miimetri, staltro i ga da cinque, proprio ti i vedi.

D. – *Cosa sarebbe questo filetto di grasso?*

A.S. – Quéo giàlo. Tì ga mai vèrto un peòcio? No śé tuta giàla èa bestia, dentro se ti èa vèrśi ghé śè anche quea scura, ma quea giàla co al se nutrìse al buta tuto fora da èa e al dà el gusto al peòcio. E su quei grandi ga tuta èa parte giàla; śé come il poèo co ti ghè cavi el pèto, o sul bransìn i fièti. I peòci però se ti i meti tuti insieme, mi ho mangià dei peòci dove che ti andarà ti in Francia che ghè śè e streghe e mi so sincero no go mai mangià a Venesia dei peòci così gustosi come èa. Èa salseta che i ghé fa śé èa fine del mondo, però il molusco per gustarlo..., il caparòsoèo va mangià crudo, il canestèo va mangià crudo, èa capaéonga, el canolino va mangià crudo, el peòcio bisogno che ti èo cuşini, basta un poco de caldo che tac! sé vèrşe subito, però bişogna che ti ghé cavi èa barba, no ti pol mangiarla, e èa śé tacàda proprio bèa drento e da èa al se nutrìse. Una volta no ghé gèra i allevamenti come adesso e in più quando che i ristoranti ghi i cromptava ai allevamenti i ghé dava miè lire al chio e a mi i me dava treśènto franchi al chio.

D. – *Di che anni stiamo parlando all'incirca?*

A.S. – Parlo de cinquanta anni fa, perciò nel sesanta, neanche, nel sinquant'oto perché mi avevo disdòto, vinti ani... Perché mi gèro apasionà co èa pesca e po no gèrimo tanti a 'ndar soto acqua e così i me ga proposto de far sto èavoro qua. Co i allevamenti no avemo parlà de soldi però dovevo darghe tresento quintài al'ano. Se parlava de milioni. Però mi, quei ani èa, me aveva proposto anche Ligabue de andar co èu, Giancarlo, gèro grande amico de Giancarlo che voèeva che 'ndàse soto acqua in serca a Eraclea, ma mia mugèr no ga vosùo perché stavo tuto il giorno in acqua. Sarà sta èa mia fortuna co èu, o forse no ghe sarà più sta... Non so... Me gavaria portà in giro de qua e de èa perché no ghe gèra tuti sti subacquei come 'deso. Mi non gavévo el brevetto perché na volta no ghe gèra. Adèso èo go fato perché co vado al'estero i èo vol. Ma co ho fato l'esame i me ga dà subito, i ga visto l'esperienza. Mi ho imparà da ragaso, poi ho inisià a adoperare il famośo polmone che gèra un respiratore a circuito chiuso che i doperava in tempo de guèra, no fa bole, ti ga una bombola de osigeno e deèa calce sodata, tì ti tespiri osigeno e ti buti fora anidride carbonica e èa calce sodata asorbiva l'anidride carbonica. Ma se no èa gèra a posto ti 'ndàvi śo col sono. Bişognava cambiarla e ogni venti minuti dovevi venire su e fare un lavagio e in più non potevi superare i dieci metri e aèora ti avevi uno spago..., gèra un po' pericoèośo. E gèrimo

pochi. Queêa volta mi l'ho comprà da uno de marina. Mi e Nando. Po sé venio fora è bómboe e me go comprà è bómboe e dopo i ga proibìo. Come che i ga proibìo, mi é go tacàe e é go vendùe. Mi êa gran pesca êa go fata sempre in apnea, é bómboe me serviva co andavo a caparòsoi nostrani che i me i pagava a diciasete miêa franchi al chiò.

D. – *Molto di più dei peòci?*

A.S. – Altro che. In più i purgavo e podevo tenìrli una settimana. In bagno avevo tuto e ogni sie ore andavo cambiarghe l'acqua. E prendevo trecento mila lire al giorno, pensa..., ne ciapàvo cento e cinquanta al meše..., però stavo soto quatro ore..., e ti sa dove che ciapàvo êa maggior parte? A Lido, di fronte a villa Laguna [albergo del centro] che ghé sé barena alta, êa fasevo strage, in canal, in senšiva... Co andavo a caparòsoi a déo, mi savevo co gero rivà a vinti chiù e êóra basta, venivo su e metevo só i caparòsoi. Ma gera una profondità de tre, quatro metri, e so andà avanti un bel po de tempo co mio fio, go ciapà un bel po de schei queêa volta. Po i ga proibìo, mi ne êa mia vita no go mai ciapà una contravensióne, me go sempre comportà bene e me go sempre trovà bene, Anche se aêe volte sé più fortunài staltri, ma ho avùo una bèa famégia, dei figli meglio de l'altro, e adesso avemo i nipotini.

D. – *I peòci si sono sempre mangiati?*

A.S. – Sempre. I li magnàva a Chiogia, Pelestrina... Se ti fa un sugo co un po' de picànte sé il masimo. No se usàva, come no sé usàva i caparòsoi. Una volta se usàva i canestèi, e êé capeêonghe che êi vendeva a ottobre col sésto, novembre, visìn dée ostarie, co è candée; aêóra i vèci diševa: "dàme diešé capeêonghe", po i ndèva tórse un quarto de foresto o de nostran o de Verona, e i se magnava ste capeêonghe. Anche per i canestrèi i gèra pasi. Però el canestrèo sé un vulvo che vive in profondità qua e sé pericoêòšo e infati aêa Gràsia [ospedale per malattie infettive nell'isola di Santa Maria delle Grazie nella laguna di Venezia, ora chiuso] gèra piena de tuti quei che gavéva il tifo, che i aveva magnà canestrèi.

D. – *Perché dicono che sono i peòci che portano malattie...*

A.S. – Adesso, co l'acqua inquinà perché al filtra tanto. Ma na volta no se usàva tanto i peòci, i magnava canestèi e capeêonghe, però é capeêonghe se ciapava in sabia e gèra meraviglioše e ti podevi magnarle crùe, anche i canestrèi. Adesso ghe sé i alevamenti anche de canestrèi perché ghe sé sta ani che i canestrèi sè sparii, no i podeva più véndarli, come che sé spario i gransi spagnòi, e no so riusio domandando a tanti perché no i se trova più... Tuti i alevamenti, de oràe, de bransini, de rombi, i li fa su vasche, ti ha visto?, e ghé sé dée porte che i alsa e i fa filtrare l'acqua. Ma se ghé sé mie oràe par vasca, tuti i escrementi che i mòea i torna a magnàrsei de nóvo. Ti ha mai visto êa bariera coralina?, come che i pési più grandi mòea i escrementi i altri pési va magnarli, perché êa sé dura per trovar el mangiare. E cusì nei alevamenti, o ghé sé tanta acqua o i bransini che magnémo po farne più mal che bén. Neêa bariera coralina i pési rusa col mušo per trovar mangiare; lo squalo no va neêa bariera coralina, perché?, perché lo squalo se se rusa suêa barièra e perde un po' di sangue per lui è finita, i pési êo mangia. Ghé sé anche el coràlo de fuoco che co ti te rusi ti va vanti tre meši come un mio amigo sul Mar Rosso, antibiotici, e te bruša. Mia mugierà, co vién l'onda drentro ga forse, te buta via e fa tute corenti che va i pési, e mia mugierà se ga tacà e se ga taià, un taiéto picoêo, ma sé pericoêòšo farte, ti va vanti tanto tempo, ancora adesso se êa se fràca ghe fa mal.

D. – *Ma torniamo ai peòci. Perché alcuni all'interno hanno un colore più scuro mentre altri sono più chiari?*

A.S. – Daêa pošisión, dal'acqua che i filtra, daêa corente, secondo mi. Anca mi me so incorto che ghé ne sé de più ciàri. Mi penso che sia daêa corénte... Bianchi, rosi, gialli, quèlo giàlo sé il masimo.

D. – *Cambia il gusto?*

A.S. – Sono uguali. Diciamo quello giàlo è più corpošo. Se ti êo tól in man, prova, va ai Alberoni che i vende pése, ti te fa dar un pochi de peòci, i li nèta anche, perché ci i li cava via i sè talmente pieni de fango, go visto mi, che co êa spingarda i ghe cava via el gròso, po i li mete sue barche e li porta ai Alberoni e là i ga é vasche per i peòci e per i caparòsoi, co l'acqua fresca i ghé fa spuàr tuta êa sabiéta. Quei nei alevamenti sé più sicuri, quei in diga ti trovi il sasèto, ma no i li tol neanche più in diga. Ani fa vedevo dei pelestrinòti, ansi da San Pièro i gèra, voévo anche telefonarghe aêa Finansa, co dée barche i cavava via tuto, i sasi i li êasàva bianchi, i toèva tuta êa seménsa. Adesso no vado più, ma fin a dieše ani fa che 'ndàvo ancora a far qualche imersión, vedevo i peêestrinòti che 'ndàva soto co un compresore a aria.

D. – *Cosa è? Come funziona?*

A.S. – Come i palombari una volta. Come sé che funzionava? I aveva un tubo co uno scafandro, è scarpe de pionbo e sóra ghe gèra dó pistonni che girava sempre per pompàrghe l'aria. Una volta no gèra come

ancùo che ghé sé una membrana che respiremo e se chiude, va fóra l'aria e se vèrse. Il palombaro doveva scaricare una parte di osigeno tramite una valvola. Dopo i sé venìi fóra co sto compresóre.

D. – *Ma è stata un'invenzione dei pellestrinotti?*

A.S. – I pelestrinòti i sé..., vàra, i primi delinquenti, i ga distruto tuta êa laguna, pieni de schèi, tuti i ga el secondo èavoro, tuti pianše e dopo i va a farse é spese al mercatino co é pelice da dièše milioni, pieni de oro come che se usàva qua na volta. Aèora i peèstrinoti aveva un compresor che ghé forniva l'aria e prima ancora, co i 'ndàva a caparòsoi, i aveva una maschera col tubo de do metri, però tre quarti de èori sé finii in ospeal perché no i espelèva l'anidride carbonica e i se ga inventà êa maschera col tubo e col compresór, che i 'ndava par tuto, per peòci, caparòsoi. Sarà dièše ani che i l'ho visti. Mi avevo proprio bisogno de andar in acqua, cantavo, gèro tuto contento, e po' gèro tuto sodisfà de quéo che ciapàvo e po vendevo. Perché una volta regaèàvo tuto, dopo go ciapà anche dée paròe dai mii fradèi "a èù ti ghe ne ga dà cinque, a mì tre, a èù i più picòci...". E aèóra mia mugèr me ga dito se gavevo modo de véndare sta roba. Perché una volta in diga ghé gèra chi che 'ndàva pescar col saso i gransi pori: i ghe metèva una réde co un saso o una pièra co un'esca e quando che'l grànsò 'ndàva per magnar stàltro dal'alto tirava e capàva el grànsò neêa réde. E cusì vendevo dée volte in diga e dée volte ai ristoranti. Una volta go ciapà un astése grandò così e ghe èo go vendùo al Belvedere del Lido, un chièo e oto, e ho teèefonà a mia mugèr "véndio subito che vago comprarghe el completìn al fio". E vendevo e ciapàvo, ciapàvo sentenère de gransi pori...

D. – *Però mi può raccontare ancora qualcosa sui peòci? Mi scusi ma devo concentrarmi su questo argomento anche se quello che mi sta raccontando è molto interessante.*

A.S. – Ti ga ragión! I peòci. Quei no li vendevo in diga, dée volte i regaèàvo, ma no so mai sta tanto amante perché mi andavo co êa bicicletà al Lido e chi sé che porta via tanti chièi de roba? Era più na roba per far êa magnàda. Dopo ho comincià 'ndàre co é barche. Sui peòci no ghé sé tanto, a parte êa coltivasiòn che i vién tacài, no i ga tanto... In Francia ti ha anche i alevamenti de ostreghe. Anche de mitili, no i sé grandi come i nostri ma i ghé ne ga tanti. Ma che bóni quei che gavemo magna in Normandia, sarà êa salséta, sarà el tipo de coltura ma i gèra proprio bóni. Ogni tanto el mitièò bišogna che al vègna controèa perché al filtra tanta acqua. Adesso i vende tuto sui mercài.

D. – *Ma c'era qualcuno che come secondo lavoro andava a raccogliere i peòci e poi li vendeva ai ristoranti?*

A.S. – Sì. Ma no sé che coi peòci se guadagnava tanto, però ghé gèra chi che faseva. Ancora adesso go il mio amigo del Lido che al ghé i vende nei ristoranti, Gianni. Ma ghé ne ghè ancora, una volta ghé ne gèra più de qualche d'un. Però bišogna ciapàrli, tanti, e po bišogna che ti i nètì, sé vita, ghé sé tacà de tuto. E po quei in diga ha il saso o il granséto. No sé che ti i magni..., sé come êa capa che ga êa sabia, no sé bèò, ti va in ristorante e ti trovi el saso. Anche tanti ristoranti va nei alevamenti.

D. – *Anche perché il loro prezzo è sceso vero?*

A.S. – Ma se ti va comprarli in pescheria ti i paghi cari sa?, un peòcio peša, no se se i sé a cinque o a sie euro al chièò, una volta a trešento, e po' ti ha tuto el scarto, no resta niente. Però ti fa una pastasùta coi peòci... Ma anca saltài i sé bóni.

[moglie] Rispetto ai caparòsoi al sé morbido, invese el caparòsoèò in boca ti ga sempre come una goma, invese el peòcio no. Anche se ti i conservi, ti li meti in freezer, netài, èavài, coti co êa sóa acqua, dopo co ti i tiri fóra i sé bèi morbidi. Anche in graté i sé boni. Ti sa farli? Ghe va butà via metà desóra e certi ti ghé ne meti dó perché i sé troppo picòci, ti meti un po' de ripien de pan gratà, basilico, un toco de salame macinato sora e ti li meti in forno. I sé boni. Ma sto ani Gianni ne ga trascurà. El gavèva el bunker in diga ai Alberoni, i sub San Marco. Sémo andài diverse volte co êa barca fin èa e dopo še, magnava èa. Se ciapàva èa e po se cušinàva al momento. Adesso i ga butà via tuto.

A.S. – Un mio amigo adesso va suèe tegnùe e fa ripreše. Se trova de tuto de pése èa, bei grandi.

D. – *Anche peòci?*

A.S. – Il peòcio no riva èa, èé troppo profondo, fin a sete metri circa ti èo trovi, sui masi, suèe dighe, sui pali e sue caène dei corpi morti dée boe, ma fin a na certa profondità, dopo i oto metri ti trovi i risi.

D. – *Ha mai sentito parlare dei peòci coltivati in Arsenale su zattere di legno? E' una tecnica che si faceva una volta.*

A.S. – No, adesso i ga tuti sti alevamenti a Peèestrina, Alberoni e Chiogia, sé tuto èa. E co fa inverno i vien tuti daèa Spagna, Maròco, Portogaèò, Grecia. A Taranto ho visto i alevamenti de peòci in mešo aèa nafta, senza parlar de Bari e Nàpoi, sui scarichi, ma i vien bèi grasi sa? sé come é cape de Marghera. Ti pol mangiare é bevarase che sé ciapàe in mare, ma i caparòsoi sé ani che no i magno perché da un fià de

ani i me fa mal, ghé ga da èsar dée tosine che... Comunque i sta rovinando tuto anca in mar perché da fio mi no me ricordo tante cape in riva cusi; quèe sè tute é cape che i rompe e che mor quando i tira su, sempre peèstrinoti e ciosòti che i dovaria andare a tre miglia, ma là ghé sè già sete oto metri... E èa Finansa ghé ne ciàpa uno ogni morte de papa, fa cašo. Mi go visto coi mi òci èa Finansa andarse tór èa caséta aèa quatro deèa matina. I peèstrinòti sè come i napoetani: i pianše sempre “avemo famiglia!”. E ghé sè più schèi a Peèstrina che nei Stati Uniti.

D. – *Come mai hanno tutti questi soldi secondo lei?*

A.S. – Come Buràn. Sicome sè un’ižoèa degradante, senza fabriche, i sè tuti al’Actv, in ospeàl, in Comune, in Region, aèe poste, tuto èòri. E i èavora quatro ore. Nialtri in cantier [Arsenale] co gèra primavera no trovàvimo un peèstrinoto, sia in primavera e sia in autuno, i gèra tuti maèài. Ancora ‘deso, i ga el secondo èavoro, i ga èa pesca e i ga é tère. Un caparosoèante prende più di mile euro in un giorno, sa? No so se sè vero, ma i sè riusi anca a fare tre mièe euro su una note. I sè tanti, e tuti i giorni, tuti i giorni, se i se fa mal i ga èa casa maèati pagà, ansi, se i se fa mal ancora mèio. Aèora i peèstrinoti ‘ndava a portar via i motori per é barche e i aveva èa barca così, normal, qua i mete un paèo, fora, e qua i tacava i dó motori che i gavéva robà, co questi i tacava e andava tuto drento in rede, strage. E i ciapava queo che i ciapàva, ancora ancùo. E é bevaràse èa più granda che ti trovi sè come sta óngia, po sto ano neanche trovàe. Andavo coe magre de febraio, ma sè sta sempre acqua alta, che metevo via un pochi de vaši. Forse un vašo, dó.

D. – *Secondo lei, i pellestrinotti si sono arricchiti con il boom del peòcio? Oppure è venuta prima la pesca dei caparòsoi e delle bevaràse?*

A.S. – Coi caparòsoi i ga fato i schèi, fine ani setanta. A Peèstrina i aveva tanti alevamenti de peòci in èaguna, ma el fondal sè baso èa, ‘ndava ben quei dei Alberoni che i sè sui canai profondi, ghé vol fondal perché se no, co l’acqua sè basa, i resta fora e i mor. I ga tuti i scarichi davanti e èòri aveva meso tuto pién de alevamenti. Tanto èòri no i magnàva. E i se ga fato schèi. Però più de tuto i se ga fato coi caparòsoi, ancora ‘deso quei de sfrošo. Quei dei Alberoni sè a posto, va a védare un giorno così ti te compri anche el pése, ma no comprar oràe e bransini che i sè de alevamento. Però adesso i alevamenti i li ha fati fora in mare. I ga tuto quel gràso... I ghé dà el magnàr deèe gaïne, cosa vusto che i magna? No i magna più roba natural del mar, i se move poco e i diventa gràsi, grandi.

[moglie] In caša no ti pól più cušinàrli perché i fa stràge. I ga un gràso, un odór. Dopo che i se ga ben sgrasà no i sè neanche mal, ma in caša ti fa strage. Bisognaria solo farli al’aperto in modo che coé bronse i va šó.

A.S. – Ma ti, coi peòci ti ga èavoro in laboratorio?

D. – *No, faccio una ricostruzione storica, diciamo...*

A.S. – èavorava tanta gente coi peòci...

D. – *Secondo lei perché vengono chiamati “peòci”?*

A.S. – No so, perché i sè neri, no so... Nialtri sempre ciamài peòcio, il nome sè mitili no? Da fio ho sempre sentio ciamar peòcio. Ma é maèatie gera i canestrèi a portarle. Il peòcio ciapà più in profondità ti èo magnàvi più tranquièamente.

[moglie] Spèta che vardo sul mio libro de cušina se ghé sè calcòsa...

A.S. – Varda soto costràci, o moluschi... I vivai ha pochissimo èavoro. I mete šó e i va ogni tanto vardare. Il lavoro più grandò sè costruire, po ogni tanto i va controèare, sotituire i pài. Una volta, dove che ti vedi quee cašete anche i dormiva èa, tanti ani fa, i faséva èa guardia che no i ghé portàse via tuto...

D. – *C'erano furti?*

A.S. – Sì, anca mi co andavo soto, ghé taiàvo un pèso così e me portavo caša, senza distrugere niente.

[moglie] Eco qua: “Mitilo comune; è il diffuso peòcio veneto chiamato altrove anche dattero nero, muscolo, cozza, presente in tutti i mari...” No, no ghé sè scritto niente... “... in quest’ultimo dopoguerra la sua produzione è grandemente aumentata grazie ai tanti allevamenti lagunari presenti specialmente tra Pellestrina, Chioggia e Malamocco dove l’acqua della laguna è ancora indenne all’inquinamento ...” Mah! Forse co i ga scritto sto èibro...

A.S. – E’ proibito. Tuti i scarichi va in laguna. Il peòcio filtra èitri e èitri de acqua, continuamente e co ste acque che gavemo qua. Mia mugèr una volta sè stàda tanto mal coi peòci perché i li magnava crùi. Ghé sè usio l’acqua per l’ombelico, pensa... dei doèori allucinanti, cinquanta ani fa, gerimo col caicio. Mi ghé go dito de no magnàrli crùi. Gera quei da fèro che go tólto. Perché i filtra. Bišogna cušinàrli.

D. – *Ma in meridione li mangiano crudi...*

[moglie] Ma se i magna quei che sè visin dei scarichi, i ga già tuti i anticorpi posibii quei... Nialtri no semo 'bitu-ài, come el sushi che sè venùo de moda, ma el pése deve essere tanto fresco.

A.S. – Per ešempio mì go magnà i scampi crù, ma ti ghè ne magni dó, tre, no de più, e i sè bóni, ma mi preferìso magnarli bèi coti. Al sabato abbiamo i nevódi e sè dedicà al pése. Genàio, febràio, anche marso, no sè meše dedicà al pése. Ti vedarà quanti alevamenti i ga in Bretagna. Èa i ga 'na roba che quando caèa l'acqua i ga chilometri e dopo aumenta svelta, ma svelta. A Mont Saint Michel avemo magnà é ostriche. I te dà un sotovašo verde come quei deèe piante e ti é magni cusì, in banchéta. E adeso i magnarèmo anche in Cina co andarèmo.

[moglie] In Cina ti te i magni ti, in Cina. Èori magna tuto quéo che se move. I ga fišici de fèro. I ga bèi anticorpi...

D. – *Anni fa venivano intere famiglie di cinesi a raccogliarli sulle dighe delle spiagge del Lido.*

A.S. – Sì, anche i rusi, co rivava é navi spariva tuto, anca i gati... Ghè sè pochi gati a Venesia ormai. I vive tanto suèe caše.

D. – *Secondo lei i lavori del MOSE hanno creato problemi alla fauna delle dighe?*

A.S. – Te dirò..., sè una vita che andemo in bacàn, acqua bèa neta, ti andàvi a peòci, i ga stretto é boche de porto e sè sparìo tuto. Solo co l'acqua sè basa, prima ti stavi tuta èa giornata, adeso soèo un'ora. I costuise altri ghèbi, che una volta se formava da sói, èa viveva pasarini, gò, i ga cambià é corenti e no entrerà più neanche tanto pése... Varà quante acque alte che avèmo. Perché l'acqua entra più veloce e no se taca più niente sui masi, i vien portai via, anca èa vóva. Ma sè diversi ani che qua a Venesia..., anche i gransi pòri, a sachi, da no saver dove metar èa roba.

[moglie] Mì i vendevo, i cušinavo e i vendevo perché èa sènte che veniva via dal stadio pasava per il chiosco che gavevo, a San Giuseppe, visin aèa tratoria dei Toši. Perché mì magnàvo èa, in chiosco e me fasévo i gransi porì e èa sènte che pasava dal calcio vedeva e i me i domandava. E così, èu andava de note a pescarli e i cušinavo a casa e dopo i vendevo in chiosco aèa doménega. E al èuni ghè compravo un vestito al fio. Ciò, èu gèra operaio e i schei no gèra tanti... Co èa pesca avèmo arotondà un poco... Tanto èu èo faséva èo steso per pasión. E anche mio fio dopo. Dopo se ti vendi, tanto mèio. I caparòsoi i portàvimo anca purgài se i voèeva.

A.S. – Il caparòsoèo se ti vol ti èo fa viver 'na settimana. Ti èo vanti e bišogna che al staga al'ombra, al fresco, co un sacco de juta bagnà, al te pol durar co l'acqua ch'el ga drentro un giorno e mèšo, coverto, ti èo cavi via, ti èo purghi, ti va avanti un'altra giornata, po ti èo meti in frigo co un canovacio per un giorno, dó, ti li cavi via e ti li meti nell'acqua salsa de novo. No acqua e sale perché i mor, acqua de mar, al se purga ancora e al vive ancora. Così li fasévimo viver anche sete giorni.

D. – *E i peòci quanto vivono fuori dall'acqua?*

A.S. – I peòci te dura de più fora perché il peòcio ga tanta de più acqua drentro e in più al ga èa barba sempre bagnàda e el se nutrìse atraverso èa barba. Sempre bagnai. Se ti vedi che dopo un giorno al se verše un poco, ti provi coi déi a serarlo e se al sta vol dire ch'el sè ancora vivo, si no ti èo cušini subito. Se al resta verto vol dir ch'el sè 'ndà. Un pochi de giorni i dura, sempre al fresco o a mògie.

[moglie] No, sempre a mògie no ti pol, no i respira, i se nèga, o che ghè sè l'acqua che core, ma no in acqua fermi, invese il caparòsoèo respira continuamente nell'acqua.

A.S. – Anche il peòcio. Se ti èo àsi libero nell'acqua al vive, se ti èo cavi e ti èo àsi al sol al more subito, bišogna tenirli coverti. In meridione i li vende drentro a dei vasche coèe boèe, co l'osigeno. Ma mì l'acqua la cambio ogni sie ore, se no ghè manca l'osigeno.

Interview de Maurizio Priori du 5 avril 2010

Maurizio Priori est le neveu d'Alfredo Gilebbi. C'est avec lui qu'il a réalisé le premier élevage de moules dans la lagune de Venise dans les années 30. Au moment de l'interview il a 73 ans. Il est arrivé à Venise de Senigallia en 1951 pour travailler avec son oncle Alfredo. A partir de ce moment-là, il a travaillé toute sa vie dans l'exploitation familiale. C'est le père de Massimo Priori et aussi l'oncle de Stefano Gilebbi. L'interview a été réalisée au siège de l'entreprise et son neveu Stefano était présent.

Maurizio Priori – In Francia usano dei paletti, non so come lo chiamano, ma non hanno una grande produzione con questo sistema.

D. – *Prima della diffusione dei frigoriferi, come si faceva a conservare i mitili?*

M.P. – D'estate, una volta, noi mandavamo via il camion carico da qua alle 11, alle 12, e alla mattina andavano subito venduti a Bari. Tutto in giornata. Se no quelli che avanzavano c'erano degli "sciali" [?] in mare, sugli scogli e si mettevano là in acqua con dei cassoni e il giorno dopo venivano tirati su. Non venivano conservati in frigorifero, mai. Sempre portati via da qui e portati giù a Bari, mercato che ne consumava più di tutto, e quelle che avanzavano dalla vendita diretta della mattina, si avevano delle sciale [?] così chiamate, sugli scogli, così le chiamavano giù a Bari, e praticamente, durante la giornata, il commerciante piccolo che andava lì, le tiravano su e tiravano su quello che serviva per i paesi, un quintale due quintali, quello che serviva, li vendevano così.

D. – *Non ho capito la parola: sciale?*

M.P. – Sciarle! [?] In frigorifero niente. Adesso è normale. Prima non c'era. Prima noialtri vendevamo tutte le cozze in trecce, invece adesso la maggior parte va tutta quanta sfusa, in sacco. Prima si davano via le reste così, complete, si mettevano via in camion e andavano vendute al mercato. Adesso è tutto cambiato, anche perché la gente che le mangia le vuole più pulite perché dicono che la treccia c'è un po' di fango, invece se sono già staccate sono pronte da cucinare. E' più pratico.

D. – *Alfredo Gilebbi era suo padre?*

M.P. – No, era mio zio.

D. – *Suo zio è stato il primo a fare l'allevamento dei mitili qui a Venezia?*

M.P. – Sì, ancora nel 1928. E' venuto qua nel '28, prima a vedere, per pescare le vongole, vero? [si rivolge al nipote, Stefano Gilebbi] Tuo nonno è venuto nel '28?

Stefano Gilebbi – Sì, ma nel '28 non c'erano le vongole, lui è venuto qui per pescare le vongole, è venuto da Senigallia per pescare le bevaràse.

M.P. – Prima è venuto su qui per pescare le bevaràse, a remi. Poi il preciso anno che ha iniziato a fare le cozze non lo so. Comunque lui è venuto qua e poco dopo ha messo su dei vivai che adesso ci sono delle fotografie. Questa è una foto dei primi vivai [mi mostra una foto incorniciata appesa su di una parete dell'ufficio] sul canale Campana, qua davanti a Ca' Emiliani, ecco questo è il primo vivaio che ha fatto.

D. – *Non si ricorda all'incirca in che anni siamo?*

M.P. – Prima della guerra deve essere.

D. – *Sa che i pescatori di Pellestrina raccontano che il primo che ha portato l'allevamento dei mitili era pugliese? Però il nome corrisponde.*

M.P. – E' stato mio zio. Che era di Senigallia. Praticamente non le mangiava nessuno qua le cozze, perché io sono venuto qua [da Senigallia] nel '55 e al mercato di Venezia si vendevano quintale per quintale le cozze al giorno. Che eravamo solo noi che andavamo a portare le cozze, ma qua avevano paura perché c'era la diffusione del tifo, qua il tifo era una cosa come prendere l'influenza, perché le acque di laguna..., pescavano vicino alla città e lì era garantito il tifo. Oggi un po' meno perché l'acqua è più pulita di quello che era una volta. Ma quel periodo lì era proprio una cosa eccezionale: tutti lo prendevano! E allora le cozze erano un veleno praticamente, non ne volevano proprio sapere. Sì, sì. E poi piano, piano, che noi siamo stati i primi a portare le cozze al mercato a Venezia e piano, piano, dopo che nel '51 mio zio ha portato i vivai dal canale Campana, a qua davanti al porto dove l'acqua è più sana, le cozze cominciarono a prenderle. E dopo venivano a prenderle da Padova, Treviso e adesso il lavoro si è trasformato e nel mercato di Venezia ne va consumato un quantitativo consistente.

D. – *E nei primi anni in cui allevavate?*

M.P. – Portavamo quei due, tre quintali, qualche giorno meno, dopo piano, piano... Il resto andava in meridione, a Napoli e a Bari.

D. – *In queste località vi erano anche dei produttori?*

M.P. – A Bari non c'era nessuno che produceva, in quegli anni lì no. A Napoli c'erano dei vivai in quegli anni lì, sul lago di Fusaro e anche a Baia c'erano, poi c'erano a Torre Annunziata, a Torre del Greco, Salerno, sempre dentro al porto, così era [sfumatura ironica sulla igienicità di tali acque]. Adesso noi abbiamo iniziato a mettere i vivai in mare nel '94 e giù a Rimini hanno iniziato due o tre anni prima.

D. – *Perché una volta non si facevano gli allevamenti in mare?*

M.P. – Intanto non c'erano neanche gli attrezzi, il sistema d'ancoraggio, le corde per tenere..., dopo col nailon..., perché in mare co fa brutto tempo fa dei bei guai. Noialtri, d'inverno co fa maltempo, le bore grandi, siamo sempre..., succede sempre che le corde si perdano, così, malanni.

D. – *Invece in laguna?*

M.P. – In laguna sono protetti, non c'è problema. Solo che una volta qua venivano piene le cozze, non so il motivo, non si sa, avevano più plancton o altre cose da mangiare, diventavano belle piene, mentre adesso in laguna non mettono frutto come quelle in mare.

D. – *E non riuscite neanche voi a capire il perché?*

M.P. – L'esperienza è che bisogna fare degli esami sull'acqua e vedere quanto plancton c'è e tutto là dipende, perché se mangiano poco mettono su anche poco frutto, se mangiano di più diventano meglio. Ad esempio tra noi e giù, a Porto Garibaldi, c'è differenza perché loro stanno già vendendo perché hanno le cozze piene perché là c'è il Po che porta giù un po' di tutto.

D. – *Mesi fa c'è stata la fuoriuscita di petrolio; ha creato problemi?*

M.P. – No, è stato solo un allarme, ma non ha fatto niente. Perché l'acqua qui, quando fa la primavera, fa questo giro qua, viene su dalla Jugoslavia, dalla costa, viene su da noi e poi torna giù, praticamente fa il giro e la corrente del Po la porta giù verso Rimini, da quelle parti là, e allora quelle che hanno l'influenza delle acque del Po si ingrassano prima e diventano più piene. Qua da noi bisogna aspettare i mesi più caldi, luglio, agosto, in modo che si riempiano di più. Adesso sono praticamente neanche metà, se prima non fa caldo non butta su plancton e sono ancora magre.

D. – *Una volta c'erano degli allevamenti anche a Trieste?*

M.P. – Sì, anche adesso ci sono. Loro sono gli ultimi, per settembre, agosto, settembre loro vendono.

D. – *Ma qui in Italia, dove si trovano i principali allevamenti?*

M.P. – Da per tutto ce ne sono, cominciando da qui fino al Gargano, e dopo c'è Taranto, che loro sono stati i primi a mettere su i vivai di cozze, l'anno preciso non lo so, ma i tarantini che io sappia hanno sempre fatto cozze. E dopo c'è Napoli e Salerno che hanno i vivai e dopo anche La Spezia che è di vecchia data, quando hanno iniziato non lo so, ma comunque La Spezia è da tanti anni. Io mi ricordo che quando sono venuto qua nel '55 anche i siciliani andavano tutti a la Spezia a caricare le cozze. Alla Spezia caricavano tutto per la Sicilia, dopo hanno cominciato anche qua, che noi caricavamo i vagoni della ferrovia.

D. – *Davvero? Si facevano i trasporti in treno?*

M.P. – Sì, perché strade non ce n'erano per andare in Sicilia da fare presto, non c'era l'autostrada del sole e allora per andare in Sicilia ci volevano due giorni, così si caricava tutto sul treno, si preparava il vagone col ghiaccio e partivano alle 11 di sera e il giorno dopo arrivavano giù a Messina. Dopo loro le mettevano in acqua lì le cozze, no sulle sarle [?], in Sicilia avevano i vivai con i pali di legno e le appendevano lì, a Bari invece, essendo in mare aperto, praticamente avevano questa specie di piscine diciamo. Invece loro là hanno un lago, a Ganziri [?] e le appendevano come su un vivaio.

D. – *Era costosa la spedizione col treno?*

M.P. – Questo non so niente, pagavano loro. Noi una volta consegnate qui a Venezia alla stazione, poi il trasporto si arrangiavano loro.

D. – *E fino alla stazione come andavate?*

M.P. – Con le barche. Non eravamo qui agli Alberoni [un ottagono], eravamo su quell'isola che c'è in mezzo al porto, nel 1960 siamo venuti qua a terra: l'Ottagono. Prima avevamo tutto là, ma era scomodo perché ogni cosa bisognava portarla là in barca, il telefono non c'era e non c'erano ancora i telefonini che si poteva parlare.

D. – *Però forse eravate più al sicuro da eventuali furti, no?*

M.P. – Ma arrivavano lo stesso, quando avevamo le vongole bisognava avere il guardiano alla notte che stesse attento, perché è una zona dove la gente cercava di arrangiarsi in tutte le maniere. E anche adesso che abbiamo un po' di pesci in acqua, bisogna fare il recinto di ferro, proteggere, perché altrimenti a nialtri no resta niente. La gente è così purtroppo; qui è una zona dove tutti quanti cercano di prendere, di approfittare del lavoro degli altri.

D. – *E' cambiato il lavoro da quando lei ha iniziato?*

M.P. – E' cambiato tutto perché una volta i materiali erano diversi. Le cozze una volta si mettevano su delle corde di erba, sì, un'erba speciale che veniva dalla Sicilia o da Salerno.

D. – *Si ricorda come si chiamava?*

M.P. – No, non mi ricordo il nome. Però era un'erba così lunga ed era resistente. Le donne l'intrecciavano e facevano una corda a tre nomboli diciamo [*nombolo*: secondo il Dizionario del dialetto veneziano di Giuseppe Boerio, si tratta di “termine de cordaiuoli, detto anche *legniuolo o cordone*, quel composto di più fila attorte con cui si formano i cavi o canapi”].

D. – *A voi arrivava già finita?*

M.P. – Sì, sì, venivano fatti dei fasci, legati. Nialtri la chiamavamo corda, non so che erba era, un'erba particolare per questo lavoro perché la mettevvi in acqua e marciva dopo quattro, cinque mesi, d'inverno anche cinque mesi perché l'acqua era più fredda e si poteva tenere anche sei, sette mesi prima che si marcisse.

D. – *E cosa si faceva con questa corda?*

M.P. – Come si sta facendo adesso, le reste. Adesso viene messa dentro a una rete di nailon e anche una rete di cotone esterna in modo da fare... Invece una volta si facevano tutte ciòpe, diciamo, si staccavano dalla resta dove erano gonfie e si facevano dei pezzettini e si rimettevano dentro, si riapriva la corda e si mettevano dentro. Era una tecnica che se uno non era pratico, non era capace, quando andava a tirarle su andava via tutto. Adesso sono tutti capaci perché col nailon metti dentro alla rete e resta lì, invece con quella corda lì c'era un sistema che bisognava essere specialisti per metterle, altrimenti non si attaccava niente, e poi quando si andava per tirarla su le cozze andavano da un parte e le cozze da un'altra.

D. *Quanto ci voleva per imparare questa tecnica?*

M.P. – Non è che era una cosa difficile però bisognava sapere dare il giro giusto in modo che la corda li tenesse chiusi dentro, che se uno si sbagliava a aprire la corda, quando andava a tirar su si apriva e le cozze cadevano tutte.

D. – *Capitava ogni tanto di sbagliare?*

M.P. – Quando uno aveva imparato a fare, no... E dopo questa corda d'erba, si è usata anche la corda di cocco che era più resistente, quella poteva stare in acqua anche un anno, anche di più, che non marciva. Dopo bisognava sempre staccarle perché le cozze, mano a mano che crescono diventano troppo spesse e bisogna staccarle, sfoitarle di nuovo.

D. – *Perché altrimenti cosa succede?*

M.P. – Dentro fanno il fango, quando la resta diventa troppo grande, gonfia, e praticamente dopo scivolano via e dopo è venuto fuori il sistema della rete in plastica e con quella si riempie il tubo con le cozze e viene fuori il salame, la resta pronta.

D. – *Quando è che si è abbandonato il sistema delle corde d'erba?*

M.P. – il sistema delle corde d'erba sarà stato negli anni '60, così, che è venuta fuori la rete di plastica e praticamente con sto sistema qui è cambiato tutto. Perché se dovevano fare con le corde come una volta, qui in laguna, prima avevano tanta radice, la cozza, invece qui non fanno più quella barba lì...

D. – *Come è che la chiamate?*

M.P. – Radice, sì. E adesso se si dovesse fare col sistema vecchio delle corde non si metterebbe in acqua niente perché hanno pochissima radice, non si attaccano, e se si mettessero dentro a quella corda lì andrebbero via tutti e avrebbero già smesso di fare questo mestiere. Invece con la rete di plastica sono capaci tutti. Basta che uno abbia visto una volta. Prendi un tubo in base al diametro, alla pezzatura delle cozze, prendi il tubo più grande, più piccolo e butti dentro e là restano.

D. – *A quanti anni ha iniziato a fare questo mestiere?*

M.P. – Sono venuto qua che avrò avuto 18 anni, da mio zio e ho iniziato subito a lavorare con mio cugino. Quello era il lavoro che c'era.

D. – *I vivai erano in legno all'epoca?*

M.P. – Sì, in castagno, con pali di castagno, se no di acacia, i due legno che avevano più resistenza. Altro legno si attaccano tutti i crostacei marini che mangiano il legno e dopo un po' si rompe. Il castagno è

abbastanza resistente perché è più duro a consumarsi, ma si attaccano lo stesso. Duravano tre anni, quattro al massimo, e dopo bisognava sostituirli. Era un lavoraccio perché bisognava prima togliere quelli che c'erano e poi ripiantarli, a mano!

D. – *Come si faceva?*

M.P. – Da sopra la barca, alza e cala, su e giù, in due, tre persone attaccate sul palo, bisognava piantarlo almeno due metri, due metri e mezzo sul fango, e se si trovava il terreno più duro allora si metteva una pompa e quella scavava sotto e allora il palo andava giù. Se era fango che era tenero si piantavano a mano, ma dove era più duro bisognava mettere una pompa.

D. – *Il fondale della laguna non è tutto uguale? Tutto di fango?*

M.P. – Invece non è così. I posti dove c'è più corrente è sabbia, e dove c'è come qua in porto dove avevamo noi, qua era fango, invece andando su era sabbia e non si piantava niente. Se metti la pompa che scava vai giù, ma altrimenti non scavi niente. Altrimenti mio zio aveva fatto una specie di battipalo con un peso che bisognava tirarlo su a mano e dopo mollarlo, quello si che era faticoso, il palo andava giù di un centimetro alla volta. Che lavorate! Si iniziava alla mattina presto. Era un lavoro duro. Adesso è tutto cambiato, è tutto meccanizzato, per fare i sacchi, per caricarli, ci sono i rulli, è sempre un lavoro un po' pesante, ma niente a che vedere con quello che era una volta. E anche quando bisognava spedire, fare il camion. Una volta si lavavano con una pompa a mano, così sul pontile, si facevano girare così. Invece adesso ci sono i nastri trasportatori che butta sopra lì, ci sono dei tunnel con dei getti d'acqua e escono già puliti.

D. – *Escono belli lucidi?*

M.P. – Non sempre diventano lucidi. Adesso, questo periodo qua sono lucidi, quando arriva il caldo si attaccano delle alghe, un po' di tutto ed è più difficile farli lucidi.

D. – *All'acquirente finale interessa che siano belli puliti e lucidi?*

M.P. – Ora che vanno al mercato fanno altri due, tre giri di trattamenti, vengono rilavati, ripuliti di nuovo in modo che vengono abbastanza puliti. Anche il servizio veterinario, il servizio igiene, se vede che sono sporche sequestrano tutto. Il fango fa anche un brutto vedere. Se la cozza non è nera è sporca. Poi ci sono dei vermetti che vengono fuori se sono in treccia. Se sono sfuse vengono passate dentro a un vaglioe vengono abbastanza puliti.

D. – *Cosa sono questi vermetti? Non ho capito.*

M.P. – Sulla resta, sul fango che c'è dentro nascono dei vermetti.

S.G. – Anca più de vermeti...!

M.P. – Allora adesso la maggior parte va fatta sfusa e passata dentro al vaglio e dopo su una spazzolatrice prima di fare i sacchetti al chilo, allora vengono lucidate.

D. – *E una volta invece?*

M.P. – Si lavava con una pompa prima di metterle in camion. Andavano a finire o al mercato o al ristorante e dopo anche loro le rilavavano, prendevano un quintale, due, sceglievano quelle che gli facevano comodo, poi andavano vicino al mare e con una pompa le facevano pulite. Noialtri qua gli davamo un de sgrossata, il 90% della porcheria veniva tolta, il fango, roba, però non erano belle lucide. Al sud ancora si usa venderle in treccia, ma hanno dei posti che si sporcano meno. Qui da noi d'estate nasce di tutto fuori in mare, tutti i tipi di alghe, di roba.

D. – *E' sempre stato così o è un fenomeno di questi ultimi anni?*

M.P. – Sempre stato, sono acque sporche. L'inquinamento qui non si vede proprio, anche in laguna l'acqua è pulitissima. Quando si fanno i campioni non è mai risultato niente che fosse fuori legge. Qua siamo in bocca di porto e nessuno ha mai trovato niente fuori dalla norma.

D. – *E' vero che le stelle marine si mangiano i peòci?*

M.P. – Le cozze no, le vongole, mangiano le stelle marine, anche le cozze se le trovano sul fondo marino, perché la stella marina sembra un animale inerme invece è un predatore non indifferente. Ci sono quelle grandi, noi andavamo a fašolari che trovavamo delle stelle grandi così, non tutte perché sono di due o tre specie, ma certe avevano un diametro così. Una che ho preso aveva dentro cinque fašolari così grossi.

S.G. – Mangiano tutti i molluschi che riescono a catturare, se trovano fašolari mangiano fašolari, se trovano vongole mangiano vongole, se trovano peòci sul fondo mangiano peòci.

M.P. – Perché anche se sono sotto la sabbia sono capaci di trovarli, non so come fanno, avranno qualche sensore..., se lo prendono, chiudono la bocca e poi se lo tengono dentro finché muore e si apre e dopo mangiano, e dopo mandano fuori il guscio vuoto.

D. – *I peòci possono vivere anche sul fango?*

M.P. – Sul fondo sì, sul fango non tanto, ma sul terreno sabbioso sì. Per esempio in Olanda o in Inghilterra loro li hanno tutti sul fondo e dopo dragano il fondo con dei pescherecci, tirano su tutto e portano a bordo o a terra e hanno dei nastri con dei ventilatori sotto ai gusci che svolano via e le cozze che sono piene vanno in sacco.

D. – *Come era la giornata tipica di lavoro negli anni '50 circa? Prima della trasformazione portata dai materiali plastici e dalle macchine.*

M.P. – Gliel'ho detto prima, praticamente si lavorava con queste corde vegetali di erba, mettevi le piccole. Ma qui ne nasceva poco di seme quella volta; noi andavamo a prenderle giù a Napoli o a..., giù..., perché qua ne nasceva pochissimo, sugli scogli non nasceva niente, bisognava prenderlo giù, piccolo così, da un centimetro e mezzo e dopo stavano qua in acqua un paio di mesi e dopo si doveva staccarle e sfoltirle e fare la trecce nuove, sempre con il sistema di aprire le corde.

D. – *Ma quante volte si faceva questo lavoro di inserimento sulle nuove corde?*

M.P. – Dipende da quanto era grande il seme, perché troppo poco non si poteva metterne, bisognava metterne una quantità x, quella che era giusta, e dopo due, tre, quattro mesi bisognava staccarle e fare lo stesso lavoro e metterle ancora lì. Poi una volta le cozze venivano più grandi perché le tenevamo due anni, non come adesso che ogni stagione si vende tutto.

S.G. – Anche adesso vengono così se le tieni due anni.

M.P. – Quella volta lì i siciliani le volevano grandi e si lavorava il primo anno, si passava l'inverno qua e dopo a primavera se ne vendevano un poche e il resto si tenevano fino a settembre, ottobre. Sempre due anni le tenevamo in acqua. Mentre adesso in un anno, anche se non sono troppo grandi, vanno vendute quasi tutte.

D. – *Il gusto varia tra quelle di due anni e quelle di un anno?*

M.P. – No, sono uguali, solo fanno più figura a vedersi perché sono grandi. Adesso quando sono 5 o 6 centimetri, vanno già bene per il mercato. Quella volta invece venivano da 8, 9 centimetri.

D. – *Ma quanto grandi possono diventare?*

M.P. – Quando arrivano a sette, otto centimetri, dopo cresce pochissimo.

S.G. – Ce ne sono anche di più grandi. Se lo lasci crescere, lui cresce. Io credo che quasi tutti se gli lasci il tempo, vengono di quella taglia lì. Chissà quello che hai tu da quanti anni era in giro.

M.P. – Io a casa ne ho uno di 17 centimetri, ma è una cosa eccezionale. Però è giovane perché prima è cresciuto, che si vede il guscio un po' giallastro, un pezzo così, proprio la crescita di un anno.

D. – *Riuscite a vederne la crescita?*

M.P. – Sì, proprio si vede. Adesso quelli che abbiamo innestato questo inverno, adesso hanno cresciuto 4, 5 millimetri, 6, si vede subito, si vede quando crescono e quando si fermano, il guscio è più lucido e più nero di quello... E praticamente in mesi come questi, aprile, maggio, quest'anno un po' meno, se no crescono circa 5 millimetri al mese. Quest'anno l'acqua è sempre fredda e se la temperatura non sale un po' la crescita è molto limitata perché più freddo fa e meno crescono. Se non crescono è un problema perché non mettono né frutto e neanche guscio non fanno. Se non trova la temperatura giusta e non trova niente da mangiare, non cresce.

D. – *Perciò ogni anno non si sa cosa può succedere, come sarà la raccolta?*

M.P. – Adesso è meno sicuro di una volta, perché adesso l'Adriatico si è riempito, tutti fanno cozze. I pescatori della piccola pesca che una volta si adattavano a fare qualcosa, hanno visto che in mare si può fare l'allevamento e si sono buttati tutti a fare cozze, allora siamo in sovrapproduzione. E se non bastano queste che facciamo noi, le fanno venire anche dalla Grecia, dalla Turchia, perché d'inverno arrivano quelle della Spagna ché qua la nostra merce non è buona da vendere, ma durante l'estate arrivano quelle della Grecia, quelle da tutte le parti e il mercato...

D. – *Perché si acquistano prodotti stranieri a discapito di quelli locali? Costano meno?*

M.P. – Perché gli italiani non capiscono niente, perché tutte le porcherie che ci sono in giro vanno in cerca, sia della frutta, sia il pesce, tutte le cose. Costano cinque centesimi in meno e allora..., quando c'è sul mercato quel prodotto lì, tutti vogliono quello, così si va. Qui da noi vengono a comprarli dopo che hanno finito tutti quelli della riviera romagnola, si va a zone.

S.G. – Anche perché la maggior parte va al sud e venendo su col camion se trovano prima, si fermano prima e gli conviene, fanno meno chilometri. Seguono l'Adriatico da sud verso nord e da noi arrivano mano a mano che l'Adriatico si svuota; siamo geograficamente svantaggiati. Perché il consumo locale del nord Italia è relativamente basso rispetto a quello che si consuma al sud. È proprio una cultura diversa.

D. – *E non avete mai pensato di esportare all'estero?*

M.P. – Noi abbiamo un po' venduto con la Francia, ma andare al confine con la Spagna era un viaggio, e farlo ogni giorno con un camion con 40, 50 quintali di roba. Adesso è ancora peggio anche se c'è l'autostrada, ci sono un sacco di chilometri lo stesso.

S.G. – Insomma, se riesci a venderteli qua è sempre tutto di guadagnato.

M.P. – Perché andare in giro, fare tanti chilometri per portare 50 quintali di roba coi prezzi che ci sono adesso, gasolio, autostrada, devi avere un prodotto che vale qualcosa. Rispetto a come era venti, trent'anni fa, il trasporto è cresciuto del 500%. Una volta venivano qua i camion di recupero della frutta che andavano a Padova, e con dieci lire al chilo andavano giù a Bari, che facevano il viaggio di ritorno. Adesso ci vorrà 150 euro al chilo! Un camion che porta 100 quintali, meno di 15 centesimi al chilo di trasporto non ce la fanno. E il prezzo delle cozze non è che sia lievitato come il resto. Siamo sempre che si vende a quel prezzo là.

S.G. – Abbiamo ottimizzato la tecnica di produzione, ma il prezzo è lo stesso di 15 anni fa, non è paragonabile ai rischi che hai, ai mezzi che impieghi, perché tutti ormai impieghiamo barche che non sono più quelle di una volta, adesso tutti quanti abbiamo barche da 20 metri per andare in mare. Invece una volta si faceva con le barche di legno. Adesso c'è tanta manutenzione in cantiere e questa costa. Ma alla produzione non viene riconosciuta questa spesa. E' un problema generale in Italia di tutti i produttori. Ci sono quelli che investono del loro e quelli che hanno il rischio: ti alzi alla mattina e spero che ci sia tutto quello che c'era il giorno prima e se alla fine non c'è più niente resti con un pugno di mosche perché non c'è nessuno che ti tutela. Il nostro settore qua non è tutelato da nessuno, siamo sempre in balia.

D. – *Da quanto ho capito avete dei rischi simili a quelli degli agricoltori...*

M.P. – Anche peggio! Perché a loro può capitare una volta una grandine, ma a noi può capitare tre, quattro volte in un inverno il rischio di perdere tutto. Si perde proprio tutto. Quando sé sta? Nel 2001, che ha fatto po po de mare queà volta, ha fatto maltempo, ha fatto un disastro.

S.G. – Quella volta ho fatto un libro grosso così con tutte le perizie che ho fatto fare, per le perizie dei danni, le controperizie, chiamato biologi a fare la refertazione dei danni, raccolta di dati meteo di tutto il nord Italia, definita catastrofe da tutte le parti, e non è servito a nessuno.

D. – *E voi avete perso tutto?*

S.G. – Non abbiamo perso proprio tutto, ma se hai un anno così se sei bravo vai a pari, ma devi essere bravo.

M.P. – O come nel 2003, lo stesso, ha fatto tanto caldo e le cozze che avevamo qua in laguna sono morte tutte, 2000, 3000 quintali morti. Abbiamo provato a vedere se ci davano qualcosa e non ci hanno dato niente; hanno dato i soldi a due cooperative di Goro e di Scardovari che non centravano niente con le cozze, e i soldi della comunità europea li hanno dati a loro. Come tutte le cose, chi è politico..., danno a quelli che non centrano niente con questo lavoro qua e chi si meritava di prendere qualcosa non danno niente. Cosa fai? Vai dalla finanza? Fai denunce con gli avvocati? Non si risolve niente e allora perdita secca!

D. – *Però c'è stato un periodo nel passato in cui in molti si sono messi a fare questo mestiere, per esempio a Pellestrina. Vuol dire che un tempo si guadagnava?*

M.P. – Perché c'erano degli anni in cui si prendevano dei soldi e allora si sono messi tutti. Qua in laguna c'erano 70, 80, tra Chioggia e qua, si erano messi a far peòci, tutti i canali erano pieni di vivai. Praticamente, quei anni lì si facevano circa 200.000 quintali di cozze in laguna.

D. – *E si trovava da venderli?*

M.P. – Sì, perché in Adriatico ancora non si era messo nessuno a fare i vivai. Il consumo in Italia è abbastanza forte come quantitativo, e allora tutti si sono messi a vendere cozze. Dopo sono usciti i caparòzzoli in laguna e allora le cozze via. Hanno mollato i vivai, tutto.

D. – *Allora adesso in laguna non ci sono più tanti vivai?*

S.G. – Adesso che le vongole non vanno più adesso stanno cercando di ritornare.

M.P. – Le vongole, qua, con la pubblicità che è stata fatta a Porto Marghera... Praticamente hanno un po' girato alla larga. Poi adesso si sono fatti anche in altre parti con le vongole: al lago di Cagnano, sia vicino a Napoli, a Risina, in Sardegna... Hanno trovato vongole filippine che vanno bene dappertutto, che basta metterle in acqua e allora la richiesta qua è diminuita. Ormai hanno distrutto tutto. Perché anche il sistema che hanno adoperato qua per pescare non vanno bene. I pescatori prendono tutto oggi e domani non c'è più niente. E adesso succede anche in mare con le bivarase, hanno trovato il sistema con

l'attrezzo di andare avanti e indietro a tutta forza, hanno distrutto tutto, perché il rastrello che adoperano ha un sistema che adopera una pompa che ha davanti, che muove la sabbia, lo hanno messo in modo che tirando avanti indietro con la barca, con dei getti grossi che vanno tanto in profondità, e allora le vongole piccole rimangono tutte sotto, tanto sotto e muoiono tutte e quelle grosse sono tutte rovinate, mezze rotte, piene di sabbia, che tanti non le vogliono neanche. Il sistema che c'era prima, che si tirava la barca con l'ancora, allora l'avanzamento era leggero e i getti d'acqua erano appena, appena sufficienti per smuovere la sabbia e le vongole andavano su un rastrello. Adesso con questo sistema qua fanno prima a prendere il quantitativo che devono prendere, vanno a casa un'ora prima, e allora tira tutto. Però una volta le bevaràse duravano 15 giorni se tenute al fresco in frigorifero, adesso le prendono alla mattina e al giorno sono già tutte quante... Suonano male perché sono tutte quante piene di sabbia, e due giorni e mezzo non durano, perché sono state troppo strapazzate e perdono tutta l'acqua che hanno dentro e nessuno le vuole.

D. – *E pertanto adesso stanno tornando a fare l'allevamento delle cozze?*

M.P. – Sì, ci sono tanti che hanno chiesto anche concessioni in mare. Però bisogna provare cosa vuol dire avere il vivaio in mare. In laguna metti lì e poi si va a prendere, in mare non è mica così. Mi spiego: per il cattivo tempo, mica per altro, se ci fossero sempre giornate calme, se non ci fosse il movimento del mare sarebbe facile anche lì, invece quando capita che fa burrasca le sorprese sono immense, spaccano i travi che tengono, si perdono i galleggianti, si rompe tutto, robe che bisogna provare per capire.

D. – *Ma come è fatto un vivaio? Non ho ancora ben capito.*

M.P. – Allora, in un vivaio di mare si buttano due corpi morti, noialtri li abbiamo a 500 metri uno dall'altro, poi abbiamo due corpi morti qua in mezzo, poi si tira una fune di nailon da una parte all'altra, da 32 millimetri, bella grossa, tirata così, lunga 500 metri e dopo ogni 10 metri si mette un galleggiante, come quelli che abbiamo qua fuori. E dopo, tra un galleggiante e l'altro si attaccano 10, 12 reste, e stanno là. Noi dalla superficie alla corda che va sulla boa abbiamo 5 metri. Questa corda qui sta a 5 metri sotto il livello del mare. E le reste stanno all'ingù, sono lunghe tre metri, tre metri e mezzo e vanno a finire a 8 metri, 8 metri e mezzo sotto.

D. – *E va bene per i mitili questa profondità?*

M.P. – Ma se li teniamo più in superficie d'inverno succede un guaio. La corda fa su e giù con la corrente e quando c'è vento, in mare c'è una corrente fortissima e allora la resta si mette quasi orizzontalmente e con l'onda monta sopra alla corda e si arrotola. Allora quando vai là trovi tutto un casino. E in più quando la resta va orizzontale con la corrente e la corda va su e giù, le cozze si staccano tutte e rimane soltanto la retina.

D. – *Invece mettendo le reste a una profondità di 5 metri, si corrono meno rischi di questo genere?*

M.P. – Un po' meno. E in più, anche, quando nasce il seme più giù si va e meno ne nasce perché il seme cerca sempre di nascere più in superficie.

D. – *Ma è un problema per voi allevatori la nascita del seme?*

M.P. – Se ne nasce una quantità grande fa un danno perché tira giù tutto, anche se metti tanti galleggianti non si riesce a tenere su, c'è troppo peso e tira tutto giù. A noi è successo l'altro anno.

D. – *E' il solo problema che può dare lo sviluppo di troppo seme?*

M.P. – Il seme quello è! Dopo per selezionare le grandi da quelle piccole anche lì diventa un problema perché finché ce n'è una quantità normale... Quando il seme cresce fa come un capotto intorno, e fa spessore, e quelle dentro non crescono più, restano magre perché quelle piccole mangiano tutto loro, il plancton che gli passa vicino. Restano piccole e vuote anche.

D. – *E voi non riuscite a prevenire in qualche modo il problema? Potete per esempio ripulire le reste?*

M.P. – E quanto tempo ci vorrebbe? Nialtri le tiriamo su, passiamo dentro alla macchina e sgraniamo tutto, selezioniamo in una maniera abbastanza efficace. L'altro anno essendocene così tanto abbiamo messo addirittura due macchine, però lo stesso restavano dentro. Quando cresce il seme sono attaccati uno all'altro per la radice e non si stacca più, quando sono piccoline si riesce a farle andare via, ma quando cominciano a diventare un centimetro, un centimetro e mezzo, due, è difficile toglierle. Per noi è un bel problema.

D. – *Visto dal di fuori sembra invece un vantaggio l'aver grande produzione di seme.*

M.P. – L'anno prima non ce n'è nato neanche uno, neanche uno, se uno voleva pagare mille lire un seme non lo trovavi.

D. – *E come avete fatto?*

M.P. – Abbiamo dovuto comprarli da altre parti. E l'anno scorso era pieno, una cosa che io non ho mai visto così.

D. – *Secondo lei da cosa dipende?*

M.P. – Penso che dipenda dalla temperatura dell'acqua. Poi ci sarà più di un fattore che incide su sta roba qua. Perché ha cominciato a nascere d'inverno, i primi piccoli si vedevano già a gennaio. Perché quando è il mese di ottobre, fine settembre, il prodotto che è dentro diventa latte, sono le uova delle cozze, e si attaccano prima dell'inverno e dopo crescono piano, piano, ma poco d'inverno. Invece a gennaio era già pieno, e dopo sono nati sempre fino a giugno, gradatamente sempre, che di solito dura un mese la nascita. Quest'anno invece non ce ne sono, per il momento...

D. – *Non c'è un mese preciso per la riproduzione? Una stagione?*

M.P. – No, non c'è anche se generalmente...

S.G. – Generalmente dovrebbero buttare adesso le uova e dovresti iniziare a vederli dopo 60 giorni, quindi a giugno, ai primi di giugno. Questo dovrebbe essere l'andamento standard, ma non è sempre così.

M.P. – Dopo fanno un po' quello che vogliono. La natura funziona in questo sistema qua.

D. – *E non si riesce a controllarlo, a prevederlo?*

M.P. No, sotto l'aspetto scientifico no. Anche una volta andava a periodi, per sette, otto anni non ne vedevi neanche uno di seme e dopo capitavano degli anni che ne nasceva una quantità infinita, non dico come l'anno scorso, ma poco lontano si andava.

D. – *Lo scorso anno è stato in assoluto quello in cui lei ha visto più seme?*

M.P. – Una cosa veramente eccezionale. Ne abbiamo buttato via non so quanto, quante tonnellate di seme. E cosa si poteva fare? Ne abbiamo preso un po', ma era troppo e abbiamo dovuto buttarlo via. Dispiaceva, ma non c'era altro da fare.

D. – *E potevate venderlo?*

M.P. – Abbiamo provato, ma ce l'avevano tutti, l'alto Adriatico era pieno da tutte le parti. Quest'anno a Rimini è già nato il seme e cercano già di venderlo, ci hanno già telefonato ieri. Qui da noi ce n'è qualcuno, ma è cosa rara ancora.

D. – *Economicamente parlando, è una cosa vantaggiosa vendere il seme?*

M.P. – Se uno ne ha tanto, se hai un surplus sì, ne hai un guadagno. Ovviamente se lo vendi tutto e per te non ne resta più non è che ci guadagni tanto. A Rimini vanno bene perché vendono presto le cozze grandi, qui da noi se ci fosse il seme da lavorare si dovrebbe buttarlo via tutto perché non abbiamo neanche posto da metterlo.

S.G. – Diciamo che l'ideale sarebbe che nascesse a giugno quando tu hai già iniziato a vendere per cui hai un po' di spazio, hai iniziato a raccogliere, perché all'inizio quando non hai una vendita ancora pressante, fai uno e l'altro, ti metti via una piccola scorta che dopo ti lavori a settembre, ottobre, quello sarebbe l'ideale, ma non è che capiti sempre, anzi mai.

M.P. – Le cose uno le pensa ma non vengono quasi mai. Meglio anche non pensarle!

D. – *Per ciò per voi ogni anno si presenta come una sorpresa. Trovo sia ansioso...*

S.G. – Purtroppo sì, non puoi fare programmi a lungo termine.

M.P. – L'ansia viene d'inverno quando fa la bora. Con il vento di scirocco finora non è mai successo niente, ma con la bora è tremendo. Non tanto per il mare, è la corrente che prende l'acqua. L'acqua quando è spinta dal vento fa tre, quattro miglia, non so bene quanto faccia all'ora, è come un fiume. Spacca la corda principale e in più c'è l'attorcigliamento delle reste. Questo è un problema irrisolvibile, perché quando c'è tanto vento la resta si mette quasi orizzontale anche se pesa 20 chili e con l'onda i galleggianti vanno su e giù, non ha tanto peso perché la cozza è vuota, è piena d'acqua, quasi galleggia, e così con la bora è facile che si attorcigli in inverno.

D. – *E quando succede cosa fate? Come intervenite?*

S.G. – E' una gran rottura di palle! Si rovina tutta la resta.

M.P. – La resta andando su e giù fa staccare tutte le cozze.

S.G. – Si buca tutta quanta. A proposito, la n. 8 è un macello quella corda là, sono andato a vedere prima.

M.P. – Quest'anno, un mese e mezzo fa ha fatto quella bora forte che ha portato via tutto. Adesso i pergolari della corda sono tutti rovinati, fa schifo quella corda. E tutto il lavoro che ci vuole? Perché storcigliare non è così semplice, si accavallano tutte insieme, non è che ce n'è una sola, si accavallano una sopra l'altra, è un lavoro che uno non vorrebbe neanche mai vedere, ti viene il mal di cuore. La corda passa sulla barca, abbiamo due corde che girano e mano a mano che la barca avanza passa tutto, ma

storcigliarle è un problema. Si fa a mano tutto. E poi tante non ci riesci neanche, bisogna che le tagli e le riattacchi. Perché a scioglierle dalla corda non riesci, il nodo è stretto, bisogna tagliare e mettere un pezzo di rete nuovo. E' un lavoraccio! E poi perdi un sacco di tempo, non vai via veloce. Passarti una corda, ci sono 3, 400 reste per corda, perché non si attorcigliano tutte, cento se ne salvano. Cento su 450.

D. – *E questo problema proprio non esisteva in laguna?*

S.G. – No, impossibile, in laguna bisogna che venga una tromba d'aria. Ed è venuta anche quella, ci ha alzato le gabbie dei pesci.

M.P. – Le gabbie sono galleggianti, sono fatte in plastica, la rete era pesante e ha risucchiato la gabbia e la rete è andata tutta sotto. Che potenza che c'era. Avevamo la mangiatoia dei pesci col coperchio in ferro e anche quella ha scardinato, ha storto tutto, uno lo abbiamo perso addirittura, lo ha scardinato e lo ha portato in acqua. Poi avevamo le boe e una l'ha portata via e una l'ha rovesciata. Giusto sopra di noi è venuta! Ma sollevare le gabbie che hanno 16 metri di diametro, è abbastanza pesante no? E le ha tirate su. Per spaccare la rete sotto acqua...

D. – *Ma in laguna non c'erano mai problemi?*

M.P. – Il raccolto si perdeva quando il mercato richiedeva poca roba in estate. O la corda fatta di vegetale che si marciva e le reste andavano sotto. Facevi il programma di venderle a settembre o anche prima, ma il mercato chiedeva poco e intanto la corda cominciava a marcire, allora si doveva andare a prenderla con un palo, con un forcone sotto. Una certa quantità si riusciva a recuperarle, ma tante no. Perché in estate se vanno sul fondo, dopo un giorno e mezzo, due giorni al massimo la cozza muore, è sul fango, fa caldo. Se è d'inverno, può stare anche 7, 8, giorni, 10, perché l'animale è come se fosse in letargo, ma in estate col caldo muoiono subito.

D. – *Non c'era modo di controllare?*

M.P. – Una volta che era messo là...

S.G. – Non c'era il tempo di intervenire come c'è adesso. Una volta per fare 100 reste ci mettevi tanto. Adesso le fai in tre quarti d'ora, ma una volta non so quanto tempo ci si metteva...

M.P. – Mah, in due persone in un giorno si potevano fare 50 reste, sì. Adesso le fai in 20 minuti, mezz'ora, va. Non si riusciva ad andare più veloci anche se uno era svelto, abile, perché poi bisognava andare a attaccarle, invece adesso mano a mano che le facciamo le attacchiamo subito con la barca, davanti con la barca le tiriamo su, la resta che è gonfia, e la riattacchiamo subito, mano a mano che si va avanti si attaccano subito. In mare si fa presto.

D. – *E invece in laguna? Non riesco a capire la tecnica.*

M.P. – In laguna una volta era tutta un'altra tecnica. Facevano ste ciòpe di peòci, si lavavano col cesto fuori dal bordo per farle pulite e dopo si mettevano là e piano, piano si mettevano su sulla resta. Il tempo andava via così.

D. – *Si utilizzavano anche barche più piccole?*

M.P. – Sì, da 7, 8 metri, piccole.

D. – *Erano barche apposite? Costruite appositamente? O andava bene qualsiasi tipo di piccola barca? Per esempio un sampierotta.*

M.P. – Erano barche un po' costruite apposta, piatte, poi a poppa c'era un buco dove stava una persona. Si tiravano su le corde che erano legate tra i due pali, si mettevano sui cavi d'acciaio, allora col mezzo marinaio si agganciava il cavo su un altro gancio che era a poppa lì e dopo si tiravano su le reste. A poppa c'era un quadrato di un metro e mezzo, si staccavano le reste che erano vecchie e si facevano ste ciòpe che dopo si lavavano in acqua a mano.

D. – *In quante persone eravate a bordo di una barca?*

M.P. – In tre persone. Perché uno stava dietro lì, tirava su, uno faceva ste ciòpe, un altro le lavava, uno svuotava e un altro faceva la resta. Un passatempo! E poco risultato. Ma giù a Napoli e a Taranto ancora fanno così. Vanno con la barchetta, tirano su la corda e la lavorano al momento. Solo che al posto della corda usano la rete di plastica col tubo, ma il sistema non è cambiato tanto.

D. – *Voi avete vecchie foto dei vivaai?*

M.P. – Poche, no. Questo appeso qua è il primo vivaio sul canale Campana, qua saremo nel '50, '56, questa fotografia qui. E questa è l'ottagono, l'isola, e queste sono le barchette che si usavano, qua se ne vedono 4.

D. – *Ma allora in un vivaio ci lavoravate in tante persone. Se qua ci sono 4 barche per lo stesso vivaio.*

M.P. – Sì, tre persone per barca. Qua era un vivaio alla tarantina. Qua le mettevamo ad asciugare. Si mettevano su dei pali fatti così e si mettevano sopra al sole 3, 4 ore.

D. – *Perché?*

M.P. – Perché si stringeva la radice, per stringere la radice. Questo è un lavoro che fanno a Taranto, perché hanno poca corrente e le cozze se non le curi vanno via tutte. E loro lo fanno ancora. E anche a Trieste. Una volta sono andato a Trieste e c'erano dei napoletani che facevano sto lavoro qua. Adesso no so.

D. – *Adesso voi non fate più questo procedimento?*

M.P. – No, non esiste! I tempi che cambia! Se uno facesse un lavoro così non troverebbe neanche nessuno che viene a lavorare, capisci?

S.G. – Qui ci sono dei raccoglitori con vecchie fotografie. Ecco. Qua si vede una calza con del seme, vedi che piccolino? E queste erano le vecchie barche di legno. Saremo negli anni '70 qua, perché ci sono già i pali di cemento. All'inizio erano tutti di legno. Questa è fatta dall'alto dalla torre dei piloti. Ma non ne abbiamo tante. Queste forse sono un po' più vecchie, del '69. Questi sono pali di ferro. Questa è una barca che avevamo, non so se è l'Apollo o il Marte. Queste sono le restine di seme piccole durante l'estate.

D. – *Era faticoso lavorare sotto il sole.*

M.P. – Una volta sì, ma adesso stiamo sotto, stiamo anche troppo bene.

S.G. – Qua vedi quando raccoglievano le reste che le mettevano sulla banda. Non è che si veda molto il lavoro però su queste foto.

D. – *E' vero che le orate possono mangiarsi i mitili dei vivai?*

M.P. – Qua da noi solo un anno è capitato. Avevamo messo in acqua il seme piccolo e il giorno dopo siamo andati a vedere ed era rimasto solo la retina.

S.G. – Ecco, guarda, qua stavano facendo le reste col tubo. Erano dentro il capannone di qua.

D. – *Non ho capito. Una parte del lavoro si faceva in barca, sull'acqua, e una parte a terra?*

S.G. – Ma una volta. Qui si vede che caricano un camion con le reste che erano state lavate, sempre in capannone. Queste sono le barche di legno che tornavano a terra dal vivaio con le reste messe a cavalcioni della barca, attraversavano il porto e venivano di qua dove c'era il nastro e le caricavano in camion. Questi sono tutti i peoci che si sono staccati che dopo li buttavano dentro a un cassone e dopo con la rete di cotone e la rete di nailon si facevano i salami e si attaccavano qua per non perderli. E' un po' quello che facciamo anche adesso. Adesso abbiamo la spazzola per staccarli dalla rete. E' un tritafile.

M.P. – Le reste abbiamo trovato il sistema con una spazzola di gomma che gira e si staccano dalla rete. Quando a uno veniva un'idea, si provava, si provava un po' di tutto. Ecco la foto delle spazzole di gomma, è quella che usiamo anche adesso.

D. – *Ma una volta serviva molta più manodopera?*

M.P. – Altroché! Eravamo in 34, 35. E' una macchina che butti dentro la roba e lei la sgrana, la suddivide. Perché prima, in principio, per staccare le reste le mettevamo per terra e con i piedi si faceva così per staccarle, si ballava sopra.

D. – *E non si rompevano le conchiglie?*

M.P. – No, perché avevano uno spessore così; uno faceva come si schiaccia il vino, l'uva, e dopo col badile si buttavano dentro al vaglio e così si facevano i sfusi.

D. – *Cosa è il vaglio?*

M.P. – Una macchina per sgranarli. Quello era un lavoro che alla sera quando andavi a casa ti sentivi davvero stanco, tre, quattro ore a ballare la samba sopra...

S.G. – Noi oggi non caricheremmo mai della roba così. Una volta non avevano niente di buono. Erano tanto sporche. Anche la resta non era fatta bene. Quelle che abbiamo adesso sono proprio belle.

M.P. – Comunque quello di ballare la samba sopra era un lavoro. Ci si metteva in tanti.

D. – *Quando ancora non c'erano tutti questi macchinari, per esempio il vaglio, come si faceva a sgranarli?*

M.P. – Una volta si vendevano solo in resta, non si faceva lo sfuso. Dopo è iniziato a nascere il seme e per staccarlo si è dovuto iniziare a passarlo dentro al vaglio. E allora ci prendevamo tutti là così, e balla sopra! Porca miseria! Quello sì che era un lavoro. Si metteva tutto per terra, ci si appoggiava uno all'altro e via, e si girava in tondo e via. E dopo col badile si mettevano dentro a un vaglio e quello girava e venivano fuori pulite. In principio però non avevamo nessuna macchina, si caricava solo sulle trecce. Poi, piano, piano, quando la roba cominciava a essere sempre più sporca, con sempre più seme, abbiamo cambiato e abbiamo cominciato a fare i sacchi, poi sempre di più, e sacchi, e sacchi.

D. – *Ma il seme si è visto solo dopo vari anni da quando avete iniziato l'attività?*

M.P. – Prima non ne nasceva neanche uno, di seme, dopo c'è stato un periodo di sette, otto, dieci anni in cui ne nasceva un'infinità, non dico come l'anno scorso, ma era abbastanza, dopo basta. Questo negli anni '60 e anche dopo, nel '70, '75 che ne nasceva un'infinità di seme, che ne buttavamo via qua a tonnellate ogni giorno. E dopo è stato un altro periodo che non ne nasceva più, dopo siamo andati a finire in mare, ancora nel '94, e ne nasceva abbastanza, poi sempre meno, sempre meno, fino a zero, e adesso l'anno scorso ha ripreso.

D. – *E' un aspetto del vostro mestiere che non si riesce a controllare e neanche a prevedere?*

M.P. – No. Sono tanti anni che faccio questo lavoro qua, ma ogni anno non è paragonabile a un altro, ogni anno è differente, bisogna prendere quello che viene, non si sa mai, si è sempre sull'incognita. L'esperienza conta sì, ma solo fino a un certo punto perché l'esperienza su come si riproducono non si riesce mai a dire. Uno in agricoltura pianta i pomodori e sa che in un determinato periodo si fa questo e questo, qua invece no, qui non puoi dire faccio così o mi preparo in quest'altra maniera. Bisogna sempre vedere al momento cosa c'è da fare.

D. – *Ma lei, se tornasse indietro nel tempo farebbe di nuovo questo mestiere?*

M.P. – Io dovrei essere in pensione, anzi sono già in pensione, ho 73 anni, mica uno, e ho sempre fatto questo lavoro, anzi no, non l'ho sempre fatto. Andavo a pescare anche in mare. Andavo a vongole, a bevaràse, e dopo sono andato dal '75 fino al '93 a fašolàri. Facevo anche di qua perché facevo di là e anche di qua, però con la barca non c'era personale che andasse e allora sono andato io. Comunque ho sempre seguito il lavoro delle cozze anche se andavo a pescare.

D. – *Le piaceva di più andare a pescare o lavorare nei vivai?*

M.P. – A pescare mi piaceva perché ho sempre avuto la passione. Dopo, avevamo anche due barche grandi fatte, hanno messo un quantitativo che più di così non si poteva pescare e non conveniva neanche andare e così abbiamo venduto tutto ed è finito tutto. E adesso questo ci è rimasto. Una volta avevamo fatto le barche grandi perché andavamo anche quando c'era un po' di cattivo tempo in modo che quando gli altri non andavano eravamo solo noi a pescare. E avevamo un bel mercato, si lavorava bene. Dopo invece, praticamente hanno messo una quota che non ci veniva fuori neanche i soldi della nafta. Andare a fare due ore di strada, di moto, per andare in zona pesca e dopo andare a Chioggia, le ore di pesca non erano tante, ma se uno non poteva pescare quello che poteva prendere... A pescare non si può andare col limite, e allora non si può fare una cosa che non è conveniente. E così siamo tornati a fare solo cozze. Abbiamo fatto questo vivaio qua, e così.

[usciamo all'esterno] I nastri li abbiamo fatti nel '64, '65, più o meno. Prima le cozze le lavavamo sul pontile, dalla barca li buttavamo a terra a mano, che qualche volta c'era bassa marea e dal bordo della barca non arrivavi neanche a toccare il pontile, si mettevano le reste a terra e si stivavano tutte in fila, poi con la pompa lavarli e poi quando erano lavati si strascinavano le reste e si buttavano sul camion a mano.

S.G. – Una cosa che sarebbe impensabile adesso. Non solo per la fatica fisica, ma anche dal punto di vista igienico-sanitario, ti mettono in galera subito. E poi non troveresti nessuno oggi disposto a farti questo lavoro.

M.P. – Ma quella volta là era tanta fatica. Venivi in terra con la batàna e tutte le reste che erano sul fondo bisognava buttarle su. Anche quando facevamo la roba da mandare a Torino, la lavavamo in cima al ponte e dopo si facevano le ceste, o sacchi, perché una volta erano pezzi di resta così che siamo andati per 5, 6 anni al mercato là perché tirava bene. Prima arrivavano le cozze de La Spezia che arrivavano male, brutte, piene di fango, e quando siamo andati noi che avevamo le cozze belle piene, lucide, nere, attaccate alla resta, ne andavano via abbastanza. E allora qua facevamo i sacchi da 50 chili al sacco, sì, 50 chili erano, quelli di juta. E dopo abbiamo fatto anche delle ceste di ferro, ma poi i compratori se le portavano via, non si riusciva a starci dietro neanche a farle costruire. Le prime volte le portavano indietro, le prime volte là al mercato le caricavamo vuote, dopo sempre meno, sempre meno. Dopo non so cosa facevano delle ceste i compratori...

D. – *Accadevano dei furti da parte dei trasportatori?*

M.P. – No perché i trasportatori eravamo niàltri. Avevamo i camion nostri: andavamo via io, suo papà [il padre di Stefano Gilebbi] e mio cugino Dino, ma lui andava più spesso a Napoli, invece noi andavamo a Milano e Torino. Al giorno lavoravamo qua e alla sera parti e vai a Torino.

D. – *Ma quante ore facevate al giorno di lavoro?*

M.P. – Ah, non c'era orario. E dopo tornavamo indietro di corsa perché bisognava venire qua a preparare la roba.

D. – *E ogni tanto riuscivate anche a dormire spero?*

M.P. – Qualche volta avrò dormito tre ore. Adesso non ce la farebbe più nessuno.

S.G. – Non è vero, io ce l'ho fatta, co avevo il fio che no dormiva, per dó ani!

M.P. – Di solito andavamo via uno solo, ma qualche volta andavamo via in due perché se c'era da scaricare roba a Milano, di notte, perché arrivavamo a Milano a mezzanotte, e c'era da scaricare 40, 50 quintali di roba dentro al magazzino del cliente e uno solo era fatica. E poi non era che a Milano eri arrivato, dovevi andare ancora a Torino, altri 135 chilometri.

D. – *Andavate direttamente dal grossista, dall'acquirente? Senza passare per il mercato ittico?*

M.P. – Sì, poi ci pagava lui direttamente, il mercato lo faceva lui con la merce. Era all'interno del mercato, ma non era un rivenditore, era un grossista del mercato. Era vita dura.

D. – *Riuscivate a tornare a casa per riposare, almeno ogni tanto, o dormivate in barca magari?*

S.G. – All'inizio dormivano in isola.

M.P. – Sì, avevamo una casetta sull'Ottagono. Era un lavoro continuo.

D. – *A che ora iniziavate una volta a lavorare?*

M.P. – Alle sette arrivavano gli operai. Venivano tutti da San Pietro [paese dell'isola di Pellestrina], venivano a lavorare con una barca a remi. E alla sera si lavorava fino alle sette, sette e un quarto, sette e mezza anche della sera.

S.G. – Da quando ho io ricordi, ricordo che qua non arrivava niente, andavamo noi a prendere gli uomini con un pulmino in centro agli Alberoni.

M.P. – Andavo io a prenderli col pulmino perché il ferry boat non arrivava qua come oggi, ma arrivava in centro, ed era strada. Andavamo a prenderli e poi alla sera li riportavamo.

D. – *E per i pasti come si era organizzati?*

M.P. – Se lo portavano loro. Noi andavamo a mangiare a casa, che avevamo un'ora di tempo per andare e venire, anche adesso, no adesso anche meno, che smettiamo a mezzogiorno e dieci e all'una siamo qua di nuovo. Si mangia in velocità.

D. – *Mi dica di quando dormivate sull'isola.*

M.P. – Quando eravamo sull'isola, qua a terra non c'era niente, qua abbiamo cominciato a fare il primo capannone nel '60.

D. – *Siete stati i primi a costruire in questa località?*

S.G. – No, in contemporanea hanno tirato su anche altri capannoni. Ma come tipologia di lavoro siamo stati i primi. In isola avevano anche le vasche di stabulazione. In isola siamo andati nel 1951.

D. – *E adesso la utilizzate ancora?*

M.P. – No, ci sono solo alberi.

D. – *Era una concessione? Pagavate un affitto?*

M.P. – Sì. Però adesso è di proprietà nostra. Solo che non possiamo farci niente perché è un bene archeologico, è sotto vincolo, perciò o gliela rifai come l'hanno fatta gli austriaci o rischi di andarti a impantanare in una storia infinita.

Interview de Massimo Ghezzi du 13 avril 2010

Massimo Ghezzi a 45 ans et il est associé dans un centre de dépuración et de distribution de mollusques, Coop. C.A.P.A., situé dans la localité Alberoni, sur l'île du Lido de la lagune de Venise. La coopérative dont il est associé, possède un des derniers élevages de moules à l'intérieur de la lagune. C'est un fils de pêcheurs.

M.G. – Io non è che ne sappia tanto di lavorazione perché non lavoro in vivaio personalmente. Però posso darti un'infarinatura generale.

D. – *Va bene, grazie. Eventualmente se mi potrà indicare qualcuno di sua conoscenza più esperto, le sarei grata. So che la vostra cooperativa possiede uno degli ultimi allevamenti in laguna: come mai si stanno abbandonando?*

M.G. – Sì, siamo tra gli ultimi ad avere dei vivai in laguna. Ormai tutti quanti cercano di spostarsi a mare, ma le zone sono tutte quante assegnate. I motivi sono tecnici: c'è più spazio, ci si può espandere, mentre che in laguna i vivai li trovi sui canali perché i vivai hanno bisogno di profondità, però non è che puoi intralciare i corsi d'acqua e perciò gli spazi per l'allevamento sono limitati rispetto agli spazi che puoi avere fuori. In laguna i vivai hanno una profondità dai quattro metri ai due metri e mezzo in media. Quindi sviluppi delle trecce di poliestere di circa due metri perché devi stare almeno mezzo metro sotto l'acqua, devi calcolare l'escursione delle maree, e non devono toccare il fondo, perciò i tre metri, due metri e mezzo sono quello che ti giochi perché la treccia non tocchi il fondo altrimenti marcisce e lo stesso quelli sopra bisogna che non stiano troppo sopra altrimenti si cuociono con il sole d'estate. Devi sempre calcolarti una media. Invece in mare questo non avviene perché c'è un sistema completamente diverso. In laguna vengono impiantati dei pali che vengono sormontati da capriate di legno e sopra vengono tirati dei cavi d'acciaio, si costruisce una struttura che deve portare il peso. In mare invece vengono messi dei corpi morti sott'acqua attaccati a dei gavitelli che tengono su queste file, questi filari, d'acciaio e ai filari si appendono le cozze e quindi le puoi abbassare, puoi avere altezze diverse, li puoi avere dai quindici ai dieci metri e perciò puoi avere trecce più lunghe, hai più espansione, hai acqua che nei mesi estivi è più fresca e più ricca. Essendo la cozza un filtratore ha bisogno di un'acqua sempre molto ricca e molto fresca, capisci?

D. – *Sì. E poi?*

M.G. - Un altro dei motivi è che in laguna non rilasciano più concessioni, mentre una volta erano sviluppati solo in laguna, adesso i canali sono diventati importanti, sono navigabili, e anche per la sicurezza della navigazione tendono a non rilasciare più concessioni ma solo a rinnovare quelle esistenti.

D. – *Chi rilascia le concessioni?*

M.G. – Le concessioni venivano rilasciate dal Magistrato alle Acque. Adesso non so come verranno ripartite le competenze. So che dobbiamo informare anche la Provincia di tutti i progetti. Adesso non so se succederà come per la vongola verace che c'è un ente che coordinerà Magistrato alle Acque e concessionari. E' una fase ancora un po'..., di ricerca... Forse se avesse funzionato il GRAL forse lo avrebbero espanso anche alle cozze, questo interlocutore. Il GRAL non l'ho più sentito, non so se c'è ancora, anche perché c'è una crisi di prodotto, una penuria che dà ben altri problemi che non seguire il GRAL. Sui giornali dicevano che doveva disfarsi o prendere conformità diversa da quella attuale. Comunque adesso per il momento è il Magistrato alle Acque che rilascia le concessioni.

D. – *Anche per il mare?*

M.G. – Anche per il mare. Ma non avendo la concessione in mare non so quale sia l'ente interlocutore, forse la Capitaneria di Porto, non so. In laguna si paga un canone in base agli spazi, le cooperative hanno un canone agevolato.

D. *Possiamo tornare ai motivi per cui si sono abbandonati gli spazi in laguna?*

M.G. – Il motivo principale è che, e che ha determinato un po' il decadimento di questa attività, è stata la verace. Mentre l'allevamento di cozze è abbastanza pesante e ha bisogno di tanto tempo, cioè oggi si pesca il novellame e per portarlo all'età matura di commercializzazione ci vuole un anno, sette, otto centimetri, ci vuole un anno, un anno nel quale si deve allevare, si deve spendere, si deve preparare e poi si inizia a incassare. La vongola verace invece ha fatto sì che praticamente uscivano, pescavano e nell'arco di trenta giorni realizzavano il pescato, venivano pagati. I tempi sono stati enormemente abbassati e quindi era più conveniente per il pescatore pescare la vongola che non le cozze. E poi il mestiere è

abbastanza pesante. La semina viene pescata oppure viene allevata, ci sono dei periodi particolari in cui si mettono nell'acqua dei sacchi, anche adesso inizia ad esserci un po' di semina, anche a settembre, che dopo viene innestata, come ti dicevo, la semina viene lavorata, incalzata su delle reti in base alle dimensioni della semina perché la dimensione determina anche la dimensione delle reti. Viene innestata, viene lasciata lì e pian piano le cozze crescendo escono dalla rete e così la rete si riduce all'interno e così viene tolta, a mano o con delle macchine, viene tolta da queste trecce e vengono rinnestate su nuove reti e viene messa lì. Ci sono dalle due alle tre lavorazioni, anche quattro, a seconda della crescita del prodotto. E questa è la parte pesante perché devono essere tolti dall'acqua, lavorati, innestati, rimessi nell'acqua, è un processo laborioso.

D. – *Quanto tempo occorre per una lavorazione?*

M.G. – Si va alla mattina e si sta fino alla sera, ma ci vogliono diversi giorni. Diciamo che da febbraio la lavorazione è costante, tutto il prodotto viene continuamente lavorato e il prodotto che ha l'età matura viene macinato e viene venduto, vengono completamente ricoperti dal prodotto e c'è una lavorazione costante, tanto che si fermano solamente nei mesi di dicembre, gennaio, in cui c'è molto freddo e allora il prodotto non si può togliere dall'acqua perché tende a ghiacciare, altrimenti si lavora sempre ed è pesante. C'è abbastanza lavorazione e diventa difficile trovare del personale, anche perché sono molte le ore che uno deve star fuori e pagare una persona per tutte queste ore diventa anche poco conveniente. Una volta c'erano delle persone che non facevano problemi, oggi si sono ridotti ad aziende che in pratica sono delle famiglie, il padre con i figli, qualche nipote in attesa di un'occupazione migliore ...

D. – *Nel vostro allevamento di laguna quanto personale avete impiegato?*

M.G. – All'incirca sono cinque persone. Ci sono tre persone fisse e altre due o tre di complemento nei momenti critici perché altrimenti non riesci, tutti gli allevamenti eh? Tutti quanti indistintamente hanno bisogno di una forza di quattro cinque persone. Oppure si potrebbero alleviare le persone con delle macchine, però allora ci vogliono i vivai a mare che sono strutturati in maniera diversa: ci sono delle grosse barche che riescono a passare in mezzo ai filari, alzano questi cavi e riescono a lavorare il prodotto, ma in laguna gli spazi sono limitati ed è impossibile. Si riesce ad utilizzare dei macchinari ma sono proporzionati alle acque della laguna, per cui non possono essere barche grosse e di conseguenza sono un aiuto. Uno dei punti che ci caratterizza è che c'è molto lavoro manuale e faticoso e di conseguenza c'è molta difficoltà a reperire la manodopera e trovando anche le persone disposte diventa sconveniente perché hai un sacco di costi. Questo è un problema.

D. – *Allora il pescatore, ricapitolando, esce alla mattina ...*

M.G. – Esce alla mattina, passano la giornata in barca a lavorare il prodotto e ritornano alle prime ore del pomeriggio. È una giornata di otto ore e se il caso lo richiede anche più. Il lavoro è di sistemare sempre più trecce, poi c'è il lavoro di manutenzione della struttura che è fatta di pali di legno e in base al tempo e all'usura vengono cambiati. Ecco, nei mesi invernali il lavoro che viene sviluppato è quello della manutenzione a tutta quanta l'attrezzatura, dell'allevamento, delle barche. Nei mesi primaverili inizia il lavoro per la campagna di vendita, cioè per lo sviluppo, il reinnesto, la lavorazione e si protrae fino a settembre, primi di ottobre.

D. – *Mi spiega meglio il discorso del reperimento della semina?*

M.G. – A volte riusciamo ad allevarla nei vivai, a volte abbiamo delle autorizzazioni ministeriali, rilasciate dal Ministero dell'Agricoltura, il quale ci dà la possibilità di andare a pescare la semina sulle dighe, quella spontanea. Quando vedi delle persone che raschiano le dighe dalle barche è perché raccolgono la semina.

D. – *Cosa si utilizza per raccogliere la semina?*

M.G. – Ci sono delle palettine piatte che raschia il sasso e poi c'è una rete che la raccoglie. E' ancora una cosa manuale, non si può fare altrimenti. E' un lavoraccio.

D. – *Però in questo modo si raccolgono sia i grandi che i piccoli ...*

M.G. – Sì, in effetti quando si raschia si prende tutto quello che c'è e poi quando torni a casa il giorno successivo, i giorni successivi, bisogna lavorarla e si fa una cernita tra le cozze più piccole e quelle più grandi e vengono innestate in base alle dimensioni sulle reti. È tutto un lavoro continuo, cioè è come se fosse un lavoro in agricoltura: tu semini e dopo avrai il raccolto. E lo stesso è con le cozze, devi avere un giro continuo altrimenti ti trovi sprovvisto. Perciò dobbiamo mantenerci delle cozze di una certa dimensione ogni anno, da quantificarsi in cinquanta, sessanta quintali, che sono quelle che ti permettono di iniziare la campagna con un prodotto grosso e poi man mano si sviluppa il prodotto nuovo che diventa sempre più grosso, a norma e appetibile per il cliente.

D. – *Le dimensioni sono fissate per legge?*

M.G. – Sì, dai sei ai sette centimetri per legge, praticamente un prodotto che sia commestibile. È un prodotto che a volte crea dei problemi perché ci sono degli anni che c'è l'acqua poco ricca, inverni molto freddi, o estati caldissime e questo causa una crescita ridotta e così ci sono degli anni in cui il prodotto non raggiunge le dimensioni o lo raggiunge ma in maniera faticosa.

D. – *Vi è pertanto un aspetto legato all'aleatorietà?*

M.G. – Indubbiamente. E poi c'è anche l'aspetto che determina l'andamento, cioè la domanda e l'offerta che non è detto che le due cose sempre collimino. Perciò se c'è una scarsa richiesta fa sì che il prodotto debba essere seguito e venire lavorato di più, con tutta una serie di costi che a fine anno comportano una differenza notevole.

D. – *Problemi di concorrenza ce ne sono?*

M.G. – Concorrenza ce n'è sempre stata, stimola molto nella ricerca di nuove tecniche e anche di qualità sempre migliori. Diciamo che la concorrenza fa bene finché la concorrenza ha un prodotto che rispetti le norme di legalità. Quando però ci dobbiamo confrontare con un prodotto di importazione di cui le norme sanitarie di conoscono molto poco e dove la manodopera non costa nulla, quelli sono problemi. Troviamo un prodotto a dei prezzi veramente bassi e ci mettono piuttosto in crisi.

D. – *Gli allevamenti sono sottoposti a controlli sanitari? Di che tipo?*

M.G. – Abbiamo dei controlli ciclici. Tutti i vivai sono monitorati dalla ASL, abbiamo dei controlli mensili sul prodotto. Tutta questa serie di vincoli che sono giusti, anzi ci sarebbe da auspicarsi che le cose fossero ancora più seguite, fanno sì che noi abbiamo un prodotto testato, un prodotto buono, un prodotto di qualità, però diventa un prodotto poco appetibile sotto l'aspetto economico perché è costoso. Poi in questo periodo qua, come per tutte le aziende, i costi tendono ad aumentare perché hai i costi di carburante, di approvvigionamenti di rete, e il costo del prodotto invece rimane costante e si assottiglia quella piccola fetta di guadagno. Diventa quasi impossibile allevare oggi, ci sono dei costi proibitivi oggi e così questo fa sì che o ci sono delle persone anziane o che hanno una voglia appassionata di lavorarci per affetti, ma i giovani se ne vanno, preferiscono non avere responsabilità e diventare dipendenti di una qualsiasi struttura e non avere problemi. Quando c'è maltempo non è che te ne puoi infischiare, devi andare a vedere, devi mettere a posto i danni e quindi per prevenire devi essere in anticipo, devi prevedere, e sono tutti tempi che influiscono dal punto di vista economico.

D. – *Cosa succede quando scoppia un temporale violento?*

M.G. – Quando il mare è abbastanza mosso e le trecce sono gonfie perché sono nella fase finale che dopo vengono lavorate, macinate per essere vendute, e succede spesso nei mesi estivi, la radice che le unisce non è molto forte perché l'acqua comincia ad essere calda tendono, così in gergo, a scornarsi, a cadere giù dalla treccia e perdi il prodotto. Questo è un altro problema che dobbiamo affrontare. In estate quando fa molto caldo spesso e volentieri si sviluppa una biotossina algale e abbiamo dei vincoli di vendita e quando sono accertate queste biotossine la zona viene circoscritta e la vendita è vietata. Tu ti ritrovi che sei nella fase finale che devi vendere e non puoi, devi lasciarlo lì finché ulteriori analisi non certificano che non c'è più questa biotossina algale, ma gran parte del prodotto non riesci a salvarlo.

D. – *C'è sempre stato questo problema?*

M.G. – E' un prodotto che c'è sempre stato però oggi è molto più studiato, c'è più ricerca, una volta se ne accorgevano tardi forse o non se ne accorgevano, oggi quando ci si accorge si interviene in maniera tempestiva però ci sono dei grossi danni economici che non ci vengono riconosciuti. Ci sono molte cose che caratterizzano, è come in agricoltura sai?, quando coltivi un campo e in fase di raccolta viene una grandinata e ti distrugge tutto quanto e tu rimani senza niente. Lì hanno la fortuna che riescono a chiedere lo stato di calamità e riescono a recuperare qualche soldo, con la pesca è molto più difficile.

D. – *Avevate mai provato a farne richiesta?*

M.G. – Guarda abbiamo spesso problemi di moria e dovresti quantificare tutto quanto, ma è difficile. Quando sei nel momento della crescita non hai dati certi, quelli riusciamo a estrapolarli noi così, a fine anno quando riusciamo a quantificare le vendite e ti confronti con gli anni precedenti. Però, come ti dicevo prima, è difficile riuscire a preventivare ogni anno perché ci sono un sacco di caratteristiche che ne determinano la crescita e lo sviluppo. Ci sono degli anni che la merce cresce moltissimo e la merce raggiunge dimensioni notevoli in maniera inaspettata e degli anni in cui ti aspetti una buona produzione e invece niente.

D. – *Per cui ci vuole esperienza?*

M.G. Indubbiamente. Io però ho poca esperienza. Ci sono persone che hanno vissuto per quarant'anni, sessant'anni sulle barche e loro possono dirti; loro capiscono le acque, loro capiscono le maree. E' molto interessante. Sono persone che sono affascinanti.

D. – *La vostra ditta ha delle persone di fiducia che lavorano nel vivaio?*

M.G. – Sì, abbiamo delle persone con una buona esperienza. Comunque l'esperienza la fai sul campo perché per quante cose possano dirti, tu la fai dietro a una persona. Quindi le cose devono essere provate, devono essere vissute, e solo dopo ti crei una tua esperienza. I consigli di chi è vissuto sempre in quel lavoro sono sempre utili perché per quante nuove tecniche vi siano, questi signori capiscono delle fasi delle maree, di queste cose qua, in una maniera ... E' molto interessante, anche perché si può raccogliere solo da persone che hanno vissuto l'esperienza. Dovresti rivolgerti a loro. Adesso ho chiesto ai figli e al genero di uno di questi. E' gente di quasi ottant'anni, ma quando cominciano i primi caldi seguono lo stesso i figli nei vivai e stanno lì qualche ora. E poi potresti parlare anche con Otello Seno che è un ispettore veterinario e ha tantissima esperienza su queste alghe, le biotossine.

D. – *Non ho capito: queste biotossine, dato che vengono monitorate costantemente, possono essere pericolose per l'uomo?*

M.G. – Sai, ci sono persone che possono essere più sensibili di altre ed avendo noi un bacino amplissimo di probabili clienti, per sicurezza viene interdetta la vendita. A qualcuno non fa niente e ad altri possono provocare dei disturbi.

D. – *Qui a Venezia persiste la credenza che mangiare i mitili faccia male, che siano pericolosi per la salute ...*

M.G. – Diciamo che sono dei filtratori e indubbiamente bisogna sempre considerarlo. Ecco, mangiarli crudi non è consigliabile, molti lo fanno e non hanno problemi, ma è sempre consigliabile mangiare il prodotto cotto. Se provengono da un allevamento serio, testato, problemi non ce ne sono perché sono molto controllati e di conseguenza problemi non ce ne sono. Se poi invece se li vanno a pescare sulle dighe, dove ci sono escursioni di maree, possono alterare il prodotto. Se, come fanno a Venezia, li raccolgono dalle briccole e poi li vendono ai ristoranti, se li prendono in zone interdette alla pesca, è un prodotto che fa male, ma qualsiasi cosa fa male se non ... Anche i cinesi anni fa venivano a raccogliere le cozze sulle dighe delle spiagge del Lido, poi è arrivata la Capitaneria di Porto che li ha multati e adesso vengono molto meno. Anche in spiaggia, quando c'è l'acqua bassa ci sono decine e decine di persone che vanno a prendersi le vongole, ma anche lì chi è che può testare il prodotto? Noi siamo stati contattati quest'anno per la seconda volta dal Magistrato alle Acque per una ricerca abbastanza particolare: ci hanno chiesto delle trecce di cozze e queste le attaccavano in punti particolari, come per esempio dove c'è un grande passaggio di barche, venivano analizzati prima di essere immessi nell'acqua e analizzati dopo circa un mese, un mese e mezzo, per vedere se c'erano dei problemi. Il primo anno avevano predisposto una quindicina di punti nei canali di Venezia dove mettere queste cozze e di quindici pezzi ne hanno trovato un paio! Gli altri se li sono mangiati la gente. Allora il secondo anno hanno cercato di posizionarli in posti non molto in vista, un po' decentrati, e anche lì ne hanno rubate più di qualcuna. Adesso io non so, spero che si siano rotte le corde e siano caduti, perché pensa se li hanno rubati per mangiare quei peccòli lì presi in zone così, cosa potevano produrre. Ma sicuramente qualcuno il pezzo rubato lo ha venduto a qualche ristorante a Venezia.

D. – *E voi, avete problemi di furti nei vivai?*

M.G. – Moltissimo, moltissimo. Diciamo che tutti i vacanzieri che passano, in tanti il pezzettino se lo raccolgono, e sì. Se sono onesti ne prendono un pezzettino, se sono disonesti ne prendono assai di più. Però è sempre più conveniente farsi portare via un pezzo di resta piuttosto che lasciare lì una persona, pagare una persona che stia lì di giorno e di notte non vale la pena. Succede. Penso che ci sia anche qualcuno che ci lucra e che va a venderli ai ristoranti. Finché si limitano a prendere il pezzettino e ci lasciano tranquilli, non fanno danni..., non è giusto però più essere sopportabile.

D. – *Succede che causino anche dei danni?*

M.G. – Sì, succede che causino anche dei danni, che ne so, tagliano una treccia innestata da poco che il prodotto non si è aggrappato e quindi il prodotto ti scende tutto quanto nel fondo. Succedeva spesso, adesso meno spesso, che alle volte spariscono anche delle partite considerevoli. Qualche vecchio pescatore che ha poca voglia di lavorare e ha voglia di realizzare e di notte fanno il colpaccio, fanno falsi documenti e così riescono...

D. – *Quando voi vendete il prodotto dovete avere che tipo di documentazione?*

M.G. – Quando noi li prendiamo dai vivai dobbiamo avere tutti i documenti compilati: sono documenti di registrazione che ci vengono rilasciati dall'ASL, sono timbrati e numerati, e questi documenti comprovano la raccolta e anche la tracciabilità del prodotto perché ci sono scritti i codici

dell'allevamento, i codici, le quantità. E' un registro con fogli in triplice copia, ogni copia segue un idt [?], cioè un documento di registrazione, una copia viene mandata all'ASL e una rimane nella ditta produttrice. In questo modo l'ASL ha costantemente la situazione sotto controllo, quindi c'è la tracciabilità del prodotto con tutte quante le caratteristiche, e l'azienda ha lo stesso tutto registrato con tutti i requisiti. Sono controlli abbastanza seri, capisci? C'è una bella differenza tra prodotti con controlli seri e prodotti importati con controlli meno seri... Però alla fine il prodotto nostro costa di più rispetto al prodotto d'importazione, i costi sono determinati da queste cose qui.

D. – *Ha mai sentito parlare di persone, pescatori, a cui veniva appaltata la raccolta della semina?*

M.G. – Probabilmente ci saranno stati negli anni settanta e ottanta, ma ho poca memoria di quegli anni lì. Come ti ho detto, noi siamo autorizzati dal Ministero e nel mese di ottobre noi facciamo la richiesta al Ministero per la raccolta della semina e in questa richiesta specificiamo gli attrezzi da pesca, il tipo di pesca, le persone che vanno a pescarla, con nome e cognome e numero di tesserino, di licenza che ogni pescatore ha, con il nome della motobarca che deve essere di tipo idoneo, e il prodotto che viene pescato viene registrato su appositi registri i quali sono anche questi controllati dall'ASL. Quando non si facevano tutte queste cose qui, probabilmente si poteva fare, ma adesso credo sia abbastanza difficile che vengano appaltate le raccolte di semina perché sono molto rigidi i controlli e solamente le persone autorizzate possono pescare. Se viene un controllo, e capita spesso, scatta il sequestro e la denuncia. Oggi è improbabile che venga fatto. Ma potrebbe essere stato fatto, essendoci meno controlli e le norme meno rigide poteva succedere che qualcuno che ne aveva le capacità pescasse della semina anche per qualcun altro.

D. – *Chi lavora con i mitili è un pescatore? Si può chiamarlo pescatore?*

M.G. – Certo, sì.

D. – *E ogni pescatore ha un suo tesserino?*

M.G. – E' un tesserino, una licenza che viene rilasciata dalla Provincia la quale autorizza a pescare nelle acque interne lagunari oppure, eventualmente, nelle acque in mare aperto, c'è la matricola rilasciata dalla Capitaneria di Porto. Sono persone certificate idonee e con capacità quelle che assumo.

D. – *Perciò non puoi assumere una persona qualsiasi?*

M.G. – Assolutamente no. Serve una persona che abbia il tesserino e abbia le capacità. Altrimenti per i giovani bisogna far da tutori, perciò vengono rilasciate delle licenze provvisorie finché non hanno imparato, mi sembra ci siano due anni di apprendistato, dopodiché la persona viene ritenuta idonea, perciò due anni di lavoro, di esperienza.

D. – *Ci sono ancora dei giovani che vogliono fare questo lavoro?*

M.G. – Oddio! Penso che se ci sono, sono rari. Ripeto: è un lavoro che è molto pesante, non ha un realizzo e di conseguenza... Non si è stimolati. Se tu vedi, ci sono persone ormai non più molto giovani, almeno qui da noi. Poi non so se in altre realtà sia diverso. Forse in mare molti allevamenti hanno dei giovani. Comunque il connubio tra il giovane e il meno giovane è importantissimo perché l'esperienza della persona non giovane fa sì che aiuti la persona giovane, perciò è abbastanza importante.

D. – *In laguna, oltre a voi, in quanti siete rimasti?*

M.G. – No, ce ne sono, ci sono diverse altre ditte, diciamo che il numero si va sempre più assottigliando.

D. – *I vivai sono quelle strutture vicine a quelle casette su palafitta che si notano in laguna?*

M.G. – Dipende, ce ne sono che le hanno e ce ne sono che non le hanno. Quelle palafitte lì oggi quasi non ce ne sono più, ma una volta venivano usate per la lavorazione. Oggi ci sono delle barche, più o meno grandi, le quali sono attrezzate e si lavora sulla barca, diventa un lavoro più facile, più sbrigativo, perché la barca si appoggia al vivaio dove si lavora direttamente il prodotto, mentre in quelle casupole lì bisognava portare su il prodotto, lavorarlo, riportarlo in barca, riattaccarlo... Era molto più faticoso. Si è abbandonata.

D. – *Mi sembra ci sia stata una bella evoluzione a livello tecnologico.*

M.G. – Secondo me a livello tecnologico è uno dei settori che si è evoluto meno. Si potrebbe far di più. Si dovrebbe cercare di aiutare un po' di più le persone... Specialmente qui da noi, qui a Venezia la realtà della pesca è una realtà non marginale, di più, zero. A Venezia è una di quelle attività di cui non si discute, vengono aiutati e ricercati tanti mestieri antichi, ma noi... Quindi poteva essere interessante avere queste pesche tradizionali particolari da abbinare a itinerari gastronomici, avere qualcosa di diverso, invece se ne strafregano, Venezia è ultracommerciale e deve essere commerciale, quindi sta diventando sempre più un museo nel museo. Noi siamo qui da quarant'anni e non è mai passato nessuno a chiederci,

e una volta la pesca era abbastanza importante. Indubbiamente anche noi forse non siamo stati capaci di realizzare, di creare un qualcosa di più, di essere ...

D. – *Per esempio, non esiste una qualche associazione di categoria in cui coordinarvi e diventare gruppo di pressione?*

M.G. – No, perché, vedi, il lavoro ti porta via gran parte della giornata e quel poco che ti rimane lo adoperi per qualcosa che si possa realizzare, invece nel nostro abbiamo trovato tutte persone che se ne fregavano, approfittavano solamente dell'ignoranza del pescatore per ottenere forse qualche altro servizio... Ci sono delle associazioni di categoria, ma non seguono, sono degli organismi che studiano la pesca, ma sono un po' distanti, diciamo che contatti con la base della pesca ne hanno pochi, tipo la federcoopescas, loro interesse è forse un altro, i problemi quotidiani se li deve risolvere il pescatore. Capisci? Sei in balia di te stesso, non è facile per uno che lavora tutta la giornata riuscire a coordinarsi, ad associarsi. Pensa che dopo una giornata di lavoro, che non è solo di otto ore spesso, dovresti stare lì a coordinare, a fare riunioni.

D. – *A che ora iniziate alla mattina?*

M.G. – Alle cinque, alle sei, dipende. Perché se si sfruttano le prime ore, specialmente nei mesi primaverili e nei mesi estivi dove l'aria è ancora abbastanza fresca perché il prodotto altrimenti soffre mentre è sulla barca, mentre farlo nelle prime ore del mattino che l'aria è ancora fresca è meglio, ma è faticoso. Il pomeriggio invece lo adoperi per sistemare il vivaio, mettere a posto le barche, se c'è del prodotto che non è stato lavorato lo si reimmerge e poi alla sera lo si tira su in barca perché alla notte c'è meno caldo e alla mattina presto è pronto per essere lavorato. Si cercano di sfruttare i momenti in cui il caldo è meno asfissiante.

D. – *I mitili passano per il mercato ittico? O seguono altre strade per la commercializzazione?*

M.G. – Noi aziende certificate possiamo vendere il prodotto ad altri grossisti, ma anche ai rivenditori, perciò non necessariamente passa per l'ittico. Diciamo che noi riusciamo a rifornire anche i mercati ittici che ce lo richiedono, ma non tutto il prodotto che noi produciamo passa per l'ittico di Venezia o di Chioggia. Noi possiamo anche venderlo a un altro impianto di depurazione, a Napoli, a Bari, in Sicilia e poi loro lo distribuiscono.

D. – *Perciò vi sono molti contatti tra diversi centri di depurazione e di commercializzazione di differenti zone d'Italia?*

M.G. – Indubbiamente.

D. – *E questi rapporti sono regolati dalla stagionalità del prodotto?*

M.G. – Sì, vanno in base alla stagionalità. Vi sono zone in cui il prodotto si sviluppa prima e queste aiutano le zone dove il prodotto si sviluppa dopo, nella vendita e distribuzione del prodotto. Non siamo a chilometri zero, ma insomma...

D. – *Cosa intendi quando parli di prodotto depurato?*

M.G. – Quando il prodotto viene selezionato, viene portato nei centri di depurazione come siamo noi e viene immesso nelle vasche e se necessita si avvia un processo di depurazione, e c'è un biologo che analizza il prodotto e ne determina l'idoneità alla vendita. Se il prodotto viene testato e viene ritenuto idoneo, viene confezionato e viene venduto direttamente.

D. – *E' un processo che si fa sempre?*

M.G. – Sì.

D. – *E in cosa consiste?*

M.G. – Il prodotto viene posizionato nelle vasche e in base ai problemi e alle caratteristiche del prodotto, se il prodotto non ha problemi viene lasciato lì a purgarsi così se ha delle sabbie la perde. Se ci sono problemi di salmonella dobbiamo intervenire, se ci sono dei coli lo stesso, e in base alle indicazioni del biologo noi sappiamo se può essere venduto o se deve essere lasciato ancora nelle vasche affinché un'ulteriore depurazione lo rende sicuro. Questa è una fase che può spiegarti molto bene il biologo. Adesso scusa, ma ho delle persone che mi aspettano.

Interview de Massimo Priori et Stefano Gilebbi du 18 avril 2010

Massimo Priori et Stefano Gilebbi sont deux associés de l'entreprise Mitilpesca, la première de la lagune de Venise qui s'occupe de mytiliculture. Massimo a une quarantaine d'années et à l'intérieur de l'entreprise, il s'occupe des commandes et des livraisons des produits. Stefano, son cousin, est diplômé en biologie, il a lui aussi presque 40 ans et il a choisi de continuer à travailler dans l'entreprise familiale malgré une brève expérience de professeur universitaire. C'est lui qui s'occupe également de l'entretien sous-marin et il est en train d'essayer d'informatiser le travail. Ils habitent tous les deux au Lido.

M.P. – D'inverno i mitili possono stare anche giorni fuori dall'acqua, invece in estate resistono una notte, non è che muoiono subito, perciò anche in Francia che hanno quelle grandi maree, non hanno problemi.

D. – *Voi siete stati la prima ditta ad occuparsi di allevamento di mitili in laguna di Venezia. Da quanto esistete?*

M.P. – Bisogna che chieda a mio cugino [Stefano Gilebbi], scusa un attimo. All'incirca nel '40, ma erano arrivati prima. Si lavorava in isola.

[parla una zia, madre di Stefano Gilebbi] - Perché la zia Marisa è nata qua, è del '34 ed è nata al Lido perché nonna Lisa abitava a Città Giardino e la nonna Linda lavorava con le donne perché si pescavano le bivarèse più che altro e lavoravano dove hanno fatto gli appartamenti in lungomare, dove c'era il "solarium" una volta, prima dell'Excelsior, che era un ospedale per i malati di polmoni, adesso hanno fatto tutti gli appartamenti che vai giù [la strada è in discesa], con le terrazze. E là, sotto, lavoravano le bivarèse, perciò nel '34 erano già al Lido. Anche i peòci li avrà cominciati quell'epoca lì.

D. – *E prima dei vostri nonni non si usava qui a Venezia allevare i mitili?*

M.P. – No, no, non si usava proprio.

[zia] – Li ha portati su mio suocero praticamente [Alfredo Gilebbi] dalle Marche, da Senigallia. Lui è venuto qua con la pesca delle bivarèse. I peoci non credo che si facevano neanche là però, perché giù non li coltivano, lo fanno adesso, lì c'è un mare diverso, non è come qua c'è un mare profondo e i peoci si trovano sugli scogli, facevano le scogliere in modo che il mare non portasse via tutta la terra e su questi scogli crescevano sti mitili. Però da noi, adesso hanno fatto i vivai, giù non c'erano. I vivai vecchi, vecchi erano di Taranto e lui forse vedendo questa roba qua quando spedivano le bivarèse giù in Sicilia, a Napoli, a Taranto, da queste parti ha visto sti peoci, e non so se lui il seme l'ha portato da Taranto, da Bari, da quelle parti là. Perché io mi ricordo che ero una bambina e andavano giù a prendere i peoci sugli scogli e li portavano qui per coltivarli, però l'inizio dal seme, se loro l'hanno preso da Taranto, questo non glielo so dire. Bisogna che senta suo papà, mio fratello [Maurizio Priori, il padre di Massimo] che ha dieci anni più di me. Comunque la coltivazione dei peoci lui l'ha portata qua che qui non esisteva, ma ha preso spunto da queste zone qui, da Taranto, da Bari, perché noi poi abbiamo lavorato tantissimi anni con queste zone qui. Perché mi ricordo, io ero giovane, portavano tutta la roba da vendere, i peoci, tutti a Napoli, in Sicilia, a Bari. Qui si vendevano poco. Non andava il prodotto. Si coltivava e si mandava in queste zone qua. Si facevano anche i mercati di Torino, di Milano, mi ricordo.

D. – *Perché secondo lei la gente di qua non mangiava i peoci?*

[zia] – Non li conoscevano, ci saranno stati però non li conoscevano, non sapevano cosa fossero e restavano là. Perché mi ricordo io che quando ero una bambina questa roba la vendevano tutta in bassa Italia perché loro hanno un'abitudine forte a mangiare sta roba qua.

D. – *I primi vivai che avete avviato erano in laguna allora?*

[zia] – Sì, agli Alberoni. Erano agli Alberoni, ma anche in diversi posti della laguna che dopo li hanno tolti perché non erano più produttivi. Dopo sono stati fatti i vivai in mare che saranno dieci anni, anche di più e adesso è tutto un altro discorso, anche il prodotto.

D. – *Il famoso Gilebbi di cui parlano sempre i pescatori di Pellestrina come del fondatore della mitilicoltura in laguna sarebbe precisamente chi?*

M.P. – Il suocero di mia zia, originario delle Marche anche se alcuni dicono che era meridionale, Alfredo Gilebbi. Secondo me, lui andava giù per motivi di lavoro e ha visto come facevano e poi venendo qua ha pensato che poteva essere una zona indicata per fare questi allevamenti e così li ha portati su per la prima volta. Prima era sconosciuto, è stato lui a portarli per la prima volta gli allevamenti. Dovresti parlare con mio papà che aveva 17 anni quando è venuto su la prima volta per lavorare assieme a loro.

D. – *Perciò si è sempre trattato di una azienda di famiglia?*

M.P. – Sì.

D. – *Come mai a un certo punto siete passati ad allevare il prodotto in mare?*

M.P. – Perché il prodotto non c'è neanche confronto tra quello di mare e quello di laguna: è più grosso, più buono, completamente un altro prodotto. Io addirittura non lo mangio più quello di laguna, è più salatino, cambia il gusto, cresce molto di più la bestia dentro. Te lo pagano anche qual cosina di più. Sono sott'acqua i vivai, sono sommersi. Sono più di quindici, sedici anni ormai, adesso non ricordo bene. Siamo stati i primi.

D. – *Si può parlare di una vostra ideazione?*

M.P. – No, da altre parti c'erano già, si può parlare di una copiatura, ma non so da dove abbiano copiato l'idea perché prima io lavoravo da un'altra parte. La produzione di questi vivai viene superiore sia quantitativamente e anche qualitativamente.

D. – *Qual è la differenza tra il lavoro in mare e quello in laguna? Qual è il più faticoso?*

M.P. – Sono due lavori completamente diversi come messa a dimora del prodotto. Hai mai visto come sono fatti quelli in laguna? Sono praticamente questi pali con i cavi d'acciaio e poi c'è la treccia appesa che sta lì così, invece in mare ci sono dei corpi morti immersi sul fondo che sono di cemento e la corda sta sospesa a sei metri tenuta su da delle boe, dei gavittelli, e sta a sei metri dalla superficie. Ci sono dodici metri d'acqua e a sei metri dalla superficie c'è la corda dove ci sono attaccate le reste, quindi è tutto sommerso il lavoro. Quindi, quando li vai a raccogliere, in laguna devi andare con la barchetta piccola, ti agganci sul vivaio e li porti sulla barca e sulla barca li lavori, in mare ti attacchi direttamente sulla corda, tiri su la corda su dei verricelli che ci sono in barca e praticamente hai già le reste sulla barca, pronte.

D. – *Dovrei vedere ...*

M.P. – E' molto più difficile da spiegare che non vedere. Praticamente abbiamo la barca grande che è quella che va in mare che è quella di 26 metri, è un capannone dove ci lavoriamo dentro, li lavoriamo e li confezioniamo. Praticamente ci sono queste corde che stanno sotto e quando vai con la barca agganci questa corda che ha un po' di elastico, non è che è fissa, c'ha l'imbando per poter venir su, la tiri su e la metti sul fianco della barca dove ci sono due "stelle", perché sono fatte come una stella, la corda viene avanti coi verricelli e la barca viene tirata indietro e mentre la barca cammina vengono su dal fondo tutte le reste; tu prendi la resta, la tagli, la metti a bordo e hai già la roba sia che la devi lavorare, sia che la devi vendere, è molto più semplice. Invece in laguna devi andare con una barchetta piccola, sganciare le reste, mettertele a bordo, e dopo dalla barchetta portarle sulla barca grande, è più lavoro. Noi in mare facciamo tutto con la barca grande perché con la barca piccola non puoi andare a raccogliere le reste dalle file. Sono dieci metri da una fila a un'altra e se c'è acqua alta neanche non ci passi.

D. – *Ma la mole di lavoro, secondo te, è maggiore in mare o in laguna?*

M.P. – Mah! Una volta che il peòcio ce l'hai a bordo è lo stesso, il più è nell'imbarcarlo a bordo, sì c'è più lavoro indubbiamente, quando sei in mare la resta la prendi, la metti sul nastro e va su, lì hai un passaggio in più perché devi sganciarla dalla fila, metterla sulla barchetta e dalla barchetta metterla sulla barca grande. Non è faticoso, è più lavoro, cioè è faticoso...

D. – *Quanto pesa una rèsta?*

M.P. – Ottanta chili, sessanta chili, anche se hai le macchine che le tirano su, il momento che la tagli ce l'hai in mano, hai ottanta, sessanta chili in mano. In laguna lo stesso discorso, pesano meno perché in laguna sono più corte, pesano un quaranta chili, quelle proprio gonfie gonfie, quando sono da vendere in estate, in inverno quando le lavori per prepararle pesano poco, venti, trenta chili, non pesano niente, però sono sempre in acqua in laguna e allora sulla barca ci sono dei ganci e tu la sganci e la agganci sulla barca che resta sempre in acqua, il peso è alleggerito. Poi vai con la barca sotto a un'altra barca e là c'è un nastro che le porta su. Un volta era tutto a mano e ti facevi un mazzo così! Io ho iniziato ad andare lì a quattordici anni, finita la scuola andavo lì e poi nell'87, finito il militare ho lavorato che avevamo un'altra ditta che facevamo pulizia delle alghe in laguna, non so se ti ricordi?, e ho lasciato un po' perdere i vivai, ho fatto una decina d'anni su queste barche qui e poi sono tornato nei vivai.

D. – *Perciò hai imparato il mestiere direttamente da tuo padre lavorandoci assieme?*

M.P. – E sì, proprio. Ma non è difficile come lavoro, banale. L'unica cosa che può cambiare è che da un anno a un altro il prodotto può cambiare, non è mai uguale lo sviluppo.

D. – *Come mai?*

M.P. – Misteri! Quello proprio... Non puoi fare preventivi; un anno magari ti nasce un sacco di seme da solo, da buttar via che non ne puoi più come l'anno scorso, e l'anno dopo non ne nasce neanche uno.

Un anno crescono bene, un anno crescono poco... Stefano, de che ano gavémo fato i vivai in mare? Ti te ricordi?

Stefano [cugino] – Nel novanta..., nel novantadue. Ma nel '92 non era ancora operativo, abbiamo iniziato i lavori.

M.P. – E dove i aveva spìa l'idea? Ti te ricordi?

S.G. – L'input è stato preso dagli allevamenti che si usavano in Spagna, con gli zatteroni, che adesso non mi viene il nome, hanno degli zatteroni dove fanno gli allevamenti in sospensione. Anche adesso ci sono, non è una tecnologia che hanno abbandonato, si possono vedere. Però i long-line come quelli fatti adesso che sono delle corde sostanzialmente, tirate in mare con dei corpi morti appoggiati sul fondo, con delle funi che tengono ancorata questa trave, detta long-line, dove vengono appese le reste. Credo che non siamo neanche stati i primi a farlo perché penso che a Rimini li avevano già sperimentati, sinceramente non saprei dirti. Credo che venga dal Giappone perché loro lo usavano per le ostriche e anche per le cappesante credo, ma prendila con beneficio d'inventario perché può darsi che non sia vero. Ma credo proprio che siano stati i giapponesi perché loro lo usano anche per allevare le alghe, sempre col sistema coi galleggianti.

D. – *La barca grande che usate adesso, l'avete fatta costruire o si trovano già pronte?*

M.P. – L'abbiamo fatta fare. E' tutta aperta dentro, non c'è niente, ci sono le macchine, è un capannone galleggiante alla fine, ha la tettoia. Se un giorno vuoi venire fuori in mare a vedere...

S.G. – L'unica cosa è che è più comoda perché abbiamo scelto una tipologia di scafo a catamarano, è più stabile. Anche se l'idea originaria era di fare un foro tra i due scafi, ma non era realizzabile, perdevi un sacco di spazio... E in Francia come fanno?

D. – *Hanno più sistemi, da quelli moderni a quelli più tradizionali.*

M.P. – Loro sono tradizionalisti, non li schiodi. Hanno caratteristiche ambientali particolari perché hanno escursioni di marea importanti. Usano mettersi dove l'acqua è bassa. I nostri peoci non stanno mai fuori dall'acqua, solo quel giorno o due durante le fasi di lavorazione, ma sono sempre sommersi, non escono mai come in Francia. Secondo me rallenta la crescita tenerli fuori dall'acqua, perché nel momento che sta fuori non mangia.

D. – *Quanto dura un ciclo di allevamento?*

S.G. – Un anno circa. Ma da quando è piccolo, piccolo anche di più, un anno e tre, quattro mesi, diciamo dal concepimento al prodotto adulto ci sono generalmente cinquanta, sessanta giorni in cui tu non vedi niente perché sono larve planctoniche microscopiche, quando tu inizi a vederlo sono già passati almeno due mesi, cioè saranno quattordici mesi, sedici l'età a cui li vendi, dopo dipende dalle annate che sono sempre diverse. Comunque per la taglia commerciale è quel tempo lì.

D. – *Quanto è la misura commerciale?*

S.G. – Al disopra dei cinque centimetri. Dopo ci sono degli anni che sono di sei, sette, ma diciamo che i cinque centimetri li raggiungi sempre.

D. – *In che periodo dell'anno si fa la semina?*

S.G. – Dovrebbero emettere adesso per vederla a giugno. Noi siamo abituati a dire che nasce a giugno, ma in realtà i gameti sono emessi in questo periodo qua, in primavera. In altre zone, magari fanno una prima emissione anche in novembre, hanno già il seme in gennaio, febbraio, come è successo a noi l'anno scorso. Una cosa non prevedibile e che ci ha creato anche diversi problemi.

M.P. – Siamo stati proprio invasi dal seme, una roba allucinante, mai vista una roba così.

D. – *Può influire la temperatura dell'acqua?*

S.G. – L'altro anno è stato particolarmente piovoso, per cui il fatto di avere una salinità decisamente inferiore alla norma ha creato le condizioni, d'altra parte in cattività si usano questi tipi di sbalzi di temperatura o di salinità per indurre l'animale a emettere i gameti, non solo le cozze, ma anche le vongole, tutti i bivalvi sono generalmente sensibili a queste cose.

D. – *Come è organizzata la vostra giornata lavorativa?*

M.P. – Dipende dal periodo lavorativo, quando è il periodo della vendita è un lavoro, quando in inverno c'è il periodo della lavorazione è un altro, sono due cose completamente diverse. D'inverno, così, iniziamo alle sette di mattina a tirar su le reste, quelle che sono da lavorare, che bisogna cambiarla la resta, prima li metti piccoli dentro la resta, poi crescono, fuoriescono e la devi cambiare altrimenti si staccano e la perdi, man mano che crescono bisogna sostituirle.

D. – *Ogni quanti mesi?*

M.P. – Gli cambi la rete due o tre volte, a seconda di quanto crescono gliela cambi. Una volta quando li metti che sono piccoli, poi un'altra volta e poi a volte prima di venderli, ma dipende se sono cresciuti, perché se sono troppo gonfi si staccano e li perdi, però questo era più una volta, adesso che abbiamo cambiato sistema con due lavorazioni li fai, alla seconda sono già pronti, hai già la resta definitiva. Hai una lavorazione sola oltre all'innesto iniziale. Hai due sostituzioni di rete sostanzialmente: la prima quando li metti e la seconda che dopo li vendi.

D. – *Detta così non sembra un gran lavoro...*

S.G. – Se ne hai 50 chili no, ma se hai migliaia di quintali diventa un lavoro non indifferente. In inverno c'è la semina e in estate c'è la vendita: due lavori completamente diversi.

M.P. – Inizi che raccogli i piccolini che nascono da soli sulle corde o li vai a prendere sui sassi, che li raschi, li raccogli, li prendi grezzi diciamo, e come primo passaggio li metti dentro la prima calza. È una rete doppia: c'è una rete di nailon fuori e una di cotone dentro molto fine, butti tutto dentro, dopo col tempo la rete di cotone si marcisce e loro si attaccano. Una volta invece li mettevano dentro a delle corde di canapa intrecciata: aprivano e mettevano le cozze dentro, erano corde grosse così.

D. – *Ma la canapa marciva dopo?*

S.G. – E sì. Hanno copiato la tecnica dai tarantini che erano più avanti in questo lavoro e hanno copiato questa tecnica di innestare proprio dentro e la corda fungeva da sostegno. Le corde era intrecciata, i tre nòmboli si aprivano e mettevano dentro le ciòpe e dopo si attaccavano da soli, si muovono e si sistemano da soli e si attaccano col bisso.

D. – *Si muovono?*

S.G. – Leggermente, non è che vadano a spasso! Si sistemano, si adeguano. Quando sono pronti per la vendita sono tutti con la loro bocchetta per fuori in modo che ognuno mangia senza rompere le scatole agli altri.

D. – *Perciò non accade che alcuni muoiano perché sono più all'interno della rete?*

S.G. – No, a meno che non gli crei tu uno stress quando lo innesti e lo metti in una posizione più svantaggiata.

D. – *Dipende perciò anche dalle capacità di chi li lavora?*

S.G. – Diciamo che prima era più difficile perché era un lavoro tanto manuale, stavi là tutto il giorno, le reste erano fatte a mano. Adesso abbiamo trovato un sistema molto, ma molto più rapido e facciamo circa il triplo del lavoro di una volta e con uno sforzo decisamente inferiore.

D. – *Si tratta di metodi di lavorazione vostri personali o in uso anche da altri allevatori a Venezia?*

S.G. – Mi è venuto in mente mentre andavo a Venezia, stavo sempre ore ad aspettare davanti alla Capitaneria, così mentre eravamo io e mio nonno [?] seduti su una banchetta, siccome aveva più esperienza, si parlava "dai, proviamo a fare così". Tutto stava a trovare una rete di cotone che si coordinasse con la rete di nailon che desse il tempo alle cozze quando sono singole di attaccarsi, dopodiché il cotone si degrada e resta la rete. Il problema era trovare una rete che fosse sia di nailon che di cotone allo stesso tempo. E così abbiamo studiato un sistema per costruircela questa rete, e adesso questo sistema funziona.

M.P. – Sono due reti, una dentro l'altra, in sostanza. C'era una rete che compravi, doppia così, solo che per noi non va bene perché la rete di nailon è troppo sottile e in mare si rompe, va bene per la laguna, in più era costosissima. Praticamente abbiamo due rotoli di rete, sia quella di cotone, sia quella di nailon e con questa macchina vengono combinate finché non riempi il tubo. Le due reti le vendono separatamente, la macchina l'abbiamo fatta costruire, l'abbiamo pensata e poi fatta costruire, mentre quella che usiamo per lavorare l'abbiamo proprio costruita noi. Anche se è molto automatizzato il lavoro, le reste che sono lunghe 4 metri circa, bisogna tagliarle a pezzettini, mica buttarle dentro la macchina così, poi la macchina le sgrana, le seleziona e fai il sacco pesato e quello che esce sotto, lo scarto, lo reinnesti con questo sistema qua.

S.G. – Invece prima dovevi prendere la resta, portartela a bordo, tagliarla, romperla, la selezione era automatizzata, ma tagliare era a mano, invece adesso è stato automatizzato anche quello: la macchina va sulla resta, la taglia, la sgrana, fa tutto da sola, sia quelli che devi vendere sia quelli che devi lavorare.

D. – *Quando si comprano in pescheria sembra che ci abbiano dato perfino la cera tanto sono lucidi e puliti rispetto a quelli che si trovano sulle dighe. Da cosa dipende?*

S.G. – C'è un'altra macchina che li pulisce, li strapazza un pochettino, ma visto che devono finire in pentola... Se li fai pulire con la macchina per poi rimetterli in acqua, è impensabile, muoiono subito, ma quando devono andare venduti... Sono belli da vedere quando vai al supermercato. E' una lavorazione

proprio finale, da banchetto, ma dopo deve essere mangiato, una volta trattato così deve essere mangiato.

D. – *Non ho capito bene quando inizia la fase di lavorazione della semina.*

M.P. – I primi inizi a metterli in estate, quelli piccoli che vengono fuori da quelli che stai per vendere, li raccogli e li rimetti in acqua subito e quelli sono quelli per l'anno prossimo. Si inizia a giugno all'incirca.

S.G. – Quelli in laguna erano già maturi in questi giorni qua, poi li vedi se sono pronti, adesso sono quasi pronti e perciò tra qualche giorno emetteranno, e se tutto il processo andrà a buon fine a giugno dovresti iniziare a vedere i primi esemplari. Dopo, tu non li raccogli subito perché a giugno hai già iniziato a vendere e sei impegnato con le vendite, però se hai tempo li raccogli e li metti da parte per l'anno dopo. Generalmente ci riusciamo a raccoglierci. L'anno scorso li abbiamo quasi tutti raccolti da quelli che si sono attaccati sui substrati, dagli scarti abbiamo avuto la produzione di quest'anno. Abbiamo anche dovuto buttarli via tanti.

D. – *Non c'è la possibilità di venderli ad altri allevatori?*

M.P. – Lo scorso anno, come ce li abbiamo avuti noi ce li hanno avuti tutti, eravamo pieni fino alle orecchie. E' stata un'annata eccezionale per il seme in tutto l'Adriatico, Taranto ce l'ha sempre, il seme gli viene su per dispetto, loro hanno sì anche un mercato di vendita del seme, fino a Pasqua loro vendono seme a quasi tutti quelli che non ce l'hanno. Invece dall'altra parte, nel Tirreno, so che in Sardegna hanno avuto grossi problemi proprio di crescita, mortalità.

D. – *Cosa è che può causare la morte dei peoci?*

S.G. – Il caldo di sicuro. A noi è successo nel 2003, quell'anno tremendo abbiamo perso sui due, tremila quintali.

D. – *Posso sapere mediamente che quantitativi di produzione avete?*

M.P. – Sui 10.000 anche, ma alle volte di 7.000, 8.000, mediamente diciamo di 7, 8, 9 mila, qualche anno eccezionale arrivi a 10.000 quintali.

S.G. – Secondo me, finora è stato fatto tanto a naso come lavoro, nel senso che c'è una grossa esperienza, come mio papà, però è come quando chiedo a mia madre in cucina “come se fa questo?”, te risponde “ti méti un fià de questo e un fià de questo...”, “sì, ma quanto sé sto fià de questo?”, “ti vedi a òcio”. Adesso invece ho introdotto tutto un sistema di parametrizzazione dei passaggi per cui ho creato un programma con cui gestiamo tutte le lavorazioni che abbiamo fatto durante la giornata, vengono inserite sul computer e ho la situazione aggiornata giorno per giorno di cosa si è fatto, di dove hai spostato la roba. Questo sia per la tracciabilità del prodotto che viene sempre richiesta, e anche per avere una scaletta di lavorazione, che non sempre coincide però la roba più vecchia la vai a lavorare prima. Certe volte non coincide alla data, però abbiamo una buona mano. Con la scaletta in barca dici “comincio dalla corda 34, poi vado a quell'altra, alla 35.”

D. – *Date dei numeri a ogni corda?*

M.P. – Abbiamo 50 corde in mare e ognuna è numerata.

S.G. - Ti fai la tua scaletta e se toccherebbe la 15, vai a vedere e controlli se è il caso di lavorarla, se è il caso la lavori e poi la depenni, poi vai a vedere quella dopo. Può capitare che una non è pronta e allora passi a quella dopo e dopo ti tieni in mente che quella lì è ancora da fare. Adesso invece sto raccogliendo i dati per vedere se riesco a fare qualcosa di automatico per riuscire a costruire un resta “tipo”. Mi sono fatto un modello di una resta e io vorrei che venissero tutte così, perché quando ho cominciato trovavi cinque reste fatte bene e dopo alcune fatte male, poi altre cinque fatte bene, poi altre con dei pezzi piccoli, un casino. E allora mi sono detto “cerchiamo di fare una roba che quando ti attacchi su una corda fai tutto un dritto, sai che più o meno le reste sono tutte uguali”. L'altro anno ho provato contando il numero di cozze su un filo, però ho visto che è un parametro molto variabile in base allo stato fisiologico, allora adesso abbiamo cambiato e sto tentando di farlo per unità di volume. Allora quando iniziamo a lavorare abbiamo dei contenitori standard e in cui sappiamo quante cozze ci devono stare dentro perché una volta finita la resta venga di un certo tipo. Quest'anno raccoglierò i risultati di questa prova e se ci ho azzeccato proverò a costituire un sistema in automatico senza che ci sia l'operatore che sta lì a contare quante ce ne sono dentro. Bisognerebbe avere una macchina che seleziona, tu imposti i parametri, tipo quanto peso vuoi avere su una resta, dici “voglio avere 40 chili di cozze adulte” e lui ti fa il conto di che tubo devi usare, che diametro e che lunghezza deve avere la resta nel momento in cui la fai. Perché in base alla misura della cozza, metti un tubo più o meno grande, non è mai uguale.

D. – *Cosa è esattamente questo tubo?*

M.P. – E' il tubo entro cui viene infilata la rete e dentro ci metti le cozze, le cozze scendono dal tubo e fai la rete che si trova alla fine del tubo; viene fuori come un salame.

D. – *E quando crescono, usate lo stesso la doppia rete?*

M.P. – Una volta no, quando lavoravamo ancora a mano si tagliavano i pezzi e si buttavano dentro al tubo sti pezzi di resta sulla rete singola di nailon. Adesso abbiamo visto che sgranandoli vengono meglio allora mettiamo anche quelli grossi nella doppia rete, viene un prodotto migliore. Vorremmo anche studiare un vaglio che li faccia tutti alla stessa misura quando li metti..., li innesti; questo sarebbe il massimo del risultato.

D. – *Invece adesso cosa succede?*

S.G. – Abbiamo provato a vagliarli, ma durante l'inverno li stressi, li ammazzi, perché hanno il guscio troppo sottile per cui questo, girando, gli rompe il labbro davanti e se non muore perdi comunque venti giorni sulla crescita e quindi abbiamo eliminato la selezione prima e la facciamo solo alla fine, quando li vendi. Comunque, studiando un sistema di vagliatura meno cattivo..., bisognerebbe riuscirci. Adesso vediamo quest'anno se i parametri che abbiamo utilizzato per le reste funziona. Ti fa risparmiare tempo nel ciclo produttivo, perché quando vai a preparare la merce d'estate non è che hai tutta la giornata a disposizione perché hai tutti quanti che ti chiamano e per le 11 devi aver già portato tutto quanto, ma si parla di 150, 200 quintali di prodotto al giorno. Li vogliono presto perché ci sono i camion che devono partire, non è che hai tutta la giornata fino a sera, per mezzogiorno devi aver finito tutto. Inizi a lavorare alle 5, alle 6 e alle 9, 10, devi essere pronto per partire. Ma sei vuoi fare veloce devi anche avere il prodotto che ti consente di fare in poco tempo.

M.P. – L'anno scorso che erano sporchi, che avevamo tutti questi piccoli, è stato un disastro fare i quantitativi perché ci voleva tempo. L'anno prima che non avevamo quel problema siamo riusciti a fare, per la prima volta nella storia, 60 quintali all'ora di produzione per cui in tre ore facevamo 180 quintali.

D. – *Ma in quante persone siete a bordo per ottenere questi risultati?*

S.G. – Otto, in otto siamo a bordo. Per ciò se riesci ad avere tutte le calze selezionate riesci ad avere uno stimolo alla produzione corretta e quando stai attaccato li sai che hai a disposizione tot quintali, tutti lì, e guadagni sia in tempo, sia in produzione, perché ogni spostamento da una corda a un'altra sono dai 12 ai 16 minuti di manovre: stacca la corda, metti in moto, fai la manovra, trova la corda, prendila, tirala su. Se va bene ci metti 12 minuti, ma sono numeri preziosi anche quelli. Quando ti dicono che devi fare 40 quintali, guardi il computer e guardi dove c'è quel pezzettino che può darti 40 quintali e ti attacchi là e vai a fare solo i 40 quintali là. Se invece devi fare 150, non vai a prendere quelli da 40, quelli li prenderai un altro giorno che devi fare i 40, vai a prenderti una corda intera dove ci sono i 150 così ottimizzi anche i tempi di trasferimento.

M.P.- Perché sembrano niente 10 minuti, ma quando hai il tempo così contato, conta anche il minuto.

S.G. – Una volta invece cosa succedeva? Andavi là e ti chiedevi “dove andémo?”, “andémo aèa trenta”, “no, ma i sé picoi, buta só”, “proviamo la trentadó che i me pareva bèi...”, andavano a istinto, e poi alla fine il tempo passa e tempo non ce n'era più e il giorno dopo gli portavi la roba e i te di séva “no, che picoi, i sé bruti, che schifo”. Invece facendo così ti risparmi parole, no, parole te ne prendi sempre, anche se glieli porti tutti perfettamente puliti e grandi, trovano sempre qualcosa. Gli puoi portare qualsiasi cosa e si lamentano sempre, o per un motivo o per l'altro. Poi lasci parlare, sai che è routine, devi mettere in preventivo. O per l'orario, o per questo o per quello...

D. – *Adesso che siamo in aprile, qual è il vostro orario di inizio del lavoro alla mattina?*

M.P. – Adesso alle sette, ma non stiamo facendo niente, abbiamo fatto presto a preparare. Abbiamo guadagnato talmente tanto tempo che non sappiamo neanche cosa fare! Alla mattina siamo là che cerchiamo qualcosa sul vivaio da lavorare. Gli anni scorsi questo era il periodo che gli cambiavi le calze ma quest'anno con questo sistema qui si fa talmente presto...

D. – *Ma ci sono dei lavori di manutenzione da fare?*

S.G. – Sì, vado sotto acqua ogni tanto, vado a sistemare. Adesso la prossima settimana dividiamo i pesci e dopo ho due o tre corpi morti da sistemare sotto, gli altri stanno sopra con la barca e io gli aggancio le robe. Questi sono lavori che si fanno d'inverno, quando fa “caldo”!

D. – *Non ti invidio!*

S.G. – Neànca mi! Vado io e viene anche un ragazzo.

M.P. – Un cugino di mia moglie che fa il subacqueo di professione.

S.G. – La settimana scorsa siamo andati a prenderci due o tre blocchi. Adesso bisognerebbe costruirci uno strumento perché non riesco più a trovare la catena dove è agganciato, deve essere andata a finire

sotto al fango, sono stato sotto una vita, mi sono fregato una bombola intera e non sono riuscito a trovare. Perché alle volte si rompono anche le corde. Perciò credo che la prossima settimana faremo questi lavori qui, che abbiamo due, tre blocchi da sistemare. Abbiamo 47 corde piene e dobbiamo recuperare 'sti blocchi per mettere a posto le ultime tre, e dopo penso per venti giorni ci sarà ancora della merce da lavorare, perché ho fatto una prova ma è ancora troppo duro da staccare, li ammazzi tutti altrimenti, bisogna aspettare o ne ammazzi mezzi: questo è il grado di maturazione del prodotto. E' come se tu volessi andare a prendere un pero da un albero che non è pronto, capisci? Quando tiri su la resta vedi se è pronta da lavorare oppure no.

D. – *Cosa significa "pronta da lavorare"? Che riuscite a staccarli?*

S.G. – Esatto. Senza danneggiarli. Devono essere abbastanza morbidi da staccarli, perché altrimenti quando passano in macchina gli rompi la barbetta e li ammazzi.

D. – *Ma da cosa dipende se sono più morbidi o meno?*

S.G. – Dipende dallo stato fisiologico. Per esempio, gli stessi che adesso non riusciamo a lavorarli, un mese fa riuscivamo a lavorarli, però generalmente adesso, quando viene la primavera che l'acqua si riscalda un pochettino, la cozza non è più in quella sorta di letargo in cui si trovava prima, e riattiva tutte le sue funzioni, produce più bisso e diventa più dura da staccarsi. Adesso, se aspetti ancora venti giorni, siccome ci sono tanti individui per unità di volume, iniziano a mangiare parecchio e le deiezioni fecali che fanno, adesso il mare è calmo, tendono a restare nella resta e questo produce una micro anossia locale a livello del bisso, perché la degradazione della sostanza organica consuma ossigeno, no?, e siccome il bisso, la produzione e la tenacità del bisso, dipendono da quanto ossigeno ha a disposizione la bestia, allora pian pianino, man mano che mangiano e iniziano a produrre sto fanghetto, cominciano a diventare sempre più teneri, sempre più teneri, e dopodiché si staccerebbero da soli se non intervieni. Se tu intervieni prima, li lavori, li apri, li rimetti in acqua, questi si aprono, il bisso riacquista forza perché l'ossigeno diventa di nuovo abbondante e ricomincia il ciclo. Questo te lo dico io, ma se tu chiedi a uno che ha fatto il lavoro per 40 anni ti dice che si staccano, ma non sa perché si staccano, il motivo fisiologico. Il motivo fisiologico è questo: che si creano delle zone di anossia all'interno della resta.

D. – *Interessante. Io sto cercando di raccogliere quanto sanno gli anziani per poi confrontarlo con le conoscenze di tipo scientifico.*

S.G. – Loro sanno tutte cose che ... non sono vere! Come il colore delle cozze, bianche e rosse. In realtà non hanno un sesso differenziato e quando maturano, alcuni maturano in maschi e altri in femmine. I maschi diventano bianco giallino e le femmine arancione rosso.

D. – *Non dipende dalla quantità di luce che ricevono?*

S.G. – No, il colore... Il fatto che si differenzino in maschi o femmine credo che dipenda dalla temperatura, non so se incide la luce, credo sia la temperatura che li fa differenziare, un po' come le rane. E non è vero che tutte le rosse sono sul fondo e quelli bianchi sono in alto.

D. – *Io ho sentito il contrario.*

S.G. – Non è vero. Questo è stato l'argomento di discussione dell'altro giorno, che ghé di sévo a un amico "dèso ti vien che ghé ne toémo vinti e vardémo". E infatti, ce n'erano di bianchi e di rossi.

D. – *Quando ci sono dei temporali, rischiate di avere dei danni in vivaio?*

S.G. – Sempre!

M.P. – La bora grande che ha fatto l'ultima volta, siamo stati abbastanza graziati, fortunatamente, perché di solito fa malanni. Malanni sono se si rompe una corda, che fa macello, perdi tutte le reste che sono attaccate, poi quella va a sbattere contro l'altra e rischia di romperti tutto, fa l'effetto domino, poi le reste si attorcigliano e perdi tutto.

D. – *Succede che qualche barca ci passi sopra? Magari per errore.*

S.G. – L'ultima volta ci è passata sopra una nave direttamente. Devono essere stati i burci grandi che lavorano sul MOSE, uno di quelli là è passato sopra e si è portato via tutto. I blocchi di cemento ce li ha portati a 4 chilometri di distanza, e sono blocchi da 100 quintali. Perché capisco il vento e tutto, però... Mi ha chiamato a casa la Capitaneria "sono vostre le boe?", "sì, veramente sono appena tornato a casa". Avevimo centosinquanta boe sparse in mare. Oltre al danno di perdita del prodotto, è stato un casino rimettere a posto. Ho perso la vita sotto acqua.

M.P. – Sono corde da 500 metri, se se ne rompono due o tre su cinquanta, si attorcigliano, ci sono le reste, diventa un macello, poi ci sono i palloni, un casino ogni volta che capita. I palloni sarebbero i gavitelli che ci sono ogni 10 metri su una corda ce ne sono 50, e 50 per 50 quanto fa 2500 palloni, poi ci sono le boe laterali, uno ci va apposta sopra per romperti le palle, non può non vedere. Anche le

barche che vanno pescare, quelle che vanno a bevaràse, noi siamo in mezzo alla strada per dire, per non fare il giro così con la barca, ci passano in mezzo per fare prima, ma siccome una fila è appiccicata all'altra fai presto a fare malanni. Se è una barca piccola ci passa, ma se sono 'sti burci che porta i sassi qua, quelli portano via tutto.

D. – *E furti ce ne sono?*

M.P. – In laguna. In mare no, in laguna ce ne sono. Il grosso della produzione l'abbiamo in mare adesso.

D. – *Avete mantenuto anche dei vivai in laguna?*

M.P. – Sì, tutti e due i vivai di laguna, anche perché quando fa brutto tempo in mare non ci puoi andare.

D. – *Perciò non è vero che i vivai in laguna sono in abbandono?*

M.P. – No, e poi tutti quelli che non vanno più a veraci adesso vogliono fare i peòci in laguna. In diversi si sono messi a fare quel lavoro lì.

D. – *Scusa se torno sempre su questo argomento, ma non ho capito dopo quanti mesi dalla semina si cambia la rete della resta ...*

M.P. – Quattro, cinque mesi, dipende anche dalla grandezza. Devi sempre controllare le condizioni perché non crescono mai in maniera uguale un anno dopo l'altro.

D. – *Perciò il vostro lavoro consiste anche nell'andare a controllare lo stato delle reste, la crescita dei mitili?*

M.P. – No, non lo fai, ormai sai. Quando metti in corda la roba, se tutto va bene, secondo i canoni [tono ironico], se la metti a giugno, sai che a novembre bisogna andare. Diciamo ogni quattro, cinque mesi vai a controllarli, non è che ci vai tutti i giorni.

S.G. – Io sul mio programma ho messo che dopo cento giorni mi avvisa che sono passati cento giorni che sono sulla corda e allora vai a darci un'occhiata di passaggio, ma sai che hai un altro mese. Era molto importante tenere sotto controllo questa cosa perché potevi avere metà corda di un tipo e metà corda che la perdevi. Andavi a vedere e "sì, questi pol stare altri tre mesi", invece più avanti c'erano quelli che erano così, pronti. Invece questa cosa adesso è molto diminuita, può succedere ancora, ma perdi dieci reste proprio perché le hai attaccate là così. Ma generalmente non succede più questa roba. Perché quando prendi una corda e vedi che è così, non ti sbagli di tanto. D'estate non hai più quattro, cinque mesi di tempo, diventa 100 giorni la soglia di allerta perché la temperatura è molto più alta e tutto il meccanismo si accelera in funzione della temperatura. Mentre prima vanno a cinquanta all'ora d'inverno, perché sono animali a sangue freddo, quando i gradi vanno a venti, ventitre, vanno a 120 all'ora, capito? Quello che in inverno fanno in una settimana, in estate lo fanno in quattro giorni, tre, per cui diventa importante controllarli a scadenze ravvicinate.

D. – *Capito! Cosa vuol dire quando si sente parlar di peòci vuoti durante l'inverno?*

M.P. – Che non c'è la bestia dentro.

S.G. – Praticamente il mantello che sarebbe ciò di cui è costituito l'animale, non so se hai presente come è fatto: ha due mantelli e in mezzo ha l'apparato filtrante, se tu lo sollevi e lo guardi contro luce in inverno è praticamente trasparente, ma quello lì è l'animale. Quando è nel pieno del vigore diciamo, quel mantello diventa spesso e in più contiene anche tutti gli apparati riproduttivi dentro. Quando è maturo e tu lo prendi in mano e lo schiacci o lo accarezzi leggermente vedi proprio i gameti che escono: si chiama latte quello là in gergo, hanno il latte. Allora in quel momento là sono proprio pieni perché oltre ad avere la carne, che sono in forze, hanno anche il latte per cui sono particolarmente dolci, perché il momento in cui sono maturi sessualmente diventano anche particolarmente dolci. Questo latte gli dà circa il 60, 70% del gusto della bestia, il restante 30, 40% dipende dall'alimentazione, dalla zona in cui viene allevato.

D. – *Il fatto che il peòcio abbia il latte incide anche sul prezzo di vendita?*

S.G. – No, incide proprio sulla vendita! Se i sé vódi no i te i compra. Puoi anche regalarli, ma non li vuole nessuno. E' come un pomo verde, se deve essere giallo, giallo deve essere. Ci sono poi degli anni in cui diventano molto grassi perché mangiano molto bene e allora là sì che può incidere sul prezzo perché tu hai una qualità superiore rispetto a quella che si può trovare in giro. Ma spesso accade che tu hai una qualità inferiore a quella che hanno gli altri e così sei costretto a tenerti il prezzo un pochettino più basso nonostante che il tuo prodotto sia all'80%, ma questa differenza te la fanno pesare sul prezzo. E vendi comunque di meno di quello che potresti perché prima finiscono quelli che sono al top e dopo arrivi tu in seconda battuta. Se invece te la giochi a parità di prodotto, vieni comunque dopo tu perché sei più distante.

M.P. – Semo sempre ultimi comunque ... [ridendo]

D. – *Succede che rimanga del prodotto invenduto?*

S.G. – Diciamo che è capitato. Ultimamente no, ma so che succedeva.

M.P. – Perché poi quando comincia a fare novembre si svuotano e non li vuole più nessuno e se tu non li hai venduti prima nei tre, quattro mesi estivi ...

S.G. – Il fatto è che una volta iniziavi a vendere adesso ad aprile e finivi a settembre, ottobre. Invece adesso c'è tanta concorrenza. Quelli vicino al Po sono avvantaggiati perché si matura prima il prodotto e con l'acqua dolce diventano anche un po' più grassotti.

D. – *Mi hanno detto che quelli della zona del Po sono i più buoni in assoluto; voi cosa ne pensate?*

S.G. – Io ho mangiato quelli di Scardovari e li ho buttati via.

M.P. – Non mi piacciono sinceramente. Non mangio neanche quelli di laguna ...

D. – *Trovandosi gli allevamenti così vicino alla foce di un fiume non ci sono rischi legati all'inquinamento?*

S.G. – Dicono che l'ondata non sia arrivata [poco tempo prima vi era stata una fuoriuscita di idrocarburi da una raffineria dismessa della Lombardia]. Un comunicato dell'ARPAV diceva che era ferma a Mantova. La cosa ufficiale è questa, se poi l'hanno fatto per non ledere gli interessi delle cooperative che ci sono là, può anche essere.

D. – *E voi avete problemi legati all'inquinamento? Per esempio con gli allevamenti di laguna.*

S.G. – Hanno tolto tutti i fiumi che c'erano.

D. – *E la zona industriale di Marghera?*

S.G. – A Marghera c'è un inquinamento locali lì, ma non è che continuano a buttare fuori roba. Se tu non vai a vangare i fanghi, non vanno neanche in soluzione perché c'è un meccanismo, chelazione si chiama, per cui si formano degli ossidi in forma ridotta che tengono sti metalli pesanti sul fondo. Perché non volevano più che si andasse a pescare? Tipo quelli dei caparòsoi, perché se tu rimescoli il fondo queste cose si ossigenano, quindi diventano ossidati e non trattengono più il metallo pesante, il metallo pesante va in soluzione e può andare in giro. Se tu lo lasciavi là tranquillo non avrebbe fatto male a nessuno, ovviamente se ci vai a prendere le bestie che ci vivono è ovvio che siano inquinate.

D. – *Perciò voi non avete di questi problemi.*

S.G. – In mare no di sicuro, in laguna neanche ...

M.P. – Poi siamo sulla bocca di porto, proprio sul canale che collega il mare con la laguna, si può già considerare mare, anzi ho già una pseudo causa impiantata col direttore della ASL di biologia che insiste a dirmi che quella lì è zona B, perché le zone sono classificate.

D. – *Non so questa cosa; mi puoi spiegare?*

S.G. – Le zone degli allevamenti sono classificate a seconda di una norma europea in A, B e C a seconda del contenuto di coliformi e di ischelitia [?] che si trovano sugli animali che vivono lì. Il mare è classificato zona A per cui il prodotto è edibile così com'è, cioè tu potresti prenderlo e mangiarlo, la zona B invece è una zona il cui prodotto necessita di un ciclo di depurazione, la zona C è quella più inquinata per cui il periodo di depurazione non può essere inferiore a tot. Ma la zona dove siamo noi, e tutte le analisi lo dimostrano, sarebbe zona A. Invece è classificata zona B. Una volta sono andato a parlare con la dottoressa che è lì e mi ha detto “ma io sai, per il principio di massima cautela devo considerare tutto B”, va ben, ma questa no sé è aguna, sé mar, “ma se ti do a te, poi gliela do a tutti”. E allora ho fatto altre due belle letterine e adesso sono in attesa.

D. – *Chi si occupa delle analisi sulle acque?*

S.G. – In mare le fa la ASL periodicamente, in centro [centro di depurazione] le faccio io direttamente.

D. – *E poi devi consegnarle a qualcuno?*

S.G. – Devi registrarle periodicamente, poi viene il veterinario, fa la sua firmetta, ci fa il conto..., quello specialmente... Fino a qualche anno fa era gratuito perché lui è dipendente pubblico e in teoria dovrebbe essere gratuito, mentre l'anno scorso hanno deciso che dobbiamo pagare. Mi sembra assurdo, è un furto legalizzato. Devo pagare un funzionario pubblico perché mi venga a fare dei controlli che sono obbligatori. Allora me ne scelgo uno mio se devo pagarlo. Non ha senso questa cosa.

D. – *E' un regolamento locale o riguarda tutta l'Italia?*

M.P. – Nazionale. Io ho parlato col veterinario e mi ha detto “non ci sono più soldi per fare i nostri stipendi”. Me l'ha detto chiaramente. I ga da tirarli su. Adesso i èo mandarà una volta al mese, al fa el giro de tuti e al se fa èa paga, no?

S.G. – Una volta al mese viene da noi che siamo classificati 1, ma se tu sei classificato 2 o 3 al vien anca dó, tre volte a setimana.

M.P. – Se riscontra qualche difformità ce l'hai sempre lì, se è tutto regolare viene una volta al mese, ma se c'è qualcosa che non va ce l'hai anche tutti i giorni, e ogni visita che viene, paghi.

D. – *Cosa è questa classificazione 1, 2, 3?*

S.G. – La Regione ci ha fatto la classifica delle attività in base ai controlli che hanno fatto e in base a quello che hanno riscontrato loro, ti danno una scala di merito. Noi abbiamo anche i certificati come filiera di produzione, abbiamo fatto la certificazione col D.N.U.

D. – *Cosa è?*

S.G. – E' un ente certificatore che praticamente ti certificava l'origine del prodotto dal momento in cui lo metti in acqua al momento in cui viene consegnato. E dopo non l'ho più portata avanti sta roba qua perché abbiamo fatto una certificazione di filiera per cui ognuno era responsabile del suo, diciamo, percorso preventivo e avevamo fatto un accordo con dei centri di Chioggia per cui loro aderivano al nostro progetto. Lo scopo finale era di produrre un prodotto dove sull'etichetta veniva riportato un codice, poi andavi sul sito internet, che era già stato fatto, inserivi il codice là e ti veniva fuori tutta la storia del pacchetto di cozze che avevi comprato.

D. – *E poi? Perché non è andato avanti questo progetto?*

S.G. – Noi la nostra parte l'abbiamo fatta, io ho fatto anche il programma, ma poi quelli di Chioggia in realtà gli diventava troppo... Specie per una questione di controlli. E così è morto tutto in silenzio. Ma adesso ho intenzione di farne uno senza includere questi qua, perché siccome abbiamo anche costituito un O.P. di tutti i produttori del Veneto.

D. – *Volevo giusto chiedervi se siete consorziati in qualche modo tra produttori.*

S.G. – Sì, abbiamo fatto un consorzio che raggruppa l'80% dei produttori di tutto il Veneto. Io sono il presidente.

D. – *Come si chiama questo consorzio?*

S. G. – Si chiama O.P. Mitili Veneto.

D. – *Avete anche un sito internet?*

S.G. – Ancora no. Abbiamo ottenuto diversi risultati, anche dal punto di vista di far riconoscere la qualità del prodotto, queste cose qua. Siamo stati notati a livello nazionale anche, per cui adesso ci sono i produttori di Trieste che premono, perché anche loro hanno un consorzio ma vorrebbero fare un consorzio unico dell'Alto Adriatico tutti insieme. E adesso si sono agganciati anche quelli dell'Emilia Romagna che mi chiamano e mi dicono se possiamo fare fino a loro. E' un po' grandina la cosa.

D. – *Tu cosa ne pensi?*

S.G. – Che è stata gran dura riuscire a mettere insieme questi quattro che ci sono qua, mettere insieme mezza Italia mi sembra un po' difficile che la cosa funzioni. Però devo dire che è un po' migliorato il rapporto comunicativo. Cioè, siccome siamo tutti quanto nella stessa banda dobbiamo cercare quanto meno cooperando di suddividerci gli spazi di vendita senza pestarci i piedi tra di noi. Allora, prima nessuno sapeva niente di come era la situazione in Emilia Romagna, di come era a Trieste, e nessuno sapeva niente di come eravamo messi noi, adesso siamo regolarmente in contatto, periodicamente ci sentiamo. Naturalmente, non è che chiamo tutti i produttori, chiamo il presidente della zona, loro chiamano me, ci spieghiamo come siamo messo e perciò io so più o meno quando loro finiranno la loro vendita e posso programmarci la mia vendita per quando loro hanno finito, senza sovrappormi. E lo stesso fanno quelli di Trieste. Ovviamente non è che ti puoi programmare al giorno, ma parlandosi puoi anche fare un prezzo comune, cercare di rapportarsi in modo, diciamo, armonioso. C'è uno di Taranto che continua a chiamarmi che vuole per forza iscriversi col Veneto, e questo qua insiste. "Non importa", mi dice "io aderisco al vostro statuto", però ti sé de Taranto! Cosa ti vol che te fàsa? "Perché qua non capiscono un cazzo! Io non posso parlare con nessuno, con voi riesco a parlare", ma tanto, anche se ha parlato con me cosa ha combinato? E' un personaggio. Ogni volta mi tiene tre ore al telefono, a volte non gli rispondo neanche. Lui avrebbe l'aspirazione di diventare nostro fornitore ufficiale di seme, capito? Siccome là hanno problemi con la vendita delle cozze perché loro c'hanno la Grecia molto vicina.

D. – *Hanno lo stesso periodo di vendita?*

S.G. – Loro hanno già cominciato a vendere adesso. In estate loro non riescono a fare niente perché là va troppo alta la temperatura e non riescono a lavorare in estate. La Grecia produce in un periodo molto avanti, ma produce schifezze in realtà, solo che nessuno li controlla. L'altro anno hanno bloccato con un fermo veterinario, un sacco di prodotto perché era non conforme, però i controlli che abbiamo noi qua, loro non li hanno neanche morti. Hanno tutti gli allevamenti sulle foci dei fiumi che portano giù il disastro perché là non hanno nessun depuratore da nessuna parte. Almeno qua li hanno messi. Loro sono quasi tutti sulle foci dei fiumi.

D. – *E a livello locale come è la concorrenza? Ci sono dei problemi?*

S.G. – L'anno scorso molto, ma non tanto per la concorrenza, anche estera, ma perché il nostro prodotto era scarso. Due anni fa era super e nessuno poteva farci paura. Il problema è che se la natura non ti dà una mano, puoi anche metterci del tuo, ma... Per esempio, sia l'anno scorso, sia due anni fa per la prima volta siamo stati noi produttori a fare un listino dei prezzi del prodotto. Di solito andavi dal commerciante e gli dicevi "quanto ti me dà?", allora adesso, siccome mi sono rotto un po' le palle di sta roba qua, ho cominciato a fare che sono io a fare i prezzi. Quando vado a comprarmi le scarpe mica gli dico io "scolta, per queste dammi 30 euro".

D. – *E come l'hanno presa?*

S.G. – Male! Molto male, specialmente con me! [ride]

D. – *Però dopo hanno accettato le condizioni.*

S.G. – Per forza. Però due anni fa abbiamo spuntato un buon prezzo, veramente.

M.P. – Potevi anche farlo dato il prodotto.

S.G. – Quest'anno qui, se non ci fosse stata l'O.P. e tutto il resto li avremmo venduti a un prezzo..., zero. Invece quest'anno non abbiamo avuto un grande prezzo, però neanche un prezzo bassissimo. Adesso sembra che i prossimi siano belli.

D. – *Riuscite in qualche modo a prevedere come sarà il prodotto?*

M.P. – Li vedi.

S.G. – L'altro anno che fossero bruttini si era già visto. Abbiamo avuto la grana del seme. Quest'anno sembrerebbe promettere bene.

M.P. – Sì, li vedi in anticipo, non è che devi aspettare il momento della vendita per capire. Adesso bisogna vedere, le premesse sono buone. Speriamo che non nasca il seme sopra. Però, per come li ho visti l'altro giorno, mi sembra bene.

D. – *Capita che anche i mitili si ammalinano e muoiano? O che vi siano delle morie improvvise?*

S.G. – C'è stato un momento in cui avevano un parassita, specialmente quelli in laguna, che però dopo si è risolto da solo.

M.P. – Quella volta della mucillagine ci sono stati problemi. Si staccavano proprio. E non puoi fare niente. E' stato uno degli unici anni che siamo riusciti ad avere un risarcimento.

D. – *Giusto, se succede un evento improvviso che vi fa perdere il prodotto, avete degli aiuti economici di sorta?*

S.G. – Sempre sui denti ce l'hai!

D. – *Per esempio come per l'agricoltura...*

S.G. – Ecco, questa è un'altra delle cose che devo fare. Sono già in contatto con ConfAgricoltura del Cavallino. Vorrei fare equiparare il discorso dell'agricoltura all'allevamento. Perché siamo un agricoltore in realtà.

M.P. – Anche noi abbiamo le calamità naturali alla fine.

S.G. – Perché sono molto ben organizzati Confagricoltura, ghe sbòcio!, sono una potenza. Noi in realtà non siamo rappresentati da nessuno, siamo allo sbando.

D. – *Ma adesso che avete costituito questa O.P. forse diventa tutto più facile...*

S.G. – E' questo che vorrei arrivare a fare. E' che siamo capitati in un anno schifoso. Avevo già preso contatti per fare anche delle analisi organolettiche del prodotto per vedere se era possibile ottenere un I.G.P. o qualcosa del genere. Perché tutti quanti dicono che sono buoni, e allora se sono buoni ci sarà un motivo, e se gli altri sono cattivi ci sarà un motivo se sono cattivi, basta trovare la differenza e la scrivi sull'etichetta.

D. – *Tra i prodotti della pesca in genere non esiste già qualcosa del genere?*

S.G. – No, saremmo i primi credo. Sulle vongole hanno provato, ma le vongole sono uguali, da una parte e anche dall'altra. Invece coi peòci è diverso. Ti giuro che quando ho preso i peòci di Scardovari li ho buttati via, ghé sbòcio!, erano cattivi proprio.

D. – *E quelli francesi dell'Atlantico li avete mai assaggiati?*

S.G. – No, ho mangiato quelli spagnoli e li ho buttati via anche quelli. Ma in Francia avevano quasi smesso di fare, perché comprano un sacco di roba qua i francesi. I francesi adesso stanno caricando billici interi dall'Emilia Romagna, di merce. Hanno una tradizione di secoli però negli ultimi anni hanno avuto una invasione di orate e gli hanno decimato i vivai. Assoldavano addirittura i pescatori che gli andassero a prendere le orate negli allevamenti.

D. – *E a voi succede?*

S.G. – Sì, abbiamo orate in vivaio. Quando abbiamo messo giù le restine, ne abbiamo tirate su solo 8. Se le sono mangiate. Mangiano tutto, grandi e piccoli, basta che la bestia sia grande, quattro chili. E' proprio il suo alimento.

D. – *Dunque, mi sembra di aver capito finora che di rischi ne avete parecchi: un anno le orate, un anno il clima, un anno i parassiti...*

M.P. – Sempre una! Non sei mai tranquillo.

S.G. – E' molto ansiogeno. Poi ci fai il callo.

M.P. – Alla sera d'inverno stai sempre attento che non faccia maltempo perché se si alza il vento arrotola tutto.

S.G. – Secondo me si può fare anche là qualcosa per migliorare la situazione, azzerarla no, ma migliorarla sì. Per esempio, costruendo un database sulla manutenzione dell'impianto per cui sappiamo dove abbiamo fatto la manutenzione, che giorno, mentre prima non c'era nulla.

D. – *Mi piacerebbe parlare una volta con qualcuno di anziano che ha fatto il vostro mestiere.*

M.P. – Mio papà ti resta perché il mio prozio c'era alle origini. Se vuoi una volta, non ci sono problemi, vieni una volta da noi agli Alberoni, un pomeriggio dopo le quattro che abbiamo finito di lavorare. Da mio papà sai tutto perché lui c'era quasi negli anni delle origini, perciò qualsiasi cosa lui te la sa dire del vecchio, del nuovo... Un giorno vale l'altro, tanto quando abbiamo finito di lavorare ci fermiamo là a chiacchierare per gli affari nostri. Basta che mi dici quando vuoi.

D. – *Ottimo, grazie mille. Ma tuo papà continua ancora a lavorare con voi?*

M.P. – Abbiamo un po' soppiantato questo discorso di andare a naso, era lui che seguiva il vecchio stile, noi adesso siamo più tecnologici, e anche lui si è adeguato. Lui si basava più sull'esperienza. L'esperienza conta sempre parecchio però. Adesso, ti dico, il vivaio è grande e ci vuole una gestione di un certo tipo, ma prima che venisse mio cugino a lavorare con noi, lui scriveva su un foglietto di carta dei numeri che poi capiva solo che lui alla fine, però alla fine si è rassegnato anche lui, ha visto che così funziona meglio. Prima era una produzione più piccola. Però facevamo anche prima 7, 8.000 quintali, però adesso si va meglio, è molto più svelto, molto più veloce, più funzionale. Prima come diceva prima Stefano, andavi in cerca della corda e poi non andava bene e sulla carta c'era scritto, però era tutto mescolato e solo lui si sapeva orientare, invece adesso col computer si sa orientare chiunque.

D. – *Ma ho capito giusto che in estate iniziate alle cinque?*

M.P. – Sì, e stai fuori tutto il giorno, senza mangiare, mangi un panino di fretta in barca. A luglio, agosto, settembre e giugno, quando fai trecento quintali al giorno. Il problema non è il quantitativo, è il tempo che li devi fare in poco tempo.

D. – *E prendendo della manodopera in più?*

M.P. – No, non cambia niente, non è che manca gente, il processo lo fa la macchina, il fatto è che più veloce di così non riesci ad andare.

D. – *Un anziano mi ha detto che in estate è bene lavorare alla mattina presto, quando fa ancora fresco, altrimenti i mitili possono soffrirne. E' vero secondo te?*

M.P. – D'estate non li lavori proprio, perché d'estate li vendi, però io non ho mai visto problemi. Per carità, se li tiri su alla mattina e poi li lasci lì tutto il giorno in barca al sole, non è che soffrano, però se sono giornate calde, calde, è meglio tenerli all'ombra. E' anche meglio non tenerli fuori dell'acqua una giornata però alle volte capita. Li tiri su alla sera e durano di più perché non c'è più sole, è meglio, ma c'è tanta leggenda attorno.

D. – *Perciò ci si reca al lavoro presto solo perché c'è tanto lavoro?*

M.P. – Tanto lavoro e poco tempo. E poi tu lavori meglio col fresco del mattino che non col caldo. Vai alla mattina e stai bene prima che faccia le 11.

D. – *Durante le ore calde vi fermate, fate una pausa?*

M.P. – Ti fermi un attimo per mangiare un panino, e poi riprendi.

D. – *E' abbastanza pesante come lavoro allora. Ma si trova personale disposto a fare questo lavoro?*

M.P. – Adesso non più, noi abbiamo questi qua che va ben, ma i nuovi... C'è poca voglia di lavorare.

D. – *E personale straniero? Ci avete mai pensato?*

M.P. – No. Tutti vogliono prendere soldi senza fare niente adesso. Se mi dici dove che sé da firmar, firmo anca mi!

D. – *Pensi che sarà possibile un giorno andare a vedere i vivai?*

M.P. – Sì, un giorno che riprendiamo il lavoro, perché adesso siamo fermi e stiamo facendo la manutenzione.

D. – *Grazie. Quanto tempo ci impiegate per arrivare al vivaio?*

M.P. – Venti minuti.

D. – *Sono tempi morti o riuscite ad impiegare questo tempo in qualche modo?*

M.P. – Adesso alla mattina quando parti, hai del tempo morto, invece al ritorno ti imbarchi della roba e la lavori. Poi d'inverno, alla sera ti lasci della roba in barca così la lavori alla mattina e recuperi quei venti minuti. Magari al lunedì no, ma generalmente ti tieni sempre qualcosa in barca alla sera per il giorno dopo in modo che quando parti non stai fermo.

D. – *E per andare nei vivai di laguna quanto ci mettete?*

M.P. – Due minuti, il tempo di attraversare il porto.

D. – *Lavorate dal lunedì al venerdì? Anche in stagione state a casa al sabato e alla domenica?*

M.P. – Una volta facevamo delle confezioni simili alle scatole dei fragoloni e con quelle dovevi lavorare anche al sabato per averle pronte al lunedì, ma adesso che non vendiamo più con quel tipo di confezione lavoriamo dal lunedì al venerdì.

D. – *Ma non capita mai che vi facciate una saltata di piedi visto che siete là? Forse una volta?*

M.P. – Non hai tempo. Noi lavoriamo con gli orari. Non è che sei come dal ferramenta che vai in magazzino a prendere la roba. La roba è in acqua e bisogna tirarla su. Se non ci fosse il problema degli orari, fai anche 500 quintali in un giorno per dirti. Il problema è che devi riservare la roba buona e riservarne 180 in poche ore, perché sono quelle le ore buone; alle 11 devo partire per portare la roba con l'altra barca, a mezzogiorno al massimo deve essere a Chioggia altrimenti nasce un casino, mi telefonano.

D. – *Vai tu al portarli?*

M.P. – Sì.

D. – *Passano per il mercato ittico?*

M.P. – No. Vanno direttamente nei centri di spedizione. Tante volte loro hanno anche i camion che gli partono e se non arriva la roba, il camion va via anche senza la roba e quella gli resta là e quello dopo si incazza. Faglielo capire tu... Anzi lo capiscono, ma anche loro ricevono a loro volta una telefonata e l'ultimo, che sono sempre io, riceve alla fine sempre parole. D'estate hai il telefono che prende fuoco.

D. – *Come funziona la consegna del prodotto? Uscite con due barche?*

M.P. – No, di solito sto a terra e aspetto che mi telefonino e poi parto con la barca frigo, mi affianco, facciamo il trasbordo dei bancali e io con un altro andiamo a Chioggia a consegnarli. Poi alle volte capita che vogliono altra roba, allora faccio un altro viaggio io e loro intanto lavorano con meno fretta, altrimenti lavorano lo scarto, diciamo, lavorano quelli piccoli.

D. – *Una volta come funzionava la vendita, con i vivai di laguna per esempio?*

M.P. – Quando facevamo i pacchettini che ti dicevo li portavamo lo stesso a Chioggia con la barca, dopo venivano anche dei camion a caricare da noi direttamente, un po' a Chioggia e un po' venivano a prenderseli direttamente da noi.

D. – *Perciò ci deve essere sempre una persona addetta alla vendita, nel senso che segue gli ordini e le consegne?*

M.P. – E sì, per forza, anche due.

D. – *E' richiesta qualche tipo di licenza particolare per lavorare nel vostro settore?*

M.P. – Sanitaria e basta. Poi serve il libretto d'imbarco, la matricola, perché noi lavoriamo tramite la Cassa Marittima, non tramite l'Inps. Noi non siamo ingaggiati come libretto di lavoro, siamo ingaggiati come marittimi.

D. – *Ma alla fine, voi, vi sentite dei pescatori? O vi sentite qualcos'altro di diverso?*

M.P. – No, io non mi sento pescatore! E' una cosa un po' strana, è un discorso un po' ambiguo... Perché in effetti cosa peschi? Non saprei neanche io come definirmi a dirti la verità... Siamo una cosa un po' strana... Sei un allevatore alla fine, perché sempre quello è il lavoro, che poi tu lo fai in acqua, sempre delle bestie allevi alla fine.

D. – *Capisco! E le concessioni a chi si devono chiedere?*

M.P. – Aspetta, che hanno cambiato un sacco di gestioni, credo che adesso sia il Provveditorato al Porto, ma non so neanche perché se ne occupa mio cugino. Però sì, ci vogliono le concessioni: in laguna te la dà uno e in mare è un altro, mi sembra la Capitaneria. E' da poco che hanno cambiato la gestione. Un mare di carte allucinante.

D. – *Poi, una volta ottenuta la concessione, si rinnova di anno in anno senza problemi? E si paga un affitto?*

M.P. – Sì.

Interview de Aldo Marmi du 13 mai 2010

Au moment de l'interview, M. Aldo Marmi était le président de la coopérative de pêche de San Pietro in Volta sur l'île de Pellestrina où il est né et où il vit depuis toujours avec sa famille. C'est le fils de pêcheurs de l'île et il a environ 50 ans. A une certaine période, pendant les années de grande expansion de l'élevage, sa famille a géré des élevages de moules dans la lagune où durant sa jeunesse il allait aider après l'école. La rencontre a eu lieu au nouveau siège de la coopérative à laquelle a été rattaché également une centre moderne de dépuración et d'expédition pour les mollusques que nous avons visité pendant la rencontre.

Aldo Marmi – Come mai ci ha trovato? E dove? [spiego di cosa tratta la mia ricerca e cosa mi interessa ricercare]. Ho capito. In linea di massima ho fatto anche io il peociàro. Guarda, questo è il nostro centro di depurazione e anche la sede dei nostri uffici. Siamo abituati ad avere ricercatori, anche Michele Pelizzato [biologo, intervistato precedentemente] ci manda spesso gente. Ti mostro un po' il centro: questo è il nostro ufficio di ricevimento, e questo è il nostro laboratorio dove facciamo le analisi, abbiamo la dottoressa che viene due volte alla settimana, una biologa. Adesso stiamo finendo di allestire tutto quanto. Prima avevamo dato in gestione, ma poi la ditta è stata beccata con la droga e hanno lasciato un bel buco. E allora abbiamo detto "lo prendiamo noi". Da qui vedi le vasche. Il fatto è che la burocrazia è una roba incredibile, ogni volta che vengono qua vogliono che facciamo e questo e quello, ma noi abbiamo già speso centinaia di migliaia di euro e adesso abbiamo bisogno di lavorare. C'è anche una francese che fa ricerca e viene spesso. Questa è la nostra barca per effettuare il trasporto dei molluschi in terra ferma, a Chioggia. Perciò alla fine del confezionamento verrà caricato tutto a bordo e portato a Chioggia.

D. – *In pratica avete intenzione di coprire tutto il percorso dalla A alla Z?*

A.M. – Allevamento, filiera, confezionamento e vendita all'ingrosso. Tutto quello che si deve fare. I primi impianti di peòci, che è quello che ti interessa no?, si sono evoluti qua nella laguna su palafitte, qua a Pellestrina. La cosa intensiva è stata attorno al '65, '70.

D. – *E precedentemente si raccoglievano o allevavano?*

A.M. – Io credo di no prima. Intensivo no. Dal '65 in poi, io ero ancora piccolino, e sentivo mio papà che diceva "sa che hanno cominciato a fare vivai di peòci in laguna?", poi alla fine c'è stata una continua evoluzione. Ma il più della produzione è stata fatta attorno al '75, '85. Quello è stato il boom.

D. – *Prima di questa diffusione dell'allevamento, a Pellestrina esisteva l'abitudine di mangiare i peòci?*

A.M. – Prima quanto? Parliamo di che anni?

D. – *Anni '50 per esempio.*

A.M. – No, assolutamente no. Strano, ma non era un prodotto che era consumato qua in zona. Era un prodotto di nicchia e veniva più che altro consumato nelle Puglie, in bass'Italia. In effetti anche adesso c'è una tradizione a livello locale ma non sentita come in Puglia, in Sicilia, a Napoli, queste sono le zone che assorbono l'80% della produzione nostra, perciò oltre ai mercati del nord Italia, Torino, Milano, la riviera ligure, viene quasi tutto commercializzato tra Roma, Napoli e bass'Italia.

D. – *Esiste anche una parte di esportazione all'estero?*

A.M. – A noi sono arrivate richieste dalla Grecia di acquistare mitili, ma a noi non è che interessi più di tanto, è un prodotto buono quello della Grecia, ma per motivi logistici a noi è difficile importare, e poi vogliamo un prodotto sano, fresco. Abbiamo provato anche ma non ci conviene perché il trasporto viene a incidere più del costo iniziale del prodotto, perché il prodotto acquistato dall'allevatore in Grecia ci viene a costare attorno ai 40 centesimi e poi ci vogliono quasi 30 centesimi di trasporto e allora non conviene. E poi dal 2000 al 2010 c'è stato un diffondersi delle strutture a mare e questo ha fatto sì che la produzione locale sia stata tutta spostata e la laguna è diventata, diciamo, come di seconda mano.

D. – *Come mai?*

A.M. Perché il prodotto in mare si riesce ad avere un prodotto più qualitativo e anche si può avviare alla vendita senza nessuna certificazione. Perché rientra nei prodotti di tipo A.

D. – *Cosa significa?*

A.M. – Allora, la zona B sarebbe la zona laguna, soggetta a depurazione, invece il prodotto che viene dal mare non è soggetto a depurazione, perciò uno che ha un allevamento in mare si mette a bordo una sorta di vaglio, un'etichettatrice dove indica la provenienza del prodotto, la classificazione e la data di

confezionamento e dopo può consegnarlo alla Coop, al Panorama, o all'Auchan, direttamente. Cioè è più sicuro, a parte che anche il prodotto di zona B viene depurato, dopo ti mostrerò come funziona, c'è una filiera a cui non puoi scappare, in qualsiasi momento si riesce dall'etichetta a ricavare chi l'ha pescata e che giorno.

D. – *Se io vado in pescheria e compro un chilo di peoci, la confezione deve avere questa etichetta?*

A.M. – Sì, questa etichetta indica la zona di provenienza, il numero del lotto che fa riferimento a un I.D. [?] specifico che adesso ti mostro. Questo è un documento di registrazione che ci viene fornito dall'ASL e questo certifica la provenienza. In poche parole chi è l'intestatario, la zona di raccolta e qui viene classificato, vedi A, B, C, allora se è prodotto che viene dal mare A, se è di laguna B, se è C lo stesso. Poi si mette il codice di identificazione, che è un codice che viene inserito e in questo caso il numero dell'Ambito perché tutta la laguna è selezionata a macchia di leopardo come Ambiti.

D. – *E questi ambiti riguardano sempre la classificazione delle acque?*

A.M. – Sì, sì, accendo il computer così ti mostro. Perché i dati li abbiamo dentro.

D. – *E la zona C a cosa corrisponde?*

A.M. – La zona C sarebbe la zona più inquinata, però qua in laguna non ce n'è. Sono tutte A o B.

D. – *E la zona di Marghera?*

A.M. – La zona di Marghera non è vero niente. Noi abbiamo fatto delle analisi assieme all'ingegner Pavan, un ex dirigente dell'Enichem [industria di Marghera che si occupava della lavorazione di idrocarburi], e assieme all'Istituto di Biologia Marina di Padova, abbiamo presi dei campioni di vongole proprio là sotto e il tasso di diossina e metalli pesanti è sotto ai parametri europei. Perché i parametri europei dicono che deve essere sotto i 4 microgrammi e noi abbiamo trovato 1, 02; proprio sotto là. Allora non li abbiamo presentati all'ASL, ma abbiamo fatto noi una richiesta specifica, e dopo c'è di mezzo la politica..., e abbiamo chiesto che facciano loro queste analisi e che le rendano pubbliche. Ci hanno risposto che noi non siamo credibili e che solo loro come azienda sanitaria possono effettuarle. E a noi andava bene, volevamo anche rifare le nostre analisi inviando i campioni nel loro stesso centro: non hanno voluto. Non hanno fatto niente. E' una storia un po' politicizzata...

Guarda questa sul computer è la pianta di tutta la laguna e queste sono le zone dove ci sono gli impianti di mare. Questo è il porto di Chioggia e questo è quello di Malamocco. Queste sono le competenze territoriali: questo è del comune di Padova e questo del comune di Venezia, questo è del comune di Mira, e questo Dolo. Questa parte verde sono tutte le zone dove si può pescare e sono catalogate in Ambiti e le zone rosse sono vietate alla pesca.

D. – *Sempre per motivi legati all'inquinamento?*

A.M. – Loro dicono che sono motivi di inquinamento, comunque non è proprio così perché queste zone qui sono ricche di crostacei, di molluschi, di cose vive. Per esempio ci sono anche delle zone non classificate, per esempio il comune di Mira, ma è perché il comune non ha interesse a classificarla in quanto non hanno pescatori professionisti. Se hai una chiavetta ti inserisco la mappa. Sai che noi siamo tra le cooperative più informatizzate? Abbiamo anche la posta certificata. E il sito ti piace? L'ho fatto io. Ecco! Questi sono gli insediamenti che sono davanti al Piave, sempre di mitili, e questi sono quelli che sono proprio qui davanti, sono a tre miglia fuori. Ogni Ambito è un riferimento igienico-sanitario: quando si compila il classico documento di viaggio, il codice allevamento viene preso da lì.

D. – *Comincio un po' a capire. Un codice corrisponde a una zona o a una ditta?*

A.M. – E' anche una ditta perché il codice viene dato esclusivamente, sono tutte concessioni rilasciate dal Demanio Marittimo, ogni concessione ha un suo numero, oltre all'Ambito. Si potrebbe anche fare a meno di mettere il nome della ditta, basterebbe solo il codice d'allevamento, 12M011 per esempio, e in qualsiasi momento risali. E' una forma di tracciabilità che però non va al consumatore, una copia viene data al servizio veterinario, una copia accompagna il prodotto al centro di depurazione e una copia viene tenuta agli atti.

D. – *Però non ce ne sono tanti di allevamenti in mare...*

A.M. – In mare no. Ce ne sono un po' più giù qua, però fanno parte della Romagna. Noi siamo qua davanti alla Sacca di Goro. Qua sarebbe una competenza regionale. Tornando alla nostra cartina, quelle verdi sono le zone classificate e quelle rosse no. Potresti sentire anche Pellizzato. Noi ci siamo sempre appoggiati a lui come tecnico.

D. – *E per avere la concessione in mare cosa bisogna fare?*

A.M. – Allora, per la concessione in mare bisogna inizialmente fare un disegno tecnico e mettere i punti su una scala tecnica regionale, dire che le coordinate sono queste, queste e queste. Il massimo che si può

richiedere son 50 ettari, come specchio d'acqua, parliamo a livello di cooperativa però, perché come singolo so che non glieli danno, perciò si fa la richiesta, si paga una quota cauzionale per avere lo specchio d'acqua e poi si fa tutto l'iter burocratico, nel senso che bisogna andare all'ufficio del Demanio Regionale e poi via... Adesso, attualmente ci sono altre dieci cooperative circa che hanno fatto richiesta, però siccome lo spazio è ristretto ormai, hanno spostato tutte queste nuove concessioni fuori delle tre miglia. Queste attuali sono sui due miglia e sette, perciò quelle che hanno fatto richiesta adesso saranno tutte spostate fuori delle tre miglia.

D. – *Non c'è un numero chiuso?*

A.M. – No, attualmente no. Però bisogna trovare l'ambiente più idoneo, la zona più idonea...

D. – *Essere così al largo può comportare delle difficoltà?*

A.M. – No, diciamo che in linea di massima, più profondo è e meglio è perché si sente meglio il mare. Si ricorda che ha fatto quei quattro, cinque giorni di bora un mesetto fa? C'è stato un disastro. Tanti hanno perso proprio delle reste, ha fatto tanto malanni.

D. – *Riassumendo, mi dica se ho capito, in mare il prodotto è migliore, ma è più rischioso lavorarci?*

A.M. – Sì, il prodotto è qualitativamente migliore ma c'è più rischio perché... In laguna tutte le zone che sono state smesse, che non hanno più valore di coltivazione più che altro, sono tutte zone che prima erano... Ecco, prima tutte le zone che erano qua [mi mostra una carta nautica della laguna] sono state tutte abbandonate, ci sono tutti vivai smessi e quelli che attualmente resistono sono tutti quelli che sono davanti alle bocche di porto che c'è più corrente.

D. – *Come mai?*

A.M. – Perché la laguna non ha più il ricambio di prima.

D. – *Quando è iniziato questo processo secondo lei?*

A.M. – In linea di massima diciamo attorno, saranno sei, sette anni. Da quando hanno visto che in mare c'era una migliore qualità hanno smesso queste zone che erano diventate povere di correnti e si sono trasferiti.

D. – *Secondo lei, questo può essere collegato con i lavori del MOSE?*

A.M. – Noi siamo stati contattati da una cooperativa di servizi che è associata alla Federpesca di Chioggia, che il Ministero dell'Ambiente gli aveva richiesto un monitoraggio continuo per vedere le aree di impatto che si poteva avere e assieme a una delegata del Ministero che è biologa, dottoressa Boscolo, abbiamo fatto un monitoraggio continuo per un anno su aree, su vari siti proprio davanti al porto per vedere se c'era un impatto. Ma i risultati non li abbiamo avuti. Comunque la dottoressa ci diceva che non c'è questo grosso impatto.

D. – *Ma le correnti sono cambiate?*

A.M. – Altro che se sono cambiate! Attualmente in alcune zone dove non c'erano correnti adesso c'è un incanalamento, con questi servizi del MOSE e le isole artificiali che hanno fatto, hanno portato un incanalamento delle correnti in zone in cui prima non si erano mai viste, e si sono verificati proprio cambiamenti. Noi con la pesca lo vediamo subito. Anche sul continuo monitoraggio che fanno sulle dighe, in linea di massima, è successo proprio l'altro anno che hanno fatto una colata di cemento e il prodotto seminale, non si è vista durante tutto l'anno. Quest'anno che non hanno fatto colate di cemento c'è stata un'esplosione di seme di mitili che era qualcosa di eccezionale, perciò vuol dire che c'è qualcosa che influisce sull'andamento della natura.

D. – *E i biologi cosa dicono?*

A.M. – Non riescono a capire neanche loro perché sono contrastanti fra loro perciò quando non c'è un'unità di dichiarazione più che altro, si ha sempre paura che qualcuno possa dire una cosa in più, sempre che abbia un tornaconto, ecco. Non per dire uno o l'altro, noi parliamo anche con Michele Pellizzato, con Varagnò che è di Chioggia. Se li prendiamo a uno a uno non riusciamo mai a metterli d'accordo, e allora li facciamo sedere qua e, bisticciano un po' naturalmente, però alla fine arrivano al punto di incontro. Ma presi singolarmente ci sono proprio contrasti.

D. – *Pellizzato è abbastanza contrario agli interventi del MOSE.*

A.M. – Sì. Ma a chi giova tutto ciò? Va benissimo salvare Venezia, ma potevano fare interventi meno invasivi. Però noi non siamo tecnici e non possiamo dire con sicurezza.

D. – *Secondo lei è stato a causa dei lavori legati al MOSE e alle conseguenti variazioni delle correnti che i vivai di laguna sono stati abbandonati?*

A.M. – E' stato tutto un insieme di fattori. Prima cosa, le correnti; la laguna non era più la laguna di una volta. Poi la causa della corsa in mare è stato il rilascio di queste nuove concessione che la prima era più sotto costa e poi le hanno variate e adesso ce ne sono abbastanza.

D. – *Diventa una perdita di tempo per il pescatore andare al largo e poi tornare?*

A.M. – Sono barche fattoria. Sono barche fattoria e hanno un'ampiezza a bordo, che so, una larghezza di sei metri per venti, hanno la cucina, vanno via alla mattina presto e rientrano sulle tre del pomeriggio e non hanno problemi a restare fuori. Se c'è il mare raccolgono il prodotto dal vivaio e vengono in laguna a lavorare, però se si può stare in mare lavorano là, magari quei giorni di calma piatta che è anche bello vedere, allora si fermano là e quando fa orario tornano a casa. D'inverno si vede sempre che tutti quanti vanno a prendere il prodotto e poi rientrano in laguna, perché le condizioni non sono buone, per esempio il mare grosso che può influire sulla stabilità a bordo. Stare una giornata sempre là che dondola...

D. – *In cosa consiste il lavoro su queste barche?*

A.M. – Loro hanno dei ganci esternamente, dei verricelli con dei rulli e, vediamo se trovo una foto... Eccolo qua. Vedi, questo è uno che realizza macchinari, eccetera. Ci sono delle ditte specializzate. Queste servono per fare il confezionamento a bordo per esempio.

D. – *Ormai è tutto automatizzato?*

A.M. – Sì, sì. [apre il computer e si connette a un sito internet di macchinari per la mitilicoltura] Questi vedi sono i gavitelli che tengono su i cavi dove vengono attaccate tutte le reste, e i cavi sono calati giù e ci sono attaccate, come dei salami, tutti questi mitili. E con l'imbarcazione tramite un gancio prendono il cavo lo tirano su a bordo e restando a bordo dell'imbarcazione tirano a bordo i mitili e poi ci sono le macchine sgranatrici, queste qua, smissatrice per mitilo o cozza, o altrimenti delle altre. Li pulisce e li stacca. Poi ci sono i selezionatori che separa il prodotto in grandi e piccoli e li pulisce, questo proprio ti divide il prodotto. Poi c'è quella che li confeziona. Ma questa è già per un impianto a terra, vediamo se c'è l'immagine di qualcosa di più adatto.

D. – *Perché ci sono macchinari appositi per le barche?*

A.M. – Esatto. Eccolo qua. Questa è un a barca per la coltivazione. Qui c'è il cavo che attraversa tutta la barca e qui ci sono attaccate tutte le reste.

D. – *Solitamente quante persone ci sono a bordo di un'imbarcazione così?*

A.M. – Attorno alle quattro persone. Questo è il nastro per l'incalzo. Si mette la rete su questo tubo, qui vengono inseriti i mitili di scarto, più piccoli, vengono portati col nastro e da questa parte c'è un operatore che forma la resta, ogni tanto taglia. Bastano due persone e fanno tutto, e si fa tutto a bordo. Se veniva d'estate la portavo, però è un po' presto adesso, ma se viene più avanti.

D. – *Posso salvare questi siti sulla mia chiavetta.*

A.M. – Certo. Se veniva d'estate con la macchina fotografica...

D. – *In realtà queste sono delle fabbriche galleggianti!*

A.M. – Sì, in realtà è così.

D. – *Però, viste le dimensioni, queste imbarcazioni possono operare solo in mare?*

A.M. – No, ma si riesce, anche in laguna, soltanto che in linea di massima è spreco lavorare con queste perché ci sono già le palafitte in laguna dove si lavorano i mitili, ogni impianto di laguna ha già la sua palafitta vicino ed essendo più in secca sono come a casa, capisci.

D. – *Allora si usano altri tipi di barche in laguna?*

A.M. – Sì.

D. – *Cambia il tipo di lavoro tra mare e laguna?*

A.M. – No, è uguale. Ecco, guardi, questi sono i quattro vertici dove viene classificata la zona di mitilicoltura e come viene segnalata. Questi galleggianti sono i vertici dell'impianto e dentro sono messi vari filari, all'incirca sono 42, e ogni filare tiene circa cinque quintali. Si riesce a fare circa 5, 6.000 quintali. Poi le facciamo a 70 centesimi al chilo, però ci sono tante spese e vengono a incidere sulla produzione perché se si hanno dei livelli accettabili di produzione conviene portare avanti l'impresa, altrimenti non conviene. Conviene fare delle associazioni d'impresе per portare avanti un obiettivo che sia comune.

D. – *Queste ditte di mitilicoltura sono delle cooperative o delle imprese familiari?*

A.M. – Allora noi abbiamo delle società s.n.c., ma ci sono anche gruppi di parenti, vuoi il fratello, vuoi il cugino, tutti si uniscono in cooperativa e possono essere assistiti da noi sia fiscalmente sia..., noi siamo come le associazioni artigiani, solo che loro sono gli operatori diretti e noi seguiamo la commercializzazione e poi gli diamo quello che hanno venduto. Il nostro è un servizio, diversamente da

altre cooperative, anche di Chioggia, ce ne sono poche che hanno sia l'allevamento e anche la commercializzazione, ce ne sono due o tre. Non è che ce ne siano tante. Di solito hanno l'allevamento e conferiscono sulle grosse industrie tipo CAM. Guarda che se fai "impianti mitili mare" riesci a trovare qualcosina. Le ditte più piccole hanno l'allevamento e poi si appoggiano ai centri di depurazione che sono a Chioggia, o anche qua, qua vicino, saranno trecento metri, c'è Netanian, anche loro hanno i pescatori all'interno, hanno la filiera, il prodotto lo depurano e poi lo commercializzano direttamente ed è quello che faremo noi nei prossimi mesi. Perciò al di fuori di qualche cooperativa il resto va a vendere in giro, per le zone di Chioggia. Hai mai sentito il gruppo Azzurra Pesca? Avevano tra i centri di depurazione più grandi d'Europa.

D. – *E dove si trova?*

A.M. – Al Cavallino.

D. – *Anche al Cavallino è diffusa la mitilicoltura?*

A.M. – E sì. Anche sulla cartina che ti ho mostrato prima c'erano degli impianti in mare anche lì.

D. – *Non so. So che a Pellestrina sono stati tra i primi ad allevare in laguna...*

A.M. – In mare sono stati i primi loro perché non avevano la possibilità di allevare in laguna e allora si sono trasferiti direttamente in laguna, credo siano stati i primi. Poi ha iniziato qualcuno qua. E adesso sono in tanti. Questa carta non è recentissima. Questa è la cartina di Venezia, bisognerebbe vedere la cartina di Chioggia, che non l'ho mai vista neanche io.

D. – *Come posso fare per rintracciarla?*

A.M. – Dovrebbe o chiederla all'ASL di Chioggia, dovrebbero dargliela, la Regione non ce l'ha ancora, invece gli Ambiti può richiederli all'ULSS di Venezia.

D. – *Mettiamo che io sia un pescatore e desidero aprire un vivaio in mare; cosa devo fare?*

A.M. – Lei si deve rivolgere a un tecnico specializzato in queste funzioni, perché non tutti le fanno, anche una cooperativa come la nostra che abbiamo il nostro tecnico che ci inoltra tutte le pratiche sia per i vivai in mare che per le autorizzazioni agli scarichi, tutte queste cose qua, e fa anche questo. Ti posso dire anche il prezzo: 4.000 euro per fare la domanda, poi c'è il deposito cauzionale, la concessione governativa tutti gli anni, perciò uno in base a quello che viene chiesto come metratura si fanno i conti.

D. – *Mi sembra che partire comporti una bella spesa!*

A.M. – Attorno ai 700.000 euro. E' per questo che tutti quelli che sono impiantati a fare questi allevamenti sono o cooperative o famiglie grosse diciamo, fra tanti cugini, allora raggiungono dieci, dodici persone e tutti quanti fanno la cooperativa.

D. – *Sinceramente non immaginavo una cifra simile!*

A.M. – C'è stato un tempo dei finanziamenti da parte della Regione Veneto del 40%, però in questi ultimi anni è un po' difficile.

D. – *Invece per la laguna? Come funziona la procedura?*

A.M. – Per la laguna lo stesso, solo che la competenza per il mare è la Regione Veneto, mentre per la laguna è il Magistrato alle Acque. Prima, nei canali vicino al porto era competenza dell'Ispettorato al Porto, poi il porto ha dato tutto in gestione al Magistrato alle Acque e adesso fanno tutto loro. Si fa lo stesso una richiesta, adesso le mostro come, così si rende conto. Questo è il progetto che viene fatto per la presentazione.

D. – *Questa pianta la fa un geometra?*

A.M. – Sì, sì. Vede come sono inseriti? I pali, le traversine e le reste.

D. – *I pali sono di legno?*

A.M. – Sì, legno, pali di castagno attorno ai dodici metri vengono infissi due metri, due metri e mezzo sul fango, poi ci sono quattro, cinque metri di profondità e poi un'altezza di due, due metri e mezzo. La profondità giusta è attorno ai cinque metri. Questa è l'ultima carta aggiornata, gli impianti in rosso sono quelli nostri. Ha presente dove siamo qua?

D. – *Naturalmente no!*

A.M. – Noi siamo in questa zona qua, questo è il porto con il canale dei Petroli e questa è la zona che sarebbe questo canale qua. Queste altre zone che sono segnate con i numerini sono queste zone qua. E questo sarebbe il canale di Malamocco.

D. – *E' meglio mettersi nelle vicinanze dei canali?*

A.M. – E sì, perché c'è un afflusso di corrente.

D. – *Non per una questione di profondità?*

A.M. – No. Come le dicevo prima, perché hanno abbandonato quelli al centro della laguna? Perché mancava la corrente. Non essendoci corrente c'era minore sviluppo.

D. – *Restavano più piccoli?*

A.M. – No, crescono più parassiti, si attaccano alghe, parassiti, che portano via il plancton, il materiale nutritivo. Solo questo. Ancora nel 2006 c'è stato un livello di caloria dell'acqua che siamo andati a vedere e c'erano 32 gradi in laguna! E c'è stata una grossa moria nelle zone centrali della laguna, perché ci sono ancora vivai qua, lungo il canale, e quelli che erano più lontani dal canale dei Petroli, dove c'era più afflusso di corrente e il mare ossigenava di più la laguna, questi sono rimasti vivi, invece quelli che erano più lontani, attorno ai due, tre chilometri, si sono verificate delle morie attorno al 60, 70%. Quest'anno il tempo è un po' così, ma in linea di massima dai primi di maggio fino a settembre si svolge tutta la vendita del prodotto.

D. – *E c'è il grosso del lavoro?*

A.M. – Esatto, in inverno un po' meno, però d'estate è più intensivo diciamo. Guardi, questo è l'Ottagono degli Alberoni; ha presente quando è venuta col ferry boat? Però vedere così è sempre una cosa un po' così. Io la invito per questa estate, basta che mi faccia un colpo di telefono e magari una mezza giornata facciamo il giro con la barca così vediamo. Ho portato anche Florence un paio di volte a vedere gli allevamenti di vongole. Là crescono come i sassi, metti una mano sotto camminando e sembra di mettere la mano nella ghiaia. Non poteva crederci. Uno che ha l'occhio capisce dove si trova. Si comincia a vedere tutti questi puntini che non sono altro che i sifoni delle vongole che si nutrono. E' una cosa fantastica.

Una bella cosa sarebbe anche andare fino in mare; questa estate con la barca andiamo fuori che è anche una bella cosa, contattiamo qualche barca che sta lavorando fuori. Una mattinata andiamo là così si documenta.

D. – *Sarebbe fantastico. Mi servirebbe molto per capire come si è evoluto il mestiere.*

A.M. – Troverà dei bei cambiamenti, grandi. Adesso è tutto automatizzato. Non so se è a conoscenza, adesso si usano le reti di plastica, ma una volta si adoperava l'erba. Per fare una treccia di mitili adesso si adopera un tubo su cui si infila questa rete e si fa la resta. Una volta si facevano delle trecce fatte con un'erba speciale che veniva dalle Puglie che sono stati proprio loro gli inventori di questa treccia. E questa erba veniva lavorata in una certa maniera. I mitili erano tutti intrecciati a tre. Ci spedivano i mazzi d'erba pronti, già fatti, bastava con la falce tagliarli e fare un nodo all'inizio e alla fine. Si prendeva un ciuffo di mitili, si apriva la treccia e si inseriva dentro e poi si chiudeva, e ognuno faceva la sua resta. Era tutto lavoro manuale. Ma questo si faceva nel '65, '70.

D. – *Secondo lei si può ancora rintracciare qualche anziano che faceva questo lavoro e che mi può spiegare?*

A.M. – Sì, si può rintracciare. Lo facciamo.

D. – *Prima mi diceva che nel 2006 sono morti molti mitili nei vivai a causa del caldo. Ci sono degli aiuti?*

A.M. – Allora, se il problema colpisce tutta la laguna, che muoiono mettiamo il 505, di solito c'è un aiuto a livello regionale, però non è che te lo danno subito, te lo danno dopo due o tre anni. Bisogna sempre aspettare e cercare di avere pazienza per superare le difficoltà finché la Regione ci dà qualcosa. Attualmente c'è stata una moria forte di vongole in mare, di bevaràse, e le imbarcazioni sono ferme da marzo e devono stare ferme fino al 15 di agosto.

D. – *E i pescatori di cosa vivono?*

A.M. – Adesso c'è la pesca delle seppie e fanno la pesca delle seppie. Tornano ai mestieri tradizionali per andare avanti. Bisogna lasciare riposare il territorio per far sì che ci sia una produzione. La parte da maggio a giugno è sempre la parte più produttiva per i molluschi e allora così lasciano questo lasso di tempo prima di tornare ad effettuare la raccolta.

D. – *Ma sono da considerarsi dei veri pescatori? Anche se fanno della raccolta?*

A.M. – Diciamo che il pescatore è catalogato come pescatore, però è pescatore in alcuni momenti dell'anno e in alcuni momenti è allevatore. Perché adesso c'è stata proprio una trasformazione, anche basata sulla tecnologia, una volta c'erano pochi mezzi per andare a pescare. Invece adesso con queste novità si fa l'allevamento e con questi mezzi si cerca di aiutare la natura in modo che ci sia un'altra fonte di reddito perché il pescatore non può sfruttare sempre il mare, deve stare anche dall'altra parte per cercare di inventarsi qualcosa per poter sopravvivere e in questo caso è l'allevamento.

D. – *Un allevatore di mitili, in genere, conosce o pratica anche altri tipi di pesca?*

A.M. – Diciamo che, qui nella zona di Pellestrina, quelli vecchi, vecchi, che sono stati i primi a fare gli allevamenti, hanno lasciato, hanno tramandato l'attività ai figli e questi adesso si sono trasferiti in mare, e

questi fanno solo i mitilicoltori. Magari se li metti a pescare le seppie, magari ci riescono anche, ma sono finalizzati a questo tipo di lavoro. In linea di massima uno che fa il pescatore, per esempio la stagione delle seppie da marzo fino a maggio, poi da giugno fino a agosto vanno con le reti da posta e dopo da agosto fino a dicembre va coi cogolli e durante l'inverno va con le tresse, quello non farà mai il mitilicoltore. Sì. Perché è una cosa varia. Se uno fa sempre lo stesso lavoro bisogna che sia nel sangue, che sia una tradizione presa dai suoi, e allora lo fa. Se tu prendi uno e gli dici "tu da domani fai anche il mitilicoltore", questo lo fa per due, tre mesi e dopo molla tutto. Sì. Perché per prima cosa è un lavoro duro, è un lavoro duro come manodopera nel senso che ci sono tante ore di lavoro, perché c'è gente che lavora 12, 13 ore al giorno. Perché si comincia alle sei di mattina, adesso che comincia a fare luce, e si comincia portando su qualche 50, 60 quintali di mitili, confezionarli, portarli alla vendita, arrivano a casa alle tre del pomeriggio e magari devono innestare quelli piccoli che sono usciti dal selezionamento, il secondo giorno mettono là anche quelli e ne tirano su altri: è una continua evoluzione, un ciclo della produzione. Perciò, o uno lo fa perché è una tradizione che il papà da piccolo se lo portava in barca e l'ha sempre visto i mitili, altrimenti uno che si metta a fare l'allevamento di mitili è un po' difficile. Fa anche, non voglio dire di no, ma alla fin fine non è una cosa ben riuscita come chi l'ha sempre fatto per tradizione, che ha imparato dai nonni, dai bisnonni. Qui a Pellestrina c'erano quattro, cinque famiglie che facevano questo lavoro, dopo sono entrati i cugini, i parenti, e l'hanno tramandato. A proposito della differenza tra i due paesini di San Pietro e Pellestrina, a San Pietro non c'era nessuno che faceva i mitili. E' iniziato solo a Pellestrina. E neanche a Chioggia. Hanno copiato da queste famiglie anziane, c'erano i Busetto, i Vianello, che sono i primi a cominciare a fare questi impianti. E a San Pietro invece no. A San Pietro c'è una tradizione esclusiva di pesca in mare. Hanno sempre fatto la pesca con le reti, delle vongole in mare, e sono sempre tradizionalisti sul mare; in laguna che io sappia, poco che niente.

D. – *Per quale motivo secondo lei? Per la posizione geografica?*

A.M. – Non so neanche io. E' una roba un po' anomala perché abbiamo proprio verificato che loro essendo più vicini al porto fra Lido e Caorle era la zona di pesca in mare di prevalenza di San Pietro in Volta. Erano più vicini. Invece a Pellestrina effettuavano esclusivamente la pesca dentro in laguna con le tresse e gli impianti di mitili. Dovresti sentire qualche vecchio.

D. – *Sì, magari. Mi interessano anche i loro segreti e conoscenze.*

A.M. – Adesso non ci sono più segreti perché c'è la tecnologia. Una volta era una cosa fondamentale, non importante, di più. Vediamo se ti trovo qualche libro qua.

D. – *Esiste ancora l'associazione il Fughero? Avevo letto i loro libri al tempo della mia tesi.*

A.M. – Sì, esiste ancora e per quei libri gli abbiamo dato noi tanta roba. Perché la nostra cooperativa non è mica tanto giovane, sa? Ha visto i quadri? Guardi! Marzo 1902, giorno della costituzione della Cooperativa Pescatori San Pietro in Volta. Poi c'è qua una regata su barche a quattro remi per la festa del 29 giugno qua a San Pietro in Volta nel 1942.

D. – *non sapevo si facessero le regate sulle barche da pesca.*

A.M. – Eppure! Queste qua erano le barche da pesca di una volta. Hanno anche le divise del fascismo. Sarebbero le sampierotte. Dovresti tornare alla mattina quando ci sono le ragazze che così ti tirano fuori altro materiale. Noi non abbiamo niente da nascondere, anzi.

D. – *Avete ancora anche i vecchi atti costitutivi originali?*

A.M. – Certo! E alla festa di San Pietro c'è l'esposizione dell'associazione culturale di San Pietro in Volta Il Fughero e ci sono le fotografie vecchie, vengono qua e ci portano via tutte le vecchie foto. Abbiamo anche un Atto con delibera del capo di Gabinetto del tempo del fascismo, col cambiamento del nome perché una volta si chiamava San Nicolò dei Mendicanti sull'atto di costituzione. E c'è proprio l'atto del Regio Decreto. E anche queste cose le abbiamo in originale. Quando abbiamo fatto i 100 anni, abbiamo premiato con medaglia d'oro tutti i pescatori con 50 anni di iscrizione alla cooperativa. E questi sono andati in pensione e sono rimasti iscritti come soci onorari e dopo rovistando tra i documenti nella vecchia sede, che molta roba la teniamo ancora là, abbiamo trovato i vecchi libretti che si segnavano le marchette, i contributi, si faceva persino fatica a girare le pagine da vecchi. In linea di massima noi teniamo tutto, abbiamo un archivio di due stanze, tutte piene di scatoloni, ma tutto catalogato anno per anno.

D. – *Vorrei risalire ai nomi e agli anni di costituzione delle prime ditte di mitilicoltura. Si riesce presso il vostro archivio?*

A.M. – Sì, si può. Ci vorrà un po' di tempo, magari tra sei mesi, che c'è un po' meno lavoro, un giorno di maltempo che magari i soci non vengono. Possiamo risalire anche a vecchie fatturazioni. Quella volta non c'erano fatturazioni, bensì una sorta di foglio d'asta, che adesso viene chiamato foglio d'asta, che

veniva fatta la descrizione di quanti mitili, il costo, tutte ste cose qua. A quell'età là, vendevano a dieci lire, venti lire. Adesso io non so un operaio quanto veniva a prendere in quegli anni là, ma non credo che superava i 100.000 lire, perciò facendo una stima sul prodotto venduto, anche se fosse venti lire e con i migliaia di quintali che venivano fatti, si fa qualcosa di straordinario. Perché riusciamo a vedere che i primi che hanno effettuato questa coltivazione in laguna, noi diciamo i vecchi, sono le famiglie più benestanti di Pellestrina.

D. – *Infatti in uno dei libri del Fughero avevo trovato che venivano chiamati “oro nero”.*

A.M. – Oro nero, sì, l'oro nero era. Perché i primi che si sono messi hanno racimolato le prime ricchezze, e le hanno tenute logicamente, e poi via, via, nel susseguirsi, sempre meno, però alla fin fine hanno cercato di seguire sempre una certa scia iniziale e hanno guadagnato, hanno guadagnato.

D. – *In che anni c'è stato questo boom?*

A.M. – Dal '65 al '70, proprio quelli che hanno iniziato, quelli che iniziavano a vedere le prime lire, si sono comprati le prime case e poi nel giro di 30, 40 anni se le sono ritrovate. Io mi ricordo mio nonno che mi diceva “io la casa l'ho comprata a 50.000 lire”, e adesso sono 500.000 euro.

D. – *Ha portato sviluppo economico a tutta l'isola.*

A.M. – Diciamo che è stato il motore trainante della pesca e dell'allevamento, perché dopo c'è stata l'evoluzione che tutti quanti sono andati in mare ma alla fin fine si è continuato, con altre tecnologie, ma si è continuato.

D. – *Le vongole vengono in tempi successivi?*

A.M. – Le vongole vengono attorno al '90.

D. – *C'è chi ha abbandonato l'allevamento dei mitili per la raccolta delle vongole?*

A.M. – Provvvisoriamente. Però hanno tenuto sempre in disparte i vivai e c'è chi è tornato. Chi ha iniziato e sperato sulla continuità delle vongole poi si sono ricreduti e sono tornati sui mitili.

D. – *Perciò c'è una ripresa di questo tipo di allevamento?*

A.M. – Sì, c'è una ripresa, e anche un a forte ripresa. Noi ci paragoniamo con le altre cooperative anche a livello nazionale quando andiamo alle assemblee, con le altre regioni, abbiamo fatto una stima che a partire da Trieste fino alla punta del Gargano ci sono tutti allevamenti. Tutti allevamenti di mitili!

D. – *E questo non comporta eccessiva concorrenza in un'area piuttosto ristretta?*

A.M. – Ma in effetti c'è la concorrenza, però il consumo è raddoppiato rispetto a prima. Se andiamo a verificare il costo prima dell'euro, si era attorno ai 1.000 lire al chilo, adesso, due anni fa li abbiamo venduti a 80 centesimi, 70 centesimi, quest'anno stiamo iniziando a 55 centesimi. Il costo è rimasto quasi uguale, costante, però la produzione è aumentata più del doppio e questo ha portato una compensazione.

D. – *E concorrenza dall'estero ce n'è? Io tempo fa ho comprato dei peòci e erano spagnoli, ma non mi sono piaciuti molto.*

A.M. – Hanno un altro tipo di acqua. E' un'acqua oceanica, un po' più dolce, e hanno un altro sapore. Non avendo la possibilità di avere una produzione costante che abbia un frutto pieno anche d'inverno dobbiamo vendere solo in questa fascia qui, da maggio a ottobre, quando riesci, altrimenti settembre. Poi quando la produzione viene a mancare acquistano le cozze dalla Spagna. Diciamo che d'estate ce li andiamo a prendere qui, anche perché qui l'acqua è bellissima e la qualità è qualcosa di speciale, e se si trova il periodo migliore, più prolifico, attorno a giugno, sono meravigliose. Ma sono buone anche quelle spagnole...

D. – *Giugno è il periodo migliore?*

A.M. – Giugno e luglio sono speciali, sono veramente qualcosa di fenomenale. Vuoi che andiamo a visitare giù?

D. – *Sì volentieri.*

A.M. – [scendiamo all'impianto di depurazione] Noi abbiamo delle vasche di acqua di mare che viene riciclata continuamente e portata a depurazione. Qui ci sono delle pompe che fanno circolare l'acqua e qui ci sono dei filtri al quarzo. Quando vengono aperte la docce per la depurazione, l'acqua prima viene sterilizzata con la lampada UV. Diventa acqua batteriologicamente pura. Qui sotto terra abbiamo un vascone enorme. Il primo filtraggio passa attraverso un granulato quarzato ed è il primo filtraggio, poi passa sotto a quei quattro filtri e passa nell'altra vasca e poi passa con gli UV. E deve restare acceso giorno e notte.

D. – *Perché se si ferma cosa succede?*

A.M. – Il ciclo biologico viene a mancare.

D. – *E una volta cosa si usava per la depurazione? Sostanze varie?*

A.M. – No, sempre acqua di mare. Soltanto che facciamo due filtra menti: uno con la sabbia al quarzo e uno con questo [mostra un'apparecchiatura].

D. – *Ma una volta quando non c'erano questi moderni mezzi?*

A.M. – Non c'era neanche la legge 192! Adesso è tutto obbligatorio per legge per quelli allevati in laguna. Per quelli in mare non serve. Qui abbiamo gli spogliatoi, i bagni, le docce, il bagno per gli handicappati.

D. – *Quante persone ci lavoreranno qui?*

A.M. – Quattro, cinque persone. E qui è dove mettiamo i mitili; è diviso in due zone: qui il prodotto depurato e qui quello da depurare. Questi tubi qua sono collegati con i vasconi che abbiamo visto sottoterra e quando si aprono le docce, cola l'acqua, si riempiono le vasche e dopo viene scaricata nel vascone e viene riciclata di nuovo. Fa questo giro. Questo è la cella frigo per il prodotto in entrata, viene fatta subito la spedizione del prodotto giacente e poi alla sera si mette a bagno quello da depurare. Il secondo giorno viene portato al confezionamento.

D. – *E' una catena di montaggio come in una fabbrica.*

A.M. – Esatto. Adesso manca ancora una macchina che abbiamo portato ad aggiustare che è un [?]. Con il nastro di ispezione che li porta su. Che c'è sempre una persona che li ispeziona, così se c'è una buccia viene buttata via. Si fa ancora a mano. Questa è la macchina che pesa il prodotto ed è una sorta di computer e sul display si inserisce il numero di I.D. che è stato prelevato il prodotto, il lotto, la persona che l'ha pescato e viene etichettato il sacco una volta chiuso.

D. – *Una volta si faceva tutto a mano?*

A.M. – E sì. Adesso è tutto cambiato.

D. – *Si trova manodopera? Ragazzi che abbiano voglia di venire a lavorare qui?*

A.M. – Sì. E' una sorta di cestello con la taratura e quando ha raggiunto il peso che abbiamo programmato si ferma, si apre, si fa il sacco, e poi ricomincia, e si fa i sacchi.

D. – *Da quanto si fanno i sacchi?*

A.M. – Questa fa confezioni da chilo fino a dieci chili. Perciò secondo le esigenze del mercato. Questa invece fa dai 200 grammi in su. Una parte delle macchine le abbiamo portate a revisionare prima di cominciare e una parte sono ancora chiuse però, sigillate.

D. – *Da questa parte siamo sulla laguna vero? Perciò si può arrivare direttamente con le barche?*

A.M. – Esatto. Dopo le faccio vedere. Il prodotto quando è pronto, confezionato viene messo in queste celle frigo, verso le tre, tre e mezza, quattro del pomeriggio, si imbarca tutto col muletto sulla barca che abbiamo visto di là e si porta a Chioggia ai trasportatori che vanno sui vari mercati insomma.

D. – *Perciò li conservate in un frigo?*

A.M. – Sì, a temperatura controllata. Anche la barca è con la temperatura controllata. Dovrebbe essere attorno ai sei gradi, però noi non lo teniamo mai a sei gradi perché subisce uno sbalzo troppo forte, perché fuori ci sono 30, 32, 35 gradi e li tiri fuori dal frigo a sei gradi... Allora cerchiamo di tenerli attorno ai 10, 15 gradi, e allora 30 fuori e 15 dentro, allora è fresco. Altrimenti rischia uno shock che rischia di morire.

D. – *[usciamo sul lato laguna] Che tranquillità che c'è qui!*

A.M. – Anche troppa!

D. – *Quando pensate di iniziare l'attività?*

A.M. – A fine mese. Stiamo aspettando le ultime cose, ma stupidaggini, sono cose velocissime.

D. – *Adesso vedo tutti questi macchinari che aiutano a svolgere con meno fatica e minor tempo tutte le fasi di lavorazione, ma una volta si faceva tutto questo a mano?*

A.M. – E sì! Guarda, una volta per fare un confezionamento di una ventina di quintali ci voleva una giornata, e adesso in un'ora si fa tutto. Qui abbiamo due pompe sotto, a immersione, che sono collegate con un tubo che passano sotto e vanno fuori fino dopo ai murazzi, fino a dove che c'è la barriera che hanno fatto e lì pompano l'acqua, la mette in queste cisterne e queste sono esclusivamente per il lavaggio dei mitili, perciò anche l'acqua che si usa è acqua depurata. Eh, ci abbiamo pensato tanto e aspettato tanto prima di partire col centro, ma adesso siamo orgogliosi!

D. – *Vedo che avete anche una bacheca con le barche in vendita.*

A.M. – Sì, abbiamo imbarcazioni da Rimini, da Cesenatico, ce le mandano via fax e noi le mettiamo qua, se c'è qualcuno interessato. Questo è un nostro socio [mostra una fotografia appesa]; è l'ultimo che costruisce le reti a mano come una volta. Diciamo che è uno che si è imposto rispetto a tutti gli altri e ha cercato di capire come si fanno e questo qua è un ragazzo giovane e lui dice che è l'ultimo a essere capace.

D. – *Pensa che potrà mettermi in contatto con qualche anziano? Vorrei anche trovare delle vecchie fotografie.*

A.M. – Devo cercare, ma credo che si possa fare. Basta avere un po' di pazienza e cercare perché magari uno ha foto ma non ci bada, le tiene in un cassetto buttate là. Bisogna trovare almeno i papà della nuova generazione. Una volta iniziavano piccoli, attorno ai 10 anni, crescevano in barca. Io stesso ho cominciato a 12 anni. Allora veniva mia madre a scuola a parlare col preside e diceva “mio figlio deve uscire prima perché abbiamo degli impegni”, e io quando andavo a casa credevo di essere libero, di andare in spiaggia, e invece no, dovévimo 'ndàre tirare su i peòci!

D. – *Figlio d'arte!*

A.M. – Sì, diciamo figlio d'arte. Poi c'è stata un'evoluzione, abbiamo cambiato tipo di lavoro, e poi sono stato eletto presidente qua. Più che pesca, faccio rogne.

D. – *Ma i peòci, rispetto al pesce, non passano mai per il mercato ittico?*

A.M. – No, devono essere portati sempre nei centri di depurazione, li confezionano e alcuni dopo li passano all'ittico. La grande commercializzazione però viene fatta giù in Puglia, perciò uno che viene a comprare del pesce per rifornire a sua volta i ristoranti se va al mercato compra venti chili di peòci, dieci chili di vongole, non è che compra dei grossi quantitativi.

D. – *Ci sono ancora i pescatori, chiamiamoli “abusivi”, che vanno a prendere un po' di peòci per poi venderli ai ristoranti?*

A.M. – No, una volta sì, ma adesso non ha senso anche perché adesso ci vogliono i certificati, ci sono i controlli, e se ti prendono a portare a un ristorante e ti ferma qualcuno cosa fai? Adesso se trovi, trovi chi?, non so neanche come classificarlo, qualche stupidotto, ce ne sono pochi, pochi. I ristoranti che sono qua sono tutti con un buon livello qualitativo.

D. – *Prima ho visto su un manifesto affisso in ingresso l'immagine del “peocio peloso”; cosa è?*

A.M. – E' una forma di peòcio lo stesso che era un peòcio che nasceva allo stato brado e nasceva esclusivamente nel terreno, dove c'erano gli insediamenti anche di ostriche portoghesi, c'era un tipo di habitat proprio adatto, e quando si prendeva i peòci, diciamo classici, normali, c'era in mezzo sempre qualcuno di questi qua, peòci pelosi.

D. – *Ma si mangiano?*

A.M. – Sì, hanno il gusto..., non so se ha mai mangiato i datterri, quelli che sono proibiti, il gusto è uguale.

D. – *E questo tipo non si alleva?*

A.M. – No, è difficile trovare la semina. E come fai? Non riescono ad avere un proliferamento da far sì di avere un prodotto seminale, invece i mitili essendo tanti è già più facile.

D. – *Qualcuno ha mai provato?*

A.M. – No, mai provato perché proprio non c'era la possibilità. Quei pescatori che andavano a ostriche una volta, con le casse o con gli attrezzi particolari che venivano trainati con la barca, se erano bravi ne prendevano qualche 20, 30 chili, non è che ci fosse questa grossa produzione. Stiamo parlando di rapporti di 5 quintali di mitili normali e 20 chili di pelosi. E' zero.

D. – *E si vendevano?*

A.M. – Orca! C'era l'appassionato. Era diventato quasi un prodotto di nicchia. Quello che prendeva i mitili dalle barche presi così, allo stato brado, pretendeva addirittura che ci fossero qualche 20 chili di mitili pelosi. Perché era un prodotto che accompagnava bene la mostra che veniva allestita in pescheria. Magari il ristorante andava lì e diceva “ti prendo sì i peòci, però mi devi dare anche un po' di pelosi”, e se uno non li aveva l'altro diceva che non glieli comprava neanche quelli normali, perché dopo funziona anche così lo scambio. E alla fin fine sono andati scomparendo. E adesso ne trovi uno, due, pochissimi.

D. – *Come mai?*

A.M. – Non so. Era un prodotto che si pescava tanto al Lido e a Venezia, in queste zone no.

D. – *Si pescava in laguna?*

A.M. – In laguna sì. Proprio sui canali di Venezia e anche a Sant'Andrea, Punta Sabbioni, tutte quelle zone là, dietro di Sant'Elena, tutti quei canali là c'era un mucchio di pelosi, sul fango, erano quattro, cinque attaccati, e li mettevvi da parte finché riuscivi a fare un 10, 20 chili. Non sono tanto grandi, saranno ai quattro, cinque centimetri.

D. – *Ma i mitili possono vivere anche nel fango?*

A.M. – Bisogna vedere se il terreno è del tipo sabbioso o fangoso, perché se c'è sabbia si riesce, se è fango no. Però la sospensione è sempre la cosa migliore.

D. – *I primi allevamenti sorti qui in laguna erano su pali?*

A.M. – Sì, con le traversine, i filari.

D. – *Non si sono sviluppate diverse metodologie d'allevamento?*

A.M. – No, c'è stato sempre un sistema, un fac-simile di questo, poi si sono evoluti. Cioè veniva fatti..., ha mai visto quelli che sono a Porto Venere?, o a La Spezia?, sono dei pali incrociati, fatti in una certa maniera, e sono a livello dell'acqua, non sono in sospensione come i nostri. Però alla fin fine si assomigliano tanto, solo che in Liguria essendo in mare e stando sempre sott'acqua hanno meno impatto con le onde, mentre se sono in sospensione hanno più elastico e vanno più a rischio di ribaltarsi. Per il resto è uguale, anche la produzione è uguale.

D. – *Con le maree le reste restano alle volte scoperte?*

A.M. – Se restano scoperti, restano scoperti di venti centimetri, pochi. In effetti la parte migliore della resta è quella sopra, la parte migliore è sempre quella sopra, non quella sotto.

D. – *Perché?*

A.M. – Perché per prima cosa c'è sto dislivello di marea che fa sì che il prodotto diventa più forte, seconda cosa l'acqua è più calda sopra e essendo più calda il prodotto si riempie più velocemente.

D. – *Perciò non gli fa male restare allo scoperto con la bassa marea?*

A.M. – No, non gli fa male. In effetti nel Mar Grande e nel Mar Piccolo di Taranto ogni tanto li buttano su al sole ad asciugare. Li mettono al sole perché si asciughino perché la radice diventi più salda più dura e il prodotto diventa più forte e poi alla sera li mettono a bagno. In Francia, dove andrai tu, addirittura hanno sei, sette metri di sbalzo, non è come qua da noi che c'è un metro, un metro e mezzo, ma i mitili stanno fuori dall'acqua anche un paio di giorni. Cioè, se sono così, davanti al sole no, però se uno li mette così ad asciugare, però è sempre ventilato e poi restano su tre, quattro ore, non dà fastidio.

D. – *E qui in laguna non si fa questa pratica?*

A.M. – No, no. Addirittura, qua in mare fanno un'altra cosa: quando è estate..., d'inverno li mettono a cinque, sei metri sotto acqua, li mettono tanto sotto per sentire meno il mare, invece d'estate quando non si verifica il mare mosso li mettono attorno a un metro e mezzo in modo che l'acqua è più calda e loro crescono meglio.

D. – *E la luce influisce sulla crescita?*

A.M. – Sì, anche quella. Ma non è che li buttino sotto di una decina di metri! Dall'inizio della resta vanno sotto quattro, cinque metri, dopo d'estate li tirano su e restano attorno al metro e mezzo.

D. – *Quanto è lunga una resta?*

A.M. – Varia dai 3 metri, ai 4 metri, parliamo di quelle di mare perché là c'è una profondità di anche 10 metri. Invece quelle di laguna va attorno al metro e 70. Qualche volta anche un metro e mezzo. Variano dai 20 chili fino ai 60 di quelle di mare.

D. – *Capita di perdere il prodotto? Che si verificano morie?*

A.M. – Diciamo che la sola produzione di questo prodotto fa sì che bisogna tener conto delle perdite. Quando nasce il seme piccolo, si attacca dappertutto, si riempiono i cavi, le boe, e allora quello che si riesce a recuperare lo si recupera e il resto lo si abbandona, perciò ce n'è. Quando una cosa è in abbondanza non si guarda, però se manca.

D. – *E' successo che qualche volta mancasse la semina?*

A.M. – Sì, l'altro anno [2009] e sono dovuti andare ad approvvigionarsi in Emilia Romagna, nel Riminese, Porto Garibaldi, quelle zone là.

D. – *Si è acquistata?*

A.M. – Sì, si comperava.

D. – *Perciò esiste anche un mercato della semina?*

A.M. – Sì, quando manca da altre parti. Devi pensare che attorno a 15 anni fa abbiamo preso accordi coi fratelli Bigi di Olbia e ogni 15 giorni mandavamo giù un vagone ferroviario tutto pieno di piccoli mitili, già innestati in resta, e loro li mettevano a bagno e li portavano a maturazione. Perché in quella zona non c'è sviluppo, perché il mitilo è un prodotto che adora l'acqua dolce perciò essendo lì in mare non c'era questo afflusso da poter effettuare una riproduzione. E allora la zona era idonea sì per l'allevamento, ma per la riproduzione, per far sì di avere una riproduzione propria non si riusciva.

D. – *Invece qui sì?*

A.M. – Invece qui sì perché abbiamo il Tagliamento, il Sile, il Piave, le lagune, il Brenta, il Po, l'Adige. Un po' di acqua dolce non fa male, anzi ci vuole proprio.

D. – *Come si fa a capire se un posto è idoneo?*

A.M. – Per esperienza, per esperienza. E' una cosa che si sente. Perché non ne hanno fatti al Lido e qua invece sì? E' una cosa logistica perché gli allevatori sono tutti di qua perché altrimenti li facevano anche

al Lido e logicamente quelli di Chioggia li hanno fatti davanti alle bocche dei fiumi. In effetti il prodotto che viene dalle parti del Brenta è più pieno come frutto di quello nostro, però a livello qualitativo, come gusto è più dolce, perché si sente l'acqua.

D. – *Non vi sono rischi legati all'inquinamento nell'impiantare allevamenti così vicini ai fiumi?*

A.M. – No, ma sa come corre l'acqua? Quando si ha un punto di riferimento in vivaio si vede come corre l'acqua, ma corre in una maniera pazzesca. Se si è in barca non si capisce niente perché la barca cammina, va avanti, però se sei in un punto fermo, che può essere un vivaio o una boa, si vede subito. C'è un forte ricircolo d'acqua. Fino adesso non abbiamo avuto problemi. Si è verificato solo un discorso a livello sanitario che c'era una microalga, ma due, tre anni fa, adesso è un po' che non si vede, non so come si chiama, ma dovrei avere qualcosa nel computer, era un'alga che si inseriva dentro a questi mitili e se uno li mangiava gli faceva l'effetto di andare in bagno. E questa è un'alga che si riproduce così. Non è un'alga che si vedeva e questa faceva sì di impedire la vendita proprio anche nei momenti di vendita. Però adesso sono due o tre anni che non si vede, va a periodi, coi cicli d'acqua.

D. – *Mi sembra di capire che come nella pesca c'è una buona dose di aleatorietà, non vi è mai la certezza del risultato.*

A.M. – No. Perché si chiama pesca? Perché c'è sempre una forma di dubbio. E questo qua porta ad avere delle incertezze, anche se è un principio di sicurezza, ma non c'è mai la sicurezza al 100%, c'è sempre una formula di incertezza.

D. – *Quando succedono dei temporali, possono esserci delle conseguenze nei vivai?*

A.M. – A meno che non ci siano una continuità di temporali, se c'è tre, quattro giorni di mare mosso, ma veramente mosso, parliamo di quel mare che ha fatto al largo a sette miglia. A proposito sa che c'è una piattaforma del CNR?

D. – *No!*

A.M. – Tramite internet ci si può collegare a questa piattaforma e si vede la direzione del vento, tutto quanto. E ci sono anche le web cam e ti fornisce in tempo reale tutti i dati, del vento, delle onde, di quello che c'è. Non lo sapevi? Ma pochi lo sanno. Solo quelli più informatizzati. Esiste da una decina d'anni. Però adesso l'hanno fatta autonoma con le batterie, e in tempo reale vedi tutto tranquillamente.

D. – *In laguna invece coi temporali non ci sono problemi?*

A.M. – No. Piattaforma Acqua Alta si chiama. Eccola qua. Qua siamo a sette miglia. E qua si vedono i peoci attaccati, anche qua!

D. – *Pertanto voi del mestiere siete sempre informati sulle condizioni meteo?*

A.M. – Sì, sì. Guarda, ti dà tutte le direzioni del vento, la temperatura, l'acqua non funziona da un pezzo la temperatura dell'acqua, temperatura esterna, direzione del vento, velocità, statistiche, umidità, pressione barometrica... E gira, ogni tot cambia l'immagine. Qui è tutto automatizzato, non c'è nessuno. Vedi anche il mare sott'acqua. Oggi ti sei fatta una cultura espressa!

D. – *E sì, condensata! Comunque tornerò un'altra volta sia per parlare nuovamente con lei, sia per parlare con qualche anziano. Intanto Grazie mille!*

A.M. – Però poteva essere un'infarinatura un po' più documentata, ma siamo stretti con i tempi. Ti accompagno all'autobus per Lido.

Interview de Maurizio Priori du 2 juin 2010

Il s'agit de la deuxième interview de M. Maurizio Priori et de la troisième rencontre avec les propriétaires de l'élevage. Comme la précédente, elle se déroule dans les bureaux de l'entreprise, aux Alberoni, au retour du bateau de l'élevage à la fin de la journée (à 16h environ).

Maurizio Priori – Sono appena tornato adesso. Non sono stanco, ma mi fa un po' male di qua, un po' male di là. Cosa ha trovato di nuovo?

D. – *Ho trovato un articolo su una rivista del Ministero e parla della nascita della mitilicoltura in laguna di Venezia, che sarebbe avvenuta attorno al 1934, 1935 ad opera di Alfredo Gilebbi che in questi anni iniziava le prime sperimentazioni. Mi sa dire qualcosa di più?*

M.P. – Era mio zio! Il padre di Dino e di Aldo che è il papà di Lorenzo che è appena andato via. Lui è venuto su dalle Marche nel 1929 per pescare le vongole in mare e dopo si è messo a fare la mitilicoltura.

D. – *E quando è che siete diventati un'unica ditta tra la famiglia Priori e la famiglia Gilebbi? Prima eravate due ditte distinte?*

M.P. – Io sono venuto qua per passare l'estate e dopo sono venuto qua definitivamente, ancora nel 1955.

D. – *Quando la ditta di Alfredo Gilebbi era già avviata?*

M.P. – Sì.

D. – *Alfredo Gilebbi è stato tra i primi allora?*

M.P. – E' stato il primo. Qua non c'era nessuno, non sapevano neanche cosa fossero le cozze.

D. – *Sa che molti pescatori, e anche in alcuni libri, si dice che fosse meridionale? Pugliese per molti.*

M.P. – No, era di Senigallia. E' venuto qua per pescare le bevaràse in mare e poi ha piantato dei vivai in laguna, non qui sul porto, ma a metà strada tra Alberoni e Malamocco, sul canale Campana, che abbiamo delle foto. Ecco una foto. Qua saremo nel 1943, 1945, una roba del genere. Adesso il canale è sparito, non c'è neanche più.

D. – *Come mai?*

M.P. – Dopo che hanno aperto il canale di Malamocco ha perso il corso d'acqua e si è riempito.

D. – *Faccio un breve riassunto: abbiamo Alfredo Gilebbi che arriva nel 1929 a Venezia per pescare le vongole...*

M.P. – Dopo ha visto la situazione qua come era, ha trovato il posto, ha visto che era adatto a fare questo allevamento, avendo già visto a Taranto come funzionava.

D. – *Come mai a Taranto? Lavorava là?*

M.P. – No, non so di preciso questo. Però i primi che hanno fatto i vivai sono a Taranto e a La Spezia. La difficoltà qua era per la vendita perché qua delle cozze non volevano saperne per nessun motivo. Avevano paura perché una volta c'era tanto la diffusione del tifo.

D. – *C'era anche nel meridione però.*

M.P. – Ma non come qua a Venezia. Qua era proprio l'acqua inquinata ed era molto facile prendere il tifo. Se lo prendevano quasi tutti praticamente e allora non si fidavano a mangiare le cozze, mangiavano piuttosto le vongole di laguna, ma le cozze no. Anche al mercato di Venezia qua, noi siamo andati le prime volte, ma non andava venduto niente, due, tre quintali al giorno, si e no! E' niente. Dopo piano, piano hanno cominciato a mangiare un po' di roba, diciamo nel 1955 su per giù, prima non si potevano neanche portarle al mercato perché non c'erano i centri di depurazione quella volta lì.

D. – *Era già obbligatoria la depurazione?*

M.P. – Se uno voleva portarle al mercato sì. E dopo erano state fatte delle vasche di depurazione, nel 1952, qua davanti e allora si poteva portare a Venezia, però la gente non le conosceva, non le mangiava, non le comprava. Andavano giù a Taranto. Se non poi negli anni '55, '56, venivano qua i siciliani a prenderle che prima loro si servivano solo a La Spezia.

D. – *Loro non avevano paura di prendersi malattie?*

M.P. – Loro chissà in che anni hanno iniziato a mangiarle. In meridione hanno sempre mangiato i frutti di mare.

D. – *Ha mai sentito se i pescatori usassero i pedici come esca?*

M.P. – Sì, ma pescatori così, sportivi. I professionisti no.

D. – *Io l'ho trovato su vecchi testi dell'800, ma parlavano della Danimarca.*

M.P. – Può darsi di sì, qui in laguna usavano altri generi di esche: vermi, cappe lunghe, le tabacchine, perché la cozza muore, non è che resiste sull'amo.

Qui le aree devono essere qualificate zona A e zona B. La zona A sono quelle che tirate su dall'acqua si possono mangiare, invece qui in laguna devono passare per la depurazione. Sono sicure lo stesso perché qui sono 50 anni che fanno i campioni e l'acqua non è mai cambiata, non c'è mai niente fuori norma, ma la merce allevata in laguna deve essere depurata per essere ammessa al consumo.

D. – *La vostra ditta fa anche la depurazione?*

M.P. – Sì. Abbiamo il depuratore.

D. – *Ma tutti quelli che hanno i vivai hanno anche il loro centro di depurazione?*

M.P. – No. A Chioggia quelli che fanno commercio non hanno i vivai, però comprano la merce sia da noi, sia da altri produttori, poi dipende se è pescata in mare non va depurata, se no hanno il centro di depurazione.

D. – *Voi potete vendere sia a questi che hanno il loro centro, sia direttamente al grossista?*

M.P. – Sì, noi la consegniamo pronta, direttamente insaccata, poi loro possono confezionarla direttamente e mandarla sul mercato. Però se pescato in laguna abbiamo il certificato sia per la provenienza dalla laguna o dal mare. In laguna bisogna depurare per almeno 7, 8, 10 ore deve stare in acqua. Ci sono piccoli vivai che quello che raccolgono lo portano a un centro di depurazione.

D. – *Voi fate anche questo tipo di servizio?*

M.P. – Adesso no, ma negli anni scorsi sì. Però qua siamo in una zona che siamo fuori dal mondo, siamo in una zona che di commercio non si fa niente, la base è sempre Chioggia. Qua la strada, col ferry, se un camion viene qua impiega una giornata. Un conto è andare a Chioggia, un conto è venire qua col traghetto, e vedere se riesci a salire, tornare un'altra, ci vogliono ore. Una volta venivano sempre qua i camion da Bari, dalla Puglia, e dopo hanno preferito andare a Chioggia e qua se viene ancora qualcuno è una cosa eccezionale. E' una scomodità qua. Bisogna sempre fare base a Chioggia.

D. – *Perciò vi siete attrezzati con le barche?*

M.P. – Sì, noi abbiamo sia la barca dove lavoriamo, sia la barca da trasportare. Noi stiamo in mare finché la barca viene e scarichiamo i bancali là, se il mare è calmo, altrimenti bisogna venire dentro in porto, e dopo si fa la consegna a Chioggia. Per noi altri è un disagio forte perché tutti vogliono la merce presto e se uno deve fare il trasbordo, un sacco di cose, si perde mezz'ora di qua e mezz'ora di là e il ritardo non è ammesso, perché devono fare il mercato. I camion che partono qua la mattina, domani mattina devono essere già in Sicilia e un'ora di ritardo vuol dire perdere il mercato.

D. – *In Sicilia vanno al mercato ittico?*

M.P. – Penso che vadano al mercato ittico, almeno una parte, ma il resto vanno dai clienti che dopo loro lo distribuiscono. Qua è diventata una zona fuori mano.

D. – *Non avete mai pensato di trasferire l'attività a Chioggia?*

M.P. – E' stato fatto un pensierino. A Chioggia è anche scomodo per noi perché non c'è neanche un posto di sbarco e bisogna adattarsi dove che si trova. Adesso ancora andiamo abbastanza bene perché non c'è il fermo pesca, ma tra un mese quando fanno il fermo ci sono tutti i pescherecci legati sulle banchine e diventa un problema grave. Bisogna trovare qualche piccolo pezzettino da poter lavorare, però quando ci sono tutte le barche loro non guardano niente, mettono là le barche e stanno fermi 40 giorni mi sembra, e allora diventa un guaio.

D. – *Allora gli allevamenti di Chioggia sono molto più avvantaggiati?*

M.P. – Noialtri qua facciamo solo l'allevamento delle cozze perché da qua non si può fare il commercio. Se uno dovesse avere 6, 7 clienti, uno arriva presto, uno arriva tardi, non puoi andare lì e aspettare, se hai un cliente solo ti metti d'accordo e sei a posto, ma se uno arriva alle nove della mattina e uno alle due del pomeriggio, come si fa? Per noi è un problema. Poi la concorrenza è spietata perché si sono messi in tanti. A Chioggia, nel Polesine, a Porto Viro, da tutte le parti si sono messi, a centinaia ormai commerciano. A Goro e a Scardovari hanno anche trovato le vongole e hanno fatto l'allevamento delle vongole e la qualità diventa migliore di questa perché i pescatori qua lavorano anche male e hanno peso un po' tutto qua. Sia perché non possono andare a Marghera per la pubblicità negativa che è stata fatta e qui il prodotto è migliore, ma tutti vanno a prenderle a Goro, anche Chioggia. Perché qua in laguna hanno fatto un disastro per usare quel sistema che usano adesso, hanno fatto un disastro sulla laguna. I vongolari sono i più disgraziati di tutti.

D. – *Tempo fa ho parlato col presidente della cooperativa di San Pietro in Volta e mi diceva che molti vongolari, adesso che è tempo di crisi, vorrebbero riconvertirsi come allevatori di cozze. Le risulta?*

M.P. – Sì, si sono messi tanti di nuovi, in laguna e in mare. Credono che con le cozze ci sia da prendere non so cosa. Una volta le chiamavano l'ora nero e adesso, al prezzo di 50 centesimi dove si può andare? Bisogna provare per credere cosa vuol dire fare le cozze.

D. – *E' tanto lavoro sì?*

M.P. – A parte il lavoro, qua noialtri siamo sempre gli ultimi a vendere. Qui in Adriatico hanno quasi tutti finito di vendere, in Emilia Romagna e anche qua a Goro, Scardovari, porto Garibaldi, loro hanno già finito e noialtri stiamo cominciando adesso. Fa più freddo, la roba cresce meno e viene anche un po' meno piena. Loro vendono prima e noialtri dobbiamo aspettare il mese di luglio, agosto e settembre che non è facile riuscire a tenere le cozze attaccate sulle calze quando l'acqua fa calda. Quest'anno si va bene perché la temperatura dell'acqua è ancora abbastanza bassa, ma quando l'acqua comincia ad andare a 27, 28 gradi, la cozza perde tutta la sua radice, il bisso, la barba, e poi si staccano e vanno giù.

D. – *E come si fa allora?*

M.P. – Rischiamo di perderli. Altrimenti bisogna lavorarli e metterli su calze nuove e così siamo svantaggiati anche in questo, in tutti i sensi. Loro vendono al momento giusto, che sono anche belle pulite, nere, lucide, perché finché l'acqua è fresca non nascono alghe, non nasce nessun'altra cosa. Adesso invece cominciano a sporcarsi, la barba, il pelo, l'erba, tutto si attacca quando fa caldo. E ancora andiamo bene perché fino all'altro giorno l'acqua era ancora 20, 21 gradi, ma adesso inizia a salire e arrivano i problemi quando il prodotto è ancora tutto quanto da vendere. Prima che non c'erano tutti i vivai in Adriatico si andava meglio perché si iniziava a vendere in marzo e pian, piano si andava fin alla fine della stagione, ma adesso si mettono sempre di più, tutti i pescatori della piccola pesca hanno avuto le sovvenzioni della Regione, non so chi che sia, tutti si sono fatti i vivai. Adesso c'è crisi, prima prendevano i soldi con le vongole e adesso si trovano un po' in ristrettezze e vogliono fare i vivai. Alcuni hanno affittato un po' di vivai in mare, altri si sono messi, ma non è che ci sono gran affari da fare.

D. – *Secondo lei, un pescatore esperto nella raccolta delle vongole riesce ad imparare a fare il mitilicoltore?*

M.P. – Non è che c'è da fare tanto, una volta era più difficile, adesso con la retina di nailon basta mettere il tubo e le cozze dentro. Quando uno ha visto una volta ha imparato. Una volta era più difficile, quando si lavorava con le corde d'erba, era molto più difficile, ci volevano cozze con una bella barba altrimenti non stavano attaccate, se hanno poca barba si staccano tutte. Invece adesso le metti dentro la retina e stop. Tutti sono capaci di fare. Anche noi adesso stacciamo i mitili con le mani, li buttiamo dentro alla macchina, poi vengono fuori a uno a uno, a grappoletti piccoli, e poi mettiamo quelli piccoli con la rete di cotone e la rete di nailon, la rete di cotone dopo dieci, quindici giorni sparisce perché marcisce e resta la parte in nailon e anche se sono staccati a uno a uno, dopo loro si afferrano da soli.

D. – *Invece una volta bisognava staccarli a mano a uno a uno?*

M.P. – No a uno a uno, si faceva a grappoli di dieci, dodici, e si mettevano in mezzo ai nomboli della corda e loro stavano attaccati con la loro barba.

D. – *E per pulirli?*

M.P. – Adesso quando si buttano dentro alla sgranatrice, già là intanto prendono una bella spazzolata, e dopo vanno dentro a un vaglio che vengono fuori lustrati.

D. – *E invece una volta come si faceva?*

M.P. – Una volta si vendevano direttamente sulle trecce. Una volta si caricavano camion così, a treccia. Dopo tagliavano a pezzi la treccia, ma ancora adesso li vendono così.

D. – *Se io vado al mercato nel meridione, mi vendono così le cozze? A pezzi?*

M.P. – Giù sì, neanche le vogliono quelle sfuse. Preferiscono quelle in treccia perché hanno più durata. Quando sono attaccate possono stare anche tre, quattro giorni fuori e non perdono acqua, non perdono niente, mentre quando sono sfuse hanno meno resistenza, in più perdono l'acqua e se le metti in acqua per lavarle vedi che galleggiano perché si sono svuotate dell'acqua.

D. – *All'interno della conchiglia hanno sempre dell'acqua?*

M.P. – Sì, hanno un quantitativo di acqua che le fa star vive, però essendo state strapazzate dentro perdono un po' di gocce d'acqua, non è che si svuotano del tutto, però ne perdono una certa quantità.

D. – *E poi possono morire?*

M.P. – Morire no, perché se uno le tiene al fresco durano lo stesso due, tre giorni prima di morire, però fanno brutto vedere, sentire, perché se le vai a muovere con le mani senti che ha un altro suono, un suono diverso da quando è bella piena. Comunque quando si comprano al mercato hanno sempre il loro cartellino e si vede quando sono stati confezionati e se hanno un giorno, due, si può stare tranquilli. Sempre che chi li ha presi li tenga a temperatura idonea.

D. – *Ha mai sentito parlare del peòcio peloso?*

M.P. – Sì! E' fatta come una cozza però fuori anziché avere il guscio lucido, ha una piccola barbetta su tutta quanta, ed è di colore marron, non è nero. Ne nascono anche qui in mare sulle corde, noi li vediamo quando passiamo a pulire la corda e si tira su e ne vediamo diversi. Una volta ne nascevano qui in laguna. La cozza pelosa nasce sul fondo.

D. – *Sono buoni da mangiare?*

M.P. – Io non li ho mai mangiati, però giù in Puglia sono ghiotti di queste cose qui. Non è un mitilo, ha un altro nome, adesso non lo so preciso, qui le chiamano cozze pelose. A Trieste ne pescavano tante, sotto l'Istria ne pescavano tante, i baresi andavano là a caricare sta roba. Adesso le fanno, ne prendono poche in Grecia.

D. – *Si è mai pensato qui a Venezia di fare un allevamento anche di queste cozze pelose?*

M.P. – Sì, si è provato, ma non fanno. Non riesce bene.

D. – *Come mai?*

M.P. – Perché questa nasce appoggiata sul fondo, in sospensione niente, non va.

D. – *Il signor Aldo Marmi della cooperativa San Pietro in Volta mi diceva che una volta a Pellestrina le raccoglievano lungo i canali e poi le vendevano ai ristoranti che le pagavano anche qualcosina in più rispetto ai mitili comuni. Lei ne sa qualcosa?*

M.P. – Sì, ma erano quantitativi irrisori, qualcuno ne prendeva 10, 20 chili di sta roba qua, anche qua in laguna sui canali, sì. Qua a Venezia non penso che andavano mangiate queste cose qua, perché vanno mangiate crude, le aprono e le mangiano, perché con sta barba che hanno fuori come fai a cucinarle, perché hanno tutto questo pelettino, due millimetri diciamo, e anche raschiando è difficile toglierlo.

D. – *Perciò si mangiano crude?*

M.P. – Là a Bari le mangiano crude, a parte che là mangiano tutto crudo.

D. – *Vorrei però ricostruire meglio la storia delle due famiglie che hanno avviato l'allevamento qui a Venezia: i Gilebbi e i Priori.*

M.P. – Io sono venuto qua appena finita la scuola per passare un mese a Venezia e dopo sono tornato a casa e mio cugino è venuto a prendermi “dai, vieni qua che lavoriamo”.

D. – *La ditta di mitilicoltura era già avviata quando lei è arrivato a Venezia?*

M.P. – Sì. E' stato mio zio Alfredo Gilebbi quello che ha iniziato il lavoro qua. E' morto nel '74, mi sembra.

D. – *E adesso siete una ditta unica?*

M.P. – Sì, quella volta era Gilebbi Alfredo, e poi abbiamo fatto una società in nome collettivo e dopo abbiamo fatto questa.

D. – *Adesso chi lavora nella ditta assieme a suo figlio Massimo?*

M.P. – I miei nipoti: Stefano e l'altro che hai visto prima. Stefano è il biologo, è il figlio del figlio di Alfredo Gilebbi. Ed è anche figlio di mia sorella perché mia sorella si è sposata con mio cugino. Mia sorella era sposata col padre di Stefano. Poi c'è Dino che lavora con noi, sempre mio cugino che ha un figlio, Roberto, che lavora qua anche lui e basta, gli altri sono dipendenti che noi abbiamo. Ma sono pochi perché col lavoro che abbiamo, tutto meccanizzato e serve meno personale. Una volta qua, tempi indietro, eravamo 20, 25 persone anche. Adesso siamo in 11, compresi noi che siamo di famiglia e sei dipendenti.

D. – *A lei fa piacere che i giovani di famiglia siano venuti a lavorare qui? Che abbiano seguito la tradizione di famiglia?*

M.P. – Io sono contento, però loro un po' meno! Mio figlio non è tanto contento.

D. – *Perché?*

M.P. – Perché qua è un lavoro che ci sono tanti rischi. Se va male un anno, qua non è che si riesce a mettere in mušina un certo quantitativo di soldi per poter recuperare se va male. Se va male, va male. Bisogna sperare che l'anno prossimo vada meglio.

D. – *E non avete mai provato a diversificare l'attività?*

M.P. – Abbiamo provato sì, abbiamo messo anche i pesci, però anche con quelli non si fa niente, non si prendono soldi.

D. – *Davvero? I branzini sono pesci pregiati!*

M.P. – Pregiato? Sì? Ma al prezzo che si vendono si coprono appena, appena che le spese, se tutto va bene. Perché c'è la Grecia e la Turchia che importano qua a prezzi che fanno schifo, diciamo.

D. – *Come sono i controlli sanitari su questi prodotti importati? Sono sicuri secondo lei?*

M.P. – Chi lo sa cosa che fanno, quello che è turco passa per la Grecia e dopo viene di qua [tramite un paese dell'UE]. Noi abbiamo fin troppi controlli... Come il mercato cinese che ci arriva di tutto, e ogni tanto sequestrano dei capannoni pieni; e come ha fatto ad arrivare qui quella roba senza controlli? Tutto funziona così. E col latte? Col casino che c'è! E con la carne? Sembrerebbe che tutto quanto..., che non scappa via niente, ma non è così.

D. – *Si può dire che la mitilicoltura attraversa un momento di crisi?*

M.P. – Sì, sì. E anche la pesca è in crisi perché è rimasto poco pesce. Fanno barche sempre più grandi, motori sempre più potenti, strumenti che praticamente il pesce non ha scampo da nessuna parte. Adesso dal primo giugno hanno fatto la legge europea che tutti protestano.

D. – *Cosa dice questa legge?*

M.P. – La legge dice che entro le tre miglia non si può più pescare con la pesca a strascico e in più hanno messo le maglie della rete di una misura esagerata che praticamente qua il pesce..., ché il pesce che c'è in Atlantico ha una misura diversa. E allora adesso fanno un casino che non finisce più. Sono già tre, cinque anni che andavano avanti per fare questa legge e adesso praticamente non c'è niente di positivo. Poi adesso stanno pescando anche qua in Adriatico con la pesca volante e quella ha la maglia piccola e prendono tutto e dopo ammazzano tutto. Le sardine che una volta ce n'era un'infinità, adesso sono diventati pesci rari. Perché quando prendevano due, tremila casse di roba di misura che non doveva essere, butta tutto in mare, ma il pesce una volta che va dentro alla rete è tutto morto, è fatto. Non è che se adoperi anche la maglia più larga si salva, ne vivrà uno su dieci. Il pesce quando va dentro alla rete viene strisciato, perde le squame, e dopo muore, l'80% sicuro.

D. – *Lei però non si intende solo di mitili!*

M.P. – Non ho mai fatto il pescatore però, ho fatto qualcosa così, però so tutto di quello della pesca.

D. – *Le piace?*

M.P. – Sì.

D. – *Tornando indietro nel tempo, rifarebbe questo mestiere?*

M.P. – Bella domanda! Mi piacerebbe, sì, rifarlo, ma con l'esperienza che ho adesso e allora sarebbe un po' diverso.

D. – *Ha avuto delle difficoltà in passato?*

M.P. – Difficoltà? Praticamente una volta era molto più difficile fare questo lavoro. Adesso con tutti i ritrovati nuovi che ci sono uno l'esperienza è come se ce l'avesse tutta.

D. – *Invece una volta?*

M.P. – Una volta era un lavoro faticoso. Invece adesso con i macchinari che ci sono è un'altra cosa. Non è paragonabile.

D. – *Vorrei chiederle di una cosa su cui girano un sacco di storie: la festa del peocio? Lei ne sa qualcosa? Sa chi è stato a lanciarla?*

M.P. – Sì, Gusso [poi presidente della Municipalità isolana], con Zucchetta, era uno che si era sposato con la figlia di uno che aveva una bottega di generi alimentari e erano i due tuttofare. E' nata così! Poi è finita perché con le norme sanitarie c'erano un sacco di problemi e allora nessuno voleva prendersi la responsabilità. E andava anche forte! Era iniziata piano, piano i primi anni, ma dopo andava forte.

D. – *Si ricorda in che anni è iniziata?*

M.P. – Dunque, sarà stato nel '73, mi sembra.

D. – *E venivate coinvolti anche voi dei vivai?*

M.P. – Noi gli davamo le cozze da vendere. Poi veniva un sacco di gente per pulirle, non so se gli davano qualcosa, perché c'era tanto lavoro. Adesso la festa del peocio la fanno a Pedaro [?], in provincia di Ascoli Piceno.

D. – *In Bretagna molti paesi della costa fanno d'estate le feste dei mitili. Peccato che qui non funzioni più.*

M.P. – Perché qui ci sono tanti problemi con la sanità e nessuno vuole prendersi la responsabilità. Se succede, mettiamo caso, che venga fuori qualcosa dopo aver mangiato i peoci, sono grane che non finiscono più.

D. – *Quando è iniziata questa festa, la gente veniva a mangiarli? Erano già diventati cibo comune?*

M.P. – Sì, venivano, era già iniziato. Le cozze qua hanno iniziato a prendere campo nel '60, così, si cominciava già a vendere abbastanza al mercato. Ogni anno venivano al mercato clienti da Treviso, Padova, a prendersi le cozze. Perché quelli del meridione che venivano su mangiavano le cozze e quello vicino vedeva... Perché anche a Milano ne andavano consumate poche, invece adesso è un mercato che consuma molto. Anche Torino. Noi siamo andati a Torino per una decina d'anni e ne portavamo

abbastanza ogni giorno. Andavo io e mio cugino col camion. Dopo venivano quelli del Polesine che portavano il pesce e così poi hanno cominciato anche loro. Prima eravamo soli al mercato, a portare le cozze a Torino, e dopo hanno cominciato tutti. Hanno visto che il mercato tirava e allora quelli del Polesine che portavano il pesca hanno cominciato a portare cozze, cozze, cozze, e se si vendevano 50 quintali di roba al giorno, dopo in poco tempo ci siamo divisi in dieci, quindici fornitori e dopo non conveniva neanche più andare col camion fin lì. Perché se si portavano tanti quintali era conveniente, ma se si doveva andare là per portare 4, 5 quintali non valeva la pena.

D. – *Una volta, lei mi accennava la volta scorsa, che usava segnare su un quaderno dei dati relativi al vivaio.*

M.P. – Era un quaderno qualsiasi dove si scriveva il numero della corda, con cosa era stato messo su, il diametro del tubo con cui era stato lavorato e la data.

D. – *Questo si è sempre fatto?*

M.P. – Sì, perché a memoria dopo un mese uno non si ricorda più dove li ha messi.

D. – *Ha conservato qualcuno di questi quaderni?*

M.P. – No, adesso c'è Stefano che ha fatto il programma col computer che ogni giorno scrive. Il quaderno non lo trovo più. Se vuole le mostro un foglio di quelli di Stefano. Ecco qua: la data, il numero della corda dove viene attaccato, prelevati dalla corda numero..., pergolati, diametro delle reste, diametro del tubo che si adopera, fiocco rete, che è la qualità di rete che si adopera.

D. – *Qui c'è scritto viola; cosa vuol dire?*

M.P. – Sul rotolo della rete di nailon, quello che la prepara mette viola, o bianco e rosso, o verde e nero. La rete non è colorata, è sul rotolo, per distinguere una misura dall'altra, dal tipo di maglia che c'è si segna così. Così noi ogni pezzatura abbiamo un colore. E Stefano mette anche sul programma tutti i colori così si vede subito dove bisogna lavorare, andare a prendere e tirare su. Ecco qua un foglio del programma dove sono segnate tutte le corde del vivaio, sono 500.000 metri quadri, sono 50 corde per 500 metri di lunghezza.

D. – *E con un'unica barca riuscite a fare tutto?*

M.P. – Sì. Dopo sul computer ci sono tutti i dati, queste sono qualità: quelli gialli, quelli verdi, quelli rossi. Quelle rosse sono tutte le cose piccole che avevamo portato in laguna l'anno scorso e dopo le abbiamo riportate in mare, perché non c'era posto per il seme in mare e così lo abbiamo portato qua dentro. In mare cresce di più e allora dopo lo abbiamo riportato. E questa è una piantina del vivaio con tutti i colori.

D. – *Qui c'è scritto "salami seme laguna diametro 100/120". Sono quelli di cui stiamo parlando?*

M.P. – Sì. Devi una volta parlare con Stefano e suo fratello che sono loro che usano il computer.

D. – *E invece una volta come faceva a segnarsi a mano tutte queste cose?*

M.P. – A mano non mettevo mica tutte ste robe, era più sommaria diciamo, scrivevo la data che era stata riempita la corda e il diametro del tubo e se era mezzano, o piccolo o grande, così bastava. Era un prememoria perché passando quattro, cinque mesi uno non si ricorda.

D. – *Perciò dopo un tot di tempo lei tornava a guardare il quaderno?*

M.P. – Sì, ma non è che scrivevo tanto, su una parte mettevo 15 file e ogni fila scrivevo così per avere un promemoria, per sapere quando era stato attaccato e cosa si era attaccato, se erano mezzane, grosse o piccole.

D. – *Andava aggiornato ogni giorno questo quaderno?*

M.P. – No, una volta riempite dopo si aspettava. Oggi è tutto più dettagliato perché se facciamo metà corda o 10 galleggianti si scrive anche quello, tutto. Ci vuole anche un po' di pazienza perché prima si scrive sulla carta quello che viene fatto e dopo si passa sul computer. Bisogna sempre scrivere, spesso anche in barca si scrive direttamente col portatile.

D. – *Alla mattina siete tutti in barca o qualcuno rimane qui?*

M.P. – C'è uno che rimane qua a terra se passa qualcuno che vuole un po' di roba. Altrimenti mio figlio aspetta finché siamo pronti e poi viene via con la barca frigo, viene là e carica a bordo la merce.

D. – *Perciò se io una mattina voglio venire a comperare dei peoci direttamente da voi, si può?*

M.P. – Sì, sì, li abbiamo qua in vasca. Non so se hai visto... Adesso ti mostro [andiamo a visitare gli impianti di depurazione dove spesso si conserva anche il prodotto vivo in attesa della vendita]. E' meglio però se vieni alla mattina perché adesso non c'è niente. Vengono in tanti qua a prendere i peoci.

D. – *Vendete al dettaglio anche i branzini?*

M.P. – Sì, ma adesso non è stagione. Inizieremo a dicembre a tirarli su. La stagione è tutto l'anno però da adesso fino a metà novembre mangiano e crescono ancora, poi quando l'acqua si raffredda non

mangiano più e allora dopo un mese circa che non mangiano più mangime li tiriamo su, perché se uno li mangia finché loro mangiano mangime, hanno un sapore da allevamento, diciamo. Invece quando stanno un mese che non mangiano più hanno la carne più gustosa.

D. – *Perciò dopo il lavoro in vivaio avete anche l'allevamento dei branzini da controllare?*

M.P. – Da controllare sì, perché è tutto un recinto in ferro, perché vanno e spaccano tutto, ma se fosse solo per servirsi di pesce, invece vanno e spaccano tutto e per prendersi un po' di pesce tagliano la rete e fanno danni, perché la gente è disgraziata. Un subacqueo che va a pescare col fucile deve andare a pescare nella gabbia? Che soddisfazione ha? Se uno va in diga è soddisfazione, ma che uno vada a prenderlo là, è come se va al mercato. La gente è così! Poi se tagliano la rete non è che fanno un buco, fanno un foro che lo vedi a venti metri. E allora bisogna andare a controllare sempre che nessuno faccia danni, perché scappa via tutto il pesce. Adesso abbiamo messo tutte griglie in ferro, ma per metterle e farle è un lavoraccio. E si fa tutto sottoacqua, per agganciarle, stringere i ganci, è un lavoro pesante.

D. – *Perciò molti di voi sono anche sub?*

M.P. – Stefano solo, lui è l'unico subacqueo e poi chiamiamo un altro ragazzo quando c'è bisogno di aiuto.

D. – *Ci vuole proprio il brevetto dal momento che siete una ditta?*

M.P. – Sì, anche in mare, in vivaio, spesso e volentieri bisogna andare sotto, sia d'estate che d'inverno, perché una volta si rompe un corpo morto, una volta si spacca una corda, e bisogna fare sempre manutenzione.

D. – *Secondo lei c'è più necessità di manutenzione nei vivai odierni o in quelli di una volta?*

M.P. – Una volta non succedeva mai niente. Il mare dà, ma prende anche! Purtroppo è così!

D. – *Sto cercando una foto di Alfredo Gilebbi; ne avete qualcuna?*

M.P. – Ci sarà sì, sarà sul computer. Anche da quelli di "Lido di oggi Lido di allora".

D. – *Li ho contattati e mi hanno detto di non avere nulla!*

M.P. – C'è mio zio fotografato là, con un cesto di vongole. Io non voglio imparare il computer perché o imparo tutto o niente, se dopo qualcosa non sono capace..., perché vedo loro che sanno fare tutto. Anche mio figlio è esperto, quando i computer non vanno, ha tutti che lo chiamano al telefono. Lui è super appassionato. Passa un altro giorno che c'è Stefano. Prima sono stato a pescare sia a vongole, sia a fašòlari, sono stato dal '75 fino al '94 a fašòlari. Sono quelli grossi così, color rosa fuori.

D. – *Non li ho mai mangiati!*

M.P. – Mangiarli, se sono piccoli sono teneri, invece quando diventano grandi diventano come il cauciù, o mangiarli crudi. Avevamo le barche grandi, vediamo se trovo le fotografie [mostra delle vecchie fotografie].

D. – *Adesso quante barche avete?*

M.P. – Queste due sole qua. Qua avevamo il rastrello, che non si vede sulla foto, avevamo due barche grandi e due piccole e andavamo a pescare in mare a dieci miglia dalla costa.

D. – *Perché avete abbandonato questa attività?*

M.P. – Hanno messo il limite di tre quintali, cosa andavamo a fare? Finché c'era la pesca libera era un conto, ma fare due, tre ore di strada andare e due, tre ore tornare, per tre quintali, chi te lo fa fare. Adesso vanno con barche più piccole. Ma vedo che tante foto sono sparite.

D. – *Lei a che ora si alza alla mattina quando lavora?*

M.P. – Alle cinque questa mattina mi sono alzato. Ma alle cinque è già tardi, è perché avevamo la roba già pulita. E' che gli operai non ti vengono prima, alle sei arrivano, e ce n'è due, tre che arrivano da Chioggia addirittura, ci mettono un'ora e un quarto per venire qua a lavorare. Uno ha cinquant'anni e l'altro 43, giovanissimi no.

D. – *Ragazzi giovani se ne trovano che vogliono venire a fare questo mestiere?*

M.P. – Avevamo avuto due anni fa un ragazzo giovane che era venuto a fare questo mestiere, poi quelli grandi lo prendevano un po' in giro. Una volta erano tutti giovani qua e adesso sono tanti anni che lavorano qua. Ci si affeziona. Quello che è venuto prima a salutare è venuto qua che aveva 16 anni ed è andato in pensione [durante l'intervista era passato un ex dipendente a salutare i vecchi colleghi e datori di lavori, ma specialmente a mostrare orgoglioso i molti granchi porci che aveva appena catturato in diga]. E' quasi una famiglia, quelli che sono qua sono venuti che erano praticamente bambini, questo che ha cinquant'anni, aveva appena i 16 anni quando è venuto qua, praticamente siamo cresciuti insieme qua.

D. – *Iniziate alle sei il lavoro dunque; ma alle volte iniziate anche prima?*

M.P. – Qua no, perché stare dalle sei in mare..., ma quest'anno qua bisognerà fare qualche mattina perché abbiamo clienti che vogliono andare via col camion alle nove perché vuole essere a Bari alle dieci della sera, perché devono prepararsi la roba per venderla la mattina dopo.

D. – *Ma non potete prepararla il giorno prima la merce?*

M.P. – Non la vogliono del giorno prima. Sarebbe troppo comodo. Anche mettendola in frigorifero, niente da fare, hanno paura che non sia fresca, la vogliono appena tirata su. Sono esigenti.

D. – *Sono grossisti?*

M.P. – Sì. Questo qua vuole alle nove. Ma andare in vivaio e poi a Chioggia ci vuole quasi un'ora perché la strada, poi attraccare e scaricare, e questo alle nove, massimo alle dieci vuole andare via, non è tanto semplice.

D. – *D'inverno a che ora iniziate?*

M.P. – Alle sette in inverno iniziamo. Quando c'è da fare il carico veniamo un'ora prima, ma adesso abbiamo appena cominciato, adesso facciamo due, tre carichi alla settimana e veniamo presto e dopo veniamo alle sette.

D. – *E fino a che ora lavorate?*

M.P. – Fino alle quattro, con un'ora di sosta. Io mangio a casa, riesco, in un quarto d'ora, dieci minuti mangio. Arrivo a casa a mezzogiorno e venticinque e a mezzogiorno e quaranta riparto.

D. – *E i dipendenti che vengono da Chioggia?*

M.P. – Si portano da casa, mangiano qua, hanno una stanza qua.

D. – *E una volta quando c'erano i vivai in laguna?*

M.P. – Sempre fermati per mangiare, una volta un'ora e mezza a mezzogiorno, ma non si faceva il pisolotto. Poi, esigenze del traghetto per andare via e per mezz'ora dicono che perdono un'ora e allora ci sacrificiamo anche noi e mangiamo di corsa, prima si andava più piano. Tutto di corsa.

D. – *Secondo il suo parere è più facile lavorare in mare o in laguna?*

M.P. – In mare è più facile lavorare, meno faticoso, perché si passa con la barca e si tira su la corda dove sono attaccate le cozze e si mette sopra le due ruote che girano e la resta ti viene qua vicino e la tagli, invece in laguna si andava con la barca piccola e poi dalla barca piccola bisogna passarle sulla barca grande.

D. – *Come vi organizzate? Una parte va a lavorare in laguna e una parte in mare?*

M.P. – No, andiamo tutti insieme, poche volte ci dividiamo. Se si va da una parte, dipende che lavoro si deve fare, però in laguna si perde più tempo per tirarli su e anche per andare a attaccarli.

D. – *Hanno un nome particolare queste piccole barche?*

M.P. – Ne abbiamo quattro, ma sono solo due in acqua, ne adoperiamo una e con una facciamo tutto. Vieni che ti mostro [usciamo in riva a vedere le barche].

D. *Prima di lasciarla però vorrei mi dicesse di nuovo del peòcio peloso?*

M.P. – Avrebbe mercato però è una cozza che nasce sul fondo e non si riesce ad allevarla.

Interview de Giannino Busetto surnommé Dato du 19 juin 2010

Giannino Busetto, surnommé Dato, est un pêcheur originaire de l'île de Pellestrina où il est né en 1944 et où il vit aujourd'hui avec sa femme et ses deux enfants, eux aussi pêcheurs de profession. Il est lui aussi fils de pêcheur. Avec son père et ses frères, grâce également aux indications d'Alfredo Gilebbi, il a démarré l'une des premières activités de mytiliculture lagunaire de l'île. Actuellement, il est à la retraite. L'interview a eu lieu chez un ami en présence d'une troisième personne.

Giannino Dato – Ho lavorato 40 anni col mestiere dei peòci. Adesso sé undeše ani che no fago più quel mestiere, ma ho lavorato 4, 5 anni coi caparòsoi e coe bevaràse. Bisogna fare un paseto aèa volta. Dovevo tore i vivai dei marinanti de Sotomarina e i chiedeva tanti soldi, i me chiedeva un milion e 200.000 euro.

D. – *Come? Non ho capito quanti soldi.*

G.D. – Un milion e 200.000 euro per fare un allevamento in mare, già pronto, 10.000 ettari, un quadrato in mare, già tuto pronto, i vivàgi, i me dava anca una barca.

D. – *A quanto si vendono al chilo i mitili attualmente?*

G.D. – Ho parlà con mio fradèlo Vincenzo [proprietario di un allevamento in mare] e me pare che siano a 60 centesimi, quei sfusi, in corda sé 50 centesimi. Nel '99, co mi go smeso de lavorare li vendévimo a 700 franchi al chilo. L'euro è venuto dopo. A 900 franchi andava il mese de agosto che ghè sé el turismo. In media gèra sempre sie, setesento franchi. Li avémo vendù qualche ano a mille lire il chilo, nel '97, '98, anche nel '99. Perché 1000 franchi vol dire 50 centesimi.

D. – *Quando è nato l'allevamento qui a Pellestrina?*

G.D. – L'allevamento qua a Pellestrina, allora, sé sta fondà, lo ha avvià el Gilebbi, che gà la cooperativa agli Alberoni, lù e dopo lo ga fondà el Nicola de Sotomarina e dopo dei primi ghè sé sta Atilio, el Bruno, el Sordo, ma ormai o i gà smesso o i va a caparòsoi, come el Sordo che tanto anche se i èo ciàpa nol sente.

D. – *E quando è iniziato? In che anni?*

G.D. – Mah! Penso nel '40, '45, perché mi su del '44 e nel..., avevo dodici anni, parliamo del '55, '56, se gà fondà le vasche nella casa del Pastorèlo, che sé dopo el cimitero che adesso l'ha comprà el Claudio, e là gèra sta cooperativa de oto soci che de sti oto ghè gèra anche mio papà e alora Pelestrina ha fondà i peòci nel '55, il vero allevamento qua a Pelestrina. A San Pietro i primi sé sta i Niàga, soprannome, come i Dati, qua no metemo il nome, metemo el deto e capìmo subito. Qua a Pelestrina sé sta fondà prima col Mario Manšèga, so papà de queo che porta i morti, so cugin Nadalìn e dopo gà fondà nialtri, i Dati. Nialtri prima fèvimo el mestiere del pése, andèvimo co la Quaresìma a far le moléche, anche dó, tre quintài al giorno, gèrimo proprio dei grandi. La prima stagiòn se fèva moléche, gamberi, go e sepie e durava dai primi de marso fino a fine màio, dó meši, e dopo se fèva un altro tipo de reti che se ciamàva la seràia. Allora se mi volevo portarghe via tuto il pése a un altro, de giorno metèvimo dei segnài e segnèvimo dove che rive la seca co la basa marea, la note co la piena del'acqua calevimo e ciapèvimo dala barena fin a staltra barena e il pése resteva in carcere co l'acqua calèva, e lù diventèva mato, coreva de qua, coreva de là, e moriva o in cogòlo o nol saveva neanche lù come. Fèvimo quattro mestieri durante l'ano. Dala seràia andèvimo in fralìma, in settembre, se ndeva prendere mašanète, anguile, lo stesso moléche e sépe e durava dai primi di settembre fin ala Madona dela Salute, il 21 novembre. E poi da novembre a Pasqua andèvimo co la sacalèva. Se caleva sui bordi dei canali, sulle šenšive no, sui fondài se calèva e se ndèva via co tre barche, uno da pionbi, e io teniva la sìma in dieci uomini e po' una barca a motorie èva il giro e ghè gera 100 s-ciavonèle e sora i suri, e tira de qua, tira de là, ti te strenšèvi e ti ciapèvi el pese. Co le corde da pinbo ti tirevi e ti serèvi soto e el pése restèva drento, e ti vedevi ch'el saltèva, gèra bèlo.

D. – *Lei è proprio di famiglia di pescatori?*

G.D. – Cìo! So nato in barca!

D. – *E come mai poi vi siete messi coi peòci?*

G.D. – E po' mio papà se gà riuniò in oto soci. Quela volta là costava sì tanto, perché bisognava comprare bilichi de pali de castagno, che se ušava i pali de castagno in laguna, e po' i travi, e dopo te voleva i cavi d'acciaio.

D. – *Si usavano i cavi d'acciaio?*

G.D. – Sempre usài i cavi d'acciaio, e quella volta no se usava metere i peòci in retina come se fa adesso, se usèva le corde di erba.

D. – *E che erba era?*

G.D. – Era un'erba come quella che se fa le scope.

D. – *E la raccogliete voi?*

G.D. – No, no, arivèva dala Sicilia, rivèva fàsi da 50 metri.

D. – *E costava tanti soldi?*

G.D. – Costava sì, costava 1000, 1200 lire negli anni '60 e si metteva dentro perché la corda era a tre nomboli e si metteva dentro, se meteva una brancà de peòci, era difficile, era più lavoro da done, usévimo le done. Una corda sè fata da tre nòmboli. Se metèva a seconda del tipo de peòcio. Nialtri comincèva col peòcio piccolo come un riso e la resta veniva grossa così, dó centimetri, dopo quando i veniva grandi come sta óngia qua, allora èa veniva più grossa. Se ti vol te spiego come funziona dal seme.

D. – *Sì, grazie.*

G.D. – Allora cominciando dal seme come rišo, a portarlo ala vendita, dovévimo cambiare tre man di corde, cambiare sulle trecce tre volte, la prima volta era come rišo e dopo tre, quattro meši la veniva gonfia, perché la crése, co la prima s-ciopà nialtri dišèvimo, el primo sviluppo, èa prima s-ciopà de corda lo portémo così [mostra le dimensioni].

D. – *Perché si dice s-ciopà? Si rompeva la corda?*

G.D. – S-ciopà nel senso ch'el se ingrosa, sè come i gràpoi de ùa, se ti i vardi 'dèso i sè picoi così e dopo i diventa granda così, e allora dišémo la s-ciopemo, se svilùpe. E de una resta, de un pergolà...

D. – *Scusi, cosa è un pergolà?*

G.D. – Un pergolà sarìa una resta de peòci. Tutto insieme el pergolà sè el vivaio perché nol sè tacà a la vida de ùa, ma al sè tacà al vivaio. E la resta sè un cavo che va picolón come n avida e la nase sti peòci col tempo, da picoi, picoi, col tempo la resta s-ciopa, nel senso che se svilùpa, che divente grossa, e col coltèo ti tàgi la sima. Allora quando la resta s-ciopa se va in cerca de perdere i peòci perché no i sta più drento al nòmbolo, ma i vien fóra, e ti ris-ci che te resta solo el cà. Quando la resta se ingròsa nialtri dovémo s-cioparla se no el peòcio va a farse benedire. Allora tirévimo sušo e de una resta ne fasévimo quattro, perché se gavéva ingrosà, e quaši, quaši la portévimo ala vendita. Se ghè gèra fame la portévimo ala vendita si no la se cambiava un'altra volta e de una resta veniva fora due. Fa conto, per esperienza mia, una resta de peòci picoi come el rišo, sémena, peòci picoi, da una resta da chilo de peòci, portarla ala vendita te vien fora 45 chili, 70 chili. Solamente che portarlo dal seme ala vendita ti dovévi pasare un ano. E sul'ano ti cambiavi dale due ale tre man de corde.

D. – *In pratica si lavorava tutto un anno e i soldi li si vedeva solo alla fine del processo?*

G.D. – Quel mestière là, l'ano sè composto de dódeše meši, nove sè per spendere e tre per guadagnare!

D. – *Si riusciva a vivere di questo per tutto un anno?*

G.D. – Si riusciva, te lo digo de amicìsia, go vùo dei ani che go tanto pianto. Ho pianto perché 'vèva... Per ešempio mì so rivà fare anche sie mila quintai al'ano, gero insieme co miei fradèi quea volta, veniva composti 1.500 quintali a Pasqua, dalle Palme ti vendevi già camion da 100 quintali al giorno, sì. Avevimo sà la roba pronta, perché quando noiàltri cambiévimo la corda, la dividévimo, la grossa da una parte, la picòea da 'n'altra, e co gèra Pasqua avévimo sà èa nostra merce pronta, se facévimo 5.000 quintali in un ano, 1.500 quintali gèra per Pasqua già pronti. E dopo ti vendèvi un poco ala volta nel meše de màgio, giugno, pochissimo ti vendevi, qualche diéše, quindici quintali al giorno, e allora bišognava spetàre che venise le vacanse dei fiò che venise el turismo, e allora ti vendevi, ti comincèvi a vendere dai primi de luglio, al Redentore e ti andevi avanti finalmente settembre; settembre ti ne vendevi quanti ti ne volévi.

D. – *Dove e a chi si vendevano?*

G.D. – Qua ti li vendévi a un amico o ti ghe li regaèavi. Per solito niàltri vendévimo tuto ale cooperative, ala CAM, ale due cooperative di San Pietro, tre ne abbiamo anche agli Alberoni, ma la maggior parte partiva tuto per Chioggia.

D. – *Parla dei centri di depurazione?*

G.D. – Sì, adesso centri di depurazione, ma quella volta no se meteva drento le vasche, la partiva in resta, ti caricavi dei camion da 100, 150 quintali e 'ndèva via, dopo lori se li butèva a mare.

D. – *Facevano loro la depurazione?*

G.D. – Lori come che rivèva il camion i li meteva nei sui vivài e dopo si tiravano sušo due, tre, quintali al giorno e se li vendeva. Tuto dabàso, tuto in basa Italia.

D. – *Come mai?*

G.D. – Qua no i li magnàva, no, no, nol gèra tanto conosùo. Qua i nostri vèci ne dišèva “ti magni peòci? Ti va in Gràsial! Ti ciàpi el tifo”. Adeso sì che i sè tanto conosùi. Adeso li rubano sulle dighe. Tuti i turisti che viene qua tornano con la borsa de peòci, i sé boni!

D. – *C'erano furti nei vivai?*

G.D. – Altro che! Co la barca, anca adeso, a varde, i varde, po i fa finta de ‘ndàre a tórsio, i se póse, e i ga già el cortèo pronto e i tàge la rsta e i se porte via. Dopo i sei magna, ma tanti anche i vende ai ristoranti. Mi una note, una persona da qua, Pelestrina, m’ha fato fora 100 quintali, no poso dire el nome. Aveva na patàna granda, saria ‘na barca, quele che se va per caricare i peòci, senza motore, saria un caicio, e la vien ciamà patàna, la sé larga do metri e mèšo e oto metri de lunghésa.

D. – *E' in legno?*

G.D. – In legno. E no serve caricare caricare a bordo, i se metèva ala banda, e a bordo sta barca porteva 25 quintai, ma ti pol portare via anche 70 quintai e no la va mai soto, tuto il pešo sè bilancinà. Anche mi, parlo nei ani '70, '80, che nell'82, '85 ho comincià a venderli sfuši i peòci, prima se vendeva tuto in corda che gèra più interesse, e allora quando che i me ciamàva “Gianino pórtame 100 quintali a Chioggia”, me ciamàva la maggior parte la Cam o la Crame de Gino Zenaro di Chioggia, sempre rasa pelestrinòta, gèra un socio che gèra co mio papà. E so papà sè sta anche presidente dela cooperativa dei pescaóri. E quando che portèvimo sti 100 quintali de peòci a Chioggia no carichèvimo a bordo dela barca, li carichèvimo ala banda, dopo dèvimo 100 metri de corda dala barca a motore ala patàna che il giro del'elica vaga perso, perché se mi meto una barca carica de peòci dietro a una barca a motore, co l'elica me se spache tuti i peòci e mi anziché portarghe i peòci ghe porto i scorsi. E l'ora cosa fasèvimo? Ghe devimo 100 metri de corda e stevimo sempre a la stesa fuga... Per esempio, da qua a 'ndare a Chioggia ghe meto un'ora 'ndàre co la mia barca, e co la barca tacà coi peòci ghe metevo un'ora e mèša, ma ghe metevo tanto a 'ndàre ma ghe metevo poco caricare i peòci. L'elica è pericolosa perché muove l'acqua, fa onde, e fa sbattere i peòci, invese stando distanti la bovolà del'acqua no fa niente. Altrimenti me rovina i pergolà che go in acqua, e allora ghe dago 100 metri de calòma e così affronta solo la forza del'acqua. Ogni corda ha il suo nome sa? Dipende dal spesore e dal'uso forse. C'è la sàgola che la uši per le vele o per segnali luminoši, o bandiere, se no sono cime o gòmene. Nelle barche corde non ce ne sono, solo 20 centimetri che è quella dela campana, solo quella è corda.

D. – *E' molto interessante quanto mi raccontava prima sulla manodopera femminile per intrecciare le corde.*

G.D. – Noialtri òmeni no gèrimo tanto capaci a quel modo là.

D. – *Le donne venivano a lavorare in barca?*

G.D. – No, nialtri prendèvimo qualche 10 quintali de peòci e li portèvimo ale caše mate, vien ciamàe caše mate, perché quèa volta no avevimo neancora i cašóni, le palafite che ghè sé adeso in palùo, portevimo anche sulle caše, dove che stava mio papà anche, anche in caša sì, se portèva in caša e sora la tavola ste done fèva.

D. – *Erano donne di famiglia o anche di fuori?*

G.D. – Ho parla ieri co mia cugina che ne fèva le reste e ghe digo “ti te ricordi Pinéta, tì co la Santina, le saria cugine, quante reste?” Le se portèva via i peòci dale man. Mi come òmo ghe fèva le ciòpe; ti sa cosa saria? Saria tute ciopéte, come tochi de pan, grandi come un cellulare, e 'èora ste done se portèva via dale man. Li paghèvimo 10 lire ala resta.

D. – *Quanto era lunga una resta?*

G.D. – Una resta era lunga due metri, due metri e mèšo al masimo. La sveltèsa che aveva ste fie a fare ste reste!

D. – *Erano ragazze giovani a fare questo lavoro?*

G.D. – Le aveva 14, 15 ani, ma avèva anche le zie che lavorèva i peòci cusì. Quando che mi fèva le ciòpe, lore doveva meterle drento a la resta. Noialtri avèvimo il compito de farghe tuti pesetini.

D. – *Si tagliavano con un coltello?*

G.D. – No, anche a man, a man, e lore meteva.

D. – *Ogni quanti centimetri si inseriva una ciòpa?*

G.D. – Una tacà a l'altra, tuta la corda piena. [si rivolge a un amico lì presente] Porta un toco de sima a tre e dei tocheti de legno che ghè faso védare, femo el nómbòe e metèmo drento. Ma ti sa la sveltèsa

che aveva mie cugine, ste done, a lavoràr peòci? Le te faséva anche, su un'ora, 40 reste. Neanche no ti le vedèvi! Go provà a fare anche mì, ma no sé tanto fàcile. Dopo se ga meso anche el Ledo, ma al ga molà perché qua al ga ciapà pì schèi, sta meša casiòla [l'amico fa il costruttore edile]. E quando negli anni '70, '72, che no se ga più lavorà co le corde, allora avèmo lavorà co la retina, chiamata calsa, e coi tubi di plastica.

D. – *Anche le reti erano in plastica?*

G.D. – In plastica, tutto in plastica. Allora ogni mišura di peòcio si adoperèva un tipo di rete.

D. – *Un'ultima curiosità! Il lavoro di preparazione delle reste si faceva di sera? O di giorno? Di giorno eravate in vivaio...*

G.D. – Di giorno. Per prendere i peòci in vivaio in meš'ora li prendèvimo. Niàltri se alsévimo a le tre de la matina! E si lavorava finalmente soramonte, oto, nove de la sera. Gera guadagnài i nostri soldi! [arriva l'amico con una corda] Vàra, questa ha tre nómoli e ti la veršì così e ti metèvi una ciòpa de peòci, ma che bèle che le gèra lavoràe. Vorìa portarti un attimo a caša mia che ho due quadri co le barche co tuti i peòci. Se ti ha piacere, mì un giorno te invito in barca da mio fradèlo e allora ti vedi proprio el lavoro, da Vincenzo, che co staltro no me vardo, i s'ha divišo, no i sé più insieme.

D. – *Siete in tanti in famiglia?*

G.D. – Cio, mio papà gera dišdòto fradèi! Oto de vivi e dieše de morti. Chela barca che unquò i ha batiša, visin al Muràso, anche quèò še mio šormàn, al sé Dato. Al še fiò de mio cugin primo che to papà ghe ga fato la caša, al še cugnà del Toni Gavagnin, ti ga capìo chi? Me fa piacere se ti vien, però se ti vien anca doman no ti vedi niente perché i sé sempre indafarài per vendàre, co la raccolta. Quel lavoro qua podemo farlo a ottobre, novembre? Mì me inpegno co mio fradèlo Vincenzo e ghé digo "Vincenzo, ti vien a tèra co 20 quintài de peòci?", perché al vien sempre a tèra co vinti, trenta, quintài de peòci, e allora ti vedi che col coltèò i spaca i peòci...

D. – *Adesso proprio non si può? Sono tanto impegnati?*

G.D. – Ti dovarèsti venir qua lunedì mattina ale cinque...

D. – *E' vero che in mare fanno due raccolte l'anno?*

G.D. – In laguna dal seme piccolo a portarlo ala vendita ti pasi anche l'ano, dipende se ti sé in boca dei porti che ghe sé più corentia d'acqua, ghè sé più ossigeno che vién, sui dieše, undeše meši ti li porti ala vendita. Se ti še più in mešo ale baréne dove gèra mì, tante volte pase anche l'ano. Invece in mare anche in sie meši, sete, ti vendi.

D. – *Mi diceva che iniziavate a lavorare anche alle tre della mattina; in quali periodi?*

G.D. – Una volta quando che fèvimo i camion de peòci, le spedisìon de 100, 120 quintali de peòci, e ale nove doveva essere a Chioggia, ora che ti 'ndèvi in vivaio, e quella volta i motori 'ndèva piano, ti ciapèvi i peòci, pasarli, e una volta no c'era il nastro. Avevimo un pontile che li lavavi, destirévimo tuti i pergolati sora el pontile e co una maneghèta co la pompa, col piede ti voltevi la resta e ti la lavèvi, e quando la gèra lavà, ciapa e buta in barca.

D. – *Avevate già i cašòtti?*

G.D. – Sì, avèvimo le palafite. I pontili sarìa, sulle palafite, le palafite. Da una parte ti avevi la patana co sti peòci sporchi e de là ti avevi la barca a motore che ti li caricavi e ti li portavi via. La patana andava a remi, ma adesso l'abbiamo messa anche col fuoribordo.

D. – *E a che ora si finiva di lavorare?*

G.D. – Quando che gèra co mio šii no ghe gèra orari, ghé gèra dale tre dela note ti 'ndèvi casa a mešogiorno e mèšo, ti mangèvi quel piato de minestra e quei dó pési fritti, quel che ghé gèra, quel ch'el Signore te dava, e ti te butèvi dormire in canapè venti minuti e dopo riprendevi fin che ghé gèra sole. Ti lavorèvi da meša ora de luce e il sol no 'ndèva mai a monte!

D. – *Avevate dei giorni di riposo?*

G.D. – Mai! Mai! Se lavorava sempre. Mì ne èa mia vita ho lavorà tanto. Vorria che fosse qua mia moglie... Nell'80 me go impiantà da solo, prima coi miei fradèi più pìcoi nel '69 me go impiantà. E èa lavoravo sempre, sempre. Dopo nei ani '80 me go diviso dai miei fradèi e me go impiantà mì da soèò co mio cugnà e ho comincià fare un po' più bèa vita, ma sempre tanto lavoro.

D. – *Le piaceva come lavoro?*

G.D. – Sì, prima me piašéva perché ti avevi anche un po' de sodisfasiòn... Ma gèro drìo contarte che dale sodisfasiòn go fato anche tanti pianti. Mì nel'85, te giuro sula tomba de mio màre, ho fatto tanti de quei pianti! Avere 500 quintali de peòci pronti a Pasqua e vinti giorni prima dele Palme, i moleva le acque

dele campagne, l'agricoltura, ciò, morirme tuti i peòci, ma piantì! Un capitàl de 500 quintài de peòci, ti li vendevi a 350, 400 franchi al chilo, quanti schèi gèra? Vinti milioni gèra, ma vinti milioni de queêa volta! I gèra schèi! Allora il capo dela CAM, Silvano Dalla Mora, de sta cooperativa "Gianino, doman pórtame 80 quintài de peòci", e mi carichèva la barca e andava o coi 79 e 50 o 80 quintài. Perché mì co êa pena so analfabèta, ma co êa testa i conti i so fare. Non è mica tanto facile a pešare la roba a bordo di una barca!

D. – *Giusto! Come si faceva?*

G.D. – La pratica. L'ocio! Vedeva il batèlo che me cominciava a far le virgole. La bilancia era sula testa. No avevamo bilance. Dopo staltri sì che aveva la bilancia e i vedeva. I aveva le bilance quee soto tèra, quee grande. I pešèva prima il camion vuoto e dopo il camion pieno e i vedeva. I podega fregarte però. Tante volte veniva quei quattro porchi de baso Italia e i pešèva il camion èori, fora, e i te dišèva che il camion peše 100 quintài, ma mì no me fidèva, e tante volte i me freghèva lo stesso. E mì dišèva "un ano šè che èavoro per sti 100 quintài. Fèmo un altro giro". E se 'ndava fora Cioša visin ala stasion dei treni, prima del cimitero, ghè šè la peša publica. I schèi dela nafta? Li meto mì. Che co i me ga fregà 5 quintài ti me ga ciavà 100 carte da mile! E šè schèi! Perché dopo mì fasèva il conto e da 100 quintài a bordo me ne trovèvo 90? Ti sta male, ti te diši "ara sto ladro, me ga fregà!". Allora la CAM ha pensà de farse la bilancia sua. E mì ghè dišèva a Silvano "mì sì che te porto i peòci, ma il camion, co rivo, ti me èo peši coi mìi òci!". Se i mette cinque quintài de sasi a bordo e dopo ti li cavi via? Allora mì speto dó minuti de pì e coi mìi òci vòio védare il pešo.

D. – *Cosa faceva negli anni in cui le morivano tutti i peòci?*

G.D. – Venivo casa e dišèvo a mia mugèr "Mabile, go tuti i peòci che vèrše êa boca!", no me gèra mai suceso sti lavori qua. Conosevo un biologo che lavorèva a scuola qua a Pelestrina e lavorèva anche ai Alberoni da Pipone, e sicome ghè portèva anche peòci, caparòsoi, ghè digo "Mauri, fame ešaminare sti peòci, che almanco sapia per cosa che i šè morti", ghè porto sto scartòso de peòci e li fa ešaminare e po me fa "ti sa cosa che i ga? I ga molà il concime dale campagne e èori šè morti per la malattia del cuore". Cosa fare? Ciapa la patana, carica ala banda i peòci e va butarli in mešo al canal, in acqua, poi co le barche, co la seca se 'ndava a Punta Sabioni a ciapar il seme picolo e speta un altro ano. Co rivèmo al meše dele Palme un'altra volta la malatia del cuore! Basta, ho dito, e šè sta il momento che nel'87 me ho fato il pescarécio e ho comincià stufarme. E dopo ho comprà dei vivai ai Alberoni, visin l'Aldo Marmi, il fio de Santo Marmi, li ho comprài da mio cugnà Terešin. Santo Marmi gèra queèo de la Democrazia Cristiana, adeso šè morto, va be cusì... Prima i andava brušar è cèše. Questo qua voleva brušar è cèše 'pèna finia êa guèra, al gèra un fasistón, e dopo la DC ghè ga trovà lavoro, a tuta êa famègia, e da quel momento al šè diventà cristian, l'andèva pregàr el Signore e êa Madona e êe cèše no šè bruša più! Saria da strangolarli tuti!

D. – *Capitava spesso che i peòci morissero?*

G.D. – Avèvimo due possibilità che mora la roba. La prima gèra il ghiaccio. No che il ghiaccio fèva morire i peòci, il ghiaccio porteva via i vivai, pasèva sti lastroni de giàso e te taièva tuto, pali, tuto. Perché i peòci no šè mai morti dal freddo, podèva fare quanto freddo ti vòì, se dopo, ciò, i sta 'na settimana sora 'na lastra de giàso, no more solo èori, morimo anca niàltri, ciò. Se i šè immersi no i ga problemi. Quando che l'acqua andava in ordene, saria col corso d'acqua, niàltri dovèvimo inbriàre le piastre de ghiaccio co dele ancore, 500 metri prima che il ghiaccio ne riva in vivàio butèvimo un'ancora sora una forma di ghiaccio e la fevimo inbriàre da un'altra parte, in qualche altro vivàio, ogniuno vardèva il proprio, vivài ghè ne gèra dapertuto e ogniuno vardèva de schivare i sù. Ma ti fermèvi sta piasta, e ne rivèva un'altra più granda che veniva, a bombà ti ghè ne vedevi un'altra, quanto bianco! E chi lo farmèva?

D. – *E quando si formava il ghiaccio di notte, quando voi non c'eravate?*

G.D. - Perdèvimo tuto!

D. – *C'erano abbastanza rischi legati al mestiere?*

G.D. – Quegli ani là, parlèmo il '60, fasèva tanto ghiaccio.

[interviene un amico, il signor Emilio, che spiega] - Non so se hai capito, quando fa il corso d'acqua forte, perché l'acqua cale e cresce, fra un tempo e l'altro passano sei ore e sei ore, nel pieno, nel centro che inizia a crescere, dopo tre ore c'è il massimo del corso d'acqua. E ogni dieci giorni ghè šè quattro, cinque giorno d'acqua morta, come adesso, adesso šè stanco d'acqua, che va drio la luna. Però, per quanto riguarda le lastre di ghiaccio, era lo spostamento dall'alta alla bassa marea che le faceva camminare, e nel pieno, tre ore dopo il corso d'acqua aveva forza da tagliare tutto. Se era appena il primo cresentìno, la lastra di ghiaccio si appoggia appena, ma quando comincia dopo due ore a calare o

crescere, dopo tre ore, chi sé che vante? Buta via tuto! No ti rièsi. Buta via tuto e il ghiaccio è come un cortello. Fa pressione.

G.D. – Mi so del '44, e so che in quei ani il ghiaccio ha taglià tante bricole.

Signor Emilio – Sa cosa me diśéva mio šormàn Atilio [altro vecchio allevatore di mitili]? Non me ricordo se sé sta nel momento che i molèva ste acque marse dale campagne, o col giàso, “šorman, so rovinà! Ho perso più de 40 milioni!”, e in quei ani... Ma no me ricordo par cosa...

G.D. – No, in quei caśi èà gèra giàso. Lu aveva i mèio posti, in Maròta, gèra ben là l'acqua.

D. – *Quali erano i posti migliori in laguna?*

G.D. – In punta, in boccatura de porto, in bocca de porto che ghè sé il corso d'acqua. Più corente che ghè sé e più osigeno i ga.

D. – *I vivai si mettono dove c'è basso fondale o sui canali?*

G.D. – I vivai? Sui canali.

D. – *E che profondità c'è?*

G.D. – Una media..., sui sei, sete metri d'acqua.

D. – *E' parecchio!*

G.D. – Dipende da che tipo di palina, di palo che ti compri. Se ti ha un palo da 11 metri, perché dala montagna no te pol arivare qua pali più lunghi de 11 metri, perché non ghè sé modo per il trasposto, perché noi avremo avuto piacere di prendere pali anche da 15 metri quella volta, anche 20 metri. E ti andèvi su posti da 12, 13 metri e ti avevi più probabilità.

D. – *E' meglio avere l'acqua profonda?*

G.D. – E sì! Passe più acqua, più osigeno e po no te fèva mai seca. Co i pali che i te dèva da 11, 12 metri, ti dovevi andare sui canài col fondale de 4, 5, metri d'acqua e là ti fa il pergolào al'altesa de dó e vinti, dó e mèšo, e dopo ti ha il bando del cavo d'acciaio che co ti èo meti sta cusì, drito, e dopo col pešo se piega e una volta che la resta toche un po' de seca i comince morire. E se i rive toccare seca no ti ha più i 5 metri d'acqua, ti ha i 4, finché ti fa reste pìcoe che mai, no ti sta drento co èa speša. Dopo il vivaio in laguna te voleva tanti soldi.

D. – *Quanto costava un palo?*

G.D. – Quela volta li paghevimo 17.000 lire al quintale. Un palo tirava sempre un quintale e mèšo. Mi, una media, ghè ne compravo tre biliche al'ano. Un palo me costava 30.000 lire anca.

D. – *Tre cosa?*

G.D. – Tre bilichi, tre camion rimorchi, il camion se ciàme bilico. Comprèvimo camion da 200 quintali l'uno.

Emilio – Perché devi capire come è fatto un vivaio prima. Se sbaglio mi correggi. Ghè sé i pali de testa e dopo ghè sé un palo d'acciaio tirà da palo a palo, e èori ghè taca una resta, una resta, una resta, e i fa tutto il cavo. Tuto il vivaio messo insieme ghè diśémo che sé un “bosco”. Un bosco de pài, perché ghè sé tanti pài.

G.D. – Intanto te mostro qua cusì. Mi voràve portarte anca in vivaio. Questi qua sé i travi e qua drento nialtri metémo dieše corde, dieci cavi d'acciaio tirài, e il vivaio vien composto da 20 pali che vie fora 18 campate. Le campate saria questa 18 de ste camàre qua, questa qua quadrata nialtri ciamémo una campata. Ne vien fora 18 piantando 20 pài. Sui primi pài, de testa, qua ghè metemo una “contra”. Perché se nialtri piantemo 20 pài senza una contra cosa succede? Si piega. Una media va 20 quintali per campata, ciò, dó, trešénto quintài cosa fa? Se piega tuto! Invese qua ti ghè impianti dó contre, dó de qua e dó de èà, ora che se robalte... Al vien piantào tre metri soto al fango.

D. – *Come facevate a piantare così profondamente i pali?*

G.D. – Me li impiantavo mì!

D. – *E come?*

G.D. – Allora questo qua sé el palo e questo qua sé el cranèlo [?] e lo piantèvimo co la pompa, no? Avèvimo una pompa d'acqua e con una pompa ghè piantèvimo un canèò co una goma, che saria un fèro, che ghè sbuše l'acqua. Cinque centimetri pì só del palo, avèvimo il vericèlo co l'albore, e co gèra ora se molava, po' ferma, staca l'acqua, spetèvimo dó, tre minuti che el fango andase un po' drento, perché se fèva una buca soto, col canèlo, e dopo chi 'ndèva più cavarlo il palo?

D. – *Quanto duravano questi pali?*

G.D. – Un'altra roba ghè gèra. Se ti il palo ti 'ndèvi in bosco e ti ghè diśévi “mì vòio un bilico de pali freschi”, se ti il palo apena taià dal bosco ha una durata de vinti ani, se ti il palo sé stagionato che ha un

anno, anche de più, che al sé taià dal bosco, ha una durata de dieci ani, anche meno. Perché al perde èa cortecia e al se desfe, i vermi ghè va drento e al se desfe. Li pagavi di più però, perché un palo fresco peşe el dopio, perché andèvimo a pešo, però a mì no me interesèva spèndare un miliòn de più, savevo che aveva una durata enorme. E sto esperimento qua, come èo avemo trovà? Avevimo un camion de pali, avèvimo il visio de tegnirsene sempre dieşe de morti, al cimitero, una riserva, che se me se scavèsa un palo, ho un palo de riserva e vado a impiantarlo, e no capivo perché serte volte me andava marso prima un palo impiantà de cinque ani che uno che gèra èa da quindeşe. I gèra èa, brušài dal sole, e gò capiò, basta, no ti me ciàvi più! E così ho comincià a piantarli sempre freschi, soèo che te vol una riserva e così ghè metèvimo le corde de erba vèce, invese de butarle via le metèvimo per fare ombra. Ma la roba mèio sé comprare il palo fresco e impiantarlo subito. I sè esperimenti fati de persona, proprio. Bişogna che ti vedi. Se ti vien una matina, ghè digo a mio fradèo de vegnir in tèra co sinquanta reste. Ma cosa studi?

D. – *Sto facendo una ricerca sulla mitilicoltura nella laguna di Venezia e sulle coste della Bretagna.*

G.D. – Mio fio sé ‘ndà el meşe scorso, l’Andrea, sé andà via per védare èa coltura dele ostriche, in Francia. I sé ‘ndài una quindeşèna de pescaòri insieme per vedàre, ma no me ricordo il posto, ma go diverse foto che mio fio ha fato là in Francia.

D. – *Aevate problemi anche a causa dell’inquinamento da Marghera?*

G.D. – No, Marghera no ne fasèva niente. Proprio no centrava niente sul campo dei peòci e neanche sul campo dei caparòsoi, sé proprio che i ne vol rovinare niàltri. Perché vàra, anche mì in ottobre sto ano i me gà vantà co èa barca, i me gà sequestrà èa barca, i me ga fermà a la Madonina, a Ca’ Roman, il 14 ottobre go pescà in mešo al porto [di Chioggia], me ricordo perché gèra el compleano del Ledo. Finio la festa de sabo de sera, i fiòi avèva pescà tuta èa settimana e anche ben, a caparòsoi.

D. – *Non avete più vivai?*

G.D. – Sémo che cerchémo se i ne dà èo spasio. Alora, i ‘ndèva pescare tuta èa settimana e àora ghe digo “Andrea, vara che domàn de sera sémo invitài dal Ledo ch’el fa una gran festa”, “papà, domàn vago a Triste a fare un giro coèa moroša”, ciàpo, vegno qua, magna, bevi, canta, e co sé un bòto dela note vado caşa e a dieşe metri gò i peschereci, neanche dieşe, e vardo, e manche èa barca “Andrea Maurisio”, il nome dei fiòi, ma come, i me ga dito che no i ‘ndèva neanche pescare e manche èa barca? Monta a bordo dela barca e ciàpe èa radio, li ciàmo, “sì papà, ghè sé è barche che pesche co la guardia”, perché i se mete d’accordo in tanti e i va pescare nei canali navigabili, qua in laguna, dove che sé vietà e i mete uno a fare èa guardia. “Ma no dovèvi ‘ndar via? Far festa?”, “sì papà, avemo sà quindeşe seste de caparòsoi, fémo ‘naltre dó carè e venimo caşa, tanto ne basta dormir quatro, cinque ore”, e po’ i me fa “invese de ‘ndar dormire, sta a bordo dela barca che ti ne dişi se vien vantì èa Finansa, ti ne fa èa guardia”. Me vado cambiare, me meto braghe da èavoro e ciamo i fiòi per savere su che canàl ghè sé èa guardia che cusì finché èori sé indafarài èavorare mi ciàmo sul vinti e me informo. Pasa neanche vinti minuti e sento èa guardia che ciàma “Sé qua le finànse, sé qua è finànse”, no i ga fato neanche tempo tirar su il fèro da pròa e l’ancora da pupa e i gèra sà a bordo.

Emilio – Par mì, i ve intercèta. Vara, mì conoso uno che sé radiotelegrafista...

G.D. – ‘Tra un’oreta vado prendere un po’ de peòci da mare e ve li fasò come digo mì. Così fin che ‘ndèvo fin èa ghe faso védare i tipi de tubi, de retine. Che bişogna védare coi òci. Andemo fin ala barca de mio fradèo. Par mì però, il Ledo porte nera perché co i me ga sequestrà èa barca al me ga canta èa so canson e i me ga ciapà le finanse. Dai Ledo càntia [cantano in coro tra amici una canzone creata per prendere in giro l’amico di turno]:

“Ma nella notte un grido solleva i cuori, mamme, son salvi, tornano i pescatori, manca soltanto i fiòi del Giannino Dato, ma forse la Finansa lo ha ciapàto, zan, zan. Guarda quante stelle color del mare, ma in laguna no ghè più niente da ciapàre, i ciàpe soltanto tante multe salàe e qualche volta persin i se l’ha dàe, zan zan!”

G.D. – Quando che’l me cantava sta canson i me ciapàva sempre!

D. – *Scusi se continuo a disturbare con le mie domande, vorrei sapere se ha mai sentito parlare dei peòci pelosi?*

G.D. – Sì, quei peòci là i sé migliori peòci, i peloši sì. Quei èa nàse sui canài, i sé tuti pieni de péo fora via, i sé sechi lunghi, i sé una specie come i dateri, solo che il datero non sé pelošo. I sè pošài sul fondo del canale.

D. – *Si mangiavano? C’era un mercato?*

G.D. – I vale il dopio dei peòci, ancora adesso, solamente che se ne trove pochi adesso.

D. – *C'è ancora chi va a pescarli?*

G.D. – Solo che adesso l'autorità no te permette più de 'ndàre pescare sui canài. Perché sti peloši si 'ndèva prendere co le case. Gèra 'na casa de fèro che ti tiravi in canal e dentro andava de tuto: canestrèi, ostriche, peloši. E erano anche più gustosi oltre a costare di più. Però il pelošo, da quel che so, andava sempre mangiato d'inverno, mai d'estate.

D. – *Non si è mai provato ad allevarli?*

G.D. – No, no i gà mai fato la prova meterli in corda. Mì go fato una volta un esperimento co le ostriche.

D. – *Si trovano ancora da comprare al mercato i peloši?*

G.D. – Ciò, se ti vol ghé šé el fio del Ledo che šé pelošo!

I peòci i šé boni in luglio, agosto, d'inverno i šé vódi, no i šé bóni, co fa ottobre i nostri no i va più magnài, i vien dala Spagna. 'Ndémo fare 'na caminà che te mostro e 'ndémo tór sti peoci, dai...

Interview de Giannino Busetto Dato et de sa femme du 24 juin 2010

Interview qui s'est déroulée en partie chez M. Giannino avec sa femme Amabile. Après cette brève interview, il m'a accompagnée à bord de plusieurs bateaux pour la mytiliculture appartenant à des amis et à la famille, qui venaient de rentrer au port. Ensuite, en fin de matinée, il m'a accompagnée pour interviewer son père très âgé.

Giannino Dato - [mi mostrano vecchie fotografie] Questo sé il batèlo, il clasico batèlo. E questa sé la patàna.

D. – *Aveva anche la vela?*

G.D. – No, questo palo che se ciàme albero, questo qua serviva per piantare i pali, sarìa come un tipo de gru. Co sto batèlo qua me piantavo mi i pali, per risparmiare i soldi del pontón, me fasevo mi.

Moglie – Anche perché se c'era da cambiare un palo, dó, ora che el pontón rivava in vivaio. Chiedevano 350.000 lire al giorno. Vara, questo qua sé el caşón. Ma adeso no lo avemo piú.

D. – *Si usavano anche a Chioggia i caşóni?*

G.D. – Anche a Chioggia e a San Pietro.

Moglie – Questo qua era il nastro. Allora si appoggiavano qua con la barchetta piccola e qua veniva su le reste e qua in dó persone le meteva qua per tera.

G.D. – Altrimenti se erano da lavorare, se lavoréva in caşón, se gèra da caricare a bordo batèlo, andèvimo soto col batèlo e carichèvimo.

Moglie – Qua comunque serviva dal vivaio, per lavorarla la merce veniva portà qua e mesa qua sul caşón e le veniva cambiàe è corde e se gèra tuta semina i fasèva le restine piú pìcoe e dopo no le veniva piú caricàe co questo, col nastro per métarle in barca, solo la roba da lavoro, quella grossa o quella da lavorare che veniva lavà. Quelle picoline veniva subito caricàe in patàna e si metevano qui di fianco.

D. – *Andava a corrente questo nastro?*

G.D. – Sì, sì, a corente.

Moglie – Sì, vedi sto caşotìn qua? Questo qua gèra per il motore, perché al fasèva un caşin de la malòra!

G.D. – Avevo un motore e dopo avevo il grupo che me fèva la corente a tre otanta, perché questo qua va vanti a lètrico, e alora avèvimo un motore che fèva il grupo e dopo un motore per fare venire l'acqua perché dentro sta pignàta qua, al vien ciamà pignata, ghé sé trenta boche e quando che pasava la resta de peòci la veniva lavà perfeta.

D. – *L'avevate costruito voi tutto questo macchinario?*

G.D. – No, se comprèva. Tuto se comprèva. A quel tempo là questo qua costava tre milioni. Me l'ha regalà mio papà quela volta.

D. – *Di che anni stiamo parlando?*

G.D. – Penso otanta, otantuno. Adeso quello là vegnarìa costare un setemila euro.

D. – *Perciò buona parte del lavoro si svolgeva nei caşóni?*

G.D. – Tuto, tuto se lavoràva in caşón. Dopo se semo 'bituài lavorare a bordo dela barca. Se caricava 20, 30 quintài de peòci a bordo del batèlo, serìa questo, e dopo avevimo sora prua una tòèa e fèvimo le reste. Se gèrimo fati la nostra tetoia, tuto quanto.

D. – *E' questa che si vede in foto?*

G.D. – No, questa qua era per quando se andava fora nei giorni de festa, co se 'ndèva ciapàre el sole, come el sabato.

Moglie – Questa qua no gèra quela che se usava. Però prima de fare quèla coi fèri evevimo dó bastoni de legno co una tela e co veniva fora el sol la tirèvimo. Dopo, co i se gà proprio fermà lavorare, i 'ndèva in vivaio e i fasèva el carico dela roba e lori se gèra fati coi tondini la tela che i gèra riparati e se gèra vento i tirava anche la traversa.

D. – *Sarebbe la copertura chiamata "tiome"?*

Moglie – No, el tiòme sarìa sui sandoli.

G.D. – Ghé gèra el buşo per metàre l'albero dela vela e là ti metèvi un paletto e ti tirèvi una tenda storta. Tuta un'altra roba da questo. E questo veniva da prua fino a mèso sandolo, e veniva fatto proprio coşì, a caşéta. Un palo alto coşì. Mi lo usèva a fraima e a Quaresìma perché vivèvimo sesanta giorni a bordo, e dormivimo.

Moglie – I caşóni serviva anche per ‘ndare fare è magnàe, d’estate se ‘ndèva in caşón. Allora, mì, co me son spoşà nel setantauno, elo gèra che lavorèva sora sto ponte e lavorèva dal luni al sabo, continuo, al sabo pomeriggio se fèva manutensiòn in vivaio, ala domenega matina andeva lo steso a fare manutensiòn, perché no ghè gèra tempo, se perdeva tempo altrimenti, e la domenega pomeriggio al veniva caşa a meşogiorno, se fèva la docia, andeva fora meş’oreta fin un bòto, dopo me dişeva “co ti ga finio de lavare i piati andèmo a fare un giro”, “dove andèmo?”, “in crocièra!”. E intanto andava a dormire un poco. E la crocièra ti sa dove che gèra? Qua! Ancora! E lù andeva vardàre i peòci per la note, perché ale tre dela note al se alsèva per venderli. E mì stèvo la co la canèta, a pescare, e quella gèra la mia crocièra.

G.D. – Te pare che no gèra bèla quella crociera là?

Moglie – Quello gèra lo svago che ghè gèra, no ghè gèra ne vacanse, ni feste, ni niente.

D. – *Perché bisognava sempre controllare il vivaio?*

G.D. – Ma dai che a settembre andèvimo a Moena!

Moglie – Quei ani che digo mì, no! No ‘ndèvimo proprio da nesuna parte. Una volta no gèra come ‘dèso che bişogna metare tuto in fatùra, se ‘ndèva tirare i schèi una volta al meşe, e allora cosa se fèva?

D. – *Nei centri di depurazione?*

Moglie – Sì. E allora ti ‘ndèvi mangiare la pìsa, ma dopo tanti ani! Perché ghè gèra so pare che me dişeva “la montagna sé alta da scalare. E mi vedo nero”. E mì gèro giovane quando che me go spoşà, avevo diciannove ani, e quei dó schèi marsi i li tenìva no streti, col lucheto!

G.D. – Eh! Che polemica che ti fa!

Moglie – Sì sincero! E dopo un po’ ala volta se sé riusiì scalare sta montagna co tuto sto nero, ti ha capio come che gèra? Ma no niàltri, niàltri già gèrimo un po’ mèio rispetto ai altri.

G.D. – Rita, varda che bèla foto. Sto inverno mio fio sé ‘ndà tagliarse la legna per il caminèto e un amigo ghè ga fato la fotografia. Qua sé ale vasche, da drìo al simitèro i gà fatto una darsena.

Moglie – Guarda qua sta foto, Rita! Mio fio qua ha sie ani e sé sabo pomeriggio e sarìa l’andare a lavorare per pasatempo, dişèmo. Mio fio, o per gioco o per amore, ha inisià lavorare, ecolo qua! Perché voleva il papà, il papà, e il papà ecolo qua!

G.D. – Quanti peòci che al me ga butà in acqua!

Moglie – L’ha comincià che l’aveva due ani, perché el voleva el papà e così lo portèvimo. L’avèva un camion da putèi, de plastica, grando così, e l’aveva anca una cariòèa de plastica rosa, e allora andèvimo in caşon al sabo pomeriggio. Gèra un modo per stare insieme perché no ghè gèra tempo e allora se andava là. Lù lavorèva e il fio riempiva la cariola de peòci pìcoi, tuti quei che lù perdeva par tera lavorando, soto èa toèa... Era proprio una tola, tutte assi. E così dala cariola meteva in camion, il camion aveva che se alsava, andava in riva, proprio in sìma al’acqua e via, al ghè svodàva i peòci! E sto qua che diventèva mato!

G.D. – “Ti me buti via i peòci? Mì so qua che èavoro?”

Moglie – Perché sti peoci pìcoi no sé che i va butài via, i va raccolti, mesi nei sachi, eco qua, e i veniva mesi a bagno, perché se i gèra sciolti uno a uno, mesi a bagno i se tacava e i fasèva da novo èa raişe. Sachi da dieşe chili. Tì ha capio? Così gèra!

D. – *Ma era una necessità legata al lavoro quella di stare sempre in vivaio?*

Moglie – Ma lori ha sempre lavorà tanto, i aveva un modo de lavorare che no i vardàva l’oralogio.

G.D. – Rita, se no no avaria tuto quello che go. I schèi i veniva a son de fadighe.

Moglie – Lù andava via ale tre dela note e al veniva caşa anche le uneşe de sera. Perché una volta i fasèva camion, dove sé la foto?

G.D. – A bordo de sta barca qua mì riusìva portare anche 80 quintài. Doveva stare sempre in atento, podèva cascare.

Moglie – Allora, i andava a Chiogia, a Chiogia rivàva i camion, dal Sud, e i portava su la fruta, e tante volte i camion o rivèva tardi o i se rompèva e allora doveva spetare a Chiogia.

D. – *Gli stessi che portavano su la frutta scendevano poi con i peòci?*

Moglie – Sì.

G.D. – Per sparagnàre soldi, non era come adesso, venivanop con la fruta qua, ma no a Chiogia, a Verona, a Milano, in alta Italia, e po i veniva qua ala CAM e niàltri dovèvimo caricarli. I ciapèva dó guadagni. Co la fruta i ciapàva i schèi dela nafta e del mangiare e coi peòci i li ciàpa neti, capio?

Moglie – E così, tante volte c’erano incidenti, ritardi e lui no veniva neanche caşa. E non c’erano i telefoni. Se stava sempre qua spetare, in atesa, anche meşanote.

D. – *E per i pasti come si organizzavano?*

Moglie – Per il mangiare? Allora d'estate se preparava un ragù e qua i aveva un fornèlo e i se faséva la pasta.

G.D. – Il mio mangiare era pastasuta de tón. Butevìmo l'acqua, la pasta e mangèvimo. Tante volte pése frito, o una scatola de tón.

Moglie – Non c'erano i frighi, gèra cusì.

D. – *E un po' di peòci saltati?*

G.D. – No.

Moglie – No i aveva tempo de fare i peòci saltài. Ma po' qua no ghé gèra, no l'abitudine, l'ušansa proprio de mangiare i peòci. Una volta no se magnava.

D. – *C'erano anche altre cose che non si mangiavano?*

G.D. – No se magnava ne i peòci...

Moglie – No, veniva magnài qualche volta i canestrèi, d'inverno, ma non c'era l'ušansa de magnare i peòci qua.

D. – *Mi torna in mente vostro figlio che si è appassionato giovane all'attività di suo padre...*

Moglie – Guarda, avevamo il letino in camara, e quando fasévo i lavori, l'unico posto dove podeva esàre sicuro gèra là drentro, cosa l'avèva? L'avèva dele corde, perché subito l'ha inisià co corde, probabilmente vedeva col se portava caša el lavoro, perché ste corde apese aveva una mišura e èu a caša porteva i rotoli de spago, de nailon, e a casa al fèva le mišure che ghe serviva, e il fio probabilmente ha visto sto lavoro e anche èu se faséva il vivaio, al se leghèva le corde sulle sbarre, ti sa i letini da fióì? E ghe gèra mio cugnà, el mario de mia sorèèa, che dišéva “sto fio qua sulle vene no ha sangue, lu ha peòci, ha seme”. Dopo cosa sé che me feva sto fio? Intanto gèra rivà l'ora de fare le reste col nailon.

D. – *In che anni?*

Moglie – Ciò, quando che ti te gà molà co to fradèi šà ti gavévi il nailon. Li avevi gialì. Sarà rivà sui ani setantatre.

G.D. – Co mio fradèo go fato tempo fare le reste de nailon?

Moglie – Sì, me ricordo mì.

G.D. – Sì sarà vegniò nel setantatre.

D. – *Non ho capito in che anni avete iniziato coi peòci.*

G.D. – Mì me go impiantà nel sesantanove.

Moglie – Però ti gèri šà che ti lavorèvi co to šii.

G.D. – Co mio šii, se semo inpiantà che mi avevo sedeše ani e adeso ghé ne go sesantasie, negli anni cinquanta, no? No sesanta.

Moglie – Vialtri avé inisià nei ani sesanta, ma probabilmente sarà inisià prima.

G.D. – Il Gilebi ga inisià nei ani quaranta anca.

D. – *Sì, sono stata ad intervistare i discendenti di Alfredo Gilebbi. E mi raccontavano che non c'era mercato all'epoca.*

G.D. – No, no c'era mercato. Intanto qua nel Veneto nesuno conoséva quella roba.

Moglie – Ti devi pensare che sugli scogli gèra pièn, pièn.

G.D. – E una volta a Pelestrina ghé ne gèra dela fame ma nisùn magnàva quella roba qua. Adeso invese ghé šè maruba pe magnare i peòci.

Moglie – E sì! E nisùni se gavéva mai pensà “speta che vago cavare via un fià de sta roba”. No gèra commestibile per Pelestrina.

D. – *Proprio non si mangiavano? Neanche durante gli anni della guerra?*

G.D. – Me dispiace interrompere, ma bišognaria che 'ndasimo vèdare se sé rivà el Vincenzo [un fratello che ha un allevamento in mare]. Ti sé bona andare in bicicletta?

D. – Sì.

Moglie – Va ben.

D. – *Lei si ricorda chi erano le famiglie che hanno per prime fatto l'allevamento dei peoci a Pellestrina?*

G.D. – Sì. Allora, comincèmo dal cantièr Meneto ghè sé el Mario Pir, che sé mii cugini, dopo ghé sé...

D. – *Stiamo parlando di oggi o di una volta?*

G.D. – Una volta, parlemo de quarantacinque ani fa. Allora il primo šè el Mario Pir, che i sé proprio i primi, dopo vièn el Guerino Pir, so bapà del Renso, dopo vièn el Nane Picolo, dopo vien tuti i Dati, che semo noiàltri, adeso i Dati i sé i più grandi de tuti quanti qua a Pelestrina, dopo chi ghé sé? A sì, dopo vièn el Moro. Dopo del Moro...

Moglie – Bastal No ghé gèra più batèi.

G.D. – I primi che se gà fondà qua a Pelestrina i gèra qua visìn, i Rošada col Mario Manšèga, èori gèra i primi, dopo ghé gèra il šarlino Fašiolò, i Mišarere, el Pomo, el Gildo Perla.

Moglie – Basta Gianino. In sušo no ghè sé più nisùn.

D. – *Una diecina di famiglie?*

G.D. – Sì una diecina, ma parlo de famiglie, e co ste famiglie viveva altre sinquanta famiglie. Perché per ešempio i Dati ti ga meso uno? Mentre che ièrimo dieše, dodeše famége.

Moglie – Dopo ghé gèra anche le vasche. E le vasche gèra una cooperativa che i se gà socià oto soci, i gèra, e i gèra asociài dopo co la CRAME de Chiogia.

G.D. – Ma ste robe qua ghé le conte ben mio bapà dopo. Che no vorìa fare tardi, là.

D. – *Ha ragione. Andiamo.*

Interview du M. Rino, père de Giannino Busetto Dato, du 24 juin 2010

Rino Busetto, surnommé Dato, est le père de Giannino et de Vincenzo, deux mytiliculteurs de l'île de Pellestrina parmi les interviewés (Vincenzo possède encore aujourd'hui un élevage off-shore). Rino est né sur l'île où il a vécu toute sa vie et où il a pratiqué plusieurs méthodes de pêche en plus de l'élevage des moules. Notre rencontre a eu lieu chez lui, avant le déjeuner, et ses deux enfants ont participé.

D. – *Quando è iniziata a Pellestrina la mitilicoltura?*

Padre – Avevo 40 anni che abbiamo cominciato. Avevamo una cooperativa.

Giannino Dato [figlio] – Mi avéva sedeše ani e me ricordo che me dàvi trentasie carte da mile al meše. E mi aveva sedeše ani e ghé ne gò sesantasie! No šé quei ani. Sono più di cinquanta ani fa, fa conto cinquantadue, dai.

Padre – Avèvimo una cooperativa co oto soci.

D. – *Come mai avete iniziato questa attività a Pellestrina in anni in cui non c'era l'abitudine di mangiare i peòci?*

Padre – No che noi si lavorava per Pellestrina. Si lavorava per portare la merce a Napoli, a Roma, fuori l'Italia, in Spagna.

D. – *Perché avete abbandonato le pesche tradizionali per mettervi nel nuovo settore?*

Padre – C'era da guadagnare, quella volta c'era da guadagnare, e no se ciamàva peòci, se ciamàva l'oro nero, perché si guadagnava. Adesso si guadagna poco, ma quella volta si guadagnava, prima di tuto perché tuto il materiale che si andava prendere costava molto meno di adesso. Adesso ha diminuito il preso dei peòci, dišémo, però ha aumentato il preso di tuta la merce che adoperi: le corde, i naili, tuto ha aumentato. In questo modo adesso il guadagno è poco, perché cavàre via tuto il guadagno è poco. L'ultimo ano, šé sta l'ano scorso che i ga comincià guadagnare qualcoša, sto ano proprio a šèro. Perché i vende i peòci a quaranta e cinquanta centesimi, se figura!, ghé šé poco guadagno. Allora, quel tempo che gèrimo niàltri si doveva andare prendere il seme e si andava verso Ravenna.

D. – *Andavate a comperarlo o a raccogliarlo?*

Padre – No comprare, a raccogliere.

G.D. – A raccogliere quello appena nato sui scogli.

Padre – Si andava sulle scogliere o sulle piattaforme che era fuori, si andava in abušo allora, perché non si poteva prenderli sulle piattaforme, o gli si dava qualche coša al guardiano e ci lasciava pescare, e poi li si portava qua Pellestrina. Allora, sicome in giornata no si faceva a tempo di meterli sulle corde, si butava coši in acqua, si adoperava una quantità come oggi, e dopo come domani, si andava a prendere in acqua, se no col caldo si esauriva e era anche probabilità di perderli, che morivano.

D. – *Perché andavate a Ravenna a raccogliere il seme?*

Padre – Lì ce n'erano di più e era una merce che cresceva de più. Anche a Catòlica sémo andati, Cešenatico, Rimini...

D. – *E lì avevano già gli allevamenti di mitili? Vi era una certa tradizione di mitilicoltura?*

Padre – Non c'era niente, proprio. Niàltri siamo stài i primi che abbiamo fato qua. Dopo, sicome a napoli il seme cresceva molto bene, allora noi abbiamo fatto un contrato co dei clienti che si conoscèva e abbiamo fatto dei allevamenti qua in laguna e lori ne dàva il seme e noi facevamo metà parómo del guadagno, ma veniva, il seme era come l'unguia, ma dopo cresceva che veniva... Perché l'acqua era più pulita, trovava tantissima roba per mangiare. Adesso l'acqua è sporca, adesso in laguna ci vuole due ani, anche di più, per venderli sui mercati.

D. – *Mi dicevano che sono cambiate anche le correnti in laguna...*

Padre – Apunto! Ha diminuito le corenti.

G.D. – Il Mose, il Mose...

Padre – Questo lo dico perché lo ha deto una persona che era un sciensiàto: Gilebbi! Il vecchio Gilebbi. Eco, lui è stato proprio uno dei primi.

D. – *Lo ha conosciuto?*

Padre – Altro che! Abbiamo lavorato con lui, abbiamo anche lavorato con lui. Allora, lui dicèva “quando che voialtri fate un allevamento, non dovete butare sporchità in acqua perché, vedete, voi no vedete, non sappiamo, però soto ci sono dei spirali sul tereno che vengono sopra, da soto, e se butate sporchità soto, stopàte il buco del'aria.

G.D. – L’osigeno del fango no?

Padre – Eco l’osigeno, sì. E allora il peòcio no trova più, no era più che mangiava roba pulita, cominciava scarsigiàre, perché il primo ano si faceva un vivaio nuovo in un ano, anche prima di un ano, si poteva vendere che veniva le cozze così grande, dopo, il secondo ano veniva così, dopo dovevi spettare due ani per farle venire grande.

G.D. – Vedi Rita, quando che ti fa un vivaio, il primo ano soto, il tereno, sé bèlo pulito, dopo, quando che ti gà 200 quintali de peòci in vivaio, tuto il dipòno va in tèra, va in fango, e dove che ti gà cinque metri d’acqua, il secondo ano ti ghé ne gà quatro, se fa el fango, e ‘lora no ghé sé pi l’osigeno che vien da soto.

D. – *E allora come si fa?*

G.D. – Come si fa? Niente! Ghé vorìa ogni tre, quatro ani, levare via i pali e portarli de n’altra parte, ma il Magistrato ale Acque no te permite.

Padre – Sono tremendi. Tu ficavi un paletto, venivano là controllare, multa! E dopo sé venùo gli alevamenti in mare...

D. – *Come era questo Gilebbi? Mi sembra di capire che era una persona aperta e disponibile, non come gli altri pescatori...*

Padre – No, no. Il vecchio Gilebbi però, no col Dino, Lori, erano più chiuși, invece il vecchio il papà era una persona che ti insegnava anche. Diceva “a me no mi togliete niente”.

G.D. – Dela Basa gèra.

D. – *A me hanno detto marchigiano, di Senigallia.*

Padre – Era una brava persona, sì. Lui è stato proprio uno dei primi.

G.D. – Anche i fiói sé brave persone.

Padre – Sì, anche le bevaràse faséva. A quel tempo là il suo alevamento dele bevaràse era a Lido, a Lido no c’è in mare due palàe de sasi? E èa banda spiaggia èù butèva le bevaràse. No era come adesso che quando hanno la pesca libera ogni giorno ne portano quintali, allora loro se contentava de, no so, quando era soto le feste de Natale, andava col fèro, le racogliéva, le portava sula diga e sula diga c’era la barca e le meteva sula barca, ma era poco, poca roba rispetto adesso. L’alevamento era tuto lì, agli Alberoni, agli Alberoni non c’è la palà? Eco, banda mare, c’era i sanpieroùti a ciapàre cépe [?].

G.D. – El Mucciardi, sì.

Padre – Mucciardi, era una pescatore. Prendeva le bevaràse in mare, vendeva la sua quota e le altre le butava là, co era la vigilia di Natale, perché di solito sei, cinque giorni prima di Natale faceva sempre maltempo e in mare no si poteva pescare, e così andava a prendere le bevaràse. Si faceva la riserva, e guadagnava. Perché gli altri no poteva andare in mare e lui era un padrone, e diceva ai clienti “le vuoi? Me le devi pagare”, e se le faceva pagare bene ai mercati.

G.D. – Col tempo bèlo i ghé paghéva vinti lire al chilo e col maltempo, “ti le vuoi? Ti me le paghi cinquanta lire al chilo!”.

Padre – Faséva dopio guadagno! Bravo! Anche i caparòsoli. Allora i caparòsoli lù aveva alevamento de fàsa de dove che ghé sé l’ospedale de Santa Maria del Mare. Aveva alevamento lì, lui li butava lì e co gèra ora andava prenderli, al solito, col fèro e li portava sui mercati, e guadagnava. Era una persona molto intelligente, una persona che conosèva tuto, tuti i mercati.

D. – *Voi quando avete iniziàto ad allevare i peòci da chi avete imparato?*

Padre – L’inisio nostro, proprio l’inisio nostro, c’era uno da San Pietro, come i ghé dišéva? El “bale rose”. E i aveva, proprio de fasa la chieša de San Pietro, un canaléto, robe picole, e meteva là un po’ de roba, faseva un cinquanta, sesanta quintài de roba al’ano e abbiamo imparato da loro a lavorare.

D. – *E questo uomo da chi aveva imparato il mestiere?*

Padre – Sempre dal Gilebbi. Era il maestro.

G.D. – Dopo sé venìo l’Angelo Pignata, dopo il Rošàda.

Padre – Anche l’Angelo, quello che abitava a Pelestrina in ultima, dove che c’erano le mucche.

Vincenzo [il figlio che attualmente possiede un allevamento off-shore e che è giunto da pochi minuti, appena smesso il lavoro in barca]. Ma il Gilebbi ha imparà da Taranto. Sarà andà a védare a Taranto.

G.D. – Gilebbi ga da vér spošà una veneta... Mi penso... Nele Marche no ghé gèra tradisión. Mi go senpre sentìo che al sé da Bari.

Padre – Tute le coše le abbiamo imparate da lui.

V.D. – E Stefano Gilebbi lo hai conosciuto? E’ presidente dell’O.P.

Padre – Sai cosa aveva fato il vecchio Gilebbi? Aveva inventato dele bòve, diciamo bòve, grande, de fèro, coi piróni fuori, cośì, e la le tacava, e dopo co le sue barche le portava in mare e là butava le ancore e la bòva doveva restare soto perché altrimenti il mare consumava tuto, e faséva sto lavoro.

D. – *Questo sistema è stato il primo tipo di allevamento in mare?*

Padre – Ecco. Sempre il primo, in tuto! E' stato il primo a fare l'allevamento in mare.

V.D. – Sono state tutte le prove che ha fatto. Lui è stato il primo, ma sempre robe ch'el vedeva dala Francia. Adesso i ciàma off-shore i allevamenti in mare.

Padre – Era una persona molto intelligente, una persona bravissima.

V.D. – Ghé sé un libro fato dall'ICRAM che parle de tuto quanto, sé che no so bon trovarlo! Di come si è sviluppato il lavoro, i materiali, di come gli impianti sé fatti, cosa serve.

D. – *Interessante. Prima mi diceva di Stefano Gilebbi che è il presidente della O.P.; cosa sarebbe?*

V.D. – Organizzazione Produttori. E' quella che raggruppa tutti quanti i produttori di cozze in mare per ottenere, diciamo per andare a contrattare coi commercianti per ottenere qualcosa di più. Solo che no se riesce, sé difisie. E' una cośa che è nata da due anni e ha biśogno de šviluparse ancora perché no ti rièsi andare a contrattare.

Padre – Anche i fašolàri, la pesca dei fašolàri, chi l'ha scoperta? Lori!

V.D. – Sempre lori! Dopo il papà è morto e ha lasciato i fiò. C'era il Dino che era adeto... Perché ogni giorno che andavano in mare facevano dei dani sulle barche sue robe e i ghé dava 'na teèefonada a caśa a Dino "ara che rivemo", e Dino era là pronto a dirghé "eco, vengo in barca a riparare tutto! Perché domani dobbiamo andare in mare di nuovo".

D. – *Questo Dino era il figlio di Alfredo Gilebbi?*

Padre – Sì, uno dei figli. Ma erano tutti bravi.

G.D. – Ma chi sé che sé morto il Dino o ...? I gèra dó fradèi. Perché il Mauri gèra il cugino...

Padre – Perché noi abbiamo lavorato anche un anno assieme. La nostra cooperativa, poi con tutte le cooperative abbiamo fatto tutta una per vedere se guadagnamo di più.

D. – *Di che anni stiamo parlando all'incirca?*

G.D. – Dei ani sesanta.

V.D. – Setanta anca!

Padre – Sì. Siamo stati assieme e allora quando che si doveva conservar le vongole...

G.D. – Niàltri se gavemo inpiantà nel sesantanove...

Padre – Al largo degli Alberoni c'è una grù a largo e lui aveva dele gabie grande, noi metevamo le vongole nele ceste, e dopo con la grù se meteva in acqua e quando era il momento di vendere, che il mercato chiedeva, allora se tireva sušo. Quel'ano che siamo stati assieme abbiamo tanto lavorato.

G.D. – Al gèra tanto industriošo al gèra.

V.D. – L'ultima roba che i ha fato sé sta l'alevamento dei bransini. I ha le reti e i sta provando sto sistema èa, ma no funsiona tanto... Anche perché per fare ste robe qua ha gà èa capacità de trovare i finanziamenti, sia europei che de qua.

D. – *Sì, mi raccontavano. Anche in Francia ci sono gli allevamenti in Atlantico.*

V.D. – Qua biśogna trovar un'altra via de scampo perché i caparòsoi i va finire, tuti se riverse èa coi peòci, ma biśogna trovare qualche altra roba.

Padre – Diventano spessi, i peòci diventano spessi!

V.D. – Perché adesso é concessión in mare che se parlava 'deso, i ghé ne gà šà dàe tre: due del'isola e uno ciošoto. Però a una condisione che dentro l'impianto i deve fare sì l'alevamento de cozze, ma ci deve essere la sperimentazione de fare l'alevamento de pése. E questo sé a rischio tuo. Lori te dà èa concession però ghé sé una claušola drentro, ti devi far anche alevamento de pése. I ghé ga scaldà èa testa! Però dopo, te démo, ma a sta condision qua. Vegnarà i contròi dopo.

D. – *Il signor Giannino mi diceva che avete perso per due volte i peòci a causa degli scarichi dell'agricoltura che arrivavano in laguna? Come facevano ad arrivare?*

Padre – In laguna, nele barene. Tuti i sišerbanti che i ghé dà.

V.D. – Quando che ti fa la Romea [strada] da Venezia a Chioggia, no ghé sé tute quante le vali, de Granšoto, quella gente là, e il lato de de là ghé sé tute quante le coltivasion. Quando che i bute i dišerbanti, fertilisanti, quele robe là, ghé sé i scoli che va sui canaleti che gà èori e quando che i verše é barene, che sé periodo de Quaresima, i verše é barene per darghe il giro d'acqua, i primi come niàltri che

gèrimo tacài ale barene coi vivai, el scolo del'acqua, co l'acqua che tendeva andare in mare, e basta. Moriva tuto.

Padre – Io quando andavo a pescare metevo le reti e prendevo il pése vivo, bene, andavo tuti i giorni, quando che faseva una piovana, andevo e avevo tanto pése dentro ala rete ma tuto morto perché man man che veniva l'acqua dale campagna, co la došana caminava in mare, e moriva tuto il pése e veniva giù. Ma no tuto l'ano, in certi periodi, di Quaresìma e anche in fraìma me sé capità. Anche in luglio me sé capità che aveva i trèsi a Milecampi [valle da pesca] e là proprio ho trovà un giorno pasarini, sièvali, anguèle, roba, ma il pése gèra tuto ch'el moriva e moriva anche i caparòsoi. Che quando che faseva seche, base maree, chel'acqua là andava sóra, se moveva, e lù ciucèva e moriva.

D. – *Ma adesso non succede più o capita ancora?*

V.D. – No succede più? No ti fa più il mestiere e no ti sa!

G.D. – No moriva miga dapertuto in laguna, dipende dove, dove c'erano gli scarichi.

V.D. – Gli alevamenti de cozze che sé restài in laguna i sé tuti visin dei porti perché l'acqua sé più fresca.

D. – *E' meglio se l'acqua è fresca?*

V.D. – E sì, e sì.

D. – *Perciò il peòcio per crescere bene di cosa ha bisogno?*

V.D. – Deve mangiare tanto.

G.D. – Più sporca sé l'acqua e più i magna perché sé un filtro.

V.D. – Tuto quello che sé sul'acqua al filtre.

G.D. – Rita, prova a metàre un mešo sécio de acqua sporca e prova metàre cinquanta peòci, nel giro de mèsa ora l'acqua sé pulitissima! Sì.

Padre – Però anca che no nasa el seme perché se se taca il seme piccolo deve che fa i grappi lori, quei grossi, no crescono più perché il piccolo mange più del grande, al sé più afamà del grande, per venire grande no? E lora il grandò ghé reste poca roba da mangiare e allora crése el piccolo che ghé tolie la roba al grande [ride].

D. – *Allora bisogna togliere per forza quelli più piccoli?*

Padre – E sì. Eco quest'ano, loro li cresce molto il peòcio grande perché no sé nato il seme piccolo, e allora lù sul piatto è solo a mangiare, mentre se ci sono tanti, poco ghé reste.

V.D. – Infatti una difficoltà che ha qualche volta, ma più de qualche volta, tutto il prodotto che vien da Scardovari sulla foce del Po, Scardovari, Porto Garibaldi, quele šone èà, sé che quando vien el momento dela vendita i ha una polpa drentro che fa paura védarla, però i sé rosi, no bianco, rosi, e il l'ho ciàme el fegato, come una saca co drentro la pulpa, dove ghé va drentro tuto il deposito de quello che i magna, el nero. E ghé sé dei ani che quando ti fa la pastasuta fa schifo, bišogna che ti buti via tuto. Perché più che il fiume porta giù, come sto ano, cosa ha portà il Po?, al sé senpre in piena! Più ch'el porte šo de tuto, lù mange, filtre, al crese però no è qualità buona.

Padre – No ha la sostansa come i suoi. I suoi sono molto più buoni più tuto!

G.D. – Quei che avemo magnà domenega de sera no i gèra buoni? So stà in barca da tì e ghé ne gò tolti do sachi, grandi così ma ghé gèra tanta semena.

V.D. – E ciò, gèra i scarti.

G.D. – Ghé ne gò fati istèso tre piati.

V.D. – Ti ha visto quei ch'el se gà potà via adesso? Tuti grandi cusì! Al gà dito che al li fa al forno 'dèso.

Padre – Gèro sentà in banchina staltro giorno, in fundamenta, e ghé gèra il fio šemèi che meteva ben i barchini e me ga dito “Dino, me go fato dar una bela mangià de peòci ala barca de fèro e, te digo la verità, niente bòn!” E dopo al se gà fato dar 'na brancà dal Mauro, lori, e quei gèra proprio un spettacolo da mangiare.

V.D. – I nostri sé bianchi drentro, no rossi.

D. – *Come mai?*

V.D. – Per il tipo de acqua che i filtre, no?

D. – *Noi del Lido ogni tanto andiamo a raccogliarli sulle dighe e dentro alcuni sono più chiari e altri più rossi? Come mai secondo voi?*

G.D. – Il bianco sé più bòn, sa Rita? Il bianco è migliore.

V.D. – E sì! E' quello più buono.

G.D. – Me pare che il bianco sia il màs-cio.

Padre – No te so dire.

V.D. – No, no, sé il tipo de acqua ch'al filtre. L'acqua quando è più pura, il peòcio mange lo steso però al mange la roba che è più buona, mentre staltri...

Padre – E neanche mangiare i peòci da fèro. Se crescono sul fèro dove sono le barche, crescono sì, ma ghé sé probabilità che fasa male. Questa è una coşa, e anche un'altra coşa che ci diceva senpre i medicí che veniva fare i prelievi da niàltri, perché i veniva tuti i giorni a prendere i sachetini, esaminarli, “quando che mangiate i peòci non bere mai acqua!”, si deve bere..., magari una che no sé portà de bere un bicchiere di vino, ma mèso bicchiere di vino lei lo deve bere.

D. – *Perché?*

Padre – Perché il vino è bene, ma se beve acqua può fare male, sì.

G.D. – Può fare male sì. Chi mangia peòci, chi mangia caparòsoli ghé vòle il biccer de vin.

D. – *Interessante! Beh, io non ho problemi allora perché il bicchiere di vino lo bevo sempre volentieri. Prima in barca mi dicevano che è importante che le reste non tocchino mai il fondo. Perché?*

Padre – Sì, e sì! Vengono su i granchi e anche i garùsi.

G.D. – Adesso sé un periodo che ghé sé tanti garùsi in laguna, garùsi vecchi. Il garùšo nel giro de mèsa ora te mange tuta la resta de peòci.

D. – *E riescono ad aprire la conchiglia?*

G.D. – Se riescono? Anche il guscio, tuto! Perché lori...

Padre – Il peòcio in acqua sta aperto, fa coşi, si apre e chiude per bere acqua. Tanti litri di acqua passe. Si apre. Adesso i ha trovà che il seme pìcoèu che i tròve in mare sui gavitài, i gà trovà che muore perché ci sono le oràe. C'è tante oràe e vanno in cerca di mangiare e fuori dai vivai non trovano da mangiare e sui vivai i trove il pìcolo, che sono meno intelgenti dei grandi diśèmo, i li trove co' la boca aperta per mangiare, per ciuciàre l'acqua.

G.D. – Si mangia anche il guscio del pìcolo.

Padre – Eco! Come in laguna, il seme pìcolo che sé sulle reste, ghé sé capità al Vincenzo [figlio], ghé sé capità, li ha tenuti alti, co le base maree lori stava sopra e c'era i gabbiani e i gabbiani aveva fame e mangiava tuto! Insoma, tanta resta coşi era tuta mangiata dai gabbiani. C'è tante coşe che bişogna stare atenti.

D. – *E' un mestiere difficile? Rispetto ad altri tipi di pesche?*

Padre – No, no sarebbe difícile. E' soltanto che eco, no perché è mio fiò, ma el Vincenzo è molto intelligente sul sapere che biò cercare. Perché adesso costano poco perché ce ne sono tanti, co semo in agosto, settembre ce ne sono pochi perché tuti se sono svodàti, alora adesso biò cercare de fare no i pergolài grosi, biò sercàre de farli pìcoi in modo che ora de agosto, settembre i divente coşi grandi e alora i mercati hanno bişogna e deve pagarli. Non più i quaranta, cinquanta centesimi, li deve pagare anche un euro “avete bişogna? Pagatel!”, perché fin qua ci avete prešo per il colo e adesso prendiamo noiàltri, anche quello c'è!

D. – *Ci possono essere altre cause di morie di peòci oltre a quelle già viste?*

Padre – No, no. Odio!, il pìcolo sì, bişogna stare tanto atenti perché el pìcolo ci sono dele erbe che se tàcano e anche quello danège, tanto il pìcolo.

D. – *Si attaccano delle erbe?*

Padre – Sì, crescono le erbe proprio. Niàltri ghé diśèmo il “pelo”; diventano tuti coperti, no si vede più niente e quello li gli porte via l'osigeno.

G.D. – Alora una volta ghé ne caregàvimo un sento quintali sora el pontile, che ti ha visto è foto, li lasèvimo là vintiquattro ore, trentasie ore, finalmente quando che proprio..., prima che i mora, e se marsiva l'erba che no ti podevi stare dala spusa de fango, roba, ti li butèvi in acqua e i se netèva, diventava puliti. I gèra esperimenti che se fèva.

D. – *E sopravvivono anche 36 ore fuori dall'acqua?*

Padre – Sì, al sole no, ma se no ti li lasi al sole... Perché questo órdene qua lo abiamo imparato dai napoletani, i napoletani hanno le corde e prendevano il pergolào e lo meteva sora la corda, coşi, ma questo danègia i vivai anche, e alora bişogna esare un po' atenti...

G.D. – Rita, andemo che ghé se rafrede tuto! Tornemo un altro giorno.

Interview de Domenico Gorin du 30 juin 2010

Domenico Gorin est le président de la coopérative « Piccola Pesca di Pellestrina ». Il appartient à une famille de l'île qui pratique une pêche traditionnelle. Durant la première moitié du XX^e siècle, cette famille était la seule qui se dédiait à la pêche en haute mer, tout comme la plupart des pêcheurs de Chioggia. Domenico a environ quarante ans et il vit à Pellestrina avec sa famille. Il a pratiqué de nombreuses sortes de pêche et dernièrement il pêche les palourdes dans la lagune : les « caparòsoi ».

Domenico Gorin – Io mi sono anche documentato su quello che succedeva una quarantina di anni fa con l'allevamento dei peòci. Le prime concessioni hanno dai quaranta ai cinquant'anni diciamo, e abbiamo dei pescatori che ancora svolgono questa attività, ma come aziende famigliari. Marisa, voialtri gèra da tó nòno, vero?

Marisa [la segretaria della cooperativa] – Sì, sì. Cinquant'anni fa, dopo la guera.

D.G. – I primi a svolgere questa attività sono stati i loro famigliari.

D. – *E come vi chiamate?*

M. – Busetto, Dato.

D. – *Ho conosciuto il signor Giannino.*

M. – E' mio zio!

D.G. – E' la famiglia più vecchia di quelle che hanno fatto questo mestiere, il nonno Rino è l'icona, è il nonno di Marilisa, e il papà del signore che hai conosciuto, Giannino, poi c'è suo papà Roberto, Vincenzo, e tutti ancora...

[arriva un pescatore socio che chiede aiuto perché il GPRS della sua barca non funziona bene e la Finanza lo ha trovato a pescare fuori zona; chiede a chi può rivolgersi per tarare in maniera corretta la strumentazione di bordo e il presidente gli consiglia di rivolgersi a suo fratello o a un amico, Bepi Fa'jiòlo, quello più preciso, che se sbaglia lo fa perché lo vuole, per allargare la sua concessione].

Torniamo a noi. I Dati sono l'icona di questo mestiere. Allora si usavano tecniche poco redditizie, perché mentre prima, sai, ci sono le reste, e erano di canapa.

D. – *Era questo il materiale che si usava? Perché gli anziani mi parlano in generale di corde di erba.*

D.G. – Di canapa, erano delle trecce di canapa di due, trecento metri e poi loro se le tagliavano e facevano le reste di un paio di metri, un metro e mezzo, e venivano fatte a mano. Adesso è diverso. Allora, siccome i peoci nascevano a mucchi, noi diciamo le "ciòpe", allora spaccavano queste e le infilavano a mano all'interno di questa treccia, le calavano in acqua, poi facevano presa e poi pian, pianino si gonfiavano. Così a mano era meno redditizio perché ne facevano magari una cinquantina al giorno, una sessantina, mentre adesso con dei rotoli di rete di plastica ne fanno molte di più. Infilano un tubo all'interno di queste reti e tramite il tubo ne fanno tre, quattrocento al giorno. A quell'epoca veniva chiamato "l'oro nero".

D. – *Volevo giusto chiederti di questo ...*

D.G. – A mio parere Pellestrina ha dei, diciamo cambi, dei cambi di lavoro, di mestieri ogni venti, venticinque anni, nel senso che è durata per venti, venticinque anni l'oro nero, poi negli anni ottanta è cambiato nelle vongole. La vongola ha sottratto forza lavoro al lavoro dei mitili, perché più redditizia e con molto meno tempo e molto meno lavoro e molto meno spese. La vongola costa di più, invece di lavorare dal mattino fino alla sera come coi mitili, si lavorava quelle quattro, cinque ore. E' il progresso. C'è stato questo cambio nella vongola e adesso però con i problemi incontrati in questi anni con la vongola, della restrizione, del passaggio dalla pesca all'allevamento, molti trovano più resistenza nel trasformarsi da pescatore ad allevatore di vongole, perché non sono nati allevatori, sono nati pescatori. Fanno molta resistenza nella trasformazione e alcuni stanno riprendendo il mestiere del vivaio dei mitili. Anche però per una integrazione al reddito che è andato drasticamente in picchiata.

D. – *Adesso come è la situazione? Io non so.*

D.G. – Adesso non c'è un blocco della pesca, c'è un poca di confusione e vorrebbero, le istituzioni, trasformare, cancellare con un colpo di spugna la pesca dalle isole, questo secondo me, è il mio punto di vista ed è da valutare. E alcuni così, per integrare sul reddito, hanno ripreso. Specialmente dei giovani.

D. – *Dei ragazzi giovani? Interessante!*

D.G. – Sì, specialmente giovani perché il mestiere dell'allevatore di mitili è un mestiere abbastanza duro e di forza e questo fa piacere perché dei giovani si sono prodigati per recuperare quest'attività che faceva parte degli anni cinquanta, sessanta.

D. – *Ma allora si stava un po' perdendo?*

D.G. – Sì stava un po' perdendo sì, perché il discorso del minor consumo, del minor lavoro, si va dove si ha più reddito e meno consumi. E adesso qualcuno torna.

D. – *Ci sono delle famiglie che hanno mantenuto negli anni sia l'attività delle vongole, che quella dei mitili?*

D.G. – Certo! Sì.

D. – *Gli anziani mi dicono che qui in isola i pedòci non si mangiavano. Tu hai qualche idea di come si è sviluppato questo nuovo mercato e come mai gli isolani all'improvviso hanno iniziato a prendere in considerazione i mitili?*

D.G. – Allora, il discorso è questo: il mercato! Come per le vongole, ti faccio sempre questo confronto perché conosco di più l'ambito, nell'86 è stato fatto una sperimentazione delle vongole filippine. Perché? Perché il mercato deve andare avanti e come si fa per incrementare gli stock? Si fa una sperimentazione e si vede se questo animale, perché sono animali, tiene e poi si apre un mercato. Non si può fare un mercato con 20, 30 chili, si fa un mercato con 50, 100 quintali. Allora hanno provato a mettere queste reste in acqua e hanno visto che poteva creare un indotto e poi il mercato è quello che coinvolge i pescatori. Perché se da oggi a domani vanno le ostriche, le ostriche vanno a 5 euro, allora uno, come è stato il nonno di Marilisa sui mitili, il pioniere dice "proviamo". Poi gli altri non ignorano, stanno sempre a guardare, e poi se va male non fanno niente, se va bene "faso anca mi!". C'è sempre uno che fa da pioniere. Un paio, una famiglia, di solito chi ha la condizione economica che può affrontare, che se poi va male ... C'è un investimento da fare. Adesso si stanno riprendendo addirittura gli antichi mestieri col discorso del ... velico [?], con le reti da laguna, si stanno riprendendo. Perché? Perché co l'acqua toche ala gola tuti inpare nuàre! E addirittura hanno fatto degli interventi in mare con gli allevamenti. Oggi vanno molto gli allevamenti in mare coi mitili, crescono più velocemente, stanno più puliti, il frutto dentro è più vivo, il gusto però è un po' diverso.

D. – *Cambia? Io ho assaggiato entrambi e non ho trovato differenze. Erano buonissimi entrambi.*

D.G. – Non te ne sei accorta? Però c'è una differenza [ride].

D. – *E secondo te qual è?*

D.G. – Io credo che sia la salinità dell'acqua, in mare è più salata, in laguna c'è più plancton, perché il pesce entra in laguna e si riproduce? Perché c'è più plancton. Il mitilo è un depuratore e assorbe questo plancton e fa in modo che il gusto sia diverso.

D. – *Secondo te, tra l'altro so che la tua famiglia è stata la prima a fare la pesca in mare a Pellestrina, com'è che dei pescatori abituati a stare fuori a pesca per giorni e giorni, hanno a un certo punto accettato di fare i vivai di mitili, di fare un lavoro quasi da contadino? Non c'era una certa resistenza?*

D.G. – Certo. Tutt'ora! Tutt'ora c'è antipatia nel cambiare, la bramosia di tornare con le reti resta sempre nei pescatori perché ritrovarsi da pescatori ... La pesca è ogni giorno la scoperta di nuovi luoghi, di nuovi ..., addirittura, se oggi ho fatto una bella pescata la scrivo "oggi giorno x, tal luogo ...", e ovvio che il prossimo anno mi reco di nuovo lì. E' tutta una sperimentazione continua, mentre con l'allevamento ti alzi al mattino che là devi andare, non è una scoperta, diventa più una fabbrica. Questo è successo nelle menti dei pescatori, non possono più andar alla ricerca, e secondo il mio punto di vista si riduce la conoscenza del pescatore, veramente.

D. – *Per il mestiere dei mitili non serve avere delle conoscenze specifiche?*

D.G. – Come per un cacciatore, la caccia e la pesca sono i due mestieri che serviva al sostentamento familiare, non c'era il mercato, è di genetica, ti entra di genetica. E' molto difficile strapiantare questa cosa. Per esempio mi capita tante volte ancora di chiedere a qualcuno che va a pesca in mare "domani posso venire?". Ti senti proprio più libero. E' così. La pesca è sempre una nuova scoperta. Cosa che l'allevamento non dà.

D. – *Io pensavo che ci fosse chi sperimenta anche nel campo dell'allevamento.*

D.G. – No. Alla sera, per esempio, se io volevo andare pescare in mare, o magari anche in laguna, se io volevo andare alle quattro di notte, io già alla sera cominciavo a pensare dove andare, magari se c'è la luna devo andare là, se non c'è la luna là non è buono, è buono da un'altra parte, le correnti d'acqua ... Cominciavi a valutare certi aspetti naturali per improntare la battuta di pesca della mattina. Ora anche se non fai niente, domani dove vai? Là!

D. – *Questo secondo te riguarda sia il mestiere dei mitili, che quello delle vongole?*

D.G. – Sì, sì.

D. – *E per questo tu credi che si rischia di perdere i saperi della pesca?*

D.G. – No si rischia, si perde, si perde. Perché è come la scuola, la scuola ti insegna a ragionare e se tu sai già che domani devi fare solo due più due, non ti impegni, e quando avrai cinquant'anni cosa saprai fare? Sempre due più due. Non ti apri la mente a tutti gli aspetti naturali che fanno parte del tuo essere. Per nostra fortuna siamo nati qua!

D. – *Pensavo che nell'allevamento dei mitili fosse importante conoscere certi aspetti della natura come la corrente ...*

D.G. – Sì, è importante. Ci sono degli allevatori che abbiamo fatto l'esempio prima, che sono molto più bravi di altri. Molto probabilmente perché hanno più attenzione su quello che fanno. Tenere per cinquant'anni vuol dire che hanno affinato delle tecniche che altri non hanno.

D. – *Può dipendere dal fatto che sono nati come pescatori e poi si sono convertiti in mitilicoltori?*

D.G. – Certo, quella è la base. Se si inizia fin da bambini c'è molta più facilità nel capire anche le morie, nel capire la crescita, nel capire quando il frutto è più maturo, c'è molta più facilità. E' importante la dinastia, bisogna imparare esclusivamente dagli anziani, è importantissimo, altrimenti non vai da nessuna parte.

D. – *Uno non può decidere all'improvviso di fare il pescatore o l'allevatore di molluschi perché si guadagnano tanti soldi?*

D.G. – No, assolutamente. Perché ci vogliono sempre delle tecniche. Per esempio, alcuni giovani che si sono prodigati per fare questo lavoro si sono informati da quelli che già c'erano. Giusto Marilisa?

M. – Cosa?

D.G. – Digo ben che la fortuna de to marìo sé stà che so papà sà faseva sto lavoro?

M. – Certo! Ha imparato come fare, come sistemare, se c'è la corrente come mettere il vivaio, più a nord, più a destra, la lunghezza delle corde che non devono essere tanto sotto ma neanche tanto sopra ...

D.G. – Perché il plancton passa a una certa altezza.

D. – *Perciò le conoscenze del pescatore sono importanti anche nell'allevamento?*

D.G. – Certo.

D. – *Ma questi sono pescatori lo stesso o sono qualcos'altro?*

D.G. – Sono pescatori, sono pescatori.

D. – *E come si fa a imparare? Solo guardando?*

D.G. – No, anni di esperienza. Allora, fanno queste prove. Allora, hanno diversi filari e su un filare le immergono fino a tre metri, su un filare le immergono fino a due, su un filare fino a quattro, tot giorni, tot mesi, poi vedono: questi crescono di più, questi crescono di meno, questi fanno poco frutto. Ma può essere un caso, allora si riprova, idem e allora vuol dire che in quella maniera crescono meglio, dentro il frutto cresce migliore, e allora cosa si fa il prossimo anno? Si immergono tutte così.

D. – *Sono sperimentazioni che fanno da sé?*

D.G. – Fanno loro.

D. – *Però può succedere che da un anno all'altro le condizioni cambino e ciò che cresceva bene, in seguito non venga più su?*

D.G. – Possono cambiare, ma di solito quello che trovano, anzi, quello che provano, non cambia più, è quello. Se l'albero da frutto dà quei frutti, può essere che magari qualche volta nel frutto è più magro, perché se fa freddo il frutto dentro è più magro, più caldo fa e più il frutto cresce, è questo il discorso. Sono anche seguiti dai biologi, sulla salubrità delle acque.

D. – *Ma voi pescatori come vi trovate coi biologi? Riuscite ad andarci d'accordo?*

D.G. – Bisogna! Bisogna conviverci diciamo. Allora, punto primo: è nato prima il pescatore, poi il biologo; il biologo studia nei libri che sono tratti dalle esperienze. Molto probabilmente qualcuno, per l'arroganza di essere biologo... Però abbiamo delle prove che sono stati smentiti alla grande certi biologi. Sono stati smentiti di quello che dicevano dai pescatori, e spesso e volentieri dai pescatori più anziani.

D. – *Mi fai un esempio?*

D.G. – Per esempio, le anguille. Dicono che le anguille entrano in laguna, depositano le uova, e invece non è vero. I nostri anziani, senza sapere leggere, sapevano che vanno a riprodursi nel mare dei Sargassi, però questi dicevano che si riproducevano anche in laguna perché si trovavano anguille grandi e anguille piccole. Ma non è vero. Allora, c'era il biologo che diceva che si riproducevano, c'era il pescatore che diceva che non si riproducevano ma venivano solamente per passare l'estate, e a novembre quando fa il mare da scirocco, sentono il cambiamento climatico e escono in porto e si incamminano verso il mar dei Sargassi, grandi e piccole. Anche nell'uomo in natura c'è quello alto e quello basso, le piccole non sono nate qua, sono piccole di natura, e alcuni biologi hanno dato ragione a questa teoria. E tra biologi sapessi quante volte si contraddicono tra di loro. Dicono magari che, anche sul discorso del mitile, che il frutto cresce sempre e invece non è vero, perché come ti ho detto prima se fa freddo non cresce e se fa più

caldo cresce. Loro dicono che ha una costante. Se io facessi una domanda a un biologo su quale è il periodo in cui una determinata specie di pesce è più produttiva o dove si rifugia in laguna, loro non sanno. Questo è il discorso. Quello che mi preoccupa è che questo tipo di allevamento, come ti ho detto prima, va a minare le conoscenze. Perché, ripeto, si insegna al pescatore a fare due più due e basta.

D. – *Però adesso che c'è questo momento di crisi, si stanno riscoprendo le pesche tradizionali.*

D.G. – A volte da un male è un bene perché si riprendono delle attività che altrimenti sarebbero andate perse. Diciamo anche le istituzioni, sempre su nostra richiesta, stanno cercando di aiutare anche economicamente, dando i soldi per comprare le reti, per il recupero degli antichi mestieri, stanno facendo un lavoro abbastanza buono. E così quei 15, 20 ragazzi giovani hanno ripreso gli antichi mestieri, 15, 20 pescatori stanno riprendendo i mitili, si sta un attimo ... Anche perché se una cooperativa ha solo una monocultura quando cede quella è un disastro, allora più polivalente è una cooperativa e meglio è. L'istinto di cooperazione è questo, perché se qui un anno non va bene e invece vedo che dall'altra parte va bene, allora provo a fare anche io questo. E' un sistema anche per aggregare le conoscenze, perché come ha detto Marilisa, il marito ha ripreso il mestiere dei mitili e a chi è andato a chiedere? Al suocero, che lo fa da cinquant'anni! E questo si sente vivo nel proprio io, perché avere quaranta, cinquant'anni di esperienza lavorativa in un campo e vedere giovani che vengono a chiedere secondo il mio punto di vista è una bella soddisfazione, vedere dei giovani, i tuoi giovani, riprendere l'attività che a te ha dato da mantenere la famiglia.

D. – *A proposito, le varie ditte di pesca sono tutti gruppi famigliari?*

D.G. – A stragrande maggioranza. Ogni barca è una famiglia, se non sono imparentati direttamente, sono cugini. Può succedere che sono in due e magari serve più forza e prendono qualcuno che non è della famiglia però il discorso è sempre concentrato nella famiglia, anche nei segreti, nei posti.

D. – *Queste persone estranee alla famiglia e che possono venire assunte da una barca, vi lavorano temporaneamente o continuativamente?*

D.G. – No, vengono assunte sempre.

D. – *Succede che serve più forza lavoro solo in determinati periodi? Per esempio nel caso dei mitili.*

D.G. – A volte sì, però questo succede in mare col discorso dei cogolli da seppie. Allora mettiamo caso che le seppie sono da marzo a maggio, un paio di mesi che serve forza lavoro perché è molto faticoso, e allora assumono però sempre da altre imbarcazioni, sempre gente che abbia, che sappia camminare a bordo di una barca, perché ci sono dei lavori che sono pericolosi anche, con tempi avversi se uno non sa dove mettere i piedi può essere davvero pericoloso.

D. – *E' per questo che si inizia a lavorare presto, ancora molto giovani?*

D.G. – Certo, io ad esempio ho iniziato a lavorare da bambino, quando finivo le elementari durante i tre mesi estivi andavo dietro a mio padre.

D. – *Tuo padre che tipo di pesca faceva?*

D.G. – Faceva la pesca in mare a strascico. I primi sin dai bisnonni, dal 1800, a fare questa pesca qui.

D. – *E' più diffusa la pesca di laguna qui a Pellestrina?*

D.G. – Una volta c'era molta più pesca di laguna e c'era una famiglia che praticava anche il mare ed era la mia, poi anche altri hanno preferito, no preferito, di andare anche in mare, anche, in determinate stagioni, in determinati mesi.

D. – *Subentra anche il gusto e la preferenza personali nella scelta del tipo di pesca a cui dedicarsi?*

D.G. – Sì.

D. – *O si punta solamente alla redditività?*

D.G. – Si punta alla redditività nel discorso allevamenti. Invece sulla pesca è una cosa che o ti entra immediatamente, o non la fai, è una cosa tramandata che inizi da bambino, altrimenti ..., le conoscenze devi apprenderle subito.

D. – *Non riesco a classificare quelli degli allevamenti, se sono pescatori o no. Secondo te?*

D.G. – Sì, sono pescatori. Allora nel caso nostro sono dei pescatori che si sono trasformati in allevatori o altrimenti sono pescatori-allevatori, sempre nel caso nostro della cooperativa nostra. Nel caso di cooperative recenti non si possono classificare pescatori che inizia la propria attività con l'allevamento. Quelli sanno fare l'allevamento come facciamo noi, ma non hanno nessuna conoscenza sulla pesca come invece abbiamo noi.

D. – *Ci sono persone senza esperienza di pesca che iniziano a fare gli allevatori?*

D.G. – Sì.

D. – *E poi si vede differenza circa i risultati tra quelli con esperienza e quelli che non ce l'hanno?*

D.G. – Certo, i risultati si vedono immediatamente, quelli con l'esperienza immediatamente si vedono, in pescheria si vede. Se un pescatore, uno che è nato pescatore, va a fare la pesca delle seppie, nei mesi delle seppie, uno che è nato allevatore, che è esclusivamente allevatore, che ha iniziato con l'allevamento, si vede subito la differenza di pescato, si vede subito.

D. – *Mi viene in mente un pomeriggio d'estate in barca con un amico a pescare con la canna. Un incubo! E non ha preso nulla.*

D.G. – Il sole sì che lo avete preso! Così non si può. Per esempio, se è la stagione delle orate, le orate escono dal porto, e quando è che si va a pesca? Quando la marea sta calando. La laguna è un bacino e quando la marea cala l'acqua va fuori e anche il pesce va fuori. Se vai a pescare con la marea entrante, puoi stare una giornata intera. Le anguille a novembre, quando è che devi andare sulle dighe a calare? Quando la marea è calante perché stanno uscendo per andare nel mar dei Sargassi. Invece in laguna si prende in marea crescente perché deve entrare. Perché se si va a pescare una volta ogni quattro mesi è un conto, ma se nel periodo che il pesce va fuori ad esempio, se si va tutti i giorni si fa caso alle cose, cominci a notare che prendi 4, 5 orate quando la marea è calante, l'acqua cresce e non ne prendo più una, può essere un caso oggi, ma domani idem, dopodomani idem, e allora vuol dire che in quel momento si deve pescare così. A strascico, a seppie, se la luna è piena non si devono mettere ..., perché noi abbiamo dei pesi, dei rulli sotto, e dei sugheri, dei palloni sopra per tenere su la rete, per fare sacco, allora se è luna piena i palloni devi levarli perché la luna piena fa giorno sull'acqua e la seppia sta depositata a terra. Se invece non c'è la luna, metti tutti quelli che vuoi, tutti quelli che hai, perché la seppia nuota, e devi prenderla alta dal fondale.

D. – *Parlando di saperi dei pescatori, è vero che le correnti in laguna sono cambiate?*

D.G. – Non sono cambiate le correnti, hanno aumentato la velocità. Se prima ci metteva sei ore per uscire e sei ore per entrare, adesso hanno più portata, hanno fatto l'effetto imbuto.

D. – *Per i lavori del Mose?*

D.G. – Sì. Una sorta di effetto imbuto l'hanno fatto perché addirittura le barche col GPRS, prima, quando c'era la marea entrante, uscendo facevano dieci nodi, adesso ne fanno otto, ne fanno sette. Perché? Perché incontrano più resistenza. E lo stesso nell'entrata quando c'è la marea uscente.

D. – *Questo fattore crea delle conseguenze per i pescatori e per gli allevatori di mitili?*

D.G. – Problemi sulla pesca, non credo, ma problemi idrodinamici sì, sicuramente, per i fondali.

D. – *Cosa succede ai fondali? Cambiano?*

D.G. – E sì, cambia la morfologia, non è che io sia un esperto però ... Adesso, per esempio, il porto è questo, e ho un determinata profondità, dieci metri, se io lo stringo e l'acqua comincia a correre più velocemente, qui non ho più dieci metri nell'arco di dieci anni ne ho quindici. Prendi una grande vasca piena di sabbia, metti un tubo dentro e questa acqua che esce dal tubo se entra pian porta via poca sabbia, ma se entra più veloce nell'arco di due ore la sabbia dentro la vasca va forata.

D. – *Perciò anche i canali lagunari cambieranno?*

D.G. – Secondo il mio punto di vista, sarà una cosa alla lunga, ma siccome stanno rifacendo anche delle barene, spero sia calcolato altrimenti facciamo un braccio di mare anche della laguna.

D. – *E' vero che una volta c'erano morie di mitili e pesci in concomitanza con i periodi in cui si fertilizzavano i campi?*

D.G. – Allora è successo specialmente quando le acque reflue dei campi coltivati qui, Chioggia, Mira, tutta la zona, sversavano tutte le acque reflue in laguna e alle volte capitava che moriva tutto, sì. Erano scaricate dai rigagnoli, fertilizzanti, poi la pioggia porta via e finisce in laguna.

D. – *Ma non c'erano controlli?*

D.G. – Ora sembra che ci siano. Hanno fatto la raccolta delle acque reflue. Come a Marghera che ormai saranno quattro, anche cinque anni, che non buttano più acque e si vede la differenza, sì. Anche sui carotaggi che noi facciamo sulle vongole, perché noi siamo soggetti a carotaggi mensili sulla salubrità del prodotto.

D. – *Anche i mitilicoltori sono soggetti a prelievi di acqua e di prodotto da parte dei biologi dell'ULSS.*

D.G. – Quelli dei mitili sì, noi invece abbiamo i carotaggi perché le vongole sta sotto, nel sedimento.

D. – *Di solito si dice che i pescatori raccolgono anche il prodotto inquinato.*

D.G. – Se il prodotto che vendo è inquinato, poi paghi alla fonte. Uguale per le spiagge, dove ci sono fiumi che scaricano fuori, la multa al gestore dell'impianto della spiaggia la danno perché non si può fare il bagno. Ma allora vai a Milano, vai a Torino da dove parte il danno. Allora il danno che ricevo io, che lo paghino chi sversa gli inquinanti, sinceramente sì.

D. – *Come sono i vostri rapporti con le istituzioni pubbliche? Tendono a comandare un po'?*

D.G. – No, comandare no, però a volte fanno i miopi, molto probabilmente anche per politica ... La storia insegna! E' come il Klondike, una volta c'erano i pionieri, li mandano a trovare i filoni d'oro e dopo sono arrivate le grandi banche e dopo che li hanno ridotti alla fame, hanno comprato le concessioni e hanno sfruttato i giacimenti; di cento pionieri quattro si sono fatti ricchi e novantasei še morti alcolizzati. La storia ha il maledetto vizio di ripetersi e se qualcuno tenta, non è una cosa generalizzata, ma qualcuno sta tentando di portare a una situazione simile, ma hanno a che fare con persone abbastanza radicate nel territorio e non gli è facile.

D. – *Qui a Pellestrina non si è mai usato l'armatore come in altre zone?*

D.G. – No. E' stato il fatto che la pesca è sempre stata il fulcro dell'economia isolana perché con la pesca lavorano i cantieri, lavora addirittura l'edilizia perché se io voglio rimanere in isola, ho la mia attività in isola, ho la mia identità in isola e tutto si ripercuote, è un guadagno che si spalma su tutte le attività isolate. Se si ferma il motore si inceppa tutto.

D. – *Pellestrina è una delle poche località della laguna dove gli abitanti restano stabili e non scendono di numero come a Venezia.*

D.G. – Sì, e se trovi pellestrinotti espatriati, li trovi su un'altra isola perché se devo andare via da un'isola dove vado? Su un'altra isola. Gli ultimi veneziani li trovi solo in via Garibaldi a Venezia ormai, che i pellestrinotti hanno colonizzato, anche là! Lì hai la vera Venezia, a Castello, la Piazza ormai è francese, tedesca, è finta.

D. – *Secondo te c'è differenza di mentalità tra pescatori di Pellestrina e pescatori di Chioggia? Siete due località molto vicine.*

D.G. – No, perché è, diciamo, come due forni che fanno il pane: cambieranno gli ingredienti, ma quello è il pane, uno è più morbido, uno più duro ma quello è il pane, non c'è differenza. Per esempio si differenziano per altre metodologie: lo strascico è come quello che si fa qua, le vongole lo stesso, mitili uguale. Avranno, magari delle tecniche diverse, ma poi magari la tecnica del pescatore chioggiotto è la stessa; la storia è quella.

D. – *Sono rimasti tanti pescatori anche a Chioggia?*

D.G. – Sì, sì, probabilmente Chioggia è quella che più ne risentirà per la pesca a strascico perché con la legge nuova ...

D. – *Non conosco la legge.*

D.G. – In poche parole, le imbarcazioni per la piccola pesca devono uscire più delle tre miglia e ben si sa che dentro le tre miglia regna il pesce e fuori delle tre miglia non trovi niente. Poi la maglia. Come si fa a prendere le acqua delle, è anguèe, che al massimo diventano lunghe come sta penna e grosse come sta penna, come di fanno a prendere con una maglia da cinquanta? Molto probabilmente la Comunità Europea, i paesi del nord, hanno tirato l'acqua al loro mulino. Allora io gli ho fatto una proposta a una riunione in Belgio, a Bruxelles, invece di cinquanta, allarghiamo a 120, niente mi, ma neanche niente ti stocafisi, cioè! Salviamo anche le balene.

D. – *E loro?*

D.G. – I fasèva finta de non capire l'italian! E allora mi tante volte faso finta de non capire l'inglese! Perché cinquanta? Perché se metti settanta, ottanta rischi di non prendere più stoccafissi. Capisci?

D. – *Tu hai partecipato come rappresentante delle cooperative?*

D.G. – Io è uno di Chioggia, e uno di Caorle, tramite le associazioni di categoria.

D. – *Avete anche delle associazioni di categoria?*

D.G. – Sì, c'è la Federcopesca, noi siamo all'interno della Lega delle Cooperative, A.G.C., Per esempio, allora mille cooperative e due, trecento sono all'interno de ..., sono come dei sindacati diciamo, tra virgolette, raggruppano delle cooperative e ognuno è libero di aderire a una struttura.

D. – *In questo modo avete più forza contrattuale.*

D.G. – Certo. Fa conto 150 soci ha una cooperativa, e un'associazione raggruppa 5000 pescatori.

D. – *Si dividono per aree geografiche?*

D.G. – No, per esempio c'è la lega Cooperative Regionale che è dentro la Lega Cooperative Nazionale.

D. – *E di cosa si occupano?*

D.G. – Di contatti col Ministero per esempio, questioni politiche ...

D. – *Avrei bisogno di parlare con qualche cooperativa di Chioggia che sappia aiutarmi a reperire informazioni sulla mitilicoltura di là.*

D.G. – Adesso parlo io col mio amico Alberto [telefona al presidente di una cooperativa di Chioggia e mi raccomanda per un incontro alla Coopesca di calle Gradara]. E' la cooperativa più vecchia di Chioggia. Si trova vicino alla motonave.

D. – *Grazie mille! Veramente. Perché alle volte è difficile presentarsi così, allo sbaraglio diciamo ...*

D.G. – Sì, ogni tanto qualcuno è un po' così ... ma questo è un bravo ragazzo, anche documentato ... I Gilebbi sono allevatori e anche commercianti. Loro si sono creati dopo gli allevatori, normale. Perché arriva il commerciante? Perché c'è un prodotto da commercializzare. Chi produce questo prodotto? Il pescatore. E quando è che inizio a lavorare come commerciante? Quando vedo che mi conviene vendere da me. Mi sono creato dopo dell'allevatore pertanto. Hai capito?

D. – *Chi è stato il primo ad allevare in laguna i mitili?*

D.G. – Secondo il mio punto di vista, i primi sono loro, i Gilebbi, e il nonno di Marilisa è stato tra i primi. Quando è che l'allevatore diventa commerciante? Quando vede che se fa da sé guadagna di più.

D. – *Vincenzo Dato però mi diceva che lui preferisce vendere alla CAM di Chioggia perché così va sul sicuro. Invece Gilebbi vende direttamente, fa da grossista anche per altri.*

D.G. – Il discorso è questo. La CAM è la struttura di vendita più grossa di tutto l'estuario e come pagamenti diventa più sicuro. Perché le spese sono molte e bisogna avere certezza del pagamento.

D. – *La CAM fa anche depurazione?*

D.G. – Sì, sì, fanno tutto. Chioggia è diverso, per farti un esempio, Gilebbi smaltisce 50 quintali al giorno e qui ne smaltiscono 500, 1000.

D. – *Gli allevatori degli Alberoni dicono che c'è molta concorrenza da altre zone e anche dall'estero.*

D.G. – A volte la concorrenza si crea per abbassare i prezzi ...

D. – *Dicono che i prezzi sono rimasti quelli di vent'anni fa.*

D.G. – No, sinceramente sono dimezzati, perché se vent'anni fa si vendevano a 900 lire adesso si vendono a 40 centesimi, però, però, i prezzi sono lievitati il doppio, per cui il guadagno ... C'è un investimento maggiore, anche perché per fare il guadagno che si faceva prima bisogna raddoppiare lo sforzo di lavoro, filari ..., non devo più avere 1000 metri, devo averne 2000 e il costo è il doppio.

D. – *Ormai somiglia a un'industria, non più a una piccola ditta artigiana.*

D.G. – Certo, certo. E' andata a far morire i piccoli gruppetti famigliari; ha tenuto botta chi? Chi per anni ..., chi ce l'ha nella genetica in poche parole, e non può fare a meno di fare quello. E allora sono stati al passo con l'evoluzione.

D. – *Dove si acquistano i materiali per la mitilicoltura?*

D.G. – Ci sono delle fabbriche, adesso non ricordo esattamente dove, però vanno direttamente nelle fabbriche.

D. – *Non ci sono passaggi?*

D.G. – No, no, vanno direttamente in fabbrica, ne ordinano magari 100 rotoli di rete, chilometri e cento rotoli li fanno venire con un camion e li fanno durare tutto l'anno, poi a fine anno ordinano per il successivo. Da notare che ogni compagnia ha un colore diverso.

D. – *Non sapevo.*

D.G. – E sì, per distinguersi dalle altre. E anche per eventuali depredazioni! Perché se te sei commerciante e sai che io come ditta Gorin uso la rete rossa, e il Scantarburlo usa la rete nera, se Scantamburlo porta in rete rossa sorge un dubbio. E poi se Vianello usa la rossa e anche io uso la rossa, do da pensare a Vianello che dice "come mai usi la rossa? Allora io uso la bianca!". Sembra semplice, ma è ingegnoso, non serve la guardiania.

D. – *Avete problemi di furti di reste?*

D.G. – Se uno taglia una resta è per portarla a casa, non è che è una depredazione grande. E poi si rischia, per depredare per 500 euro, bisogna avere un'imbarcazione, e a 40 centesimi al chilo ne devi fare almeno 10 quintali e dove li metti dieci quintali?

D. – *Forse succedeva di più una volta quando in proporzione costavano di più?*

D.G. – Succedeva quando che tutti avevano le stesse reste.

D. – *Ho intervistato un signore che una volta andava con la muta a tagliare le reste e poi vendeva ai ristoranti.*

D.G. – Sì, al dettaglio, ne frega un quintale, non crea problemi al vivaio.

D. – *Perciò non si è mai usato mettere dei guardiani?*

D.G. – No, le reti colorate, bianche, verdi, rosse.

D. – *Parlando con gli anziani, mi è stato raccontato che le donne partecipavano alla lavorazione dei mitili; ne sai qualcosa?*

D.G. – Con la canapa, sì, con le corde di canapa. Una volta le donne al di fuori di accudire la famiglia non avevano ..., allora c'erano le mogli che andavano, a volte, a dare una mano. Non che erano esclusivamente le donne. Oppure succedeva che magari c'era da portare 50 quintali di merce a vendere, andavano gli uomini perché è faticoso e le donne magari restavano là a lavorare assieme. E' un ruolo di famiglia anche.

D. – *Secondo te anche a Chioggia le donne aiutavano nei vivai?*

D.G. – Sicuramente. Secondo il mio punto di vista non è che cambi molto da una parte all'altra.

D. – *Se io decidessi di aprire un vivaio, cosa dovrei fare? Qual è la procedura?*

D.G. – Allora, specialmente le cooperative storiche, noi, Coopesca, ma anche altre, hanno delle concessioni decennali. Per esempio noi abbiamo delle concessioni che i pescatori nostri non usufruiscono, sì, però le teniamo, lo specchio d'acqua lo teniamo, se eventualmente qualcuno dice "voglio provare", come il caso del marito di Marilisa, gli dici "vai là, c'è il posto". Poi il canone ricognitorio [?] viene pagato dai soci in relazione a quanto loro occupano, se tu vuoi dieci filari, paghi per dieci, se ne hai cinque, paghi per cinque.

D. – *Le cooperative devono pagare un canone allora?*

D.G. – Sì, al Magistrato alle Acque per la laguna, alla Region [?].

D. – *Non ho mai capito la divisione delle competenze tra gli enti che si occupano di aree marittime!*

D.G. – Il Demanio è più sugli isolotti e sulle rive, il Magistrato alle Acque concerne alla laguna.

D. – *Dove va posizionato un allevamento lagunare?*

D.G. – In riva ai canali, con una batimetria di almeno cinque, sei metri, dai cinque metri in su.

D. – *Si trovano queste profondità in laguna?*

D.G. – Sui lati dei canali sì. Anche per un discorso di plancton, perché dove c'è più flusso di acqua più plancton c'è, se tu ti metti in secca dove non gira l'acqua, invece di crescere nell'arco di otto, nove, dieci mesi, non crescono mai. Non hanno di che nutrirsi.

D. – *I pescatori hanno sempre saputo questo?*

D.G. – E' stata scoperta strada facendo, però sinceramente, è stata fatta per la batimetria, altrimenti devi fare dei salamini così [corti]. Invece se la resta è di due metri, due metri e mezzo con un filare hai un tot di quintali, se sono piccole in un filare ne hai il 25%, per cui interessi tre quarti di laguna. Più fonda è, e più contenuto ha il filare.

D. – *Ho letto che anni fa la Soprintendenza di Venezia era intervenuta sul numero di filari presenti in laguna perché secondo loro erano troppi e deturpavano il paesaggio. Ne hai sentito parlare?*

D.G. – No. Questa è nuova. Quanti anni fa?

D. – *Non c'era specificato. Era un libro della Provincia.*

D.G. – Ogni cooperativa ha le sue concessioni. Adesso stanno facendo una nuova cartografia; in poche parole, quei filari che non vengono più usufruiti, perché o in quel luogo si è fatto secca e uno non può lavorare e allora vengono dismessi, si torna la concessione di quei filari al Magistrato alle Acque, si levano i pali, va tolto perché altrimenti creano anche un pericolo per la navigazione poi.

D. – *Invece per le concessioni in mare a chi ci si deve rivolgere?*

D.G. – Per le concessioni in mare è la Regione Veneto.

D. – *E' facile o difficile ottenere delle concessioni in mare?*

D.G. – Prima non era difficile, ma ora stanno facendo un po' di pressione per fermare il numero, anche perché non è che sia insano, perché più si espande e meno va l'economia perché dopo se ci sono 100, mangiano per cento, se ci sono mille e si mangia per cento? Non mangia più nessuno! Come a Venezia ... Anche le cooperative quali tengono? Quali durano? Quelle storiche perché sono polivalenti, le altre se va male ..., se hai solo una monocultura, se va male quell'anno? Che fai?

D. – *Qui a Pellestrina ci sono sempre state la vostra e quella di San Pietro o ne esistono altre?*

D.G. – Anche altre, però più mirate a cooperative famigliari oppure due famiglie si sono unite e hanno fatto tipo associazione.

D. – *Sono in realtà imprese famigliari che hanno scelto la formula cooperativa?*

D.G. – Sì, sì.

D. – *Ho notato che i mitilicoltori usano tutti la formula cooperativa.*

D.G. – Adesso c'è anche il discorso dell'agraria, delle cooperative agricole.

D. – *E cosa centra con la pesca?*

D.G. – Non centra niente con la pesca perché è allevamento. Loro possono fare cooperativa agricola, sì. E' conveniente se si ha un fatturato abbastanza alto. Secondo me se non hai un fatturato molto alto è sconveniente, mantenere i costi di gestione ..., poi ognuno è libero di fare quello che vuole.

D. – *Di solito che tipo di formula si sceglie?*

D.G. – Ditta individuale.

D. – *E il vostro compito come cooperativa verso i soci mitilicoltori qual è?*

D.G. – Seguire l'amministrazione e poi anche seguire le concessioni, anche perché il Magistrato alle Acque, la Regione, il Comune, è più comodo per loro avere una rappresentanza perché altrimenti avrebbero centinaia di persone tutte con lo stesso intento e succede un casino! E' per praticità! Finché ci sono due o tre, ma se ci sono centinaia con lo stesso intento e si recano negli uffici, diventa un casino.

D. – *Perfetto, grazie. Penso che possiamo terminare.*

D.G. – Ben! Domani tocca all'Alberto Corrieri ...

Interview de Artemide Piccoli du 10 juillet 2010

Artemide Piccoli est une femme âgée originaire de la localité Alberoni, dans le sud de l'île du Lido, où elle a toujours vécu. Pendant sa jeunesse elle a fait partie des fondateurs et des promoteurs de la « Festa del peòcio », la Kermesse du pou, c'est-à-dire les moules selon la dénomination locale. C'était une fête estivale renommée dans la lagune entière, jusqu'à sa fermeture en 1989.

Domanda: *La festa è morta nell'89. Perché?*

Artemide Piccoli: La strada, sulle curve, quando l'hanno rifatta, abbiamo fatto lo stesso la festa. Si poteva entrare. In quei due anni abbiamo fatto tutti i concerti in golf.

D. : *È venuto anche Patrick Samson?*

A. P. : Sì. Un sacco di gente. Io lavoravo in Consiglio di Quartiere come... dopo sono diventata segretaria... io lavoravo alla Cultura... organizzavo io tutti i concerti... quando avevo dei gruppi che interessavano li portavo qua. O al golf, o in piazzetta...

D. : *E il primo anno in cui si è fatta?*

A. P. : Nel '66. L'ultima riunione l'abbiamo fatta un mese fa, perché abbiamo dei soldi... che senza volerlo io... per non averli in casa li avevo portati in posta... da 5 milioni di lire sono arrivata a 14.000 Euro. E abbiamo ricostruito il campo da calcio dei ragazzi qui della Parrocchia. Si doveva fare qualcosa assolutamente, tenerli là era assurdo.

D. : *Come mai a un certo punto si è pensato di fare questa festa?*

A. P. : C'era un gruppo di ragazzi giovanissimi, tutti degli Alberoni, e d'estate... non sapevano... facciamo qualcosa... e Celestino, che non era degli Alberoni... Celestino Rubin, l'avevamo acquistato, con l'alluvione del '55 del Polesine, noi abbiamo avuto tantissima gente... dopo sono tornati a casa, in Polesine... è rimasto qui... perché gli piaceva rimanere qua... è diventato il nostro barbiere e ha detto: "nialtri più de peòci no gavémo... fasémo âa sagra del peòcio!"

D. : *Così è nata!*

A. P. : C'era chi si interessava di pittura... e sono riusciti a fare l'estemporanea di pittura... subito il primo anno... dev'esser scritto anche...

D. : *Sì, fa parte del secondo...*

A. P. : Ma hanno cominciato già dal primo anno. Poi c'era la corsa, l'Alberonada. Correavano per la spiaggia, per la diga... c'era la caccia al tesoro; ogni gruppo di ragazzi inventava qualcosa e riusciva a fare.

D. : *Nel '66 era già diffuso il consumo di mitili?*

A. P. : Sì, perché abbiamo avuto la mitilicoltura. Ne abbiamo tre, quattro adesso. Hanno cominciato i Gilebbi, da tanti anni, dopo sono venuti i Ghezzi, poi si sono divisi... saranno... credo... tre grossi...

D. : *I peòci andavano a comperarli da loro?*

A. P. : Ce li davano gratuitamente, anche.

D. : *Si può sapere chi?*

A. P. : Giovanni Maria Ghezzi. Massimo Ghezzi è il nipote. Prima si son divisi, lui è venuto dopo. Prima c'erano i due fratelli, poi si son divisi. E Giovanni Maria Ghezzi ci ha dato sempre i peòci gratuitamente. E poi ci davano il capannone, da Massimo, proprio, e loro venivano da Pellestrina soprattutto, e li pulivano lì. Solo di peòci, per fare il sugo, ne andavano via nove quintali. Dopo c'erano quelli saltati! Perciò dovevano essere abituati a fare questo lavoro, anche giorno e notte per pulire questi peòci. E durante la sagra, perché dovevano essere freschissimi. Se si cava la barba si devono consumare immediatamente. Dopo abbiamo avuto gli ultimi anni problemi... non so se si ricorda il fermo dei peòci... perché avevano paura... invece qua no... assolutamente...

D. : *Era stato qualcosa in meridione, vero?*

A. P. : Sì. E allora anche qua avevano fermato per sicurezza. Ma sa, i medici vanno sempre... e dopo avevamo il sabato e la domenica, due orchestre, una al sabato e una alla domenica, ballavano... in piazzetta qua... e abbiamo avuto abbastanza... Rocky Roberts è venuto due volte... poi un altro che non ricordo...

D. : *Questo, secondo lei, ha contribuito ad aumentare il consumo dei peòci qua in zona? Parlo perché so che mia mamma è ancora diffidente...*

A. P. : Non credo che abbia aumentato. A chi piace lo mangia lo stesso in tutti i casi.

D. : *Perché io, facendo questa ricerca sulla mitilicoltura ho trovato che a Pellestrina, per esempio, non avevano l'abitudine a mangiarli...*

A. P. : No, la cultura no. Gilebbi, quando è venuto qui... io me lo ricordo che ero ragazzina, perché era un amico di famiglia. Alfredo, era un amico di mio papà. Io adesso conosco i giovani... loro hanno incominciato... dopo sono venuti i Ghezzi, qua... tanti anni dopo. Gilebbi... io penso '45 '46 sentivo già parlare. Dopo, o anche durante la guerra...'44... io non abitavo ancora... non abitavo qui e loro erano amici di mio padre, perciò... li ricordo proprio quando ero ragazzina.

D. : *Loro erano marchigiani?*

A. P. : Sì. Adesso il più anziano è quello che ha in mano...

D. : *Il signor Maurizio. È quello che ho conosciuto. Che è Priori lui, non è Gilebbi. Perché mi piacerebbe far la descrizione e la storia di questa famiglia che ha lanciato un'economia.*

A. P. : C'è una sorella, la Maria, che saprebbe la storia e abita là vicino... I peòci, dopo sono stati conosciuti meglio, per la sagra, ma perché... piacevano a tutti però, sa? Tanti ne andavano via, tantissimi! I pentoloni così... del sugo... c'era mio zio, Sergio si chiama, andava via tutti i pomeriggi, con un baston... a mescolare... Comunque ancora adesso... l'altro giorno mi trovavo alla posta... c'è gente... che parlavo così con le impiegate... c'è gente che chiede ancora perché non fate la festa del peòcio!

D. : *Tutti se lo chiedono!*

A. P. : Intanto non abbiamo più niente perché abbiamo dato via tutto pentole, fornelli...

D. : *Ma sono cose che si rimediano...*

A. P. : Ci vogliono tanti soldi. Abbiamo dato a Malamocco tanta roba. Per la festa di Madonna di Marina.

D. : *Non è la stessa cosa, però.*

A. P. : È vero. Io la trovavo una festa raffinata, questa. Era tematica... Poi avevamo tante gente che veniva a cantare...

D. : *Questo mi ricordo!*

A. P. : Abbiamo avuto anche "I Ladri di Biciclette". Il gruppo era appena uscito! Sono quelli che ci hanno fatto consumare meno. Le spiego perché: con i "I Ladri di Biciclette" sono venuti anche i giovani, giovanissimi! Impazziti per questo gruppo! Ma non consumavano loro però! E neanche pastasciutte! Loro hanno consumato birra, panini, e noi avevamo bisogno... E poi avevamo avuto quel cantante che è venuto due volte, non ricordo il nome... quello di "Lisa dagli occhi blu"... chi era?

D. : *Mario Tessuto.*

A. P. : E dopo sa chi veniva? Le orchestre romagnole.

D. : *Tipo Casadei?*

A. P. : Sì, abbiamo avuto anche Casadei. Perché ballavano tantissimo con quelle orchestre. Si lavorava tantissimo, sa? E i fuochi, non erano bellissimi!? Dopo quelli...

D. : *Però non era facile far venire gente così conosciuta... doveva costare tantissimo!*

A. P. : Ma noi non andavamo mai... O alla pari... gli ultimi anni siamo andati in passivo un pochino. Avevamo gente.. come quelli di Venezia che ci aiutavano, l'Assessorato allo Sport, avevamo la regata che veniva dopo. Era una delle più belle.

D. : *Regata dei campioni, c'è scritto...*

A. P. : Veniva un sacco di gente con la regata. Era una settimana dopo il Redentore, la nostra era la quarta domenica di luglio. Ed erano i campioni della regata... come si chiamano... i Vignotto... ho ancora qua la bandierina dei Vignotto! Me la son tenuta io, sì, bisticciavano sempre!

D. : *Uno dei Vignotto difatti è soprannominato "Veleno"!*

A. P. : Quando sono stata presidente, uno degli ultimi anni, hanno bisticciato, volevano la medaglia d'oro, non volevano niente e vabbé, ho detto basta! La teniamo noi. Dopo un po' mi telefona Gianni Gusso, che era uno dei organizzatori... lui ha lavorato moltissimo. Era uno dei promotori anche. Lui, mio fratello, suo fratello, fin dall'inizio. Io, sa, volevo invitarlo ma non sapevo se lo trovavo o cosa... Io mi occupavo delle cose burocratiche, carte, cartine perché lavoravo al Consiglio di Quartiere, ma lui sa tante cose, perché ha lavorato tantissimo. Sempre, dall'inizio.

D. : *Qui c'è una cosa che mi colpisce molto: "Benedizione della Laguna e dei suoi frutti".*

A. P. : Sempre, fin dal primo anno. Perché non si voleva fare solo una festa laica. E allora con la barca, c'era un veliero qua che girava... e allora il parroco saliva, dava la benedizione... si è persa questa usanza, però. Quasi subito. Sarà durata tre o quattro anni.

D. : *Dopo il secondo anno non la vedo già più.*

A. P. : No, quattro, cinque anni.

D. : *Sì, nella sesta è aggiunto, ma a penna, però. Andavano a dare la benedizione ai vivai?*

A. P. : Solo qua in laguna.

D. : *E quelli dei vivai cosa pensavano di questa cosa?*

A. P. : Contenti anche loro, contentissimi.

D. : *Mettevano anche delle motonavi speciali da Venezia..?*

A. P. : Sì, motonavi speciali, le ultime a mezzanotte, per Pellestrina, Chioggia e anche Venezia. Fino alla fine, vediamo se c'è scritto anche qua. Era molto affollata, non si camminava mica, eh!

D. : *Ha avuto questo grande successo già dal primo anno?*

A. P. : Sì, sì. Dopo, sulle locandine che l'Ufficio del Turismo faceva per Venezia, ci metteva anche noi.

D. : *Io non so se lo sa, ma in Francia, in Bretagna, da sempre è diffusissima la festa dei pedèi. Ogni paesetto...*

A. P. : Non lo sapevo mica, però!

D. : *Ho pensato: che abbiano preso ispirazione...*

A. P. : No, no. I ragazzi hanno fatto questa festa perché non sapevano cosa fare, d'estate. Era così tanto per creare qualcosa, per darsi da fare. E dopo tutti, tutti, tutti, si sono messi a disposizione, anche gli anziani, perché anche se non si vedevano... hanno costruito i banchi, per esempio. Tutti gli aiutavano, proprio tutti! Dopo invece, con i giovanissimi, gli ultimi anni, no. Ma questo è un fatto comune, i giovani non hanno voglia di far niente... in discoteca... Anche con i "Ladri di Biciclette"... io li avevo in locandina, però ho voluto portarlo qua, ma perché? Perché i ragazzi me l'hanno chiesto. Ho speso l'ira di Dio: 11.500.000 lire! Sono andata fuori budget con... in passivo quell'anno! Che è stato il penultimo, credo.

D. : *L'ultimo, '89.*

A. P. : Sono andata in passivo. Dopo però ci hanno aiutato, l'ufficio turismo, poi lo sport... ci davano qualcosa... il Comune no... ecco, allora abbiamo un po' ripreso.

D. : *Ma questa dell'89 è stata fatta al golf?*

A. P. : No, qua. Al golf son stati i due anni che stavano facendo la strada. C'era tanta gente... Era tipo anfiteatro sulla buca nove: era bellissimo, si sentiva benissimo. Anche là avevamo tutti i volontari, tantissimi. C'era da metter sedie, costruire un teatro.

D. : *Disponibili al golf!*

A. P. : C'era Marco Croce allora... Quello che ha la gioielleria Missaglia a San Marco. Che abita qua, proprio. Ed era presidente del golf. E dopo c'è stato un altro presidente carinissimo che ha continuato a darci... eravamo bravi, non si facevano danni, però. Abbiamo fatto per due anni quel lavoro lì. E dopo fine!

D. : *Non ha portato bene!*

A. P. : Non avevamo ricambi! Cioè: due mesi secchi per l'organizzazione, adesso hanno i computer, è già diverso. Tutto messo sul computer fanno presto anche per i permessi. Due mesi da lavorare come pazzi ed eravamo sempre noi, pochi. Quando era il momento di servire in tavola, di divertirsi, e allora erano tutti... quando che c'era da metter su i banchi, una fatica boia e allora...

D. : *Comunque adesso ve la chiedono.*

A. P. : Sempre. Non hanno mai smesso di chiederla. Mai. Gianni era per esempio per la regata, si interessava tantissimo, per i fuochi d'artificio... Erano belli i nostri fuochi d'artificio!

D. : *Ma non è venuto più su un gruppo, magari con la Parrocchia..?*

A. P. : No, fanno fatica anche in Parrocchia. Hanno ripreso adesso un pochino, hanno fatto un'associazione, adesso di recente.

D. : *Eppure è strano, queste sagre di solito sopravvivono sempre...*

A. P. : Anche a Pramaggiore, quelli che mi portano il vino mi dicono che fanno delle feste grandi, ma ci vogliono tanti uomini, tante braccia... fanno di quelle sagre che è la fine del mondo! Dappertutto: la sagra della ciliegia, sono andata anch'io...

D. : *Strano che non si riesca a mettere su un comitato per tornare...*

A. P. : No. Ci siamo stancati. L'altro giorno che li ho convocati a casa... eravamo pochi: i più anziani, perché dovevo chiedere cosa si doveva fare dei soldi. Si ricorda che c'era uno grosso, Lucchetta... Ezio.

D. : *Il presentatore?*

A. P. : Sì, perché non fa un salto in agosto? Stanno tutto il mese! È simpaticissimo! Lui è di Venezia, sua moglie è degli Alberoni, è mia cugina. Faceva il rappresentante, aveva una parlantina! Tutti i premi, come

quelli della gara dei castelli di sabbia, se li faceva dare dai negozi del Lido! C'è stato per due anni la gara degli aquiloni... eravamo tutti uniti, avevamo fatto anche manifestazioni per il paese.

D. : *E per trovare i finanziamenti, già dalla prima edizione? Vi siete mossi voi, avete chiesto..?*

A. P. : Sì, sì. Per negozi, per trattorie... c'è tutta la pubblicità per le locandine...

D. : *Non è tanto facile sapersi muovere...*

A. P. : C'era Ezio, Ezio era bravissimo!

D. : *Eravate costituiti come un'associazione?*

A. P. : Sì, eravamo "comitato". E questo è lo statuto. E dopo avevamo i manifesti grandi, che io li avevo fatti incorniciare e li avevamo messi... vi ricordate il fruttivendolo che c'era qua... Gina e Walter? Adesso non so più dove sono andati a finire, molto probabilmente li ha ancora Walter, si potrebbe fare delle fotografie.

"La sagra deve svolgersi agli Alberoni intorno alla quarta domenica di luglio conservando le caratteristiche dalla tradizione: Bigói in salsa e peòci saltài".

D. : *Venivano considerati piatti tipici?*

A. P. : Sì, ma non erano piatti tipici questi. Si facevano qua perché ne avevamo... Ho però delle ricette vecchie che... è scritto: risotto coi peòci, bigói coi peòci.

Interview de Giannino Busetto Dato et de sa femme du 16.07.2010

L'interview se déroule pendant l'après-midi d'une journée estivale très chaude et étouffante. La rencontre se passe dans la cour de la maison de famille à Pellestrina. Ensuite, vers le soir, Giannino m'emmène avec son bateau voir des élevages de moules dans la lagune sud. La femme de Giannino prend souvent part à l'interview et, ainsi que les enfants Maurizio et Andrea.

Giannino Dato : Compràvimo i cavi d'acciaio de l'Enel. A Chioggia da Bišutto. Altrimenti i costava un òcio de la testa comprarlo novo. Compravimo tuti i tòchi che vansèva, quei dismesi, dièše, quindeše, vinti metri, e po i šontèvimo. Ghé fèvimo il giro e li tacàvimo, così.

Domanda : E le corde per la semina dove si acquistavano?

G.D. : In Sicilia ci davano quelle fine, che ci servivano per mettere la pesatura grossa, e invése a Napoli, no me ricordo più ben, a Napoli sì, sì, compràvimo queèa più grossa per i peòci mešàni, il seme, tuto quanto.

Moglie, signora Amabile : Allora queèa che diše élo, era in giallo, e queèa più fina la gèra sul verdin. E la gèra tipo la pàia de le sedie. Ti te ricordi le sedie di pàia? Più grèša, ma gèra cusì. Pàia la gèra.

G.D. : E dopo sé venìo fora le reste col càò.

D. : Cosa sarebbe?

G.D. : Le corde che use i vaporette. Ti te ricordi Mabile co fasèvimo il giro per Borgo San Giovanni e te dišévo che so stanco? All'acquedoto.

Moglie : Là andavìmo per le reste? No me ricordo miga!

D. : Andavate là a comprare queste corde?

G.D. : Sì, vicino Borgo San Giovanni, c'erano tre vecchietti che lungo la strada tra il treno e la strada, fora de le porte de Cioša, che i fèva le corde co tre nómboi. Una corda ha tre nomboli. Lori aveva dei cavaléti de legno da qua a la spiaggia e là i tireva ste corde, e su sti cavaléti ghé gèra dei ciòdi impiantài e dopo loro ghé fèva il nómbo. Noi andavamo a comprarle là.

D. : Chi comperava le corde? Voi o la cooperativa?

Moglie : La cooperativa faceva un favore, quanti màsi ghé ne comprève Gianino?

D. : Avevate degli sconti?

G.D. : No. Ma no era la cooperativa come qua de piccola pesca. Queèe grandi come la CAM, dove che ghé portèvimo èa roba, è cooperative dei caparòsoi. Ma co i soldi nostri. I ne faseva il favore de fare l'ordine. E qualcosa i ciapèva.

Moglie : I camion che veniva a tòre i peòci i veniva su co le corde e i portava šo i peòci. Queèa volta no gèra come oggi che bišona fare tuto in regola. Parlemo de quaranta ani fa. Allora i te dišéva "sta Pasqua quando che ti me porti i peòci, scontémo".

G.D. : Il camion che caricava ostriche, canestrèi, peòci, invese de venir su vuoto, veniva co le corde d'inverno. E in estate veniva co la fruta. I se fèva sto conto: andando in là ciàpo dušento carte da mile e i me reste tuti nètì e de ritorno ghé veniva i schèi de la nafta, de l'autostrada. I veniva sempre carichi insoma. Le corde gèra tuti maséti. E nialtri ghé dišèvimo "Costantini, ho bišogno de altri vinti maséti". I maséti gèra così, lunghi quaranta metri. Nialtri mišuravìmo così: un braso, una resta. Una pasa e tre quarti, cioè la larghésa dée bracia, gèra una resta. Allora con un fascio de corde veniva fora un quatordeše, quindeše reste. Eco, cusì le gèra fate, e ti le ligavi col soraman, e questo sarìa un màso. Ghé ne comprèmo tre, quatro sento màse a la volta. Noaltri, gèro co mio šii, ancora prima de spošarme, ghé ne consumèvimo una media de quaranta, cinquanta màse al giorno. Ne vien fora tredeše, quatordeše, ogni centotrenta reste te voleva dièše màse de corda.

D. : Perciò una massa quanti metri di corda era?

G.D. : Un quaranta metri, circa.

Moglie : Móstrighe come che se fasèva. Perché ghé gèra una tecnica perché la resta no se verša. Col piè se fermava la corda e ti tiri. E invese su la testa i ghé metèva un tòco de càò vècio. Mio nono Agostin, che dèvo gavarè centovinti ani, ghé fasèva una soraman qua.

D. : Posso fare una foto?

G.D. : Perché una volta no avèvimo i vivai..., dopo te fàso védare se ai fiòdi no ghé serve el barchin. Andava via manco corda e no se desfava. Però no farme èa fotografia che se vede èa pansa! Allora questa

qua serviva..., adesso ghé sé i vivagi co tute le corde de acciaio sora, invese una volta avèvimo le corde soto acqua, soto acqua, e allora ghé fèvimo il gropo sul culo, ma se ghé fèvimo il gropo anche da staltra parte consumèvimo màsa corda e allora su dó, trecento reste al giorno perdèvimo quattro, cinque masi de corde. Gèra trenta centimetri quasi. E allora metèvimo un òmo a far sto lavoro qua, a far el soramàn, così [si vedano le fotografie]. E ogni quaranta centimetri ti tacàvi una resta sul cavo. Venivano fissate col soraman al cavo. La parte col gropo va soto.

D. : Si sono sempre utilizzati i cavi di acciaio?

Moglie : Sempre. Solo che na volta andeva soto acqua, adèso i lavore più in vita.

D. : Anche gli allevamenti di mare?

G.D. : In laguna. Quei di mare è tuta un'altra coša. Così se faseva [mostra come si faceva la soraman].

D. : C'era una persona che si occupava appositamente di questa fase del lavoro?

G.D. : Quando che ti avevi finìo il lavoro, a tempo perso, o quando che no ti avevi niente da fare. Anca mi, certe volte ansiché andare in ostaria me metèvo là. Dopo de l'erba sé venìo il nailon e me parecèvo tre, quattrosento salàdi, quei fati de rede, e nialtri dišémo "tàgia trešento salàdi".

D. : In che anni è arrivata la rete in nailon?

G.D. : Mi me go spošà nel setantuno..., e i sé rivai in chel periodo.

Moglie : Me ricordo che ti li avevi šàli.

G.D. : Avevo i fioi picoi e mi me tagiàvo i salàdi e Maurisio me riempiva la retina co le mandorle...

Moglie : Comunque, scolta, siccome dove che ghé sé l'erbaria ghé sé la CAM, dove che ghé gèra il mercato dei fruti, élo tante volte ndava vendere a Cióša e compreva la fruta, e mio fio cosa feva? Meteva le nocioline, le naràse, e le tachèva sula scala...

G.D. : "Papà, vara la resta dei peoci!"

Moglie : È in letin? Anche in letin se meteva tute le corde tirae, al se fasèva el vivaio. Sule bare del letin. Tuti dó i fioi, ma Maurisio sé più..., anche staltro..., ma i sé nati in ani diversi, uno nel setantuno e uno nel setantasete. Adèso staltro sé più acanito! Ma Maurisio ha sempre copià el papà, tanto tacà al papà fin da picolo, al voleva andare in vivaio col papà, lavorare col papà...

G.D. : Che ora sé? Le cinque e quaranta? Bišogna che andèmo se volemo fare un gireto perché dopo il barchin ghé serve ai fió. Ale sete i va calare le rede per prendere le sogliole.

D. : Lavorano con le reti?

G.D. : Lori dal lunedì al venerdì i va a caparòsoi col déo, soto acqua.

D. : E' una pesca consentita?

G.D. : No permesso! Sempre abušivi sémo, dapertutto! E neanche con le reti in mare. I fió fanno un tiro di reti da qua [abitato di Pellestrina, sestiere Vianelli] a Caroman. Ciò, sesanta redi! E i va calarle dó, tre miglia fóra, dove ghé sé i vavai de Gilebbi. Ma se i te vante i te rovine. No se capise cosa che i vòle.

D. : Ma allora cosa si può pescare?

Moglie : Perché co le redi bišognarìa andare co la barca granda, ma la barca granda ghé dà più fastidio perché ghé vòle più tempo, più gašolio, ma lori [le istituzioni preposte] no capise. I fió avaràve il permeso, ma co la barca granda. Ti capisi come che sé le robe?

G.D. : Dai, andèmo subito. Te porto per vedàre i vivagi. Ti vien anca ti Mabile?

Moglie : No, ho da fare e po bišogna che il sole vada via, masa caldo.

Andiamo sulla riva prospiciente la casa d'abitazione e saliamo su un veloce barchino con il quale ci rechiamo a visitare i vivai lagunari siti nella laguna sud, in particolare visitiamo quelli siti verso l'area di Caroman [direzione bocca di porto di Chioggia] di proprietà di alcuni parenti del signor Giannino perché non è comunemente accettato che un estraneo si avvicini troppo ai vivai altrui.

Purtroppo l'audio della seconda parte di questa intervista è in parte rovinato a causa del rumore di fondo provocato dal motore della barca.

G.D. : Vara! Sta qua sé tuta semina.

D. : Tutte queste alghe che si attaccano, causano qualche problema?

G.D. : No, no fa niente. Allora, sui pali ghé sé undici cavi d'acciaio, però la prima corda in fora a la destra e ala sinistra bišogna metàre un altro tipo de retina attaccata perché co la corentia le se intròtola e no i crese ben come i altri. Se ti ha spaghi vèci sé lo stesso, altrimenti ti ghé meti la retina, ti capisi? E no i se intròtola più.

D. : Insomma... Aspetti che faccio qualche fotografia. C'è corrente in laguna?

G.D. : Altroché! Ce n'è qua dela corrente! Qua, ad ešempio, bate forte la corente de cresènte, l'acqua che entre in laguna, che viene da mare, invese l'acqua che cala, la došàna, si sente meno.

D. : Mi ripete questi nomi per favore?

G.D. : Došàna e cresènte. Došàna sé che l'acqua cala, cresènte perché l'acqua crese.

D. : Grazie. E questi pali di che tipo di legno sono?

G.D. : Rovere.

D. : Devono essere anche costosi, perché sono molto grandi.

G.D. : Un palo cošì viene costare anche centocinquanta euro. Anche meglio. Ghé sé una bela speša. E sti qua sé i cavi d'acciaio de l'ENEL.

D. : Ma allora ancora oggi si impiegano i cavi dismessi dall'ENEL?

G.D. : Sì. Buona parte viene dale bobine. E quando che finisce el cavo se fa quel fermo là, ti vedi?

D. : Come si diceva "fare il fermo al cavo"? Aveva un nome questa operazione?

G.D. : Come ghé dišèvimo...? No me vien a mente el nome! No me ricordo più...

D. : E questo palo messo di traverso?

G.D. : Questo qua sé il travesìn [o traversìn?]. Sempre di rovere, castagno, conforme... Invese qua ghé sé è reste più fine. Questi qua sé i pìcoi de quée, solo che co na resta de quei ti ghé ne fa tre.

D. : Quando i peoci hanno questa dimensione, che ormai non sono più piccolissimi, come si chiamano? Hanno un nome?

G.D. : Semina. Sempre semina.

D. : E la misura della maglia delle reste da quanto è?

G.D. : Per questa semina sarà, un quindici, sedici.

D. : E quando sono grandi che maglia si usa?

G.D. : Ogni tipo de peoci se uša una retina diversa. Ghé sé quattro, cinque cambi, e se uša una mišura diversa. Per ešempio, questa qua sé de la famiglia che ti ho fato vedere [la rete]. Questa è da quindici e viene infilata con un tubo da otanta. Ogni tipo de peoci vien ušà la retina e il suo tubo perché se i sé grosi ti uši il centosesanta, i mešàni centoventi, qua ti uši l'otanta, ma tante volte ušèmo anche il quaranta. Ma allora bisogna che sia proprio il seme pìcòe. Tante volte fasèvimo le reste anche cošì. Cosa sé? Neanca dó centimetri. Da pèrdare el giudisio! Tochéti pìcoi come un'òngia. Però dopo quei te moltipliche; se te rièse fare mille reste, dopo ti fa tuti i vivai che ti ha.

D. : E' conveniente fare reste con semina cošì piccola allora? Anche se è laborioso?

G.D. : E sì ciò! Fai conto che una resta de quée, vara questo quanto pìcolo sé, co una resta cošì, un pergolà, vien ciamà anche pergolà, ma pergolà sé più sanpiero. Con uno di questi ti pol fàrghele cinque perché la sé tanto grosa. Ma quando che le sé cošì ti va ris-cio de pèrdare. Anche sei ne vengono.

D. : Però devono pesare parecchio.

G.D. : No, ti te meti a la banda, ti mòli la s-ciòca, vara che sveltésa. E questa qua vien ciamà la soramàn.

D. : La soraman, che sarebbe il nodo. Aspetti che faccio una foto mentre fa il nodo. Grazie. Quando dovete lavorare, come fate ad andare nelle file interne?

G.D. : Allora, mio fratèlo Vincenzo gà un pescherecio grando come quèi che ho mi a la riva, e al ga la patàna, la famoša patàna che te go dito. Co la patàna ti te meti a la banda e dopo ti carichi in pescherecio.

D. : Con la patana si riesce a passare, a entrare tra le file interne del vivaio?

G.D. : Sì. Cosa faso? Also qua, tàio col coltèo qua e dopo co na corda taco ancora.

D. : I vivai sono molto grandi a quanto vedo; come si fa a sapere dove bisogna avviare le lavorazioni?

G.D. : Ti vedi anca ti. Questa sé roba gonfia da s-ciopàre, la ciamémo da s-ciopàre, invece questa è quella lavorata, ti vedi?

D. : E qui non c'è nulla? Come mai?

G.D. : Perché al sé rimasto senza roba da lavorare. Doman i finirà... El Vincenzo [il fratello] quando che ghé ne ga muciae un poche i le cariche e i le porte in mare. Perché questo no sé el suo vivaio, questo qua è come un depošito. Se vien una burasca, un maltempo, vado in mare per sinquanta reste a perdere la vita? Mucio qua e quando che fa bèlo, carico e porto via.

D. : E' interessante questo aspetto.

G.D. : Adesso provemo andare in vivaio da mio cugin che vedèmo se al ga roba grosa.

D. : I vivai sono costruiti tutti alla stessa maniera? Per ešempio, hanno tutti undici corde?

G.D. : Dipende, c'è chi vuole meterne undici, chi sei, chi dieci.

D. : E' vero che ogni allevatore ha un colore diverso per le corde e le reste?

G.D. : Sì, ma il ladro ghé sé sempre. Il primo ad avere la retina šàla so sta mì, e dopo tanti me sé vegnùo drìo. Mio fradèlo aveva la retina viola. Ma se più de uno ha lo steso colore, i pol sempre dire che i peòci sé sui. Ti ha capìo?

D. : Sì.

Mentre tagliamo per i bassi fondali, restiamo incagliati in un cavo che qualcuno ha abbandonato in acqua. Il signor Giannino deve immergersi in acqua per liberare l'elica del motore.

G.D. : Stago bèlo fresco! Se no ti va in acqua no ti ghé la fa miga, sa?

D. : Questi casoni sono ancora in attività?

G.D. : I sé tuti che va persi. Tuti lavore in barca ormai.

Arriviamo al vivaio di suo cugino.

G.D. : Nol ghé ne ga miga peòci! El ga le ciòpe. Questi sé nati da soli. Vara! Su uno nase peòci e su uno nase ostriche. Ostriche e cape.

Cambiamo vivaio.

G.D. : Forse qua ghé sé peòci perché le corde fa elastico e vol dire che ghé sé pešo. Quando che le corde sé drite no ghé sé niente. Vara questa.

D. : Questa resta non è uniforme: è da una parte più grossa. Come mai?

G.D. : Sì è staccata. Sucede. Mio cugin nol ghé la fa più téndere e la ghé va persa. Casca tuta vara. Vara che grosa. Ti vedi chel palo de traverso? Queèo col gabiano. Se ciame la contra. Serve de rinforso. Perché se tuti i pali fose in piedi col pešo se storšaria, no? Fasendoghé la contra in testa di qua e in testa di là, viene mesa in quattro parti... Vedi qua ghé sé solo sei corde perché così possono venire direttamente col pescherecio. Levano tre corde di qua e poi dal'altra parte altre tre corde. Qua per ešempio è crolato un palo. Era vecchio.

Qualche sabato vieni, verso la fine di agosto, che ti porto pescare con le reti. Però porta anche to marìo che dopo la moglie è geloša. Bišogna che ghé mòla perché nol ghè la fa planare [il barchino]. Ti ha paura? Attaccati così. Perché ti pol sivolare. Mì vado poco per i canài, perché ogni tre minuti ti trovi una barca che te fa le onde e te toca frenare. Queste barche ha il fondo piato, va su tanta acqua così! Al sabo no ti ghé la fa miga andare via co sta barca qua da tante onde che ghé sé, da tante barche.

D. : Che cantiere è questo?

G.D. : Questo sé el Menetto. E questa qua sé la barca de Vincenzo [stiamo tornando a riva]. Nialtri le conosémo nome per nome le barche. Arivatì!

D. : capitava spesso di subire dei furti nei vivai?

G.D. : Eh sì!

Rientriamo in casa e incontriamo i figli che si stanno preparando per uscire a pesca. Il padre racconta cosa è successo.

G.D. : Ho vossuo passare per il vivaio de Maurisio per andare védare le reste del Guido e ghé gèra una maséta e un tiro de retina e anche ho ciapà dei spini in acqua.

D. : Quanta escursione di marea c'è qui in laguna?

G.D. : Si agira sul metro.

D. : Capita che i peòci restino scoperti.

G.D. : Raro. E po ghé sé l'onde de le barche...

Moglie : Ma lori sa ...

G.D. : Nialtri avemo una temperatura che se i dovesse restare fóra un quarto d'ora i more subito. Co ste giornàe de caldo grandò.

D. : E per lavorare nel vivaio, è più conveniente profittare dell'alta marea o della bassa marea?

G.D. : E' lo stesso.

Interviene un figlio: Meglio co la bassa!

G.D. : Più basa che sé e mèio sé. Peša però, perché più basa sé e più peša, più ti fa fadiga.

D. : Come si dice l'alta e la bassa marea?

G.D. : Došàna e cresénte. O dišémo anca "seca, che seca granda".

Figlio : Vuol dire che sé bel tempo. Fredo.

Moglie : D'inverno, a genaio, che fa le seche de la Beròla.

Figlio : O Carnevale. Bišogna che no sia siròco.

G.D. : Andé calare? Se savèva veniva anca mì.

Moglie : Dove ti vol andare ti?! Che caldo umido che fa. No go mai suà tanto.

D. : Vorrei parlare anche con suo fratello Vincenzo se possibile.

G.D. : Quello s'è sempre impegnà. Adesso sarà in spiaggia co la moglie perché i ga una figli piccola, da dieše ani. E una ha vintisete ani, la Elena, uno è in Inghiltera che fa il dottorato. Allora il Vincenzo dopo mangià va a leto come tuti e dopo la moglie è amante de la spiaggia, invese la mia no s'è amante, allora la moglie porte anche il Vincenzo in spiaggia. Dopo quando è verso le sei ha il complesso e i va a sonàre. Il quatro agosto se ti vie al s'è in piasa, ti lo vedi cantare. E dopo i s'è co la Cèsa, co CL. Po al va torse dele corde a Sotomarina. Al s'è sempre impegnà. Comunque ghé domando.

D. : Grazie.

Interview à Vincenzo Busetto Dato et à son frère Giannino du 23 septembre 2010

Cette interview se déroule à Pellestrina chez Giannino. Vincenzo est l'un des frères plus jeune de la famille et il s'occupe encore aujourd'hui de l'élevage de moules. Actuellement, sa production de moules a été transférée en mer. Il connaît très bien son métier et il a observé chaque phase évolutive, étant donné qu'il a travaillé toute sa vie dans l'élevage de la famille. L'entreprise a été créée par son père dans les années 60. Il habite sur l'île avec sa famille.

Domanda : Mi hanno raccontato che una volta era uso andare a raccogliere i peòci con l'ostregghèro. Mi spiega come si svolgeva questo tipo di raccolta?

Giannino Dato : Adesso è vietato. Si andèva pescare sui canài, specialmente se andava sempre sui canài de Punta Sabbioni, il canale dei Bacini. Tantissimi!

D. : E dove si attaccavano i peòci?

G.D. : Per tèra, sul fondo. E anche i canestèi. Sui canài ghé jé un terén un po' duréto.

Moglie : Scóltime mi! Una volta cosa jé che i faséva? No i riusiva mai a ciapàrli tuti e così i nasèva e i moriva e i fasèva sempre coltre. Ti ha capìo? Se fèva el duro.

G.D. : Una volta che nasèva un peòcio dopo nase i picoli.

Moglie : Per il mio capire... Intanto i motori no gèra veloci. Mio papà che 'ndèva anche élo co l'ostregghèro quanti cavali aveva?

G.D. : Anche vogando i 'ndèva. Mì me ricordo che dai morti e finalmente a Pasqua ciapèvimmo i canestrèi dal pontile del vapore del cimitero e finalmente ae vasche e co la batèla a seconda a vogando co la batèla l'ostregghèro o la casa ti la trasinèvi e te 'ndèva dentro la roba.

Moglie : No jé tanti ani. L'Andrea quanti anni ha? Trentatè! E me ricordo che per el batejimo se 'ndài tòre i canestrèi. Ghé jé anche le fotografie che se che i sernì, qua a le vasche [zona dell'isola in cui vi sono delle vasche per l'allevamento dei pesci].

D. : Sapevate già cosa avreste pescato in quel punto? O si andava a caso?

G.D. : Nesuna parte, neanche i caparòsoi savémo dove che i jé. Una volta che ti buti, che ti fa 'na calà, e ti vedi che ciapo do chili, vado più avanti e ghé ne ciàpo quatro, se no ghé ne ciàpo un chilo, e da là ti segi e ti va sempre driò. Per tuto: per i canestrèi, i peoci, e ostriche, i caparòsoi.

D. : Le nuove dighe di protezione all'isola costruite dal Consorzio Venezia Nuova, sono state già popolate dai peòci?

G.D. : Per Dio! Mi l'ho ciapài co me go fato el secondo intervento, la seconda protejì, nel domilesie, quatro ani fa mi ciapèva de quei peoci che gèra grandi così. E' che dèso no ho più pasion de 'ndare in acqua. Per 'ndare in acqua bifsogna che 'ndèmo al Mar Rosso. El mare che avemo qua tuto l'istàe no so mai andà in acqua.

D. : Con l'ostregghèro si andava solo in laguna o anche in mare?

G.D. : No, solemente in laguna. In mare se 'ndàva col rampón, ma alora col rampón se ciapèva le sépe, i sfògi. Perché i rampóni ha i denti.

D. : Un chioggiotto mi ha detto che da ragazzo andava con il padre a peòci con l'ostregghèro durante l'inverno. E' possibile? Mi sembra che non sia la stagione giusta!

G.D. : S'andàva d'inverno perché no ti 'ndèvi a peòci. Se andàva d'inverno perché ghé gèra da ciapàre più ostreghe e canestrèi. Ostrèghe e canestrèi gèra più bòni d'inverno. Anche mi andavo a ciapare peòci a Porto Levante, ma andavo a ciapare quèi picoi da alevamento. Andèvo co le case, anche co i ostregghèri so 'ndà. Co le case ne prendèvimmo de più, no?

D. : Che differenza c'è tra la cassa e l'ostregghèro?

G.D. : Alora, l'ostregghèro jé fàto così e po ghé jé un baston [gli consegno un foglio affinché mi tracci un disegno dell'attrezzo] ...

Moglie : [interviene e comincia a disegnare lei con l'approvazione del marito] L'ostregghèro era cusì: un baston de fèro e poi tuti pionbi atorno dela ré. Ala scuola elementare de San Pièro ghé gèra la mostra de tuti i atrèsi. No so se la ghé sia ancora. Ghé gèra come che Jé fati i vivai in laguna ...

G.D. : Questo qua Jé l'ostregghèro. Adesso te fàso la casa. La gèra fata a piramide, tuta de fero e qua ti metèvi la corda per tirare. L'ostregghèro aveva un baston de fèro co una corda co tuti pionbi perché al stàse soto. L'ostregghèro era grandò così e coi pionbi veniva pefare un vintisinque chili, altrimenti col motore te vie stare sora l'acqua. E lù ruse el terén.

D. : Questi attrezzi si acquistavano o li costruiva il pescatore?

Moglie : Il cantiere!

G.D. : El bastón ti 'ndèvi fartelo fare in cantière, po ti 'ndèvi comprarte la corda, il pionbo e ti te lo fèvi tì. La cassa invese Jé fata così: po ghé Jé il sacco de rete e qua la s-ciaonèla che impire la corda.

D. : Per pescare i peòci andavano bene entrambi?

G.D. : Mi 'ndèva mèio co le case, a peòci. Quando andèvo a Porto levante ghé ne prendèvo in dó, tre ore, cinquanta quintali, sesanta, e basta altrimenti la barca andèva a fondi. Mi digo che ghé gèra una crosta così de peòci.

D. : Porto Levante dove esattamente?

G.D. : No in mare, dentro. Come i ciamèva ti? No me ricordo più. Dopo l'Isola Verde che ghé Jé le cafe dei grandi signori. No, l'Albarèla vòio dire mì! E dopo vien Calèri e Porto Levante.

D. : Prendeva solo la semina o anche quelli grandi?

G.D. : Per solito prendèvimo tuta roba picòla, po se veniva qualchedùn de grandò ... Ma ghé gèra dei posti dove i veniva bèi grandi. Ghé gèra el Bepino Gnòlo che fèva el mestière tuto l'istà co l'ostregghèro e l'andèva fin là.

Moglie : El Nino Frisco co cosa 'ndèva che i se metèva qua sernire? Co le case istéso. I portèva batèi càregghi de roba. Ghé gèra sinque, sie fiòi picòci co la moglie, tuti a bordo a sernire...

D. : E gli abitanti, i pescatori della zona di Porto Levante non andavano a raccogliere i peoci?

G.D. : No!

Interview de Alberto Rosteghin du 2 septembre 2010

Alberto Rosteghin travaille comme employé à la vente dans une entreprise d'élevage de mollusques à Chioggia : l'entreprise Visma. C'est l'une des entreprises locales principales pour l'élevage des moules en mer. Cette entreprise est ouverte aux innovations et expérimente de nouvelles typologies d'élevage. Pendant la période de ma recherche ils faisaient l'élevage des coquilles Saint-Jacques et des huîtres. Bien qu'elle soit une entreprise à l'avant-garde depuis des années, elle est en difficulté économique et elle risque la faillite.

Domanda : *Sto facendo una ricerca sulla mitilicoltura. Non si capisce bene quando è nata in Laguna di Venezia.*

Alberto Rosteghin : Ti interessa solo la Laguna di Venezia? O la mitilicoltura in generale, qui a Chioggia, nel Veneto...?

D. : *La mitilicoltura in Italia e nel Veneto potrebbe essere un ottimo inquadramento, se sai, e poi però vorrei focalizzarmi in Laguna.*

A. R. : Io mi occupo principalmente di mitilicoltura in generale perché lavoro in un'azienda, la Visma, e i miei titolari hanno un allevamento di cozze in mare. Questi stabilimenti in mare sono nati tutti negli anni '90 circa, '92, '93. Devo chiederti una cosa? È una tua ricerca privata?

D. : *No. È per l'università.*

A. R. : Allora: la produzione miticola si è tutta spostata in mare aperto, rimane poca cosa in laguna, per due motivi principali, sono considerazioni mie, ovviamente: innanzitutto dal punto di vista sanitario. La laguna è un ambiente chiuso, ha problemi di origine sanitaria perché è stata classificata dalla Regione Veneto di tipo B. Cosa vuol dire: che tutti i molluschi prodotti nella laguna devono essere sottoposti a un processo di depurazione. Non possono essere inviati al consumo in modo diretto, quindi devono essere prima portati ad aziende di depurazione come la CAM per il processo.

D. : *Voi fate anche depurazione?*

A. R. : Noi no. Poi ti spiego cosa fa la mia azienda. Vengono portati a centri di depurazione, qua a Chioggia ce ne sono tantissimi.

D. : *Sono sempre esistiti questi centri di depurazione? All'inizio questi mitili potevano essere venduti senza passare per questi centri? Parlo anni '50, '60...*

A. R. : A quei tempi, parlo di memoria storica, io sono del '74, so che c'era qualcosa a livello sanitario, non grosse depurazioni come vengono fatte ora, depurazioni molto serie perché sono controllate dall'ASL, servizio veterinario competente, e so che la mentalità delle aziende di dare al mercato un prodotto sano e salubre... prima non so... ago della bilancia è stata la vicenda del colera a Napoli, fine anni '70 circa, è scoppiata un'epidemia al Sud e so che questi molluschi andavano consumati crudi, provenienti da zone che a quel tempo erano anche meno depurate, quindi ... anche le acque stesse...

D. : *Ma era un problema del Sud, più che altro...?*

A. R. : Qui non ti so dire se ci sono stati problemi. Ma al Sud piace consumare il mollusco crudo, al Sud i mitili, le vongole, il fašolaro, i ricci di mare... sono amanti e ghiotti di molluschi crudi. Probabilmente, se tu lo cucini, anche senza probabilmente, la carica batterica decade, quindi se mangiamo una cozza con carica batterica alta... cotta... non abbiamo nessun problema. L'epidemia, a mio avviso, era scoppiata per questo motivo. Per quanto riguarda la svolta, la prima svolta è stata quella, e poi successivamente verso l'inizio degli anni '90. C'è stata una direttiva molto importante della Comunità Europea che poi è stata tradotta dal Governo Italiano con due decreti legislativi, il 530 per i molluschi, e 531 per il pesce. Traduzione del regolamento CEE 492 e 493. Questi due decreti sono del 30 dicembre 1992 e hanno dato la svolta. Hanno stabilito il percorso sanitario che deve stabilire un prodotto. La CEE traccia dei regolamenti guida, poi ogni singolo paese le recepisce e deve fare dei decreti attuativi. Il regolamento CEE dice che bisogna regolamentare le acque, secondo il loro grado di salinità, il grado di inquinamento, e quindi abbiamo delle acque di zona A, di zona B, di zona C. Quello che proviene da zona A, chi classifica... i servizi territorialmente competenti. Quindi le regioni tramite poi le ASL. Tutto il mare di competenza del Veneto è stato classificato di zona A. Tutti i molluschi che vengono pescati nel mare di competenza dalla foce del Po alla foce del Tagliamento possono essere venduti al consumo "mano diretto" senza alcun processo di depurazione. Perché l'acqua è stata dichiarata salubre; c'è, non vorrei sbagliarmi, il limite di 500 metri dalla battigia. È vietato raccogliere e pescare dalla battigia a 500 metri. Tienilo con le pinze questi 500, potrebbero essere 300 o 700... non ricordo bene... In zona B possono essere venduti i prodotti "mano diretto" dopo essere trattati da un centro di depurazione. Il prodotto

proveniente invece da fascia C ha bisogno di un particolare trattamento di depurazione con una sorta di quarantena. La Regione Veneto ha fatto la sua classificazione credo nel '96... o '98. La Visma, la mia azienda, ha un impianto in mare aperto di fronte a Albarella, a circa cinque miglia dalla costa, in piena zona A e fa mitili ed ostriche di allevamento, e facciamo la depurazione naturale delle vongole, ossia sono riusciti ad ottenere il riconoscimento di zone di stabulazione. Sarebbe la depurazione naturale, ossia... le grandi aziende che ti ho detto prima, depurano il prodotto per portarlo dalla zona B alla vendita, mediante un processo che comunque è fatto a terra, quindi con acqua presa dal mare non so da dove, perché devono renderla salubre, mettono il prodotto, vongole o cozze di laguna, che è zona B. La laguna è tutta classificata zona B, mentre alcune zone sono interdette. Non si può neanche pescare, e sono le zone di Marghera, Fusina. Quindi le aziende lo fanno a terra, mettono il prodotto dentro a queste vasche, fanno filtrare l'animale con quest'acqua salubre e abbattano la carica batterica, finché trovano la soglia consentita e poi le possono insacchettare e vendere. Noi invece facciamo lo stesso procedimento, ma in mare aperto. L'ASL ci ha detto: "voi che avete questo impianto..." noi abbiamo due milioni di metri quadri, in mare, è un chilometro per due. Una zona l'abbiamo destinata a questo tipo di attività...

D. : *Sono tutti gli impianti così grossi o solo il vostro?*

A. R. : Solo il nostro. Abbiamo destinato una parte del nostro impianto e noi facciamo in mare quello che altri fanno in terra. Prendiamo le vongole, le portiamo in mare, le lasciamo il tempo necessario all'abbattimento della carica batterica, poi le raccogliamo e le vendiamo. Non facciamo grandi quantità, anzi, piccolissime, e depuriamo naturalmente le vongole.

In mitilicoltura di impianti come il nostro ce ne sono tantissimi di fronte a Pellestrina: miglio, tre quarti di miglio, miglio e mezzo. Sono tutte batterie da 500000 metri quadri, ossia un chilometro per mezzo chilometro e fanno esclusivamente mitili. Ti dicevo che tutte queste batterie di impianti sono nate nei primi anni '90...

D. : *Tu lo sai chi è stato il primo, chi ha lanciato...?*

A. R. : La proposta è stata lanciata sicuramente da Ministero e Federazioni della categoria. C'era la volontà politica di convertire una parte di pescatori. Chi aveva la mentalità imprenditoriale per tentare questa avventura nuova e di portarli dalla pesca all'allevamento. C'è chi ha creduto in questa cosa, la volontà politica era questa, Comunità Europea e Ministero elargivano dei contributi per fare queste grandi opere perché sono costose, nel '92, '93, per fare un impianto di mitilicoltura... [è interrotto da una telefonata di lavoro].

D. : *I pescatori come l'hanno presa?*

A. R. : I pescatori l'hanno presa... da un punto di vista bene, perché era un'opportunità in più. Chi voleva poteva "abbandonare" la pesca in mare per dedicarsi a un altro tipo di attività. Qualsiasi pescatore che volesse intraprendere questa nuova esperienza. Costruire un impianto in mare, perché le cozze si facevano soltanto in laguna. Era un'opportunità per chi faceva poco in laguna quella di spostarsi in mare. Uno di questi pescatori era un pescatore di laguna che adesso ha due impianti in mare e tiene anche la laguna, fa uno e l'altro. Poi ti spiegherò le differenze che parlavamo prima. Altri pescatori l'hanno vista male, l'hanno vista come il rubare un pezzo di mare dove loro potevano pescare.

D. : *Perciò si è creata una competizione...?*

A. R. : Un po' sì... non grave, per carità... ma magari... nella marineria... quando hanno incominciato a posare le boe segnaletiche dicendo "questo tratto di mare è interdetto alla pesca" perché gli impianti sono tutti in concessione, perché l'acqua è dello Stato, la gestisce la capitaneria di porto, una volta la gestivano altri Enti, il Genio Civile... l'importante è che tu sappia che tutti questi enti sono in concessione.

D. : *Per quanti anni?*

A. R. : Le concessioni adesso sono quadriennali. Ogni anno si paga un canone in base allo spazio acqueo disponibile, si versa il canone, si continua a esercitare, non si versa il canone viene revocata, ovviamente. Quando do una concessione di un chilometro per 500 metri a un mio collega gli sottraggo una zona dove lui poteva pescare. C'è stata un po' di conflittualità all'inizio che però è durata poco. Anche perché il mare è grande...

D. : *Esiste una carta con segnate le concessioni?*

A. R. : Io ce l'ho, credimi, in internet la trovi sicuramente. Sempre nelle cartografie dell'ASL o meglio la regione Veneto, secondo me. Sono gestite dal Genio Civile di Venezia da questa diga di Chioggia fino al Tagliamento e dal Genio Civile di Rovigo dal Po fino alla diga di Chioggia. Il nostro impianto è ad

Albarella, a Sud, e io vado a pagare a Rovigo. Pago il canone, mi rilasciano la mia ricevuta, e continuo a esercitare. Quelli che sono a Pellestrina andranno a Venezia. Se vuoi una cartografia pertanto l'ufficio adatto è il Genio Civile.

D. : *Parlavamo della conflittualità...*

A. R. : I pescatori non possono, per ordinanza della Capitaneria di Porto, avvicinarsi agli impianti a meno di 300 metri. Neanche in navigazione, non solo pesca. Qualcuno continua a fare il furbo, purtroppo c'è poco controllo. La Capitaneria di Porto non può stare sempre col mitra puntato, i mezzi li hanno, purtroppo ogni tanto noi subiamo dei danni e non sappiamo chi ringraziare... a volte non parliamo di pescherecci, parliamo di navi che, per la loro traiettoria, chissà perché motivo, passano attraverso l'impianto e nel mare vedi una distesa di galleggianti, di notte le boe sono luminose, sono riportate in tutte le carte nautiche perché appena nasce l'impianto, viene riportato in tutte le carte nautiche ufficiali. Se vai in qualsiasi negozio nautico e prendi una carta, in tutto l'alto Adriatico vedrai dei puntini e quelli sono le boe. Se il comandante di una nave ci passa sopra è perché è distratto, perché ha bevuto... purtroppo questo capita. E non di rado. Soprattutto d'estate.

D. : *I danni sono ingenti?*

A. R. : Ingentissimi. È tutto sommerso. Allora vuol dire che... sul fondale ci sono dei sassi che vengono detti "corpi morti", 80/100 quintali... dal sasso parte una corda, chiamiamola volgarmente corda, è un trave, noi lo chiamiamo trave, è una del diametro di quaranta, quindi stiamo parlando di un tubo, parte e va verso l'alto ed è agganciato a un galleggiante da 130 litri che tiene dritto questo cavo. A metà di questo cavo c'è un ormeggio... parte un cavo in orizzontale parallelo al fondo del mare, alla superficie, che va a beccarsi l'altro sasso, l'altro palo, l'altro galleggiante e forma questa linea orizzontale in mezzo al mare.

D. : *Di acciaio?*

A. R. : No. Tutto in poliestere. Su questi travi noi appendiamo le reste. Tutti fanno così. Se uno passa sopra con l'elica trancia il cavo e perde tutto quello che c'è sotto. Una resta può fare in media 30 chili... si rompe un trave dove possono esserci 300 reste... 300 x 30 chili attualmente il prezzo di vendita è 70 centesimi al chilo... vanno via migliaia di Euro. Con un colpo solo. E non c'è modo di essere rimborsati se non... è come in strada: se una macchina ti viene addosso e non ha targa, come la prendi? L'unico modo è che i carabinieri siano lì presenti e lo prendano. Succede tante volte, ma penso sia più facile vincere al superenalotto. Questo è un grossissimo problema degli impianti in mare.

D. : *Per le riparazioni, se sono sommersi, avete bisogno di personale specializzato?*

A. R. : Dei subacquei sicuramente. Fortunatamente le barche di quelli che hanno gli impianti sono in grado di agganciare i cavi perché sono fatte proprio per questo. Se tu guardi una barca che fa la mitilicoltura ha proprio l'attrezzatura per fare questo, altrimenti come fa a prendere le cozze? Quindi ha delle stele, dei piccoli verricelli, ha delle ancore per tirare su questi travi; quindi se uno è rotto vanno a prenderlo dove inizia e cominciano a tirarlo. Però c'è bisogno sicuramente del subacqueo... e tutta una serie di altre cose che magari c'entrano poco con la mitilicoltura ma...

Torniamo indietro: perché si è sviluppata la mitilicoltura dalla laguna al mare: l'investimento è grosso però ha un ritorno economico molto importante: in termini quantitativi e qualitativi. Qualitativi perché la cozza che proviene dalla laguna ha dei problemi sanitari, è di zona B, dev'essere trattata. La cozza che viene allevata in mare non ha problemi sanitari. Ci sono periodi di emergenza anche in mare, uno su tutti: quando piove tanto i fiumi portano tutto in mare, portano tantissima acqua dolce, portano tantissimi batteri. Il corso d'acqua invade gli impianti, il controllo sanitario sui prodotti allevati vengono fatti puntualmente dalle ASL, o una o due volte al mese, poi dovresti farne una in autocontrollo, dico dovresti perché non so cosa fanno gli altri, io parlo per ciò che facciamo in casa nostra, noi facciamo due controlli al mese in autocontrollo oltre ai due ufficiali, e vedi l'andamento della carica microbiologica. Superato il limite stabilito dalla Legge ti devi fermare. Sei in sanzione. L'ASL ti impone di passare per un centro di depurazione; quindi questa è un'emergenza sanitaria che può essere bypassata. Un'emergenza sanitaria che non può essere bypassata è quando un determinato periodo dell'anno, succede di solito in tarda primavera o anche in autunno, fiorisce una microalga in mare che è la DSP. Una sigla che sta per Diarrhetic Shellfish Poison, una roba del genere. Praticamente mangi la cozza anche se cotta e devi correre al bagno! È una biotossina e non c'è modo di toglierla. Essendo una biotossina l'animale la accumula con il filtraggio dell'acqua e la smaltisce solo filtrando acqua in continuazione; però ha dei tempi di smaltimento abbastanza lunghi. Ha bisogno di rimanere là, aspettare che questa microalga non trovi più le condizioni per fiorire, si stabilisce e svanisce; ciclica, naturale. Come l'influenza... Non è

dannosa, ma dà dei problemi: per la salute pubblica, giustamente, viene bloccata la commercializzazione di quell'impianto.

D. : *Per voi, quando inizia la vendita del prodotto?*

A. R. : Io ti potrei dire per i nostri colleghi, loro vendono solo ed esclusivamente il periodo estivo. Noi vendiamo tutto l'anno. È una scelta che abbiamo fatto noi, noi facciamo anche il mercato, quindi ci vogliono persone, ci vuole struttura, però teniamo una parte di produzione indietro come crescita, la mettiamo da parte, in modo da servire tutti i nostri clienti tutto l'anno. È una cosa positiva che ha il rovescio della medaglia: d'inverno la cozza nostrana è magra, è piccola, ha il guscio grande però... d'estate mangia, mangia poi d'inverno, forse perché ha accumulato energia mangia il minimo per rimanere in vita. Quindi, chi vuole il nostro prodotto sa che è un prodotto nostrano, che proviene dal Mare Adriatico, è il prodotto Visma, di una certa qualità, sa però che dentro il frutto è piccolo. Non te la mangi lessata in pentola, te la mangi con un buon risotto. Ovviamente d'inverno va molto la cozza spagnola, bella grande, ha secondo me dei problemi perché puzza, ha un giorno e mezzo di camion, dal punto di vista sanitario è salubre, non ha problemi e quindi...

D. : *Il gusto secondo te di queste spagnole?*

A. R. : Non c'è paragone. Spagnole è un pezzo di gomma!

D. : *Secondo te da cosa dipende?*

A. R. : Dal mare. È un mare sabbioso, dà molto gusto, anche il pesce stesso... è più buono il nostro branzino o una cernia del mar Baltico? Il nostro prodotto è molto più buono, decisamente. Solo che ha problemi nelle stagioni fredde, ce n'è poco ed è piccolo. Poi una differenza di cultura: i francesi, gli spagnoli piacciono i pesci grandi, noi piace la roba piccola.

D. : *Se sai, a memoria storica, si è sempre mangiata la cozza qui? A Pellestrina non la mangiavano.*

A. R. : Che sappia io sì. Mi ricordo mio nonno che le mangiava, ex pescatore di laguna e mi ricordo che raccoglieva cozze.

D. : *Ho sentito dire da anziani che a Pellestrina non le mangiavano. Piuttosto facevano la fame...*

A. R. : No, io ti posso dire... secondo me sì, senza ombra di dubbio. Ti do un'altra notizia: perché questa gente, tipo Gilebbi, si è spostata dalla laguna al mare? Abbiamo detto un motivo sanitario, poi un discorso economico: la cozza di mare raggiunge la propria maturità e la taglia commerciale molto prima della cozza di laguna. Sei mesi prima. Una cozza di laguna, prima di diventare 7 o 8 cm, quindi vendibile, credo la taglia minima sia 5 o 6 cm., si vende a 7 o 8 anche per un discorso di prezzo. Per farla diventare in laguna così ci vogliono 18 mesi; in mare ne possono bastare anche 10... diciamo che un anno è l'ideale, però anche in 10 mesi raggiunge tranquillamente i sei centimetri. Questo perché la laguna è un circuito semiaperto, non ha tanto giro d'acqua, in mare l'animale ha la possibilità di mangiare molto di più, c'è tanta corrente e quindi mangia, sta bene, ha un ambiente più adatto e quindi riesce a crescere bene. Poi le strutture della laguna hanno il problema della marea, la laguna non è alta, non ha una colonna d'acqua molto importante, se ti metti a fare le cosiddette *peocère*, coi pali, le devi fare solo in determinate zone, in secca non le puoi fare, è impossibile. Quindi devi trovare il posto. La marea non ti aiuta: nei mesi in cui c'è una grande escursione di marea le cozze possono anche stare in superficie alcune ore per carità... Non è però il suo ambiente, la cozza sta bene in acqua o a pelo superficie: sai che la colonna d'acqua non è tutta uguale? In superficie c'è di più nutrimento perché c'è il sole, se scendiamo ce n'è meno, ma in laguna c'è il fondale che ha dei problemi... in mare questi problemi vengono totalmente azzerati perché... gli impianti davanti a Pellestrina hanno una colonna d'acqua di circa 13 metri, noi della Visma siamo molto fuori, abbiamo 25 metri, quindi possiamo mettere le cozze dai 6 metri in giù, facciamo reste da 4 metri e mezzo, 5, arriviamo agli 11, ai 13 metri, ora che tocchiamo il fondo ci vogliono altri 10 metri di colonna, quindi dal punto di vista nutrizionale in mare è decisamente migliore. E ti ripeto non ha molto problemi perché ha molto più giro, è molto più gustosa. Alcuni dicono di no, io non sono convinto.

D. : *Possono esserci delle morie del prodotto?*

A. R. : Può succedere. Non è mai successo, posso dirti che un competitore del mitilo che ha distrutto parte... non ho mai avuto notizie qua da noi, ma un altro collega in Sardegna ha avuto problemi con l'orata. In un periodo dell'anno il guscio della cozza è un po' più morbido l'orata...

D. : *Di quale periodo si tratta?*

A. R. : Dipende. Dalla semina a quando comincia a crescere. Ha il guscio un po' tenero. Lo rompi con le dita. Hanno pescato le orate! Non c'è altra soluzione. Anche perché il pesce si avvicina là, perché vede che non viene disturbato; diventa un'oasi per il pesce. Qui non abbiamo mai avuto questo problema, non

ho mai sentito qua. Ho sentito qualche collega, amico, della Sardegna, che ha avuto questo problema. Il Tirreno ha sicuramente pesci più grandi dei nostri, il nostro è un mare chiuso.

D. : *C'è differenza tra mare e laguna come manodopera impiegata?*

A. R. : Qui ti può rispondere qualche pescatore che sta facendo le due cose. A mio avviso non credo. Le produzioni sono molto diverse: in mare si produce molto di più. Noi posso dirti che puntiamo alla qualità, produciamo meno, sui 4/5000 quintali all'anno, altri nostri amici e colleghi di fronte a Pellestrina fanno molto di più anche 6/7000 quintali; loro fanno monocultura fanno solamente cozze. Noi, come ti dicevo, facciamo cozze, ostriche, e la stabulazione: è una questione di scelta.

D. : *A che ora iniziano i vostri dipendenti alla mattina?*

A. R. : Ognuno ha i suoi orari, io ti posso dire gli orari della Visma: le barche sono due e vanno in mare alle sei di mattina e vengono in porto non più tardi delle 4. Ma proprio al massimo.

D. : *Il prodotto lo vendete dopo le 4?*

A. R. : No, alla notte. Passiamo per il mercato ittico. Quelli di Pellestrina non passano per il mercato perché non vendono all'ingrosso, lo vendono ai centri di spedizione, alle industrie praticamente, alla CAM, alla CLAM, a Ballarin, due o tre aziende di Pellestrina... ossia puliscono, lavano, insacchettano, etichettano il prodotto per rivenderlo al mercato.

D. : *Ditta di depurazione o di spedizione non è la stessa cosa, vero?*

A. R. : Non è la stessa cosa, ma può coincidere. Una ditta di depurazione è anche di spedizione, una ditta di spedizione può non essere di depurazione. Esempio la Visma: noi siamo un centro di spedizione, ossia raccogliamo il nostro prodotto, lo laviamo, lo puliamo, facciamo il percorso... si chiama CSM, Centro spedizione molluschi, quindi abbiamo l'autorizzazione a vendere all'ingrosso il nostro prodotto. Al mercato ittico all'ingrosso. Quelli di Pellestrina nessuno credo abbia il CSM, credo Gilebbi, ma lui è degli Alberoni. Gli altri portano tutto ai centri di spedizione. A Pellestrina c'è CAMEL, poi un'altra azienda... Murazzo pesca, mi pare... Danno il prodotto a loro che lo confezionano. Qual è la differenza? Il prezzo, ovviamente. Chi fa questo tipo di percorso produce cozze e le vende così come sono, a un prezzo minore. Adesso, ti dicevo, il prezzo è di 70 centesimi al chilo, noi che facciamo il confezionamento e che portiamo al mercato facciamo 1,10 Euro al chilo. Una bella differenza! Però c'è più lavoro, c'è una persona che lavora di notte perché deve andare al mercato ittico di notte e tutta una serie di attività collegate.

D. : *Al mercato ittico c'è ancora l'asta?*

A. R. : Sì. L'asta tradizionale ad orecchio e l'asta elettronica. Per il pesce comunque, non per i molluschi. Noi abbiamo i nostri clienti, i piazzisti, o chi viene, ordina il suo quantitativo, paga e va via. Noi lavoriamo su ordine, perciò ogni giorno confezioniamo la roba venduta. Il mio lavoro parte dalle 11 del mattino e il telefono comincia a suonare, a suonare... 10 chili, 100 chili, 20 chili, 300 chili, facciamo la somma di tutto, telefoniamo alla barca che è in mare che sta lavorando e confezionando e gli diciamo: oggi servono 525 chili di cozze. E loro confezionano 525 chili di cozze. Arriviamo in porto, il prodotto è venduto già prima di arrivare, si passa se si vuole per il mercato ittico all'ingrosso, altrimenti direttamente ai piazzisti. Il mollusco non è come il pesce che ha l'obbligo di passare tutto per il mercato ittico. I molluschi, se sono confezionati, posso venderli direttamente al pescivendolo qui in piazza. Ci sono tantissime micropescherie che ci ordinano anche 10 chili di cozze e noi confezioniamo 10 chili di cozze.

D. : *È vero che con il fermo pesca i mitilicoltori fanno affari d'oro? Così dicono...*

A. R. : Non è vero. Come ti ho detto prima il mitile è un prodotto stagionale. D'inverno non li vuole nessuno.

D. : *Si producono in tutte le coste d'Italia?*

A. R. : No, diciamo che... nella costa tirrenica non credo esistano impianti di mitilicoltura. Ne esistono in Liguria, ne esistono in Sardegna, e ne esistono in tutta la costa adriatica. Perché: è un discorso di profondità: la costa tirrenica, tu vai cento metri al largo, trovi già sessanta metri di profondità, è una costa rocciosa, è difficile fare un impianto. La costa dell'Adriatico è perfetta, è sabbiosa. È bassa, perché l'Adriatico fino ad Ancona se raggiungi i 30 metri è tanto, nel medio e alto Adriatico è un fondale molto basso e sabbioso così si presta a posizionare sassi e corpi morti, e quindi nell'alto Adriatico si concentra, ti sparo una percentuale, il 70, 80% della produzione miticola italiana, dal medio all'alto Adriatico, e le due regioni in assoluto sono il Veneto e l'Emilia Romagna.

D. : *Ho trovato su antichi libri dell'800, articoli di giornale ecc., attorno a metà dell'800, prima non son riuscita più di tanto, e c'erano tutti questi esperimenti, era diffuso solo in meridione e la zona intorno a Napoli e qualcosa in Puglia, ma*

poi qui a nord non c'era quasi nulla. C'erano tutti questi esperimenti, si tendeva a imitare le tecniche francesi, per iniziare questo tipo di allevamento... Poi quelli dei primi novecento parlano di disastri, di fallimenti. Poi c'è stato questo boom che non riesco a capire da quando.

A. R. : Ti ripeto: questo boom della mitilicoltura è nato nei primi anni '90.

D. : *Ma gli impianti di laguna quando sono nati?*

A. R. : Ti faccio parlare con qualche pescatore di laguna. Allora: la mitilicoltura in mare... ti do un dato certo: la nostra azienda è stata una delle prime a nascere ed è del '93. L'impianto lo ha costruito nel '95 e la prima produzione è stata del '96. Altri impianti sono nati nelle stesse date, chi l'anno prima chi l'anno dopo. Quindi come data d'inizio della mitilicoltura in mare, off-shore, '95.

D. : *Un'ultima domanda: i pescatori di Pellestrina dicono che quando avevano abbandonato i mitili per le vongole, rendevano di più...*

A. R. : Indubbiamente...

D. : *Adesso che c'è la crisi stanno ritornando alla mitilicoltura.*

A. R. : Purtroppo è vero! Guarda: io sono convinto che la concorrenza fa bene. È la cattiva concorrenza che non fa bene. Se produciamo tutti la stessa cozza bisogna essere bravi a valutarla. L'importante è che tutti noi produttori ci parliamo. Perché se siamo uniti e siamo d'accordo su determinate cose, banali, la produzione e il prezzo di vendita, hai risolto il problema. Ma mettili d'accordo...

D. : *Voi avete un'associazione?*

A. R. : Sì, noi abbiamo creato la OP, organizzazione produttori mitili, è giovanissima, ha tre anni, e adesso dobbiamo interagire con questi nuovi amici che si sono buttati in questa esperienza. Hanno esperienza perché qualcuno era un vecchio miticoltore di laguna, che poi, con l'esplosione della vongola verace, *caparossolo*, fine anni '80, primi anni '90, si è buttato nella vongola verace, ha guadagnato un sacco di soldi, adesso c'è crisi e sta tornando ai mitili. Ovviamente per il mitile il futuro adesso è il mare e lì troveranno ostacoli, non c'è spazio per tutti. La gestione la decidono i Geni Civili, non i produttori. Da notizie che so il Genio Civile di Venezia ha concesso sette nuove concessioni ma le domande erano più di 40. E quindi hai capito che 33, 36 persone sono rimaste fuori. Potrebbe essere un problema di tipo sociale, però son chiacchiere nostre...

D. : *Quanto durerà il fermo biologico?*

A. R. : Non lo so. Questa è la mia convinzione personale: manca da parte di queste persone la gestione della propria attività. Le persone si buttano a seconda del momento dove c'è da guadagnare, da fare, ed è profondamente sbagliato. Questa gente che si inventa adesso operatori di mitilicoltura perché non ha nient'altro da fare, domani si butterà nell'allevamento della sogliola ed andranno in 14000 a fare sogliole...

D. : *Una famiglia, la famiglia Dato di Pellestrina erano pescatori tradizionali, poi sono passati alla mitilicoltura in laguna, poi sono passati a fare le vongole perché con quelle guadagnavi tanto, adesso hanno le due barche ferme che valgono l'ira di Dio e stanno cercando di tornare a fare i mitili in mare. Nel frattempo sono tornati a fare la piccola pesca con le chèbe...*

A. R. : Devono avere più gestione delle loro attività, non possono sfruttare all'osso quello che il momento porta. Con la vongola verace hanno esaurito completamente il mercato e non ne trovi un altro. Bisogna parlarsi, bisogna mettersi d'accordo, bisogna fare incontri dove discuti con il tuo collega del problema...

Interview de Mario du 10 septembre 2010

Mario est un pêcheur d'environ quarante ans. Il est né à Chioggia où il vit et il travaille encore aujourd'hui. Il vient d'une famille possédant une longue tradition dans la pêche comme sa femme. Actuellement, Mario pratique la pêche à la traine en mer avec des filets, une typologie de pêche très diffusée à Chioggia ces dernières années. C'est une personne très ouverte et disponible. En cas de besoin, il collabore volontiers avec les biologistes de l'ISPRa de Chioggia. Nous nous sommes rencontrés grâce à Sasa Raicevich, chercheur à l'ISPRa.

Domanda : Come è variata la pesca da quando lei era ragazzo ad oggi?

Mario : Difémo che quando che io ero ragaso abbiamo copiato un po' dai pellestrinoti per la pesca dei peòci. Andavamo con l'ostregghèro e con le case. L'ostregghèro jé un atrèso molto antico che se ufàva anche in mare perché una volta no ghé gèra i motori, parlemo dei ani quaranta, dopo la guèra, se andèva co le vele. Ghé jé dó diverense de ostregghèro, ghé jé quello che se ciàme scassadiavolo: è una massa di ferro co soto uno scalino de legno che tiene sollevata la mazza per prendere il pesce come le sogliole, e tuta la corana con il piombo. La diferensa con l'ostregghèro è che no ha i due pezi de legno e si apogièva proprio sul fondo per prendere le cozze e le ostriche. Mi ho cominsià lavorare da bambino. Ho cominsià da bambino che m'ha insegnà mia mama a lavorare sulle reti, adeso ha otant'ani e la jé ancora viva. Se lavorèva col telero che jé un sistema per agiustare le reti. No ghé gèra gli antichi greci che lavorèva al telaio? Quello gèra! El telèro, il telàio! Il nodo che se fa sul telaio no jé altro che il nodo che se fa sulle reti e mia mama m'ha insegnà a l'epoca a lavorare sulle reti co quel sistema là. E' una roba antica che i giovani no vol più fare. Ormai i giovani ha rovinà tuto. No i gà più chel'amore, quela voglia de fare del nord est. Il made in Italy è in tuto il mondo, e perché questa bèla roba che avemo e che in bas'Italia no i ga, i giovani lo perde? E' importante avere uno stimolo, un senso nela vita, e i giovani perde questa voglia de creare, de darghe un senso ala vita.

D. : A quanti anni hai iniziato il mestiere?

M. : Mi ho inisià proprio da bambino che avevo diefe ani, dodici ani perché andavo d'estate con mio papà quando che no andavo a scuola.

D. : Appartieni a una famiglia di pescatori?

M. : Sì, proprio una familia antica, de tradisione, da padre a figlio, tuti pescatori, i noni.

D. : Pescava, tuo papà, in mare o in laguna?

M. : Mio papà pescava in laguna, però parte de mia mama pescava tuti in mare. Tuta la razza di mia mama è stata tuta sterminà in mare. Prima coi maltempi perché una volta se andava a vela, in più perché dopo la guera ghé gèra le mine e quando che i ne ciapèva una i moriva. Dopo la guera ghé gèra le mine e andavano butare le reti, se impiglièva e esplodeva.

D. : Terribile questa cosa. Non ne ero a conoscenza.

M. : Erano i guai che c'erano dopo la guera. Tornando al'ostregghèro, al jé fato come una maza di fero con una boca che va giù co tuta una corona de piombi e una sacca fatta a imbuto. Tu l'appogi sul fondo e la gràte. Una volta la laguna veneta era piena de peòci, che in ciosfòto sarìa le cozze, e de ostriche. Ghé jé sempre sta do diferense: quele fate piatte, e quele fate strane, lunghe, che vien ciamàe portoghejsi. E ghé ne gèra tante, tantissime a Porto Levante, che andèvimo pescare là, le portoghejsi e anche i peòci.

D. : Erano attaccate a dei massi?

M. : No, par tera, naséva sul fango. Ghé jé dó diferense de peòci: quelli che se rampiche sui masi e sui pali e quelli che vive proprio sul fondo.

D. : Secondo te sono uguali o sono due tipi diversi?

M. : Sono uguali, solo i se adate. Anche qua che adeso ti jé pasà col vapore, quando ero ragasino le pescàvimo qua. Ma ti sa quante? Ne prendèvimo venti quintali al giorno. Dopo me par che ghé jé stà le

vongole filipine che jé stae trapiantàe prima a Porto Levante e le se ha ambientà ben, me par nel setantasei, adèso no me ricordo più ben la data, i ga provà a fare sta prova per darghe altri prodotti nela laguna venata, e chel prodoto là al jé sta un prodoto predatore. No è che abia uciso gli altri, ma i se gà alimentà de tuto quello che ghé gèra e i peòci jé spariì. Ghé ne jé lo steso, ma una minima parte.

D. : Non sono scomparsi solo i caparòsoli nostrani allora?

M. : No, anche i peòci. Ghé ne jé ancora, ma una volta la laguna veneta era piena de peòci, ghé gèra il bólo [?].

D. : Come si trovavano? A gruppi?

M. : A graspi! E co l'ostregghèro li prendèvimo. Po ghé jé dele posision che ti ne trovi de più, grupeti, maséti, solo che in laguna i gèra miliori, i se riprodúcéva, in mare jé diverso.

D. : Perché? Sono più buoni in laguna?

M. : Sì, quelli de laguna. Perché la laguna ha molti microrganismi e anche il nostro prodoto jé più buono de quello dela Croazia, più dolce. Là ghé jé scoglio. Se tu mangi una sogliola prefa qua sotocosta e una prefa là, se ti jé un intenditore ti te ne incorgi, certo. Al nostro jé più polpofo perché ghé jé sti microrganismi. E allora co l'ostregghèro prendèvimo in laguna.

D. : Era l'ostregghèro tradizionale o veniva modificato per la raccolta dei peòci?

M. : No, era quello tradizionale.

D. : C'è ancora qualcuno che ha questi vecchi attrezzi?

M. : No, perché non produce più.

D. : Quando è che si è smessa questa pesca?

M. : Si è smeso, fai conto nel'otantacinque, otantasei, quando ha comincià riprodurse i caparòsoli. Anche perché no gèra più produttivo, si prendeva di più coi caparòsoli che coi peòci e automaticamente si ha smeso. Le vongole no jé che sia predatori, i mange tuto ciò che serve al'altro a nutrirsi e se ha svilupà de più sto prodoto. Adiritura se ti va sui fanghi de Marghèra o dove ghé jé la centrale i se riproduce più velocemente perché i ha bisogno de acqua più temperata.

D. : Quando si pescavano i peòci dal fondo, bisognava pulirli?

M. : Allora te spiego come che funzionèva. Se andèva co una barca che gèra dieci, undici metri, picolina, se peschèva per esempio qua [davanti all'approdo di Piazza Vigo].

D. : Che tipo di barca utilizzavate?

M. : Come quele che ufano a Venezia per i trasporti, cofi, normale. Però davanti avèvimo due braci per..., all'inizio tirèvimo su a mano, dopo se vegnuò fora il vericèlo, avèvimo due gru, una per parte, ti tirèvi su l'ostregghèro e ti ingancèvi il gancio e con un palo al centro ti lo scarichèvi, ti molèvi la coéta. Il primo ano che so andà in mare avevo quattordici ani e se gà spacà el palo e me jé tocà sula testa. E se peschèva cusì. Se tirèva per un quarto d'ora, no tanto.

D. : Andavate a remi o a motore?

M. : A motore. Il motore è venuto fuori negli anni cinquanta, qua a Chioggia. Sono giovane per avere conosùo d'andare a remi. Praticamente ti impenèvi la barca tuta piena de bólo...

D. : Cosa vuol dire "bólo"?

M. : Ufo termini chioggioti. Sarà piena. E quindi impenèvimo la barca e dopo ne voleva sie, sete ore per selesionarli. Tuto a mano!

D. : Si faceva a terra o in barca la selezione?

M. : Tuto in barca. Se metèva drentro le seste, perché no li voleva, a ufo commerciale, tuti atacati, e dovèvimo stacarli e meterli ogniuno singolo, lavarli, pulirli bene e meterli drentro i sachi. Era un lavoracio!

D. : In quante persone facevate la selezione?

M. : In quattro, mio padre e un'altri tre fratèli. Era un lavoracio. Erano pieni di scarti, stèvimo sie, sete ore sempre cucià. In questi ani no lo farebe più nesuno.

D. : Di che anni stiamo parlando?

M. : Mi so del sesantasète e avevo dieci, quattordici ani, fai conto tì. Setantoto, setantanove, otanta...

D. : E c'era un mercato? Si guadagnava?

M. : Sì, c'era un guadagno molto elevato, anche meglio di adesso. Adesso c'è una crisi! Anche ieri siamo andài in mare e abbiamo prefo anche abbastansa prodoto.

D. : Che tipo di pesca fai?

M. : Mi adeso pesco co la rete con i divergenti in mare. Abbiamo prefo anche abbastansa prodoto, ma quei che fa il lavoro primario, come sempre, no vien ripagài. Ghé jé tanta speculasion dai comercianti. E' come il contadino, ghé ne specule la varia filièra, è sempre stà così. A parte che no ghé jé più la produsion de 'na volta, ti vedi man man che pase i ani, e tuto jé dovùo al sforso de pesca ma tanto anche all'inquinamento. L'inquinamento gioche un ruolo tanto importante e comunque peòci una volta ghé ne gèra tantissimi, la laguna era piena.

D. : Dove si trovavano? Nei canali, sulle secche?

M. : Dipende, i ghé gèra sia sui canali, sia sulle seche, ghé gèra le pofision che ghé ne gèra de più e nialtri savèvimo. Ghé ne gèra tanti anche a Porto Levante. Andavamo per mare o per i fiumi e là ghé gèra una fona che no gèra tanto fundi, gèra due metri d'acqua e là ghé ne gèra proprio una strage. Semo andài nel'otantadue me pare, cusì per provare, e ghé ne gèra tanti, avémo butà fondi la barca da tanti. Avemo pescà là per tanti ani e ghé ne gèra sempre tanti.

D. : La gente del posto non li pescava?

M. : Ghé ne gèra pochi. I pescatori era più a Chioglia quei ani. E ghé ne gèra tanti da butare a fondi la barca, ma lavorare tanto... Una volta se lavorava molto fìficamente. Era tuto a mano, era sistemi diversi de pesca, è cambiato tantissimo.

D. : Tuo papà ha sempre pescato peoci? O ha iniziato in un dato momento?

M. : Allora, mio papà ha sempre pescato in laguna come suo papà, era la raza di mia mama che pescava in mare, e andava coi parangali che è un filo lungo co tuti i ami a pescare in mare, dopo avemo fato la barca nuova e semo andài pescare in laguna perché ghé gèra il boom de sti peòci e l'avémo fato per un po' de ani. E dopo avemo fato un'altra barca nova e semo andài in mare.

D. : Tuo papà non si è sentito sminuito di passare dalla pesca alla raccolta dei peòci?

M. : Sì, un poco, perché i pescatori jé orgoglioji, infèti se lamentèva, al gèra un brontolón, e no ghé ga mai piafèsto. No, no. Al gèra anche un mestiere pefante.

D. : Secondo te che sei un pescatore, andare a peòci si può considerare una pesca?

M. : Ciò, jé sempre un tipo de pesca però diversa e po là co l'ostregghèro jé una pesca semplice. Quela che faso adeso jé più difficile, più delicato. Quello era un mestiere più semplicito perché no jé che ti ha a che fare col pese, ti ha da raschiare il fondale e basta, no ti ha bifogno de savére tante cofe.

D. : Non c'era bisogno di conoscere cose tipo le maree, le correnti?

M. : No, no, là gèra più semplice come mestiere, no è come il mestiere che facio adesso. Tuta forza fìfica, tanto.

D. : Secondo alcuni mitilicoltori e pescatori di Pellestrina non si tratta di una vera pesca?

M. : Sì, quei dei vivai, là no jé come pescare, jé un allevamento, jé come un contadin. Adeso credo che no ghé ne sia neanche più de vivai in laguna. E' un altro tipo, difémo che la pesca vera e propria te dà molto più sodisfazione. Però quei ani se ufèva così e se guadagnèva anche bene. Forse era ani anche più felici, se vivèva mèio, la vita era meno cara, se aveva manco efigense, adeso semo andài oltre, avémo trope efigense, jé ani de consumifmo, e ghé gèra più benesere. Adeso è cambiata anche la qualità dela vita, trope efigense, anche i giovani, avemo tropo, magari andare in vacansa due volte l'ano, farse anche magari un mutuo per andare in vacansa... Invese una volta no, ghé gèra più semplicità, una vita diversa, no i 'ndèva mai in vacansa ma forse i se divertiva anche de più. Mio papà jé nato nel vintiquattro e andare

a bere un bichiere de vin gèra un modo de evadere dai problemi, i 'ndèva in ostària co gli amici e lori gèra felici. Adesso jé diverso, la mentalità dei giovani jé cambià.

D. : Tra pescatori, chiamiamoli così, che andavano con l'ostregghèro a raccogliere peòci c'era della competitività?

M. : Sempre stà la competitività! Il mondo dela pesca jé che il pescatore è molto orgoglioso e ghé jé molta competitività, però ricordate che ghé jé anche lo sviluppo, bifogna che ghé sia, jé anche per darte la grinta. E' come quei che dije "l'importante è partecipare", no è vero, no crédarghe mai, altrimenti no ghé jé neanche lo sviluppo, bifogna che ghé sia chela grinta che fa anche ben. Sempre esistio sta roba nel mondo dela pesca, anche coi peòci. Adiritura se gèrimo che peschèvimo [peòci] in tre, quattro tuti tacài ghé gèra una gara che neanche no ti te rendi conto: gèra una gara.

D. : A chi pescava di più? A chi faceva prima?

M. : Sì, a chi prendeva di più, a chi fasèva prima, gèra una gara, gèrimo stimolài. Mio papà ne dijeva "dai, dai", e nialtri gèrimo grintosi. Adesso i giovani jé diversi. Mi ho mio nipote a bordo che ha ventidue ani e mi ghé insegnaria tuto quello che ho aprešo, ma no ghé jé interesse. I vien in barca lunedì e i te dije "neancora venerdì no jé!". Ma senti, il lavoro no ghé piaje a nesuno, nesuno se alse presto come fasémo nialtri, ma prendilo bene, daghe un senso che dopo al fine settimana ti ja casa, che è come un premio, è la vita. Invece no c'è voglia de imparare tute le robe bèle che ghé jé, jé un mestiere antico. Tuti i lavori ha pregi e difeti, no dirme che un poverin che fa il cameriere jé bè! Ognuno fa la sua scelta. Noi siamo anche fortunati, è un mestiere che te dà sodisfazione, pense a chi che fa el lavoro nele fabbriche in catena de montaggio, semo fortunài e i giovani no capise. Comunque la competitività è sempre esistia, forse anche pì de adesso perché ti lavorèvi con più sodisfazione.

D. : Quando e perché tuo papà ha smesso di andare a fare il mestiere dei peòci?

M. : E' suceso che la Capitaneria di Porto e le Finanse no voleva più che peschèsimoin laguna e ha comincià romperne le scatole.

D. : Per qualsiasi pesca o solo per i peòci?

M. : Solo per i peòci. No i voleva pì.

D. : Come mai?

M. : Perché no i voleva più che peschèsimo sui canali che gèrimo de intralcio ala navigazione, i ne dèva le multe, i ne rompèva le scatole e avemo finio e sémo andài in mare da novo.

D. : Qui a Chioggia si usavano gli allevamenti?

M. : Sì, ghé ne gèra tanti, ghé ne gèra tantissimi, forse al pari de quei de Pelestrina. Sì, sì.

D. : Dove li portavate i peòci a vendere?

M. : Li portavàmo ala CAM che ghé jé ancora. Ghé gèra tre conservatori che li confesionèva, i li metèva a mòle, i li depurèva e dopo i li comercialifèva. No ghé gèra mai problemi de non venduto, era già venduto. A noi magari ci telefonava a casa "vardé, ogi no andé via", ma succedeva poche volte, si riusciva a smerciare sempre. Poi il pregio dela laguna jé che no ti ha a che fare col cativo tempo, quindi ti avevi un lavoro costante. Invece in mare col cativo tempo no ti fòra. In laguna no ti ha problemi, no fa mare, no fa maltempo.

D. : Per esempio, se si presenta una giornata di vento e pioggia uscivate lo stesso in laguna?

M. : Sì, co le cerate. No ti ha problemi. Forse ti lavori male perché jé vento, la barca te se sposte, ma lavorèvimo lo stesso. In mare no, in mare fa maltempo, in laguna no, anche perché no fa mai onde de più de cinquanta centimetri. Il fondale jé baso, e po ghé jé il "feich". Il feich jé la distansa in cui l'onda se propaga. Per esempio, da Trieste a qua se quarantoto miglia, cinquanta, e l'onda da bòra no riesce superare una tal altèsa, l'onda che vien da sciròco che se propàghe da giù, ha un feich lungo e fa l'onda più lunga. Qua in laguna che no ghé jé tanto spasio no se riese fare l'onda tanto alta. Dopo ghé jé il vento che propage...

D. : A Pellestrina dicono che anche in laguna c'è una zona pericolosa, nei Fondi dei Sette Morti, perché là l'acqua è profonda. E' vero?

M. : Sì, sì, i ha ragión. Mì una volta, mio papà ha salvà la vita a tre che era co la cana da pesca su quella posision là. I sa rovescià, aveva fato un temporale, perché tante volte i temporali jé piú cativi de tuti perché no ti sa mai quanto vento può fare, e i gèra agrapà su una bricola e i l'ha tirà su. I ha ragione, è una posisione bruta, bisogna stare atenti.

D. : Secondo te il mestiere dei peòci a Chioggia è stato copiato dai pellestrinotti?

M. : Secondo mì, jé lori che li ha creà prima.

D. : A Pellestrina dicono che hanno imparato da uno degli Alberoni venuto da fuori, un tale Gilebbi...

M. : Adiritura? Quello che so mì, mì so tropo giovane, tì ti avrà parlà co persone piú mature che savarà mègio, mì so che avévimo copià da uno pelestrinoto che se gà sposà co una da Ciofa. Che stèva al'Ifola dei Saloni dove che stèvo mì. E jé stà lù che a Chioggia ha portà sto mestiere qua che l'ha copià dai so compaesani.

D. : Coi vivai o con l'ostregghèro?

M. : Co l'ostregghèro, co so cognàto che l'ha copiào perché ghé gèra una grande concorenza tra tuti e do, e dopo avemo comincià copiare tuti... Però l'ostregghèro in se no l'ha inventào i pelestrinoti, l'ha inventào i ciosfòti, ma'l jé antichissimo, penso ancora del'otocento. Dopo che ha portà il mestiere in laguna jé stài lori. Perché l'ostregghèro de mare e quello de laguna ghé jé certe carateristiche che jé diverse e se ciamaràve scagèti, deta in ciosfòto. Saràve che la boca de quello da mare jé un poco piú grande, perché da pese e da peòci ghé jé una certa carateristica diversa che adeso no me ricordo neanche piú mì perché jé pasài tanti ani, però me ricordo che ghé gèra.

D. : L'ostregghèro era costruito dal pescatore?

M. : Sì, sì, pénsate che una volta come adeso, ogni pescatore ha una tecnica diversa. No jé che ti vada copiare, ogniun ha una tecnica de pesca diversa. Mì ho la rete mese in una certa maniera e il mio colega è diverso anche se prendémo lo stesso prodoto. Perché no ghé jé una scuola che te lo insegna, ti lo accumuli in ani de esperiensa. Anche l'ostregghèro ogniuno aveva il suo sistema anche se prendevi la stesa roba. Ghé jé anche uno che ha fato un libro..., uno l'ha fato il Sasa [ricercatore dell'ISPRA], che ghé jé il difegno dei scasadiavoli, dei ostregghèri... Al jé molto antico, jé il primo strumento che se andèva in mare: se ne meteva due o tre per barca, che una volta se andèva a vela, e allora i meteva la barca per traverso co le vele in alto e i ne meteva due, una da pupa e uno da prova e il vento li spingeva e i lavoreva e dopo i li tirèva su a man. Gèra una faticacia! Dopo, sul fondale baso jé un conto, ma sul fondale in mare che jé vinti, vintisinque metri era tanta fatica. Uno a quaranta, cinquant'ani gèra già un vechio.

D. : A Pellestrina dicono che una volta non c'era l'abitudine di mangiare i peòci.

M. : Mì, difémo che so cresùo coi peòci, ma mì so giovane e molte cose poso no saverle. Però ho sempre mangiào peòci a casa.

D. : I Gilebbi dicono che sono stati i primi...

M. : Può darsi...

D. : E anche spiegano che inizialmente non esisteva un mercato locale e che dovevano spedirli al sud...

M. : Può darsi, i primi ani ghé gèra problemi, però la CAM jé tanti ani che ghé jé. Te avrà dito persone de una certa età. So giovane, ti me fa una domanda che no so rispondere. Bisogna che ti parli coi ansiani. Vara ghé jé sto Bepino che avarà otanta ani, élo jé vècio e jé lù che ha portà sto mestiere, se ti parlàsi co élo, ma al jé una persona particolare, un poco strambo, no'l jé una persona tanto socievole. Al savarà de piú. Proverò a dirghe se lo trovo un giorno perché al jé lunatico. Lo conoso ben, fin da quando ero putèo, e se lo trovo in giornata bona magari me conte.

D. : Neanche a Venezia si mangiavano negli anni cinquanta.

M. : Ma Venesia no è un popolo de pescatori, anche Pelestrina no ha una grande tradision de pesca, i fa piccola pesca de laguna. Ma come pescatori di mare è Chioglia che ha una tradisione molto antica, antichissima che ghé gavémo insegnà anche giù a Pila. Più de mare nialtri, invese i pelestrinoti jé più de laguna.

D. : Sai che gli anziani pescatori di pellestrina hanno un grande rispetto e una grande ammirazione per i chioggiotti?

M. : Sì? Ma come laguna i jé bravi. Lori jé nati co la laguna, aveva imbarcasioni piccole. Pare che a Pelestrina il tempo s'abia fermà, ma nele ifole capita. Mi il mio pescherecio l'ho costruìo là, da Meneto, ghé gèra ancora il Pompilio. Era bravo e gèrimo anche in amicisia. E il Marco ha cominsià da ragaso a fare barche col nono. Secondo mè a Pelestrina i jé diversi. Forse più chiuji, i sta ben da soli, asto capio? No so per quale motivo. Qua le persone jé più aperte, ma no per farghe una colpa, jé la mentalità...

D. : E dei peòci pelosi cosa mi sai dire?

M. : brava, me gèro desmentegào. No i veniva grandi. I jé col pelo tacào, gèra una rasa che jé sparià, buoni lo steso, ma i gèra diversi. No che ghé ne gèra tantissimi. Però no me ricordo se a livello commerciale i costàva de più o de meno. E quanti canestèli bianchi no ghé gèra qua in laguna? Adesso no ghé ne jé più.

D. : Come mai?

M. : Ma perché la laguna jé drìo morire, la laguna jé il polmone del'Adriatico e la jé drìo sparire, i buta sempre inquinamento, inquinamento, inquinamento e dopo anche il fondale jé cambiào coi lavori, po co ste vongole veraci loro va pulire...

D. : Alcuni dicono che anche le correnti stanno cambiando.

M. : Certo. I jé drìo costruire il MOSE. Praticamente lori ha stretto le tre boche de porto. E' come se ti strenji una maneghèta de goma per l'acqua. E jé drìo cambiare, tantissimo. E po il pese che nasèva in laguna no nase più. Adiritura, secondo mè, al nase più in mare che in laguna, sì. Perché la laguna no jé più sana, i l'ha rovinà, una volta gèra una campagna la laguna. Mè me ricordo quando ero ragasino io, era una campagna. Nasèva de tuto: bifati, bransini, la laguna sfornèva il pese che dopo andèva in mare a setembre. Ghé ne nasèva una marea. Secondo mè, un ruolo l'ha giocà l'inquinamento, un sesanta, setanta per cente, e dopo a catena il resto. E' stato un mix che l'ha rovinà. Gèra proprio una campagna.

D. : Secondo te sta migliorando in questi ultimi anni? Perché si dice che stiano prendendo molti provvedimenti contro l'inquinamento.

M. : Basta vedere quando fa un piovata, le robe de sciroco, e i maggiori fiumi del'Italia del nord i sfoce nel'Adriatico. I fa ben perché l'acqua dolce fa il microorganismo e diventa molto pescoso. Se l'alto Adriatico funo dei mari più pescosi jé merito dei fiumi. I pesci se nutrisce dei microorganismi. Se ti ti va vardare in Croàsia o nel Tireno, i ha meno varietà e il pese no jé pregiato come il nostro che ha l'acqua dolce e anche il fondale sabioso ha tanta roba. Te fago un esempio stupido e banale. Prendi una barca e la meti in acqua qua col suo antivegetativo. Se la meti in Croàsia dopo due ani la jé ancora pulita, qua dopo tre mesi che jé tanto così. L'acqua dolce che fa un ben, ma ghé fa anche un mal perché sulle tere i bute i diserbanti, e quindi quando fa le piovate porte tuto. Ti dovarési vedare il mare come che jé meso, una porcheria, certe volte al jé fucsia. I jé drìo rovinarlo. Te faso un altro esempio: le bibaràse. Perché jé due ani che no le jé più bone riprodurte? Adesso te spiego. I ha lavorào a fare tute le spiage, i ha fato il litorale del Cavalino, i ha fato Pelestrina, e jé vegnio una nave olandese che me ha rovinà anche dove andavo pescare io che prendevo dele sogliole così, co la nave i asorbiva tuto il fondale, i ha cavà via la sabia dove che se riproduceva, i ha cambià il tereno soto il fondale, lori ha preso la sabia, soto ghé jé l'argila e no le se produce più, no ghé spiu l'habitat naturale. Allora cosa i fa? Sicome nei presi dei fiumi ghé ne jé ancora, lori d'estate i le prende e i le porte in un'altra zona, ma ghé vorà tantissimi ani che le se faga ancora. Una volta ghé ne gèra una marea, no ti fasèvi in tempo a prenderle che le se riproduceva. I ha rovinà fasendo i litorali. Anche a Marano che i jé drìo perdere la spiaggia, i rovine dove che i va a

prendere. Perché ghé jé un quaranta, cinquanta centimetri de sabia e soto ghé jé l'argila e co ti ha cavà via chel toco, soto no se riproduce. I ha rovinào tuto. Lori fa del ben per le spiage, per il turifmo, ma i fa anche del male. Adesso ghè jé la piataforma fora Malamoco, no so se ti sa...

D. : No!

M. : Quela del CNR, che ghé fanche il sito internet, eco, là ghé gèra una posisione che gèra pescofisima, andèvimo tòre dele sogliole che gèra cusì, ghé gèra de tuto, lori jé pasài co la nave olandese, e dopo quindici ani se paso co la rete no riesco a pasare, me impianto, ghé jé l'argila, a distansa de tanti ani no jbon coprirse, fa le maregiate ma no se copre, pénsite tì! L'uomo rovine tuto, i fa difastri.

D. : Purtroppo...!

M. : E la laguna ha perso. La laguna gèra un fruto, ma jé andà perso tuto. Ghé gèra tante specie, tante varietà, adiritura prendèvimo i palùmbi in laguna, fora la bocca de porto... Mi gèro un bambin e andàvo co mio papà, avevo sete ani, dieci, e ala boca di porto di Venezia prendèvimo i palùmbi grandi cofi. Come le lufèrne, no esiste più! I canestrèli bianchi..., ghé gèra de tuto, adesso l'acqua jé rovinà e jé tuto perso.

D. : Qual è la situazione attuale della pesca?

M. : Una situazione di crisi profonda.

D. : A causa del fermo pesca?

M. : L'avemo già fato, adesso jé finio. Avemo cominciào da una settimana e po' se ga meso de mèso anche il tempo bruto... Ieri avèmo prefo un bon quantitativo, ma po' semo andài al mercato: un difastro! Perché il il pese jé baso, baso costo, perché ghé ne sècule i commercianti. Po' co ste legi che i ha meso sulle maglie è un difastro. I te fa perdere l'amore del lavoro, lo stimolo, la volontà che ti avevi, ti jé demoralifà e no ti ha più che la creatività che ti avevi prima. Dapertuto. No i capise che il lavoro primario jé quello che tire su l'Italia, le piccole imprese come il contadino, anche loro poverini co tuti i sacrifici che ti fa...

D. : Come è la situazione dei raccoglitori di caparossoli?

M. : I lavore anche lori a saltoni. I sta cafa cinque, sei mefi per fare dele prove, jé tuto penalifà. A Pellestrina i se ga fato miliardari co le turbosoffianti, ghé jé sta un boom economico, anche qua a Chiogia.

D. : Adesso ci sono molti che stanno presentando le richieste per delle concessioni di mitilicoltura in mare e nel frattempo sono tornati a fare le pesche tradizionali, tipo le nasse da seppie con la foglia di alloro dentro...

M. : Te spiego la diferenza tra il pescatore de Chiogia e quello de Pelestrina. I pelestrinoti i ha molta inventiva, i fa una roba e i vorìa farghène un'altra, i si adàte molto velocemente. Invece nialtri smo mirati su quello. Poi sono molto lavoratori, i ha una grinta che jé favolosa, no so i giovani de adesso, ma quei più maturi...

D. : Ho visto molti giovani sulle barche.

M. : Anche qua, però bifogna vèdare se i jé obligati! Là i fèva anche tre mestieri in un ano. Qua invece ti ha quello e ti fa quello. Ti ha una mentalità che ti fa quello, nialtri sémo dedicài, se dedichèmo solo a quello e lo fémo bene, invece i pelestrinoti ghé baste guadagnare, i ha un'altra mentalità. Nialtri lo fémo più per passione perché sémo mirài. Anche mi sbaglio, ma tante volte bifogna trovare il giusto equilibrio tra la vita privata e il lavoro, mi e tanti altri dedichèmo masa tempo al lavoro e trascurèmo la familia. E jé sbagliào.

D. : Anche un mitilicoltore degli Alberoni mi ha detto questo. Mi ha detto che rifarebbe tutto però gli spiace di non aver visto crescere i suoi figli...

M. : Sì, anche mi, ho fatto una vita de sacrificio, ti te acanisi e no ti capisi. Il lavoro jé importante però ghé deve essere equilibrio.

D. : A proposito di lavoro, questo discorso dell'attaccamento al lavoro mi fa pensare alle donne di Pellestrina che andavano ad aiutare i mariti nei vivai, quando generalmente le donne non andavano a pesca.

M. : Allora scolta questo. Géro un ragaso che avarò vùo diciasete, dicioto ani, e le figlie che avevano la stesa età mia, andèva a lavorare a peòci. Perché quando che li prendèmo se fèmo tuti su una pojsione, metèvimo una radio e se fèvimo compagnia, se parlava... Per pulire se fèvimo tuti insieme a ste ragase e dopo co 'ndèvimo balàre le trovèvo e avèvimo un raporto de amicisia. Gèra anche bèlo per socialifàre, metèvimo sta radio..., e me ricordo.

D. : E' raro trovare donne nel mondo della pesca.

M. : Ma le pelestrinote no, le fé come uomini, fé come le done marinànti de Sotomarina che andèva darghe una man agli uomini sule tere, e là andèva darghe una man.

D. : Invece qui a Chioggia le donne non collaboravano?

M. : No, le done stèva cafa e lavorèva col telaio, però nei ani otanta fé spario, forse là la mentalità fé più indietro, diversa. Anche con le vongole le done ghé dèva un aiuto. Ghé fé una mentalità diversa qua, le done nostre fé più esaltate... Nele isole la mentalità fé diversa. Adiritura da Sotomarina a Chioggia la mentalità fé diversa, specie una volta.

D. : Hanno anche a Sottomarina una tradizione di pesca?

M. : No. Magari davanti, da diversi ani, trenta, quaranta, i se ga fato un po de barche, lori fé più contadini. E a Pellestrina i ha un'altra cultura, cambie, cambie...

D. : Ma raccontami ancora di quando facevate queste compagnie di giovani negli anni dei peòci...

M. : Quando lavorèvimo ogniuno faséva per sé, dopo quando se lavoreva sie, sete ore per stacarli se faséva tuti insieme, per farse compagnia, ormai il prodoto era prefo, no ghé gèra più concorensa, il prodoto era in barca e anche se ti metevi cinque, sie ore... E quindi veniva un raporto de amicisia intenso, davèro! Se metèvimo là, uno contèva una barfèleta, staltro scoltèva, se ridèva, gèra bèlo!

D. : Mangiavate anche tutti assieme?

M. : No ghé gèra tempo de mangiare!

D. : E stavate tutte quelle ore senza mangiare?

M. : Mangèvimo co avèvimo finio, magari ti mangèvi un merendin.

D. : Io potrei mangiarmi dei peòci crudi in una simile situazione...

M. : Eh, peòci crudi... Mì me ricordo co avèmo fato il pescherecio e avèmo fato la festa in cantière. Mì e altri sémo andài in laguna a ciapàre canestrèi e mì e altri sie sémo finii in ospedale. Perché tante volte basta un filo de acqua sbagliào e te fa male. Da chela volta no ho più podùo mangiarli che col limone. No è consigliabile, anche mangiare pese crùo, no è consigliabile, meglio mangiarlo cotto, credime. A parte che a mì no me piace crùo. I napoletani ha 'na cultura de mangiare tuto crùo, però dopo i ha i problemi.

D. : Qui non si usa mangiare pesce e molluschi crudi?

M. : No, se ha comincià adeso per i ristoranti per attirare la clientela, i scampi crùi, ma a mì no me piace. Comunque, te dirò, che il mèio ristorante se mange in barca da mì. Mì ho un cuoco che avarà sesant'ani e sua moglie è cuoca al Bersagliere, e mì mangio pese ogni giorno, ma come che lo fa! Mì co porto via i ragasi fé una festa. Al gà fato l'ultima volta la polentina liquida, al l'ha fatto gli antipasti, tuta roba che ciapémo nialtri, un folpeto, una canòcia, e i tagliolini al'astice, e de secondo una ... [?] de canòce. E' una festa! Dopo magari mia moglie a fine settimana mi dice "andiamo a mangiare il pesce", no! Basta! E dopo no ti lo trovi bon preciso, perché élo ha la tradision de farlo come una volta, in ristorante magari i chef fé giovani e no i ga la tradision de farlo come ale origini, fé robe tramandàe dai genitori. Al fé un gran pasionà de pése de mare, el broéto..., ma secondo mì nol sa de peòci. Però per quel che so mì, i peòci no ha una gran varietà de farlo, quello fé il sistema, o ti fa la pasta, el ragù, ti li cucini, no è che ghé sia una

gran varietà de ricette, in forno col pan gratà... No Jé come col pese che ti pol farlo in mille maniere, le sepie..., ogni cità ha le sue...

Te interessa solo de Venesia?

D. : Principalmente sì, ma se trovo informazioni anche su altre zone sono benvenute. Ho finora trovato che la mitilicoltura si faceva sul lago di Fusaro, a Napoli, e a Taranto in Puglia.

M. : Ma la nostra roba Jé più bona, la laguna ha un misto de acqua dolce e acqua salà che è una favola.

D. : Adesso andrò in Francia per vedere come fanno loro.

M. : Ma ghé Jé ancora? I fa ala vecchia maniera? Ah! Me gò desmentegào de dirte che dopo avevmo abandonà l'ostregghèro e peschèvimo co una casa. La gèra come una casa de fèro, fata come una gabia e con una boca quadrata con due pezzi di fèro per prenderla e co la coéta di dietro. Casa! No i te ga dito a Pelestrina? No i la ufèva anche lori? L'ha inventà i chiogioti! Avemo fato tante prove, ma tante, perché il piombo ti lo consumi e ti lo consumi rapidamente, tanto, métare tuta una corona de piombo in un giorno ti lo consumi. E così avèmo provà a fare dele piastre de fèro fate ufò piombo, e niente, no andava. Perché il piombo fatto rotondo e schiaccià col martèlo al se arenèva, andèva soto, e invece il fèro... E avemo provà co le case su certi punti, no su tuti, solo su certi punti e in certi punti gèra migliore. Noialtri, dove che posèva sul fondo avèmo meso una lama che raschièva mentre ti lo portèvi, però dove che gèra troppo tenero no se faséva niente perché la se arenèva soto. Invese su certi fondali che gèra più duro prendèvimo de più che con l'ostregghèro. Dove era troppo tenero andava meglio l'ostregghèro. Quindi li avèvimo tuti e due e chel mese, chel mese e mèso che peschèvimo ufèvimo anche la casa.

D. : La costruite voi la cassa?

M. : Sì, andèvimo da quello che lavorava il fèro e gli dicèvimo. Po avèmo trovà i pregi e i difeti, lavorando ti li trovi.

D. : E facevate delle modifiche?

M. : Sì, veniva modificà man man che ti accumuli esperienza e ti difi "proviamo fare questo sistema qua". Magari c'erano cinque, sei barche... Perché tra i pescatori, che ghé Jé anche adesso, ghé Jé i grupeti che se parle, ma no parle co altri grupeti, e ti fa le te prove. Anche in mare adesso è cusì, una volta se parlèvimo tramite radio e adesso ti sa come che se parlèmo? Tramite facebook! La Jé una new generation. Prima se ufèva il VHF ma ti te sentivi, allora avemo comincià comprarse le radio che ha le frequenze ma anche là ti te senti, e allora da un ano, due ani, ti te compri la chiaveta e ti te scrivi "ho prefò tanto". Perché ghé Jé i grupeti! Adesso qua nela riva ghé Jé tre, quattro che avèmo un rapporto de lavoro intenso.

D. : Siete solo amici o siete anche imparentati?

M. : No, sémo solo amici, co un rapporto abbastansa forte. Po, co i altri no è che no sémo amici, semo afiatài. E sicome se ti va a provare una fona de pesca no Jé che ti ghé pol dire a tuti altrimenti ti te trovi pién, allora ti ha il grupeto e ti te meti facebook per dirte. Come che cambie eh? Ti ha dei vantaggi. Il modo de pescare, mi vedo la differenza da quando gèro giovane a 'dèso, Jé tanto cambiào. La tecnologia ha anche rovinào, il GPS ha anche tanto rovinào, perché una volta ti 'ndèvi col radar, adesso col GPS in barca, mi ghé dago il pilota automatico dopo aver meso i dati, e me sento e no faso più niente. Il GPS ti ha una mapa del fondale, che no Jé l'ecoscandaglio che vede soto, col computer e nel corso dei ani ti te noti che qua ghé Jé una tegnù, là un'altra e ti te fa una mapa. Mi ho un'esperienza molto grande perché co mio fradèlo andavo pescare dove che rompevi le reti ogni giorno, due reti al giorno, e se gavèmo fatto una mapa del fondale che Jé fenomenale. E no ghé la dago a nisuno! E ti ha accumulà tanta de chel'esperienza che mi so dove pasare e dove no. Mi ghé dago i dati col computer e il pilota automatico me fa la rota. E' cambiato tantissimo, ma ha anche rovinào il mondo dela pesca perché una volta ti andèvi e ti avevi un margine de errore de tanti metri e invese adesso ti aha un margine de errore che Jé de cinque metri, è una stupidagine. E po, motori più potenti, reti più sofisticate... Nialtri stusiémo. Mi po, so fanatico, pensa che ogni sie mese faso una rete diversa, cambio, modifico, fago, brigo, me piafe studiare la

solution, me dà stimolo e quindi ti porti a fare un sforzo de pesca più grande e tuto influise. Da una volta la pesca ha fato un salto enorme. Una volta ti andèvi col radar, ti vardèvi la tèra, ti avèvi do punti de riferimento, invese adeso jé cambià tantissimo, ti ghé dà i riferimenti e ti te senti là. Ti ha l'ecoscandaglio che te mifure se ti ha una roba sul fondale, ti ha il radar col miniarco, al te dife la rota, ogni barca ha due, tre computer. Mi ghé ne gò tre: due portatili e uno fiso. No so un fanatico del computer, ma nel lavoro so destreggiarmi bene. L'ecoscandaglio interfacià che se ghé jé una roba te segnale..., ghé jé de tuto ormai. La pesca de laguna jé ancora molto indietro rispetto ala pesca de mare perché..., no so neanche io da cosa che dipenda, ghé jé meno necessità de robe nove...

D. : In che stagione andavi da ragazzo a fare la pesca dei peòci?

M. : All'estate era di più. D'inverno andavamo di più a ostriche. No me ricordo per quale motivo; forse ghé ne gèra de più in estate, i se riproduceva de più. Poi c'era anche meno commercio...

D. : E delle ostriche c'era commercio?

M. : Sì, sì, però costavano meno a livello commerciale, erano meno costose. Adeso no savaràve dirte cosa che le coste. Quele rotonde aveva un prezzo... Guarda, me ricordo: i peòci li vendèvimo quajì a otocento, novecento, quajì a mille lire al chilo, però i ani mi. Adeso i jé restài fo. I primi ani li vendèvimo a otocento lire, dopo i varieva, soto le feste i costàva de più. Le ostriche quele portoghefi le vendèvimo a trecentocinquanta lire e quele rotonde a quattrocentocinquanta, cinquecento lire, perché le portoghefi era meno pregiate dele rotonde. E quelli da palo e da scoglio, peòci valeva de più perché i jé già purgài. Allora il peòcio da fango, al jé un filtro, al filtre la sabia, quindi quando che li portèvimo sui alevamenti i doveva meterli a mòle, invese i peòci da saso e da scoglio i jé già depurai e a livello commerciale valeva de più. Andèva anche mi co mio padre, co la raschéta.

D. : Mi spieghi?

M. : Allora certi periodi avèvimo un palo, lungo sie, sete metri, co una rasca e andàvimo sulle dighe certe volte e raschèvimo. Gèra una vuòlega granda co i denti e con una saca lunga che ti andèvi sui sasi, più soto gèra mèio, e ti raschèvi. Ti te metèvi sula spàla, gèra faticoso, e ti tirèvi su, cinque chili, quatro chili... Raschèta! Rasca! E anche sui pali.

D. : E aveva un palo così lungo?

M. : Sì, sì, gèra faticoso. E anche sui pali. E raschèvimo. I gèra già meno sporchi, e ti sa come che facevimo? In barca li schiàcèvimo coi piedi come l'uva, bifognèva stare attenti a no romperli, ma dopo ti imparèvi, e allora i se divideva, dopo co una manichéta li lavèvimo. Altrimenti avèvimo un atreso fato a mano, chiamato tamìso, che adeso i li fa co li elettrici. Gèra una casa quadrata co dele grate e uno da una parte e uno dal'altra fèvimo còfi e i se distachèva e i se puliva. Però dopo un per de ore de lavoro te se stacàva i bràsi. No avèvimo bifogno de palestra quei ani là! Andavamo cafa distruti. Una volta in laguna ghé gèra i longoni e li peschèvimo co la girondèl. E' un mestiere molto antico.

D. : Cosa sono i "longoni"?

M. : Un tipo de caparòsolo che viveva sula nostra laguna, però gèra molto meno pregiato. Andèvimo co la barca e co una vuòlega molto granda, sempre fata ufo raschéta, ma molto granda con un palo di dieci, dodici metri e con una boca grande con i denti. Appogèvimo il quadrato dela boca sul fondo, prendèvimo un cavo e lo legavimo sula cima dela pròa che stase bene in tiro, e il palo in due lo tenevimo sempre fermo e co la barca girèvimo sempre. Tirèvimo su la coa e la trovàvimo piena de longoni. Una faticaccia!

D. : Quando si faceva questa raccolta?

M. : Ti potevi farla tuto el tempo del'ano. Ti alternèvi, dei periodi ti andèvi a peòci, altri a longoni... Qualche volta vai a ordinazione. Altre stai a cafa cinque, sei giorni, ma noi avevamo un'altra cultura, no è che andèvimo in spiaggia, ciàpa e tira fora staltro lavoro. Una volta gèra diverso. Adeso i fa il fermo biologico, una volta se i te fermava ti andèvi in laguna lavorare, ma adeso no, ti sta un mese pacifico in cafa. Una volta se lavorèva molto de più. Se ghé gèra una roba che no andava se tirèva fora un'altra,

magari a Pelestrina i lo ga ancora sto sistema, invese noialtri lo avemo un po' perso. Quel periodo finiva e se faseva un'altra atresatura. Dopo andèvimo anche soto acqua co le bombole, andèvimo soto sui pali per raccogliere co le mani senza fare fatica co la raschéta. Se andava soto oto, nove metri, sui pali e sulle dighe. Stvamo soto acqua cinque, sei ore. Mi no andèva, andèva mio fradèlo, gèra una vitaccia. Adeso il mondo dela pesca jé cambià, una volta era tuto lavoro fìfìco, tuto sforzo fìfìco. A cinquant'ani eri già uno stracio. Adeso ghé jé lo steso el sistema de pesca però lo sforzo fìfìco jé un po' meno, ghé jé i vericèli. Una volta sempre tuti bagnati, i reumatifmi, ti te spachèvi la schiena.

D. : A che ora iniziavate a lavorare alla mattina?

M. : Da ragazzino andèvimo via ale dieci dela sera! Ale nove, ale undici, conforme.

D. : Perché?

M. : Perché se andèva via de note! A mefogiorno dovevimo portarli.

D. : Altrimenti non facevate a tempo?

M. : Avevimo dei tempi, prima si dovevano prendere, si doveva riempire tuta la barca e poi stèvimo sie, sete ore a pulirli e entro mefogiorno dovevimo portarli ala CAM. A mefogiorno èrimo a cafa.

D. : Perciò lavoravate con il buio?

M. : Con le luci. Con qualsiasi tempo, anche col ghiaccio. Me ricordo che su certi posti, su certi canali se fèva il ghiaccio e mio papà andèva davanti a spaccarlo col remo. Era una vitaccia. E mi me ricordo che ghé gèra mio fratelo, che è più grande di me, che era in camicia, perché te vien caldo, ti jé sempre in energia, credime, co ti fa fadiga fìfìca ti te scaldi anche se no ti vuòli. Era più faticoso quando che ti li selesionàvi perché ti sentivi il freddo. Ti te rinforsi, ti te fa massicio, mi jé sie ani che no me vien neanche un rafredore, perché ti te fa da ragaso e ti te fa una roccia. Mi no me malo mai. E po ricordite, quando che ti lavori in mare no ti jé a contatto co le persone, l'aria è pulita.

D. : Praticamente cenavi e poi uscivi a pesca?

M. : E adeso cosa ti pensi che se faga? Mi adeso so bon andar via ale diefe dela sera e star via quarantoto ore.

D. : Perciò dormite anche in barca?

M. : Poco. I òmeni dorme, ti che ti se paron no ti pol, ti fa una vita difordinata. Pensite che durante il fermo biologico, ormai ti ha abituà l'organifmo, mi poso andare in leto anche a un bòto che so andà in giro co la mugèr, mi ale cinque so svegio, no so più bon de star. Dopo tanti ani de lavoro ti ciapi un ritmo de vita tuo.

D. : Ma al pomeriggio qualche volta riposate?

M. : Certe volte prima de andare via fago un soneto se no dopo ti jé distruto.

D. : La domenica fate festa?

M. : Nialtri dèso femo festa il venerdì, sabato e domenica. Dopo un pifoleto il pomeriggio ti lo fa, che l'esere umano no jé un robot.

D. : Anche una volta si facevano turni di riposo?

M. : Mi me ricordo che quando ho cominciào andare via mi, se andava anche la domenica. Dopo i ha meso la lege che sabatoe domenica jé festa.

D. : Allora state a casa perché siete obbligati per legge?

M. : I pescaori andaràve via anche il giorno de Nadale, il giorno de Pasqua, sempre... E' una vita dura, de stress. Dopo, in mare capite la giornata de maltempo e ti recuperi, in laguna era molto più pefante, tre volte de più.

D. : Anche per len tipologie di pesca o solo per i ritmi?

M. : Perché è tuto più fìfìco e po ti lavorèvi sempre, no ghé gèra maltempo, ti andavi anche co la pioggia, cerate indoso...

D. : Il mare è più pericoloso rispetto alla laguna dunque?

M. : Sì. Nei mestieri de laguna no so per quale motivo, ma no se ha svilupà, un po' anche là perché i ha inventà i tamifi elettrici, le turbo soffianti quando che se andava co la raschéta, però è sempre unn lavoro de tanta forza fìfica, in mare jé più de sacrificio per le ore de lavoro. No lo so perché se ha svilupà più in mare che in laguna. Il mare jé più pericoloso. Andare via quando che il mare jé in bonacia jé un divertimento. Adesso, il primo giorno che semo andà via, ogni colpo la barca se alsèva e l'acqua ne andèva da sopra fino a poppa pasando sora la tetoia, stare in piedi gèra già èsare bravi.

D. : Non si rischia di finire fuori bordo?

M. : Può succedere. Mì una volta so andào. Da ragaso, una volta sola, d'inverno e coi stivài indoso. I m'ha subito ciapà perché gèrimo in fafe de manovra.

D. : Succedono spesso degli incidenti?

M. : No, vara, se volemo fare una statistica ghé jé più incidenti nele fabbriche che in mare perché negli ultimi dieci ani incidenti mortali ne jé capitài solo tre. Forse semo più svegli, no so perché.

D. : Una volta si sentiva spesso di barche di chioggiotti che facevano naufragio.

M. : Perché no i aveva il motore. Perché i moriva? Adesso te spiego. Quando che i 'ndèva in mare co la bonacia no ti riesi a lavorare perché è il vento che te spinge la barca a vela, quando che inisièva fre vento inisièva lavorare, e po no i aveva la radio che i se comunicava, no ghé gèra le prevìzioni del tempo, e no i aveva il motore. La pericolosità dove jé? Quando che ti jé nela boca de porto e ti ha l'acqua che te bute fora e il mare che spinge, se fa l'onda. E co le vele governare un'imbarcasione jé difficile, le barche erano più piccole, i bragozi co le vele, gèra meno governabili, le barche de adèso jé più governabili e costruie mèio.

D. : Quando è che si è smesso di usare i bragozzi e le altre vostre barche tipiche?

M. : Da quello che so che parlavo co mio papà, dopo la guera nel quarantoto, quarantanove, piano piano ha cominciào venire le prime barche coi motori e gradatamente ha cominciào costruirse le barche diverse. Piano, piano, lentamente.

D. : Si usa ancora fare la benedizione delle barche?

M. : Sì, ma no jé una benedizione dele barche, jé la benedizione del mare. Che mì ghé tegno, anche se ho perso un poco la fede. I la fa tuti i ani il 2 agosto. Ti vien qua e ghé jé la mesa a San Domenico e po' ghé jé una decina de barche che tire su le persone, i mete prima una ghirlanda che durante la guera jé afondà un vapore, e po' ti va fuori in mare, il vescovo dice la mesa e i bute una ghirlanda. E' una tradisione bela.

D. : I pescatori partecipano?

M. : Sì, sì, la jé sentìa.

D. : Si è sempre fatta?

M. : Sempre, sempre. Adiritura a San Domenico ghé jé un capitulo dela Madona e una volta i pescatori era molto più credenti e ogni volta che i pasava i se fèva il segno dela croce. Questa è un poco persa.

D. : Sono famosi anche gli ex-voto...

M. : Se ti va a San Domenico ghé ne jé tanti. San Domenico jé belisima, ghé jé anche il Cristo che i ha ciapà in acqua. Una volta i gèra molto più credenti. E' robe vecchie. Una religione è regole di società. La religione insegne sempre bele cofe, la Chiefa lascia a desiderare.

D. : Qui alla mattina presto, alle sei i bar sono già tutti aperti...

M. : Sula riva dove che ghé jé le imbarcasioni, i bar i li verfe ale due, tre dela note. Adesso se ha un po' persa sta tradisione. Ma fin a cinque ani fa, i bar sula riva, il canale Lombardo e riva Vena e riva Mare, i bar gèra vèrti perché quando che il pescatore si alsava durante la note andèva fare colasione, e quando era cativo tempo se stava tuti dentro ai bar a giocare a carte, a parlare, era un ritrovo, pareva giorno. Ghé jé tante persone che ghé vive su sto mondo. Tuti per i bar...

D. : Ma adesso si sta un po' perdendo questa abitudine?

M. : Sì, jé drìo cambiare la mentalità, la tradisione cambie. Una volta era sempre cusì, pareva gente da tanta gente a passeggio. Magari gèra brutto tempo e ti andèvi in drentro e ti aspetèvi un per de ore per védare se il vento cambièva e in tanto tuti per i bar a ciaciàrè, a fìogare. Gèra bèlo!

Dopo, no so se te pol interessare, un'altra roba de laguna. Co gèro ragaso andèvimo a caparòsoli per le barene, a mano. I t'ha racontào quei de Pellestrina? A parte i peòci, andàvimo per le barene. Noialtri sémo andài prima dei peòci e anche dopo. Ti vedi due buchi che nialtri savémo distinguere e col dito ti trovevi il caparòsolo. Sule barene, soto il fango se andàva. Mì ho cominciào che andavo tute le estati co mio papà. A mì la scuola no m'ha mai interesào, so sempre stào afa sinà da sto mondo e la scuola tante volte la trascurèvo, so sempre stào amante de sta roba qua. Ho cominciào che avevo oto ani e jé l'età giusta per apprendere. Po mi sono sposato presto, che avevo ventitre ani e mia moglie dicioto. Adesso abbiamo una figlia che fa l'università. Quando che i fioi ti li fa da giovane poi no hai più voglia quando cominci a èsare tranquilo, ti torni fare i fidansatini... E avendo una fià, in barca ho un nipote. Ho una gemela che no parémo neanche parenti, e ho tolto mio nipote che ha ventidue ani. Ho inisiato tirarlo su da ragaso, ma no mi dà sodisfasion. Al lo fa ma senza voglia de imparave, mghé daràve tuto quello che ho imparào, ma no ha voglia de imparare neanche lavorare sulle reti che jé una roba... Ghé go dito che se no ghé piafe el mestiere al vada via. Al lo fa perché deve farlo. No jé belo cusì! E le tradision va sparie. Adesso se ti va sula riva, ghé jé i vechi che giuste le reti perché i giovani no jé bravi lavorare. I chigiotti jé abili lavoratori sulle reti, i pelestrinoti no, no jé capaci. Mì so andào a insegnarghe a tre, quattro pelestrinoti che lavore a rete. Ghé jé uno che se ciàme Giannino, no so il detto, ha setant'ani ma va ancora in mare, ha una barca, la Beti Maria, ma no i ha cultura. Mì a lavorare le reti ghè poso insegnare anche a persone che ha sesant'ani perché ho imparà molto e so molto tosto sulle reti, tante volte ghé fago le reti anche per gli altri. Ghé dago consigli agli amici, perché tante reti va fate a mano.

D. : Ancora oggi?

M. : Sì. Il pezo che va soto va fato a mano perché quele che vende no ha i nodi e i nodi quando che prende l'acqua peje de più e se poje sul fondale, va fato artigianalmente. Ma sémo pochi. Ghé jé ragasi dela mia età che no jé boni a farlo. Se adeson ti va sula riva che magari ghé jé qualche pescatore che ha roto la rete ieri, ti vedi che il vechio è co la sedia che la ripara perhé il giovane no è bravo lavorare. Sono tradisioni antiche che va sparie. Non so per quale motivo i giovani no ha più voglia, i ha voglia solo de bévare el spriz!

Una volta andavo a fine stagione, a setembre a fare le pasegiate a Padova, era belissimo, adesso i te tàie la gola. Bifogna stare atenti co l'immigrasion. Qua per il momento no ghé jé malvivensa [si parla dei problemi legati all'immigrazione e ai venditori abusivi nelle spiagge].

Ma ti sa che abile vogatore che so mì? Ho cominciào da ragaso, mì so mèio dei gondolieri. Mì una volta andavo anche a anguèle, acquadelle, e una volta no avevimo il fuoribordo, avevimo una barcheta e se andava vogando. Mì so nato in laguna. E po, ti sa cosa che facevimo tra amici? Se faséva a gara a chi andeva più veloce co le barche.

D. : Quando?

M. : Quando che gèra la domenica, gèrimo ragasi semplici, avèvimo quele tre, quarto barchete e se fèvimo do per barcheta e fèvimo gara. Andèvimo fare il bagno in canale al pomeriggio, in spiaggia no se andèva. E tra ragasi se divertivimo fare gare co le barche. E cusì no dèvimo fastidio a nisùn. Erimo una decina de ragasi e gèrimo apasionài a vogare, a livello dela ridà. Gèra altri ani. Adesso se avè finìo vago via. Se te poso esare de aiuto in futuro... Vedo de brincàrte quello dei Saloni che me fago contàre dei peòci. Se ha una giornata bona magari me racontè perché parle solo co le persone che conose, e se parle va avanti per ore. Mì provo e se poso aiutarte, te aiuto. Per quello che so mì, è lù che a comincià. Fame pensare, gèrimo tre qua..., sarémo stài circa diciasete dicioto barche che fèvimo sto mestiere. E tuti co tre quattro persone a bordo, tuto in ambito familiare, sempre coi fioi. Dopo ghé jé un ragaso che ho visto prima de venir da tì, che andèva anche lù, adesso lavore a Venesia. Gèra sodisfasione [economica], e ga

durà un po' de tempo, dopo no gèra più conveniente. Forse a Pelestrina ha durà un po de più perché i ha cominsià prima. Lori fèva cento mestieri, se i ciapèva cinquanta centesimi de più i 'ndèva de là. I fè come il vento: i va dove che..., come le bandiere...

Interview de Marco Spinadin du 20 septembre 2010

Marco Spinadin est le Président de la coopérative Federcoop Pesca à Chioggia. Alberto Rosteghin, de l'entreprise Visma, m'a suggéré de le contacter.

M.S. : Non conosco il momento storico in cui è arrivato questo Alfredo Gilebbi agli Alberoni, ma so che prima del '45 i chioggiotti e i pellestrinotti allevavano già. Senta Stefano Gilebbi. Di questo anziano non so darle notizie. So qualcosa della trasformazione che la pesca ha subito con l'ingresso del motore, nel '55, '56, è stata un'introduzione massiccia. E là la pesca si è trasformata molto, anche in laguna. Però dirle qualcosa sull'allevamento no, sinceramente no, è una lacuna da parte mia. Non è una pesca: è un allevamento. Io la vedo così: l'allevamento della cozza fatta in quegli anni, perciò non in modo massiccio, poteva essere un'integrazione al reddito. Perché spesso non si riusciva ad avere un reddito sufficiente, non era come adesso, togliamo la crisi ultima delle tre miglia, pescare con le reti da posta in laguna o fare la pesca del novellame, questo non era proprio il massimo, perciò con la cozza si integrava, tanto cresceva da sola. Bastava incalzare.

D. : Sa qualcosa della raccolta delle cozze con l'ostreghero?

M.S. : Sì, andavano a fare la raccolta sui banchi naturali, con l'ostreghero oppure con le casse che erano più o meno della stessa forma. E questo si è fatto fino agli anni '80.

D. : Perciò si continuava a fare anche quando c'erano già le "peocère"?

M.S. : E sì! Allora, non so se ci sono anche dei motivi fisici o altro legati all'allevamento di cozze in laguna, perché la cozza nel periodo estivo in laguna soffre molto perciò io credo che prima di agosto qualsiasi allevatore debba vendere. Da una parte diventava ostaggio dei commercianti e quindi non vendeva mai in maniera redditizia per lui, quindi chi faceva la pesca andava quando aveva necessità e quando il prezzo ti garantiva l'uscita giornaliera. Credo si spieghi così, perché altrimenti non avrebbe senso. Non si può pescare qualcosa che è allevata in maniera massiccia.

D. : Secondo un pescatore chioggiotto che da ragazzo faceva la raccolta delle cozze, la raccolta dai banchi naturali è stata avviata dai pellestrinotti...

M.S. : Probabile.

D. : E' la prima volta che i chioggiotti riconoscono una superiorità a Pellestrina.

M.S. : Guardi, l'innovazione è avvenuta un po' dappertutto. Se togliamo forse la Croazia che ha assorbito dagli italiani in vari periodi le tecniche di pesca, direi che sul litorale... Io ho intervistato anziani di Caorle, di Jesolo, Cavallino, Treporti e direi che forse rispetto ai chioggiotti erano più aperti ad utilizzare nuove tecnologie e nuovi strumenti. Poi dobbiamo pensare che i chioggiotti sono adesso 350, pescatori, a Jesolo ce ne saranno 60, di mare più altri 400 di laguna [a Chioggia], gioco forza, se tu utilizzi lo strumento lo vai ad affinare ed è perciò più probabile che sia a Chioggia che si evolvono. Come per esempio l'uso della catena che adesso non è più consentita, davanti alla ima da piombi della rete a strascico o altre diavoleria che si inventavano. Potrei organizzarle un incontro con un anziano di qui.

D. : Grazie, molto gentile. Mi parlava prima di una tal Liviero Alessandra...

M.S. : Sì, dell'Osservatorio. Hanno dei dati, ma non storici. Loro escono sempre con dei quaderni... Una cosa come questo "Veneto Agricoltura". Io ho già parlato con la dottoressa Liviero; se lei avesse necessità, quelli che sono i loro dati, dal 2004, 2005, sono recenti..., poi non so se sono riusciti a loro volta a fare delle indagini... Dunque questo è l'Osservatorio, si trova qua presso l'Azienda Portuale, c'è l'ingresso qua a Chioggia e per quanto riguarda i dati statistici direi che sono i più affidabili. Le ho già accennato che lei ha bisogno di questo e la contatta a nome mio. 041. 490357 è il numero dell'Osservatorio.

D. : Grazie. Vorrei organizzare delle interviste con degli anziani raccoglitori di cozze...

M.S. : Allora, Marco Salvagno mi ha già dato l'ok ed è quello che andava a pescare con le casse e le può tranquillamente spiegare in quante compagnie erano.

D. : Erano in compagnie?

M.S. : Le compagnie per noi sono quello che equivale ad un equipaggio di una barca che va a pescare in mare. Le compagnie sono per loro spesso dei gruppi famigliari, tre, quattro fratelli, un padre coi figli... Queste per loro sono le compagnie. Si usano i soprannomi per chiamarle, il gruppo dei ... , magari c'era lo zio che aiutava, gruppi, quindi compagnie. Questo sì che riesco a risalire con la memoria: prima che esplodesse la pesca della vongola verace in laguna, quindi nell'83, '84, c'è stato un momento in cui non si

credeva in questa tipologia di pesca, fino ai primi anni '90, e poi invece è esplosa la pesca della vongola verace con prezzi diversi e tutti questi che facevano il mestiere [delle cozze] sono tornati a fare il mestiere vecchio del cogolante oppure sono diventati caparozzolanti, questa è stata la divisione. Nel 1994 l'Unione Europea ha spinto per quella forte riconversione che doveva essere da un lato una riduzione dello sforzo di pesca in mare, e quindi riqualificare i pescatori, da cui è nata la VISMA e tantissime altre [aziende di allevamento], troverà la normativa della Comunità Europea a cavallo tra 1993, '94, '95. Noi addirittura abbiamo fatto dei corsi di formazione perché non è facile per un pescatore classico, di cattura normale, passare all'allevamento, quindi strutturare l'azienda, il seme, i costi, il personale...

D. : Avete organizzato questi corsi?

M.S. : Non solo, noi li abbiamo supportati nel passaggio con dei finanziamenti e gli abbiamo dato delle informazioni per non buttarli troppo allo sbaraglio. Quindi tutti gli allevamenti, i primi, quelli in prima fascia che adesso sono quasi arrivati alla terza fascia.

D. : Mi può spiegare meglio cosa si intende per prima, seconda e terza fascia?

M.S. : La nostra zona sotto costa è ormai tappezzata di appezzamenti di allevamenti e i primi comunque sono quelli storici: la ... [? Non si comprende il nome] la Mare Aperto, Chioggia Mitili, la Mitilpesca di Gilebbi, qualche Busetto di Pellestrina, poi chi c'è ancora?, ce n'erano due Busetto, non so se sono parenti, poi la VISMA che ha scelto di andare a sud, mentre tutti quelli di cui ti sto parlando sono a nord, quindi sono Compartimenti Marittimi diversi, a nord è il Compartimento Marittimo di Venezia, dopo un anno, due, è venuta l'Altea [o Antea] a Caorle, e altre due o tre sempre là davanti a Caorle. In quel momento già l'allevamento in laguna già soffriva di quello che le dicevo prima, andando avanti con la stagione l'acqua diventava troppo calda e la cozza cominciava a perdere l'aderenza e perciò doveva essere salpata e venduta. In mare invece è completamente diverso perché hanno una resta molto più lunga, che la profondità in laguna non è granché, quindi una maggior resa, probabilmente una maggior concentrazione, quindi più vicinanza tra le reste, e una stabilità a livello di temperatura perché sono, credo, e dove sono loro avranno otto metri d'acqua, ed eccetto la VISMA che si trova a sei miglia e credo ne abbia 22 di metri, e quindi saranno sotto di quattro, cinque metri e ciò significa che la stabilità della temperatura dell'acqua è quasi certa per tutto l'arco dell'anno. Quindi possono vendere quando vogliono. Una volta poi, c'era un grosso problema che era reperire il seme, adesso non c'è più, invece c'è semmai il problema inverso: adesso quando rinalzano ne hanno troppo attaccato alle reste. Il sistema long – line che va dal galleggiante al trave, al trave principale e poi tutte quante le reste, diventa già quello un cattura seme naturale.

D. : C'è stata della resistenza da parte dei pescatori a trasformarsi in allevatori?

M.S. : Non sono stati moltissimi, ma questo è per una questione anche di spazio e anche di mercato. Quando parliamo di superfici di 500 ettari fanno moltissimo prodotto. Già il fatto che nel Compartimento di Venezia siamo in terza fila vuol dire che c'è un po' di lavoro. Lei che cerca anche dei dati avrà visto che i prezzi sono bassissimi. Diciamo che quelli che lavorano bene sono quelli che fanno 5 o 6000 quintali. Se ha intervistato Alberto, loro della VISMA ne fanno un po' meno anche se hanno una misura maggiore, perché loro badano più alla qualità, curano un cliente un po' più esigente e spuntano qualcosa di più rispetto a una media di 0,75 nel 2008, ma so che quest'anno è andato anche più basso. Questo è il dato. Avere troppo prodotto vuol dire abbassare ancora di più, quindi non credo che sia un bene.

D. : Come funzionano le licenze rilasciate per il mare? C'è un numero chiuso?

M.S. : Sono concessioni. No, non c'è un numero chiuso.

D. : E se un pescatore vede che ha problemi con l'attività, può fare richiesta?

M.S. : Semmai non vogliono darle. Perché non hanno pareri estremamente favorevoli, ma neanche particolarmente negativi dalle Capitanerie per quello che riguarda la sicurezza della navigazione. Perché se noi abbiamo tutti allevamenti qui, questo è un porto particolarmente importante a livello navale, quindi sud devo calcolare che la tracciatura che le navi fanno per entrare dentro non vada a creare problemi, non solo, ma negli '90 creava problemi anche con i pescatori della piccola pesca che pescavano sotto costa e anche là c'era un po'... Allora quella volta c'era chi diceva che le barche attorno alle 9, 10 tonnellate che dovevano entrare nel porto di Chioggia dovevano stare un po' più larghe perché qua c'erano tutti i vivai, poi trovavano una corrente contraria, o un vento che veniva o da bora o da levante, e si creava una sorta di onda che loro chiamano onda di traverso, o onda antimama [?], nomi dialettali, e facevano un po' di difficoltà perché non potevano tagliare la rotta. Erano scuse? Erano invidie? Chissà! Non è che si possa sapere. Comunque la concessione viene chiesta al Genio, poi fanno i sopralluoghi. Le

ultime che danno adesso, che stanno per andare in approvazione, sono rimaste nei cassetti un paio d'anni anche di più... Tanto che molti, come anche la VISMA, hanno ceduto metà dell'allevamento ad altre ditte e così è successo anche ad altri. Sia per la crisi degli ultimi periodi e sia per altri motivi.

D. : Si può parlare di crisi della mitilicoltura in questi anni?

M.S. : Su questo dovrebbe parlare con Stefano perché è presidente dell'O.P. che sta proprio verificando la sostenibilità anche commerciale del gruppo di allevatori che fa capo a questa organizzazione. So, perché me l'ha spiegato lui, ma lo vedremo nei prossimi quattro, cinque anni, se la scelta è stata giusta, si stanno togliendo da quelli che sono i vecchi commercianti di riferimento, i grossi stabulari, quindi la CAM, la CLAM, la Linea Blu, poi dalla parte opposta la CRAME, e forse ce n'è un altro, adesso non ricordo. Perché spesso ne nasce una sorta di cartello, cioè si mettevano d'accordo e i prezzi restavano più o meno interessante, ma per il commerciante, non per il produttore. La VISMA è stata una delle, prime che so ha subito anche angherie da parte di questi commercianti perché ha voluto farsi una strada indipendente, altri lo hanno fatto, altri meno coraggiosi continuano ad essere fornitori ufficiali di questi commercianti, vuoi perché gli richiedono grandissimi quantitativi e costanti per tutto il periodo di allevamento, e anche non sentono la concorrenza della produzione spagnola che in certi momenti è molto grossa e magari anche di quelli che sono qua sul delta. Anche sul delta c'è una bella esplosione, ma bella bella! E teniamo conto che hanno anche un'acqua un po' particolare perché quell'acqua mista non sembra ma a livello di gusto, magari sono un po' più dolciastri ma a livello crescita rende bene.

D. : Secondo lei, come mai nonostante i prezzi bassi del prodotto ci sono molti pescatori che vogliono avviare degli allevamenti?

M.S. : La corsa che vedo io è in effetti di chi è già dentro al settore. Se ci sono delle espulsioni in altri settori della pesca, probabilmente la mitilicoltura è tra quelle che assorbe più facilmente, forse per la facilità, tra virgolette, di poter allevare, anche come conoscenza biologica sul mollusco.

D. : Come erano organizzati i corsi che facevate per insegnare ai pescatori a diventare mitilicoltori?

M.S. : All'epoca le cose più importanti erano intanto far cambiare mentalità al pescatore, perché diventi un agricoltore, e perciò far sì che impari le stagioni che non sono ovviamente quelle agricole, ma sono quelle direttamente legate al mollusco, poi, l'organizzazione aziendale è completamente diversa perché ci sono degli aspetti igienico-sanitario che il pesce all'epoca non aveva assolutamente, ma che la cozza già aveva perché è da sempre pericolosa: Napoli, ecc... Quindi ha sempre avuto tantissimi controlli e già all'epoca bisognava sottostare a moltissime verifiche interne, controlli dei sanitari, venivano i veterinari spesso, ed era un processo che il pescatore, quello classico non aveva. Poi, la tecnologia. Anche la tecnologia ha creato abbastanza problemi perché da noi il fondale è basso e quindi l'onda fa il ricciolo. E' vero che l'onda che danneggia di più è l'onda lunga da scirocco che nelle nostre spiagge, soprattutto in inverno, ci arriva, e quindi bisognava costruire questi allevamenti facendo risorsa di chi nel nord Europa aveva già avuto esperienza di mari impegnativi, perché noi essendo sempre stati in laguna con i pali non avevamo questi problemi, fuori invece sì, e quindi avere un trave di un materiale anziché di un altro cambiava molto la questione. Per esempio, avere un metro di elasticità in più in alcune zone poteva servire, i galleggianti inseriti in modo che potessero girare perché da noi c'è una buona corrente di suo, la larghezza stessa tra un filare e un altro perché non ci fosse l'effetto incastro, dovrebbe parlare con qualche tecnico su questo, ma sono tutte cose molto importanti e che, soprattutto, hanno fatto perdere un sacco di soldi all'inizio, quanto lunghe farle e quanto incalzarle come peso...

D. : Si è andati un po' per tentativi? Si è sperimentato sul campo in pratica?

M.S. : Abbiamo innanzitutto fatto riferimento a chi era più bravo di noi, cioè Francia e nord Europa, Francia del nord, poi sono andati anche in Scozia su qualche fiordo a verificare... E a furia di tentativi, magari cambiando i materiali perché la tecnica era corretta, solo che magari era un po' troppo rigido..., e alla fine siamo riusciti a trovare la via giusta. Adesso credo che non ci siano problemi come tecnologia. Come i galleggianti so che alcuni erano vuoti, mentre altri erano con materiale espanso dentro, alcuni rendevano di più, altri rendevano di meno, poi si è trovato il giusto equilibrio. E' un'evoluzione. Poi è entrata la elophysis [? Non sono certa di aver capito correttamente il nome. Si sente male], quell'alga che dà problemi a noi umani e anche questo hanno dovuto imparare a convivere con questo tipo di alga che viene ingerita dal mollusco e che all'uomo dà fastidio perché fa un po' di diarrea e che in determinati momenti dell'anno, novembre credo, non ricordo, dove c'è sta fioritura algale e il mollusco se ne ciba e in quel momento bisogna bloccare gli allevamenti. Questa è stata una cosa che ha creato, tra fine anni '90 e inizio 2000, notevoli disagi.

D. : C'era una fioritura maggiore rispetto ad oggi?

M.S. : Non solo. Non c'erano i controlli per diagnosticare sta cosa. E bisognava fare sempre fare sti test per capire.

D. : Sto cercando di capire anche come si è trasformata la mentalità dei pescatori divenuti allevatori. Secondo me si sentono un po' sminuiti, e anche agli occhi degli altri pescatori sono sminuiti. Secondo lei?

M.S. : Può essere. Di questo deve parlare con Lino che lo trova in VISMA, Natalino detto Lino. Lino è il proprietario. E' il proprietario storico, nel senso che lui ha sempre avuto la Sovrana Dei Mari, quindi lui è un pescatore, di quelli fini anche, capaci, molto bravo veramente, e suo fratello, che non c'è più purtroppo, Giuliano, lui invece è sempre stato un po' innovativo, ha sempre cercato delle soluzioni diverse e probabilmente con le prime crisi della pesca e siccome erano in moltissimi in famiglia, hanno dato ai giovani, ai figli la possibilità di andare avanti con la Sovrana e i più anziani hanno fatto questa attività. L'ambizione era di fare cape sante, quindi un allevamento veramente innovativo. Ci sono stati problemi a non finire, veramente a non finire, che adesso non sto a dire, quindi dovevano diversificare con cozze che era facile da sistemare e poi altri filari che erano in sospensione o addirittura con del cemento attaccare sull'aletta della cappa santa con dei piccoli travetti e quindi fare delle reste in sospensione con queste cappe sante. Tantissimo lavoro e dopo non ha funzionato, poca resa. E poi col cattivo tempo ci sono questi scossoni che fanno perdere il prodotto. Quindi Lino che ha fatto il salto completo ed ora è un allevatore completo le può tranquillamente dire.

D. : Mi può spiegare quando è iniziata la fase di crisi della pesca e per quali motivi?

M.S. : Non è un anno che noi siamo in crisi. Se lei va a vedere i dati, che questi sì li abbiamo, del mercato ittico di Chioggia e di Venezia, al di là che i dati di Venezia non sempre sono corretti, ovvero le specie a Venezia non sempre provengono dal mare, qualche volta provengono dalla laguna e viceversa, però se andiamo a vedere i totali generali c'è un calo. Se lei va a vedersi le pubblicazioni dell'IREPA, per cui lavoro anche, mettiamo due anni consecutivi..., c'è in Regione un lavoro fatto proprio dall'O.P. Mitili, ma io non glielo posso dare perché è un documento regionale, però la Regione glielo dà sicuramente, è un po' datato perché risale al 2005, al 2006. E questa è una fotografia del 2006 credo, abbastanza realistica. Questo lavoro l'ho fatto io e posso darglielo. Partiamo solo dal 2000 comunque il calo si vede ed è significativo, è significativo per due versi, per le uscite e per la stazza, la grandezza e sia il kilowatt, perché in realtà si pesca col motore e questo è il dato sugli occupati però spesso ci entrano dentro quelli che lavorano in laguna e un po' va a sballare. E questo è un piccolo dato per quello che riguarda solo la laguna perché in Capitaneria i dati non sempre sono facili da reperire, comunque il dato equivale molto a quello che troviamo per il lato mare, e l'età è abbastanza elevata. Questi invece sono per consistenza, perciò per sistema di pesca e qua ci sono tutti. Questo è un dato sulla flotta e questo è un dato sulle catture e qua come vede siamo abbastanza critici. Se guarda invece qui, per quanto riguarda pesca e acquacoltura, c'è un saldo attivo sulle nuove imprese, e questo mi ha fatto abbastanza dannare perché mentre per gli altri è piuttosto stabile, perché non è che c'è molta differenza, qua ci sono sessantuno unità, anzi saranno cento di acquacoltura e un quaranta ne abbiamo perse a mare. Per quanto riguarda il Veneto invece dove c'è stato questo picco altissimo nell'ultimo periodo, è perché per una storia stranissima nel delta del Po', e siamo Veneto, hanno messo a lavorare un po' tutti: figli, donne... E' perché vado io che sono il capofamiglia e poi pesco anche la quota di mia moglie, di mio figlio e così abbiamo avuto l'esplosione di imprese e quindi di tesserini per la pesca, ma in realtà sui distinti non è cambiato nulla. Se lei va dentro a "irep.org", trova sia i dati generali italiani, ma può trovare anche per il solo Veneto.

Tornando alla domanda che mi faceva lei, è tutto chiaro, ma per gli addetti ai lavori era tutto chiaro anche una decina di anni fa, il numero di imprese, quindi anche il numero di imbarcazioni, non è più rapportabile a quello che è la risorsa; la risorsa è diminuita e molto. Quindi c'è una sovrapesca, cioè una pesca esagerata rispetto a quello che è la risorsa attuale. Politiche varie...: la grandezza delle barche e la potenza dei motori da un lato, da una pesca folle fatta senza nessuna logica, dentro magari alle tre miglia in periodi dell'anno in cui bisogna lasciar stare il pesce che si riformi, quindi fare una pressione esagerata sulle seppie come è stata fatta nell'ultimo periodo è chiaro che non può portare che a una diminuzione delle risorse. Non ci siamo rispetto ai dati, se poi riescano a darle qualcosa di storico, meglio. E quindi, ecco perché la gente ha cominciato a trovare soluzioni alternative. Diciamo che il toccasana a metà anni '90 è stata la vongola verace. Là c'è stata non solo una fuga, tanto che le imbarcazioni di mare facevano fatica persino a reperire marinai che prima avevano in graduatoria come si faceva, e si fa ancora, a bordo della barca di tutte le persone che volevano entrare, perché magari ci sono barche dove guadagni di più,

quelle dove si fa una vita migliore, quella dove il comandante è un po' più educato... La gente si è buttata in maniera totale verso la laguna e adesso stiamo pagando che anche la risorsa della laguna non c'è. Oltre alle colpe del G.R.A.L. e via dicendo. E questa è la risposta che mi verrebbe da darle.

Per quanto riguarda quello che mi chiedeva sul rilascio delle concessioni, io l'ho fatto quando la competenza era della Capitaneria di Porto perché il Demanio era ..., invece il Demanio adesso è regionale e sinceramente non conosco più come funziona la cosa, ma credo che non sia molto diverso. C'è un'analisi se mettendo là un'area d'allevamento possa essere d'ostacolo alla navigazione, alla pesca o all'ambiente e via dicendo. Se non crea nessun problema a uno gli viene data una concessione di solito ventennale.

D. : E' il pescatore che sceglie il posto della concessione?

M.S. : Il pescatore sceglie il posto, chiaro che però bisogna che non sia per esempio davanti alla bocca di porto perché là, anche se lo ha scelto, non glielo daranno mai.

D. : Secondo lei, gioca un ruolo nella scelta dell'area le conoscenze del pescatore?

M.S. : In mare no, in mare credo di no. In mare secondo me averlo vicino è molto più importante che averlo lontano. Secondo me la VISMA ce l'ha lontano, forse perché volevano fare anche la cappa santa e allora aveva senso questo discorso di profondità, non solo, dove lo hanno fatto c'erano delle tegnùe naturali, là in teoria comunque non veniva fatta la pesca, e loro pescatori badavano anche che non ci fosse questo di lato, e loro conoscendo perfettamente il fondale, lo hanno fatto secondo loro in una zona già preservata, però andare là ci vuole un'ora e mezza e ci vanno tutti i giorni. Infatti si sono fatti il catamarano perché è più veloce.

D. : Durante il tragitto verso la concessione e viceversa si fanno dei lavori a bordo o sono dei tempi morti?

M.S. : Ci sono anche dei viaggi in cui si lavora, o perché si preparano le calze, però sono costi, perché avere un'ora e mezza di moto in più è tanto, nei 365 giorni si vede. Una cosa che devi imparare quando fai allevamento dove non peschi, perché con la pesca una volta peschi sotto costa, una volta magari trovi pesce a 20 miglia, e non è prevedibile dove andrai, ma se tu hai il posto fisso ... E' come per noi lavoratori: dire "faccio ogni giorno 200 chilometri", non è una cosa semplice.

D. : Infatti, anche per questo pensavo che ci fossero a monte delle scelte, come nel caso della VISMA, delle conoscenze particolari che spingono verso una località a discapito di un'altra.

M.S. : Direi che le cozze in mare non hanno problemi, non è che l'acqua sotto costa sia più o meno...

D. : Anche qui a Chioggia si usava avere le peocère in laguna?

M.S. : Sì. Quello è proprio il sistema classico, su pali. Adesso ne abbiamo ancora due. So che c'è la Cooperativa Perla che sta producendo e poi credo che ci sia anche un pellestrinotto, ma dovrei informarmi, forse un Busetto. Della Perla sono sicuro e sono chioggiotti. Ci vado perciò sono sicuro, sono proprio sul canale Perogno [o Perognolo ?], sia su questo lato che su questo, li vedo sempre.

D. : Esistono delle cartine dove si possono vedere le concessioni?

M.S. : Al Magistrato alle Acque che è lui che dà le concessioni. No, queste sono quelle di vongole veraci. Allora, a nord non c'è nessuno, non mi risulta nessuno che faccia cozze. Ecco, per la laguna "aree con impianti allevamento mitili", però io lo verificherei perché molti sono abbandonati. Questo è del 2006. Però lei può chiedere perché questo è un lavoro fatto dalla Provincia, ma magari chiedendo al Magistrato può avere dati più precisi. Qua che si va fino alla Baia dei Porci c'è Busetto, qua c'è Stefano, non so se l'estensione è esattamente questa, e qua c'è la Perla. Questi non mi risultano, alla punta del Lisetto sono abbandonati. Qua c'era il Valerio Scarpa di Pellestrina e credo che non ci sia più, vado a memoria. Adesso i Gilebbi hanno i "ragni" [?]. Questo è della Provincia e glielo danno tranquillamente alle risorse alieutiche. Ne ho uno solo altrimenti glielo avrei dato, all'ufficio Pesca. Al Magistrato alle Acque non saprei indicarle qualcuno in maniera specifica.

Il dato ufficiale è quello dell'ASL perché come molluschi bivalvi devono avere una sorta di bolla sanitaria e questo lo trova comunque in internet sul settore veterinario dell'ASL. Ecco qua: Unità di progetto sanità in mare e igiene. Questo posso anche fotocopiarlo. Qua trova il dato sottolineato ufficiale, che non sempre coincide invece con la realtà. Ecco: questi sono dati miei, non li consideri, questo riguarda i banchi naturali, ma ci sono un po' tutti i prodotti dai canestrelli, ai fasolari, alle cappe sante...

D. : C'è ancora chi pesca sui banchi naturali?

M.S. : Non mi risulta. Può essere che ci sia ancora qualcuno ma non è monitorato... Se per ipotesi abbiamo 12 aziende grosse soltanto qua, poi ne abbiamo davanti Caorle altre 4, un'altra decina in

Polesine, cosa vado a pescare cozze? Non ha senso. A 80 centesimi poi, adesso sarà anche 65..., non ha senso.

D. : Sì, in effetti tutti i mitilicoltori che ho contattato si lamentano del prezzo.

M.S. : Sì, forse adesso il prezzo è anche più basso che negli anni '80. La VISMA è stata una delle uniche che fino a qualche anno fa riusciva a vendere anche a un euro, me ne parlava Lino. Ma le lotte che non hanno dovuto fare, mi raccontava Lino per staccarsi da questo cartello. Ovviamente se io fossi commerciante farei la stessa cosa.

D. : Molti anziani, ma ancora oggi è così in molti casi, con cui ho parlato mi hanno detto che preferivano andare direttamente in posti come la CAM piuttosto che occuparsi della vendita. Era una sicurezza, perché vedevano subito i soldi e li vedevano sempre.

M.S. : Sì, lo è. Lo è per molti ancora adesso. Sono stato anche io testimone di questa cosa. Io direi che o troviamo imprese in parte familiari e in parte con l'apporto di uno o due uomini, intanto c'è da lavorare tanto, perché la mitilicoltura a mare bisogna sempre stare sul pezzo, verificare, tirare su, sgranare, rinalzare..., diventa un prodotto che diventa anche difficile da vendere, soprattutto su grandi superfici. Le ho fatto vedere anche prima, si parla di 15.000 metri su 30 filari, su un impianto di 500 ettari, quindi bisogna lavorare, ma tutti i giorni.

Penso che Mario, che andava a pescare sui banchi naturali sicuramente ci darà la sua disponibilità, fisserò io l'appuntamento, magari se ci fosse anche qualcun altro non sarebbe male...

D. : Grazie! Allora ci sentiamo presto.

Interview à Vincenzo Busetto Dato et à son frère Giannino du 23 septembre 2010

L'interview se déroule à Pellestrina chez Giannino. La première partie de l'interview est faite avec Giannino et sa femme en attendant l'arrivée de son frère Vincenzo. Comme d'habitude Vincenzo se repose pendant l'après-midi quand il revient du travail. Il est l'un des frères le plus jeune de Giannino et il travaille dans l'élevage des moules. Actuellement, sa production de moules se trouve en mer. Il connaît très bien son métier et il en a vu toutes les phases évolutives étant donné qu'il a commencé à travailler quand il était enfant. L'activité d'élevage a été créée par le père dans les années soixante. Il vit sur l'île avec sa famille.

Domanda : Mi hanno raccontato che una volta era uso andare a raccogliere i peòci con l'ostregghèro. Mi spiega come si svolgeva questo tipo di raccolta?

Giannino Dato : Adesso è vietato. Si andèva pescare sui canài, specialmente se andava sempre sui canài de Punta Sabbioni, il canale dei Bacini. Tantissimi!

D. : E dove si attaccavano i peòci?

G.D. : Per tèra, sul fondo. E anche i canestèi. Sui canài ghé sé un terén un po' duréto.

Moglie : Scóltime mi! Una volta cosa sé che i faséva? No i riusiva mai a ciapàrli tuti e così i nasèva e i moriva e i fasèva sempre coltre. Ti ha capio? Se fèva el duro.

G.D. : Una volta che nasèva un peòcio dopo nase i picoli.

Moglie : Per il mio capire... Intanto i motori no gèra veloci. Mio papà che 'ndèva anche élo co l'ostregghèro quanti cavali aveva?

G.D. : Anche vogando i 'ndèva. Mì me ricordo che dai morti e finalmente a Pasqua ciapèvimo i canestrèi dal pontile del vapore del cimitero e finalmente ae vasche e co la batèla a segunda a vogando co la batèla l'ostregghèro o la casa ti la trasinèvi e te 'ndèva dentro la roba.

Moglie : No sé tanti ani. L'Andrea quanti anni ha? Trentatre! E me ricordo che per el batešimo se 'ndài tòre i canestrèi. Ghé sé anche le fotografie che se che i serni, qua a le vasche [zona dell'isola in cui vi sono delle vasche per l'allevamento dei pesci].

D. : Sapevate già cosa avreste pescato in quel punto? O si andava a caso?

G.D. : Nesuna parte, neanche i caparòsoi savémo dove che i sé. Una volta che ti buti, che ti fa 'na calà, e ti vedi che ciapo do chili, vado più avanti e ghé ne ciàpo quatro, se no ghé ne ciàpo un chilo, e da là ti segui e ti va sempre driò. Per tuto: per i canestrèi, i peoci, e ostriche, i caparòsoi.

D. : Le nuove dighe di protezione all'isola costruite dal Consorzio Venezia Nuova, sono state già popolate dai peòci?

G.D. : Per Dio! Mi l'ho ciapài co me go fato el segundo intervento, la segunda proteši, nel domilesie, quatro ani fa mi ciapèva de quei peoci che gèra grandi così. E' che dèso no ho più pasion de 'ndare in acqua. Per 'ndare in acqua bişogna che 'ndémo al Mar Rosso. El mare che avemo qua tuto l'istàe no so mai andà in acqua.

D. : Con l'ostregghèro si andava solo in laguna o anche in mare?

G.D. : No, solemente in laguna. In mare se 'ndàva col rampón, ma allora col rampón se ciapèva le sépe, i sfògi. Perché i rampóni ha i denti.

D. : Un chiogettiotto mi ha detto che da ragazzo andava con il padre a peòci con l'ostregghèro durante l'inverno. E' possibile? Mi sembra che non sia la stagione giusta!

G.D. : S'andàva d'inverno perché no ti 'ndèvi a peòci. Se andàva d'inverno perché ghé gèra da ciapàre più ostreghe e canestrèi. Ostrèghe e canestrèi gèra più bòni d'inverno. Anche mi andavo a ciapare peòci a Porto Levante, ma andavo a ciapare quèi picoi da alevamento. Andèvo co le case, anche co i ostregghèri so 'ndà. Co le case ne prendèvimo de più, no?

D. : Che differenza c'è tra la cassa e l'ostregghèro?

G.D. : Alora, l'ostregghèro sé fàto così e po ghé sé un baston [gli consegno un foglio affinché mi tracci un disegno dell'attrezzo] ...

Moglie : [interviene e comincia a disegnare lei con l'approvazione del marito] L'ostregghèro era cusì: un baston de fèro e poi tuti pionbi atorno dela ré. Ala scuola elementare de San Pièro ghé gèra la mostra de tuti i atrèsi. No so se la ghé sia ancora. Ghé gèra come che sé fati i vivai in laguna ...

G.D. : Questo qua sé l'ostregghèro. Adesso te fàso la casa. La gèra fata a piramide, tuta de fero e qua ti metèvi la corda per tirare. L'ostregghèro aveva un baston de fèro co una corda co tuti pionbi perché al stàse soto. L'ostregghèro era grandò così e coi pionbi veniva pešare un vintisinque chili, altrimenti col motore te vie stare sora l'acqua. E lù ruse el terén.

D. : Questi attrezzi si acquistavano o li costruiva il pescatore?

Moglie : Il cantiere!

G.D. : El bastón ti 'ndèvi fartelo fare in cantière, po ti 'ndèvi comprarte la corda, il pionbo e ti te lo fèvi tì. La cassa invese sé fata così: po ghé sé il sacco de rete e qua la s-ciaonèla che impire la corda.

D. : Per pescare i peòci andavano bene entrambi?

G.D. : Mì 'ndèva mèio co le case, a peòci. Quando andèvo a Porto levante ghé ne prendèvo in dó, tre ore, cinquanta quintali, sesanta, e basta altrimenti la barca andèva a fondi. Mì digo che ghé gèra una crosta così de peòci.

D. : Porto Levante dove esattamente?

G.D. : No in mare, dentro. Come i ciamèva ti? No me ricordo più. Dopo l'Isola Verde che ghé sé le caše dei grandi signori. No, l'Albarèla vòio dire mì! E dopo vien Calèri e Porto Levante.

D. : Prendeva solo la semina o anche quelli grandi?

G.D. : Per solito prendèvimo tuta roba pìcola, po se veniva qualchedùn de grandò ... Ma ghé gèra dei posti dove i veniva bèi grandi. Ghé gèra el Bepino Gnòlo che fèva el mestière tuto l'istà co l'ostregghèro e l'andèva fin là.

Moglie : El Nino Frisco co cosa 'ndèva che i se metèva qua sernire? Co le case istéso. I portèva batèi càreghi de roba. Ghé gèra sinque, sie fiòri pìcoi co la moglie, tuti a bordo a sernire...

D. : E gli abitanti, i pescatori della zona di Porto Levante non andavano a raccogliere i peoci?

G.D. : No! Ancora no i capiva niente, no. sé come che ho sentio... A caparòsoi sé dal'otantasete che faso el mestiere. Prima la gente che 'ndèva qua col déo ghé ne ciapàva quaranta, trenta chili e i trovèva che i sé pochi e i sé 'ndài a Scardovari e là i sé spesi come..., come caregàr una giara. E là i careghèva i sàndoli, i 'ndèva ancora a remi, parlemo dei ani sinquanta, del sinquantasinque, sesanta. Gèra strada, ma i 'ndèva tuto per l'interno, ancora pì longa perché vien per mare coi sandòleti, le sanpierote. E dèso chi sé i paroni de tuta l'Italia che vende i caparòsoi? sé Scardovari.

Moglie : I ha molà i campi. Adesso i sé tuti produttori.

G.D. : Là i ga proprietà tuti, la moglie, la fia, ea šio, anche la non che sé in cimitero da ani. Tuti ha proprietà. No scherso: i sé stài scoperti.

D. : Si occupano solo di caparossoli?

G.D. : No, adesso i ha scoperto anche coi peòci in mare. Ho visto dal'òmo che ghé gò vendùo la licensa col batèo. I ha tuto vivai e come che i sé atresài! I ga i peòci ancora pì migliori dei nostri perché là ghé sé l'acqua mestisa.

Moglie : Sporca!

G.D. : Sarà l'acqua che vien fora dala Brenta, l'Adige. Nialtri la ciamémo l'acqua mestisa. E quella sé liacqua per i peòci. Me par che te go contà ancora. Se ti in un secio de acqua sporca da fango ti meti dentro do chili de peòci, dopo do ore l'acqua vien limpida. Eppure!

D. : I chiogetti ammettono che hanno imparato dai pellestrinotti a raccogliere i peòci con l'ostregghero. Prima non lo facevano.

G.D. : Può darsi.

D. : Si dice che sia stato un pellestrinotto che ha sposato una donna di Chioggia e che di conseguenza è andato a vivere là. Ne ha mai sentito parlare?

Moglie : Sarà el Gnòlo.

G.D. : Al sé sto Bepino Gnòlo, che te ho parlà prima, e che me ga insegnà andare Porto Levante. No so il cognome cosa che sia... Ormai avarà rente i otanta ani. Ma sé un per de ani che l'ha imparà la scuola de balo; vai tì vantàrlo... Al sé veramente un òmo bon. Tì conosi il Pómo qua Pellestrina? Tì ha mai sentio parlare? Al fèva anche le regate, la Storica sule caorline.

D. : No!

G.D. : Perché qua avémo i deti. E sto Pómo sarìa fradèo de sto Gnòlo. El Pómo sé schéchè! E fa po, po, po...

D. : Mi piacerebbe rintracciarlo.

G.D. : sé che mì no gò più il numero. Se ti vòli, co lo vedome faso dare el numero e dopo te compagno. Al sta ai Saloni.

D. : Infatti mi è stato riferito che abita ai Saloni.

G.D. : Lui è stato proprio il primo.

D. : Mi hanno detto che c'erano parecchie barche che andavano a pescare peòci con questo sistema, fino agli anni ottanta. E' vero?

G.D. : E sì. Perché dopo s'ha scoperto i caparòsoli. Andèva il Bepino Gnòlo, andèva i dó batèli de Celeste, tuti da Pelestrina, andèva el Nino Frisco che aveva el posto qua, el Macóne, Vólo, che fa sinque, i Capelini, sie, dopo 'ndèva to bapà, E ghé ne gèra un dodeše, dieše che andèva. Anche mì andèva, anche se andèva d'inverno a ciapàrme el pìcolo.

D. : A fine giornata, mi raccontavano, che a Chioggia ci si metteva assieme tra più barche per pulirli. Anche qui?

Moglie : E sì, ghé voleva forse. I veniva co le barche cariche, ciàpa e buta sora la pròva, ciàpa e buta sora la pròva, e co le barche gèra proprio al limite ti li vedevi venire co la próa tuta soto acqua e col culo dela popa che l'elica mašenèva... E dopo in drìo man, coi guanti cava la capa, e cava el pìcolo, e sfréga e fai la sesta e fai il sacco e porta a popa... Fai conto che se i portèva trenta quintai de tara [P], i 'ndèva vènderghene quindeše. Perché quindeše gèra de sporco, ghé gèra butiglie, la tèra, i véri... Tuto ti tirevi sušo, tuto quélo che ghé gèra in canale. Come quando 'ndèva via col turbosofiante o col fèro vibrante. Ghé sarà stà sete, oto quintai de pešo sora, pasa co la tamiša e vien fora dieše chili.

G.D. : Se metèva dó, tre batèi a lai, anche per pasarse via la paròla... Tì la pasèvi via, se no ti divénti sémo. Co le barche tacàe.

D. : Partecipavano anche le donne?

G.D. : Tuti. Se una famégia aveva quatro fiói e dó fie tuti 'ndèva a bordo, tuti lavorare...

Moglie : No ghé gèra miga telefono Ašuro! Parlo de quarant'ani fa, ghé gèra i fiói che el più grandò aveva dieše ani. Co la mama e'l papà... Se i ghè netèva una cesta i gèra avantiagiài. I se metèva qua davanti.

D. : Si facevano le ceste?

G.D. : Seste, anche sachi. Se fèva il carica sora la próa e là in šenòcio e serna, serna, e quando ch'el scio, la sesta gèra pronta ti fèvi el sacco e cuša finché tuto gèra nètò.

D. : Si cucivano i sacchi?

G.D. : E sì. Co la lingueta. Le barche gèra pìcole e se ti metevi un sacco in piè, pasa un'onda e el sacco se rébalte, ti perdevi e 'lora cuša, ogni dó, tre sachi.

D. : Che battelli si usavano?

G.D. : I batèi. Batèi da nove metri, larghi un metro e otanta. Il mio gèra ùndeše e novantasinque e gèra uno dei grandi. L'ho fato nel sesantanove co sé morto el piovàn.

D. : Capitava che tra gli appartenenti delle barche con cui ci si ritrovava per la pulizia e la cernita dei peòci, nascessero dei matrimoni?

G.D. : No so dirte. Penso de sì, pol capitare. Se in una barca ghé sé dó fie poso inamorarme de una, anca de tute e dó se so bon de contentarle. Ti m'ha fato 'na domanda masa difisile 'dèso!

D. : Quando uscivate per la raccolta con l'ostregghèro, sapevate già in quali zone recarvi?

G.D. : Sì. Se 'ndèva dove che nisun peschèva. Sui canai de Punta Sabbioni. Perché là se ciapèva i peòci e anche i peloši. E i valeva più soldi dei peòci. I sé quéli pieni de pélo. No i vien tanto grandi, i sé come schisài.

Moglie : Quei bruti là!

D. : Se ne trovano ancora?

G.D. : No so se in tuta la laguna ghé ne sia dieše chili, ma una volta i ghé gèra. E anche i gèra boni. I gèra una specie come i dateri. I datèri sé boni. E' che dèso un datèro bišogna che i te lo dàga soto banco.

D. : Secondo lei erano più buoni i pelosi o i peoci comuni?

G.D. : Per mi sé mèio i peòci.

Moglie : I gèra più dolsi vero?

G.D. : No, mi l'ho magnài un per de volte, sarà stà perché no i gèra tanto pieni, ala stagion d'inverno. Co ti li cušinèvi no veniva come il datèro, il sugo bèlo, tuto una polpa fiàpa. Però gèra tanto conosùo in meridione, a Bari...

Moglie : Allora digo un'altra roba: una volta qua i gèra senza magnare, no? I megnèva polenta sutal! Eppure i scogli no gèra pieni de peòci? E no i 'ndèva a ciapàrli.

G.D. : Se no veniva qua il famošo Gilebbi che avemo parlà, i peòci qua neancora no i 'ndèva magnài!

D. : Lo stesso vale anche per Chioggia?

G.D. : Sì. Cosa sé? Semo do pasi da Cioša a Venesia. No i gèra conosù par niente.

D. : O erano conosciuti da poche persone le quali si fidavano a mangiarli?

G.D. : Neanca. Mi me ricordo che gèro fio e magnavo tanto pan co la ciocolata e co la marmelata, però co andèvimo co le seràge ciapèvimo dei peoci che gèra grandi così, li butèvimo. Se no li conosévimo? Mi parlo, ho sesantasiè ani, parlo co avevo dieše ani, sinquantasinque ani fa. No i gèra conosù per niente. Dopo sé venio el Gilebi, el Nicola de Cioša...

D. : Nicola di Chioggia?

G.D. : Al sé uno che gèra socio co la CAM. Al sé el papà del Severino, vero Mabile?

D. : Questa CAM si occupa anche di allevamento o fa solo la depurazione?

G.D. : No, i vèva anche i vivài, anche dèso i ga un vivaio che i se tién come depošito. Adesso co ghé sé i nostri peòci che va ala CAM, ala CLAM ala CLAME. Dopo quando che se rive a metà novembre che qua co i peòci semo già a šero, che i se svóde, i se tol i camion rimorchio dala Spagna, ma il camion dala Spagna ghé ne rive qualche domìle sachi da dieše chili. E no i li vende tuti tacài. E allora cosa i fa? I va butarli in vivaio. Il vivaio ghé serve come depošito, come magašin. E dopo po succedere un siopero e il camion dala Spagna no rive ...

D. : Ma quando arrivano dalla Spagna i peoci sono ancora vivi?

G.D. : Vara til! Dala Spagna? I ga da stare altri tre giorni qua, miga rive ogni giorno il camion qua. Ti schersi? Perché riva i camion dala Spagna bišogna che qua andemo a sinque, sie gradi, quaši a šero, perché ghé vóle fresco no? Perché ghé vorà sempre un quaranta ore venire dala Spagna. Meti anche solo vintiquattro ore de viaggio, altre vintiquattro ore ghé vóle per confesionarli, prepararli. Meti quarantoto ore che i rive qua a Cioša, e cosa i fa qua? I sé sachi co la sua retina, e qua da sachi i fa bàle, da chilo, da chilo mèšo, da dó chili, ogni mercato fa il suo, i deve andare a Trani, a Milano, a Napoli, a Roma, in Sicilia, a Bari... Allora quarantotto ore de più altre 24 qua in cooperativa che fa setantadue, ora che i va magnài pase le sento ore, Che i sé sora l'acqua.

D. : E sono buoni?

G.D. : Sono buoni? I ha un gusto diverso. I sa solo che da goma la roba dela Spagna. Il peòcio, ma quei nostri, se ti te ne compri un vinti chili in sto periodo, i nostri ha profumo, ti te fa i tó sachéti, e ala mattina se ti vol farte il sugo ti te tiri fora el tó sachetìn...

Moglie : Mi faso sempre così. Se me vien qualchedùni qua a magnare al'improvviso, cosa faso? Ciàpa, tira fora una vascheta coi peòci e faso la pastasùta e tuti me fa i complimenti anche se i sé quèi de l'ano pasà. I gèra tali e quali. Anche co le bevaràse e coi caparòsoi. Prima de saltare i peòci ti ghé cavi el pelo, filtri l'acqua loro e ti la uși. Comunque nialtri metemo in congelatore.

D. : Quando arrivavate nella zona prescelta per raccogliere i peòci con l'ostregghero, se poi arrivava un'altra barca cosa succedeva?

G.D. : Dove? In canal? I ghé stava, anche sento barche. Solo che dèso se ti va i te méte in galera. Una volta iera più facile pescare. Adesso no ti pol più... Adesso po, ghé ne sarà più de prima perché nisùni va più pescare.

D. : Alcuni pescatori però mi hanno detto che la vongola filippina ha sottratto il nutrimento alla vongola nostrana, ma anche ai peoci che per conseguenza non si trovano più.

G.D. : Ga magnà il caparòsolo quello bon. Riguardo ai peòci no so... Bah!

Moglie : Allora mi digo una roba, come d'ona no capiso niente però me pare de capire qualcosa. Prima i caparòsoli nostrani magari in tuta la laguna ghé ne gèra mille quintài e perché i crésa, fémo sempre un ešempio, ghé voleva sie meši, la filipina se moltipliche più veloce dei nostrani e perciò no sé che l'abbia magnà el nostràn, sé che ogni dó tre meši bute la bòva co ti va pescare ti trovi quatro cinque filipine e un nostràn, per mè. E' naturale.

G.D. : Ma i diše che il filipin ha magnà...

Moglie : Ma cosa ti vol ch'el magna mai!

G.D. : E una volta che ciapàvimo mille quintali al giorno de longoni, adesso no ghé ne sé più uno per una d'ona gàvia, come mai?

Moglie : Perché sé l'ecosistema. E una volta che i diševa che no ghé sé pì gransi? E adesso sé pién.

G.D. : I diše che sti filipini qua ...

Moglie : Perché i crése de più, no? Ma no perché i magna. Perché la bòva co l'acqua calda, no diše pure che ogni tre, quatro meši andé là e là no ghé sé più caparòsoli? E dopo do meši i ghé sé.

G.D. : Se ti ti va pescare soto Venesia, i caparòsoi crése vardàndoi. Nel giro de diēse giorni co l'acqua calda.

Moglie : I dà sempre la colpa ai pescaóri, ma no sé vero niente, sé l'ecosistema che porte un periodo una roba e un periodo un'altra. Perché l'ora i gransi i li aveva mesi dove? In casaforte? Per mè!

D. : Allora secondo voi i peòci ci sono ancora nei canali?

G.D. : Sì, per Dio! Solamente no ti pol più pescare. E' vietatissimo, ma ti schèrsi? E' vietato anche andare a bordo dela barca tra un po'! Ieri i fió i m'ha portà qua i caparòsoli sernire e al momento no oservo tuti i barconi che pasa, e sé pasà i carabinieri e dopo tre minuti i sé tornà indriò. Apena ho sentìo rumore, ho destuà la luce e m'ho sconto in cabina. Anche se so in barca mia, i te vién a bordo e i te diše "mostrime la bóla". I mè ha portà nove seste che come minimo i gavarìa dovùo esare do quintài e setanta, e sèrna e sèrna e sèrna, un quintàe e mèšo. poso fare la bóla prima de sernire? Allora férmime mentre vado al mercato. Ma se i te vién a bordo sé multe gròse. Esendo in barca tua! Go da fare la bola anche dele seste de tara? Se prima no ti ga vendùo e no ti sé in caša tua, no ti sé quèto.

D. : Questo problema c'è anche per i peòci?

Moglie : Per tuti!

G.D. : Un po' per tuti! El mèio mestiere che ti lavori ala luce del sole, sé diventà i peòci. Ti ha il to spasio d'acqua e i considerare che più de quello no ti ga e ti sé in regola. Ma tuta l'altra roba, Rita, sé d'avere paura. Pescare sui canài? Intanto è vietato.

D. : Da quando è vietato pescare nei canali?

G.D. : Sempre stà! Solamente che quindeše ani da i te dèva una multa de sento carte da mile, cinquanta, adesso se i te dà una multa ti te vendi anche la caša, ansi, i te la porte via lori. A mì, quei porchi, i m'ha portà via il barchìn che gò qua, grandò, co dó motori, ale sinque de matina, le finanse de Cióša.

Moglie : Ale quattro vinti.

G.D. : Mi so tornà la sera dala montagna e i fióì me diše “ti vie pescare co niàltri?”, pesca gestita, l'Andrea e Maurisio, col pescherecio. Ciapémo, se molémo, co semo al cantièr De Poli impisémo la radio, niàltri stémo sempre co la radio inpišà, sémo sul vinti co tuti i pescaóri, allora il vinti sé per la laguna, l'òto per le barche da bevaràse. Tanto savémo che i ne scolta anche lóri. Insoma, sento uno che diše che ghé sé la finansa che ghé porte via el barchìn del Gianino Dato. E niàltri sémo al cantièr De Poli. Un pescaór ha anche telefonà qua caša.

Moglie : Mi so andà in pigiama in teràsa e go visto che i lo portava via.

G.D. : I lo ha portà via perché il barchìn era autorišato ad avere un motore da centosinquanta cavài, invèse niàltri ne avévimo dó da centosinquanta che fa il dopio.

Moglie : Al svoèava perché se no i te permete pescar, cosa ti fa? La roba piú schifoša sé che i motori no gèra rivolti al canale, i gèra rivolti ala riva e no ti li vedevi. Lori sé vegnù a colpo sicuro e i ga dito che i lo ga trovà a la deriva, che 'ndèva a tóršio.

G.D. : Ma come? Ch'el gèra ligà co sinque corde! Cinque morseti.

Moglie : E i voleva anche le ciàve del motore. E mio fio ha dito de no perché se il motore gèra in moto come che ha dito le finanse, allora le ciàve ti é ga ti. Perché quei motori là se ti ghé cavi le ciàve ti destùì el motore. E le finanse ha dito “se no mi porti le ciàve entro un ora, vengo a prenderti e ti porto in galera”. E lù no ha vosùo. Avémo ciamà l'avvocato e anche èu ha dito de no dàrghele. Allora hano deto “ti faremo passare dei bei cinque minuti”. Capio? Che delinquenti? La sènte pol andare pescare? L'opinione pubblica sente par television che i pescaóri sé delinquenti perché i va pescare a Marghera e i fa morire la sènte. Questa è la situasion. Dopo ti sa che i delinquenti ghé sé a pescare, ma anche in banca, in cèsa, in finansa, dai carabinieri, in senato, i ghé sé dapertuto, però la situasion dei pescaóri sé molto grave. I peòci sé l'unico che ti diši vago lavorare e ...

G.D. : Il nostro campo dei caparòsoi ormai sé finìo. Ormai co ti sé pescare de note ti te domandi sempre co ti vedi una luce “de chi sé chél fanale? Che i sia lori?”. Ma no perché ti va a Marghera, perché mì i me gà vantà qua ai Alberoni col pescaregio e i m'ha meso sulle acque precluše, soto l'arco de Marghera. Ma no sé vero, gèrimo de qua del canal dove ghé sé la darsena. Ti sa cosa vol dir? Che poso ciapàr é ciàve e butarle in canall!

Moglie : Lori ha il potere de fare quello che i vole. Tuti sé contro la pesca, po' ghé sé dèso anche i ambientalisti, tuti ecologisti...

D. : Ma i vostri figli andrebbero a fare il mestiere dei peòci?

Moglie : Ma ghé vol èa concessiòn e no i la dà. Semo in ateša.

D. : Ma ci sono tempi molto lunghi?

G.D. : Altroché! Intanto sé un ano e mèso che sémo in ateša.

Moglie : perché dei lavori pubblici chi sé che ha voglia de lavorare?

D. : Da chi dipende il rilascio della concessione?

Moglie : Allora ghé sé la capitaneria de porto, ghé sé quindici ufici che deve pasare, e dopo i pol dirte de no.

D. : Ma come funziona? Si presenta una domanda?

Moglie : Allora, gente che ha fato domanda nel duemiladue i ghé l'ha concessa vinti giorni fa, dopo oto ani.

D. : Ti danno lo spazio che vogliono loro?

Moglie : No, tì ti chiedi, ti fa il dišegno e dopo i decide.

G.D. : Qua, prima i ha dà una quindisina de concesion sul litoràneo, entro i tre miglia, e dèso i gà consegnà dó concesión fóra le tre miglia, ma signifìche che più fóra ti sé e mèio sé per i peòci, là me pare ti sé sui dišnove metri. Ma no ghé sé pali in mare, coi gavitài, boe. Vien meso un bloco de cemento da sentovinti quintài, un altro qua, e un altro qua, e ghé sé cinquanta metri, e su sto spasio vien meso un cavo de nailon grosso, e il cavo reste in bando no? Allora vien meso ...

Moglie : Perché il cavo no vaga soto ghé vole dei cavitài. I tien tuto in linea.

G.D. : Queste sé tute reste de peòci, da qua a qua, te faso el dišegno. Da qua a qua dovarìa starghe sentosinquanta quintài de peoci, ogni sete metri vien meso un galegiante co quatro, cinque metri de corda che tegna tuto su, e quando che è il momento dela vendita va soto anche i cavitài perché i peše. Allora, quando che i fa le reste de semina i pol metàre una bòva ogni quindeše metri perché no peše niente, drìo man che fa pešo i aggiunge bòve. Se i avése da fare i vivai in mare coi pali, co quatro maregiate va via tuto. E ti sa che speša che ghé sé qua? Solo che per i mašegni ghé vol un pontón. E se i te dà la concesión, te vien quaranta file.

D. : Le concessioni sono tutte grandi uguali?

G.D. : Sì, diecimila metri quadri me pare che i te daga.

Moglie : Cinquecento per mille, sì, ho letto. Me par che sia.

G.D. : Te vòle cinquecentomila euro senza la barca, e dopo la barca coste un altri cinquecento mila euro se ti vol una barca atresà per fare il mestiere. Mì, se i me dovèse dare il vivaio, per dó, tre ani me ràngio co una dele mie, anche el Vincenzo sé che lavore co una come la mia e lavore. Ma se ti lavori co una barca come quella de mii cugini, qua vicino al'ospedale, Mitilus, quella là cinque, siesentomila la coste.

D. : Alcuni utilizzano i catamarani, lei cosa ne pensa?

G.D. : I catamarani, anche quella è una bèla speša, mì me farìa un catamaràn come quello de mio cugin. In tre i lo gà: i Gilebi, la Visma e mio cugin.

D. : Ma come si recuperano le reste da un vivaio in mare?

G.D. : I ha come un'ancoreta co tre denti, e tra fila e fila ti làsi trenta, quaranta metri, per passare, ti ti vedi i cavitài che ti ha, ti buti in acqua l'ancora, l'ancora va soto e ti la meti sul vericèlo, ti ha dó vericèli, e col vericèlo i tira su, ghé sarà un pešo de setanta quintali, ti senti le corde che scriche. So andà co mio fradèlo Vincenzo un po' de volte, sé bèlo. E una volta tirà su, ti meti sto cavo dentro al rulo e col rulo ti va avanti e ti recuperi, man man che ti va vanti ti tàgi le reste e ti le tiri a bordo. Mì ho fato el mestier dei peòci in laguna per quarant'ani e in mare sé tuta un'altra roba, ma po' sé simile. Co l'ancora ti ciàpi il cavo grosso, no le reste. In una mattina i ha da farne centosinquanta quintài e se ti fa una resta ala volta ti ha vòia...! Ti tiri fora dal'acqua il cavo grosso, e la barca se sbande. Ti vedarà se ti gavarà ocašion. Qualche volta ti pol ciapàre anche la resta e ti la disfi, ti perdarà dieše chili de peòci, ma ti ciapi anche il cavo, succede. Lori lase un toco de cavo cusì davanti la resta e il culo sé dadrìo. E no ti pol métare reste visin ai blochi perché altrimenti per tirare sušo le reste ti devi tiràre sušo anche i blochi, ghé sé un lasco, se ti vardi il dišegno ti vedi che no ho meso reste visin ai blochi. E da bloco a bloco ghé sé dušentosinquanta metri, i sé sinquesento metri de spasio e basta tre blochi. Mio cugin Guido che ha tuti filari da mille metri, allora invese de métare tre blochi, ne metarà sie o sète.

Ti sa dèso, oltre le tre miglia, de cosa ti ha paura? Ti ha paura dele navi, che te vada sora. Perché i stènte a darte? Perché bišogna che sia tuto segnalà, che i faga le carte nautiche nòve. I parle dai tre ai sie miglia. Ti va a sète chilometri, dove pase le navi. Anche l'asicurasiòn. E po te serve dele bòve che costarà quindešemile euro l'una, co le luci che se cariche col sole. Ghé sé speša e no sé facile impiantarse. Una persona se vòle impiantarse ghé vòle almanco un miliòn de euro. E uno pol dire "se mì ho un miliòn de euro, no vivo quaši una vita?", e vago lavorare? Ma sti quatro lazaróni dela finansa e dei carabinieri, che mì no so bon vedarli, che quando che ghé ne mòre uno..., bevo un bicèr de vin dala contantésa. Qua ghé sarìa da lavorare ala luce del sole e invése, ho dó barche che va perse, sinquesentomile, siesentomila

euro che va persi, una vita de lavoro. Varda, quella barca là s'è sie meši che la s'è in dešarmo. La vanto perché se i me dà il vivaio la me serve. E po', se la vendo quanti schèi i me dà? I me darà vintisinquemila euro. Cosa me ne faso? Questa ha un po' de valore perché ha la licensa da bevaràse. Una volta aveva valore, adeso neanche più quella.

D. : A causa dei fermi pesca?

G.D. : No s'è il fermo, no ghé s'è bevaràse, no le vòle crésare, no le vien grande. Cosa sarà? Sarà ste piovàne, tuta sta acqua dolse, i diše che s'è el cemento del MOSE che i ga butà in acqua. Come? I anni pasà se lavorava? Ormai i gà rovinà. Ma no i diše miga che i gà rovinà. Mi so che i ani scorsi fèmo i dó meši de fermo ma staltri dieše lavorèmo, ben o male. Adeso s'è sinque meši che sèmo fermi e avemo cominsià andare via il sedici de agosto e avemo fato oto boletini, oto volte semo andà in mare, co fémo trenta e un saco s'è tre quintà e mèšo. Sto meše avemo apena sinque boletini.

D. : Sono piccole?

G.D. : No, le ciapémo de mišura. Ghé ne s'è perché co andèmo fora a calare come minimo ti ghé ne ciàpi in vasca un per de quintà ala volta a la tirà, ma serna e serna, ghé ne vien fora sinque chili, sete. Perché le ghé vole de mišura altrimenti la Finansa te ferma e ti va in galera. Nialtri ušemo il ventuno e mèšo.

D. : A cosa si riferisce, scusi?

G.D. : Sarà la maglia, la mišura. Se noi andassimo col ventuno ne prenderemmo trenta chili a la calà, vintiuno e mèšo ti ghé ne ciàpi sinque chili, la màia s'è come i sinquanta franchi.

D. : Quando si andava a peòci con l'ostregghèro, quante persone occorrevano per svolgere il lavoro?

G.D. : Mínimo due. Io andavo sempre in dó. Il Bepino Gnòlo che lo ha inventà andava sempre in tre.

Moglie : Spièghighe. Se aveva il vericèlo i tirèva su col vericèlo, ma al'inisio i 'ndèva anche a man. Tira su il pešo, recupera la corda.

G.D. : Meti che la cassa se aveva impenìo, e in dó più de un quintale no ti tiri su e dentro ghé ne s'è dó quintà, come se fa? Daghe forza al mancolo e vedi se se sbrèghe el re o sinò ti s'è che ti peschi in canale? Porta tuto in seca e forse ti pòli recuperare. Perché in seca, ti ciàpi con un ganso il culo del ré, ti lo tiri e ti lo svòdi. Vai tuta forse su una seca e se fa caldo ti va anche in acqua e se s'è fredo ti ha sempre un rampìn, ti ghé lo buti sul culo e ti lo svòdi.

D. : In acqua?

G.D. : E dove sinò? Una parte ti ghé ne svòdi e dopo bišogna che ti abi giudisio e ricordarte che in chél posto bišogna fare calàe più svelte. Invese de fare calàe de sinquanta metri, bišogna farle da vintisinque, che no te sucèda da nòvo. Invese adèso che ghé s'è i vericèli no ti fa fatica anche se i s'è pieni fin la gola.

D. : In che anni si sono diffusi i verricelli?

G.D. : Nei ani settanta, settantasinque penso. Era per questo che certi andava in tre. E dopo anche quattro, perché ciapàrla la roba s'è il manco, e dopo bišogna sernìrla.

D. : Era un lavoro che si faceva a bordo o si veniva a riva?

G.D. : Se ti eri che ti peschèvi a Calleri, da Calleri a venire qua ti ghé metèvi tre ore, adesso co le barche nostre ti ghé meti un'ora e mèša, in tre ore uno sta al timón e staltri sèrne, ti ghé ne sernìvi mèša ora che ti rivavi. No s'è miga che perché so in navigasion no lavoro.

Moglie : Adeso, élo co 'ndèva coi ramponi, coi ostregghèri a peòci nol podéva fare le reste. Co andèvimo a Ravenna? Ti te ricordi?

G.D. : Co quella barca go portà anche sentovinti quintà de peòci, un giorno quaši andavo a fondi, da Ravenna, ma so vegniò co anche sinquesento reste fatte. Allora so vegnùo qua ho caregà anche éla, mio cugnà Margherita e semo andà dove che avevo i vivài e buta in acqua le reste. E dopo buta i peòci dove che ghé s'è el gramìn in palùo, perché era caldo, gèra maggio, e anche il motore fa caldo, scalde, e la caperta scotèva, i peòci sofre, allora una parte venìvimo co le reste fate e una parte, sinquanta quintà ancora da fare reste e se butava tute le ciòpe in acqua. E dopo finìo de pulirmi la barca che me ne

vantàva pe un'altra giornata, due, quei sora via faseva seste e me li tenivo per el giorno dopo, quei che pošèva sula coverta li butèvo in acqua che i se riprendese e dopo co la piróna andèva ciapàrmei e lavorèva.

D. : Cosa è la “pirona”?

G.D. : Una forca. Se andàva in poca acqua e co la patana e le forca se riempiva le séste e po se fèva le reste. La roba ne restèva bèla viva.

Moglie : Invese co i ostregghèri i fèva i sachi perché gèra una mišura che i ‘ndèva subito a vèndare. I ‘ndèva subito al mercà.

D. : Al mercato?

Moglie : In cooperativa.

G.D. : I peòci? In cooperativa e anche drento le vasche i ‘ndèva. Per la depurazione.

D. : E dopo erano le cooperative a vendere il prodotto?

G.D. : Sì. Tale e quale come adesso. Quei che ha i vivai de peòci no va miga direti al mercato. I va sule cooperative.

Moglie : Ma no per la certificasion, che ti la ha anche ti. Ma sé perché mì te dago a ti e ti me paghi, quello che sé da Napoli no lo conosco e ghé sé più garansia.

G.D. : Ti sta fora dó meši coi schèi, sa? E chi che ha i vivai de peòci sé tre meši de guadagno e nove de speša. E qualche meše a peòci qualchedùn ciàpe centosessantamile euro, ma dopo ti ha po po de speše...

D. : Le spese in cosa consistono? Il mantenimento della barca per esempio?

G.D. : Il mantenimento dela barca sé il meno. Le retine che te vòle per fare le reste!

D. : Sono costose?

G.D. : Altroché! Me pare che te vegna costare adesso sessanta euro al ròdolo. Un ròdolo sarà, non me ricordo neanche più, co tanti che ghé ne gò consumà, sinquesento o mille ròdoli, una retina de una resta te costarà cinquanta centesimi, e co ti ne fa dó, trešento. La nafta sé il meno, sì, te vorà mille euro de nafta al meše. Il personale me pare che adesso i lo paga col stipendio fiso, miledó, mille trešento euro al meše. Però ti ha a che fare col mare e se ancuò sé bòra ti sta a caša, ma doman ansiché fare sie ore, ti ghé ne fa dieše. Per recuperare. Perché se sé in laguna ti pol andare ache col maltempo, ma in mare no ti poli móvarte. E po i ha tanta speša de perdita de bòve. Co fa dele maràde grande ti le perdi. Infatti sto inverno mé fiói ghé ne ga ciapàe centosinquanta e i le gà vendùe a mio fradèo Vincenzo. Quando che gèra la neve. Le vale trenta o trentacinque euro l'una e a mio fiói no ghé piaše stare in ostaria, anche adesso i sé a mèša Mara che i lavore, che avèmo tolto un toco de tera e i sé che i se lo mete a posto. E le avemo vendùe a mio fradèo a undeše. Lù ha avùo conveniensa. Le gavarésimo tegnue anca nialtri ma no gavemo tanto spasio.

D. : Oggi i dipendenti sono a stipendio fisso, ma una volta come si pagavano? A giornata?

G.D. : A parte, a parte se dèva.

D. : Come sarebbe?

G.D. : Per ešempio: quatro parti la barca, una parte e mèša ghé se dava al'òmo, proprio l'òmo quello de fiducia, una parte ..., questo se fèva col mestier dei re, co andèvimo co la seràgia. Le parti co i peòci le ho fate mì perché andèva co so fradèo e mì fradèi, mì aveva il pescherecio e aveva un batèlo per i vivai de peòci e allora, sicome i me tendèva e i gèra disponibii a tute le ore, allora ghé meteva quatro parti la barca, il capitale e una parte paròmo, sete parti perché l'Andrea gèra ancora piccolo. Ogni setesentomile franchi ghé dèva sentomile franchi a lori.

D. : Ogni quanto si faceva la divisione delle parti?

G.D. : Co i me dèva i schèi! Una volta le cooperative te pagava ogni venti del meše, invese adesso il venti ogni dó meši.

Moglie : Adesso ti poli fare quante divisione che ti voli, ma no i te basta mai neanche per le speše.

G.D. : Ho fato quatro parti per la barca quela volta perché gèrimo tuti in famèia, ma gèra pochissimo, perché co le quatro parti doveva venir la nafta del pescherecio, la naft dela batela che aveva centovintisique cavali e qua dovinti, aveva da pagare lo spasio d'acqua dei vivagi. E sì, ogni anno.

D. : Era costoso?

G.D. : Una volta era costošo. Adesso no. Adesso ti paghi poco perché i sé dela cooperativa e no i risulterà più mii, e tì, ti li ha in gestion. Ma quela volta paghèva un milion e sento, un milio e dušento al'ano, parlemo dal sesantanove fino al'otantasinque, dopo li avemo intestài tuti ala cooperativa.

D. : Una cooperativa vostra?

G.D. : No, la Cooperativa Piccola Pesca, el Domenico el prešidente, risulterà tuto dela cooperativa e paghèva la cooperativa una fesia. Po, mi ghé dèva ala cooperativa. Per ešempio, dove che paghèva un milion mèšo, se adèso avesse ancora i vivai pagaria trešento euro.

D. : Perché le cooperative hanno un trattamento fiscale con agevolazioni?

G.D. : Sì, penso.

Moglie : Allora te digo un'altra roba. Tante volte i moriva i peòci. Perché a nialtri ne sé capità moltissime volte e col discorso dela cooperativa, ghé gèra la mucillagine, ghé gèra l'inquinamento, tì singolo pescaòre no ti savèvi miga se la cooperativa ciapèva schèi. Perché sé sta lo Stato a far sì che tuti fasèse cooperativa e dopo la cooperativa [fa con la mano il gesto di rubare].

D. : Le cooperative hanno ancora tutte queste agevolazioni? O qualcosa è cambiato?

Moglie : Mah! Non so, perché nel cašo nostro co la Piccola Pesca, nialtri paghèmo i contributi, ma sé una fesia.

G.D. : Infatti no gavemo neanche quaiš una pension. Mi tiro quattrosentosinquanta euro al meše. Manco dela minima che sé sinquesento.

Moglie : Perché i pescaòri una volta se ha iscritto ala cooperativa? Perché i contributi sé minimi, però ti avevi la casa malati, che adesso l'ha tuti, anche quelli che vien da remengo, eco, e nialtri invese paghèmo, ma una volta gèra una sicuresa. El Gianino se gà cavà via adesso. Lori paghe sentonovanta euro al meše de contributi per la pension e per il sostentamento dela cooperativa, però no so se i ghé ne paga vinti de contributo per la pension. E' il minimo quello che va per la pension. Mentre quei che ha i vivai in mare me pare che i faga parte ai agricoltori, i ha un altro sistema, non so. I pense de ciapare tot e i paghe in proporsion, invese il pescaor paghe in baše al pescato, mentre quei che fa parte dei agricoltori, che i fasa dièse o che i fasa cento, i paghe come un fiso.

G.D. : Per ešempio, se su sto tòco de vivai i stime che ti ciapi sento, ti paghi per sento, e dopo ti ciapi sinquesento perché ti ha la testa, ti paghi sempre per sento. Ma anche se ti ciapi de manco.

Moglie : Nialtri co avèvimo i vivai paghavimo dei redditi molto alti, però no i ne sé stài retribuì come pension perché gèrimo soto la cooperativa.

G.D. : Adesso mi so ignorante, ma se paghèva ala cooperativa, nei ani de oro, centosinquanta, po sentonovanta, ma mi ghé lasèva anche vinti milioni de redito, quelli ghé sé 'ndài alo Stato e mi no go visto niente.

D. : E sì, perché i contributi vanno versati all'Inps e le tasse allo Stato, all'Agenzia delle Entrate.

Moglie : Una volta, la cooperativa ghé sé sempre stà, mi l'ho sempre vista, ma un periodo la cooperativa se teniva il quatro par sento del fatturato, perciò i più mone, cioè quei che aveva vivai de peòci, e tra questi ghé gèra il Gianino, perché i peòci i gèra tuti tasài...

G.D. : Rita, i peòci sé tuti controlài e tuti tasài. Se ti gèri bravo ti ghé ne fasèvi sento quintài de fora via il meše de agosto, il momento che tuti li vòleva. Gèrimo una quindešena de produttori de peòci e staltri sentonovanta soci andèva tuti o a caparòsoli o a pése e gèra tuto in nero. Il caparòsolo gèra tanto richiesto e no i fèva neanche una bola, niente, i più fesi gèrimo nialtri dei peòci. Se ti fasèvi sento milioni ti ghé lasèvi quatro milioni ala cooperativa. Mi quatro milioni e ti neanche un franco? Allora i ha fatto il

dó, ma col dó no i ghé stava più indentro. Allora i ha fato una tasa uguale per tuti: centonovanta! Che ti ciàpi al nero o no ti paghi. Prima no gèra giusto el funsionamento dele cooperative.

Moglie : Gera solo 'na ciavà! Era solo per avere la mutua.

D. : Ho capito. Ma i caparòsoli una volta non passavano per nessun controllo?

G.D. : Adesso no pase più niente in nero, mì te digo una volta. Adesso ghè sé dei pensionati che va a caparòsoi in nero. Una volta sì.

Moglie : E po ti sa cosa sé capità? Ti te ricordi i ani dela mucilagine? I pescaóri no poteva più andare in mare e i no poteva fare domanda da solo, e il vivaio no risulteva de Bušeto Gianino, risulteva dela cooperativa e la cooperativa fèva domanda che ghé gèra la mucilagine in laguna e quando che rivèva un assegno chi è che lo vedeva? Tì ti lo vedevi che ti gèri prešidente.

G.D. : Mì so stà anche sinque ani consilière ma no ho mai visto niente. Gèro consiliere solo perché serviva a tegnìr sušo la cooperativa, che ghé volèva sie, sete consilieri. La commercialista savèva, la Parentèla, nialtri gèrimo solo per fare tre, quattro magnàe al'ano, de quele bòne, e i me dèva anche sete, otosento carte da mile al'ano. Dopo ghè gèra chi che era teta culo col prešidente e mì no so mai stà teta culo.

Moglie : Ti ha capio? E po il prešidente aveva il fradèlo impiegato, ch'el gèra anche vice, comunque dišemo che i pescaóri no ha mai avuo un idenišo de perdita.

G.D. : I primi ani vendèvimo tuta la roba in resta, no vendèvimo mai sfuša, sfuša veniva vendùda solo la roba ciapà co l'ostregghèro e co le case. Ma i peòci del vivaio andèva tuti in resta, dopo sé vegniò fora che le done per no sporcarsè le onge..., per igiene, tuto sfušo, e mì so stà il primo a comprarme la sgranatrice, quella che sgràne i peòci. E me toche védare che mio fradèi e mio cugini ha tirà i schèi del contributo per comprarla e mì che so stà il primo li ho persi. Me per adesso, ghè gó dà diciassete milioni dela machina. El fradèlo del prešidente, che šioghèmo ale carte, al l'ha spedià? Mì no so, fato stà che nialtri no avemo visto niente.

Moglie : Comunque, se parlèmo de sovensioni che sé stàe dàe per perdite de lavoro, mai tirà niente.

D. : E con gli anni della mucillagine avete perso la produzione?

Moglie : Certo, perché i moriva e po no ghé gèra vendita.

G.D. : Nialtri se lavoreva da un'ora prima che lève el sole a un'ora dopo ch'al sé andà šo, e no se aveva tempo de andare a fare controlli in cooperativa. Prešidente e vice gèra dó fradèi, l'impiegata gèra una nevóda, cosa ti va capire dove che i schèi va finire?

D. : Perché morivano i peòci durante gli anni della mucillagine?

Moglie : Gèra come una schiuma.

G.D. : Mì per cinque ani filati ho fato tanti de quei pianti, perché co la mucilagine i ghé moriva quāsi a tuti, invese a mì per tre, quattro ani me moriva solo a mi. Mì i vivai i aveva qua, a peta de bo [? Non si capisce il toponimo], mì aveva una media de milesinquesento quintài al'ano, allora aveva un sinquesento quintài che me veniva pronti, tuta una pesatura così, per Pasqua, in aprile.

D. : Così presto?

G.D. : Tì te li dividèvi, tuto quanto, ti fèvi i to conti, e un altri mile ne aveva dal Redentore [festa tradizionale veneziana che si celebra il terzo sabato di luglio] fin ai Morti. Cosa succedèva? Co gèrimo in febraio, ai primi... [suona il cellulare: è il fratello Vincenzo che avvisa che sta arrivando e che oggi non sono usciti in mare a causa del tempo]. Co gèrimo in febràio, marso, i molèva il concime sulle campagne qua e co le piovàne veniva baso sta acqua e trovèva tuti i peoci morti. Allora, ciàpa sti peoci e va dove che 'ndèva védare mì, dal Ghešo agli Alberoni, e là ghé gèra un biologo che era profesoore ale medie. Ghé gò prima portà dei peoci e po al sé venio anche in vivaio e l'ha trovà che i gèra invelenài da sto concime. I butèva sto dišerbante sula tèra e ghé ciapèva al cuore. Dopo un ano de lavoro, tuto morto, ciàpa i peoci, càrega sulle bande e va in mešo al canale e buta in acqua tuto. Ciàpa il batèlo a va fin Ješolo a ciapare da novo i picoli. Co una famégia impiantà sé pianti, che ti perdi un trentina de milioni in quei ani là...

D. : Ma non aveva dei rimborsi? La cooperativa non interveniva in qualche modo?

G.D. : No, niente, niente, noma che a spese mie so andà da sto dotore. El segundo ano co riva febraio, morti un'altra volta! Un cugnào de mia mugère aveva i vivài ai Alberoni, al gèra infermière e i gèra anche senza schèi e po no i 'ndèva più d'acordo, allora me gò impiantà là. Ho spešo setanta, otanta milioni, gèra schèi quea volta. E così m'ho refà un poco, ma no tanto. Il bèlo è che gèrimo tanti vivài, e il filo de acqua me vien nel mio vivaio e il vivaio dei Fašiòi niente, mio fradèlo niente. Co me gò impiantà agli Alberoni il vivaio gèra sempre intestà a staltri e ho comprà pali de rovere de quoindeše metri perché gèra fondi là, tacà al canal Novo, e ho fato tre vivagi, uno mio e dó sói, e mi ho meso i schèi. Dopo un ano, dopo dó ani no i 'ndeva più d'acordo lori e per avere i vivai che mi ghé go fato ho dosùo comprarli da novo. Ho fato la barca...

D. : E il problema dei diserbanti nel frattempo si è risolto?

G.D. : Li aveva istéso i vivài là e qualche ano ti andèvi ben e qualche ano no, conforme le piovàne che gèra. Se il momento del concime stèva dó meši senza piovere, mi vendèva ben el raccolto. Se fèva dele piovàne come che fa adeso, perdevo tuto. Anche adeso penso. Bišogna védare sula tèra cosa che i bute ancora.

Moglie : Comunque ghé gèra il biologo che ha dito che i aveva il fegato sano però probabilmente i sé morti avelenài.

D. : Quando ha presentato la domanda per il suo primo vivaio ha scelto lei lo spazio?

G.D. : Sì, l'ho scelto mi però al sé del Demanio, Magistrato ale Acque.

D. : Allora non sapeva del problema dei diserbanti?

G.D. : Manco male che no sé sta nei primi ani. Avémo avùo dei ani bòni che la roba te veniva su ben, mai come sui porti però, là è meglio. Nel sesantanove co me gò impiantà mi gèro assieme con mio fradelo Vincenzo e mio fradèlo Roberto, dopo nei ani otanta se sémo divišo, ma nei ani setanta andàvimo a gonfie vele, semo rivai fàrghe anche seimila quintai.

D. : Ora come ora, a quanto ammonta la produzione in mare?

G.D. : Mi penso che mio cugino, quello che gà el catamarano qua visìn, ghé ne farà dodešemile.

D. : Attualmente c'è ancora qualcuno che va con l'ostregghèro a raccogliere peòci?

G.D. : Ghé sé qualche lavoratore che va ciapàrse quatro canestrèi. Sempre col ris-cio però! I va co una bateléta piccola e cašomai i vede la finansa, i mòle la corda. Sul culo del'ostregghèro i mete 'na ìma co un suréto. Allora te conto, vinti ani fa aveva il batèlo che se ciamèva Albano, che mi me piaševa el cantante, e m'ho fato un rampón per farne una magnada de sfògi. Allora se andava soto le dighe, qua. Ogni quel tanto avevo la finansa adòso. E 'lora, cosa fèva? Ghé metèva un suréto in tel culo del rampón e el mancolo no soraman, una gasa, e quando che vedeva in punta dela diga che la finansa vien fora, buta in acqua el càò che era de quei che 'ndèva soto e aveva a bordo un raschéta e fèva finta..., el sureto gèra piccolo, ti dovevi proprio andare in serca de trovarlo, allora staltro col remo me teniva un po' largào e fèva finta de andare a peòci. E i me domandava: "coša fai?", e mi, "se ti vol te mostro. Ho la licensa del vivaio de peòci e vardo se me ciàpo qualche sesta de peòci", e intanto mi pensèva "vara se ti te destrighi 'ndàre via...". E quando invése andèva a Levante a peòci, parlemo de trenta ani fa, mi gò lasà tre, quatro ostregghèri là, e anche ramponi, perché se veniva a bordo la finansa me sequestrèva i ramponi e i ostregghèri. Certo che ti gà un bel fišico! Co sti peòci! Ti te li sogni anca la note?

D. : Già! E adesso dovrò andare anche a studiare i peòci francesi! Della Bretagna per l'esattezza.

G.D. : Anche me fio, l'Andrea insieme col Domenico [Gorin, presidente cooperativa Piccola Pesca di Pellestrina] i deve andare me pare in Svesia, ma no i sa neancora. I gà le ostiche in Francia.

D. : Sì, ci sono le ostriche e anche i peòci, anche se a nord sono arrivati più di recente.

G.D. : Le ostreghe sé bone! Te piaše? Una bèa struçà de limón e un fià de pèvare sora.

Moglie : Mio fio sé andà in Francia, ma al gà dito che no ghé sé le norme d'igiene che ghé sé qua. No me ricorda dove ch'el sé stà. Al sé andà védare i punti de raccolta. No ghé sé come qua, qua sé molto più

oservà. Mio fio ancùo fa i ani e 'lora fasémo la torta. So suocero sta setimana lavora sempre, al sé ch'el porta in giro, al sé tasista del sindaco de Venesia e 'lora... Ma te pare? El abita de là del palaso del Comun e per pasare l'acqua ghé vòle il tasi, sempre. Al va magnàre, al vien caša tute le ore e bişogna pagàrghè i straordinari che i vaga torlo in Piasale Roma. Ma nol va miga via per lavoro! E te pare giusto ste robe qua?

G.D. : Orsoni? Da Spinea al sé.

D. : Ecco! Mi è tornato a mente una cosa di cui volevo chiedere. Quando andavi con l'ostregghèro nei canali e c'era già qualcuno che faceva la stessa pesca, potevano nascere delle discussioni dei conflitti?

G.D. : No, el canale sé grandò, mi stàgo de qua e ti ti sta de là, se dove so rivà prima ghé ne sé quatro chili co 'nà calà e più in là ghé ne sé dieše chili ti te sposti, ti te mandì remengo, ma dopo... Dopo ghé sé sempre el so bastardo che sé bon...

D. : E sui vivai di mare ci possono essere dei contrasti con coloro che vanno a pesca con le reti? Gli occupi una parte di territorio marino dopottutto.

G.D. : No, me pare che per ordene dela Capitaneria de Porto, no ti pol andare pescare dentro le file. Adesso chiediamo al Vincenzo. Mi, per ešempio, i vivai in laguna li ho avù per quaranta ani e me andèva tanta gente pescare dentro in vivaio. Mi no ghé dišèva niente, ecco, de no far danni. No andèva dirghè de no portarme via qualche resta perché tanto come che 'ndàvo via i podèva fregarne come che i voleva e po dire che sé sta un altro...

D. : Perché venivano a pescare dentro al vivaio?

G.D. : I veniva pescare a cefali, perché soto al culo dela resta ghé sé tuto chél fangheto che fa lori e i pesi va magnare, sé un ritrovamento del pese, certe volte ti vedi tuto bianco de pesi.

D. : Mangiano anche i peoci? Fanno danni?

G.D. : No, è difficile. Peséti cusì, picòli, i ciùce el fanghèto tuto chél coràle roso che ghé sé, perché se tache tanta roba, in mare no, ma in laguna ghé sé dei posti che su 'na resta ghé sé tochi roša, tochi..., pare come coràli..., veramente...

D. : E di cosa si tratta?

G.D. : Tuto fango che se forme... Una resta sta come minimo sie meši in acqua e fa in tempo a farse de tuto. E dopo, vinti ani fa ghé gèra tante anguile, tanti bišàti in laguna, allora tuti quanti andeva a calarme le togne e i ghé tachèva, se comprèva i spiàntani..., e dove i se tachèva? I se tachèva sui vivai de peoci, la matina 'ndèva là e i se trovava vinti chili de bišati.

D. : Perché?

G.D. : Perché gèra un ritrovamento del pese...

[arriva il fratello Vincenzo. Facciamo le presentazioni. Inizia a raccontare al fratello che è stato a un funerale di una religiosa laica dimostrando già nel modo di parlare e di esprimersi di essere molto devoto]

G.D. : Mi so 'ndà in Duomo [a Chioggia] quando sé morto quello dela barca VISMA ch'el sé morto che 'ndava fare sub ale tegnùe, el Giuliano, era socio dela VISMA, e quando che è venuto su ha fato un'embolia. Era pasionà de sub.

Vincenzo : Sui peoci no ghé sé molto materiale, sé un allevamento molto semplice: si raccoglie il seme, se porte a maturazione e basta. Ghé sé il sistema de lavorazione e basta. Non è come la pesca che ghé sé tecniche diverse.

D. : Con suo fratello stavamo parlando di quando si raccoglievano i peoci con l'ostregghèro...

G.D. : E il primo che l'ha inventàò sé 'ndà stare a Cióša, el Bepino Gnòlo.

V. : El Bepino, sì.

D. : Parlando con dei chioggiotti mi è stato riferito che la raccolta dei peoci con l'ostregghèro è un'invenzione dei pellestrinotti e che a loro volta hanno imparato la tecnica da quest'uomo.

G.D. : Al gèra un profesoore!

V. : Era spoà co una ciošòta e dopo la dona se lo gà portà al so paeše. Al sé stà un pochi de ani qua e dopo i se gà trasferìo.

G.D. : Qua ghé sé cinque, sie persone che ha spoà ciošòti, ma le sta qua un pochi de ani e dopo no le sé bone stare qua...

V. : No ghé sé la vita che ghé sé a Chioggia. Adesso ghé dó che sta qua, però le va dó volte al giorno a Cióša. I gà il Corso. Qua no ghé sé niente, là è sempre festa, le dònè va sentarse in bar... Qua invese gavemo tre dònè che va farse el spriséto in bar e tuti “che imbragóne!”. Le sé anca meše alcolisàe... Però là sé diverso, le va torse el cafè ben cambiàe, vestie. Ghe sé più vita là!

D. : Stavamo parlando con Giannino se nei vivai in mare ci sono problemi con i pescatori. Per esempio, se vengono a pescare nel vivaio, se fanno danni...

V. : Allora, dentro la concessión no pol entrare nessuno a pescare, puoi tranšitare ma no pescare. Perché il problema è che esendoci i corpi morti, se il corpo sé qua, ora che il cavo rive in superficie sé vinticinque metri, ma ora ch’el rive in superficie le corenti lo spostate e i pescaori pense ch’el sia qua e invese al sé là e trovemo sempre le reti che co le barche i tire, e i cava via el cavo, i cava via tuto, i rompe l’ormeggio e va via tuta la fila, il filare, va via tuto il vivaio.

D. : Succede?

V. : Sì. Adesso la Region Veneto a rilasià a Ravagnan a rilasà dei permessi de andare co le barche dentro la concessión, le barche paghe, e ghé sé dele bòe segnalà dove che se pol pescare e così col barchìn i va dentro e i pesche.

D. : Che tipo di pesca? Sono professionisti?

V. : Uno va là co la canéta, al va a oràe...

G.D. : Al limite al se incàie sulle reste.

V. : Ma le boe no sé quee del filare! Al ga meso dei ormegi soto co la boa sora e uno va là e pesche, no sé dentro del filare, me gà contà el Meneto, me pare che i gabia dà vinti, vintisinque permessi.

D. : Ma è una zona ricca di pesca allora?

V. : Tuti i vivai sé ricchi de pése. A marso sé capità che andémo in vivaio e ghé gèra un po’ de nebbia, il vivaio sé grandò, e andémo col radar e il radar segnàle che ghé sé drentro un mèšo. Andémo là e ghé gèra sta barca che meteva le redi da posta. Un filare sé cinquecento no?, e le meteva così e dopo faséva un altro filare, altri sinquesento. Alora ghé gò dito “vardé ragasi che dopo, vialtri ciapé la giornata, ma la corente pose le redi vostre sul filare nostro e dopo fa un cašin de tuto”. Infatti ghé ne trovémo parecchie de ste robe qua. E quel giorno i gèra che i tirèva su tante de quele oradèle, che mì no ghé ne gò mai viste così tante in vita mia, pien.

D. : Come mai ce n’erano così tante?

V. : Le oràe sé la pešo roba! Tre quatro ani fa avemo meso il seme, proprio quello piccolo così, el primo, e andemo là dopo dó, tre giorni e quando che una resta così sé sinque, sie chili, sete, niente no restava. Se li mangèva. Perché i sé piccoli come riši, el scorso sé come polvere. E nialtri no riusivimo a capire. Dišévimo che ghé gèra qualche alga o il mare e invése sé vegniò el biologo e al ne gà dito che sé le oràe che magne tuti i peòci da semina. Fin una certa figura, dopo no i ghé la fa più.

D. : Dal momento che è un pesce pregiato l’orata, non avete mai pensato di pescarle voi? Di unire le due cose?

V. : L’orata? Altro che pregiata! E chi è che ha tempo?

G.D. : Se ti fa una pesca, no ti pol fare l’altra.

V. : Se la vede quando che lavoremo in mare, la pense che semo mati! Perché ti gà tuti i orari contài...

D. : Come funziona una giornata di lavoro? Come è organizzata?

V. : Adesso, per ešempio, andemo via ale quatro e mèša perché ora che rivemo ala concessión ghé metemo tre quarti d’ora, un’ora, poi adesso fasémo la vendita al’ingrosso e alora fasémo sachi da venti chili, sfuši, lavorémo fin ‘na certa ora o fin che fasémo quèlo che i ne ordina. O come adèso, co i gà

tanto bişogno i te dişe de far chel che ti vol e ti calcoli il tempo. Perché una volta che ti sé arivà a Chioggia, ti ha tuto il seme che ti ha raccolto da lavorare.

D. : Perché è il periodo in cui si lavora il seme o si fa sempre?

V. : Quando che ti tiri su il filare, le boe, il seme sé tacà là, quindi... Ma no sempre! Il seme dà qualche volta a dicembre gennaio, dopo aprile maggio, sono i due periodi che dà il seme. Adeso quando raccogliamo il grosso raccogliamo anche il seme altrimenti va perso. Adeso è grande così. Ma bişogno lavorarlo, meterlo dentro le calze di rete.

D. : Come fate a staccare tutti questi piccoli peoci?

V. : Co le mani. A mano. Sula corda il seme vie via da solo, basta co la man fare cusì, mentre quello che sé tacà ai galegianti co 'na raséta ti lo cavi. Il galegiante ti lo porti a bordo e ti lo nèti subito perché nialtri no avemo spàsio, ti lo nèti subito e ti lo buti sora la cabina, in alto.

G.D. : Lori come che cave via el grosso, impenise col seme... La corda più i gavitèi sé ben...

V. : E che butemo via el seme tacà al grosso perché la machina..., no avemo tempo de lavorarlo. L'altro giorno su trenta sacchi che avemo fato de grosso avemo riempio vintisinque seste de seme che gèra tacà ai grossi. Perché i grossi no ti li vedi miga! Se tuto covertò de seme, solo che abiamo la machina che li fa a uno a uno, dopo i va sul vaglio che fa tre selesion, pìcola, meşàna, grossa. Tuto fodràò de piccoli adeso! Una resta toche otanta chili. Allora, adeso ghé sé de le reste che ha solo metà piccoli perché più ti va soto e manco fruto ha il peocio perché l'acqua sé più freda. E più soto che ti va, più se tache quele cape che ciamémo dente de can, quele robe bianche ti sa? Perché più soto ti sta co l'acqua freda nase chela robo, e più sora che ti va più nase el seme...

G.D. : E i sé più pieni!

D. : Perché?

V. : Perché sora l'acqua sé più calda.

D. : La parte superiore della resta si vende prima?

V. : No, tuto assieme va! Sinò come faremo? La parte sora ghé la démo all'ULSS co vien fare i prelievi perché sora l'acqua sé più bona. E sì!

D. : Perché?

V. : Perché soto sé più a contato col terén e ghé sé sempre alghe, mucilagini... Sto ano, a luglio che ha fato chel caldo grandò, sé 'ndà soto el sub a controlare e poe l ne ga dito che ghé gera sul fondo almanco un metro de mucilage. Infatti ghé sé stà una settimana che pareva una prateria. E gèrimo in pensiero perché pensavimo che i ne blocase tuto. Dopo per fortuna, ha fato una buora e ha netà tuto.

D. : Che conseguenze causa la mucillagine sui peoci?

V. : La mucilage sé come gelatina e il peocio la filtre, al mange chela roba là e nialtri dişémo che il fegato ghé se ingrose. E infatti ti vedi ch'el diventa nero. Ghe sé dei periodi che la roba de Scardovari, dove ghé sé la foce del Po, là vien şo de tuto, e il peocio filtre, magne, e qualche volta ti ciàpi el peocio, ti fa la saltà per farte la pasta e vien tuto nero, tuto l'onto nero.

D. : Avete avuto problemi a causa della perdita di petrolio avvenuta in Lombardia la scorsa primavera?

G. D. : E dopo dal fiume va anche in mare...

V. : Tuto va fora [in mare], e tuto quello che vien dai campi? Fertilisanti che i bute.

D. : E' ancora presente questo problema?

V. : Da nialtri no perché semo fora, nialtri avemo i do porti, de Chioggia e degli Alberoni, che ghé dà sempre continuasion de acqua e nialtri semo in meşo e avemo sempre circolasion de acqua, mentre chi sé visin dei fiumi no ha circolasion. Infatti lori vende sempre prima de nialtri, i vien più grandi e ghé vien anche più seme per chel motivo là. E anche il caparòsolo sempre per chel motivo là. Co la centrale che ghé gèra prima, ghe serviva l'acqua e scaldèva, ghé gera quatro o cinque, e adeso ne reste solo uno, perché pian pianin i la vòle trasformare. I vol portarla a carbon. Comunque lori ha sempre più vantaggi rispetto a nialtri perché avendo l'acqua più sporca, dişémo, crése prima.

G.D. : Infatti nialtri a Pasqua no vendémo e lori sé già stufi de véndare. E’ un bel vantaio véndare prima dei altri...

V. : E’ la natura che fa el so corso, prima lori, po quando che i no ghé ne gà più allora vendémo nialtri. Solo che lori va mèio perché d’inverno lori comince a vendare già a febraio, nialtri invese col caldo grandando e la roba divente più tenera e a un certo punto no i riese più a stare agrapài, perché l’acqua scalde e i perde la forza anche lori, come nialtri che ne manche el respiro. Allora cosa ti fa? Ti lasi che vada soto el filare, dove che l’acqua reste più freda così i reste più tacà. Meti meno galegianti a ti va più soto.

G.D. : I va soto anche da soli perché se ti trascuri de vendare lori se gonfie sempre de più e col pešo...

V. : Sto ano qua nialtri ne avremo perso centosinquanta quintài. Dišdòto metri de acqua e i tochèva secal Perché non riuscivimo più a métare galegianti da tanto pešo che ghé gèra. I sé cresùti tanto e po ghé sé il seme e fa pešo. Ti pol anche métare più galegianti ma dopo il rischio cosa sé? Qualche resta rive a setanta, otanta chili, e se ti meti galegianti fin che il mare sé calmo va anche ben, ma se ghé sé una buora forte che vada tuto in movimento, allora basta che vada via do o tre reste questo se alse de più, al bute in forza stàltri, e va via tuto quanto. Il mare ha una forza..., qua fa più tension e bute via tuto, sé squilibrà...

D. : Sono un pericolo per voi i temporali allora?

V. : Nialtri sto inverno avemo perso mille quintài che ha fato quela bora che i ha dito che gèra centosinquanta, centoquaranta al’ora, sé stà una roba ecesionàle però...

G.D. : A Porto Garibaldi sé una bèla roba che a genàio febraio i comince véndare e ti te cavi via una bèla responsabilità, ti te risparmi tute le buòre...

D. : Quando è il periodo della bora?

V. : A marso! I “neverini de marso” [o di maggio?] i li ciàme qua.

Moglie : Sete, diciasete e vintasete, no ti savévi? I tre neverini! Te bute de chele buòre...

V. : Ti sa quale sé il problema? Co fa buora, nialtri sémo mesi così no?, Pellestrina, nialtri semo mesi paralèli coi filari e la buora tire cusì, quindi la buòra tende a butàre il filare verso tèra, ma soto quando che fa le buòre grande, le buòre grande fa sempre col cresènte, e soto la corente va verso il mare e co le onde che va sora i galegianti, se inròdole tuto! Sora la corda se intòrtole tuto e va tuto perso, galegianti, reste, tuto. Tuto perso! Se stàche tuto, va perso in mare. Parlemo del mare che fa paura, eh!, fa paura, ghé gèra de chele ondàse che fa paura.

D. : Voi uscite in mare con situazioni simili?

V. : Dove? Contròlo sì, ma dal teràso de caša mia, me tògo el canociàle e digo dove séi? Co quele onde, forse quatro, forse sinque, nisuno va fòra.

Moglie : Ti ha visto il mare domenega mattina? Gèra tuto bianco de onde. Gèra mare alto. Infatti l’Andrea sé ‘ndà véndare se’l tròve bòve e no’l sa fidà perché ha dito “vago ciapàr la bagnà?”, ghé ne gèra bòve, ma gèra masa mare alto e no’l sé ‘ndà proprio in riva.

D. : Le concessioni misurano tutto 500 x 1000 metri?

V. : Sì, sono tutte uguali.

D. : Come fate a ricordare su quali reste dovete lavorare?

V. : Ti ha un registro a bordo. Nialtri avemo vintiquattro filari adesso perché se semo divižo co mio fradéo, ma ghé sé chi ne ha quaranta, chi trenta, a seconda de come uno vol lavorare, quanto vol lavorare e quanta vòia gà de lavorare, e ogni filare ti te segni: mille reste le ciamémo nialtri, lavoràe col tubo da sesanta, da otanta, da cente, da centoventi a seconda dela mišura del peòcio, ti meti il periodo, il meti el meše che ti l’ha fato e dopo ti sa che ti ha da tornare...

G.D. : No ti pol su un filare métare i piccoli, i grandi, i mešani, i grosi, su un filare va tuta una qualità. Così ti podevi anche fare sui vivàgi in laguna, allora una campàta ti diši meto i grosi, una campàta meto del seme, ma là no ti poli. Co ti gà da tirare sušo...

D. : I vivai di laguna sono abbandonati?

G.D. : Sì, ghé ne sé tre, quatro...

V. : Ti li vanti come deposito. Se ghé sé mare ti li cali in laguna e ti li porti via co ghé sé bel tempo.

G.D. : In mare ti pol avere tuta una qualità su un filare, vero Vincenzo?

V. : Sì, ti cerchi de métare tuta una qualità.

G.D. : Se dopo te fa una maregiata e ti ha a bordo de tre quatro qualità ti buti tuto là, ma dopo co sé bonàsa ti va portarli via [dal vivaio di laguna].

V. : Adeso semo drìo lavorare col tubo de plastica, meti dentro la retina e dopo ti sfilì, sé el tubo da otanta, de diámetro, adeso ti lo lavori el peòcio co chel tubo là e ti va tirarlo su a magio e al sé pronto da véndare.

D. : Perciò la stagione di vendita in questa zona quanto dura?

V. : Da magio sicuro, qualche volta anche in aprile, però solo roba in corda ti vendi perché cosa fa la Sardegna e la Sicilia? La compre e se la mete in mare lori e quando che ghé sé criši i gà la roba pronta. Mentre da magio ti va da magio fin a settembre, qualche volta metà ottobre ti fa quei sfuši, e dopo rive quèi dela Spagna.

G.D. : Perché la roba in corda ha più durata, la roba sfuša se no ti la magni entro vintiquattro ore...

V. : La roba sfuša sé come se ti ghé cavi el cordon ombelicale. Tì la pasi nel tamišo e po ha tanti pasagi. Anche nialtri fasendola sfuša avémo perdita de guadagno, e sì, el pešo.

G.D. : Ti avarà una perdita del trenta par sento, da venderla in corda a venderla sfuša.

D. : Perché ci sono degli scarti?

V. : E sì. Come che li fasemo nialtri, la dona ciàpe e li bute in pignàta. Invese la restadentro ghé sé la retina, ghé sé sporco, tuto fa pešo.

G.D. : Se ti ciapi sento quintài de roba in corda e ti li fa sfuša co la to machina no ti rivi a setanta quintài. Tì perdi trenta quintài.

D. : Il prezzo che vi pagano è lo stesso?

V. : No, ghé sé una diferénsa de sinque, dieci centesimi, ma no te copre quel trenta per cento

D. : Non ho capito bene, come dovete intervenire quando subite dei danni a causa del maltempo.

V. : Reste la corda co i corpi morti, quei reste, salvo che no se rompa anca quei perché può succedere. Se se introtole le boe, i galegianti, le reste, tuto, e quando che sé cusì fa atrito perché se ruse e se rovine le corde. Tu ti devi levare via tuto, le retine, quello che reste e dopo ti rimeti tuto, rifai di nuovo.

D. : Cosa mettete nelle reste? Semina?

V. : Dipende, quello che ti trovi. Per ešempio, a aprile avemo ciamà un somosatore e semo andài per i pali via da qua e adeso so drìo vendarli. Quando se fa malani se va per i pali via a ciaparli. In laguna invese dificilmente se fa malani. E' difficile, succede che va a tóršio una barca vècia, qualche palo e allora co la buora te rompe tuto. Gèra pericolo per i vivai che gèra qua sul canal Grande, nialtri dišémo, el canal Novo, perché esendo in riva co pase le petroliere le risùchie l'acqua e succede che il vivaio sé meso in forza per la corente ma no per trèso. Pasa la nave, fa risuchio e te tire tute le reste.

D. : Allora un vivaio va messo in una direzione prestabilita?

V. : Sempre che ciàpa l'acqua, mai che ciàpa l'acqua per trèso, sempre. Davanti ciàpe la došàna e da drìo ciàpe la cresénte, o viceversa, a seconda de dove ti te trovi. Questo per la laguna.

D. : E invece per i vivai in mare?

V. : Pel mare ti cerchi sempre de darghe la prua al vento, specialmente la buòra, il più possibile perché se sé buòra vera ti lavori ben perché ti sé un po' improvišà [?] ma se sé da levante ti sta quatro ore co la barca che fa sempre così, la punta de la barca, e ogni tanto qualcheduni se mete fora dala banda...

D. : Possono accadere degli incidenti nel lavoro?

V. : Più che altro coi machinari se uno no sé atento.

G.D. : Tanto òcio ghé vòle! Per ešempio, il Moro, uno che ha il vivaio qua in laguna ha perso quatro déi col tamišo, col nastro, tirando su le reste. Era come una catena de fèro el nastro, i lo gaveva tuti.

V. : Invese adeso il nastro i ne lo fa fare de goma, per sicurésa.

G.D. : Gèra bruti quei là! Se ti 'ndèvi co 'na man drentro...

V. : E sì. E po ti dovevi avere un òcio de riguardo. Per ešempio, una corda no ti dovevi proprio spettare che sia da butare, ma cambiarla prima perché adeso quando che ti va tirare su il filare ti ha da metarlo, nialtri dišémo le stéle, perché šé fare come le stéle, che ti meti la corda sora e girando fa venire su. Ma co ti ciàpi al'inisio che šé pien, la barca se fa in banda e se rive spacàrse quello salte il vericèlo e l'ancoréta e ti perdi la vita.

G.D. : Mì digo, su un filare de dušentosinquanta metri ghé sarà sento quintài de roba no?

V. : Su dosinquanta? Dušènto quintai ghé šé.

G.D. : E tirando sušo ti senti "cric cric" e se se spache el cavo... Ti schersi?! E te vòle anche barche forti.

V. : Pensa a mì me šé andà via sento sinquanta metri de cavo in pochi giorni perché ti ha paura che se spàca e qualcheduni se fasa male e alora piutosto cambiamo il cavo. Parlemo del cavo del'ancora, del vericèlo, perché da gròso cusì al divente metà da tanto ch'el se tire.

D. : Invece il cavo a cui si appendono le reste?

V. : Quello se nol vien urtà, se no'l se ruse, dura anche una vita. All'inisio co ti lo stendi, l'ano dopo al se stende come, su sinquesento metri al se stire de anche vinti metri perché ghè šé el pešo, le corenti, ma una volta che al šé stešo ben tuto, se no ghé šé niente che ruse al dure una vita.

G.D. : Alora ghè toche tagiàrlo quando ch'el šé più longo e ingroparlo perché ghé va tropo in bando, capio?

V. : Perché ghé šé le corenti.

D. : Le reste misurano tutte uguali?

V. : Tute uguali. Il cavo ti lo tagi, e ti lo šónti da un'altra parte. Ti ghe fa il nodo bandiera ghé dišémo nialtri. E' un nodo semplice che una volta che al šé fato al tende sempre più a strénšarse. Vara, te mostro... No šé il nodo drito che slite, questo ti ghé fa el gancio e strenše sempre de più. A caša ho il libro che ho fato il corso de capobarca e i ghé šé tuti. Si no ti va sul sito, come se ciamava? Deve essere corso capobarca e ti vedi tuto dei nodi. E dopo ghé šé anche il sito de mitilicoltura e allevamenti e là te dà tuti i sistemi de come che šé fati i viavai. Po ti va sul sito de Coci Luciano e ti trovi tuti i materiali, le atesature, tuti i tipi di atrèsi. Mì aveva un libro fato dal'ICRAM e là c'era tuto il sistema, tute le normative sula mitilicoltura, fato proprio dal'ICRAM assieme ala Regione quando che i gà rilasià i primi impianti, ghé gèra foto, tuti i tipi de maniglioni da adoperare per i corpi morti, se lo trovo te lo fago avere. No so se i lo ga in cooperativa da nialtri, me lo aveva dà l'Otelo. Al šé celeste... Dopo vardo a caša.

D. : Come è composto l'equipaggio di una barca per la mitilicoltura? C'è il capobarca e dopo...?

V. : Ci sono due categorie: c'è la piccola pesca..., e comunque le barche da allevamento ha soltanto una licenza solo per andare dentro l'allevamento, no pol fare altre attività, categoria C me sembra. Adeso quando che ti fa una barca ti devi specificare a cosa che serve sta barca, al Ministero, perché adeso no i dà più license de pesca, ansi i vol ritirarle. Alora ti ghé mandi il numero dela concessione e in baša questo lori te rilasce il permeso de costruire la barca perché deve andare a lavorare solamente drentro a quel'impianto. E una barca cošì ha minimo do persone de equipaggio, dopo a seconda dela grandésa dela barca, tre, quatro, sei, oto. Ci deve essere: il capobarca, il motorista abilitato, e gli altri sono mosi.

D. : Il capobarca e il motorista possono essere la stessa perona?

V. : Sì. Siamo registati in Capitaneria di Porto ala Gente di Mare. Su sto sito ste robe qua ti le trovi tute. Mì ogni tanto vago védare se ghé šé novità. Anche sto qua de Coci vedi tuto il materiale e anche ti va védare AERRE Automazioni, e anche là šé tuto materiale.

D. : Grazie. Perché io non sono riuscita a trovare molto in internet.

V. : Mi co ho fato il corso de motorista aveva un sito che me dèva anche i quiz, filmati su come sé composto un motore.

D. : Sono dei corsi difficili? E gli esami?

V. : Nialtri sémo stài un po' aiutài, diśémo, però ghé sé da studiare. Nialtri, esendo che sémo drento la pesca da tanti ani..., co ghé gò mostrà il libreto me gà dito “ cosa ti vièn fare qua?”. Prima mi aveva motorista semplice e condutore e ho fato il foglio comision [?] e i me ga dito “ cosa ti vien fare qua che ti ha trentasique ani de imbarco?”. Perché ci sono molti livelli di motorista: motorista, motorista abilitato, motorista di macchina e via, ti va su, capobarca... Po quei più severi è quando ti ha barche che porte psegèri alora quella sé la patente da diporto. La pratica de navigare nialtri l'avemo anche mèio de lori però a livello de esame i sé severi. No ti pol andare là a fare figura da ciòdi.

Materiale sulla mitilicoltura no ghé ne sé tanto... Diśémo che la mitilicoltura in mare da una parte ha portà via ala pesca a strascico entro le tre miglia perché nialtri sémo da un miglio e mèso a tre miglia però da un'altra parte esendo che il mare prima era povero adeso il pese avendo sto rifugio se riproduše ben, sé stà anche un ben. Perché pensa che a Ancona fin a Fano i ha proprio creà con blochi come i nostri, ma forài, i ha fato come dele piramidi in acqua perché il pese vaga riprodursi drento. Me ha contà quello che sé vegnùo burare i sasi a nialtri. Quindi l'alevamento del peòcio ghé dà la possibilità al pese de crèsare. Purtroppo ghé sé sté barche che no podaria venir drento ma i vien a tirare co i re.

D. : Capita che per errore ci passi sopra qualche diportista?

V. : Ciò, sé tuto segnalà ma capite, anche qualche nave ghé sé 'ndà sora co le maregiate. Al Gilebi ghè sé capità più de qualche volta che i ghé sé andà sora essendo anca che lori sé i primi al'imbocatura del porto dei Alberoni, le navi ghé gà portà via dei filari. Comunque sula carta nautica è segnalà e uno sa e po' ghé sé le boe luminoše. Però quando che ghé sé maregiàta magari no ti governi ben la barca.

D. : Forse anche le barche dei lavori per il MOSE...

V. : Anche. Po anche ti sa cosa? Quando che i va a scaricare quello che i ha in barca, dopo da una diga fin a Cióša i fa pulisia a bordo e i bute sasi cusì e chi che va tirare perde i re, ghé sé i marinanti, i ciòšòti che se lamente tuti de sta roba qua. Uno che tire col strascico se li beche tuti. Va bene?

Interview de Riccardo Boscolo et de Andrea du 23 octobre 2010

Ce sont deux jeunes de Chioggia, d'environ vingt-sept ou vingt-huit ans. Riccardo fait un master en anthropologie à l'Université Ca' Foscari à Venise, mais il ne sait pas s'il pourra terminer ses études à cause de son travail très prenant. Je l'ai rencontré grâce à mon professeur Glauco Sanga quand, pendant ma recherche, j'avais de difficultés pour trouver des informateurs à Chioggia.

Alberto est son ami. Pendant quelques années, il a fréquenté l'Université de Padoue, mais il l'a abandonnée lui aussi pour travailler. Il travaille dans l'entreprise de famille qui s'occupe de la commercialisation de mollusques et de poissons.

Domanda : Una linea guida di ricerca che sto portando avanti è la seguente: una prima fase in cui i raccoglitori di mitili li equiparo a dei cacciatori-raccoglitori, e una seconda in cui si trasformano in agricoltori-allevatori stanziali, per passare alla terza fase in cui si è entrati a pieno diritto nel mondo industrializzato.

Alberto : La Francia del Nord e la nostra zona sono due realtà completamente diverse, basta che guardi come allevano le ostriche, utilizzano le maree lì, hanno dei pali e durante la bassa marea vanno coi trattori ad appoggiare sulle scansie e là appoggiano le ostriche. Poi l'acqua risale, ma non di un metro, un metro e mezzo come qui. E' una cosa bellissima. Hanno maree di cinque, sei metri. Ho le foto se vuoi perché mio padre è andato proprio la settimana scorsa in Normandia perché doveva incontrarsi con dei tipi che fanno ostriche. E su certe foto si vede anche il trattore mezzo sommerso ed erano di corsa per sistemare. Credo che qualcuno faccia così anche per le cozze. Qui non esiste. Poi dipende da come si allevano le cozze, ci sono quelle a filari come qui in laguna oppure quelle in sospensione in mare con le boe. Poi dipende anche dal tipo di cozza. Io di solito compro le cozze a Scardovari, Goro, qui a Chioggia, che sono le zone principali qui. D'inverno compro quella spagnola perché d'inverno solo quella cresce e adesso sto comprando quella danese: è un'altra classe di cozza, quella che abbiamo qui è la galloprovincialis, mentre quella che compro in Danimarca si chiama *Mitilus edulis*. A vederli diresti che è uguale ma se lo osservi bene...

D. : Se te le mettono davanti le riesci a distinguere?

A. : Dunque, la spagnola e la nostrana se le conosci bene le distingui, sì, cambia un po' il colore, un po' la forma, anche se è la stessa specie. La modifica dipende dalle specificità del luogo, la temperatura dell'acqua per esempio... E lo stesso distingui, avendo un po' di occhio la galloprovincialis dalla *edulis* perché cambia un po' la forma, il colore, dentro cambia un po' la polpa...

D. : Cosa cambia esattamente?

A. : La forma dell'animale ti dico di no perché è floscio, cambia il colore soprattutto e la forma del guscio. Quella danese è un po' più a banana, è più storta, mentre quella che c'è qui è più, tra virgolette, più triangolare, quella lì invece ha un po' di curva. E anche il colore; quella lì è nera con delle striature bianche, ma pochissimo, verso la parte finale. Quella spagnola è nera con il guscio che butta sul marroncino e la nostra è prevalentemente nera. Come linea generale penso possa essere così.

Pensando alle tue ricerche di antropologia mi è venuta in mente una cosa interessante. Pensando al pescatore per luogo comune si pensa a uno con le collanone d'oro, e in parte è anche vero [ridono], perché il nostro pescatore accumulava la ricchezza e pio la manifestava, è una manifestazione culturale. E poi la differenza tra chioggiotto e sottomarinante: il chioggiotto è pescatore è il sottomarinante è contadino, il contadino si mette sempre via i soldi, mentre il pescatore è sempre via in mare e quindi spende subito, è considerato un spendaccione. Vivevano alla giornata perché la pesca è un mestiere pericoloso e quello che guadagnavano tendevano a spenderlo subito, perché non sapevano mai se sarebbero tornati dal mare.

Riccardo Boscolo : Sostanzialmente c'è ancora questa tendenza qua, riveduta, rinegoziata con le tendenze dell'oggi, ma comunque la tendenza è sempre questa qua. La si vede. Anche i giovani che vanno via con un barchino. Escono alla sera, in linea di massima alla sera, vero?

A. : Dipende dal tipo di pesca. A caparozzoli vanno di giorno, le altre di notte.

R.B. : Quindi a parte le vongole veraci, loro vanno via di sera, stanno via la notte, tornano la mattina, dormono durante il giorno e arrivano al fine settimana che spendono tutto quello che hanno guadagnato durante la settimana perché il guadagno è settimanale per gli imbarcati.

D. : Anche quelli che lavorano coi peòci?

A. : Lì, per l'esperienza che ho io è prevalentemente familiare quindi trascende un po' il discorso di paga mensile o paga settimanale. C'era un tipo che veniva da me questa estate con il solito crocefisso e la collanona d'oro, e non mi sembrava proprio un crocefisso. Vado vicino e vedo che era una cozza in oro al posto della croce! Ma una bella cozza in oro, grande. E gli ho detto "ti ha il peòcio al posto dela croce?", e mi ha risposto "eh, ciò, questo me dà da vivere!". Si è fatto addirittura una cozza in oro grande così. È una cosa abbastanza particolare questa qui. Questo per dirti come alcuni pescatori hanno un rapporto strettissimo con il loro mestiere, non è solo un motivo di profitto, è proprio parte della loro vita, è qualcosa di molto radicato. Il papà di questo è quello che poi gli ha passato il lavoro. In barca con lui c'è il figlio e c'è il papà, si tramandano il mestiere nelle generazioni. E anche a Pellestrina, compro parecchie cozze da barche di Pellestrina, e anche lì sono tutti in famiglia, sono padre, figlio, suocero, nuore. Perché il mestiere di pesca è molto incerto e se tu mantieni tutti in famiglia ti permette di vivere meglio. Se cominci a dividere il profitto nei periodi di vacche grasse riesci, ma nei periodi di vacche magre non riesci se disperdi i profitti.

D. : All'interno delle aziende di mitilicoltura si assumono anche dei dipendenti?

A. : E' prevalentemente un discorso familiare per gli allevatori, nei pescherecci invece da quel che vedo io, però lavoro meno coi pescherecci, li assumono. Nei pescherecci ci sono parecchi imbarcati, mentre nella pesca d'allevamento, cioè con le vongole veraci e con le cozze, tendono a fare tutto in famiglia. E' il discorso degli agricoltori alla fine. Adesso tutta la pesca di molluschi in laguna si è trasformata in allevamento: la pesca di cozze non va più nessuno, la pesca libera non esiste più.

D. : Non esiste più del tutto?

A. : Qualche volta c'è ancora qualche vecchietto che va a grattarsi i pali per prendersi le cozze, con la raschia, raschietto. Lì c'è qualche vecchietto che va a prendersi la giornata, ma non lo fa per mestiere fisso.

D. : Ma poi vende?

A. : Vende, però occasionalmente, non è la sua fonte principale del suo sostentamento. Quindi, in laguna la pesca di vongole veraci e di cozze è ormai allevamento. E specialmente nelle vongole veraci vedi proprio la differenza tra chi prima faceva la pesca libera, andava di notte, e quello che ha preso la mentalità di allevatore, che è come un contadino, quello che è riuscito a entrare nei panni dell'allevatore e del contadino ora riesce a lavorare costantemente ed avere un buon prodotto, mentre chi non è riuscito a cambiare la mentalità da pesca libera a pesca gestita pur avendo assegnati dei terreni in laguna non riesce a gestirli, perché va lì, tira su tutto, ha ancora la mentalità di pesca, e poi si trova vuoto. Perché negli allevamenti devi seminare e poi raccogliere in maniera gestita, ragionata, sia con le cozze che con le vongole, non puoi andare lì e tirare su tutto, altrimenti non c'è più nulla per la stagione successiva. Perché tanti ti portano anche il prodotto piccolo. Ma il prodotto piccolo non va intanto bene a me che devo comprarlo e commerciarlo, e due se togli il prodotto piccolo l'anno successivo non c'è più il prodotto.

D. : Esiste una misura minima legale?

A. : Sì, la cozza mi pare, sai che non mi ricordo?, dovrebbe essere cinque centimetri. Stavo per dirti sette, ma sette è per i ricci di mare.

D. : Per caso sai dove posso trovare dei dati statistico-quantitativi sulle produzioni?

A. : Per quanto riguarda la vongola verace c'era il GRAL, che adesso non c'è più, ma forse lo rifaranno, era l'ente che gestiva tutte quante le cooperative, però fa solo veraci. Riguardo le cozze non credo che ci sia un ente unico che le gestisce, ci sono le varie cooperative... Qui c'è ancora una mentalità molto antiquata, il vecchio pescatore..., la cultura è antiquata. Si vede anche la differenza tra il pescatore di qui e quello di Goro e di altre zone. Lì vedi che hanno fatto dei grandi salti in avanti, hanno fatto delle cooperative con tantissimi soci e hanno una gestione plurale del territorio e della risorsa. Qui invece manca totalmente, per quanto si sia tentato c'è ancora il singolo pescatore, o meglio le singole barche, e anche le cooperative hanno difficoltà a mantenere un comportamento corale coi pescatori.

D. : Perché?

A. : Secondo me tutto deriva sempre dal senso di vivere alla giornata, perché se riuscissero a prendere delle decisioni corali anche il prezzo riuscirebbero a ottenerlo più alto, invece per esempio, anche quando loro proclamano uno sciopero c'è sempre una parte che va pescare e il prezzo resta quello. Poi ci sono anche altri fattori, ma uno degli esempi più manifesti è proprio quello del prezzo, che non riescono a ottenere un prezzo decente proprio perché non riescono ad avere una voce unica. Per me è un problema culturale generalizzato del nostro territorio. Lo si vede anche col radicchio di Chioggia. Quello trevigiano

ne hanno fatto un grandissimo marchio, mentre quello di Chioggia... A Verona c'è quello veronese. E qua non si riesce, poi si è perso anche il seme tradizionale che aveva la particolarità di crescere sulla sabbia.

R.B. : Circa la mancanza di organizzazione, secondo me non è tanto un problema culturale. Io per pescatore tradizionale intendo la pesca fin prima del boom economico, quando non c'era nulla di automatizzato, quando c'erano ancora i bragozzi al posto dei motopescherecci e la pesca lagunare era ancora fatta in determinate maniere, quando stavano via per settimane. I pescatori tradizionali non sperperavano secondo me, sapevano gestire la laguna, sapevano pescare in una certa maniera e non sfruttavano come oggi.

D. : A Pellestrina una volta non si mangiavano i peòci. E qui a Chioggia?

R.B. : Qui la cucina è diversa da quella di Pellestrina.

A. : A me verrebbe da dirti che si sono mangiati sempre, perché io li ho sempre visti, però credo che sia vero questo discorso. Non mi ricordo dove l'ho sentito, però qualcuno mi diceva che una volta le cozze le scartavano. Se vuoi posso darti un po' di contatti delle cooperative di Chioggia. Adesso me vien in mente! Uno de Pellestrina mi ha detto "vara, coi peòci me go fato le case, ma co gèro fio li butèvimo via". El Beppi di Pellestrina. Questo di punto in bianco si è fatto la casa lui e anche i figli. Prima era una cosa che non si vendeva e poi era bravo a lavorare e ha fatto i soldi. Lavora ancora coi figli. Uno dei figli è quello che ha il baretto alla motonave. Se vuoi ti metto in contatto.

D. : Qui a Chioggia è avvenuto come per Pellestrina dove c'è stato un determinato momento in cui tutti si sono buttati sui peòci? Con il conseguente grande miglioramento del tenore di vita in generale.

A. : Secondo me il miglioramento del tenore di vita è venuto con le vongole negli anni '80, '90. Ciò di cui ha beneficiato di più Chioggia sono le vongole. Anche con le cozze si lavorava, ma secondo me è stato il passaggio dalla vongola di mare, la Venus galina alla vongola verace in laguna. Lì c'è stato un vero boom e si è visto il tenore di vita di tanta gente stravolgersi. Per vari motivi. Ora è cambiato. Si è vista gente che fino al giorno prima non aveva nulla cominciare a girare con macchine, motorini, uscire la sera e permettersi beni che prima non poteva. Ci sono anche altri motivi perché c'era tanto la pesca in nero però ha portato tanto benessere per certi pescatori. Oggi non è più così, né per le cozze e né per le vongole. Il mercato è cambiato, nel senso che fino a una decina d'anni fa il prezzo dava un certo tenore di vita, oggi invece per la concorrenza, con la grande distribuzione, con tantissime altre ragioni, il prezzo è veramente al ribasso, sia il prezzo che compri al pescatore che tutta la filiera. Forse sarà anche in altri settori, ma nella pesca si tira il prezzo centesimo per centesimo. Non è più tanto conveniente come una volta perché per fare un allevamento devi fare degli investimenti importanti e sono investimenti molto a rischio dato che in natura non sai mai come vanno le cose. Quest'anno, per esempio, a fine agosto e inizio settembre ci sono state le alghe sulle cozze. La fortuna ha voluto che sia capitato a fine stagione, ma se fosse capitato due mesi prima, avrebbero perso tutto il raccolto di cozze, si impiccavano. Con la cozza non puoi lasciarla lì e dire la raccolto il prossimo anno. Con la vongola puoi farlo, ma con la cozza no perché la cozza cresce, pesa e finisce sul fondo dove muore e così perdi tutto. Tante volte basta anche un ritardo di un paio di settimane, dieci giorni, nella vendita e si staccano e perdi tutto. Questo problema è capitato a fine stagione e gli allevamenti erano quasi vuoti...

D. : In che mesi si vende qui a Chioggia?

A. : La raccolta delle cozze nostrane la fai, a spanne, a giugno, luglio, agosto. Il periodo estivo è il migliore, però inizi già a maggio e finisci a settembre. Quest'anno si è finito tardi, non dico in ottobre, ma sicuramente a settembre avanzato.

D. : Come si fa a capire quando sono da vendere?

A. : Dalla pezzatura. Allora, ci sono le reste che sono le corde con le cozze, il pescatore va là e quando vede che sono grandi non le vende subito, le lavora prima, le vaglia, le sgrana tutte e seleziona il prodotto mettendo da parte quello grosso che vende e il resto lo rincalza. Fa un'altra calza e lo mette a bagno. E a fine settembre con questo procedimento gli resta solo che la roba piccola.

D. : Perché d'inverno non si vendono?

A. : Non crescono più. Poi quando fa caldo crescono finché arrivano alla pezzatura vendibile. Cosa invece che non capisco io e non capiscono neanche i pescatori è questa: due anni fa le cozze erano colme di semina al punto che non si riusciva neanche a lavorarle, perché le reste pesavano così tanto che andavano sul fondo. L'anno successivo non hanno trovato semina, e hanno dovuto comperare la semina in altre località marine.

D. : E' costosa?

A. : E' un investimento. Una cosa è comprare e una cosa è che il tuo prodotto te la dia. E' un costo aggiuntivo che teoricamente potresti risparmiare. Neanche i pescatori sanno spiegare. Sono i cambiamenti del mare e della laguna, forse un biologo... I pescatori dicono che è la temperatura dell'acqua però non c'è la certezza. Sono saperi popolari.

D. : I pescatori dicono anche che durante la fase riproduttiva delle cozze queste hanno il "latte"; cosa ne pensi?

A. : Anche le vongole hanno il latte. Si chiama latte ma ovviamente non è latte, però c'è un periodo che tu apri il prodotto e dentro ha come un liquame bianco, credo nel tardo periodo estivo ma non ne sono sicuro. Il prodotto è più magro, che sia una vongola o una cozza, sono più magri perché la massa viene sostituita da questo liquido. Vale per tutti i frutti di mare. Io lo vedo nelle vongole, nelle cozze, nei ricci di mare anche.

D. : A Trieste si pensa che nei periodi in cui hanno il "latte" non si può mangiare questi prodotti perché farebbero male. Anche a Chioggia c'è questa credenza?

A. : Questo no, non l'ho mai sentito. Che sono più delicati, sono più deboli, questo sì, sono soggetti alle temperature, al lasciarli fuori dall'acqua questo sì, sono più deboli. Ma di non mangiarli non l'ho mai sentito.

D. : E riguardo il divieto di mangiarli durante i mesi con la erre?

R.B. : Io non riesco a dire la erre! Anche con le cicale di mare, non ci sono durante i mesi con la erre, ma è differente. È perché non c'è sciocco. Quello delle cozze non l'ho mai sentito.

A. : Scusa, in realtà anche in queste cose qua c'è sempre qualcosa di vero sotto. I mesi con la erre quali sono? Febbraio, marzo, aprile, settembre, novembre, dicembre e sono i mesi in cui non li mangi comunque perché non sono pronti. Probabilmente è un modo per delimitare la stagionalità delle cozze dato che sono pronti durante i mesi estivi che non hanno la erre.

R.B. : Riguardo l'allevamento delle cozze bisogna consultare qualcosa sulle valli da pesca perché forse si potrebbe trovare qualcosa sull'allevamento o meno delle cozze. E poi un'altra cosa: a Cavallino c'è un tipo che si chiama Fulvio Lazzarini ed è uno storico appassionato di storia della laguna. Potresti parlargli.

D. : Perché secondo voi qui in laguna si dà l'appellativo di "peòcio" alle cozze?

R.B. : E' un po' particolare. Non lo so. È come chiedere a un fedele perché va in chiesa!

D. : Anche a Trieste e in zona istriana usano lo stesso termine.

R.B. : Tutte le zone d'influenza istriana.

D. : Ho consultato pure Plinio il Vecchio! Lui dice che le cozze sono i pidocchi dei pesci.

R.B. : Però i peòci no se spostel!

A. : Io penso perché stanno tutti attaccati come i pidocchi, ma detta così..., forse è una forzatura interpretativa.

D. : Su un libro riguardante la mitilicoltura di Trieste, sembra che vengano così chiamati perché quando sono giovani e piccoli e il loro colore è grigio, stando tutti in gruppo sembra somigliano proprio ai pidocchi.

A. : Può essere. E' come le bevarasse, le vongole di mare, che in molte parti le chiamano lupino, perché somiglia ai lupini. A Firenze ho visto un quadro con una scena di mercato, ma non so di chi, non mi ricordo più, agli Uffizi, c'era un carretto con un cesto con le cozze e vuol dire che si consumavano una volta. E' stato durante la mostra sul Caravaggio, ma non so se era un Caravaggio. La cosa sicura è che è agli Uffizi. Bisognerebbe sapere che mercato c'è rappresentato.

D. : Avete mai sentito parlare di Giuseppe Olivi? Parla di un allevamento dentro l'Arsenale.

A. : No. Anche in Danimarca per esempio, allevano le cozze ma non se le filano tanto. Io le compero lì, ma loro non le mangiano tanto, non come qui almeno che d'estate la cozza è un prodotto che va. In Danimarca no. E' anche un prodotto inferiore al nostro.

D. : E del prodotto francese cosa mi sai dire? Cosa ne pensi?

A. : Il prodotto francese non lo compero. L'ho visto, ma non mi piace: è piccolo. Il nostro è una prelibatezza a confronto. Loro hanno mari freddi e la resa del prodotto è inferiore al nostro.

R.B. : Potresti guardare l'Archivio Diocesano di Chioggia, possiamo chiedere a don Giuliano Marangon che è il responsabile e sicuramente sa se c'è qualcosa a riguardo. Nel registrare le famiglie si registrava anche l'attività e magari c'è qualche riferimento su cosa pescavano. Per quanto riguarda la quantità di pescato di può arrivare anche più indietro dei primi '800. Ti presento io se vuoi. E' molto disponibile.

Io ho anche un bel po' di vecchie foto di pesca perché mi interessano però non credo ci siano immagini di vecchi allevamenti di cozze. Puoi trovarle degli anni '70 e '80 fatte dagli stessi pescatori.

A. : L'allevamento di cozze è stato molto più graduale rispetto a quello delle vongole perché hanno visto che con quel metodo lì riuscivano a fare un quantitativo maggiore. Non so bene quando è iniziato l'allevamento in laguna e anche dei casoni. I casoni, alcuni sono per i turisti ma molti sono proprio per lavorare le cozze.

D. : Si utilizzano ancora?

A. : Sì, sì. Una sera di questa estate sono passato per Pellestrina in barca con un amico e ho visto che c'era un casone con la luce e stavano lì a lavorare. Tanti sono in abbandono, ma tanti usano quelli perché tanti hanno la barca attrezzata, ma altrimenti usano quello. Sì, c'è ancora chi li usa.

D. : E' vero che alcuni pescatori vogliono diventare allevatori di cozze?

A. : Sì, specialmente pescatori di vongole, molti di frodo, che poi alla fine hanno venduto tutto, hanno fatto il mutuo e si sono presi l'allevamento di cozze. A Pellestrina conosco due casi di ragazzi giovani che hanno fatto così. Per la vongola sono finiti gli anni d'oro quando tutto era permesso. Dopo o ti mettevano seriamente a fare l'allevamento..., però due cose ti ci volevano: il capitale da investire e la zona. Oltre alla cultura, alla capacità di non fare più il pescatore, ma fare l'allevatore. Questo anche con le cozze, però con le cozze è più facile perché forse è, come dire?, più immediato. Cioè, se tu prendi un terreno vuoto e ci semini le vongole prima di tre anni difficilmente ci ricavi qualcosa, se invece ci metti la semina di cozze l'anno successivo hai già il prodotto. L'investimento è a più breve termine. Andare a fare l'allevatore di vongole dopo la pesca di frodo è una normale conseguenza, invece in più di qualche caso hanno venduto tutto e si sono messi a fare cozze. Conosco due casi.

D. : E si sentono soddisfatti?

A. : No, perché come ti dicevo prima i prezzi sono molto bassi, non è più come una volta e quindi non ci sono più quelle soddisfazioni economiche che potevi avere. Poi dipende molto anche dalle capacità del produttore perché il prodotto lo paghi anche in base alla qualità.

D. : Quali sono i parametri per giudicare la qualità?

A. : Le dimensioni sono un parametro, poi la pulizia del guscio è un altro parametro: ci sono delle cozze che hanno tutto quel bel guscio lucido, nero, e ci sono cozze che sul guscio hanno le bisse bianche, hanno i denti de can. Le strisce bianche e i denti di can non riesci a toglierli, perché dovresti stare lì a toglierli a mano uno per uno e poi rischi di rovinare il guscio. E questi hanno meno valore rispetto a un guscio bello pulito.

D. : Come mai su alcuni si trovano e su altri provenienti da altri vivai no?

A. : Dipende. Dipende dal territorio, dalle zone dove tu coltivi le cozze. Poi un altro parametro che uso io quando acquisto le cozze nei sacchi, è quanto impaccati sono. Cioè, sai che ci sono le reste, loro tagliano le reste, sgranano i peoci e ci resta il bisso che è il pelo del peocio, e se uno lavora bene bene le cozze sono quasi distinte una per una, ma è quasi impossibile. Di solito ti portano a ciòpe diciamo noi, quattro, cinque cozze attaccate assieme. Più il prodotto è sgranato bene, più tendi a pagare il prodotto al pescatore perché ha lavorato meglio. Un altro parametro è quanto è pieno il guscio, quanto frutto c'è.

D. : Come fai a capirlo?

A. : Di solito io lo apro e guardo il prodotto dentro. Però io oltre a questo faccio un'ulteriore prova empirica, prendo e le metto due minuti al microonde. E lì vedi come rendono cotte. Perché se tu apri il guscio ti rendi sì conto però ti può ingannare la quantità di acqua che ha il prodotto, perciò può essere un prodotto magro, ma essendo appena pescato può essere pieno di acqua. Mentre se lo cucini, non si sfugge! E più o meno sono questi i parametri, i metodi di giudizio.

D. : Sai che in un libro ho letto che nel meridione valgono di più le cozze con delle incrostazioni di quelle pulite? Perché per loro è sinonimo di freschezza, e sembrano selvatiche, di scoglio. Hai mai sentito?

A. : Io so che quando vendo le cozze col bisso e col cane, me le contestano e me le pagano meno. Che sia nord o sud per me è sempre così, poi può essere se vogliono farlo passare per un prodotto verace, levato a mano, un prodotto che poi non lo è.

D. : Vi è richiesta di un prodotto di questo tipo? Selvatico e raccolto a mano?

A. : Riguardo le cozze no. Le cozze d'allevamento sono il top della qualità. Poi anche qui in laguna ci sono delle zone qui sulle dighe del porto che ogni tanto qualcuno me le porta e devo dirti che mi sembrano più buone delle altre. Però a prescindere da come sia il guscio. Non è il bisso bianco o il dente di can che ti cambia il gusto.

D. : Quando ti portano questo tipo di cozze, fai un prezzo più alto?

A. : La quantità di solito è così poca che non le vendo neanche, me le mangio io! Questo qui è un sub che mi porta ricci, tartufi e poi mi porta un po' di quella roba lì..., non si dice..., per vedere se c'è la possibilità di commerciarli e quando mi porta quei peòci lì sono talmente pochi che non riesci neanche a creare un mercato.

R. B. : Segnati sto nome: Cinzio Gibin. E' esperto e appassionato di mitili e molluschi del settecento e ha pubblicato un libro due anni fa. Ecco con questo tipo qua vediamo di organizzare un incontro. Anche in biblioteca ci deve essere qualcosa. Anche a S. Francesco, al museo etnografico della pesca si può trovare qualcosa, qualche vecchio attrezzo. Anche a Padova ci deve essere qualcosa, perché Padova e Chioggia sono sempre state tradizionalmente legate. A Venezia si portavano tanto gli ortaggi. Anche ai Frari in Archivio di Stato. Gibin ha fatto molti lavori sulla micro-economia di Chioggia, sul radicchio... E per in quadri, si può cercare tra i fiamminghi che hanno tante scene di mercato. Me l'ha suggerito mio zio a cui ho appena telefonato.

D. : Tornando a noi, e ai nostri mitili, secondo te Andrea i selvatici, o si dice selvaggi?, sono più buoni?

A. : Il selvaggio è quello che non è d'allevamento.

R. B. : "Ciapà a man", in piàsa i li ciàme cusì. Vongole e bevarasse i diše "ciapà col déo".

A. : Nel commercio la differenza è tra pescato e allevato, queste sono le due categorie, anche per le cozze. Ma cozze pescate non ce n'è. Mentre le vongole può capitare però... Comunque negli allevamenti le cozze sono tutte attaccate sulle reste e sui filare, mentre sulle rocce è diverso, l'acqua gira diversamente, si ossigenano in maniera diversa, si nutrono in maniera diversa e la qualità del prodotto lo fa anche quello. Qua per esempio, nelle dighe c'è un corso d'acqua molto forte e come capita anche in alcuni allevamenti di vongole veraci, in quegli allevamenti che c'è più giro di acqua, gira anche più cibo e più ossigenazione e il prodotto viene migliore. Infatti adesso ci sono molti pescatori che si stanno lamentando perché la mezza luna che hanno fatto qua fuori per il MOSE, dicono che ha cambiato il giro d'acqua in laguna e quindi allevamenti che prima avevano un grande giro d'acqua adesso non ne hanno più. Mentre alcuni che avevano un allevamento che non era granché, si trovano il contrario e ha preso valore. Poi non so, ma questo è quello che mi raccontano i pescatori.

D. : E cosa mi sai dire di quello che chiamano peòcio peloso?

A. : La cozza pelosa. La trovi al sud, in Puglia per lo più. Quei pochi chili che vendo qui è perché c'è gente meridionale qui. Li compro in Puglia però e dopo li vendo dove trovo. Penso che siano pescati questi qui, non penso che siano allevati anche perché da quello che vedo io non è grosso il commercio di questo tipo di cozza lì, poi magari li allevano, ma deve essere tanto piccolo l'allevamento, non so. Comunque ha un mercato qui al nord che è veramente marginale. Il più lo vendo a Torino e a Milano, tutte zone d'immigrazione meridionale. E poi c'è una cosa simile alla cozza pelosa che se li vedi puoi anche confonderti: il mussolo. Però sono due cose differenti. Ci somigli, la forma il colore, ma è diverso. Si attacca alle rocce con una sorta di callo. Anche quello lo compro in Puglia e qui non ha un grosso mercato. A me sinceramente non piacciono. Ho assaggiato anche le cozze pelose e sinceramente preferisco le nostre normali. Comunque le cozze io le acquisto in due modi: o, come ti dicevo prima, come arrivano direttamente dal pescatore, o come vengono lavorate dalle aziende a cui li vendono a loro volta. Io poi le lavoro perché le passo su dei macchinari che hanno dei cilindri e tolgono il bisso e ti ritrovi una cozza direttamente sgranata e senza bisso che puoi mettere direttamente sul piatto. Se è più lavorata ha un costo maggiore. E queste sono le due tipologie. In resta non si vendono più, mai. Il pescatore cerca di lavorarle il più possibile e hanno anche loro il macchinario, ma lo fanno in un modo molto grossolano.

Poi per le cozze non tanto, ma per le vongole per esempio, la laguna si divide in zona A e zona B e se la cozza è allevata in zona A teoricamente non dovrebbe passare attraverso lo stabulario, però se è pescata in zona B deve per forza essere depurata.

D. : E voi fate anche quello?

A. : Noi facciamo prevalentemente quello. Poi facciamo anche altro, ma principalmente depuriamo le cozze e le vongole.

D. : Come si fa a depurare? Qual è il procedimento che impiegate?

A. : Tu hai tante vasche da una capacità di 500 litri più o meno, e hai due tipi di impianto: aperto o chiuso a seconda se utilizzi l'acqua di mare o quella dell'acquedotto a cui aggiungi il sale e la depuri, e lasci in immersione il prodotto per tot ore in modo che spurghi, per esempio le vongole buti fuori la sabbia, e quando si sono puliti, li puoi vendere.

D. : Ma l'acqua è sterilizzata sempre?

A. : Sì. L'Impianto che ho io hanno dei filtri che trattengono un particolare tipo di sporco e poi l'acqua passa attraverso i raggi UV in modo che si sterilizza, a temperatura controllata, perciò l'acqua è fredda. Sì, ci sono dei parametri che vanno rispettati.

D. : E quando dura tutto il procedimento?

A. : Non giorni, dalle dodici alle ventiquattro ore a seconda della zona da dove proviene il prodotto.

D. : Mi dicevano che quelli di mare non hanno bisogno di sterilizzazione.

A. : Il mare è tutto zona A, la laguna è tutta zona B. Tutta la roba di laguna deve passare per la depurazione. La zona A, puoi vendere tutto direttamente o per le cozze le puoi abbellire, nel senso che le pulisci. Per la zona B è per legge che le cozze devono essere depurate. Le bevarasse di mare, che è zona A, teoricamente le potresti comprare direttamente dal peschereccio, le vongole di laguna che è zona B devi acquistarle per forza da un impianto di stabulazione CSM o CDM. CDM è centro depurazione molluschi. Invece il pesce non ha questi problemi perché tutto quanto pescato in mare.

D. : Il prezzo delle cozze varia a seconda che sia proveniente dalla zona A o dalla zona B dato che dovete lavorarle di più?

A. : No, sostanzialmente no, anche perché sono già due prodotti diversi con due prezzi diversi.

D. : E che prezzi hanno mediamente?

A. : D'estate abbiamo cominciato pagandole 50 centesimi al chilo, quelle di laguna, e abbiamo finito la stagione sui 70, 75. Quelle di mare, sinceramente quest'anno le ho comprate solo qualche volta per vedere se erano belle, e non le ho più comprate perché erano sporche, avevano semina ed erano anche mal lavorate. Quelle di mare in genere costano un po' di più, non è la regola, ma generalmente costano un po' di più, 60 centesimi. Quest'anno ho comprato molto a Pila, Scardovari, Comacchio, che hanno un bel prodotto e un buon allevamento e il prezzo lì è un po' più alto rispetto a qui, sui 70 centesimi, non grandi prezzi comunque.

D. : E quelle di mare di qua non le hai proprio prese?

A. : No, sinceramente quest'anno, e neanche l'anno scorso, non era un buon prodotto. Tre stagioni fa sì, l'altr'anno ne abbiamo presi un pochi, quest'anno avendo trovato parecchi fornitori qua in laguna e in altre zone abbiamo preferito prenderli lì.

D. : Ma capita che ad un vivaio rimanga della merce invenduta?

A. : La svendi. Essendo un lavoro con la natura tu non hai mai la certezza che il prodotto arrivi alla fine perfetto. E' come l'agricoltore che semina e poi guadagna col raccolto. Nel senso che se il tuo prodotto non viene quantificato a prezzo di mercato, non lo puoi tenere lì, e cosa fai?, abbassi il prezzo. Se è un prodotto inferiore per qualità lo metti a un prezzo inferiore. Questo è il mercato e non si sfugge. Comunque sì, capita.

D. : Perché accade? Sfortuna?

A. : Beh, una percentuale di sfiga c'è sempre, però c'è anche chi non è bravo. C'è chi, sempre con varie incognite, che ha più probabilità di avere un buon prodotto alla fine. Cioè, vai più spesso, lavori più spesso, controlli più spesso se cresce bene. Ci vuole, più che buona volontà, dedizione e capire la situazione e agire di conseguenza, leggere il prodotto, cercare di indirizzarlo sulla base di come sta crescendo... E qui ci vuole esperienza.

D. : I vongolari che a causa della crisi del settore si stanno avviando all'allevamento delle cozze secondo te incontreranno delle difficoltà?

A. : Sicuramente sì. Tu non comperi una cosa che automaticamente genera profitto, c'è poco da fare. Chi è veramente bravo, anche ad allevare le vongole veraci, lavora e ha un prezzo maggiore. C'è una forbice di prezzo anche abbastanza importante, nel senso che i mercati..., per esempio adesso le vongole le pago dai 2 euro e settanta, 2 euro ottanta fino a 3 euro e venti. E lavorando sui volumi la differenza la vedi anche se quaranta centesimi sembrano pochi.

D. : Sono pagate molto di più rispetto alle cozze...

A. : Sì, certo, però anche metti il volume di cozze sul piatto alla fine con le vongole compensi. Il prezzo è diverso però i volumi che lavori con le vongole non sono i volumi che lavori con le cozze. Poi, in media da un pescatore di vongole posso comprare cinque quintali, da un pescatore di cozze ne compro dieci quando compro poco. E' tutto un po' rapportato. Poi purtroppo i prezzi non sono granché...

D. : Secondo voi, questi di cui parliamo sono pescatori?

A. : Io, chi alleva le veraci non lo considero tanto un pescatore nel senso che utilizza le tecniche della pesca ma è un allevatore, c'è poco da fare.

D. : Anche chi va in mare?

A. : No. Chi va in mare è tutto un altro discorso. Qui in laguna chi alleva veraci utilizza le tecniche del pescatore ma sei un allevatore, può anche chiamarsi pescatore, ma sei un allevatore. Nel senso che se tu non hai l'ottica dell'allevatore e non ti sei spogliato dell'ottica di pescatore non potrai mai portare avanti un allevamento. Perché allevare vuol dire seminare, gestire il proprio prodotto. Non puoi dire oggi pesco tre volte tanto così dopo sto a casa tre giorni, sono eccezioni perché nell'allevamento l'allevamento è diviso in campi e gli dai sempre il giro, oggi pesco qui e dopo mi sposto, gli dai sempre il giro, nel frattempo semino da un'altra parte in modo tale che ora che ho pescato tutto qui, di là il prodotto è cresciuto. Se tu non entri in questa ottica non puoi avere un vivaio.

D. : E circa i raccoglitori in mare?

A. : Le vongole di mare non le semini, in mare ci sono i vivai di cozze.

D. : E questi come vengono definiti?

A. : I pescatori di cozze in mare li considero un po' meno allevatori rispetto agli allevatori di vongole veraci anche se poi alla fine il procedimento è sempre quello. E' quasi matematica con le veraci, anche se con la natura non può essere matematica, però è già molto più metodico, con le cozze meno. Da quella che è la mia esperienza, mi sembra che l'allevamento delle cozze subisca un po' più la natura, c'è più incertezza e l'incertezza io la assomilo all'essere pescatore. Anche negli allevamenti di vongole veraci ci sono le incertezze però se lavori bene riesci a pararti dai problemi. Comunque sì, sono allevatori. Anche se l'ottica è cambiata.

D. : Ma loro quando parlano di sé stessi come si definiscono?

A. : Sicuramente pescatori, anche perché fino a cinque, sei anni fa molti erano pescatori. Però quelli che hanno i migliori allevamenti si considerano sì pescatori, ma si sentono anche degli imprenditori: capitale, assumo, investo, prendo gente...

D. : Conoscete i Gilebbi? Secondo i pellestrinotti sono coloro che hanno portato l'allevamento di cozze a Venezia.

A. : No.

D. : Loro hanno tutto computerizzato. Hanno preparato dei programmi dove segnano tutti i filari lavorati e da lavorare giorno per giorno.

A. : Li lottizzano, sono appezzamenti. Del resto è giusto così. Vorrei vedere se chiedi a uno che ha allevamento di orate o branzini se si considera allevatore o pescatore. Quello lì secondo me è ancora più allevatore rispetto..., tu non è che vai a pescare, sei pescatore solo perché utilizzi le tecniche della pesca. Hai un cerchio e dentro c'è il pesce, tu prendi e tiri su, non è essere pescatore così. Così è essere allevatore. Devi essere bravo perché il prodotto ti cresca bene, però non è essere pescatore.

R. B. : La figura della vita del pescatore che dal mare prende il suo sostentamento nell'accezione romantica del termine sta sparendo. Ormai è un discorso industriale, di volumi.

A. : Il pescatore secondo me è quello che prende va fuori e quello che trova tira su.

D. : Avete idea di come questi pescatori giudicano e vedono gli allevatori?

A. : Secondo me li considerano sempre dei pescatori ma sono due mestieri diversi.

D. : Ho intervistato dei pescatori per sapere cosa pensano dell'allevamento e mi hanno detto che per loro è un lavoro brutto e noioso e che non farebbero mai. E alla fine un pescatore mi ha anche detto che ho scelto un cattivo argomento per la mia ricerca perché non c'è nulla di interessante da indagare nell'allevamento. E comunque non sono considerati pescatori.

R. B. : Sì, li vedono come qualcosa di inferiore. Anche se secondo me il passo futuro della pesca sarà, dovrebbe essere l'allevamento, e anche l'allevamento off-shore.

A. : Però puoi farlo solo con certi prodotti, non con tutto. Per esempio non puoi farlo con le sogliole, con il pesce da sotto costa, entro le tre miglia, puoi farlo con le orate...

R. B. : L'allevamento off-shore può essere uno stimolo al ripopolamento del mare, ma se non si cambia la mentalità del mercato si rischia di finire su una strada pericolosa...

A. : Il pericolo dell'allevamento di pesce come anche di polli e altro, è che gli danno gli antibiotici, i mangimi, e sei costretto perché se si ammala un animale, si ammala tutto.

R. B. : Perché dovrebbe cambiare l'ottica dell'allevamento e passare da intensivo a estensivo.

A. : Una parola! E il profitto? Se un allevamento non è intensivo allora ti conviene fare la pesca tradizionale. E' questo il problema. O fai pesca o fai allevamento intensivo.

R. B. : A mio avviso è il profitto che ha fatto sì che molti scegliessero l'allevamento alla pesca...

D. : Ci sono allevatori di molluschi che praticano anche l'allevamento di pesce in mare?

A. : No, qua no.

D. : Avevo sentito dire che le prossime concessioni in mare per la mitilicoltura vorrebbero legarle alla sperimentazione dell'itticoltura off-shore. Ne avete sentito parlare?

A. : No, sinceramente, no. Ma poi ci vogliono le circostanze adatte perché sia economicamente conveniente. Qui non ci sono le circostanze adatte per permettere che il prodotto si sviluppi durante l'anno. Che è il motivo per cui in certe zone della laguna le vongole si sono sviluppate con successo, perché la temperatura era più che idonea, le droghèva quasi, le faséva sovrasviluppare.

R. B. : Come a Fusina!

A. : Esatto, là l'acqua è caldissima, magari anche sostanze particolari, e il prodotto aveva un metabolismo velocissimo. Suppongo che sia anche per i mitili perché anche quelli vanno in base alla temperatura dell'acqua. E se la temperatura è sempre alta...

D. : Quali sono i predatori dei mitili?

A. : I garùsoli, anche con le veraci. Si attaccano, fanno un buchino e se li ciùciano. I garùsoli sono più un problema per le veraci che per le cozze, e poi le cozze sono così tante che, sì, li trovi, ma non è un problema secondo me. Per le varaci invece sì, si attaccano, fanno un buchino e aspirano. Per quello che vedo sono un problema ma non sono il problema. Ci sono anche i granchi, ma sono un problema con la semina, se la mangiano. Negli allevamenti di veraci, chi lavora bene che fa il pre-ingrasso mettendo la semina nelle zone di laguna... Dunque, la semina per lo più o la va a raccogliere in laguna già di una taglia buona, o la prendi alle foci del Brenta, o la comperi a Pellestrina che c'è un laboratorio che fa semina, però a quella lì devi fare prima il pre-ingrasso, cioè la fai ingrandire in laboratorio perché è troppo piccola. E questa qui quando la versi in mare, tanti pescatori ci mettono una rete sul terreno così i granchi non riescono a prenderle. Chi lavora bene, lavora così. L'aspetto peculiare non è essere un pescatore ma un riproduttore. E' talmente complicato il mestiere che poi alla fine l'aspetto principale diventa l'imprenditoria, non più il pescatore. E' un cambiamento inevitabile della professione.

D. : Di solito ci si specializza in un settore o si praticano più tipi di allevamento?

A. : Di solito uno si specializza. O uno ha grandi capitali e riesce a crearsi un proprio indotto, ma chi ha i capitali investe..., però no, uno o fa una cosa o ne fa un'altra, promiscuità in questo genere non ce n'è. E poi non sono per nulla simili gli allevamenti, sono talmente specializzati ormai che uno non riesce a farne due, a meno che uno a monte non abbia dei grossi capitali e investe.

D. : Capita che qualcuno venda l'allevamento, per esempio dopo una cattiva stagione?

A. : Non so, non te lo so dire. Comunque ti farò avere il nome di uno di Pellestrina che adesso ha ottant'anni e ha visto nascere l'allevamento delle cozze e ti può dire molto anche sugli arnesi come l'ostregghèro che prima facevano le ostriche e poi anche i peòci.

D. : Ho letto in un libro che alle volte le reste sono talmente sporche che l'acquisto viene rifiutato perché non si riesce nemmeno a lavorarlo. E' vero?

A. : Non so, li dovresti parlare con qualche pescatore perché a me quel prodotto là non arriva. Alcune volte li contesto perché c'è troppa semina, troppo sporco, però il prodotto invendibile non me lo portano perché sanno che non lo prenderei, lo lasciano in barca.

D. : Quando ti portano un prodotto con molta semina, cioè incide sul prezzo?

A. : Normalmente io faccio così: il prezzo è sempre quello, però al peso tolgo il dieci per cento perché sono pieni di acqua, poi se vedo che il prodotto è sporco o altro gli tolgo una percentuale in più. Il prezzo è sempre quello, però tolgo peso, anche sulla bolla, cancello. Poi se è veramente brutto abbasso anche il prezzo, ma generalmente tendo ad abbassare il peso.

D. : E i pescatori, o raccoglitori, come la prendono?

A. : "Vaffanculo!" ti dicono. E' sempre una lotta con i pescatori. Sono persone abbastanza colorate. Il problema è che anche cinque centesimi possono sembrare niente, però calcola cinque centesimi su cento quintali. Alla fine anche un centesimo o due fa la differenza. E poi il pescatore ti fa sempre "ma è bellissimo!", sono variopinti.

D. : Capita che s'incazzino ?

A. : No, alla fine sai sempre come gestirteli e poi i fornitori che hai sono sempre quelli lì, ogni tanto ne provi di nuovi, ma se ti trovi bene restano sempre quelli. Sì, ti capita di arrabbiarti qualche volta, ma è così... Poi ogni tanto c'è chi viene una giornata sola a vendere...

D. : Come mai solo un giorno?

A. : Magari perché è andato dal suo solito e il suo solito aveva troppa roba e non gliel'ha presa. Può succedere. Io però anche se uno mi porta più roba ed è un mio fornitore cerco di prendergliela. Ci sono mille ragioni. Comunque si cerca di avere dei rapporti costanti nel tempo perché così lavori meglio.

D. : Non capisco bene come funziona...

A. : Si programma il giorno prima. Io alla sera, finito il lavoro, ordino il prodotto al pescatore che va a prenderlo di notte e poi alla mattina quando vado al lavoro me lo porta. Quindi gli dico “fammi dieci, fammi venti”, poi ti fa due quintali in meno, però comunque...

D. : A che ora ti fanno le consegne?

A. : Le cozze in genere sempre alla mattina, in genere da me più tardi delle dieci non arriva quasi mai niente, alle dieci mi hanno già consegnato tutto. Per i pescatori dipende anche dalle maree, però lavorano anche dalle due o dalle tre.

D. : In che modo influisce la marea?

A. : Influisce che essendo più o meno alta ti permette di andare... Per le cozze non tanto perché lavora su fondali più alti quindi anche cinquanta centimetri di differenza non ti fanno la differenza. Le veraci invece lavorano su fondali tanto più bassi e certe volte dove vai a pescare è fuori dell'acqua, quindi devi seguire le maree. Mentre per le cozze hai quel metro, metro e mezzo che ti permette di andare.

D. : Questo in laguna, giusto?

A. : Sì, laguna. In mare no perché essendo molto alto non hai problemi. In laguna il fondale è più basso e la bassa marea certe volte non ti permette di arrivare in certe zone.

D. : Allora conviene lavorare con l'alta marea?

A. : con l'acqua giusta! Che è l'acqua che ti fa lavorare bene. Non chiedermi qual è l'acqua giusta perché non sono un pescatore. Comunque per le veraci l'acqua ti può permettere o meno di andare, per le cozze tutt'al più ti spostano l'orario di un paio d'ore, le veraci qualche giorno proprio non peschi perché non c'è acqua. Certe volte pescano anche in settanta, ottanta centimetri d'acqua, quindi se la marea scende non vai con la barca.

D. : Invece dove ci sono i vivai di cozze, in laguna, che profondità ci sarà?

A. : Sinceramente non so con esattezza però dove ci sono i pali avrai due metri, due metri e mezzo.

R. B. : Sui tre e mezzo anche. Comunque il punto più profondo... La profondità media della laguna va dai tre ai quattro metri, non è più profondo. Forse anche meno...

D. : Ci sono altri parassiti oltre a quelli visti prima?

A. : No. Ci sono queste alghe che non li uccidono ma rende il prodotto non commerciabile.

D. : Si può intervenire con la depurazione?

A. : No. Li inibiscono la zona e non si può più pescare perché è un tipo di infezione che anche con la depurazione non si riesce...

D. : Colpisce sia gli allevamenti in laguna sia quelli di mare?

A. : Solo quelli di mare e solo quelli di cozze, le veraci non le colpisce. Però adesso non mi ricordo bene il perché. Mi sembra perché sulle cozze si attacca quel determinato tipo di alghe e sulle veraci no... Sai che secondo me faresti bene ad andare anche nelle zone di Comacchio, di Goro, di Pila per vedere...

R. B. : Anca in alta laguna.

A. : Ma i lavóre più cozze giù che in alta laguna. Perché sora... Per esempio a Trieste fanno le cozze, ma è un prodotto brutto. Io l'ho comprato solo quando ho avuto problemi qui, però... Almeno i fornitori che ho io mi portano la roba col bisso, la roba bianca...

Interview de Vincenzo et de Giannino Busetto Dato du 25 août 2011

Cette interview a été faite à Pellestrina chez Vincenzo. Les avis personnels des deux frères sur la mytiliculture traditionnelle bretonne (les bouchots) est le sujet de l'interview. J'ai montré aux deux frères des vidéos et des photos que j'ai faites pendant mes séjours en Bretagne pour avoir leurs avis et leurs impressions. Il s'agit d'une interview différente des autres où je deviens le vrai interviewé à cause de leur curiosité, de leur intérêt et quelques fois aussi à cause de l'incrédulité, que les deux frères vénitiens ont envers la mytiliculture et l'élevage de mollusques en Bretagne. La plupart de leur intérêt est pour les aspects qui permettent d'augmenter la productivité, d'améliorer le travail et de gagner du temps.

Giannino Dato: Lori no pol avere i vivai come che ti ha tì Vinvenso, se da lori presto fa mare e presto fa seca.

Vincenzo Dato : Perché un peòcio cusì tacà a un palo no pol crésare perché no ha spasio.

[Spiego a grandi linee le principali caratteristiche tecniche dell'allevamento di mitili su bouchot]

G. D. : Ho capìo. No i fa la resta come fémo nialtri! Ma i peòci reste sempre sul palo? Mì pensèva che i li porte su un altro mare dove jè sempre acqua. Per mì no i pol crésare tanto!

V. D. : No, no i pol crésare così! Tempo? Un anno?

Intervistatore : Sì. Non vengono grandi come i nostri perché sono di un altro tipo.

G. D. : E le òstreghe? Quanto ghé vol?

I. : Minimo tre anni per la misura commerciale.

V. D. : No'l jé un procedimento... Ciò a seconda dell'acqua che ti ha. *[mostro alcune immagini dei macchinari utilizzati in Francia per la raccolta]*. Ah! I aspire! E dopo i lo fa sfufo?

I. : Sì. Tutto con i macchinari *[spiego i dettagli tecnici]*.

V. D. : Certo che i fa presto tirarli su, vara che roba! Quanto fa un palo in chili?

I. : 35 chili mi sembra.

G. D. : Non tanto però!

V. : Una nostra resta toche i setanta, otanta chili.

G. D. : Ma quando che i sgrafa el palo, il palo reste vodo?

I. : Sì.

G. D. : Quanto è alto un palo?

I. : Due metri e qualcosa, massimo due metri e mezzo.

V. D. : Che sistemi! Quanto costa un chilo?

I. : All'ingrosso un euro e mezzo circa.

G. D. : A nialtri i ne dà sinquantacinque centesimi, ma nètì da pignàta.

V. D. : Però! Un euro e mezzo.

G. D. : Podér véndare la roba nostra in Francia...

V. D. : Quest'anno ghé jé un prodoto che jé la fine del mondo!

G. D. : Quanto ghé vol co un camion andare fin là?

I. : Per la Bretagna ci vogliono un paio di giorni.

G. D. : Non se ghé la fa... No i vive do giorni...

V. D. : I vien dala Spagna, e se ti vol ti pol...

G. D. : Ma dala Spagna i vien fo a novembre col fresco. Li fanno stabulare?

I. : Sì.

G. D. : Ma i li mete a purgare così, sporchi?

I. : Sì.

G. D. : Come i fa a purgarse così sporchi? Là ghé voràve prima pasarli soto el tamiffo e dopo farli purgare.

I. : Lo fanno dopo.

V. D. : Tutto meccanico, un òmo fa tuto. Il sisema jé diverso.

I. : E sì. Sono industrie. Possiedono anche barche anfibe, mentre le aziende più piccole usano i trattori.

G. D. : Coi trattori? Ma i gavarà un tre ore de tempo, dopo ghé vien 'na maràda. Co la barca jé mèio.

[spiego che alcuni allevatori fanno anche vendita al dettaglio, possiedono delle degustazioni e vendono direttamente nei mercati]

V. D. : Certo che a quei prezzi là jé un bel guadagno. Ghé jé qua ancora la Grecia che sta smerciando la roba a quaranta, quarantacinque.

G. D. : In quanti fé che lavore su sta dita qua?

I. : Sete, oto persone.

G. D. : E quanto i gà de produzione?

I. : Non ricordo esattamente, ma siamo sui tremila, tremila e cinque quintali.

G. D. : E quanta distansa ghé fé da palo a palo? E quanti pali i gà? [*spiego*] Allora sarà come diefe filari che ha il Guido. I farà sui tremila, quattromila quintali.

V. D. : Ma vender a un euro e mèfo fé come fàrghe novemile, diefemile qua! Ma qua bisogna che ti te faghi un bel culo.

I. : Loro, le settimane che non escono in mare, terminano alle dodici di lavorare.

V. D. : Anca nialtri, ma perché fé dale tre che sémo in piè. A mefogiorno no stémo più in piè.

G. D. : E co l'alta marea no i va a tòre i peòci vero?

I. : No, non vanno. E le file più al largo sono lavorate solo durante gli equinozi, con le grandi maree.

G. D. : Lori bïfogna che lavora co la bassa marea.

V. D. : I fa presto, fé tuto mecanico. I gà el rulo che se sèra e nèta el palo. Un bel sistema, davvero! Però co chel sistema ti ha il peòcio sempre rusào.

G. D. : Ma per introtolarli difémo ala botiglia, i ha i ciòdi?

I. : No, solo sopra e soto usano un elastico.

G. D. : Ma neanche un ciòdo? E quanto misura la corda? Quanto ghé vol da pólvare a diventare quattro centimetri?

I. : Un anno, dieci mesi a seconda della stagione.

V. D. : Col trattore i va!!! Roba da mati! I gà da spacare tanti peòci. Il fondo fé sabbioso? Quanto è il dislivello della marea?

G. D. : Il palo è in cemento o in legno?

[*mostro il video girato sugli allevamenti in Bretagna*]

V. D. : I fé come dei contadini che va col trattore. E sta acqua verde, fé alghe? Ghé fé capesante?

G. D. : Ma co ste maree no reste del pése blocà? Perché se pol pescare anche... Ma davvero qua fé do miglie al largo? Gente così de passaggio, pol pasare là?

I. : Sì, tranquillamente. Il problema più grande sono i gabbiani più che i turisti.

V. D. : E sì, i gabbiani. Pensa che stamattina avémo tirà su le boe co la semina e se ti va il giorno dopo non ghé fé più la semina. Quando che i fé piccoli, i se li magna le oràe e quando che vien sora le boe ghé pense i gabiani. Ma co ti là! No i ha paura. I fa schifo! I fé proprio i spasini del mare. Tanto un bel sistema per netàre i pali. No ho mai visto sta roba qua.

G. D. : Che robe!

I. : Secondo voi tutte queste alghe fanno bene o causano problemi alle cozze?

V. D. : No ghé fa ben. Va ben che le sta soto sul fondo, no le vien su.

G. D. : In tre o quatro ore le se sughe.

V. D. : Così, a òcio, me pare che i peòci no tóche i fondài. Ma i pali fé quadrati, no tondi, dèso vedo.

I. : Qui c'è anche una donna che lavora. E da voi ci sono donne che lavorano nell'allevamento?

G. D. : No, quaranta ani fa le ghé gèra, le fèva le reste, avévimo tute le done che lavorèva, avévimo le nostre cugine... Ma questa fé la moglie de calchedun? Anche qua ogni tanto va la moglie del Moro, la va aiutare, che sémo andài a bordo ti te ricordi?

V. D. : Co sta plastica, i caraguòi de qua se ràmpeghe lo stesso, specie i noni che fé quei vèci, quei là vien sora da per tuto.

G. D. : Ma quanto tempo sta l'acqua proprio ferma? El giro de acqua intendo. I ga da calcolare ben i tempi. No i se impiante, no fé come in barena qua.

V. D. : Co sto sistema il peòcio se purghe anche perché dentro fora, dentro fora del'acqua, ghé fé un momento ch'el no magna, al sta fermo e al spurghe. I nostri che sta sempre imersi, i magne sempre, e se l'acqua fé calda i bute fora ancora prima la roba. Perché l'altr'anno dopo el discorso de Trieste, dal 25 de setembre e sémo stài tuto l'inverno fermi perché, me spiegava Stefano Gilebbi, co l'acqua è freda el peòcio va come in letargo e tuto quélo che l'ha drento al se lo vante, mentre in estate co l'acqua calda al bute fora, al magna e al bute fora perché al fé ativo.

G. D. : E un'altra domanda vòio farte: che temperatura rive là d'estate? Ti sa perché? Perché se per sie ore de basa marea ghé fé un sole come qua ghé mòre tuto.

V. D. : A taranto i li làse fora anche 24 ore. Avémo visto. Co i comincie molàre i li làse fòra e i ciàpa de nòvo forsa.

G. D. : Avémo provà anche nialtri qua in laguna ma i pali se rompèva.

V. D. : Pensa che sto ano semo che butémo via il seme. Ghé ne avémo tanto e no avémo el tempo de lavorarlo. Stamatina me pianfèva el cuore butarlo via.

I. : E non c'è la possibilità di venderlo?

V. D. : No. Bifogneria védare se il nostro là tàche...

G. D. : E l'acqua come fé? Salà salà o mista?

V. D. : Più ghé fé nutrimento e più i crese. Nialtri vedemo la diferenza co, cosa sarà in linea d'aria?, sie chilometri?, in punta ala Pila.

G. D. : Eh, i sarà anca trentasinque...

V. D. : Comunque da qua a là ghé fé diferenza come dal giorno ala note, tuta la zona del delta, co la roba che vien dal fiume i vien grandi.

G. D. : Però sti peòci i fé masa spesi! Come i pol crésare? No i ha neanche spasio, i se porte via il mangiare uno co l'altro.

I. : Oggigiorno sono rimaste 16 ditte in questa zona, però all'inizio erano una sessantina. E ora non c'è più spazio per nuove concessioni. E le vecchie passano di padre in figlio.

V. D. : Come nialtri qua. Cosa i ghè mete è mudànde?

I. : Lo chiamano gonnellino.

G. D. : Ma fé tuto mare? Pensava, se se pol fare i vivai come che li ha Vincenzo.

I. : Sì, stanno provando, ma ci sono troppe correnti. Si incontrano più a sud. Ne sono rimasti li a nord solo tre impianti.

V. D. : Pensa che ani fa tramite la Cattolica di Milano, che mio fio studie là, i m'aveva oferto de andare a Lima e i ne dava anche i schèi, perché là i ha la posibilità ma no i sa come fare. Pensa che i va in mare co dele barchète, fé oceano là, e no i torne neanche più cafa. Perché se ghé se rompe una roba, come una canéta dela nafta, no i sa come girarse voltarse. Allora, semo andai dal fio del Menetto del cantiere per vedàre come fare co le barche perché veniva anca élo. Ghé fé dele baie come, perché no ti pol fare sti lavori qua in mare aperto, e i fa dei esperimenti, ma no i ha la conosensa. Tuto spefà, sa? E l'Atilio dovèva ocuparse dela parte mecanica, mì per il discorso dei peòci. E uno da Modena ha portà un alevamento de maiali, sempre organifà dala Cattolica. Vedessi che industria che i ha tirà su?

I. : Spero non si ritrovino con gli stessi problemi della Bretagna...

V. D. : E ciò, i maiali dopo scariche...

[continuo a mostrare delle fotografie]

G. D. : Il Meluso che sta visin de cafa mia so che porte ostriche ala CAM, ha vivaio.

V. D. : Qua so che i ha fato anche tanti tentativi in mare. Le crése ma no ti ha tanto interesse. Le òcupe tanto spasio perché devi metterle sulle tòle, col cemento..., almeno queste fé le prove che i ha fato... perché su le retine non va bene.

G. D. : Le ho fate anche mì sulle tavole quarantasinque ani fa.

V. D. : Ma no ti riesi... Comunque co sti spasi qua in mare bisogna pensare qualcos'altro perché coi peòci no ti fa miga più niente. Adesso, i me ga telefonà che doman i vol sento quintali, po' i vol altri sento, e li faso a sinquantasinque al quintal, métarli a sesanta cosa sarìa? L'altro giorno go visto par television che i mostrava i prèsi e i ha parlà anca del peòcio: al'osilèva non meno di tre euro al chilo. La dona che va comprarlo li paga tre euro cinquanta, tre euro quaranta, quello era il prèso, e nialtri sinquantasinque centesimi.

G. D. : Ti va ala CAM e i fa do euro cinquanta e le bevaràse a sie euro che nialtri le vendémo a do e otanta.

V. D. : E po i te freghe sempre un quintale e mèzo de roba. *[vede una foto delle corde di semina ricoperte di alghe]* Vara qua quante alghe, se vede che dopo sie ore che le corde sta fora de l'acqua le alghe se séche e le va polvere, le va via da sole. Però la semina la sófeghe, vero Giannino? Vara che spési che i fé, però no i par rusài.

G. D. : Ma i fé tuta una mifura o in mèso ghé fé anche el mefàn? Visti così i par tuta 'na man, e fé una bela roba. I fé picoli, ma tuti uguali, un bel sistema, proprio.

V. D. : A lori ghè vien ben perché no ghé nase la semina.

G. D. : Invese da nialtri de ‘na resta così, da cinquanta chili, ghé ne fè vinti da butàre via, de piccoli, mefani...

V. D. : Se ti vien in mare adesso ti te meti le man sui cavèi, come che fè ciapà. Che peji che ghé fè, ghé se spache tuto.

Le corde de seme ga da èsare delicate se no ciapa l’acqua, fè come i fiò piccoli, ha meno refistensa del grandò. Quanto se stài là?

G. D. : Ah, questo fè un allevamento de ostiche? Ma le fè isteso sempre tacà al palo? No se pol védare da visìn? No vedo ben... E ti me difi che ghé more la roba...

I. : Hanno problemi di moria con le ostriche e molti allevatori passano alle cozze.

G. D. : Perché l’ostrica, da quel che so mi, la dovaràve stare sempre soto acqua.

V. D. : Ti fè andà védare anche dove che i fa mazancole? Che so che i ha astici, i gransoni...

G. D. : Vincenzo! Vien védare che i fa la barca co le ròde. Di cosa sono fatte?

I. : In alluminio.

G. D. : Vara, ha le ròde come un camion!

V. D. : Un anfibio, fè come un anfibio. Quanto ti ha dito ch’el coste?

I. : Sui 350 mila euro.

V. D. : E qua ghé vole anche mèio. Qua te vol anche 500 mila euro. Un bel sistema. Ara i pali, quercia?

G. D. : Ma la quercia dopo una stagion va persa...

I. : Il rovere gli durava un tre o quattro anni.

V. D. : El rovere fè quercia? Queste fè le macchine che i use? Ghé se rompe tanta roba? A parte che dipende se i gà el scorso duro o leggero. Nialtri a magio ti ghé ne spachi un’infinità, invése adesso..., perché a maggio i fè ben tacài ala rede e il scorso fè ancora fin. Da maggio a luglio, agosto, anche setembre, al fa il scorso un po’ pì grosso. Al crése ogni giorno e ti vedi come gli alberi che lase il segno, e il scorso fè più duro e ti ghé ne spachi manco. La resta vien più tenara. Ma i ghé stache anche il pelo? Il cordon ombelicale difèmo...

I. : Sì.

G. D. : Ma no’l mòre? Ma na volta levà via el calo no i ha miga tanta durata.

I. : Gli ricresce se gli tagli il bisso.

G. D. : Me pare impossibile!

V. D. : Nialtri qua ghé gavèmo portà sie, sete quintài co la festa qua e i avemo netài a man, a uno a uno.

I. : Qui non si utilizzano le macchine per levare il bisso?

V. D. : No. Neanche ala CAM. Nisùn le ha. Te go dito el sito che ghé fè tuti quanti i machinari? Cocci. De Rimini. Avevo tuti i cataloghi una volta. Poi ne avevo uno che me ga dà la Region su come se fa un impianto in mare. Gèra i primi anni e i ha fato una ricerca, ma no me ricordo ben... Era interessante. Stamatina in mare, co veniva l’onda vedevo tutti i peòci cascare...

G. D. : Ghé voleva più vendita, cominciare prima e adesso i avaràve manco pejo. Se doveva venderli un mese fa. Adesso no ti ghé la fa più a recuperarli, i ha masa pejo. Ancora ancora col mare calmo ti recuperi fasendo pian pianin. Elo ha la barca che porte 100 quintali e se el ghé ne pesche de più no’l pol portarli.

V. D. : Mi go il collaudo per sessanta. E stamatina ne gò pefai 90 quintài, perciò gèro già de 30 quintài fora, dopo aveva la semena, i mefani che rancuremo, i sachi che lò fémo per vinti ma ti lo fa vintido, vintitre, quindi a bordo gavarò avùo sentovinti quintài. Se me vien la Finansa a bordo, i me porte via. Ho trovà la Capitaneria in mejo al porto, ma i me aveva già controlà la volta prima e i ha dito che sti qua fè a posto e semo pasài. Capio?

I. : In Francia non ci sono queste problematiche ...

V. D. : Qua i fè fiscài. Adesso ghé fè un’altra roba ancora che i rompe le scatole. I fè venù el mese pasà e i me fè stài a bordo un 40 minuti, la Capitaneria di Porto e i ha controlà tuto. E i me ha trovà a posto. Mi go ciapà e ghè go dà tuta la borsa coi documenti che i varda lori. Al vien fora e per prima roba al me fa “dovrei darti 1200 euro di multa perché no ti ha l’originale della concessione che ti ha in mare”, e gli ho detto “scusa comandante, ma secondo lei posso tenere su una barca così l’originale? Se va perso cosa fago? Dove vado a recuperarlo?, se vuole domani faccio una fotocopia”, poi adesso ghé fè un’altra contestasion perché adesso bisogna mettere fo il giorno che ti ciàpi la semena, quanta e da che filare perché serve ala rintracciabilità del prodotto. Ma questo vale per i periodi in cui ti va, decide il Ministero, a ciapàre semena sui pali, sui sassi, ma questa è roba mia che nase sul mio impianto, e devo farlo lo

stesso. E adesso ogni giorno gavemo da scrivere su un altro tafanario grandò cusì “ho raccolto dalla boa numero 18 sul filare numero cinque...”. Ghé go dito “me scuja, ma ho da torme un ragioniere qua a bordo?!”. Sono qua dale tre dela note che lavoro e dopo ho anche da metarme a scrivere che no so neanche bon più scriverè. E’ impossibile.

I. : Stefano Gilebbi ha preparato un programma informatico so...

V. D. : Adesso bifogna che ne lo daga a tuti. Ma te vorà un’ora dopo el lavoro e che ghé jé el computer. Anche mi a bordo ho un schéma, personale, mio, ho dei fogli che me meto che su ste vinti boe ghé jé un prodoto pronto per sto periodo tot, sto qua al jé sta meso sto periodo tot..., ma lori vol proprio dettagliato: oggi ho cavà vià dalla quinta fila dieci seste de seme, ho fatto cinquanta pergolài, li ho mesi sula fila numero... Qua i jé tanto fiscài.

I. : Capisco. In Francia ho trovato che ci siano dei buoni rapporti tra allevatori...

V. D. : Qua in mare stémo anca masa ben... Qua in laguna mi so convinto che i farà tuto per il turifmo; infatti tuti i posti barca deê barche vèce i vien comprài tuti da fente da fòra. Qua a Pelestrina no ghé jé quajì più pescaóri de laguna e tra una diefèna d’ani resterà solamente le barche che va in mare come nialtri, finché che ghé la fasémo tirar vantì. Dopo ti vedarà tute barche da pasegio, da turisti... Te lo digo mi.

G. D. : Ti vedarà sì che sarà cusì!

V. D. : A maggio qua jé vegniò l’asesore regionale Renato Chisso e sémo andài magnare da Celeste e questi jé i discorsi che se fèva, perché qua ormai come pesca sémo tuti in crisi.

I. : Perché?

V. G. : Perché no i ne dà la posibilità de pescare, anche in laguna i ha butà fo anche el cafon dei Sete Morti e i jé che i lo fa nòvo per fare un ristorante, cioè, un ristorante i fa. E neanche i jé de Pellestrina, i jé de Conche, de quele parti là. Se l’intensión politica jé de fare della laguna una roba turistica, allora déne anche qua a Pelestrina la posibilità de lavorare col turismo, no che i ne vegna i foresti qua, e nialtri cosa fasémo? I serveti de staltri?

G. D. : In tre, quattro mesi i ha siegà sìe, sete, barche, peschereci, me pare che i ghé gabia dà novantamila euro, ma co novantamila euro no ti fa niente, in do, tre ani ti te li magni.

V. D. : Taiàre vol dire che ti ghé dà indriò la licensa alo Stato.

G. D. : E mi dopo dove vado lavorare? Invese de dàrmene novanta, dàrmene trenta e dame un lavoro, con quello magno tuti i giorni.

V. D. : Perché l’Europa non vuole più la pesca soto costa entro le tre miglia, tuti quelli che ha la licensa de strascico entro le tre miglia bifogna che i tàia le barche. Dopo le sìe miglia no ghé jé pése, bifogna che ti vadi dopo i vinti e licensa per le vinti miglia no i te le dà più, oltre a farte un’altra barca, capio? E’ un vicolo cieco, un imbuto. Pian pian i te fa smetere. Qua a Pellestrina che va a strascico jé restà solo una barca...

G. D. : Il Turchetto Maria e il Simone e la Regina: tre barche. E anquò doman i finirà per smétare anche lori. Un fradèo jé anche morto tre mesi fa...

I. : E puntare sull’allevamento? Di tutti i tipi, non solo mitili e vongole.

V. D. : Ti sa mi cosa vedaria? L’allevamento de masancòle. Quello podaria èsare un’alternativa.

G. D. : Invese l’architetto qua, el Normandin, al me ha dito “quando che ti avarà el vivaio fate dièse file de peòci e dièse de ostriche”. Al vol che faga le ostriche.

V. D. : La Visma ha le ostriche.

I. : Non è una cattiva idea.

V. D. : Quanto te vòle perché la te vegna? E che esperiènsa jé che ti ha? Perché investire per ciapàre tra tre ani, i jé tanti tre ani, e po’ anca andare a védare dove che i le fa in Francia.

G. D. : Magari una prova, una fila, dó...

V. D. : Mi vedaràve più roba sul pese, masancòle, roba così può èsare una strada. Neanche oràe e bransini perché el Stefano [Gilebbi] ha provà in porto, ma...

G. D. : Mi voria provare, ma sicome no lo ga fato neanche el Gilebi che jé sta il primo coi peòci...

V. D. : La Visma ha provà.

G. D. : Elo me sarìa piafèsto, ma per no métarse lù che jé sta el primo...

I. : Ho chiesto alla ditta Gilebbi se hanno mai pensato di fare anche ostriche, ma non mi hanno risposto, sono stati molto vaghi.

G. D. : Allora vol dire che i avarà provà e no jé andà ben.

V. D. : E dopo no so quanto che vaga l'ostrica...

G. D. : El peòcio ha ciapà più forse l'alevamento in mare. In laguna no ti fa più niente, in laguna ti pol lavorare sperando che el mese d'agosto faga maltempo e che lori perda tuto. No'l crese.

I. : C'è ancora chi lavora in laguna?

G. D. : Sì, un cinque, sie compagnie fé restàe, però fé quele che ha i vivai in porto e fé come èsare in mare.

V. D. : Lori che in laguna l'acqua fé più calda, co fa Quaresima, aprile, Pasqua, lori li ga pieni e i li vende. Nialtri semo fermi perché i fé ancora vodi e lori cominsie véndare a tuta forse in quel periodo là, dopo co cominsiémo nialtri i vende meno e dopo i vende quando che, come ieri, fa mare e nialtri no andémo fora e alora i ghé li ordine a staltri. Ma no'l vien tanto grandando in laguna. Per esempio, qua il palo fé fiso, el peòcio fé tacà, no fé che se mòva [sui bouchots], invése in laguna col corso del'acqua [le correnti] le se toche [le reste] e tochandose el labro del peòcio se spache.

I. : Quale parte sarebbe "il labbro"?

G. D. : Il cióndolo, in sima, il bordo.

V. D. : E così ti ha dei peòci che vien grandi cusì e altri che reste cusì, anche se i vien fora lo steso periodo. Il peòcio no se slonga.

G. D. : E' sul labro, la parte tonda, che ti vedi i serci che al sta creséndo.

I. : Gli anni in cui c'è stata l'invasione delle alghe in laguna, negli anni '80, ci sono state conseguenze nell'allevamento delle cozze?

V. D. : Vara che negli anni che ti difi ti qua in laguna gèrimo come a Napoli che i ga vùo il colera. No ghé gèra stabulàtion, càreghe e buta via, càreghe e buta via, no ti vendevi miga sfufi, ti vendevi co le corde. Adesso ghé fé dei contròi che neanche nialtri gavémo perché nialtri se fasémo le analisi noma co stémo lame. Invese i peòci i fé stra-controlài. Invese in quei ani là, domàndighe a élo, carica e porta via.

I. : Comunque non sono morti i peòci durante l'invasione delle alghe in laguna?

G. D. : No, nialtri avevimo i vivài là in alto. Gèra il problema del fertilifànte che i butèva nei campi e veniva fo coi fiumi.

V. D. : Noi avevamo i vivài dove che ghé fé le barene: vale Zapa, Milecampi. Tra noiàltri e i contadini ghé gèra le vale e quando che i verfèva le vale in Quaresima, anche prima, per fare il giro d'acqua, e veniva fo sta roba qua assieme co l'acqua e ti trovavi tuto morto nel giro de pochi giorni. Ne ciapàva tuta la zona nostra dai Sete Morti fin a qua al canal, tuto morto. El scolo andèva in vale e dopo quando che i verfèva le vale andèva in laguna.

G. D. : Ma gèra i contadini che butèva sta roba, quei ignoranti.

Interview de Giuseppe Prioli du 2 décembre 2011

Giuseppe Prioli est le président de l'Associazione Mediterranea Acquacoltura à Cattolica, dans la province de Rimini. C'est un biologiste et il a une formation dans les sciences naturelles. Je l'ai rencontré à l'occasion d'un workshop sur l'aquaculture organisé à Rome par le Ministère de la Santé le huit et le neuf novembre 2011.

Domanda : *Sembra che la mitilicoltura in Laguna di Venezia sia stata riscoperta. Ci sono dei testi del '700 che parla di un allevamento su zattera galleggiante dentro le acque dell'Arsenale a Venezia.*

Giuseppe Prioli: Vero.

D. : *Ho trovato questo su libri di naturalisti del '700, Olivo, poi un altro...*

G. P. : Dovrei guardare, da qualche parte ho delle pubblicazioni.

D. : *La mia difficoltà è trovare qualcosa sui mitili. Sulle ostriche si trova qualcosa, anche risalendo molto indietro.*

G. P. : Forse è vero quello che viene detto, quell'articolo di ???? "i mitili se ne parlava poco perché era il cibo dei poveri"; magari se ne mangiavano perché uno li raccoglieva e chiuso lì, mentre le ostriche andavano nelle mense dei ricchi e i mitili no. C'è qualcosa di più recente quando si è fatto l'allevamento industriale, ma per il resto...

D. : *Quand'è che in Italia c'è stato il boom, si è diffusa...?*

G. P. : Dipende da che tipo... l'evoluzione, quello che ho capito io... ognuno sa il suo pezzo; allora, inizialmente c'è stato negli anni... qui ne parla un po'... Taranto è stato indubbiamente il punto di partenza di molte realtà, la Campania e Trieste. E La Spezia, poi da lì Trieste. E in parte la laguna e il delta. Questo diciamo le parti storiche, se così vogliamo. Col sistema fisso, tanto è vero che il sistema fisso tarantino è quello che ritroviamo in parte a La Spezia.

D. : *Il sistema tarantino, di cui lei parla, sarebbe?*

G. P. : Con la crociera. Che invece per quanto riguarda la Laguna di Venezia il sistema cosiddetto fisso è sostituito dai cavi tesi...

D. : *Però il vecchio Gilebbi Alfredo... hanno delle foto presso la ditta... avevano usato il metodo alla tarantina.*

G. P. : Io, quel sistema lì, coi pali, coi filari, l'ho visto solo nell'ambito della Laguna di Venezia, nel delta del Po, perché dalle altre parti esiste il sistema tarantino, sia a La Spezia, sia a Taranto. Credo anche la Campania, quando aveva gli allevamenti sotto costa. Da quello che si evince sotto il Borbone Taranto e Napoli erano strettamente collegati per quanto riguarda l'allevamento e la produzione. Tanto è vero che si diceva quello che si dice adesso, mettiamo insieme la produzione e facciamo il prezzo... Poi cosa è successo: un evento importante è stato l'avvento delle casse in plastica, perché prima l'allevamento portato avanti con le corde portavano via un sacco di tempo...

D. : *Lei sa che tipo di corda era?*

G. P. : Era sparto. Lo sparto è un vegetale. Robusto, sopporta l'acqua. Dopodiché, con l'avvento negli anni '60 della possibilità delle casse in polietilene è più facile... c'è un incremento, un salto produttivo dovuto ai filari... anni '80, dal 1984, coi progetti del primo impianto...

D. : *Chi è stato il primo?*

G. P. : Se lo giocano in due o tre, credo il primo in assoluto sia stato a Gabicce a Mare, quindi sotto la costa di Gabicce. Il primo sperimentale in assoluto è stato quello del Laboratorio di Biologia Marina e Pesca di Fano, sperimentale. Tra Fano e Pesaro. Lo so per certo perché ci ho lavorato, nell'80 con Picinetti. E mi ricordo che ci chiedevamo se avrebbe funzionato o meno. Poi ne abbiamo fatto un altro sperimentale produttivo con tecnologie più povere, più povere perché i primi tempi si era cercato di conciliare i mezzi che c'erano a disposizione con il resto. Io ho scritto in più parti che probabilmente quello che è mancato in Italia è una struttura tecnica che suggerisce come fare rispetto a questi... Cosa che i francesi avevano già fatto con pubblicazioni negli anni '70. Il primo impianto fu fatto dalla Coop. Galdelli, di Gabicce, fanno pesca d'apposta, e allora avevano anche questo impianto. Questi impianti allora erano nati come complementari ad altre attività. Pescatori che si occupavano di questo. Poi, gradualmente, è cambiata questa cosa. Chi fa pesca fa pesca, chi fa allevamento fa allevamento. Chi ha voluto fare le due cose insieme si è ritrovato che gli impianti andavano in malora: la pesca pesco subito, l'allevamento deve continuare... quindi ci vado domani, ci vado domani, ci vado domani, le cozze crescono, cominciano i problemi. Quindi, l'allevamento ha bisogno di cura, sembra che cresca da solo. C'è ancora ma successivamente è stato ristrutturato, hanno fatto poi uno a Bellaria la Società Solaris, poi l'ha preso una ditta che è la Riccardi e adesso si chiama Miticol, poi a Rimini, la Bussola.

Questi sono i primi allevamenti fatti tra l'84, 85, 86. Questi anni qui. E da lì c'è stato un susseguirsi di sviluppo. Notevole, soprattutto sulla costa dell'Emilia Romagna; c'era anche una tradizione perché loro pescavano cozze sul fondale. Poi ci son stati tutta una serie di allevamenti. Bellaria ha fatto un altro impianto successivo al precedente. Chi è andato a rilento, come Cattolica, l'ha fatto solo nel '95 perché a Cattolica c'era tradizione di pesca su banco naturale. "Perché devo fare un impianto, tanto vado sugli scogli..." Il lavoro non viene mai conteggiato sulle cose... e quindi si è arrivato un po' più tardi. C'è stato il boom negli anni '90 nell'area di Goro; sulla scorta di questo c'è stata una ripresa nelle Marche e fuori in mare in Puglia, Varano e Curia, se non sbaglio, cooperative grandi che hanno impianti fuori Varano, molto più grandi di quello che dovrebbero essere... c'è un po' meno controllo che da noi... Poi cosa è successo? Diciamo che la parte Adriatica è quella che si è sviluppata di più. Poi chiaramente è entrato in gioco il Veneto, sempre nel '90, è venuta fuori la Visma, tra i primi, Gilebbi aveva impianti dentro come anche qui a Cattolica e poi è arrivato Zetamare, tutti quegli impianti... Il grosso del boom diciamo è avvenuto negli anni '90. Sono rimasti simili gli impianti del triestino, da loro funziona quello e usano quello. Io redo che da loro. Dicono che sia più funzionale, ogni zona ha la sua... qui sono stati costretti, credo che l'impianto di Bellaria sia stato rifatto quattro o cinque volte. Piano piano hanno cominciato a produrre materiale ad hoc, precedentemente si utilizzava materiale di risulta, polistirolo, ecc. All'inizio si usavano i massi di scogliera, al quale veniva fatto passare un tondino da 40 ripiegato dove veniva agganciato. Questi erano tra i primi, poi giustamente si è pensato i fare dei massi apposta... corpi morti il cui peso varia tra i 100 e 120 quintali e 10 12 tonnellate con i due anelli che nella legatura uno sostituisce l'altro oppure si parte... Verso il 2000 abbiamo cominciato a capire come doveva essere, nel senso che se l'impianto viene fatto a regola d'arte difficilmente subisce danni. C'è stato un passaggio negli anni '90 con le ancore infisse sul terreno: sono dei tubi forati con delle marre esterne che venivano

...

D. : *Mi ha raccontato Stefano Gilebbi che loro hanno danni anche gravi al loro allevamento...*

G. P. : Sì, c'è stato l'uso di queste ancore infisse sul terreno con l'acqua dalle vongolare; non erano l'ideale, perché prima di tutto nell'area di Goro o Porto Garibaldi il terreno è molto morbido, fano presto andar giù ma anche tornano su, chilometri di boe si sono andate a spiaggiare contro il poligono di tiro vicino alla foce del Reno, ha fatto una mareggiata enorme, han capito... allora ricordo che abbiamo fatto un lavoro di consolidamento con centinaia di blocchi per andare a stabilizzare questo. Passata questa voglia di risparmiare, in mare chi meno spende più spende, la mentalità è quella, ma in mare bisogna spendere quello che devi spendere. Anche perché un impianto normale non è che spendi un capitale con quello che va a remunerare nel tempo rispetto a tanti investimenti, costa molto più l'imbarcazione che l'impianto.

D. : *Per avere un'idea, quanto può costare un impianto?*

G. P. : Un impianto di mille metri di filare fatto a regola d'arte costa sui 30000 Euro. Poi dipende dalla zona: a Goro fanno anche 60 chili di materiale al metro di filare quindi ne dà... di soldi. Dopo quel periodo si è stabilizzato un po' e i danni sono molto meno rispetto a quelli di allora. Poi ci sono due tecnologie che sono quelle col blocco intermedio da cui parte... quelli a una gamba e quelli a due gambe. Io credo che ormai la tecnologia abbia dimostrato che bisogna fare tutto a parti spezzate, perché la parte nel mezzo lavora troppo poi si schianta e se si schianta una è finita. Chiaro che inizialmente c'è un investimento doppio, ma fa ridere rispetto a tutto il resto, il masso è sempre...

D. : *Una curiosità mia: quando si parla di innovazioni di questo tipo, come le recepiscono gli operatori del settore?*

G. P. : Lì c'è stato un cambiamento sociale. Da una parte diciamo che questa attività è stata lasciata da pescatori ad altri. In una fase iniziale i pescatori cercavano una complementarietà alla loro attività; quella fase è finita. Se va a guardare la storia degli allevatori credo che 20 su cento fossero stati pescatori, tranne Goro, che erano pescatori interni che comunque avevano già lavorato con le veraci, le vecchie veraci, quelle buone! E quindi persone che avevano già una cultura di coltivo, non erano quelli a strascico. C'è stato un ritorno, nelle Marche di quelli a strascico o in certe marinerie, come per esempio a Cesenatico, dove erano pescatori, ma pescatori di vongole, molti giovani, perché è un lavoro meno impegnativo dello strascico. Però, quello sviluppo che si pensava, l'acquacoltura toglie il pescatore dal mare, diciamo, è riuscito al 50%. Il pescatore ha la cultura del prendere subito. Soprattutto quelli dello strascico; ultimamente la crisi dello strascico ha portato a delle fuoriuscite, soprattutto nelle Marche, a Civitanova, ad esempio, si sono formati due o tre cooperative di persone fuoriuscite dallo strascico che hanno fatto allevamenti.

D. : *Di mitili?*

G. P. : Di mitili. Esclusivamente di mitili, non di ostriche.

D. : *Difatti volevo chiedere anche qualcosa sugli allevamenti i ostriche e perché... molti allevatori di Pellestrina mi chiedono come fanno con le ostriche in Francia... vorremmo ma non sappiamo come si fa. Secondo lei, perché in Italia non si è mai diffuso un allevamento di ostriche?*

G. P. : La situazione è questa: tutti i lavori negli anni '90, provavamo ad allevare ostriche e via dicendo... e così... dove qui ci sono impianti, ci sono i mitili. E i mitili sono un competitore forte per lo spazio... e un contenitore di ostriche dopo sei mesi è pieno di semi di mitili. Quindi lo devo pulire, devo lavorarci, devo fare un sacco di roba... L'ostrica ci impiega molto tempo... potrebbe si competere col discorso dei mitili, ma ci vorrebbe sempre il discorso del contenitore. Il contenitore è sempre stato un limite, insieme ... I limiti sono tre: uno il contenitore, due il fatto che c'è la competizione con i mitili, tre la *poridòra*, 'sto verme che gli fa 'sti blister... un verme, un anelide, che si fissa tra le lamelle dell'ostrica, si trova sui depositi di fango, sulle valli, dopodiché questa scava sul guscio dell'ostrica, e la parte posteriore va verso la parte interna dell'ostrica... l'ostrica reagisce, per proteggersi fa una camera, camera che a volte si vede quando si prendono le ostriche, una camera nera. Camera che è scura, perché il verme butta le deiezioni su questa camera. Quando uno apre l'ostrica e sfortunatamente rompe la camera, si ritrova un pus.

D. : *È un problema dell'Adriatico?*

G. P. : È un problema mondiale.

D. : *Perciò anche in Francia?*

G. P. : Ce l'hanno tutti. Possono fare trattamenti, in Francia c'è il vantaggio che avendo le ostriche nell'alta e nella bassa marea ... all'aria non gli piace stare! Noi adesso abbiamo in piedi una ricerca che lavora sulla *poridòra*, abbiamo cominciato a far dei trattamenti ma abbiamo delle mortalità abbastanza elevate. Credo anche di aver capito il motivo: le nostre crescono molto veloci, hanno il guscio molto fragile. Nella manipolazione che faccio, siccome è un trattamento in acqua ipersalata, in salamoia, se gli entra acqua in salamoia, queste si bruciano. Mentre le ostriche francesi fanno alta e bassa marea e sono abituate a star chiuse... e sono anche più robuste, le tengono tre anni, a quel punto le tengo in salamoia e non succede niente... ma queste qui devo fare il trattamento dopo qualche mese e dopo qualche mese il guscio è leggero. Si tratta di mettere a punto il sistema. In Italia le fanno in Sardegna, c'è una società che fa ostriche, c'è anche ancora una ditta che le fa a Orbetello, ci sono realtà in cui questa cosa viene fatta, però le produzioni sono minime, di nicchia. Una cosa che secondo me sarebbe vantaggiosa è il finissaggio, di mettere le ostriche edulis ad affinare sui filari, così perdono quel gusto di fango che a volte hanno perché stanno su fondali fangosi : tenute in sospensione qualche mese acquisiscono quel gusto speciale, hanno fatto delle prove e son venute molto bene. Un nostro amico di Chioggia, Boscolo, Boscolo Gioachina, era direttore della cooperativa... facemmo delle prove e fu molto apprezzata questa cosa.

D. : *E da parte degli allevatori di molluschi?*

G. P. : Niente. Ho parlato con un allevatore, allevatore che è un industriale, e gli ho detto: "prendere le ostriche a un euro e mezzo, tenerle qualche mese sui filari e rivenderle a Natale a quattro euro e mezzo, vi fa schifo?" "un sacco di problemi" "Ma in un mese, due mesi, le lanterne non si sporcano, val la pena provare, no?"

D. : *Adesso in Francia studierò con un gruppo di biologi tutte le problematiche relative alla trasmissione delle nuove tecnologie dall'alto in basso che è la difficoltà maggiore perché tutto si blocca lì. C'è sempre questo impatto abbastanza duro di solito che si sentono comandati dall'alto.*

G. P. : Con queste attività, lavorando con loro, la cosa si sta attenuando perché acquisiscono fiducia, sono anni che ormai stiamo lavorando. Ma su alcune cose... Se il modo gli va bene, chi glielo fa fare... Abbiamo gente ancora all'età della pietra... noi abbiamo già fatto passi avanti rispetto ad altre situazioni. Quindi uno dice: "io ho le mie cozze, crescono sempre, tempo brutto, tempo bello...".

L'ostrica invece, se si fa, bisogna avere le attrezzature giuste, e quindi non solo i cestelli, i contenitori, ma c'è tutto il discorso legato al lavaggio, alle spazzolatrici, perché i mitili crescono omogenei, le ostriche no. Ci vorrebbe qualcuno che facesse quello. Quelli che hanno cominciato hanno fatto quello e il resto: succede la stessa roba di quelli che facevano i mitili e andavano a pesca. Adesso vado a vedere e nel frattempo crescono i mitili, bisogna smezzare, i galleggianti non reggono e... adesso vado a vedere. Ma non vai a vedere!!! Quando sulla lanterna si è posizionato tutto il seme di mitili le ostriche ti muoiono, poi c'è un sacco di lavoro. È un processo ineluttabile, va avanti così. A Goro qualcuno ha preso queste ostriche di finissaggio, mi hanno telefonato dalla Laguna di Venezia, li ho messi in contatto con pescatori di Civitanova, però non ha preso piede.

D. : Adesso non so se è un problema della Laguna di Venezia, abbiamo problemi con i vongolari. Si erano moltiplicati in una maniera terribile, si sono ritrovati...

G. P. : È sempre stato un buco nero la gestione della filippina.

D. : Adesso molti si ritrovano senza lavoro. È calata, si tenta di mettere un limite, di controllare...

G. P. : Se non fai gli allevamenti fai la pesca gestita, ma gestita come? E poi vanno lo stesso a pescare abusivamente.

D. : Quasi tutti i giorni trovi sui giornali di qualche barca sequestrata. E poi quando i ritrovano con le attrezzature sequestrate molti cominciano piano piano a voler ritornare verso tecniche più tradizionali di pesca o anche riconvertirsi con l'allevamento dei mitili. C'è una grande richiesta da noi di concessioni di mitili.

G. P. : Sì, ma poi hai concorrenza coi mitili! È inutile fare tanto allevamento di mitili, poi non resiste più sul mercato.

D. : C'è concorrenza estera?

G. P. : Concorrenza estera c'è. Anche, tra virgolette, sleale. Nel senso che siamo tutti in Europa... ma siamo anche tutti in Italia che funziona come in Europa. La Grecia, tanto per non fare nomi, ha un prodotto simile al nostro ma che viene messo nel mercato con prezzi più bassi dei nostri. Perché? Perché la Grecia ha un costo del personale più basso dei nostri, così come la Puglia ha un costo del personale più basso dell'Adriatico e delle altre zone. Perché se paghi una persona in pugno 50 euro alla giornata e l'altro deve mettere in regola a 1500 1600 Euro più tutta una serie di robe aggiuntive alla fine non riesce a reggere come un altro; o ci si mette in testa che per fare lo stesso mestiere tutti devono avere la stessa regola in contesto europeo, se no non ce la fa. Perché non si può competere con chi prende personale extracomunitario pagato nel pugno come mi dicono, io non ho visto, qui invece arrivano i carabinieri, arriva la capitaneria a controllare che le cose vengano fatte in un certo modo.

D. : Si può assumere in Italia a giornata? Ho visto che in Francia in certi periodi di maggior lavoro assumevano dei lavoratori a giornata.

G. P. : Sì, qui ci sono i cosiddetti avventizi che vengono penso quando servono, in determinati periodi dell'anno. Adesso da che mi risulta ci sono i cosiddetti voucher che consentono di essere pagati a giorno. Ma il problema non è tantissimo quello: uno, la concorrenza, e questo è un problema. L'altro problema è che nelle zone di produzione le stesso sono concentrate. Per i mitili c'è il picco: nell'Emilia Romagna è da aprile a giugno, oppure Veneto è più tardi, resta il fatto che sono vincolati: tutte quelle tonnellate vanno vendute in quei mesi. Non è facile da smerciare... certo, non rimane nessuno col prodotto sull'impianto, la roba va, però, essendoci tutta questa necessità di vendere tutto nello stesso momento, la concorrenza è ancora più spinta. I mitili sono attaccati: più stanno lì, più mi costano. Bisogna che ci sia un sistema, ma chi va a farglielo capire agli allevatori, che invece di produrre dieci devono produrre cinque, ma in migliore qualità. Quindi a quel punto lavorano come prima, il prodotto se lo portano più a lungo, riescono a vendere anche in un certo modo. Qui siamo al paradosso: prendiamo l'Emilia Romagna. Vendiamo il prodotto quando la qualità è peggiore; non lo vendiamo quando la qualità è migliore. La qualità migliore, il periodo migliore dal punto di vista organolettico dei mitili è nel periodo estivo, da giugno fino a settembre, quando hanno le riserve per la riproduzione, zuccheri invece di grassi, quindi hanno il gusto migliore. Noi quando è giugno li abbiamo già venduti! Perché a giugno si comincia ad allevare il piccolo, quindi l'impianto deve essere pronto. Spesso il mio prodotto lo devo vendere a commercianti che li mettono a bagno a La Spezia o in Sardegna, gran parte del prodotto romagnolo va in reimmersione. La produzione sarda è quali tutta nostra. Loro la tengono una settimana, due settimane, tre settimane... ma non solo la Sardegna, anche la Sicilia, prendono seme o cozza o mezza cozza quasi pronta da noi, la mettono là, la tengono dei periodi e loro la vendono a due euro e qualcosa, noi la vendiamo a 50 centesimi. C'è qualcosa che non va, in tutto questo meccanismo. Ci si fa concorrenza, anche all'interno, quando c'è tutta la necessità di buttare tutto questo prodotto sul mercato, si fanno quantitativi forse elevati sul mercato in quel momento e dopo diventa difficile, difficile da gestire, del resto questi hanno lavorato e vogliono in qualche modo incassare. Meglio l'uovo oggi che la gallina domani. Poi ci sono alcune storture come Porto Garibaldi, ad esempio, dove c'è una parte che ha le vongole veraci. Vongole veraci in terra e impianti a mare: quindi quelli delle vongole veraci hanno un ritorno abbastanza buono, gli interessa poco vendere le cozze a 30 centesimi invece che a 50; così abbassano il prezzo anche degli altri. Anche perché se io ho due attività ed una mi rende bene, le cozze le do via appena posso. È tutto un sistema che andrebbe registrato.

D. : Non si riesce a portare la qualità un po' verso l'alto?

G. P. : Qualcuno lo recepisce, qualcuno, però. Adesso stiamo cercando di lavorare per una organizzazione di produttori... ho detto prima, la stessa cosa ne parlavano nel '700, quindi... Sarà dura fare nell'arco di qualche anno quello che non siamo riusciti a fare in 3 secoli!!

D. : *In Francia ho visto ci sono località tipo Vivier Sur Mer che hanno una sorta di marchio tipo il DOC dei vini...*

G. P. : Quasi tutti ce l'hanno.

D. : *Sì, ho parlato con gli allevatori, ci tengono tantissimo alla qualità, loro mostrano, sono tutti della stessa dimensione, se li aprono sono tutti dentro pieni uguali, abbiamo una uniformità di prodotto che gli altri non riescono, si sente un certo orgoglio professionale...*

G. P. : In Italia ancora non c'è. Qualche parte, qualcuno, ma la media... innanzitutto non c'è la cultura di questo tipo, tutti si improvvisano allevatori, uno prende fa l'allevatore, non è che ci sono dei corsi. In Francia ci sono dei corsi. Così in Spagna. In Italia no. In Italia uno prende, fa l'allevatore. Quindi le basi per fare quel mestiere non le ha, le acquisisce lavorando. Qui non stiamo parlando di salariati, stiamo parlando di piccoli imprenditori. Quindi essendo imprenditori hanno bisogno delle basi di impresa, non solo di lavoro. Ma se io faccio impresa ho bisogno delle basi, di capire almeno i costi e i ricavi. Io spesso glielo faccio il ragionamento: se tu hai venduto a 50 centesimi, l'ammortamento dell'impianto, l'ammortamento della barca, le materie prime... già l'ammortamento... per loro non conta... non è un costo! Alla fine vai a fare un conto: tu per produrre questo hai speso 50 centesimi. Cosa hai fatto: hai fatto pari. Dopodiché dipende: non hai lavorato per far pari: ti accontenti di prendere due euro all'ora! Due euro all'ora sei a posto: conteggia le ore che fai... se vuoi prendere uno stipendio adeguato devi fare un altro prezzo. Però non lo fanno; e più vanno in crisi e più vanno basso! Ma così si fallisce. Qui ad esempio c'è un allevatore che non gliene frega niente, tiene i prezzi più alti, cerca la qualità, vende a un prezzo più alto di quello che fanno gli altri. I prezzi più bassi in regione qui partono da Goro, Porto Garibaldi, fino a Cattolica. C'è anche meno produzione e quindi sono anche aiutati dal fatto che hanno meno produzione. Metti meno casse, fai una produzione minore... se tutto quello che arriva lo metti in allevamento è finita.

D. : *Ci possono essere delle conseguenze se uno tende a fare troppo allevamento?*

G. P. : Certo, può perdere il prodotto durante le mareggiate, sono gli impianti più a rischio quelli che caricano troppo... diventano grosse, pesanti... poi c'è un altro problema che sta sorgendo da qualche anno: i residui delle calze in mare. Sono un problema serio. Non sono biodegradabili, è plastica e questo crea problemi. So che a Chioggia hanno fatto fare il libretto di carico e scarico delle calze, però ha un senso relativo perché come fai a controllare... però è un segnale. Un segnale perché già abbiamo ricevuto proteste dagli Assessori all'ambiente delle Provincie, poi si spiaggiano, si arrabbiano i bagnini, per i pescatori... Comunque è un problema! Adesso bisogna cercare una soluzione a questo. Se carichi molto si spezzano le calze e queste vanno... uno lavora male e quindi... invece del cassonetto le butta in acqua...

D. : *Ci sono problemi legati a malattie, mortalità ecc.?*

G. P. : Unico problema è quello legato al bisso. Nel periodo di agosto settembre c'è questo forte indebolimento dei filamenti bissali e quindi basta una mareggiata, le mareggiate cosiddette di Ferragosto, o quelle delle prime burrasche di settembre si perde un bel po' di produzione. E questo è l'unico, a parte quell'episodio del 2003 con quel forte caldo... lì ha fatto morire un po' da tutte le parti, ha inciso tutto, anche il bisso, ma col caldo... È una specie di malattia estiva dei mitili. Sarebbe opportuno indagare sulle cause. Appena arriva l'inverno si indurisce, le calze resistono, non ci sono più problemi.

D. : *Questo può spingere un allevatore a vendere prima del grande caldo?*

G. P. : Il periodo per questa zona comincia verso maggio giugno, incalzi a luglio e quindi hai il prodotto incalzato, a volte dipende da quando incalzi in relazione a cosa succede. Andrebbe veramente indagata questa cosa... i soldi poi per farlo non ci sono... Poi qui da parte delle autorità c'è una mentalità che se una ricerca l'hai già presentata è inutile che la ripresenti. In Francia è diverso, c'è l'IFREMER, per vent'anni studi questo e lo studi perché va studiato. Ad esempio, quel protocollo che portiamo avanti per le ostriche è basato sul protocollo francese dell'IFREMER, programma che si chiama REMORA che loro fanno regolarmente sulle ostriche per verificare la loro qualità. Infatti la finalità di questo progetto... io ho le ostriche, ma le ostriche che allevo hanno una qualità che può essere paragonata agli standard di altri paesi? Che standard prendiamo? Francia? Quindi abbiamo preso le regole della CNC, i protocolli di questo progetto che è REMORA, e poi vediamo se è... se ci siamo vicini. Però probabilmente, questo primo anno siamo stati sfortunati perché abbiamo preso questa partita di ostriche infetta dal virus, abbiamo dovuto ricominciare quest'anno... potremo non avere i risultati che speravamo. Il problema è

che finirà lì, non si può andare avanti così. Ci sono paesi che studiano 50 anni una cosa, qui bisogna fare in un anno quello che altri fanno in 50 anni. Cerchi di fare quello che puoi, però... Però l'idea è quella di lavorare secondo alcuni protocolli. Siamo l'alto Adriatico, abbiamo una grande produzione di mitili, di vongole, tonnellate e non abbiamo una struttura pubblica che si occupi dei molluschi.

D. : *Cosa che invece esiste in Francia.*

G. P. : Ma anche in Spagna. Noi abbiamo portato i funzionari regionali, portato nel senso che abbiamo fatto il viaggio insieme. Siamo andati in Andalusia, in altre zone dove ci sono dei centri regionali più grandi dei nostri nazionali. Noi abbiamo chiesto qualcosa che studi queste benedette coste, però non dev'essere l'estemporaneità di alcune persone di buona volontà. Ci vuole un sistema che indaghi sotto tutti gli aspetti, commerciali, quantitativi, biologici... fisiologici, tutti gli aspetti. Compresa l'interazione con l'ambiente: ci possono essere scarichi di anticrittogamici, diserbanti, siamo tra le pianure più coltivate del mondo: vuoi che non ci sia qualcosa che arriva... Io sono uno di quelli che sostiene che non bisogna demonizzare questo discorso dell'inquinamento, gran parte di quello organico è quello che ci fa crescere il prodotto. Bisogna avere un equilibrio in un modo o nell'altro.

Anche dal punto di vista della sicurezza della navigazione gli impianti di mitili non rispondono a nessuna sicurezza: quindi, se io devo andare in mare con una barca devo avere le cinture, tutta la dotazione, poi però metto in mare centinaia di metri di filare che non rispondono a niente. Non c'è una normativa che dice "bene, vuoi fare un impianto di mitili? La corda deve essere perlomeno di 30 mm. oppure..." Quindi se io faccio un allevamento di mitili sottodimensionato con una corda che tiene tre tonnellate poi dopo mi salta tutto, questo mi va in giro per il mare... Io rispondo prevenire è meglio che curare. Lo dico contro l'interesse degli allevatori, ma non è contro, quelli sensati lo fanno già. Quegli altri, che sono quelli che abbassano i prezzi, lavorano sottocosto, alla fine... Quando uno sa che ha un allevamento... Tanto è vero che io mi ero occupato di questa cosa per l'assicurazione, avevamo cercato di fare delle assicurazioni per i danni... Questo per dire la differenza che c'è tra una realtà, nonostante tutto in Italia gli allevatori sono stati anche troppo bravi, messi in un sistema dove nessuno ha detto a loro gli impianti fateli così. Hanno provato sulla loro pelle e trasferiti tra di loro. Qualcuno dei tecnici, qualche tecnico se ne è anche approfittato, noi penso che abbiamo cercato di diffonderlo al minor costo possibile portando le conoscenze che c'erano in quel momento, gli errori li hanno fatti tutti e... però non è che qualcuno si prende il vademecum... dopo sono stati fatti da qualcuno in base all'esperienza e così su altre cose. Nonostante questo il paese si è, lasciato praticamente allo sbando, arrivare ad essere praticamente la terza produzione, la seconda europea.

Interview de Otello Vianello du 24 mai 2012

Otello Vianello a été le président de la Coopérative Piccola Pesca de Pellestrina pendant plus de quarante ans et il fait partie d'une famille de pêcheurs. Depuis des années il est à la retraite, mais il continue à vivre sur son île d'origine en collaborant avec l'association culturelle Il Murazzo. Aujourd'hui, son ancien poste de président est passé à Domenico Gorin, un pêcheur local. Avec toute son expérience dans la coopérative, Otello est un précieux témoin de l'histoire de la coopérative elle-même et surtout des grandes transformations socio-économiques qui ont eu lieu dans le monde de la pêche à partir des années soixante.

Otello Vianello : Buongiorno, mi ricordo di lei. Ci siamo conosciuti quando lei preparava la tesi. Ma anche in Bretagna hanno la mitilicoltura?

Domanda : Sì, specialmente una tecnica tradizionale su pali [spiego].

O. V. : I cormorani sono ghiottissimi di quella roba lì, anche i gabbiani, ma anche i pesci e in particolar modo l'orata. L'orata sa benissimo come aprire dietro quella specie di cerniera che hanno, quel nerveto che c'è, vanno là, lo spezzano e le cozze si aprono da sole.

D. : Solo gli esemplari più giovani o riescono con tutti?

O. V. : Tutti, loro non fanno distinzione, perché di orate ce ne sono di tutte le età e perciò di tutte le misure e ognuna si sceglie ciò che va bene per lei. Bisogna però dire che nella nostra laguna una volta ce n'erano tante ma adesso... Le orate che vengono portate adesso al mercato sono quasi tutte di allevamento e quindi quelle allo stato brado sono pochissime, magari in mare, ma in laguna non si vedono più.

D. : Come mai secondo lei?

O. V. : Non c'è spiegazione plausibile perché ognuno la pensa a proprio modo: il pescatore dice che dipende dai tempi, sé cambia l'atmosfera, l'inquinamento, ognuno dice la sua ma non è mai stata fatta una ricerca seria. Un altro pesce tipico della nostra laguna era il gò, e anche di quello se ne vedono talmente pochi, tanto è vero che i pescatori di laguna si sono riversati parte sui caparòsoli e parte sui peòci perché non c'è più niente. Allora bisogna andare in mare con lo strascico che poi con lo strascico c'è uno sforzo di pesca massimo, specie in questi ultimi anni, per cui viene anche un po' interdetto perché in parte deturpa i fondali, ma soprattutto depaupera le risorse. Perché si tratta di un tipo di pesca indiscriminato, non è più come una volta che si pescava la singola specie e quando quella specie era scarsa si andava a pescare un'altra specie, qui si tira su tutto, è una pesca indiscriminata. C'è molta crisi in atto.

D. : Ho conosciuto a Chioggia dei pescatori che usano lo strascico. Mi è stato detto che a causa di questa crisi nel mondo della pesca alcuni pescatori, anche giovani, starebbero riscoprendo le tecniche di esca tradizionali dei loro nonni e dei loro padri. Le risulta?

O. V. : Sì, cercano di arrangiarsi in attesa di un qualcosa che non sanno neanche loro cosa sarà e quando arriverà, si adattano per tirare avanti con la famiglia. Oggi in nessun campo della pesca c'è da stare allegri.

D. : Secondo lei ritornare alle pesche tradizionali sarebbe utile?

O. V. : Fa bene, sì. Io sono sempre stato contrario alla produzione massiva, diciamo. Perché? Perché nella pesca come anche in agricoltura che anche lì dedicarsi a un solo tipo di raccolto non va mai bene, potrebbe essere pericoloso perché una volta arrivati a una produzione enorme il mercato si stanca, la gente le prime volte si butta a comprare perché il prodotto è buono, poi la concorrenza del mercato fa quintali, tonnellate di roba e la gente si stanca e cambia magari gusto... E allora diversificando la produzione si può galleggiare diciamo, non affondare.

D. : In una fase di crisi come quella attuale, si pensa di puntare su un prodotto di qualità?

O. V. : Bisognerebbe senza dubbio. In Francia ci riescono anche con le ostriche...

D. : Qui in laguna non si è mai fatto l'allevamento delle ostriche?

O. V. : Qui manca la cultura della coltura! Qui il pescatore è sempre stato abituato ad allontanarsi dalla riva con la sua barchetta e pescare quello che viene, basta che gli venga fuori la giornata, dopo, ogni tanto, c'è il boom di qualcosa e allora inizia a lavorare giorno e notte per produrre sempre di più e questo è anche un po' il male. Bisogna produrre quel poco che il mercato richiede, sempre il solito discorso, quello che il mercato richiede bisogna dare, anzi tenerlo sempre un po' sull'angoscia, allora il prodotto viene valorizzato.

D. : E i pescatori capiscono?

O. V. : No, li ho sempre fatti questi discorsi, ma... Adesso che c'è la crisi si rendono conto che sarebbe stato meglio ascoltarmi. Io amerei che le cose si mettessero bene perché in definitiva è la mia gente, gente della mia isola e vorrei che facessero meglio le cose. Il discorso è che loro quando vedono che la tavola è piena si gonfiano di mangiare e felici e contenti non pensano che domani può essere più scarsa e allora bisognerebbe fare i conti: quanto può durare questo benessere? Un anno, due anni, dieci anni? E allora bisogna andar cauti. Calmierare la produzione rispetto a quello che chiede il mercato.

D. : E non si riesce?

O. V. : No, no, perché c'è una individualità molto marcata, nel campo della pesca, e dopo bisognerebbe anche vedere le cause e la storia per capire, comunque il discorso è che ognuno guarda l'altro e vuole gareggiare. Allora, se tu produci un quintale, io non sono meno di te, e allora faccio un quintale e mezzo, quell'altro, che vede il quintale e mezzo, ne fa due perché deve dimostrare che non sono mica da meno, sono più bravo e voglio anche che la mia famiglia abbia di più di te. E quello che all'inizio faceva un quintale, vede che l'altro fa due, ne fa due e mezzo. Ed ecco lo sforzo, la rincorsa. E questo è sempre stato l'ideale per i nostri pescatori, di qualsiasi tipo di pesca. E poi si fanno concorrenza tra di loro. Per esempio, vedono che in questa zona tu porti al mercato abbastanza, e ti tengono d'occhio no?, e all'indomani vai a pescare e trovi già un altro prima di te sul posto. E' proprio una gara. E' la rincorsa a chi è più bravo, a chi guadagna di più.

D. : Interessante, davvero. Ma tornando al nostro discorso delle ostriche...

O. V. : Il discorso delle ostriche sarebbe stato bello. Noi abbiamo la storia a nostro favore perché i primi allevatori di ostriche erano sotto la Repubblica Veneta. Si facevano e come, era tradizione in tutta la laguna. E' andato in disuso perché? Perché i peòci rendevano di più, i caparòsoli ancora di più, e quindi si è abbandonato un po' tutto? Loro dicono "perché devo fare tanta fatica se poi vado lì e tiro su?" Poi quando hanno scoperto che con la tecnologia basta schiacciare un bottone e si pesca senza tanta fatica, hanno visto che non valeva la pena fare tanta fatica con certi tipi di pesca. E' da notare però che in un certo periodo la Francia ha subito una grave moria di ostriche e la nostra cooperativa è stata interpellata da un commerciante di Chioggia che mi ha detto che i francesi hanno avuto questa grave moria e non avevano più seme e ostriche e perciò riproduzione. E questo commerciante ha fatto venire qua questi francesi e ci siamo incontrati e loro ci hanno proposto di portare tutta la nostra produzione a questo commerciante di Chioggia e loro venivano con i camion a portarsela via. Da quel momento c'è stato un boom di produzione di ostriche della laguna e tutti pescavano ostriche.

D. : In che anni?

O. V. : Parliamo esattamente di una trentina di anni fa. E' molto interessante perché i francesi cercano anche la qualità e allora vuol dire che questa qualità era anche superiore alla loro. Infatti le famose ostriche piatte sono quelle tipiche della nostra laguna, che ce ne sono di tanti tipi di ostriche, quelle lunghe invece, massicce, tutte nodose, sono quelle che noi chiamiamo giapponesi, poi non so la reale provenienza. Può essere che siano anche giapponesi perché capita che si attacchino al fondo delle navi e così qualcuna arriva qua. E così si è creata una produzione anche di quelle, ma i francesi cercavano soprattutto quelle piatte. Ed era quella che faceva la Repubblica Veneta.

D. : Non ho capito se si raccoglievano o se si faceva allevamento.

O.V. : A quel tempo che venivano i francesi, i nostri pescatori le raccoglievano in laguna. C'era un'abbondanza enorme e si è andati avanti per un bel pezzo. Le portavamo a Chioggia e da Chioggia venivano a prenderle con i camion e hanno rifatto i loro vivai in Francia. Le ostriche francesi sono di nostra produzione.

D. : E qui nessuno ha pensato di fare allevamento?

O. V. : Qui trent'anni fa c'era il boom dei peòci e poi dei caparòsoli che rendevano molto di più. Anche perché si consumavano molto di più. Le ostriche non erano molto..., apprezzate sì, ma non erano molto ricercate. Era considerata sempre una cosa di élite. Anche perché è successo che più tardi c'è stato molto inquinamento in laguna, adesso con i depuratori la laguna sta benissimo, non c'è nessun pericolo, ma l'inquinamento ha anche un po' disincentivato il consumatore. Mentre il peòcio e il caparòsolo si mangiano cotti, l'ostrica va mangiata cruda, a cucinarla rovina il suo sapore. Ne ho mangiate tante di ostriche piatte, sono un estimatore. Questo è stato il motivo per cui è stato abbandonata anche la raccolta. Adesso qualcuno, ma così, ogni tanto ne trova qualcuna sulla strada...

D. : Dove si raccolgono?

O. V. : Si trovano un po' dappertutto, a seconda della qualità. Le migliori si trovano sui canali che si pescano con le brancadèle le chiamiamo. Ha presente le fiocine? Con l'asta lunga? Le brancadèle sono fatte non dritte come le fiocine ma un po' arcuate in modo che le tiri su.

D. : Hanno anche un sacco di rete?

O. V. : No, il pescatore è tanto abile per certe cose e quando la vede la tira su, va sui ghèbi, non proprio sui canali, che ce ne sono anche da 30, 40 centimetri, mezzo metro, ma si vedono benissimo sul fondale e loro con questa brancadèla le prendono e le buttano a bordo. Quando hanno abbandonato l'ostrica il sopravvento l'ha preso il peòcio.

D. : Sa che alcuni di qua mi hanno chiesto se, dato che vado in Francia, sono in grado di insegnargli come fare l'allevamento di ostriche?

O. V. : Chi?

D. : Mi sembra Giannino Dato.

O. V. : Giannino Dato! Pescatore di tradizione. E' un mio amico. Grandi lavoratori e hanno sempre avuto quell'intuizione di sopravanzare gli altri, cioè arrivare un po' prima degli altri. Se mi dici che hanno espresso questo desiderio vuol dire che hanno intuito che in qualche posto c'è una produzione molto buona. L'allevamento dell'ostrica sarebbe già un'ancora di salvezza rispetto ai peòci che danno molta produzione, però non danno guadagno.

D. : Come mai?

O. V. : La concorrenza di tutto il mondo. Ormai ovunque vai trovi peòci. Quello che invece non trovavi in tutto il mondo erano i caparòsoli nostrani, erano proprio tipici delle nostre acque. Dopo si sono sovrapposti i forestieri, i filippini, che hanno un po' aggredito, non gli elementi stessi, ma il territorio. Hanno aggredito il territorio in modo che i nostrani sono rimasti così privi di località, come si dice "gli è mancata la terra sotto i piedi". Purtroppo!

D. : Ma se ne trovano ancora?

O. V. : C'è qualche zona che se ne trovano ancora. Ma è una produzione irrisoria. Uno a cento tanto per dire, perciò il pescatore dice "devo perdere tutta la giornata per pescare qualche caparòsolo nostrano?" E così prendono i filippini. E tra l'altro, già la produzione è irrisoria e in più si portano via anche i riproduttori ed è la fine. Non trovano il territorio.

D. : Tornando alla mitilicoltura...

O. V. : Tornando alla mitilicoltura... Gilebbi! Ha sentito questo nome? Lui è proveniente dalla Puglia e i pugliesi sono stati i primi in Italia a fare allevamenti di peòci. I nostri pescatori pescavano tutt'altro. Qualsiasi cosa che c'era in laguna loro la pescavano. Ma i peòci non solo non li pescavano ma se qualche peòcio andava sulla rete quando andavano a pescare per esempio a gamberi con la vólega avanti, quella che va in avanti a spinta, triangolare, la volega da gamberi, e inevitabilmente finiva dentro qualche peòcio mentre si raschiava il fondale per portare dentro i gamberi e cosa facevano? Lo schiacciavano e lo buttavano via! Provavano un odio, un vero odio. Ma nessuno si sarebbe neanche sognato di assaggiarlo un peòcio. Era un veleno, e come si fa a mangiare roba velenosa? E' arrivato questo signore e vedeva questi pescatori che li buttavano via con schifo. E gli ha detto "facciamo così: se ne trovate me li mettete da parte e vediamo se in qualche maniera riusciamo a farne qualcosa, perché c'è della gente fuori che magari per pochi soldi, ce li prendono". I pescatori, contenti perché gli davano anche qualche lira per roba che loro buttavano via, hanno cominciato a portarli a questo signor Gilebbi. E lui ha cominciato con un piccolo vivaio proprio davanti al porto degli Alberoni, dove c'è lo stabilimento di Ghezzeo e dei Gilebbi, proprio là davanti. E li ha messi là.

D. : Si ricorda in che anni si collocano questi suoi ricordi?

O. V. : Siamo all'origine, 35, 40 anni fa, prima che succedesse il fatto delle ostriche francesi. Dunque questo signore ha fatto questo, neanche allevamento, deposito e vedeva che restando là crescevano bene, da un chilo diventavano un chilo e mezzo. Poi, sulla falsariga del sistema di Taranto, che hanno un sistema loro, coi cavi, ha pensato che era arrivato il momento per provare dato che anche i fondali erano ottimi e non servivano pali troppo lunghi. A Taranto è fatto in mare invece, come anche in Francia e in Spagna. Invece qua la laguna si prestava molto meglio: tranquilla, calma, senza onde, il fondale era facilissimo da piantare i pali perché è fangoso e così ha piantato un vero e proprio vivaio. E così è cominciata. Ecco la mentalità della rincorsa: vedendo che questo Gilebbi gli dava magari cinque centesimi per quelli piccoli, il seme, e dopo vendeva barche cariche a Chioggia e anche spediva a Napoli, in Sicilia, qualcuno si è detto "perché non lo facciamo anche nialtri?". Ecco la rincorsa! E così uno tira l'altro e quasi tutti i pescatori, magari piccolo, ma avevano un vivaio. Una diffusione enorme. Tanto è

vero che il Magistrato alle Acque che concede gli spazi acquei ha dovuto mettere uno stop perché sti qua altrimenti coprivano tutta la laguna.

D. : All'inizio tutti chiedevano i permessi? O erano vivai abusivi?

O. V. : Qualcuno sì era abusivo, ma dopo quando si è iniziato a fare vivai più grandi, più visibili, c'erano le guardie del Magistrato alle Acqua che venivano a fare dei giretti. Allora tutti questi ingombravano veramente la laguna. Qualcuno si metteva anche sui canali, sui rii, e intralciavano il traffico. E così hanno messo un po' di ordine. Hanno selezionato dei posti e hanno sistemato abbastanza gente. Dopo, quando c'è stato il boom, perché era a numero chiuso dopo, qualcuno è rimasto anche senza allevamento. Però qui emerge anche un altro difetto del pescatore che dice "voglio prima vedere a lui come che va. Non voglio investire e rischiare". Sono persino un po' peggio dei contadini [ride]!

D. : Si ricorda in che anni il Magistrato alle Acque ha messo ordine tra gli allevamenti lagunari?

O. V. : Mi ricordo benissimo. Il fatto delle ostriche della Francia che le nostre ostriche sono partite per la Francia perché nessuno ci teneva, c'erano già i vivai trent'anni fa. E in quei anni gli allevatori di peòci hanno veramente fatto i quattrini, li hanno chiamati l'oro nero, ma erano veramente l'oro nero. A tutti andava bene. Andavano sui mercati meridionali, soprattutto a Napoli c'era una richiesta enorme e quindi c'è stato il boom. Una richiesta che non veniva mai soddisfatta pienamente perché le zone erano limitate perché il Magistrato alle Acque ormai aveva limitato le zone. E allora ti lascio immaginare cosa non è successo qua: "come? A lui sì e a me niente...".

D. : Questa limitazione degli spazi ha contribuito ad un ulteriore aumento dei prezzi?

O. V. : Altro che! Andavano su di mese in mese, di qualche centesimo, ma andava sempre su. Poi, a un certo momento, cosa hanno fatto i pescatori che erano rimasti fuori? Hanno fatto battaglia con il Magistrato alle Acque tramite la nostra cooperativa, per vedere se gli trovavano qualche altro angolino. E una buona parte, magari in forma ridotta, sono stati accontentati. E là per una decina d'anni hanno fatto man bassa, veramente guadagni enormi, enormi, tutte le case nuove dell'isola sono state fatte in quegli anni, hanno restaurato le vecchie case... Ha portato veramente tanto benessere, e se dico tanto, vuol dire veramente tanto, tanto...

D. : Che percentuale c'era in quegli anni di pescatori che hanno scelto l'allevamento?

O. V. : Almeno il 50% dei pescatori dell'isola aveva i vivai.

Elio Bolla [genero] : Dicevano che le persone normali prendono un milione al mese e loro lo prendono in una notte.

O. V. : Il benessere che ha portato! Col tempo si è vista la floridezza. A un certo momento, l'inquinamento, le acque che non scorrevano bene, non si sa perché, non si sa bene, ma qualche vivaio non produceva più. Allora sposta il vivaio, fai domanda al Genio Civile. Dovevamo noi fare la domanda a favore di questi perché a un certo momento il Magistrato alle Acque ha detto "non concedo più niente a nessuno, solo alla cooperativa". E allora noi dovevamo fare la domanda per passare tutti i vivai a nome della cooperativa, poi noi a nostra volta dovevamo comunicare al Magistrato chi era il gestore. La cooperativa era la depositaria delle concessioni però bisognava comunicare chi erano i gestori. In quel momento è successa una mezza rivoluzione! "I vivai sé dela coperativa e allora anche a mi ti me dà un tòcol!". E via altre battaglie, e questa volta non solo contro il Magistrato, ma anche contro i pescatori. Per quarant'anni l'ho fatto, per quarant'anni...! Allora succedeva che qualcuno restava anche fuori. Per fortuna quella volta è saltato fuori il discorso dei caparòsoli che chi è rimasto fuori... Che come dicevo prima che i pescatori disprezzavano i peòci... Perché quella volta già nella zona di Rovigo c'erano dei pescatori che pescavano questi caparòsoli nelle lagune di Rovigo. A un certo momento, uno dei nostri pescatori, un certo Vittorio Chelo, che adesso è morto, era uno dei più anziani, è andato là e lui era uno che capiva, e ha visto dei pescatori che pescavano. E là aveva qualche amico e gli chiede cosa che succede e questi gli hanno spiegato "ciò, ciapémo schèi!". E in laguna da noi era pieno de caparòsoli e nessuno se ne preoccupava perché erano tutti presi dai peòci.

D. : Si mangiavano? Erano un cibo tradizionale?

O. V. : Sì, si mangiavano, sono sempre stati apprezzati. Però c'erano solo i nostrani che non c'era una gran produzione. E si andava col rastrello a mano e andava proprio quei pescatori più anziani che perdevano veramente la vita per non guadagnare niente. Non c'era tanto commercio. Pescavano col rastrello a mano quei venti, trenta chili, li portavano al mercato a Chioggia, che era già un bel tragitto, e ricavavano appena appena la giornata. Perciò i nostri pescatori non davano peso a questa pesca. Ma visto che a Rovigo avevano un mercato, questo Vittorio ha raccolto quattro, cinque tra i più bravi di questi pescatori a mano, e gli ha proposto di provare ad andare fin là. Sono andati là. E hanno trovato i

filippini. Ma anche qua nel frattempo un signore aveva portato il seme dei filippini, uno della Provincia, un assessore, non mi ricordo.

D. : Michele Pellizzato?

O. V. : No, non il biologo. E là era pieno di questi caparòsoli che i pescatori avevano capito che erano diversi, ma era pieno e allora andavano là con le loro barche. Se non che, arrivati là è stata la guerra! Hanno sequestrato le barche ai pescatori di Pellestrina, hanno bruciato qualche barca anche. Un disastro! Era come portargli via il pane di bocca, no? Allora questo Vittorio, mi ha raccontato lui quando era nostro consigliere anziano, all'amico gli ha detto "guardate che è un peccato lasciare la roba, bisogna fare un commercio più razionalizzato", e così gli ha detto "me togo mi l'impegno de fare il commercio", hanno accettato, aveva l'impianto, e lui commercializzava quello che gli portavano questi pescatori di Goro, di quelle parti là. E' andato avanti così per un bel pezzo e poi si è accorto che anche qui si erano intanto sviluppati quei caparòsoli, dato che questo signore li aveva portati. E allora comincia, uno, comincia due, sempre a mano, e tutti quanti andavano a caparòsoli e trascuravano i peòci. Perché coi peòci bisognava impiantare i pali, comprare i fili, fare l'impianto, che costa l'impianto, e dopo lavorarci sopra. Invece coi caparòsoli andavano là, tiravano su e la giornata era finita, era presa. Intanto anche qui si era creato un mercato, e anche a Chioggia che è stata fiorentissima per questa roba qua. A Chioggia non sapevano neanche che esistevano i caparòsoli.

D. : Mi sembra impossibile!

O. V. : A Chioggia andavano tutti in mare con le reti, con le lampare, coi vari mestieri tradizionali, e in seguito con lo strascico, ma a Chioggia che andavano in laguna c'erano tre o quattro barche che andavano a strascico sui bassi fondali in laguna. I nostri pescatori si sono messi d'accordo con dei commercianti di Chioggia e hanno iniziato ad andare a ruba. Certo che col rastrello a mano era una fatica enorme, a quarant'anni erano vecchi. Si è sviluppato questo commercio e il mercato chiedeva sempre e chiedeva sempre, ma nessuno riusciva mai a soddisfarlo andando a mano. Allora la nostra cooperativa, io e mio fratello, abbiamo cominciato a interrogarci "possibile che non ci sia la possibilità di alleviare la fatica di questa gente?", e allora abbiamo pensato se c'era qualcosa di meccanico che faccia la funzione di questo rastrello a mano il problema è risolto. Allora ci siamo rivolti verso un'officina di San Donà di Piave e abbiamo spiegato, era un'officina che produceva cosa per il mare, e gli abbiamo chiesto se potevano studiare qualcosa da applicare alle nostre barche e che vada bene per i nostri fondali e l'ingegnere ci ha pensato e in poco tempo ci hanno chiamati e ci hanno mostrato questo rastrello vibrante. Un sistema primordiale ancora, però... E ci hanno chiesto se volevamo installarlo in via sperimentale su una nostra barca, così sono venuti qua, hanno messo il rastrello sulla barca di un nostro pescatore e siamo andati pescare. Venivano su a quintali!

D. : Allora il rastrello vibrante è stato creato su richiesta dei pescatori di Pellestrina?

O. V. : Allora, la funzione di questo rastrello, non doveva essere quella di essere vibrante, non vibrante, ma di raccogliere questi caparòsoli e riversare il fango dentro il rastrello stesso e dopo averlo setacciato, riporlo là nello stesso posto, e questo andava benissimo. Però c'era qualche intoppo sul rullo che serviva per portarlo avanti e così si è studiato un metodo più sicuro, più tranquillo. Il cantiere Menetto ha il suo ingegnere e hanno applicato il motorino asincrono in mezzo che girando faceva un movimento irregolare e così è nato il rastrello vibrante. E questo andava bene. Quindi i primi siamo stati noi.

D. : E la turbosoffiante?

O. V. : Quella è una variante diversa.

D. : E' venuta prima o dopo del rastrello vibrante?

O. V. : E' venuta un po' prima, ma era un disastro qui. Perché, cosa fa? Ha un tubo molto grosso, una pompa potente di tante atmosfere che termina con dei tubicini con tanti forellini sparsi su tutto il rastrello e questi getti di acqua non fanno altro che rimuovere la sabbia del mare e mette a nudo il prodotto che viene tirato su già anche pulito, quasi, non del tutto. Però questo non si poteva fare in laguna perché c'è fango e si impantanava tutto. Invece sul rastrello non c'è acqua, c'è solo il movimento. Diventa un setaccio, e le cappe si riversano su una rete di metallo che c'è sotto, di maglia molto fitta. Dunque il prodotto resta impigliato, non passa attraverso, e invece il fango si rideposita là. Quindi non causava alcun danno e poteva andare per anni e anni e anni. Solo che, come al solito, se avessero ascoltato i nostri suggerimenti, e avessero pescato un solo quintale al posto di 10, avrebbero guadagnato anche di più. Perché il mercato chiedeva in maniera spasmodica, aveva una fame enorme di questo prodotto. E lavorando meno, usurando meno, pescando poco, spendendo meno di carburante, gli dicevo, voi guadagnerete molto più di oggi.

D. : E loro?

O. V. : Niente. Perché non c'entra il guadagno annuale, il bilancio, c'entra quello che oggi prendo e metto in tasca. E all'epoca facevano anche un milione di vecchie lire a notte. Ha capito come avevamo noi cooperativa fatto progredire i nostri pescatori? Ma non ci hanno mai badati. Riconoscenti sì, "siete bravi" ci dicevano, "ma co ti sé là te fa vòial!", ma un uomo deve anche pensare.

D. : Riuscivano i pescatori divenuti allevatori a gestire i guadagni distribuendoli lungo tutto l'arco dell'anno?

O. V. : D'estate vendevano e d'inverno lavoravano. Sì, i soldi bastavano e avanzavano perché la produzione era enorme. E durante l'inverno si faceva la manutenzione e si pescava il seme che a molti pescatori facevamo noi la domanda alla Capitaneria di Porto di Ravenna, perché molti andavano là che c'era molta produzione di seme, sulle dighe del porto di Ravenna era stracarico di seme, ma là nessuno se ne curava. Non avevano i vivai. I nostri pescatori, dopo che avevamo fatto la domanda, andavano con tre, quattro barche grosse e prendevano il seme.

D. : Andavano in gruppo?

O. V. : Tutti insieme. E chi non aveva la possibilità di andare incaricava qualcun altro e poi gli dava qualcosa.

D. : Perciò c'era anche questo tipo di commercio, quello della semina?

O. V. : Esatto. E' stato un boom, veramente.

Elio Bolla : Venga che le mostro i merletti di Pellestrina. [andiamo a visitare una piccola mostra]

O. V. : Dunque, con questo boom dei caparòsoli hanno trascurato i peòci perché allora la produzione dei peòci era enorme però il prezzo andava sempre più giù, sempre più giù. Pensi che oggi si pagano quasi lo stesso prezzo di trent'anni fa. Non c'è progresso. Perché? Perché dopo il boom nostro, il boom c'è stato in tutta Italia e dopo c'è stata la concorrenza della Spagna, e poi nel nord, in Olanda per esempio, e la laguna era quello che era, non potevano dare più sfogo perché il Magistrato alle Acque aveva messo uno stop e quindi, senza dolore, è finito...

D. : Tutti si sono convertiti nella pesca dei caparòsoli? O qualcuno ha scelto di rimanere a fare i peòci?

O. V. : Tutti, il 90% ha fatto le barche per andare a caparòsoli, perché era una cosa veramente straordinaria. Quella volta prendevano un milione alla notte. Tanto è vero che qua non c'è mai stata una banca e nel giro di poco ne sono sorte tre, non una, tre. Coi caparòsoli, quelli dei peòci che sapevano risparmiare andavano in banca a Chioggia. Banco di Roma a San Pietro, Banco San Marco e Cassa di Risparmio a Pellestrina. Adesso vedo che le banche cominciano ad avere qualche problema anche loro perché quando vado in banca non vedo più tanta gente, mentre una volta era sempre pieno, andavano ogni giorno a portare soldi. Comunque è andata così! Si sono trascurati i peòci perché i caparòsoli costavano e guadagnavano a bizzeffe e basta. Qualcuno, come il Moro, uno degli anziani, ha ancora i vivai in laguna per l'amore del mestiere, questo qua era proprio innamorato del suo mestiere e ha fatto sempre e solo peòci. Non è mai andato a caparòsoli. Anzi, si è ingrandito perché gli altri abbandonavano e lui ha fatto abbastanza i soldi. Beppino Moro. E lui ancora adesso fa solo questo mestiere. E così arriviamo che il caparòsolo è il re e con i peòci è rimasto solo il Moro, che gli andava bene essendo il solo, c'è stato qualcun altro che ha cercato di resistere, ma poi... Allora è successo che non si conosceva neanche più come mestiere, e il caparòsolo era il boom ma anche la speranza, che poi invece si è rivelata non più speranza ma veramente crisi. Perché il Magistrato alle Acque non dava più il permesso di pesca.

D. : Non so bene cosa è successo...

O. V. : Allora, il Magistrato alle Acque non concedeva spazi per fare allevamenti. La Provincia, pressata dall'opinione pubblica mondiale "la laguna di Venezia bisogna rispettarla", "c'è gente che va coi rastrelli e sommuove il fondo", hanno cercato tutti i cavilli per mettere fuori causa sti rastrelli. In più i chiogetti che avevano visto il boom dei caparòsoli, che prima non sapevano neanche cosa fossero, visto che i nostri guadagnavano molto bene, si sono messi anche loro a fare il mestiere dei caparòsolanti. Ma non avevano il rastrello, e non potevano farlo. Perché? Perché noi abbiamo avuto l'accortezza di parlare con le autorità competenti e abbiamo detto alle autorità "noi ci accontentiamo e facciamo un numero chiuso di barche col rastrello vibrante". E ci hanno risposto che se era così, era ancora sopportabile.

D. : Si ricorda quanti permessi erano?

O. V. : Erano settantadue barche. Quando partivano tutti insieme era un trionfo. I chiogetti invece andavano coi barchini e hanno inventato "la giostra" che rovinava veramente i fondali perché sradicava tutte le erbe. Non solo. Questo lavoro dovevano farlo continuamente perché non riuscivano a prendere su quello che noi riuscivamo a prendere su. Quindi un lavoro molto più lungo, più laborioso e più

pericoloso per il fondale del nostro. L'invidia dei chioggiotti ci ha rovinato. Passavano le nostre barche e loro si mettevano coi barchini a fianco e tiravano sassi. Uno è stato anche ferito, era in plancia e un sasso ha rotto i vetri della cabina. Un'invidia tremenda. Ho rischiato anche io come presidente perché mi davano la colpa di proteggere i miei pescatori, e siccome c'era il numero chiuso...

D. : Anche coi peòci Chioggia è venuta dopo?

O. V. : Chioggia è venuta sempre dopo, sempre. Per la pesca e gli allevamenti di laguna Chioggia è venuta sempre dopo perché i pescatori lagunari erano sempre pellestrinotti. Loro andavano in mare e neanche si sognavano, per loro il guadagno enorme era in mare. Coi primi strascichi guadagnavano anche loro a bizzeffe. Dopo lo stock ittico è andato sempre più depauperandosi e così è finita anche là. Di qua e anche di là. E i chioggiotti si riversavano anche loro sui caparòsoli, e tira su, e tira su, basta, è andato finito tutto. E allora le autorità competenti hanno deciso di tramutare la pesca in allevamento e ti davano pezzettini, ma non c'è tanto da guadagnare.

D. : E adesso ci sono questi allevamenti?

O. V. : Sì, ci sono, ma non producono perché c'è sempre stato quasi un timore da parte delle autorità di concedere spazi perché tutti quanti guardano la laguna di Venezia e dicono "neanche la Comunità Europea vuole!". Allora gli spazi sono piccoli e pochi.

D. : Però le grandi navi sì che le fanno entrare in laguna. Quelle non fanno danni.

O. V. : Quelle? Hanno affondato anche un nostro pescatore. Un'onda passando, sollevano onde enorme, e un nostro pescatore passava con la barca e ha preso l'onda di traverso. Si è salvato però... E' pericoloso. Pensa che vorrebbero fare un capolinea qua, a Santa Maria del Mare. Allora, per concludere questo dei peòci, è andato praticamente morto, se non che qualcuno, e questa volta chioggiotto, ha voluto vedere, ma anche i Gilebbi, i figli, anche perché giù a Taranto li facevano in mare l'allevamento dei peòci, e il mercato iniziava ad apprezzare anche quei prodotti. E allora perché andare a fare in laguna che non ci danno gli spazi... E così hanno pensato di fare in mare. Ma in mare non si possono piantare i pali perché il fondale non è così basso e allora hanno provato con delle boe galleggianti. Un boa che galleggia e sotto un appiglio, una catena con dei sassi per fermarla sui fondali, e così tutta una serie di boe collegate una all'altra con dei fili e sui fili vengono appese queste reste come in laguna. E invece che con i pali hanno cominciato a fare con le boe. Gli altri che hanno cominciato a vedere che il caparòsolo andava sempre più giù, hanno cominciato a fare questo cambio. E tanti dei nostri si sono messi a fare il lavoro in mare.

D. : Perciò dai peòci sono passati ai caparòsoli e dai caparòsoli sono tornati ai peòci?

O. V. : Esatto. Però con ubicazione diversa: sono passati dalla laguna al mare. Anche per il fatto, che è molto importante, che il peòcio di laguna deve essere portato per legge alla depurazione, mentre quello di mare non ha bisogno di depurazione. E sa che vantaggio è questo? Vendere direttamente sul mercato? Perché è stato constatato che il peòcio in mare non subisce nessuna forma d'inquinamento.

D. : Allora il peòcio di laguna doveva essere portato in questi impianti, e perciò guadagnava anche di meno?

O. V. : Negli impianti di depurazione. E prendeva per forza meno soldi perché la depurazione costa. Sono impianti veramente costosi. Parliamo di miliardi di lire per mettere su un impianto. E allora, visto questo, parecchi si sono costruiti anche delle barche molto più capaci. La nostra cooperativa Piccola Pesca, per definizione deve avere delle imbarcazioni inferiori a 10 tonnellate di stazza lorda. Però per andare in mare, tanto per avere possibilità di carico maggiore e un'attrezzatura diversa, capace di portare questi pesi senza sbandare, si sono fatti delle barche apposite molto più grandi. Per non fare due viaggi e poi anche per resistere alle onde del mare. E tanti nostri pescatori hanno fatto questa scelta. Adesso chi lavora in mare coi peòci se la cava abbastanza bene, non più come ai tempi del boom, ma se la cavano abbastanza bene.

D. : Ho conosciuto dei pescatori di caparòsoli che sono in attesa di avere le autorizzazioni per gli impianti in mare. Vista la situazione di crisi, ci sono pescatori che cercano di recuperare i vivai di laguna?

O. V. : Qualcuno c'è stato e sta facendo. Sì qualcuno sta facendo, c'è qualche compagnia. Però nel frattempo ha anche i vivai in mare. Qualcuno tiene un po' uno e un po' l'altro.

D. : E come mai?

O. V. : Perché magari sono una compagnia, si sono messi insieme e così fanno tutti e due e dopo fanno tutto insieme. Magari sono famiglie grandi e andare tutti in una barca il guadagno è sempre quello e così andando due di qua e due di là qualcosa fanno. Si arrabattano un po' e tirano avanti bene. Il boom dei peòci e dei caparòsoli non tornerà più. Io spero tanto che si possa tornare ad una certa floridezza

andando in mare e in laguna con le ostriche. Il discorso che facevo prima. E anche qualcos'altro stanno scoprendo i pescatori nostri.

D. : Si può sapere in anteprima?

O. V. : Senza far nomi però. Perché loro sono gelosissimi. Allora, in mare si pescano i tartufi, li conosci? Non saprei tra i tartufi e le ostriche cosa sia meglio perché i tartufi sono anche più squisiti. Sono una specie di caparòsolo così grosso, però con tutte le scanalature di colore grigio chiaro, quasi bianco. Quello è pregiatissimo. Viene pagato profumatamente, più delle ostriche. Però cresce in mare, allora bisogna trovare qualche posto che abbia il corso d'acqua quasi direttamente dal mare, per esempio nei pressi dei porti. E là stanno facendo dei sondaggi, qualche pescatore di qua, che me l'ha confidato proprio come ex presidente. Pellestrinotti sempre. Dopo i chioggiotti copieranno. E stanno facendo degli esperimenti. Hanno fatto richiesta per avere questo spazio acqueo, con tutti gli studi programmati, ricerche, studi, per dimostrare che è possibile farlo. E in via sperimentale, non ufficiale, hanno potuto ottenere l'autorizzazione. E mi dicevano che si vede già qualcosa. Dunque, un po' sti tartufi, un po' le ostriche, chissà che non si rinnovi tutto. Parliamo della laguna. Per il mare, coi peòci va benissimo, ma tutto il resto...

D. : E la raccolta delle bevaràse?

O. V. : Le bevaràse in mare ogni tanto saltano fuori abbastanza bene e dopo qualche mese, tac, scompaiono tutte.

D. : Forse se ne pescano troppe?

O. V. : Uno sforzo di pesca enorme non fa altro che ridurre i riproduttori.

D. : Io vado spesso d'inverno a raccoglierle sulla spiaggia.

O. V. : Tu danneggi poco! Appena appena raggiungono quella dimensione commerciale, le pescano e dopo mancano i riproduttori, si fanno sempre più scarse. Ogni tanto bisogna fermarsi e aspettare la nuova riproduzione.

D. : Tradizionalmente i pescatori pellestrinotti pescavano le ostriche, i caparòsoli, e anche le bevaràse?

O. V. : Le bevaràse erano una tradizione però si pescavano col rastrello a mano. Erano rastrelli molto grandi, come una gabbia, ma tanto grandi, e con un palo lunghissimo. Era una fatica enorme. Tutto a mano. La barca era messa a favore del vento con le vele, o poi col motore, in modo che fosse trascinata indietro e a prua c'era questo marinaio con questo rastrello. Dalla mattina alla sera, dalla mattina alla sera...

D. : Era un mestiere che rendeva?

O. V. : Era da tirare avanti. E mi ricordo che c'erano queste vongolare lunghe sulla riva, mettevano là ad asciugare perché non c'era il filo di nailon, era tutto di cotone e bisognava fare l'intenta per salvaguardare le reti.

D. : Sì, conosco. Comunque non era un mestiere da viverci?

O. V. : No. Dopo c'è stato un boom anche là quando hanno scoperto la turbosoffiante. E là guadagnavano anche là a bizzate. E anche là ha rovinato... Come lo sforzo di pesca diventa eccessivo, non c'è niente da fare.

D. : Altri tipi di raccolta?

O. V. : Poi ci sono i fašolàri in mare. Sono delle cape di questa grandezza, di un bellissimo colore marron, striato di giallognolo, lisce, è un piacere vederle, proprio. Quelle hanno un mercato tutto particolare. Io le ho assaggiate anche crude e sono anche buone come gusto, però sono un po' durette, però buone. E allora si è provato a fare il ragù, tritate finissime fanno un buon ragù. E tanti nostri pescatori lo fanno spesso. Ha un mercato fiorentissimo. Quando parliamo di mercato fiorentino diciamo che uno guadagna per vivere, vivere bene.

D. : Ma fa parte delle pesche tradizionali?

O. V. : Questa dei fašolàri si faceva una volta con queste vongolare in mare, e adesso si fa con le turbosoffianti. Però ci vuole la stagione specifica. Chi va pescare le bevaràse non può pescare i fašolàri perché ci vuole l'autorizzazione apposita per i fašolàri perché è un genere che temono vada in estinzione e allora sono limitate il numero delle barche.

D. : C'è un periodo apposito dell'anno dedicato a questa pesca?

O. V. : Sono i pescatori stessi che vedono che non ce ne sono tante e allora sospendono. Ma c'è spazio un po' per tutti

D. : E le cappelante?

O. V. : Le cappellesse non vanno pescate con questi mezzi qua, ma vanno pescate con lo strascico e soprattutto i chioggiotti usano un attrezzo deleterio che è il rampone. Quello sconvolge tutto e porta su anche le cappellesse, che sarebbero una cosa squisita, ma anche là ce ne sono poche. Siamo sempre là. Quando si inventa un mestiere nuovo e c'è il boom, dopo c'è immancabilmente la fine.

D. : E fare l'allevamento di cappellesse?

O. V. : Mah! Non so se riesca. Il fatto è come coi caparòsoli: sembrava tutto bene e poi un minimo, ma un minimo, contrarietà o perché c'è stato un fortunale un po' più marcato o perché una corrente d'acqua non è andata dove doveva andare o un po' di inquinamento, fatto sta che non è andata come doveva andare. Perché il caparòsolo emette, specie in primavera e anche in autunno, perché i filippini hanno più periodi riproduttivi all'anno a differenza dei nostrani che hanno solo la primavera, allora, loro emettono queste uova, e le larve galleggiano e la corrente porta questa miriade di larve nelle varie zone della laguna. Mano a mano che la larva si sviluppa inizia a fare il guscio, quasi invisibile ma c'è, e inizia a pesare e va a fondo. Mano a mano che il guscio si fa più pesante, si deposita sul fondo e dov'è, rimane. Dove cade fa il buchetto sul fango e là passa tutta la vita. Allora, qualche zona è buona, come il contadino che se semina su una terra ben arata produce altrimenti no, e perde anche il seme, e qui lo stesso. I caparòsoli che cadono su zone che non sono consone, muoiono. E se ti danno il vivaio dove non c'è niente da fare, tu metti i piccoli, che ci sono delle zone dove si deposita e cresce, cresce a dismisura, le porto di qua e muoiono.

D. : Un pescatore non può scegliere la zona?

O. V. : No, sarebbe troppo comodo. Io scelgo la zona dove il seme si riproduce. Lì andavano a pescare. Allora cosa succede? Pescano il seme e anche quelli gradi e quelli non proprio commerciabili e si sfantano. Allora hanno delimitato la zona: qui siamo sicuri che cresce e allora si fa la riproduzione del seme, non si va a pescare. Si va solo nei periodi decisi dalla Provincia e ti porti via dieci quintali di seme per il tuo vivaio. Se hai la fortuna di avere il vivaio dove trova terren buono qualcosa riesci a fare, altrimenti perdi anche il seme. E questo è successo e sta succedendo. Allora con i nostri pescatori, ne parlavo proprio ieri con il nuovo presidente, abbiamo fatto la domanda per avere non spazi enormi, ma un pezzettino dove almeno cresce il seme per avere, a nostra discrezione, che quando vediamo peschiamo e quando vediamo di no, non peschiamo e lasciamo là riposare. E sembrerebbe questa la soluzione finale, ma non più con quei guadagni..., per sbarcare il lunario come si dice. Il momento è di crisi per ogni mestiere. Adesso si adattano a fare qualsiasi mestiere pur di non abbandonare la pesca.

D. : Non cambiano lavoro?

O. V. : No, sono proprio radicati, hanno sempre la speranza di un rinnovarsi neanche del boom, ma insomma che ci sia il prodotto. E il prodotto, sapendo gestirselo bene, con giudizio e con cautela, senza darlo in pasto al mercato, possono anche vivere. Ma se no...

D. : E i giovani iniziano a recepire?

O. V. : Il discorso è che tanti giovani si erano dati ai caparòsoli, ma non erano di mestiere. Hanno voluto fare il pescatore perché lo faceva il papà, lo faceva lo zio, lo faceva il nonno, e poi si guadagnava bene. Ma non hanno mai imparato il mestiere del pescatore che è tutta un'altra cosa dall'andare col rastrello automatico che schiacci un bottone e tutti sono capaci. Capisci? Allora quelli hanno preso paura e hanno cambiato subito mestiere. Chi netturbino, chi operaio... Diciamo che l'80 % dei giovani sono andati via. Gli anziani invece, che è difficile trovare anche mestiere, allora resistono, ma a fatica.

D. : E i giovani che sono rimasti?

O. V. : I giovani che sono rimasti si inventano qualcosa di più dei vecchi, come questi che fanno i peòci in mare, sono tutti giovani. Hanno capito che c'era qualcosa di buono da fare e si sono attrezzati. Hanno chiesto un mutuo per fare la barca nuova e si arrangiano.

Certi pescatori anziani, togliendoli dalla barca muoiono, ma proprio muoiono nel vero senso della parola, subentra l'avvilimento. Uno dei vecchi pescatori di qua, era in cooperativa, si è sposato e ha avuto tre figlie, le ha sistemate tutte, era un grande lavoratore e andava sempre col rastrello a mano, bene, quello è andato ad abitare a Chioggia e si è portato la barchetta a Chioggia e fino a tre mesi fa andava a pescare. Aveva 84 anni. E sempre con questo rastrello a mano. E quando lo vedevo stavo sempre a parlare perché a lui faceva piacere parlare con la sua gente. Di Chioggia si lamentava che ci sono troppe macchine e poi diceva che andava meglio a pescare da noi, ma poi aggiungeva "ma mi vado isteso pescare e co so in barca stàgo masa che ben!, meto i piè in tera e me vien fora tuti i mali, un dolore qua, un dolore là, e mal de testa...", allora diceva alla moglie "Maria, mi vado in barca che me pase tuti i mali e tuti i pensieri". Andavano anche a scuola di ballo con la moglie, contenti e felici. In poche parole, la

famiglia gli ha detto di non andare più in barca da solo e lo hanno trattenuto a casa per un certo periodo. Ha fatto un ictus e adesso è in carrozzina. Doveva continuare ad andare in barca. E così ce ne sono parecchi qua di anziani che continuano ad andare in barca. Per loro la barca è la vita. Senza di quella non c'è niente da fare, si impigriscono, si caricano di pensieri, di tristezza, i ricordi, e cambia personalità...

D. : I giovani hanno ancora questo attaccamento al mestiere?

O. V. : E' cambiato un po'. Quei pochi che sono rimasti perché avevano la barca del papà si vede che lo fanno con amore, ma tutto il resto vanno cercare mestieri che al sabato e alla domenica sono liberi, vanno ballare. La pesca si sta abbandonando. L'unica cosa sarebbe che le ostriche e i tartufi prendessero piede e allora questi che sono scappati, tornerebbero subito. Perché la rincorsa non è tanto al mestiere, ma al guadagno.

Io ho creato un logo della nostra cooperativa perché prima il pescatore è sempre stato considerato una persona di secondo grado, emarginato proprio, e io ho creato il moto "per la dignità del pescatore". Per vivere ovviamente ci vuole il denaro e tutti cercano sempre di migliorare, però, attenti: sempre la vostra dignità. Non umiliatevi mai di fronte al denaro, perché l'importante è che abbiate la vostra personalità e voi costituite la civiltà di Pellestrina perché il lavoro è civiltà e la tradizione è depositaria della civiltà di un popolo e io ho sempre insistito su questo. E spero che i giovani riescano perlomeno a vederla sotto questo aspetto "io faccio il pescatore però ho la mia dignità", non come una volta che erano le persone più emarginate, "fa il pescatore? E' un morto di fame!". Mai umiliarsi di fronte al denaro.

Comunque io sono sempre a disposizione, mi chiami pure quando ha bisogno.

ANNEXE H

Transcription d'interviews : le terrain breton

Interview des cousins Desbois, Didier e Denis, du 16 juin 2011
Première partie

Denis et Didier sont deux cousins bretons qui ont succédé au père de Didier, le fondateur de l'entreprise d'élevage, dans la gestion d'entreprise. La première partie de l'interview se déroule pendant le travail sur les bouchots, pendant que la deuxième s'est faite au siège de l'entreprise.

R : « Excusez-moi, à quoi ça sert... ? »

Desbois 1 : « On a coupé maintenant. Après on accroche, on peut l'accrocher en haut des pieux, sur les pointes, comme ça »

R : « Ah merci ! [...] À quoi servent les cordes ? »

Desbois 2 : « Ça, les cordes ça servent à quoi ? Parce que on va les couper et ensuite on les accroche sur les pointes, on a mis des pointes, on les garde d'année en année sur la tête, donc après on accroche la ficelle et on va tourner la corde »

R : « D'accord, et en bas ? »

Desbois 2 : « Un élastique. Nous étions les premiers à le faire avec un élastique, ce sont des Normands – de la Normandie – qui sont venus avec nous à la marée, ils ont dit « Nous on met un élastique ». Et puis nous on a commencé... »

R : « C'est plus pratique »

Desbois 2 : « Oui [...] » [...]

R : « Cette année c'est dur ? »

Desbois 2 : « Cette année ça a l'air d'être bien. L'année dernière c'était pareil, on avait des belles lignes, on pensait que cette année allait être très bonne, et arrivant printemps ça s'est arrêté de pousser. Pourquoi ? Il ne devait pas y avoir assez de nourriture, donc des moules ont arrêté de pousser [...] »

R : « Mais pour les petites moules, les algues sont un problème ? »

Desbois 2 : « Non, le seul problème serait s'il y en avait vraiment de trop, au point de pouvoir empêcher la moule de filtrer »

R : « Et s'il y a trop d'algues vous devez... ? »

Desbois 2 : « Non [...] »

R : « Mais les moules qu'il y a en dessus c'est pas les vôtres ? »

Desbois 2 : « Non, si, parce que s'il y a des petites moules qui se détachent. Là c'est une autre ligne et là ça va être que les trois mètres. Là on coupe de quatre mètres. Donc si on met quatre mètres ça va être trop. Voilà. C'est un métier hein ? [...] Ça va, vous ne vous ennuyez pas trop ? »

R : « Non non ! C'est intéressant ! [...] Il fait toujours froid pendant l'été ? »

Desbois 2 : « Non, il fait beau ! Pour nous oui ! Nous on dit : « Mains froides, cœur chaud ». » [...]

« C'est un peu lourd peut-être »

Desbois 2 : « Non, mais nous on enlève les jupes. Comment on les met les plastiques ? On les met avec un élastique, et arrivé au mois de août, septembre on en a plus besoin, et donc nous on les enlève. Comme ça il y en a pas à partir, sur la côte ni rien. Et on les récupère pour l'année suivante »

R : « Parce que après le mois de septembre il n'y a pas... ? »

Desbois 2 : « La moule est déjà plus grosse, elle y touche plus. On a le bigorneau perceur, il y en a pas beaucoup ici. Donc après nous on les enlève. Les cordes, arrivés au mois d'août, les restes des cordes on les met sur la tahitienne » [...]

Interview des cousins Desbois du 16 juin 2011
Deuxième partie

R : « Excusez moi, est-ce que vous pouvez m'expliquer pour les concessions ? Si je veux devenir un mytiliculteur ? »

Desbois 1 : « C'est pas possible ! Hahaha »

R : « C'est très difficile... »

Desbois 1 : « Oui c'est très difficile, parce que c'est souvent de père en fils, après si une entreprise arrête, là si on a les diplômes nécessaires on peut racheter, mais en général les autres entreprises reprennent l'entreprise qui ferme, donc c'est très dur venant de l'extérieur de s'installer maintenant, parce que tout est bien en place et on peut pas agrandir, donc c'est beaucoup plus difficile »

R : « Vous avez combien de bouchots, de kilomètres ? »

Desbois 1 : « J'ai huit kilomètres deux cents. Nous, il y a vingt ans, quand Didier a repris l'entreprise de son père, celle-ci a été vendue, c'est une chance qu'il a eu parce que c'est très très rare »

R : « Combien coûte un amphibie ? C'est un bateau très grand »

Desbois 1 : « Nous on dit une poignée de cerises, maintenant c'est à peu près 320-330000 euros »

R : « Ah c'est beaucoup ; nous sommes plus artisanaux »

Desbois 2 : « Alors, l'autre façon, parce qu'on parle beaucoup de la moule de bouchot, mais pas de l'autre façon de faire les moules. La mytiliculture sur bouchot c'est une mytiliculture, il y en a plusieurs. La plus simple c'est d'élever les moules sur le fond, y a des bancs naturels de moules dans la nature, enfin préexistant quoi, à toute exploitation, on prend les petites moules, en les rassemblant en zones relativement calmes »

R : « Est-ce que vous avez des vieilles photos des premières années de votre activité ? »

Desbois 2 : « Ah il y en a, pas trop rassemblées quoi »

Desbois 1 : « Là il faudrait qu'on recherche »

R : « Est-ce que je peux voir ? »

Desbois 1 : « Plus tard »

Desbois 2 : « Là ça va être difficile ce soir »

R : « Ah oui, alors la semaine prochaine »

Desbois 2 : « Oui, on va essayer de trouver quelque chose. La mytiliculture sur bouchots c'est une des techniques d'élevage des moules, mais le plus simple en fait c'est de faire l'élevage sur le fond avec les eaux calmes, ça s'appelle « la moule de fond », d'ailleurs la moule de fond c'est une moule de support naturel, exploitée par la pêche et les hollandais font pratiquement tout l'élevage sur le fond, le fond de la mer. L'autre manière c'est la mytiliculture sur filière, c'est une méthode qui est beaucoup plus jeune que la mytiliculture sur bouchots, ça a apparue il y a vingt, trente ans en Europe quoi, et la mytiliculture sur bouchots elle est vieille de plusieurs siècles, elle nécessite d'un étrange suffisamment grand pour pouvoir planter les pieux quoi, c'est la moule la plus cotée sur le marché grâce à ces techniques d'élevage, par rapport à la moule de fond. La mytiliculture sur filière ça donne un produit qui est très intéressant aussi, pas de vase pas de sable... »

Desbois 1 : « Plus fragile »

Desbois 2 : « Oui, et voilà le fait d'être toujours dans l'eau, en fait par définition ça les rend plus fragiles quoi, dès qu'on les sort de l'eau elles vont avoir la tendance à perdre son eau quoi »

Desbois 1 : « Alors que la moule de bouchot qui est habituée à être à l'air libre deux fois par jour pratiquement, sur les lignes qui passent, elle est habituée à rester fermée, donc après l'élevage, elle tient mieux »

R : « Et en proportion la moule de bouchot sur toute la production de moules c'est combien à peu près ? »

Desbois 1 : « En France ? »

Desbois 2 : « Donc c'est une bonne moitié des moules c'est la moule de bouchot, la moule de fond c'est très variable ça dépend des années en fait, il y a soixante mille tonnes de production de bouchot à peu près sur l'an et la moule de filière je pense que ça doit être à vingt mille tonnes, la moule de fond ça peut être de dix mille jusqu'à certaines années ou les bancs naturels son très très bons, jusqu'à quarante mille tonnes parfois, c'est un ordre d'idées, c'est pas très facile, ici en Baie de Saint Brieuc, donc avec une production qui tourne autour de cinq mille tonnes, huit pour cent de la production nationale »

R : « Donc ça exporte bien »

Desbois 1 : « Oui, huit pour cent et quatre vingt quinze kilomètres de bouchots environ. Les bouchots c'est en mètres linéaires alors que les huitres c'est en mètres carrés, les moules de bouchot c'est des lignes de cent mètres en grande majorité, donc on peut pas calculer ça en mètres linéaires »

R : « Comment vous êtes arrivé par contre à la moule ? »

Desbois 1 : « Oui je suis arrivé par un autre biais, puisque je travaillais plutôt dans le domaine de l'art, je faisais de pièces d'art, je faisais des petites boules [coups de boules ?] à Paris, j'ai travaillé chez un architecte d'intérieur, chez un maître d'œuvre donc dans les plans de la rénovation et enfin, arrivé a un certain âge, je me suis dit que j'allais changer de voie et je suis parti dans ce lieu, pour pouvoir travailler dans la conchyliculture, sans savoir où j'allais et c'est Didier qui m'a proposé de travailler avec lui puisque l'entreprise où nous sommes, était à vendre et c'est comme ça que j'ai pris comme route, mais au départ c'était pas du tout la destination »

R : « Des boules à la moule, c'est ça ? Est-ce que vous regrettez l'association ? »

Desbois 1 : « Non pas du tout » [...]

Journaliste TV5 : « Comment vous voyez l'avenir de l'entreprise et de la moule de bouchot, les deux en fait ? »

Desbois 2 : « Il y a plein d'éléments positifs pour que l'avenir soit assez radieux pour la mytiliculture, c'est un produit qui est très très apprécié, très demandé, c'est le marché français c'est un marché qui est déficitaire en moules donc au niveau des bouchers on n'a théoriquement pas de souci. On a un peu de souci chaque année c'est qu'on est complètement dépendant de l'environnement, les problèmes environnementaux qui évidemment peuvent surgir, que ce soit des pollutions de marées noires ou des pollutions organiques. Par définition la mytiliculture se pratique toujours sur la frange de littoral, donc on est quand même très vulnérable quoi. Les inquiétudes qu'on peut avoir sont là quoi. »

R : « Il n'y a pas de concurrence de l'étranger ? »

Desbois 2 : « Si si, il y a de la concurrence, il y a d'autres types de moules, mais les français sont les seuls à faire de la moule de bouchot véritable. Les Irlandais prétendent avoir quelques bouchots un petit peu, pour pouvoir... à un moment ils trichent un petit peu en disant qu'ils faisaient de la moule de bouchot mais en fait ils ont pas de bouchots, il n'y a presque pas de marées chez eux, pas suffisamment pour faire des véritables moules de bouchot »

Desbois 1 : « Une autre inquiétude c'est que les nouvelles générations, qui mangent différemment que nous, ne prennent même plus le temps de préparer les moules, alors que ça se prépare en quelques minutes, puisque la plupart, au maximum, ils n'ont rien à faire. Mais si l'alimentation change, est-ce que les jeunes générations vont suivre ? [...] C'est vrai que la moule congelée n'a pas beaucoup de saveur. La moule congelée, c'est pas l'idéal. »

R : « On peut la conserver, la congeler ? »

Desbois 2 : « Oui. On en trouve dans le commerce, mais c'est pas un gros pourcentage, mais ça existe, la moule pré cuisinée si on veut, et on la réchauffe au microonde la plupart du temps, ou dans un four classique mais vraiment pour faire le plat à préparer rapide »

R : « Ce qui est énervant a propos des moules c'est les petits crabes qui croquent. Est-ce que c'est bien, c'est pas bien ? Il faut l'enlever ? »

Desbois 2 : « Ça existe plus sur la moule de fond ou sur les zones gazeuses en bas des pieux, parfois sur les côtes atlantiques, on peut avoir un petit peu de petits crabes parasites. Mais c'est vraiment typique de la moule de fond justement, sur la bouchot, nous ici on en a pas »

Desbois 1 : « Il y aussi un petit crabe qui vit à l'intérieur des moules mais qui ne la détruit pas, c'est un parasite. Mais c'est vrai que dans la moule de bouchot, on n'en trouve ici, dans la Baie du Mont Saint-Michel non plus, ou alors c'est vraiment très rare »

R : « On a parlé des bouchots à table... »

Desbois 2 : « Oui en fait c'est proche de la technique sur filière, dans les méthodes »

R : « C'est la méthode la plus ancienne ? »

Desbois 2 : « C'est plus ancienne que la filière. Ça date du début du siècle je pense. Un quatrième modes d'élevage des moules c'est également la culture sur table, ça nécessite d' eaux relativement protégées, en plantant des structures au dessus de l'eau et en laissant pendre des cordes, un petit peu comme le système des filières en mer ouverte. On fait également une très belle moule, proche de la moule de filière »

R : « Est-ce qu'il y a des conseils aussi pour tout ce qui est cuisson...est-ce qu'il faut attendre qu'elle s'ouvre ou pas, comment on l'enlève, comment on la lave, est-ce qu'il faut la mettre dans l'eau, dans un torchon ? »

Desbois 2 : « Ah non, surtout pas »

R : « Ah, c'est parti ! Conseils de cuisine ! »

Desbois 1 : « Il faut acheter les moules bien fermées, du moins quand on les frottent, que ce soit évident, c'est une question de fraîcheur. Autrement il faut la rincer sous l'eau mais juste sous un filet d'eau, pas la laisser tremper dans l'eau. Surtout pas. Il faut vraiment juste la laver comme ça sous une eau courante »

Desbois 2 : « Si on la laisse tremper sous l'eau douce on va l'affadir complètement. Ça c'est un bon secret. Mais pour la préparer en fait c'est très simple, c'est une recette très facile : faire revenir des échalotes ou des oignons dans le beurre, un fois que c'est un petit peu blondi mettre un petit peu de vin blanc et servir. Voilà. Et ensuite, surtout ne pas cuire des moules trop épaisses, en fait il faut les cuire à feu vif pas trop épaisses de façon qu'elles cuisent très vite. Alors si on commence à mettre, disons, une grande marmite en les laissant cuire pendant une heure, en fait on aura toujours des moules qui ne seront pas ouvertes et d'autres trop cuites etc. Ils faut les faire en plusieurs fois mais feu vif »

Desbois 1 : « Et dès que la moule est ouverte c'est suffisant »

Desbois 2 : « Un petit truc que moi j'aime bien faire c'est de rajouter un petit côté acide, un filet de vinaigre parce que c'est assez douceâtre la moule, moi j'apprécie de mettre un petit côté acide en plus »

Desbois 1 : « Autrement on peut l'accommoder avec plein de recettes. Moi je trouve qu'elle se marie très bien avec du chorizo, du poivron, donc c'est pareil, on fait la même chose, on la fait revenir avec des oignons sur des autres moules, on rajoute quand elles sont ouvertes et bien fraîches, on peut la faire avec... »

Desbois 2 : « Avec du cidre, c'est excellent »

Desbois 1 : « On peut le faire aussi avec du...le fromage, du roquefort et de la crème fraîche. Il y a plein de solutions, mais bon, pour vraiment goûter la moule nature »

R : « Vous élevez les moules *galloprovincialis* ou l'*edulis* ? »

Desbois 1 : « L'*edulis* depuis 95 »

Desbois 2 : « Par contre ici, autrefois, il y avait beaucoup de *galloprovincialis* »

Desbois 1 : « Il y en a toujours mais on ne la travaille pas de la même façon donc »

Desbois 2 : « Comme en Italie »

Desbois 1 : « Il y a beaucoup de gallos en Italie ? »

R : « Oui en Italie oui ; l'*edulis* non il n'y a pas. Alors il y a quelques *Mytilus edulis* et *galloprovincialis* ici. Et comment sont-elles arrivées ? »

Desbois 1 : « À vélo ! »

Desbois 2 : « Non, avant que les bouchots soient installés, cette moule naturelle était sur les roches naturellement, il y a de la *galloprovincialis*, depuis tout le temps et ça c'est étonnant parce que c'est la moule de Méditerranée, c'est dû au microclimat. On a un microclimat assez exceptionnel, c'est vrai qu'on a la même moule qu'en Méditerranée mais les gens ne veulent pas y croire »

R : « Mais alors la moule qu'on voit sur les roches là, c'est de la *galloprovincialis*, on peut la prendre et la manger comme ça ? »

Desbois 1 : « Oui sauf qu'elle se remplit à différentes périodes de l'année, donc elle va pas être pleine au même moment par exemple que la moule de bouchot et l'*edulis*, qui se remplit au mois de juin et qui va être remplie jusqu'à la fin de l'année sans problèmes, elle va pas changer ou très peu, alors que la *galloprovincialis* elle va se remplir, elle va se vider plus rapidement, elle se re-remplit, elle est beaucoup plus délicate à travailler »

Desbois 2 : « On en parle moins parce que c'est vraiment une quantité bien faible quoi, il y a une vingtaine d'années c'était le tiers de la production de la baie les *galloprovincialis* mais l'apparition des pêcheuses avec la pêche mécanique qui racle tous les pieux et qui ne laisse pas la pêche comme avant, fait qu'il n'y ait pratiquement que les lignes, les basses lignes qu'on n'arrive pas à exploiter, où se captent naturellement les *galloprovincialis*, il y a une petite quantité bien négligeable. En fait on a racheté cette entreprise et auparavant moi j'avais pris la succession de mon père quelques mois avant. Papa est toujours en vie mais il est très âgé et handicapé donc là il ne viendra plus sur les bouchots avec nous. Mais jusqu'à il y a très peu de temps il travaillait encore, il allait pêcher des moules, il triait quelques moules quand il y avait besoin »

R : « Vous avez toujours connu ça quoi »

Desbois 2 : « Oui. Depuis l'âge...comme je disais tout à l'heure, depuis sept-huit ans on a toujours vécu de la mytiliculture »

Desbois 1 : « Et moi j'allais en vacances, on mettait de grandes bottes [...] mais plus maintenant » [...]

R : « Et la relève est assurée ou pas ? »

Desbois 1 : « Alors la relève est assurée par mes frères, ils sont plus jeunes. Quand nous allons partir, c'est eux qui vont prendre la suite »

R : « Et les frères sont arrivés en même temps que vous ? »

Desbois 1 : « Ils sont arrivés bien après »

Desbois 2 : « Ils ont passé trois quatre ans comme salariés, et depuis un an on s'est associés. On leur passera la main facilement, quoi »

Desbois 1 : « Et faire un aussi beau produit que celui qu'on fait actuellement »

R : « Mieux peut-être ? »

Desbois 1 : « Mieux ça va être difficile ! »

Interview de Nicole Le Mée du 20 juin 2011

A l'époque de l'interview Nicole Le Mée a soixante-seize ans. Elle a commencé comme ostréicultrice et ensuite elle a préparé un élevage de moules sur bouchots. Elle est bretonne et elle a appris le français seulement à l'âge de quatorze ans. Actuellement, son entreprise est gérée par ses enfants, et c'est l'une des rares qui produit les huîtres et les moules.

R : « Alors, je voudrais connaître l'histoire de la mytiliculture et Philippe m'a dit que vous étiez la première »

M : « Alors, on a commencé dans les années 60 et la région était vierge, il y avait pas de pieux, ce sont les Charentais qui ont commencé à cultiver la moule quoi, au début on plantait les pieux par bateau »

R : « Et vous avez appris le métier des charentais ? »

M : « Oui, et donc c'est pas compliqué. La première année on a planté que 330 pieux, puisque c'était le début et par bateau c'était pas évident, parce qu'il faut faire des trous dans le sable pour récupérer de l'eau, pour alimenter la motopompe et c'est avec la motopompe là qu'on plante les pieux, avec la pression de l'eau quoi [...] La première année on a pu mettre que 330 pieux »

R : « La première année ? »

M : « 60, 61. Et donc la benne était que partiellement plantée, si vous voulez, tout le monde ne faisait pareil quoi, mettre un peu de pieux pour continuer plus tard. Et après on travaillait ça par bateau »

R : « Et vous avez commencé... »

M : « À cette époque là »

R : « Mais à Venise, je suis de Venise, en Italie, les femmes ne travaillent pas avec les moules. Ici les femmes... »

M : « Moi j'ai fait que ça toute ma vie ; je travaillais aux huîtres d'abord, quand j'étais jeune fille, avec le patron j'ai commencé à 14 ans »

R : « Ah très jeune ! »

M : « Oui et donc c'était la culture des huîtres à ce moment-là, et après, quand je me suis mariée, c'est là que j'ai commencé les moules avec mon mari, donc je me suis mariée en 61 et deux ans après, donc ça devait être 62 alors, 61, 62, on a fait ce métier-là, parce que lui il était du coin, de Saint Brieuc, et ce métier-là lui permettait de ne pas partir si vous voulez. [...] Après on a continué d'évoluer et à ce moment-là on a commencé à mettre les premières cordes, avec une charrette à bras, tout à la main »

R : « Tout à la main ? »

M : « Tout à la main, oui, voilà. Les premiers temps. Et puis on avait un monsieur, un cultivateur qui nous avait prêté son terrain, à l'occurrence, pour déposer notre matériel, on allait tous les jours là-bas en voiture et puis on allait sur la grêle à pied avec la remorque à bras, c'est comme ça qu'on a planté nos premières cordes, on avait une vieille 2cv camionnette, on s'en servait pas pour aller à la grêle, quelques années après on a eu du matériel militaire, c'est-à-dire une Renault 4 x 4 de l'armée... »

R : « Dans quelle année environ ? »

M : « Quelques années après quoi, cinq, six ans. Là je peux pas vous dire exactement [...] Et on traînait une remorque, et là c'était mieux mais on n'avait pas le matériel qu'on a maintenant, c'était tout à la main, sauf le plantage des pieux qui existait toujours par pression de l'eau, parce que d'abord on faisait ça avec les bateaux, on utilisait les bateaux pour alimenter la pompe, mais le bateau on l'empruntait, c'était pas à nous, on avait des gens qui étaient déjà dans le métier, à côté de Saint Malo, à Cancale, ils avaient déjà une expérience du métier, ils étaient agencés pour ça, et donc ils venaient nous donner un coup de main pour débiter. Et après, quand on a pu mettre la remorque derrière la 4 x4, nous on plantait les pieux par la terre, voilà »

R : « C'était un travail très fatigant ? »

M : « C'était dur hein ? Oui »

R : « C'est plus fatigant travailler avec les moules ou avec les huîtres ? »

M : « C'est pareil, mais moi personnellement j'ai toujours été au début dans les huîtres, c'était pas la même méthode, parce que au début les huîtres on les mettait à la volée par terre, on les semait par terre et on les ramassait à la fourche, à la drague... tandis que les moules ça n'a pas changé de méthode, c'est toujours la même chose, par contre il y a des moules sur cordes à côté de Bréhat, toute la côte mais ça je ne connais pas du tout »

R : « Et le naissain ? Les petites moules ? »

M : « Oui, alors le naissain, vous avez vu les petites moules ? Il y a des cordes qui sont mises dans les endroits où on peut capter, c'est-à-dire dans l'Atlantique quoi, Noirmoutier, Oléron, toute la côte. Ici on capte pas, on capte la Gallo mais pas la bouchot, la bouchot c'est l'edulis. L'edulis ne se capte pas ici »

R : « Vous savez pourquoi ? C'est bizarre »

M : « Bah oui mais c'est comme ça, parce que ici il y a beaucoup de courants très forts, et là-bas c'est plus plat, les courants sont moins violents, alors peut-être que le naissain n'accroche pas justement par rapport... ça je sais pas hein ? C'est moi qui ai déduit ça, mais c'est pas sûr »

R : « C'est un travail qui peut être dangereux pour les courants, pour la marée ? »

M : « Ah non, parce que nous on travaille toujours par la terre, seulement il y a des filières il faut faire attention parce que nous, quand on travaillait au début, il y avait l'usine marémotrice à Éliens qui chassait et j'ouvrais le barrage, ce qui avait fait des sillons dans l'eau dans le sable, alors quelquefois on lysait dedans, on a patouillé un peu et on a demandé à la commune de chasser le barrage en pleine mer, mais de façon qu'il n'y aient pas de courants trop violents, donc là c'était plat, on pouvait bien rouler »

R : « Parce que pour moi, j'ai vu la marée, c'est terrible, elle me fait peur... »

M : « Oui, il faut être habitué quand on faisait les huîtres on allait par la mer, on avait les parcs assez loin et il n'y a jamais eu de problèmes »

R : « Il n'y a pas d'accidents, problèmes avec les marées ? »

M : « Pas que je sache, non »

R : « Combien de méthodes il y a pour l'élevage des moules ? »

M : « Moi j'en connais deux, même trois : la nôtre sur bouchot qui est la mieux, qui est la plus réputée, il y a la moule des cordes, là je connais pas mais ce sont des cordes qu'on mouille et qu'on travaille toujours à pleine mer quoi, ça je connais pas tellement. Puis il y a la moule à plat aussi, qu'elle se met par terre mais ici non plus, il n'y a pas ça. Il y en avait à une certaine époque mais ça s'est arrêté »

R : « Pour vous c'est vrai que c'est la moule de bouchot qui est la meilleure ? »

M : « La moule de bouchot c'est la plus réputée ; c'est celle qui plaît le plus, en principe j'ai des clients qui disent « Quand toi t'as pas de moules nous on n'en mange pas », donc ça c'est un bon point pour nous. Alors ils attendent qu'on commence, parce que c'est saisonnier, on commence au mois de mai, fin mai, ça dépend, on commence là pour finir jusqu'à épuisement du stock et on recommence l'année d'après, c'est-à-dire au mois de novembre, peut-être avant, peut-être après, ça dépend »

R : « Vous avez d'autres expériences avec les techniques de pêche ou seulement le travail des huîtres et des moules ? »

M : « Oui j'ai fait des huîtres pendant toute ma jeunesse, avant mon mariage »

R : « Parce que à Venise les éleveurs de moules sont tous des pêcheurs »

M : « Mais ils draguent la moule alors ? »

R : « Non ils plantent des pieux, ils mettent des cordes et sur les cordes on met, comme le boudinage »

M : « C'est ça la méthode de pleine mer ici, c'est ça qu'ils font ici, au large des pieux là. Voilà, des filières de boudin, pour que ça flotte, mais je ne connais pas la méthode, je ne l'ai jamais vue. J'ai su ça par les journaux mais ça a été toujours des pieux, des pieux tout le temps. Maintenant on a des pieux carrés mais avant c'était des gros pieux de chêne, il y en a encore quelques un qui existent là-bas, très très lourds,

c'était dur à porter, il fallait les enfoncer de moitié pour que ça tienne bien. Il faut autant dans le sol que dehors, on les enterrait à 2 mètres 20, 2 mètres 50 »

R : « Je pense que c'est très fatigant »

M : « Mon fils aîné et moi on a travaillé tous les deux seuls pendant douze ans, au décès de mon mari il est venu travailler avec moi, il avait 20 ans. On a travaillé tous les deux, on a planté jusqu'à 130 pieux à la main, comme ça tous les deux, c'était l'époque où j'étais jeune »

R : « Pour planter des pieux de bouchot il faut un endroit spécifique ? »

M : « Oui, parce que si vous voulez, ici on a un terrain qui a des roches, il faut quelque chose de sablonneux quoi, il faut du sable et puis aussi ce qui est important, un apport d'eau douce »

R : « Et pourquoi ? »

M : « Parce que la moule a besoin d'eau douce pour vivre et pour se remplir. Par contre la gallo, mais ici il n'y a pas d'eau douce, elle est bonne seulement pendant deux mois dans l'année, et il y avait beaucoup de bancs de moules dans le temps et ça a disparu et on ne sait pas pourquoi. Nous on capte quand même de la gallo sur des pieux ; on attend de la gratter en blanc quand même, parce que comme vous avez vu... si on les gratte pas on a du naissain de moule qui va être dessus, et ça c'est de la moule du pays ou la *galloprovincialis*. Et celle-ci est l'*edulis*, celle du bouchot »

R : « Je pensais qu'ici il y avait seulement l'*edulis*, parce que la gallo c'est de la Méditerranée [...] Maintenant acheter les cordes c'est une charge en plus pour vous »

M [en appelant Philippe] : « Philippe, c'est combien le mètre de corde maintenant ? »

P : « Aux environs de quatre euros le mètre »

M : « Alors nous, pour notre part, on a environ quarante deux lignes, deux cent mètres. Donc il y a deux cent pieux par ligne, on a quatre mille deux cent mètres de lignes, ce n'est pas une surface mais des mètres linéaires »

R : « Je n'ai pas bien compris une chose, si ici la gallo, le naissain... »

M : « Ça vient tout seul. Ça se capte ici, ça se met sur les roches, mais on ne met pas de cordes ici, parce que des fois il y en a, des fois il y en a pas... »

R : « C'est mieux acheter les cordes alors ? »

M : « Ah oui, c'est plus sûr, puis la gallo elle est bonne que deux mois dans l'année, toute l'année ça ne marche pas. Les années où il y a de la neige elles sont beaucoup plus belles, il y a un apport d'eau douce donc elles profitent, ça c'est bon pour la moule et surtout pour la gallo »

R : « Il ne fait pas trop froid pour la moule ? »

M : « Si, des fois. Elles vivent jusqu'à moins dix, moi j'ai vu une année [...] on a eu un froid terrible sur les parcs et la moule était toute gelée à l'intérieur ; et moi, prise de panique, je suis allée voir un gars à côté, et il me dit « Ne t'inquiète pas, elles vont revivre, c'est pas grave », et moi, pour avoir l'esprit tranquille, j'ai pris une grappe et je l'ai mise ici à l'abri dans l'eau et en été elle est retournée impeccable. Elle va jusqu'à moins dix sans problèmes ici »

R : « À Venise il y a des problèmes avec la glace, en hiver, parce que sur l'eau de la lagune se forme de la glace et elle va contre les cordes et les coupe »

M : « On n'a pas ça ici...d'ailleurs l'eau de mer c'est rare que ça gèle, et vous c'est à moitié doux aussi ? Il y a de l'eau douce aussi ? »

R : « Oui oui »

M : « L'eau de mer glace moins vite »

R : « Il y a quelques problèmes, quelques difficultés avec le travail de la moule que vous avez ? »

M : « Il y a des années où on n'a pas eu du tout, on n'a pas eu de moules. Il y a eu une année où le naissain n'a pas pris. J'ai vu ça une fois...pas depuis. Alors on espère que ça n'arrivera pas. Il n'y a pas eu du tout de captage, on a eu des cordes mais elles sont restées nues, rien a poussé et voilà »

R : « C'est un travail que vous aimez et vous le feriez à nouveau ? »

M : « J'ai été obligée de le faire, j'avais pas autre chose, j'étais déjà dans les huitres...j'ai pas trouvé une grosse différence, mais pour ceux qui viennent d'ailleurs et il faut qui fassent ce métier-là, c'est plus dur pour eux que pour quelqu'un comme moi, qui suis habituée à la mer et qui était déjà habituée, depuis toute petite à la pêche, à la pêche à pied...on est nés dedans, donc ça n'a pas été trop dur, mais ça peut être aussi par obligation. J'étais obligée d'aider mon mari »

R : « Il a été une opportunité aussi pour les fils ? »

M : « Bah, c'est-à-dire qu'ils ont tous voulu rester là-dedans, c'est pas moi qui leur ait demandé. Le dernier il a fait des études. Il aurait pu faire autre chose, il a voulu rester avec ses frères. Le premier je sais pas, parce qu'il est resté avec moi après le décès de son père, il était parti pour travailler dans la marine de l'état, il était militaire. Quand son père est décédé, il est resté avec nous mais je ne sais pas si c'est pour moi ou pour lui. Il m'a jamais dit, donc les deux autres ont suivi. Le dernier surtout pouvait faire autre chose et il a voulu rester avec ses frères »

R : « Vous avez des vieilles photos ? »

M : « Oui mais il faudrait que je cherche ça, il y en a pour un moment »

R : « Je voudrais voir des vieilles photos des premières années de votre travail... »

M : « J'en ai mais où ? Je chercherai... vous êtes là pour un moment ? »

R : « Je suis ici jusqu'au 30 juin »

M : « Mercredi je travaille pas. je cherche, mais je voudrais bien que vous me les rendiez »

R : « Je les vois ici, si vous voulez, et si je peux je fais des photos des photos ! »

M : « J'ai pas beaucoup mais ce que j'ai je vous le donnerai ; j'ai pas...que deux ou trois où on voit les 4 x 4, au début c'était au bureau...j'ai pas grande chose mais ce que j'ai je vous ferai voir, je vous le donnerai »

R : « Merci ! »

J-L : « Alors vous avez vu notre restaurant ? »

R : « Si je savais que vous avez ce petit restaurant, je venais... »

J-L : « Manger ? Mais c'est le premier jour aujourd'hui »

Maurizio : « C'est fermé pendant l'hiver ? »

J-L : « Oui. Tu sais quand on dit qu'on achète tout à l'armée le matériel...les chaises, ça c'est l'armée ! »

R : « C'est fantastique ! C'est bien, j'aime bien ! »

M : « Et pourtant au début ils voulaient pas que je fasse ça »

R : « C'est ouvert en juin ? »

M : « Juin, juillet, août...on aurait pu ouvrir avant, mais ils étaient tellement des trainards qu'on n'a pas pu »

R : « Vous travaillez avec les touristes ? »

M : « Il y a beaucoup de gens du coin. J'ai trois oiseaux là, tenez, croyez-moi, je vais pas piquer de l'air »

R : « Vous savez en quelle période les moules se reproduisent ? »

M : « Elles se reproduisent là-bas en Charente, ils doivent mettre leur cordes au mois de janvier, février »

R : « Qu'est-ce qu'elle mange une moule ? »

M : « Du plancton, mais il y a des prédateurs aussi, le bigorneau perceur, on a des canards noirs, alors là si on leur fait pas la chasse ils vous mangent une ligne en une nuit en une marée, beaucoup moins maintenant mais au début on avait des lignes qui étaient complètement mangées »

R : « Pour les canards ? Philippe m'a dit qui il y a un gardien »

M : « Oui, justement pour empêcher ça »

R : « Le gardien est payé ? »

M : « Oui, par nous, par tout les gars de la Baie quoi »

R : « Le gardien travaille avec les marées ? »

M : « Il a un bateau et il surveille »

R : « Mais vingt quatre heures par jour ? »

M : « Oh quand il y a marée. Dès qu'il fait jour, et quand il y a la marée. La nuit je pense pas, à moins qu'il ait une nuit avec un beau claire de lune, ou quelque chose, peut-être, je sais pas »

R : « Il y a encore un gardien qui surveille ? »

M : « Je ne sais pas, il faudrait demander à Jean-Luc, moi j'y suis plus allée depuis trois ans, moi je suis en retraite maintenant je fais plus rien »

R : « Parce que c'est une chose intéressante l'histoire du gardien, je voudrais écrire... »

M : « Avant ils ont essayé avec un canon à capture mais ça n'a pas marché, ils ont essayé pas mal de trucs mais ça ne marchait pas et on a été obligés de tourner au gardien. Eh Jean-Luc, il y a toujours un gardien pour les moules ? »

J-L : « Oui »

M : « Et il travaille pas la nuit hein ? »

J-L : « Non » [...]

R : « Je voudrais savoir quelque chose sur le gardiennage, c'est une chose un peu bizarre pour moi »

J-L : « C'est l'ensemble des professionnels qui payent une personne qui surveille les parcs, qui chassent les prédateurs, les goélands, c'est l'ensemble de la profession qui le paye. Il y a dix-huit entreprises [...] C'est la section régionale Bretagne du nord qui le paye, c'est nous qui payons la section pour le gardiennage, c'est un truc interne à la Baie de Saint Brieuc »

R : « Mais c'est vraiment utile d'avoir le gardien ? »

J-L : « Ah oui, tu peux avoir des lignes entières de moules de bouffées avec les goélands si il n'y a pas le gardien. Quand elles sont toutes petites, s'il y a des colonies d'oiseaux qui viennent dessus...ils mangent tout »

M : « Il reste plus que les poils ! »

Maurizio : « Les oiseaux mangent les moules petites ? »

J-L : « Tu as les goélands, il y a ce qu'on appelle les macareux-moin, c'est une sorte de canard et après tu as aussi les poissons qui en mangent, mais cela on peut pas intervenir... »

M : « Les dorades »

J-L : « Puis les petits bigorneaux, c'est à peu près les quatre principaux prédateurs qu'il y a dans la Baie »

M : « T'as pas des photos d'anciens temps, quand il y avait les 4 x 4 et tout ? »

J-L : « Les photos d'il y a longtemps il y en a plus je crois. À l'époque moi je me rappelle j'étais tout petit, je me rappelle, à la place d'avoir des tracteurs, c'était des véhicules militaires, les surplus de l'armée de la guerre d'Algérie qu'ils achetaient et ils mettaient des remorques derrière ça et ils partaient à la mer avec. Des jeeps, des command cars, ils mettaient une remorque derrière et ils partaient, il n'y avait pas de tracteurs à l'époque » [...]

R : « À Venise les mytiliculteurs utilisent des mots comme les agriculteurs et la semence pour le naissain. Ici il y a aussi des mots... ? »

M : « Ici il y a des mots qui ne sont pas tout à fait la même chose. Chaque pays a ses coutumes, ses habitudes. Moi j'aimerais bien visiter les fiords en Norvège. Il paraît que les moules c'est beau, c'est instructif aussi quoi. Vous n'avez pas cherché à voir par là-bas ? La moule de Hollande et tout ça, voir comment ça marche. Mais maintenant, à mon âge, c'est foutu ! »

R : « Ici à Saint Brieuc, ce sont les Charentais qui sont venus faire le travail ? »

M : « Oui »

R : « Et après les charentais ? »

M : « Il y a plein de charentais là-bas hein ? Et ici aussi aux huîtres. Beaucoup de charentais ici, et de Vendéens aussi, les trois quarts de la Baie. [...] Ils faisaient la même culture, ils les mettaient en vrac, par terre. Il paraît que c'est comme ça en Hollande. Je sais pas, moi j'ai pas vu. Et vous faites quoi alors ? Vous faites du journalisme ? »

R : « Non je fais l'université et c'est pour un doctorat, une recherche, je dois faire une thèse, écrire une thèse et j'espère de publier les travaux »

M : « Bon si ça a pu vous aider... »

R : « Est-ce que c'est un travail rentable ? »

M : « Oui mais il faut avoir quand même...pas mal de bouchots pour vivre parce qu'ils sont trois et ça suffirait pas que les moules pour faire vivre l'entreprise, c'est pour ça qu'ils avaient des huîtres en plus »

R : « Il y a beaucoup d'entreprises de moules ici ? »

M : « Ah non, il y a que nous là, ici c'est les huîtres, d'ailleurs on peut pas mettre les bouchots, nous on est les seuls ici mais on les cultive pas ici, on les cultive à Saint Brieuc mais nous ici il n'y a personne. Par contre des ostréiculteurs il y en a »

R : « Combien d'entreprises de moules il y a à Saint Brieuc ? »

M : « Dix huit »

R : « C'est beaucoup ! »

M : « Mais la baie est grande aussi hein ? On est dix huit concessionnaires, parce que on paye une location au domaine public maritime. Le fond nous appartient pas, on a une autorisation d'exploitation, une autorisation de travailler, et il y a que quatre forces majeures qui peuvent nous détrôner, parce qu'on signe un bail pour vingt cinq ans »

R : « Vingt-cinq. Et puis ? »

M : « Et puis c'est renouvelable, on renouvelle, on a renouvelé là récemment et si il y a par exemple un endroit ou on doit construire un pont ou un grand truc d'utilité publique, là ils ont le droit de nous enlever nos possessions mais pas autrement. Pas pour d'autres cas quoi »

R : « Aujourd'hui si un pêcheur décide de faire le mytiliculteur...il n'y a pas d'endroits libres ? »

M : « Il n'y a pas d'endroits qui répondent...par exemple, il faut beaucoup de sable, il faut des endroits pour ça quoi, et ici il y en a pas. Ici c'est pour les huîtres mais pas pour les moules. C'est pas possible puisqu'il n'y a pas d'eau douce »

R : « Est-ce qu'il y a des milieux où les moules grandissent mieux ou plus rapidement ? »

M : « Ah ça je sais pas...mais il y a des endroits où ça pousse plus parce qu'ils ont trop concentré, ils ont mis trop de pieux tandis que nous c'est limité. Il n'y a pas droit d'extension, pas droit d'agrandir, il faut garder ça comme ça pour que la nourriture ne manque pas, parce que si on met plus de pieux elles grossiront pas »

R : « S'il y a beaucoup de pieux les moules restent petites ou meurent ? »

M : « Voilà, oui, il faut qu'il y ait assez de nourriture. Parce qu'il y en a qui ont planté, planté, planté en certaines baies, et ils ont été obligés de retirer parce que les moules restaient toutes petites, pas assez à manger » [...]

R : « Les moules ce ne sont pas des poissons, qu'est-ce qu'elles sont ? »

M : « C'est pas des crustacés non plus. C'est des coquillages bivalves »

R : « À Venise les mytiliculteurs disent qu'ils sont des crustacés »

M : « Ah non, c'est des coquillages »

R : « L'éleveur de moules qu'est-ce que c'est ? Un pêcheur ? Un agriculteur ? C'est une chose bizarre parce que c'est un peu un agriculteur, un peu un éleveur, un peu un pêcheur »

M : « C'est un agriculteur de la mer »

R : « Pourquoi un agriculteur de la mer ? Parce qu'il utilise le tracteur ? »

M : « Un cultivateur c'est quelqu'un qui sème et qui récolte et nous c'est pareil, tandis qu'un pêcheur, lui, il pêche et il n'est pas obligé de semer. Nous on sème, on met des cordes pour récolter, si on semait pas on récolterait pas, donc c'est une culture »

R : « Les fêtes des moules frites ce sont une chose traditionnelle ? »

M : « Ah oui, c'est revenue à la mode »

R : « Pour les touristes ? »

M : « Oui, il y en a partout ! »

R : « Vous savez s'il y a des traditions liées au métier de mytiliculteur ? »

M : « C'est quand même assez récent, depuis 1960. Avant il n'y avait pas ici »

R : « Il y a des éleveurs de moules plus capables d'autres ou ils sont tous pareils ? »

M : « Ah non c'est pareil. C'est pas quelque chose de compliqué donc tout le monde est à la même enseigne »

R : « Il n'y a pas de secrets du métier ? Par exemple les pêcheurs ont des secrets personnels pour mieux pêcher... »

M : « Eux ils doivent connaître leur coin, c'est pas la même chose, tandis que pour nous c'est une culture comme je vous ai dit tout à l'heure » [...]

R : « Pour cuire les moules, une bonne recette, comment je dois cuire les moules ? »

M : « Moi je vais vous dire, franchement je les aime à peine ouvertes, avec seulement un peu de poivre, je veux pas de sauce, parce que là elles gardent le goût, c'est comme ça que je les aime le mieux, maintenant il y a plein de sauces, plein de trucs, mais je trouve que ça enlève le goût »

R : « Il y a beaucoup de méthodes pour cuire. Ah une dernière chose : jeudi il y avait des vols de moules sur les bouchots ? »

M : « Pas tellement sur les bouchots, c'est plutôt sur les bassins. Ici il y a des vols par ici, des plongeurs sur les huîtres... »

Interview de Francis Hortaud du 23 Juin 2011

Le mytiliculteur Francis est l'un des très rares paysans bretons qui a accueilli le nouveau métier importé par les gens de Charentes. Il a appris la profession à vingt-et-un ans quand il travaillait dans l'entreprise d'un éleveur originaire du Poitou-Charentes ; plus tard il s'est mis à son compte. Maintenant il est à la retraite et son fils lui a succédé dans l'entreprise.

R : « Je voudrais connaître l'histoire de la mytiliculture et je sais que vous avez commencé entre les premières personnes »

F : « Moi j'ai commencé en 1968 et ici ça a commencé en 1962, on était installés au premier hangar que vous voyez à la calle là. Il y a un bâtiment et on travaillait, on lavait les moules à l'eau douce de la rivière à l'époque et on faisait tout à la main. Vous les trieux sur une grève et vous passez les moules à la main avec des gants. Il n'y avait pas de machines à l'époque »

R : « À quelle époque vous avez commencé avec les machines ? »

F : « Dans les années soixante-dix »

R : « Vous êtes d'origine charentaise ? »

F : « Ma femme, parce que je faisais les moules ici chez un patron, quand j'ai démarré et l'hiver j'allais faire les huîtres à Marennes dans les bassins d'Oléron, et je me suis mis dans mon compte dans les années quatre-vingt »

R : « Mais dans les années soixante, ici, la mytiliculture ? »

F : « Il n'y avait pas. 1962. La création des bouchots a été faite en 1962 ».

R : « Et qui a commencé ici ? Les premiers mytiliculteurs ? »

F : « Ce sont les charentais qui sont venus, oui parce que chez eux ils ont eu la maladie, dans les années 50-60, il y a eu le *Mytilicola* du côté de Charron ; ce sont les charronnais qui sont venus s'implanter dans la Baie de Saint Briec, dans la Baie aussi de la Fresnaye et le Mont Saint-Michel »

R : « Je sais qu'à Vivier sur mer ils ont commencé dans les années cinquante. Qui a commencé le premier ? Vivier sur mer ou Saint Briec ? »

R : « Saint Briec en premier je crois. Alors là peut-être le Vivier sur mer mais ça a été à peu près dans les mêmes années, à quelques années près, je crois mais là je m'en souviens pas exactement... tout ça dans les quelques années, ça a été à Vivier, la Baie de ..., et la Baie Saint Briec, à peu près dans les mêmes années »

R : « Comment vous avez appris le métier ? »

F : « Avec mon patron à l'époque, j'ai appris sur le camp comme on dit. »

R : « Votre patron était charentais ? »

F : « Oui, charentais et j'ai appris tout à petit et puis je me suis mis à mon compte »

R : « Avant de travailler avec les moules ? »

F : « J'étais à la ferme avec mes parents, j'ai fait mon service militaire et comme mon frère reprenait la ferme il fallait que je fasse un autre métier, c'est à partir de là que je suis venu un peu voir comment ça se passait ici et puis après je me suis installé »

R : « Quand vous avez commencé l'utilisation des amphibiens ? »

F : « Dans la baie de Saint Briec, une dizaine d'années, autrement tout était manuel avant, tout se faisait à la main, on cueillait les moules à la main avec des gants et des couteaux, après il y a eu les puits hydrauliques, les remorques hydrauliques, c'était dans des paniers maintenant c'est dans des containers mais avant c'était dans les ... »

R : « Il y a des secrets que les mytiliculteurs possèdent ? »

F : « Non il n'y a pas, le naissain vient de l'Atlantique, le naissain vient de Noirmoutier, l'île d'Oléron, et ces petites moules-là qui sont sur les cordes, on les installe après sur les bouchots quoi, voilà, mais il y a pas de secrets... »

R : « Parce que je sais que les pêcheurs ont des secrets »

F : « Ah oui mais les mentalités ne sont pas les mêmes, entre les pêcheurs et le mytiliculteurs, nous c'est de la culture, eux ils prennent dans le fond de la mer, ils ont leurs secrets tandis que nous il n'y a pas de secrets. Il faut bien travailler les bouchots et puis les moules poussent naturellement »

R : « Il y a un mytiliculteur plus capable d'autres ? »

F : « Oui y en a qui travaillent mieux les uns que les autres, oui oui... »

R : « Et pourquoi ? »

F : « Ah, la façon de faire, la façon de travailler ses bouchots et prendre soin de ses bouchots. Nous on travaillait n'importe comment...oui il y en a qui sont plus doués les uns que les autres »

R : « Les moules sont différentes à leur entrée en entreprise ? »

F : « La façon de travailler ? Avec le matériel que l'on a maintenant si c'est bien trié la qualité est à peu près pareille, nous avons des références à faire avec la grande distribution, on nous demande un calibrage à respecter »

R : « Je cherche aussi des vieilles photos des premières années de la mytiliculture, vous avez quelque chose ? »

F : « J'en avais mais ici j'en ai plus. [En appelant quelqu'un] On n'a plus de vieilles photos ? Si il en reste encore ? »

Femme : « Si si, tout est dans le bureau ! »

F : « C'est ouvert ? »

Femme : « Non ! »

F : « On peut aller voir dans le bureau, vous pouvez venir ! [...] Voilà ça c'étaient de vieilles photos, je sais pas ce qui vous intéresse ah »

R : « Les sacs en jute en quelle année on les utilisait ? »

F : « Les sacs en jute on en fait encore maintenant hein ? Alors on travaillait encore avec des remorques, le tracteur »

R : « Vous avez toujours utilisé le tracteur ? »

F : « On utilise encore le tracteur...oui oui. La façon de garnir, gratter les pieux, les mettre propre »

R : « Ce sont les bassins ? »

F : « Ce sont les bassins, oui. Mais alors dans l'autre hangar je sais pas...ça c'est tout nouveau, ça a été fait en quatre-vingt-cinq et avant nous étions à la calle là-bas. Ce sont des réserves à moules vous voyez ? On descendait avec le tracteur, ça c'est l'oxygène et des moules »

R : « Ce sont des pieux en chêne ? »

F : « À cette époque on mettait des pieux en chêne, maintenant ce sont des pieux carrés »

R : « Quel bois ? »

F : « Maintenant c'est du bois du Brésil que l'on met maintenant, qui est beaucoup plus dur »

R : « J'ai vu que quelques mytiliculteurs met le naissain à l'horizontal »

F : « Ah voilà, et nous en téléphone, on l'appelle en téléphone ou horizontal »

R : « Pourquoi ? »

F : « La facilité, c'est beaucoup plus facile les mettre en téléphone »

R : « Et ici c'est plus... ? »

F : « Ici on fait les deux, ça dépend des personnes »

R : « Vous achetez le naissain ? »

F : « On achète le naissain oui, ici l'eau est beaucoup plus froide que l'Atlantique, ici nous avons les moules *galloprovincialis*, la moule sauvage, ce qu'on appelle la moule qui pousse naturellement mais qui

n'est pas bonne toute l'année. Ça c'est encore le garnissage mais peut-être il y a autre chose, ça c'est le boudinage »

R : « En quelle saison ce font ? »

F : « Au mois de septembre on dédouble les pieux qui sont un peu trop épais et puis on met ça dans des boudins, on appelle ça des boudins de moules. Ça c'est une autopompe pour planter des pieux, on gratte les pieux...alors vous voyez à une certaine époque on cueillait dans les paniers, vingt-cinq kilos quand même. Alors ça c'était à planter des pieux avec une nasse...ça c'est la station de pompage actuel qui est en mer, ce sont des pompes.

R : « Qu'est-ce que c'est ? »

F : « La station de pompage et c'est pour pomper de l'eau de mer ici, oui »

R : « Nous avons toujours vu ce bâtiment mais je ne savais pas qu'est-ce que c'était »

F : « Alors ça c'est assez récent ça, vous voyez ? Ils sont en téléphone. Alors des anciennes photos, ce sont pas des anciennes photos tout ça hein ? Des anciennes je crois que j'en ai plus »

R : « Si vous avez les plus vieilles ? »

F : « J'ai pas le souvenir...j'en ai eu, mais alors... »

R : « La mytiliculture ici a été une bonne chose pour la population ? »

F : « Oui ça a donnée des entoirs »

R : « Ici dans la Baie de Saint Briec les entreprises de mytiliculture sont d'origine charentaise ? »

F : « Une partie oui mais c'est la deuxième génération, la première génération ont été dans les années... ce sont les enfants maintenant, c'est que moi je suis en retraite c'est mon fils, mais une grande partie ce sont les enfants des charentais qui ont repris la ferme »

R : « Il y a combien d'entreprises ici ? »

F : « Alors dans les années...ça a changé là aussi. Dans les années soixante-dix nous étions une soixantaine de concessionnaires et maintenant une vingtaine parce que les entreprises ont grossi, au fur et à mesure des départs à la retraite, les jeunes ont rachetés, c'est un peu comme en agriculture. En agriculture il y avait beaucoup d'agriculteurs et après ça c'est grossi, ça revient à peu près au même. Maintenant il y a une vingtaine de mytiliculteurs et avant on était une soixantaine »

R : « On achète les bouchots... »

F : « Voilà. Vous voyez la différence ? C'est le pieu carré »

R : « Oui oui c'est vrai ! Et pourquoi les entreprises ont vendu les bouchots ? »

F : « Il y a une permission de culture marine pour pouvoir acheter des bouchots. Si un jeune a assez de bouchots pour vivre il faut penser à un autre jeune qui n'en a pas assez, vous comprenez ? Tout n'est pas donné au même mytiliculteur, il y a un partage qui est fait plus ou moins raisonnablement, c'est-à-dire que celui qui a de l'argent ne peut pas tout acheter, il y a une commission administrative pour que un jeune puisse installer »

R : « Cette commission existe aujourd'hui ? »

F : « Il y a toujours eu parce que les possessions... c'est à l'état, nous sommes locataires »

R : « Combien d'années la concession ? »

F : « Maintenant je crois que c'est vingt-cinq ans ou trente ans je sais plus, mais je crois que c'est ça »

R : « Et si après vingt-cinq ans l'état peut... ? »

F : « Nous sommes contrôlés, il y a un cahier des charges à respecter »

R : « Les fils peuvent succéder dans la concession ? »

F : « À condition qu'ils aient ses examens, il faut avoir un brevet d'aptitude professionnelle pour faire le métier »

R : « C'est un examen, une école ? Qu'est-ce qu'on doit faire ? »

F : « Mon fils est allé à l'école conchylicole à côté de la Rochelle »

R : « Et combien d'années ? »

F : « Trois ou quatre ans »

R : « C'est plus utile l'école ou l'expérience pratique ? »
F : « Ah les deux maintenant, la pratique mais l'école aussi maintenant »
R : « L'école a toujours existé ? »
F : « Oui ça fait désormais plusieurs années qu'il y'a l'école pour faire le métier . Plusieurs années, je ne dirais pas exactement mais plusieurs années hein »
R : « Et c'est une bonne chose ? »
F : « Ah oui une bonne chose, bien sûr, oui oui. Il y a une école à la Rochelle et une en Bretagne à Auray, je crois, il y a une école aussi de conchyliculture, il y en a trois ou quatre en France »
R : « Vous savez s' il y a quelques articles de journal sur l'histoire ? » [...]
F : « Vous voulez regarder ? C'était des vieilles machines, ça a trente ans ça, les pieux, la machine à planter les pieux, ça on les portait sur le dos »
R : « Les pieux ont l'écorce ? »
F : « La moitié est enfoncée dans le sol. Les pieux font quatre mètres cinquante, cinq mètres, alors la remorque le tracteur »
R : « Les femmes travaillent aussi ? »
F : « Oui c'est ma belle-fille »
R : « À Venise, où nous habitons en Italie, les femmes ne travaillent pas dans la pêche et la mytiliculture »
F : « Ici oui, le bureau et un peu l'expédition et quand il fait beau en mer, un petit peu aussi, oui oui. [...] Ça c'est pour gratter des moules à la main, à l'époque on n'avait pas de machines, ça c'est pour planter avec des gants...ça c'est pour planter un pieu. Là c'est une machine pour arracher les pieux. Alors ça c'est un filet de capelage qu'on met sur le pieu »
R : « Et pourquoi vous le faites ? »
F : « En hiver pour les moules pour éviter qu'elles tombent. Là c'est la même, vous en voulez une ? »
R : « Oui oui ! »
F : « Ah ça c'est des vieilles photos là oui »
R : « Où vous achetez les amphibiens ? »
F : « À Vivier sur mer. [...] Elles sont floues celles-là. Là on mets la pointe, on va mettre les cordes... »
R : « Comment vous faites pour aller au dernier rang des bouchots ? »
F : « Avec les grandes marées »
R : « En été vous travaillez aussi la nuit ? »
F : « Un peu la nuit pour ensemercer »
R : « Aussi avec la pluie ? »
F : « Oui avec la pluie, le vent, oui oui. Ça c'est avant de partir à la marée, on nettoyait les bassins, vous voyez là c'est mon fils »
R : « Il y a des prédateurs des moules ? »
F : « Alors les bigorneaux, les goélands argentés, la dorade, seulement les petites moules. Et Autrement il y a les canards, l'hiver »
R : « Seulement l'hiver les canards ? »
F : « Oui »
R : « C'est vrai qui il y a un gardien pour les prédateurs ? »
F : « Oui »
R : « Il travaille en été ? »
F : « Six mois de l'année, quand les moules sont petites, à partir du mois de juin jusqu'au mois de décembre à peu près, novembre, décembre. Voilà les lignes des bouchots, [...] Le garnissage, pour garnir les boudins »
R : « Et vous à quel âge avez commencé à travailler ? »
F : « A vingt et un ans »
R : « Ah très jeune ! »

F : « Oui, vingt et un ans et j'en ai maintenant soixante-cinq, mais j'aime bien parce que je suis à la retraite depuis dix ans, mais je donne un coup de main avec mon fils ; c'est intéressant, c'est un métier ou toutes les saisons c'est un peu différent, la saison de la vente après le garnissage et l'hiver c'est un peu plus calme »

R : « Vous travaillez avec les moules ou aussi avec les huîtres ? »

F : « Ah non pas les huîtres, avant oui mais plus maintenant non, je faisais les huîtres pour mon patron à Les Avrieux dans le trieur »

R : « Vous préférez travailler avec les moules ou avec les huîtres ? »

F : « Ah oui, les moules ! Les huîtres c'est beaucoup plus dur. Pour faire une huitre il faut trois, quatre ans, les moules au bout d'un an un an et demi... »

R : « C'est un travail que vous aimez, vous êtes content ? »

F : « Oui c'est un métier qui est intéressant quand même, assez physique mais intéressant »

R : « Je peux faire des photos des photos avec mon portable ? »

F : « Oui il y en a deux ce sont les mêmes vous en voulez une ? Oh comme vous voulez ! »

R : « Il fait quelques photos... merci ! »

F : « Vous pouvez trier, moi je les ramasse »

R : « Vous êtes une entreprise familiale ? »

F : « Oui familiale, c'est mon fils, moi je n'ai plus rien à voir »

R : « Vous avez des personnes en été qui viennent vous aider ? »

F : « Oui l'été il y a des jeunes et un salarié à l'année »

R : « Parce qu'il y a beaucoup de travail ? »

F : « Il y a du travail pour un salarié à l'année »

R : « Combien de bouchots il y a ici ? »

F : « Dans toute la Baie il y a quatre-vingt-quinze kilomètres de bouchots »

R : « Il y a des entreprises plus grandes et plus petites ou elles sont toutes pareilles ? »

F : « Il y a un peu plus petit et les plus grands ils sont en gaec, en société »

R : « Il y a une chose que je ne comprends pas. Comment vous faites pour reconnaître vos bouchots ? »

F : « À la force d'y aller tous les jours on connaît par notre savoir, c'est comment dire chez vous votre jardin, vous savez où il est, vous y allez tous les jours dans un jardin, une maison...là c'est pareil, on y va tous les jours et on reconnaît »

R : « Ah oui, parce que pour moi je suis allée avec Desbois et avec l'entreprise Le Mée. Et c'est tout le même »

F : « Oui mais pour nous non, moi je connais »

R : « Vous reconnaissez aussi les bouchots des autres ? »

F : « Oui, si vous seriez là pendant un mois vous sauriez où sont les bouchots à Le Mée et vous les reconnaîtriez-vous aussi »

R : « C'est difficile planter les pieux ? »

F : « Ah non plus maintenant puisque c'est hydraulique, c'est à la machine, mais c'est pas difficile, c'est physique »

R : « Ici combien de personnes travaillent ? »

F : « Alors ma belle-fille, mon fils, quatre, nous sommes quatre, l'été cinq et quelque fois six en haute marée pour garnir, uniquement pour les marées, deux jeunes l'été »

R : « Il y a des personnes qui travaillent un jour seulement, qui travaillent à la journée ? »

F : « À la journée de temps en temps l'été. Moi je viens de temps en temps, je suis pas là tous les jours quand il y a beaucoup de travail je viens mais autrement je viens pas »

R : « Avec la marée vous travaillez, si j'ai bien compris, une semaine oui une semaine non, pour la marée ? »

F : « Oui la marée basse c'est tous les quinze jours ; après il y a le premier quartier, on peut aller avec l'amphibie pêcher mais pour travailler les bouchots on peut pas, tous les quinze jours il y a la marée. Deux marées par mois, là on peut aller à pied dans les bouchots, la semaine prochaine là on peut plus aller dans les bouchots à pied, la semaine prochaine on pourra retourner ; tous les quinze jours »

R : « Oui et si va une marée ? »

F : « Quand il y a la lune, la pleine lune »

R : « Si la marée basse vient le soir ou la nuit vous travaillez ? »

F : « Oui, voilà »

R : « Vous avez des horaires ? »

F : « On n'a pas des horaires, on suit les horaires de la marée ; si c'est cinq heures du matin, cinq heures du soir. Le midi au lieu de manger on est en mer »

R : « Il n'est pas fatigant de travailler à horaires différents ? »

F : « Non, pas du tout, c'est une habitude, on mange un casse-croûte le midi et on mange mieux le soir, c'est pas un problème »

R : « J'ai vu que le temps qu'une entreprise peut rester sur les bouchots est petit : trois heures, deux heures... »

F : « Ah oui, deux heures, à peu près deux heures, deux heures et demi, selon les marées. S'il y a des grandes marées c'est un peu plus long, on travaille quand la mer descend et quand la mer monte, c'est la mer qui nous met dehors »

R : « Il y a des différences entre la grande marée... ? »

F : « On travaille moins longtemps, avec une petite marée on peut pas se permettre d'aller dans les bouchots tout au fond »

R : « Vous travaillez rarement les bouchots au fond ? »

F : « On profite des grandes marées pour vite faire les roues arrière et avec les petites marées on fait ceux qui sont plus haut »

R : « Tout est organisé, tout est calculé »

F : « Voilà »

R : « Pendant les semaines que vous n'allez pas aux bouchots vous travaillez ici ? »

F : « Oui, un peu d'entretien ou au repos, on travaille le samedi et le dimanche mais la semaine on se repose, quand on peut pas aller en mer »

R : « Et pour la manutention des pieux, pour changer les pieux vous le faites en été ou en hiver ? Il y a une période ? »

F : « Ah plutôt l'hiver, la période où on n'expédie pas »

R : « Vous expédiez à l'étranger aussi ? »

F : « Oui, un petit peu à l'étranger mais nous avons une société commerciale, c'est-à-dire nous avons créé une société il y a quelques années, comme ça on n'a plus besoin d'appeler les clients. Nous avons un directeur, des secrétaires, des commerciaux qui s'occupent de notre vente. C'est beaucoup plus facile. Avant, moi il fallait que j'appelle tous les clients alors que maintenant c'est une société à part, c'est pratique »

R : « Vous savez combien de kilos de moules vous devez pêcher ? »

F : « Oui voilà »

R : « Et jadis tout était différent pour la vente ? »

F : « Les commandes arrivent par fax, selon le tonnage qu'on a pêché, on téléphone et ils nous passent les commandes au fur et à mesure, mais c'est pas toujours régulier. Nous travaillons avec la grande distribution et un peu l'étranger aussi »

R : « Dans la première année de la diffusion des bouchots à Saint Briec comment était pour la vente ? »

F : « Tout se passait à Rungis, le grand marché national à Paris. On envoyait tout à Rungis »

R : « L'expédition comment était ? »

F : « Les camions venaient ici, oui oui. Par contre le conditionnement était de sacs beaucoup plus importants, nous avions des sacs de trente kilos, de vingt-cinq kilos et d'année en année nous sommes rendus au sacs de cinq kilos, de dix, quinze et cinq kilos mais avant c'était des sacs de vingt-cinq, trente kilos et maintenant on a diminué le volume. Je pense pour la manutention c'était pénible »

R : « Je peux écrire sur ma thèse de doctorat votre nom ou vous préférez être anonyme ? »

F : « Anonyme »

R : « Je pense que je vous ai demandé un peu tout. Il y a quelque chose d'important que vous voulez me dire sur la mytiliculture ? »

F : « Je sais pas...c'est un métier qui m'a plu et qui me plaît encore. Pour moi personnellement c'était un beau métier pour moi, personnellement, c'est tout ce je peux dire, mais les choses importantes non, je vois pas c'est un métier comme un autre »

R : « Combien de méthodes il y a pour l'élevage des moules ? »

F : « Ah en Méditerranée il n'y a pas de marées comme chez nous, il n'y a pas de marées c'est suspendu, en filière ils appellent ça, les moules de filière »

R : « C'est un bon produit ou c'est mieux les moules de bouchot ? »

F : « Ah c'est plus facile en Méditerranée qu'ici, puisque c'est pendu avec une grue et des belles moules de filières. Mon fils a été à Trieste et vous trouvez des moules là-bas, c'est en suspendu »

R : « Il y a d'autres méthodes ? »

F : « Oui, à plat, en Hollande c'est sur des parcs à plat, les moules de Hollande, des petites moules qui mettent à plat sur le sol, comme les huîtres, sur le sol, comme les coquilles Saint-Jacques dans la Baie de Saint Briec, et ils les draguent »

R : « Et les bigorneaux les mangent ? »

F : « Ah oui je pense qu'il doit y avoir des prédateurs en Hollande, c'est des moules de fond »

R : « Le goût est le même ? »

F : « Le goût n'est pas le même. Non, chaque baie a un goût différent, la moule de la baie de Saint Briec, la moule de l'Argonaute, la moule du Mont Saint-Michel, chaque baie a son terroir »

R : « Vous savez si dans le Finistère il y a l'élevage des moules ? »

F : « À plat je crois oui, je crois qu'il doit y avoir du côté de Brest, et à la sortie de la Vilaine, à Penestin, et le sud après Charron, la baie d'Aiguillon »

R : « Quels sont les endroits les plus importants de la Normandie ? »

F : « Le Mont Saint-Michel je crois, ou la Normandie, la Baie d'Aiguillon, c'est assez important la Baie d'Aiguillon aussi »

R : « Et ici ? »

F : « Ah c'est Saint Milton, je crois, le Vivier fait dix mille, la Normandie je crois que c'est plus la Normandie. Charron, la Baie d'Aiguillon, y a pas mal de moules là aussi »

R : « Jadis les personnes pêchaient les moules à pied ? »

F : « Sur le cailloux. Il y a eu une certaine époque des gens qui pêchaient les moules à pied, sur les cailloux, la moule sauvage, à une certaine époque il y avait une date d'ouverture et une date de fermeture, c'était géré par les affaires maritimes »

R : « Aujourd'hui il y a encore ceux qui pêchent la moule sauvage ? »

F : « Sur le littoral français peut-être...les palourdes oui mais les moules je crois pas... les coques, les palourdes »

R : « Il y a des mytiliculteurs qui pêchent les palourdes aussi ? »

F : « Pas ici pas dans la baie de Saint Briec »

R : « Parce que j'ai lu dans un article de journal que beaucoup de mytiliculteurs font la pêche à pied des palourdes »

F : « Pas dans la baie de Saint Briec, peut-être sur l'Atlantique oui, il y a beaucoup plus de palourdes, ici il n'y a pas de palourdes. Quelques palourdes mais toutes petites, sur l'Atlantique peut-être »

R : « Oui j'ai compris. Je pense que je vous ai dérangé suffisamment ! »
F : « Ah non pas du tout ! »
R : « Merci ! J'ai posé toutes les questions que je voulais vous poser ! »
F : « Vous voulez faire un dossier sans doute, mettre ça sur papier ? »
R : « Oui je veux écrire l'histoire de la mytiliculture ici à Saint Brieuc parce que c'est une chose qui n'est pas étudiée encore et puis je fais une comparaison avec la mytiliculture à Venise, pour voir les choses différentes, les choses pareilles...J'ai fait l'université à Brest et c'est une chose qui s'appelle cotutelle avec l'université de Venise. Je travaille avec les deux universités ensemble et voilà, j'espère faire un bon travail. La chose est très intéressante parce qu'elle n'est pas étudiée, je suis la première »
F : « Il faut dire que c'est pas un métier très...je veux dire, c'est petit quoi. C'est pas un métier comme l'agriculture, c'est beaucoup plus petit »
R : « C'est plus petit mais très important pour l'économie de la zone »
F : « L'ostréiculture aussi »
R : « Il y'a encore beaucoup d'agriculture ? »
F : « Ah ici oui »
R : « Vous n'avez pas de problèmes avec la pollution ? »
F : « Un petit peu à la baie de Saint Brieuc, un peu oui des algues vertes. Il faut faire attention »
R : « Ici sur les bouchots ? »
F : « Ah sur les bouchots un petit peu quand même »
R : « Il y a des contrôles ? »
F : « Ah oui réguliers. Service vétérinaire à l'établissement...nous faisons des autocontrôles aussi et service comme l'Ifremer, assez régulier, nous sommes responsables de nos produits que nous vendons »
R : « Vous devez faire des autocontrôles ? »
F : « Autocontrôles réguliers, oui oui, toutes les semaines nous avons un laboratoire... »
R : « Et c'est une chose chère ? »
F : « C'est assez cher mais on n'a pas le droit de rendre malades les gens non plus, à manger nos coquillages »

Interview de Jean-Marie Hurtaud, du 12 juillet 2012

Première partie

A l'époque de l'interview Jean-Marie était âgé de soixante-quinze ans et l'entreprise pour l'élevage des moules est gérée par son fils Guillaume. Il est arrivé de Charron à la baie de Saint-Brieuc avec son père quand il était jeune. Il a toujours été mytiliculteur et il appartient à une famille où les hommes ont exercé exclusivement ce métier.

R : « J'enregistre. Je voudrais savoir un peu l'histoire de votre famille... »

J-M : « Ah l'histoire alors c'est...oui attendez, c'est toute une affaire. Si vous voulez, là, on pourrait même aller à la maison, chez moi, j'habite juste à côté, et c'est beaucoup plus calme. »

R : « Comme vous voulez ! »

J-M : « Alors... mais avant on va rester parce que mon fils a plein de choses à dire, lui il a 43 ans, donc il a vécu des transformations techniques. Moi j'ai soixante-quinze ans, je suis vieux, j'ai vraiment vécu ces choses-là, tandis que lui, Guillaume, il est beaucoup plus jeune, quoi. Alors, après, la différence c'est...c'était...hier. C'était hier aujourd'hui. Quand on va gratter les pieux [en montrant une photo]...on a des engins qui grattent les pieux, tandis que Guillaume, maintenant, il gratte avec cet engin-là. Donc c'est l'évolution. Le simple grattage des pieux est devenu très technique. C'est un métier en perpétuelle évolution. »

R : « Et environ dans quelle année vous avez commencé à utiliser les grues ? »

J-M : « Ça fait...deux ans, trois ans. Tandis que moi, j'ai eu la première pêcheuse il y a vingt ans. La pêcheuse de moules, il y a vingt ans. Mais avant c'était à la main, c'était pénible, quoi ! Et puis après on mettait les pieux à la main aussi... »

R : « Ah, tout à la main ! »

J-M : « Ah oui, voyez, par exemple, on avait une pompe pour aspirer l'eau et qui la refoulait avec un tube en acier avec de l'eau en pression, c'est-à-dire on faisait un trou dans le sable, et ces gros pieux, qui pesaient quatre-vingt kilos, cent kilos...on les mettait dans le trou et le sable se renfermait après sur le pieu. Il ne pouvait plus s'en aller. Tandis que maintenant on met un pieu ici, on le pose sur le sable, et avec l'engin, pa-pa-pa-pa...et hop ! »

R : « Et cette méthode, c'est une méthode que vous avez importé ? »

J-M : « Oui, que nous avons importé de La Rochelle. Parce qu'à La Rochelle, si vous y allez, on a...on travaille que sur l'eau. »

R : « Qui a été la première personne de la famille qui a commencé ? »

J-M : « Moi ! »

R : « Vous ? »

J-M : « Ah oui ! »

R : « Ah ! Vous avez déménagé de la Charente ? »

J-M : « Ah oui. J'étais déjà marié, j'avais deux petites filles, qui ont maintenant cinquante ans. Et Guillaume qui est né un peu plus tard. »

R : « Ah, j'ai compris. Et pourquoi vous avez pris cette décision ? »

J-M : « Et bien on avait une maladie qui nous a détérioré quatre-vingt-quinze % de notre production, à La Rochelle, à Charron. Ce qui s'appelle le mytilicola intestinalis. Donc il a fallu s'en aller de là-bas parce qu'on était en train de mourir, quoi ! »

R : « Mais les moules...vont mourir avec la mytilicola ? »

J-M : « Ah oui les moules étaient crevées. Après, ce qu'on a fait pour éradiquer cette maladie, on a supprimé beaucoup de produits, quoi. Beaucoup de pieux, et la production était beaucoup moindre, et donc les moules qui restaient... »

M : « Pour la pollution...en Charente ? »

J-M : « Oui...non, c'était pas à Charron, c'était à...oui c'était à Charron mais c'était pas la pollution hein ? C'était un parasite qui s'était mis...comme le dinou, 'fin... »

R : « Et avec la mytilicola, alors... ? »

J-M : « Il a fallu quitter Charron. Mais avant il y avait des gens, qui sont arrivés bien avant nous, dans la Baie de Mont Saint-Michel...et ensuite Notre Dame, c'est pas loin là...et nous en soixante-quatre, nous sommes arrivés là, pour envahir...fin, envahir entre parenthèses, envahir la Baie de Saint Brieuc. Et c'est

comme ça qu'on a planté des pieux, et que comme ça...et qu'on a mis après du petit naissain, des petits naissains c'est des toutes petites moules, qu'on met en spirale autour des pieux, pour, un an après, faire des moules commerciales. »

R : « Ah, et les petites moules, les naissains, elles venaient d'où ? »

J-M : « Alors ça c'est bien de Vendée, ou de Charente-Maritime. »

R : « Et pourquoi ? Ici il n'y en a pas ? »

J-M : « Il y en a pas, il y en a pas ici. »

R : « Et pourquoi, selon vous ? »

J-M : « Ahhh...demandez au Seigneur Jésus ! »

R : « À Venise il y a des années où nous avons trop de naissains. C'est trop. C'est difficile de travailler les moules. Maintenant à La Rochelle elle est comment la situation ? »

J-M : « Ah la situation s'est bien améliorée. Maintenant il n'y a plus de parasites, il n'y a plus de mytilicola. Mais ce qu'ils ont fait, au lieu d'avoir, par exemple, cent-quatre-vingt-dix pieux sur cent mètres, ils n'en ont plus que cent-vingt-neuf. Donc ça réduit le nombre de sujets à nourrir. Donc, même s'il y a moins de nourriture, les moules qui restent peuvent quand même pousser. Vous comprenez ? »

R : « Oui, oui. J'ai compris. »

M : « Mais les moules sont élevées dans toute la côte ? »

J-M : « Ah oui oui. Ah oui toute la côte, oui. Il y a que Balu qu'il a pas de moules, parce qu'ils viennent de la Mongolie. C'est pour ça que je lui ai demandé s'il causait italien, mais c'est quand même assez loin de la Mongolie, alors... »

R : « Vous n'avez jamais pensé de changer de métier ? Quand il y a eu le problème... »

J-M : « Vous savez, mon grand-père, mon papa, étaient mytiliculteurs. Et moi j'ai baigné, dans mon plus jeune âge, j'ai baigné dans la mytiliculture. Et puis j'étais pas assez intelligent pour faire prof, par exemple, pour prendre une chaire à la Sorbonne, hahaha. J'avais pas la connaissance. Puis ça me plaisait bien, j'ai toujours fait ce métier-là et chanteur, musicien...et puis mytiliculteur. Guillaume, c'est pareil. Lui il a le Bac plus quatre ou cinq, lui. Donc il a fait deux ans de UT Gestion après son bac, et ensuite il a fait deux ans de culture maritime, spécifiquement maritime, en biologie... »

R : « Ah oui ? »

J-M : « Ah oui oui il y a des écoles spécifiques. »

R : « Et ici ? Où se trouvent les écoles ? »

J-M : « Il y en a à La Rochelle, il y en a à Sète, à Sète, vous savez, là-bas en Méditerranée là, à côté de Montpellier. Il y en a à Saint Malo. Il y en a aussi à côté de Paimpol. Donc tous les jeunes peuvent se former dans le métier technique, dans la mytiliculture. »

R : « Ah, c'est intéressant. En Italie nous n'avons pas une école. »

J-M : « Ah non ? Parce qu'en fait, les jeunes qui ont fait cette école-là, ça leur sert pour avoir de l'argent et puis à avoir des concessions aussi. Parce que s'ils sont pas un petit peu diplômés, on n'a pas droit aux concessions. Les concessions, c'est-à-dire les bouchots, parce qu'on n'est pas propriétaires, des bouchots. On est concessionnaires de l'État. On paie des redevances domaniales, et on avance le domaine publique maritime. »

R : « Et pour combien d'années c'est ? »

J-M : « Cent ans, quatre-vingt ans...Et là, dernièrement, on a eu que cinq ans parce que c'était une zone qui était plus ou moins polluée, avec des bactéries...fin. Et donc ils nous ont donné que pour cinq ans, mais il fallait faire des bassins d'épuration. Il fallait avoir la possibilité d'épurer les moules. Et après là ils ont donné des vœux de vingt-cinq ans »

R : « J'ai compris. Il y a encore des concessions ? »

J-M : « Non. Tout est saturé maintenant. Ici dans la Baie de Saint Brieuc c'est fini là »

M : « Elles sont comment les concessions à La Rochelle ? »

J-M : « Ah bah, les concessions là-bas...on change un petit peu, ah non là maintenant il n'y a plus de création, c'est-à-dire qu'il y a des gens qui meurent, puis d'autres qui changent de métier, qui sont trop vieux, donc il y a des jeunes qui peuvent, éventuellement, reprendre une concession pour travailler, quoi. Et autrement ils ont fait, maintenant, on appelle ça des filières, mais il y en a pas ici hein. Ce sont des bouées, avec des gros bouts, des bouts, c'est des gros...c'est des aussières...comment on appelle ça ? Des grosses cordes quoi, des gros bouts de ficelle si vous voulez, mais qui sont gros comme ça, ils les mettent dans la mer attachées, amarrées avec des bouées, et ça flotte. Et autour de ces ficelles, ils mettent des cordes de naissain, des cordes de trois, quatre mètres de longueur, qui sont pleines de petites moules,

et ça pousse dans l'eau. Et c'est pas du tout cette façon de faire, mais c'est une autre façon de produire. Je crois que sur la Méditerranée il y en a aussi, à Montpellier, Sète... »

R : « Oui, je pense que c'est la même méthode qu'on utilise à Venise, dans la mer. »

J-M : « C'est ça. »

R : « Mais ici il y a cette méthode ? »

J-M : « Ici il y en a pas. Il y en a simplement à Bréhat, je ne sais pas si vous connaissez Bréhat, l'île de Bréhat ? Moi j'en avais fait là-bas à Bréhat. Mais après ça a pas marché... puis je suis revenu là quoi. »

R : « Mais c'est une méthode qui présente des difficultés ici, avec les marées, les courants... ? »

J-M : « Ah bah, dans l'Atlantique c'est pareil hein ? Il n'y a que la Méditerranée qui est toute tranquille. Cinquante centimètres de marnage, douze mètre cinquante ici, c'est différent. Ça fait beaucoup quand même. Oui m'enfin, c'est vivant ! Tandis que la Méditerranée... Il fait beau. Ah, il fait beau ! Et donc si vous vous établissiez en Bretagne, ça serait où alors ? À Brest, ou à Rennes ? »

R : « À Brest. Mon professeur est italien, il a trouvé un travail de recherche ici. »

J-M : « Donc on pourrait se voir de temps en temps, si vous voulez venir voir ce qui se passe aux bouchots, par exemple. »

R : « Oh, merci ! »

J-M : « Nous, on aime bien faire découvrir un métier qui n'est pas connu à des gens qui sont intéressés, quoi. »

R : « Oui oui, parce que la mytiliculture, je ne sais pas ici en France, mais en Italie elle n'est pas considérée très importante. C'est plutôt les huîtres. Puis, nous avons, à cette période, le problème de la palourde. Tous les mytiliculteurs de Venise sont devenus des pêcheurs de palourdes parce qu'il y a moins de travail et plus d'argent... et alors... »

J-M : « Et puis ça se vend bien, les palourdes ! »

R : « Oui oui, mais maintenant il y a des problèmes, parce que les pêcheurs ont trop pêché, donc il n'y a plus rien. »

J-M : « Ici ce sont les coquilles Saint-Jacques. C'est une grosse production mondiale. Les coquilles Saint Jacques font à peu près six mille tonnes par saison, une saison qui dure quatre mois, pas plus hein ? Ils sont obligés d'avoir un quota hein ? Par exemple au bout de six mille tonnes on arrête de pêcher sinon il n'y aurait plus rien du tout. »

R : « Oui oui, comme avec la palourde à Venise. »

J-M : « Et donc il faut être un peu raisonnable mais les pêcheurs ne sont pas raisonnables du tout, du moment qu'ils pêchent, ils ramassent de l'argent et après ils s'en fichent ! Ils s'en fichent de l'année après, quoi. »

R : « Oui, c'est vrai. »

J-M : « Mais pourquoi ? C'est parce qu'ils travaillent pas avec des petites palourdes, avec des juvéniles, on appelle ça. Parce que nous dans le métier, on travaille avec des juvéniles, avec des toutes petites petites, et on sait que s'il n'y a pas de petites, ben il y aura pas de grandes quoi. »

M : « Nous mangeons les palourdes petites. Deux centimètres. »

J-M : « Ah bon ? Ce sont des palourdes grises ? »

R : « Alors, il y a tout un discours. Il n'y a plus les palourdes de Venise, nous avons les philippines. »

J-M : « Ah, comme les huîtres il y a quelques années quoi. Les huîtres portugaises ont crevées, et alors cela a été remplacé par des huîtres des Philippines. Là maintenant, il y a déjà quelques années quoi. Les huîtres en France continuent de crever, de mourir, quoi, parce qu'il y a un parasite qu'ils n'arrivent pas à éradiquer justement. »

R : « Les huîtres plates ? Ou les huîtres... je ne sais pas le nom... parce qu'il y a des différences... »

J-M : « Ah oui oui, il y a les huîtres de Belon, les huîtres plates, qui sont très réputées, très chères surtout mais il y en a pas beaucoup quoi. Et c'est surtout dans la Bretagne sud, là, vers Quimper, Lorient et compagnie, et autrement ce sont des huîtres tout à fait ordinaires, quoi. Il y a des huîtres qui se vendent bien mais qui est malade en ce moment quoi. Il y a soixante-dix, quatre-vingt % de perte, ça fait beaucoup quatre-vingt % de perte. »

R : « Oui, c'est beaucoup. Et il y a des ostréiculteurs qui vont devenir des mytiliculteurs ? »

J-M : « Non, non parce qu'il n'y a pas de place. Il n'y a pas de place en mytiliculture. Et donc ils vont faire marchands de patates ou ils vont chanter sur une gondole, là-bas... »

R : « Ici il y a la pêche de la palourde ? »

J-M : « C'est surtout des coques ici. Ici dans la Baie de Saint Brieuc il y a des pêcheurs qui pêchent des coques en longueur d'année, mais qui sont polluées, donc ils ont obligés de passer dans nos établissements avant d'être vendues. Autrement ils ont pas le droit, ils n'ont pas d'étiquette sanitaire. »

R : « Et c'est obligatoire d'avoir l'étiquette sanitaire ? »

J-M : « Oui parce qu'autrement, si on fait mourir les gens...c'est pas très bon quoi ! »

En parlant avec Guillaume : « Ils ont demandé ce que t'avais fait comme études maritimes. La biologie peut-être, non ? »

G : « Comme études maritimes ? »

J-M : « Parce qu'il n'y a pas d'écoles en Italie pour former les gens. »

G : « C'est pas une vraie école non plus, c'est une formation plus ou moins obligatoire, il y a un petit peu de gestion, il y a un petit peu de biologie marine, mais c'est pas très développé quoi. C'est ouvert à tout le monde, à tout niveau d'étude...Après on peut aller plus loin mais ça c'est plus proche de l'agriculture et c'est des options de la mer en fait. Pas d'écoles spécifiques... »

R : « Et vous avez étudié à La Rochelle ou ici en Bretagne ? »

G : « Le permis bateau je l'ai fait à La Rochelle, au niveau maritime. Et après...sinon c'était en Bretagne, pour les capacités professionnelles. »

R : « Il y a une école, et après des niveaux différents ? »

G : « Il y a des lycées, alors des écoles spécifiques aquaculture, moi j'ai pas fait ça, des écoles spécifiques aquaculture, c'est très général, on apprend aussi bien la pêche que la conchyliculture, 'fin, tout ce qui est patent à la mer. C'est très général, c'est niveau Bac, niveau Bac en France, et après on peut continuer en BTS, Bac plus deux, trois, mais on est plus amené à faire de la recherche ou de...'fin, c'est pas fait pour être professionnels de la mer, quoi. »

R : « Ah, c'est intéressant. C'est une bonne formation professionnelle. En Italie les gens apprennent avec les personnes âgées, en travaillant. »

G : « C'est sur Trieste les moules ? »

R : « Non, les moules en Italie sont à Venise, au sud, à Trieste aussi, et un peu dans la Ligurie, où il y a les Cinq Terres, et c'est tout. C'est un travail typique du sud de l'Italie. »

J-M : « Il n'y a pas beaucoup de production alors. »

G : « Si si. Ça a été le deuxième producteur mondial pendant longtemps. »

J-M : « Madame disait que les mytiliculteurs se sont transformés en pêcheurs de palourdes. »

R : « Oui oui. À Venise oui. »

J-M : « Parce qu'ils travaillent moins et ils sont payés plus cher. Ils ont tout bousiller le banc, et maintenant il y en a pratiquement plus. »

R : « Et maintenant, ces pêcheurs vont reprendre la mytiliculture. Alors ils présentent les demandes de concession. »

J-M : « C'est un éternel recommencement. »

R : « Oui ! Où il y a de l'argent, ils y vont ! Et après ils reviennent... »

J-M : « Est-ce que c'est la mentalité italienne ça ? »

R : « Non...je ne sais pas. »

J-M : « C'est partout hein ? Aussitôt qu'on peut gratter des sous on y va ! »

R : « Et puis il y a une mentalité très particulière parmi les mytiliculteurs, ceux qui étaient pêcheurs dans la mer, parce que ces éleveurs pensent encore comme quand ils allaient pêcher, et quand ils gagnent un peu d'argent, ils dépensent tout. Et ils n'ont pas la mentalité d'économiser, parce que c'est pour trois, quatre mois, pendant l'année. Ici il n'y a pas ce problème ? »

G : « Ça dépend des gens, c'est une mentalité, c'est pas spécifique d'un pays, c'est...il y a des gens qui sont comme ça et d'autres pas quoi. »

J-M : « M'enfin, il y a les coquilles Saint-Jacques par exemple, ils pêchent, donc ils gagnent beaucoup d'argent, mais après, donc quand ils n'ont plus de sous... »

G : « Bon, allez, les pêcheurs ne sont pas malheureux...ils remboursent le bateau, ils remboursent...ça va... »

J-M : « C'est une façon de faire en fait. »

R : « Oui, et puis il y a des mytiliculteurs qui utilisent des moules d'or pour s'habiller, pour des colliers, pour montrer qu'ils ont beaucoup de...À Chioggia. Chioggia est une petite ville dans la lagune, je ne sais pas si vous la connaissez. C'est un centre très important pour la pêche. C'est le centre de pêche le plus important de la lagune de Venise et même de l'Italie. »

G : « Ça produit combien ? Il y a combien de production de moules à Venise ? »

R : « Je ne sais pas combien. J'ai des données statistiques, si vous voulez je peux... »

G : « Parce que bon, on pourrait les trouver avec internet. »

R : « Non, ce n'est pas très facile pour l'Italie. J'ai eu des difficultés pour les données. Il n'y a pas de données mises à jour. »

J-M : « Tu te rappelles quand on a eu ton accident avec un italien ? »

G : « Oui, tout s'est bien passé. »

J-M : « Oui oui oui, heureusement, il y avait des italiens qu'on connaissait, ils ont là, qui nous ont véritablement, qui ont mis les termes qu'il fallait pour s'adresser à des gens, à des italiens quoi. »

R : « Les mytiliculteurs en Italie ont peur des impôts du gouvernement. »

J-M : « C'est Monti maintenant votre président. Mario Monti. »

R : « Oui, c'est terrible ! »

J-M : « Pas tout à fait comme la Grèce. »

R : « Non mais je pense qu'en Italie c'est nécessaire une période de... »

J-M : « C'est l'Europe qui va pas très bien hein ? Et c'est pour ça que vous voulez vous émigrer en France ? »

R : « Non mais je pense que la France... il y a plus de possibilités pour la recherche. En Italie l'université, la recherche, l'étude, ne sont pas très considérées. » [...]

J-M : « Donc vous voulez que je vous fasse tout un historique ? »

[En sortant]

J-M : « Là c'est de l'eau salée, qu'on prend directement dans la mer. C'est un cercle fermé, l'eau est prise et passée dans des ultraviolets ici, ensuite elle est refroidie dehors, elle est déversée par les douches là, et voilà. Ça c'est une solution. Une autre solution – vous avez le temps là ce matin ? – je voulais vous faire voir une autre chose qui est celle-là. »

R : « Ici ils sont tous mytiliculteurs ? »

J-M : « Ah oui oui oui. Et des Charentais, sauf les ouvriers, par exemple. »

R : « Il y a cinq entreprises ? »

J-M : « Oui oui, il y en a qui ont fusionné. Avant... il y a deux centres, un autre centre à une dizaine de kilomètres d'ici. Mais là ils sont tous Charentais, avant ils étaient neuf, mais maintenant, il y en a qui ont vendu, d'autres qui sont vieux, d'autres qui sont morts. Voilà, c'est des nouveaux engins ça. C'est des gros engins, ça coûte trois cent cinquante mille euros. C'est ça la différence. Tandis que l'engin de Guillaume, ce que vous avez vu là, qui va sur les roues, c'est la moitié du prix seulement. Enfin, deux cent mille euros. Une belle voiture quoi. Là...elles ont été pêchées ce matin. »

R : « Et pour les nettoyer ? »

J-M : « Ah ben c'est toutes ces grosses machines qu'il y a là-bas quoi. Comme vous avez vu à la maison quoi [...] Là en ce moment c'est la période de la grosse expédition. Tout le monde travaille beaucoup, tout le monde fait beaucoup d'expéditions... »

R : « Vous les expédiez à l'étranger ? »

J-M : « Non non non. Ici on fait un tout petit peu la Suisse, et en Italie un petit peu, mais en Italie c'est vraiment un infime morceau [...] On met l'étiquette où il y a le numéro sanitaire, et le nom du client. Et après voilà, ça va s'en aller. Avant elles sont travaillées, elles sont lavées, et après elles sont passées dans cette dernière machine [...] C'est ça les bouchots. » [...]

Interview avec Jean-Marie Hurtaud, 12 juillet 2012, deuxième partie

J- M : « Alors là vous voyez ça ? Ça c'est moi quand j'avais trente ans hein ? Alors là c'étaient des moules qui étaient pêchées à la main, seulement, uniquement à la main. Donc avec ce bateau que vous voyez là, alors donc j'étais à bord de ce bateau et j'avais des gants, et on les pêchait qu'à la main, on ne pouvait pas faire autrement »

R : « Ah, est-ce que je peux faire une photo ? »

J-M : « Mais bien sûr, allez-y ! [...] Alors là c'est dans les années soixante là. Nous on est arrivé en soixante-quatre, donc ça c'était en soixante-cinq, soixante-six. »

R : « Qui a été le premier ? »

J-M : « C'est moi. »

R : « Vous ? Et après tous les autres ? »

J-M : « Ah bah après les autres sont arrivés en même temps, oui. J'étais le premier quoi. En mille neuf cent soixante on est arrivé ici. Et là pour visiter, pour voir, alors là on a vu cette grande baie, on a pensé que ça pouvait être bien. Et quatre ans après, parce qu'il a fallu faire des pourparlers administratifs quoi, des papiers en pagaille quoi, et bien en soixante-quatre on est arrivé et on a commencé à implanter des pieux justement, ces fameux pieux, pour produire des moules quoi. Voilà. C'est vraiment l'origine de la mytiliculture ici, en 1964. »

R : « Et vous avez ramené des ouvriers avec vous ? »

J- M : « Non non non. Nous, on était trois frères et papa. Papa avait cinquante-cinq ans donc il allait avoir la retraite, il a dit, les gars, débrouillez-vous ! Donc moi j'étais plus vieux, j'avais mes deux autres frères et on a travaillé ensemble. Mais après les ouvriers ont les a pris sur place. Il y avait des bretons qui avaient besoin de travailler, et pour eux, bon ben, c'était une joie supplémentaire de trouver du travail quoi. »

R : « Et avant votre arrivée ici ? »

J-M : « Il n'y avait rien. Ils étaient pas trop courageux. Ils savaient pas quoi faire en fait. Alors il y avait des pêcheurs qui pêchaient des coquilles Saint Jacques, d'autres dans l'été qui pêchaient le poisson, avec des chaluts, quoi. Autrement, en hiver, ils faisaient...ceux qui n'avaient pas de coquilles Saint-Jacques ils faisaient rien quoi. Ils étaient agriculteurs aussi en même temps. »

R : « Les gens bretons mangeaient les moules avant ? »

J-M : « Peut-être mais des moules sauvages. Ici il y a plein de moules sauvages. Ce sont des moules sauvages qui sont à la tête des pieux. Alors, celles qui sont en bas, c'est nous que les cultivions, mais il venait des moules sauvages toutes seules. Et là on en a plus parce qu'elles sont bonnes que deux mois dans l'année. Donc on peut pas assurer un commerce pendant deux mois seulement. Donc nous on est allé chercher les naissains en Charente et en Vendée, pour implanter ici. Et puis voilà. [...] Vous êtes là pour longtemps, pour un petit moment ? »

R : « Nous restons jusqu'au 28. Trois semaines. »

J-M : « Donc vous pouvez venir aux bouchots avec nous la semaine prochaine. Quand ça va bien baisser là. »

R : « Oui ! [...] C'est très important pour moi de comprendre bien la situation quand vous êtes arrivés, ce qui ont pensé les gens ici quand vous êtes arrivés, quand vous avez implanté les bouchots... »

J-M : « D'abord on a été mal vus, très mal vus. Parce qu'en fait on avait nos femmes, nos enfants, on était taxés d'envahisseurs. On allait prendre leur baie. Et il y a eu des pétitions de commerçants contre nous. Ah oui oui. Ils ont dit, « Ah, on veut pas, Charles Martel il ne les a pas tous arrêtés ces Arabes là ! ». Et puis...parce qu'ils pensaient qu'on allait mettre les bouchots juste au ras de la plage. Donc ils ne savaient pas qu'on allait...les bouchots sont à quatre kilomètres d'ici. Vous voyez la tour ? Elle est à cinq kilomètres là-bas. Donc on a tout implanté là-bas le long de la tour quoi. Mais quand vous viendrez vous verrez, vous pourrez mieux voir. Alors à force quand même les gens se sont aperçus qu'on était pas des gangsters quoi. On était pas des envahisseurs. Il y a des jeunes qui se sont mariés ici, avec les femmes du coin, qui ont fait des enfants, on a fait des maisons, on a construit des maisons, il a fallu ouvrir des écoles, par conséquent on a fait une extension de son petit village. Parce qu'ici il n'y avait que mille deux cent habitants, et même maintenant il n'y en a pas plus que quatre mille quoi. Fin je sais pas. C'est pas uniquement grâce à nous, quand même. Il y a des gens qui sont venus habiter là. Alors ensuite, après, il a

fallu trouver des clients, parce que c'était une création de mytiliculture. Donc on avait des clients à Charron, mais bon, c'était pas forcément la même moule. Donc on a trouvé surtout à Paris, à Rungis, vous savez, le Centre International du Commerce, Rungis, je ne sais pas si vous en avez entendu parler ? »

R : « Non, je ne le connais pas. »

J-M : « C'est le plus grand centre français de vente, parce qu'ils font pas que les moules. Ils font tout. Ils font la viande, les fleurs, les légumes, tout ça. Un immense marché, quoi. Et donc on a travaillé avec ces gens-là. Donc on s'est fait plus ou moins exploiter parce que c'étaient des gens qui connaissaient le commerce, et puis en nous voyant arriver, nous les pauvres mytiliculteurs qui ne sont pas habitués au commerce, ils nous ont plus ou moins possédés quoi. 'Fin bref. Et au fur et à mesure, ça fait quand même plus de quarante-cinq ans qu'on est là, on s'est créé un réseau de clientèle intéressante quoi. Et au niveau de la vente, il y a eu des problèmes juste il y a deux, trois ans, parce qu'on était individuels. Chacun avait ses clients, et puis il y avait de la concurrence plus ou moins déloyale, parce que ceux qui avaient besoin de vendre, qui avaient besoin d'argent, et bien ils donnaient presque leur marchandise pour pouvoir la vendre quoi. C'est comme d'habitude, c'est partout quoi. Et maintenant, par exemple, Guillaume il fait partie d'un centre de producteurs, ils sont vingt-cinq ou trente, professionnels, qui sont réunis dans une société, ça s'appelle une organisation de producteurs, une OP, et alors il y a un directeur, il y a des commerciaux, il y a des secrétaires, et il sait, s'il a deux cent tonnes de moules avant, il les vendra à ces gens-là. Donc il y a plus de problème de commercialisation individuelle. Et c'est bien comme ça, c'est beaucoup mieux. On est sûr d'être payé et puis de vendre toute la marchandise. 'Fin avant c'était la galère, on avait dix clients, il y en a qui payaient pas, il y en a d'autres qui en voulaient pas, 'fin c'était la galère quoi. »

R : « Et combien ça coûte la moule ? »

J-M : « Départ, départ en gros, c'est à peu près un euro quarante, cinquante, soixante quoi. Et autrement nous ou détail à deux euros. Autrement, ici, c'est trois euros cinquante, quatre euros quoi. »

R : « À Venise ça coûte un euro cinquante. »

J-M : « Ah bon seulement ? Mais c'est de la moule de là-bas ? Il fait pas moule d'importation ? »

R : « Non non c'est la moule de Venise. »

J-M : « Locale quoi. »

M : « En hiver, les moules d'Espagne. En hiver. »

J-M : « Oui oui, la grosse moule qui est bonne pour les paellas quoi. »

R : « Je n'aime pas le goût de la moule espagnole. »

J-M : « Vous pouvez faire la cuisine où vous êtes, là ? »

R : « Oui oui. »

J-M : « Ben, vous pouvez amener des moules alors là. Je vous en donnerai tout à l'heure. Vous les faites cuire et puis manger quoi. »

R : « Il y a quelques fêtes de la moule frite ? »

J-M : « Il y en a eu pendant dix ans, on a fait une grande fête ici dans la baie, dans la zone quoi. Il y avait dix mille, quinze mille, vingt mille personnes la première fois. Et l'année dernière on s'est planté, lamentablement et ça va être fait que l'année prochaine. Donc si vous êtes, ça fait plaisir d'être en France encore, et bien... »

R : « Ouï parce que je n'ai jamais vu une fête des moules frites. »

J-M : « Par exemple demain soir il y en a à Hillion, des moules frites. Pour le 14 juillet vous savez ? Si vous voulez venir, demain soir [...] »

R : « Mais les fêtes des moules frites sont une chose pour les touristes, pour les gens ? »

J-M : « Ici en Bretagne dans toutes les fêtes il y a des moules frites. Parce qu'en fait il y a des moules à leur disposition, et les frites c'est pareil. Il y a des patates en pagaille quoi, Des pommes de terre, excusez-moi. Faut pas que je parle trop banlieue quand même ! »

R : « Et avant votre arrivée ici en Bretagne, les Bretons mangeaient les moules ou non ? »

J-M : « Ils mangeaient les moules qu'ils trouvaient sur les rochers, des moules sauvages. Autrement non, je pense pas. Vous savez ce qu'on raconte, même si c'est une bêtise. Avant d'arriver ici nous, les Bretons marchaient encore à quatre pattes. Mais ça, c'est pas vrai hein ? Ils étaient un peu arriérés quoi ! »

R : « Parce que, à Venise, avant qu'un mytiliculteur du centre de l'Italie commence à faire la mytiliculture, les gens ne mangeaient pas de moules. Ils avaient peur d'attraper des maladies. »

J-M : « Ah d'accord. Ils avaient peur d'être empoisonnés quoi. »

R : « Et ici non ? »

J-M : « Non, on a l'estomac dur ! »

M : « Vous mangez les moules crues ? »

J-M : « Ah oui oui oui. Mais c'est meilleur cuit quand même. Mais celles-ci, qu'elles sont toutes fraîches là, c'est agréable. Il faudra venir tout à l'heure là. Je vous en ouvrirai des moules crues. Vous les aimez les crues vous ? »

M : « Oui, oui. »

J-M : « Ah bon je vous en ouvrirai, vous verrez ça ! Il y a des coquillages qu'il faut pas manger crus. Parce que par exemple les coques ici, si elles sont pêchées et mangées, vous risquez d'avoir mal au ventre hein ? »

R : « Les huîtres en Italie sont très chères et elles n'ont pas beaucoup de diffusion. C'est local. »

J-M : « C'est dommage parce que c'est bon aussi. »

R : « Mais l'élevage n'est pas très bien. À Venise c'est difficile de faire l'élevage, il y a des pêcheurs qui ont cherché à le faire mais le résultat... »

J-M : « Y a pas de français qui sont là-bas, en train de faire des huîtres là-bas ? »

R : « Non, ce sont des italiens mais je sais que les italiens sont venus en France, déjà dans le dix-neuvième siècle. Ça fait beaucoup de temps qu'il y a ce rapport entre les deux pays...pour espionner » [...]

En lisant les questions :

J-M : « Dans quelle année environ : soixante-quatre. De quelle ville ? Charron. Pourquoi ils se sont transférés ? Bon bah je vous l'ai dit hein ? C'était la maladie, le mytilicola intestinalis. Qui a été le premier ? Ben c'est moi hein. Quelle âge il avait à cette époque : j'avais vingt-sept ans. Avec qui il a déménagé ? Avec sa femme et ses enfants, mes deux filles oui. Quand vous avez déménagé, on connaissait déjà les moules : non. Ils connaissaient les moules : non. Ils avaient l'habitude de les manger ? Non. Au début, comment vous avez été acceptés ? Très mal ! Comment les habitants vous ont accueilli ? Avec sympathie ? Ou avec antipathie ? Hostilité ? Pourquoi selon vous ? C'était un manque d'information. On aurait dû avoir des réunions pour informer les gens de ce qu'ils allaient voir en fait. On n'était pas des envahisseurs, on était des producteurs de moules qui s'intéressaient à leur région. Et puis voilà. Mais bon, on était jeune, on était couillons un peu. Vos débuts ont été difficiles ? Oui quand même. Au niveau des relations, c'était un peu difficile. Et puis ensuite on connaissait pas du tout la structure du terrain, parce qu'il y a du sable mouvant ici. Alors avec les véhicules quelques fois on passait...puf ! Et on s'enlisait ! Alors on demandait au ciel, Seigneur Jésus, il arrivait avec ses anges...bon je raconte des bêtises ! »

R : « Mais il y a des sables mouvants ? »

J-M : « Oui, mais bon c'est pas...on sait où c'est hein ? Donc on évite un petit peu maintenant. »

M : « Comme à côté de Mont Saint-Michel. »

J-M : « Oui exactement. Il y en a beaucoup au Mont Saint-Michel. »

R : « Nous avons vu un documentaire en Italie sur les sables mouvants au Mont Saint-Michel. »

J-M : « On s'enfonçait, on peut disparaître jusque là. Alors il y avait des vieilles histoires d'autrefois, que les gens s'en allaient, puis ils disparaissaient dans les sables, et puf ! Au paradis ! Ou peut-être en enfer ! [...] On savait pas quel véhicule adapter pour ce genre de situations. Donc on avait acheté des gros camions de l'armée qui s'enlisaient facilement. »

M : « Des tracteurs ? »

J-M : « Les tracteurs après, ça a été après, les tracteurs. Parce qu'on savait pas qu'on pouvait travailler avec des tracteurs et des remorques. Parce qu'à Charron, on travaillait qu'en bateau, que sur l'eau. Alors ici bon on était comme des couillons quoi ! Et puis après au fur et à mesure de notre existence ici on s'est amélioré au niveau du matériel, puis maintenant vous avez vu le matériel que l'on a, par rapport à celui qu'on avait il y a quarante ans quoi. »

R : « Vous avez expérimenté les choses ? »

J-M : « Oui exactement. Alors, vous êtes très content de votre transfert de Charente ? Oui, parce que là-bas on était en train de mourir, et là on a revécu quoi. Puis moi j'avais deux petites filles, je voulais les envoyer dans une école catholique, et là-bas à Charron il y en avait pas, donc ça a été en plus. Puis ma femme était encore vivante. [En lisant les questions] Pendant les premières années de travail dans le nord de la Bretagne où se vendait les moules ? Alors c'était surtout dans la région parisienne, et puis ensuite ça a été un peu partout. On a envahi la France quand même. Parce que les moules en France sont connues

quand même. Parce qu'elles sont produits quand même quatre mille tonnes, elles sont mangés cent vingt mille tonnes par an, en France. Donc on est un pays quand même où on aime les coquillages quoi. Et notamment les moules quoi. Donc il n'y a pas eu trop de problèmes après, quoi. [En lisant les questions] Est-ce que vous pouvez me raconter l'histoire de la famille, s'il vous plaît ? Mes parents et mes grands-parents étaient mytiliculteurs, et moi nécessairement, et bien j'ai épousé cette mentalité de mytiliculture de père en fils quoi. Et puis c'est tout quoi. Mais jamais personne n'a été forcée. C'était dans les gênes quoi, dans les gênes physiques et on était mytiliculteurs...alors on est allé à l'école, moi je suis allé à l'école jusqu'à quatorze ans, parce qu'après il fallait travailler, j'étais le frère aîné, le fils aîné, il a fallu aider papa quoi. Par contre Guillaume, lui il est allé, il a commencé à vingt-trois ans à faire le métier, tandis que moi j'avais que quatorze ans quoi. Ça c'est la différence de génération quoi. Mais j'aurai la retraite plus tôt que lui il l'aura, sa retraite il l'aura à soixante-dix ans quoi. Moi j'avais que cinquante-cinq ans. Ça fait vingt ans que je suis à la retraite moi, c'est différent. J'ai commencé plus tôt. Enfin bon c'est pas une calamité hein ? Je suis en bonne santé ! Alors autrement, après, mes frères, on était trois frères, à travailler dans la mytiliculture. »

R : « Avec vous ? »

J-M : « Il y en avait un qui est venu avec moi, qui avait bâti une maison à côté-là, et l'autre frère qui est resté à Charron, parce qu'à Charron, ils avaient quand même d'autres bouchots, qu'il a fallu travailler pour produire quoi. Alors papa était là-bas aussi, mais lui il commençait à être vieux, donc il était cool quoi. Et puis ensuite alors Guillaume lui il a fait des études un peu plus grandes, mais ça lui a plu de faire ce métier-là, parce que moi après, je lui ai donné ce que j'avais déjà, il a pas eu besoin de chercher un métier, ses études étaient orientées vers la mytiliculture. Puis là maintenant il s'en sort bien, il est bien, il a du bon matériel, il sait gérer tout ça quoi. »

R : « Et vous avez seulement un fils ? »

J-M : « J'ai deux filles, deux grandes filles, une qui est musicienne et l'autre qui est contrôleur aérien. Qui a son brevet de pilote, enfin bref...qui guide des montgolfières maintenant. Elle a deux filles et l'autre a deux fils. Des grands fils, ils ont vingt-neuf ans, des grands enfants quoi. Et puis autrement, ben Guillaume a trois enfants là, trois beaux enfants, quatorze ans, dix ans et sept ans. Puis voilà c'est la vie quoi. »

R : « Selon vous quelle est la situation de la mytiliculture en Charente aujourd'hui ? »

J-M : « En Charente je pense pas qu'il y a des problèmes hein ? Parce que c'est cyclique. L'année dernière les moules ont pas poussé, elles étaient toutes toutes petites. Il y avait pas assez de chaleur, pas assez d'eau douce surtout, comme ici quoi. Ici on a fait une année déplorable l'année dernière, et cette année c'était beaucoup mieux, c'est beaucoup mieux parce qu'elles sont un peu plus pleines, parce qu'on a eu un petit peu d'eau, un petit peu beaucoup d'eau même, pas trop de chaleur malheureusement, il a manqué de chaleur, c'est pas les trente-cinq degrés de Venise hein ? Hélas ! »

R : « Mais la moule grossit avec la chaleur ? »

J-M : « Quand l'eau est chaude, quand l'eau est beaucoup plus chaude, ça pousse beaucoup mieux. »

R : « La production de moules est meilleure ici ou en Charente, selon vous ? »

J-M : « C'est pas du tout la même façon de travailler. Parce que là-bas ils ont des filières, ce que je vous ai expliqué, qui sont dans l'eau en même temps, en profondeur, ils ont des bouchots, mais c'est quand même un grand centre de production en Charente. C'est le deuxième producteur français. Avant il y a le Mont Saint-Michel et ensuite la Charente Maritime quoi, La Rochelle. Mais alors donc, on peut pas dire, c'est-à-dire ici on a la moule beaucoup plus jolie, beaucoup plus belle, beaucoup plus grosse, parce que d'abord le terrain est neuf, parce que ça fait que quarante ans qu'on est là, tandis que là-bas ça fait trois mille ans hein ? À peu près trois mille ans, hein, presque. Mais je vous raconterai l'histoire de la naissance de la mytiliculture à La Rochelle justement. Alors donc on peut pas dire, c'est vraiment une question qui est intéressante, parce que la production de moules est meilleure ? Non, elle est presque identique en fonction de la situation géographique. On peut pas dire que là-bas ils sont nuls, peut-être ils le sont, mais c'est kif kif, quoi. Kif kif ça veut dire, c'est exactement pareil. [...] Excusez-moi pour parler argot. [...] L'idéologie, on peut même pas comparer...parce que quand j'ai commencé petit, c'était manuel, c'était véritablement manuel, c'était...tout se faisait à la main, il n'y avait aucune machine qui pouvait compenser notre travail manuel. Par exemple pour mettre des pieux, comme vous avez vu, c'était à la main. Pour pêcher les moules, c'était à la main. Pour mettre des cordes, parce que le petit naissain, ça n'a pas changé, on met des cordes nues, des cordes qui n'ont pas servi, elles sont grosses comme les pouces, on met dans la mer. Et la moule crache le lait, il y a des moules mâles et des moules femelles, et alors les

moules mâles rencontrent les moules femelles, elles disent « Oh ! T'as des beaux yeux toi ! » Et pouf, ça fait des little bébés ! Ça s'est collé sur les petites moules, et ces petits naissains de moule on les entoure en spirale autour des pieux. Alors ça c'est à la main, ça n'a pas changé. Mais ici on met des feuilles de plastique, pour empêcher les bernard-l'hermite qui viennent monter sur les moules.

M : « Les bigorneaux ? »

J-M : « Les bigorneaux, les bernard-l'hermite. Les bigorneaux...pas trop. C'est les bernard-l'hermite seulement. »

R : « C'est les ber... ? »

J-M : « C'est un coquillage, le bernard-l'hermite. »

R : « Je ne sais pas ce que c'est. »

J-M : « Ah bon ? C'est un coquillage qui est commun, en fait. Il y en a sur tout le littoral français je crois. Et alors celui-là, il vient manger les petites moules. Tandis que le bigorneau perceur, lui, il s'attaque aux grosses moules, il les perce, parce qu'il a un liquide très acide, pour détériorer la coquille de la moule. Ensuite, sa langue est en forme de vrille, il fait un trou dans la coquille, et il se colle au dessus, et il bouffe la moule, 'fin, il bouffe, il la mange. Alors ça, nous on les ramasse à la main. On n'a pas d'autres méthodes, pour éliminer ces choses-là. »

R : « Et avec les feuilles en plastique ça marche ? »

J-M : « Pour les bernard-l'hermite oui. Mais pas les bigorneaux. Les bigorneaux...hop ! »

M : « Sur le plastique ? »

J-M : « Ah oui, ça ne les gêne pas du tout. »

R : « Mais c'est un problème ! »

J-M : « Ah oui oui. Là puisqu'on est aux prédateurs, les prédateurs, les ennemis, il y a les goélands aussi. Les goélands qui nous font un dégât considérable, avant, il y a une vingtaine d'année, j'étais président là, on avait instauré un système de gardiennage, c'est-à-dire, à l'heure actuelle encore il y a un monsieur qui est payé par les concessionnaires, voilà, et qui tue les goélands. C'est-à-dire qu'il fait un climat de peur pour les goélands. Parce qu'ils ont tué dix, quinze, vingt, et les goélands au bout de deux jours ils disent « Mais on va pas revenir là ! On va se faire tuer ! ». Cela n'empêche qu'ils reviennent quand même, et s'il y a pas de gardien, et bien ils continuent de manger les petites moules. Ils nettoient les pieux, c'est effarant ! Alors donc il faut quand même se protéger. »

R : « Ils mangent seulement les petites moules ou toutes les moules, les grosses... »

J-M : « Plutôt les petites quoi. Les petites qui font un centimètre. Et les grosses grosses, ils s'envolent, ils prennent une grosse moule par exemple, ils la mettent dans leur bec, ils se lèvent et ils la jettent, il la laissent tomber sur un rocher, pour les ouvrir. Et puis après ils arrivent...clo-clo-clo-clo-clo ! C'est malin ! »

R : « Ah ! Ils sont intelligents ! Il y a d'autres prédateurs ? »

J-M : « Il y a les estivants. »

R : « Les estivants ? »

J-M : « Les estivants c'est les vacanciers, ceux qui viennent en vacances. Ils viennent en vacances, hop hop hop ! Bien sûr que oui ! »

R : « C'est normal ? »

J-M : « Non non non ! »

R : « À Venise c'est la même chose. »

J-M : « Vous savez, à La Rochelle c'est vingt tonnes de moules qui sont volées tous les jours. Vingt tonnes. C'est vingt mille kilos. Tous les jours il y a des gens qui vont. Alors il y a des gendarmes qui viennent. Mais oui c'est beaucoup, parce que les bouchots sont sur la plage, alors quand les gens sont chez eux, ils ont envie de manger des moules, ils prennent un seau, prrrrrrr ! Pouf pouf ! »

R : « C'est terrible ! Et il y a un gardien ? »

J-M : « Un gardien, oui. Mais ça fait beaucoup de kilomètres hein ? Tandis que nous, avec ce bateau, là, il les protège en même temps des estivants, des vacanciers et des goélands. »

M : « Un gardien armé ? »

J-M : « Oui, ah oui oui oui ! Voilà c'est toute une philosophie pour la protection quoi. On est obligé sinon, on se fait bouffer quoi. Mais là, avant le gardiennage, avant le gardien, on était mangé à quarante % hein ? Ils nous mangeaient quarante % les goélands. Il y en a trente mille couples ici. Trente mille couples ça fait soixante mille sujets. Et qui pondent un œuf tous les quatre mois. Alors vous vous rendez compte ? Tous les quatre mois, hop ! Il y a un goéland en plus, et multiplié par trente mille, peut-être

qu'il y a des mamans mouettes qui disent « J'en veux pas ton mec », hahaha. Ça fait des gros cacas aussi, partout. »

R : « Alors, je ne sais pas si ce sont des questions très intéressantes pour vous, mais je voudrais savoir comment on s'habille. C'est un peu bizarre... »

J-M : « Ce sont pas des extraterrestres quand même ! Je me rappelle papa, quand j'étais tout petit, il avait des bottes en cuir au lieu d'être en caoutchouc. Des grosses bottes, alors c'étaient des sabots de bois avec des cuirs qui étaient jusqu'à là, c'étaient des cuissardes ! Et après moi j'ai connu que les bottes en caoutchouc quoi. Mais il y a quatre-vingt-dix ans, cent ans. Et ensuite il y avait des cirés qui étaient enduits d'une espèce de...comment s'appelle ça le...c'était de la toile qui était peinte en produit pour imperméabiliser. Alors c'était lourd, c'était gros quoi. Mais là maintenant on est habillé tout à fait comme vous et moi. »

R : « C'est plus pratique. »

J-M : « Ah oui oui. Et puis on en trouverait pas des vieux machins comme ça. On en trouverait plus. Maintenant on s'habille comme vous quoi. Les pêcheurs ? Oui c'est à peu près pareil, oui oui. Oui c'est pareil. »

R : « Comment on s'habille pendant les heures de travail ? »

J-M : « Ah ben vous ne les avez pas vus les gars, ils sont obligés d'avoir des grands tabliers, des tabliers bleus en plus. Alors tout le monde est affublé d'un tablier bleu, mais ça c'est une bêtise, c'est les vétérinaires qui nous obligent à faire des choses. Alors un jour il faudra mettre des petits chapeaux avec des charlottes. 'Fin c'est de la blague, mais à force on va nous arriver hein ? Ensuite pour le lavabo, ça n'a pas le droit de toucher aux robinets, il faut des pédales vous savez... »

R : « Il y a beaucoup de règles ? »

J-M : « Bah oui mais c'est des conneries ! Bien sûr, mais oui il y a beaucoup de...Tous les huit jours on a des prélèvements de moules et d'eau, pour voir s'ils sont propres à la consommation. Tous les huit jours on a des prélèvements. Pour voir s'il y a des Escherichia coli, des bactéries qui seraient nuisibles à la consommation quoi. Alors [en lisant les questions]...les mytiliculteurs ont des revenus seulement pendant les mois de vente ? Absolument. Comment ils font les autres mois ? Et ben ils tirent la langue. C'est comme en Italie. Non mais de toute façon, s'ils savent gérer, ils mettent de l'argent de côté, pour pouvoir là...Guillaume par exemple il a arrêté de vendre au mois d'octobre l'année dernière, et ça fait un mois qu'il a commencé seulement. Donc il était obligé de gérer ses cinq mois, six mois où il n'y avait pas d'entrées d'argent. Mais il y avait des sorties, évidemment, il y a les banques, il y a les assurances, il y a l'achat des matériels, il faut bien envisager tout ça. Donc ils ont intérêt, comme ça gagne beaucoup en ce moment, de mettre de l'argent de côté pour gérer le reste du temps quoi. »

R : « Parce qu'un éleveur a beaucoup de frais ? »

J-M : « Ah oui, le personnel. Parce qu'il peut pas licencier le personnel quand même. Là ils sont trois en permanence, plus Guillaume, et puis moi qui vais les aider m'enfin, bon. Mais donc il peut pas licencier tous ces gens là pendant six mois, huit mois quoi. Donc c'est vraiment beaucoup d'argent qu'il faut gérer quoi. »

R : « C'est facile de trouver des ouvriers, des gens qui vont travailler avec vous ? »

J-M : « Oui oui...Des gens qui sont bien, un peu moins. Mais par exemple vous savez, celui qui est de la Mongolie là, Balu, lui ça fait six ans qu'il est en France, il a trouvé Guillaume qui l'a pris tout de suite parce qu'il est bien, il est travailleur, il comprend très très vite, et puis il parle bien français, quand même, un petit peu...enfin bon. Quand il parle avec sa femme et ses deux filles alors là...ça c'est de l'hébreu hein ? Et quand il téléphone par exemple, on répétera pas ce qu'ils disent hein ? Parce qu'il parle en mongole en fait. »

M : « Comme en Italie. »

R : « Oui, en Italie c'est difficile, à Venise, pour la zone de Venise, de trouver les gens qui viennent travailler. »

J-M : « Ils veulent pas travailler ? »

R : « Non, parce que c'est un travail très fatigant, très dur. Le matin on se lève à cinq heures, pour aller dans la mer à six heures... »

J-M : « Ah non ici, il n'y a aucun problème hein ? Aucun problème. À La Rochelle, à Charron... »

M : « Il y a beaucoup d'immigration en Italie. »

J-M : « Ah bon ? »

R : « Oui, pour les travaux plus fatigants, surtout. »

J-M : « Et pourtant il y a du travail pour tout le monde. Pour tous les italiens qui voudraient travailler ! »

R : « Oui oui. Et les italiens ne vont pas travailler. Ils veulent tous faire les employés, les travaux très tranquilles... »

J-M : « [En lisant les questions] Selon vous est-ce qu'ils gagnent plus les éleveurs ou les pêcheurs ? Ça c'est très aléatoire, ça veut dire, tantôt ça va être bon, tantôt ça va être moins bon. Tandis que nous, si on sait bien gérer, et bien, on a quand même une production à peu près pareille, et si le prix augmente, et bien, on n'est pas malheureux finalement. On n'est pas malheureux mais il faut travailler, il faut pas hésiter à se lever à deux heures du matin, pas comme les Italiens, hein ? »

R : « Et le travail d'éleveur est aléatoire ou non ? »

J-M : « Non, bah non. Pas les éleveurs. Ah non non non. Sauf des intempéries, c'est-à-dire qu'il y a pas d'eau, pas d'eau douce... »

M : « Le froid... »

J-M : « Oui le froid, m'enfin elles sont toujours dans l'eau hein ? Donc il gèle pas ici, parce qu'à le Gulf Stream. Vous savez ce que c'est le Gulf Stream ? »

R : « Non. »

J-M : « C'est un courant chaud qui vient de l'Equateur et qui longe les côtes bretonnes et qui va se perdre là-bas... contrairement au Labrador, c'est un autre courant marin, qui lui est très froid... Alors c'est pour ça qu'ici, il y a -2, -3 pas plus, donc il gèle jamais, pratiquement jamais quoi. »

R : « Pendant l'hiver ? »

J-M : « Oui, par contre il fait pas chaud, c'est pas chaud mais il fait pas froid, voilà. C'est la différence. Et c'est à cause de ça... Gulf Stream, un courant chaud qui passe à côté de Bréhat, justement, l'île de Bréhat, et qui vient caresser nos côtes de la Manche quoi. Ensuite [en lisant les questions] il est plus rentable d'élever des moules ou des huîtres ? Je crois que c'est pas mieux. Parce qu'en fait il y a un proverbe français qui dit « Quand on court après deux lièvres à la fois, on ne les attrape pas du tout ». Moralité : on va passer entre les deux, et les deux lapins hop, ils vont se sauver. Et nous on a rien du tout. Et quand on fait les moules et les huîtres, et bien, ça nécessite de l'énergie et pour les moules et pour les huîtres. Et on peut pas tout faire en même temps. Donc il vaut mieux faire une seule profession, soit les moules, soit les huîtres, soit les coques, soit les palourdes, et c'est mieux quoi. C'est mieux. À mon avis hein ? C'est un avis personnel. Mais il y en a quand même qui font des moules et des huîtres. À Charron par exemple j'ai un frère qui faisait les deux. Mais bon il est plutôt orienté sur les moules parce que c'est son activité principale. Puis on a appris à faire la mytiliculture mais pas l'ostréiculture. Ici il y en a pas. Ils sont mytiliculteurs, c'est tout. »

R : « Parce que j'ai connu des mytiliculteurs qui font aussi les huîtres et c'est l'entreprise Le Mée, Philippe et Jean-Luc Le Mée. »

J-M : « Ah, ses bouchots sont ici ! »

R : « Ils sont ici, à côté de Saint Brieuc. »

J-M : « Ce sont des collègues à moi hein ? Je les connais bien hein ? Mais ils font plus les huîtres que les moules, parce que les moules ne sont pas... c'est n'importe quoi quoi. Ils sont pas mytiliculteurs. Moi je fais ça dans l'âme, c'est l'âme de la mytiliculture, mais eux non. Je les connais bien, ils sont gentils ces gens-là. »

R : « J'ai vu qu'ils n'ont pas les amphibiens, ils travaillent avec tracteurs, encore un peu comme la vieille méthode. Parce qu'ils font les huîtres... mais Jean-Luc me disait qu'il préfère le travail des moules. »

J-M : « Parce que c'est beaucoup plus facile, bien sûr. »

R : « Oui, avec les huîtres... »

J-M : « C'est beaucoup de travail les huîtres. Puis il faut trois ans pour faire des huîtres. Tandis que nous il faut dix-huit mois. Il faut la moitié seulement. C'est ça la différence aussi hein. Mais là de toute façon, ici, ils n'ont pas beaucoup de bouchots hein. Ils ont douze cent mètres de bouchots, ils sont à peu près trente-cinq tonnes, pas plus quoi. Quarante tonnes. Donc ils peuvent pas vivre à plusieurs frères, comme ils sont, donc ils sont obligés d'avoir deux activités, les moules et les huîtres. Mais comme avant ils étaient ostréiculteurs, ils se sont mis là, bon... tant mieux pour eux quoi ! Ça fait un plus dans leur métier quoi. Mais c'est pas des vrais mytiliculteurs. Ça n'empêche pas qu'ils sont gentils comme tout hein ? Si vous leur dites que vous avez rencontré Jean-Marie, bon ben, ils me connaissent bien hein ? Leur mère surtout, Nicole je sais pas si elle est toujours vivante leur mère ? »

R : « Oui oui oui »

J-M : « C'était Nicole hein ? »

R : « Elle a soixante-seize ans maintenant. Elle a ouvert à Pors Even une dégustation. »

J-M : « Ah c'est bien ça. C'est juste avant d'arriver à Bréhat. Vous êtes allés sur l'île de Bréhat ? »

R : « Oui, l'année dernière. C'est très très jolie. Très agréable. »

J-M : « Et c'est là qu'il y a les palmiers, il y a du mimosa, c'est pour ça que, le Gulf Stream justement, arrose cette île et qu'il la favorise au niveau du climat quoi. Il y a des palmiers, il n'y a pas de noirs quand même, c'est pas le Sénégal quand même ! »

R : « J'aime beaucoup la partie au nord, c'est plus sauvage, c'est plus charmant. »

J-M : « Il y a la météorologie là-bas, il y a le sémaphore. [...] Je ne sais pas si vous allez à Brest... »

R : « Nous avons vu la Pointe du Chèvre et la Pointe Saint-Mathieu. Mais la Pointe du Raz nous n'y sommes pas allés. »

J-M : « Il faudra aller aussi dans l'île de Saint et l'île d'Ouessant. Il faut prendre le bateau. »

M : « Avec la voiture ? »

J-M : « Ah non, pas de voiture là-bas, si vous allez en amphibie ça ira. Il n'y a pas de voitures là-bas, c'est une toute petite île. C'est comme Bréhat, oui. Mais c'est encore beaucoup plus petit hein ? On voit, on est monté sur le clocher, on est sur l'île quoi. Il n'y a pas beaucoup de monde là-bas, en été il y a des estivants, des vacanciers, mais sinon c'est un petit village de costauds, de barbus aussi. »

R : « Et combien de temps pour faire la traversée ? »

J-M : « Ah il faut un quart d'heure, vingt minutes quoi. Mais quelques fois il y a du mauvais temps. Il faut trois jours là [En lisant les questions] Les saisonniers quand il ne travaillent pas ils vont travailler aussi... Non non non non non. Ceux qu'on embauche ils ont qu'un métier, c'est ce métier là. »

R : « Comment les appelez-vous ? Des saisonniers ? »

J-M : « On les appelle par les prénoms... »

R : « Il n'y a pas un mot particulier ? »

J-M : « Non, ce sont les ouvriers. Il y a pas de ségrégation... »

R : « Ah ok, parce que quelques fois il y a des mots liés aux travaux, alors... »

J-M : « Alors nous on appelle les mytiliculteurs, les boucholeurs, parce que c'est un bouchot. En fait on devrait dire les bouchoteurs, parce que les bouchots, c'est à H-O-T, mais à La Rochelle, à Charron, on fait... c'est un vieux français, on les appelle les boucholeurs. Autrement il y en a qui disent les mouliers, mais les mouliers, c'est un petit peu couillon quoi. Ici en Bretagne, pendant vingt ans on nous a appelés les Charentais, on était pas autre chose que les Charentais. Même pas français, les Charentais. Alors il fallait participer à leur vie associative, alors ça allait mieux quoi, moi j'ai dirigé la chorale, après bon c'était mieux, déjà on nous connaissait mieux, après on faisait du foot, on faisait du tennis, mais sinon ils ont été longtemps à penser qu'on étaient pas des gens du coin. On était les Charentais. Mais ça c'est bien arrangé maintenant. »

R : « Il y a les Bretons et les Charentais, c'est ça ? »

J-M : « Exactement... c'est du racisme ! »

R : « Et avec votre fils les gens pensent encore qu'il est Charentais ? »

J-M : « Ah non non, lui il est né en Bretagne. »

R : « Ah, alors il est considéré Breton ? »

J-M : « Non non non, il est Breton mais de parents français. Alors ils sont pas contents, parce qu'ici on est en France quand même. Mais non non, lui il est Breton, il connaît même pas son pays d'origine, juste un petit peu quoi. Parce qu'il a des oncles et des tantes encore, là-bas à Charron. Et puis justement celle que vous allez voir, Rachel, c'est sa cousine germaine, puisque le papa de Rachel est mon frère, donc vous voyez, c'est très près quoi. C'est ma nièce. Et puis ils font le même métier, c'est une boucholeuse elle ! »

R : « Ah ! Les femmes travaillent ici ? »

J-M : « Oui oui, là il y en a une aussi, cette petite jeune fille là, c'est pas nous, c'est à côté, une petite jeune fille d'une vingtaine d'année, elle est mignonne. »

R : « Parce qu'à Venise les femmes ne travaillent pas. »

J-M : « Tandis que dans l'ostréiculture, chez les ostréiculteurs, il y a un quarante % qui travaillent chez eux. Ah oui oui, bah oui parce qu'elles sont... par exemple les gars, les hommes, ils vont en mer, ils travaillent sur les poches et dans les ateliers c'est les femmes qui sont en train de trier les huîtres, de les mettre en paquets quoi. Donc c'est moins difficile qu'aller sur la mer quoi. Il y a beaucoup de femmes qui sont employées là-bas. Et c'est les femmes des patrons, les épouses quoi, plus les enfants, et puis des

employés quoi. Tandis qu'avec la mytiliculture c'est trop dur, trop difficile. Ma nièce là, elle y va pas, elle fait l'ordinateur, elle fait les commandes, mais autrement, c'est beaucoup trop difficile comme métier. »

R : « C'est un métier un peu... »

J-M : « Physique. Voyez moi je suis lissé là. [En lisant les questions] Les saisonniers sont des experts dans le métier des moules ? Non. Non non, c'est des gens tout à fait ordinaires, qui avaient d'autres métiers, et puis ils ont pensé que leur métier leur convenaient pas, donc ils ont demandé à travailler avec nous. Et s'ils ont eu la chance d'être pris, et ben, ils s'adaptent à ce métier là et puis, ça va assez vite quand même. Alors après, est-ce que ce sont des personnes qui d'habitude font d'autres métiers et qui vous aident pour gagner plus ? Oui ça arrive souvent, c'est ça. Parce que Guillaume prend des saisonniers, en été, il prend des étudiants, des gens qui veulent travailler pendant deux mois, qui veulent faire un peu d'argent, pour acheter une mobylette, pour draguer les filles, hahaha. Mais oui, c'est souvent comme ça. Pour avoir un peu plus d'argent. »

R : « Ah, le discours d'avant : les pêcheurs et les éleveurs ont des économies ? »

J-M : « C'est en fonction de leur gestion, quoi. C'est particulier, quoi. On peut pas dire oui et non, parce que chaque personne a sa manière de travailler, a sa façon de faire quoi. Mais autrement, moi je peux pas vous dire... »

R : « Oui c'est toujours le discours de la mentalité... »

J-M : « Oui, il y a des pêcheurs qui vont mettre beaucoup d'argent de côté, puis d'autres qui vont tout bouffer au fur et à mesure. Mais ça c'est partout hein ? Chez vous c'est pareil, quoi [En lisant les questions] La mytiliculture permet de faire vivre la famille ? Autrefois, c'était difficile. Parce qu'il y avait pas beaucoup de produits, pas beaucoup de vente. On en vendait que dans un circuit de dix, quinze kilomètres, parce qu'il y avait pas de camions, il n'y avait rien du tout. Chez nous, à l'origine, on était pauvres, on était très pauvres, parce que papa et maman ils avaient sept enfants. Sept enfants et papa avait une toute petite propriété. Pas beaucoup de moules à vendre, quoi. Et donc c'était la misère quoi. M'enfin, c'était la misère, mais il y avait beaucoup d'amour autour de nous. Ce qu'on n'avait pas en argent on avait en compensation d'amour. Et puis c'est comme ça que tout le monde a réussi finalement. Pas forcément avoir besoin de beaucoup d'argent pour être heureux quoi. Et puis là c'est pour ça qu'on est venu en Bretagne parce qu'en fait on était en train de...on faisait la pêche en plus, on avait deux bateaux et on faisait la pêche des crevettes grises, on pêchait des crevettes, alors il fallait se lever toutes les nuits là, toutes les nuits on travaillait. On est pas en Italie là ! »

R : « Et quand est-ce que c'est devenu un bon travail ? En quelles années la mytiliculture a eu un boom ? »

J-M : « Quand il y a eu une extension de la mytiliculture c'est quand on a commencé à venir en Bretagne. C'est-à-dire dans la Baie de Mont Saint-Michel, dans les années cinquante. Là on a commencé d'abord à produire beaucoup plus, à vendre plus cher, et ça nous a permis quand même d'avoir une vie un peu plus agréable quoi. Financièrement, et puis voilà quoi. Et je crois que c'est à partir des années cinquante, soixante qu'on a commencé à mieux vivre. Mais maintenant je me demande si...parce qu'ils font un gros chiffre d'affaires, à l'heure actuelle, mais il y a tellement de frais supplémentaires, le matériel qui est horriblement cher, alors je me demande si en faisant un gros chiffre d'affaires il leur reste autant qu'avant. C'est pas sûr. Mais ils vivent mieux quand même. Parce qu'ils travaillent beaucoup moins, quoi. Voilà. »

R : « Ah, ok. Parce que pendant les premières années de la nouvelle activité vous avez eu beaucoup de frais ? »

J-M : « Ah c'était dur hein ? Ah oui on avait des dettes, on n'avait pas de rentrées. Alors là il y avait les banques qui nous ont prêté l'argent quoi. »

R : « Vous avez eu du courage ! Parce que c'est un peu un risque... »

J-M : « Ah ben oui mais...moi j'avais vingt-sept ans, mes frères avaient vingt-deux ans, dix-huit ans et puis voilà quoi. Vous savez quand on est jeune on est un peu zin zin hein ? Il fallait y aller quoi. Puis ça a réussi quoi. Mais avec beaucoup de travail quand même. Mais bon. [En lisant les questions : il y a, ou il y a eu des pêcheurs qui ont décidé de devenir éleveurs ?] Oui il y en a eu. Il y en a eu une bonne dizaine. Une dizaine de Bretons d'ici qui ont eu des concessions mais après qu'ils les ont vendues hein, parce qu'ils savaient pas. On s'instaure pas professionnels comme ça. Instaure ça veut dire devenir mytiliculteurs comme ça quoi. C'est comme si vous vous vouliez faire ce métier-là...c'est difficile en fait. On s'invente pas professionnels. Moi par exemple je serais incapable de faire votre métier, parce que j'ai pas les connaissances quoi. Ici c'est pareil, et les pêcheurs ils ont dit, ah ben ça y est, ça va venir tout seul,

mais il fallait acheter du matériel, il fallait savoir comment faire. Et ils savaient pas. Et au bout de cinq, six ans ils ont vendu à des gens comme nous, qui ont mis en évidence la productivité de la Baie de Saint Briec quoi. Voilà. Où est-ce que vous avez piocher toutes ces questions là ? Parce que c'est pertinent, c'est très recherché hein ? Ça bouille bien là-dedans ! [En lisant les questions : vous auriez aimé être pêcheur ? Non. Moi non hein ? »

R : « Non ? Vous êtes un mytiliculteur ! »

J-M : « Non mais j'ai fait plein de choses hein ? J'ai fait plein de choses aussi. Et j'ai fait les enfants ! »

R : « Et puis je voudrais un peu comprendre la structure familiale. Par exemple, parfois j'ai vu des femmes travailler avec les hommes, mais vous m'avez déjà expliqué... »

J-M : « Alors, dans la mytiliculture, c'est non. Il y a que quelques années qu'il y a quelques jeunes filles qui rentrent dans la mytiliculture, mais sinon c'est non. Moi j'ai toujours travaillé, j'ai toujours été tout seul. Il n'y a jamais eu deux salaires dans la maison. Et puis papa pareil. Mais là maintenant ça commence...d'abord toutes les femmes ont un métier, elles travaillent pas forcément avec leurs maris, mais elles travaillent d'autres occupations quoi. Elles ont des voitures, elles fument, elles draguent...elles font n'importe quoi, haha ! [En lisant les questions] Alors c'est une chose normale et fréquente ? Non. Oui. C'est pas un travail trop fatigant ? Pour la mytiliculture oui. Autrefois les femmes travaillaient sur les parcs de bouchots ? Non, là c'est carrément non hein. [En lisant les questions] Ce sont les femmes de la famille qui nettoient dans les parcs ? Pour l'ostréiculture oui, mais pas la mytiliculture. Ou ce sont les femmes qui ne sont pas de la famille ? Probablement, les ostréiculteurs trouvent des femmes qui travaillent aussi ailleurs quoi. »

R : « Des ouvriers ? »

J-M : « Des ouvriers, oui c'est ça. [En lisant les questions : est-ce que vous savez si les femmes des pêcheurs aident aussi les hommes qui travaillent ?] Ah oui, en ce moment elles vendent leur poisson. C'est elles qui font le commerce. Le pêcheur il travaille, il ramène son poisson, et c'est madame qui les vend, sur les marchés, tout ça. Alors ça leur fait d'avantage d'argent quand même. Ils le vendent en gros, ils le vendent en détail. Ça c'est intéressant. Par contre j'ai ma belle sœur qui habite en Charente, la maman de Rachel, et bien elle a fait un marché. Elle a fait un marché et c'est indépendant de son mari. Elle vend des moules, elle vend des huîtres, elle vend des crevettes, elle vend...plein de choses ! Et elle gagne beaucoup d'argent. Vous verrez chez eux...c'est confortable. [...] Alors, il y avait des mariages parmi les familles d'éleveurs ? Comme dans tous les métiers hein ? Les avocats se marient avec des avocates, les pêcheurs avec les pêcheurs, les curés avec les bonnes-sœurs...haha ! »

R : « Non, parce que j'ai pensé...entre familles... »

J-M : « Oui oui ça arrive beaucoup ici. On peut dire oui oui. »

R : « Par exemple, votre femme était de famille... »

J-M : « Ah non, elle habitait du nord, elle était dans le nord. À Lille. Alors par conséquent elle était pas du tout mytiliculteur. Pourtant ils mangent bien des moules là-bas hein. La Braderie de Lille : ils mangent quatre cent tonnes de moules dans les huit jours. Il y a une immense Braderie, au début septembre, là-bas à Lille, et les gens mangent partout...il y a des tonnes de moules...des moules mangées, avec des coquilles. »

R : « Et il y a des élevages à Lille ? »

J-M : « Ah non non. Beaucoup en Hollande, parce que Lille est pas loin de la Hollande et de la Belgique. Mais nous quand même on en fait aussi là-bas. Mais la moule de bouchot est beaucoup plus chère, que la moule de Hollande, donc il y a des gens qui évitent d'acheter de la moule trop chère, évidemment. »

R : « La qualité des moules de bouchot est la meilleure ? »

J-M : « La qualité est meilleure aussi, ben oui. C'est obligé quoi. [En lisant les questions] Autrefois il y avait des mariages ? Même maintenant, mais les gosses ils vont ailleurs. Ils s'imaginent qu'ailleurs c'est mieux que sur place quoi. Ça...c'est comme à la cantine scolaire quoi. On aime mieux manger à la cantine que chez papa et maman parce que...[Autre question] Et entre les éleveurs et les paysans ? Ah ! Non. Les paysans non non. Parce qu'ils sentent la buse de vache. Non, c'est pas gentil ce que je dis là. Et aujourd'hui...bah...vous savez, le monde c'est un grand embrassement. Regardez. Nous on a un étranger de la Mongolie, avant il y avait un noir qui travaillait là et puis voilà quoi. Donc on peut pas dire que maintenant ça se marie entre villages quoi. C'est fini maintenant. Les gens ont internet, ils voient une belle fille, ah, t'as des yeux bleus, j'en voudrais ! »

R : « Oui c'est vrai. »

J-M : « [En lisant les questions] Alors des paysans qui sont devenus éleveurs de moules ? Oui mais ça n'a pas duré. Ils ont changé de métier assez rapidement. Il y en a un ici, de paysan, il a eu des bouchots et au bout de dix ans il a abandonné parce que...c'est un vrai métier. Il est bon comme paysan mais il est nul comme mytiliculteur. C'est ça la différence. »

R : « Il n'était pas capable ? »

J-M : « Ah non, il était pas capable. Pourtant c'était un jeune, un courageux mais...donc il a vendu ses concessions. »

R : « Et puis il y a des questions sur l'organisation du travail. »

J-M : « Oui, alors [en lisant les questions], c'est une entreprise familiale ? Oui. Il y a un chef ? Ouf, c'est plutôt celui qui paie qui est le chef. Ça se transmet hein ? Moi ça a été moi, maintenant c'est mon fils, nécessairement. »

R : « Oui parce que c'est une entreprise familiale. »

J-M : « Oui ça a été toujours familial de toute façon. Donc il ne peut pas y avoir de problèmes. C'est le père...le frère le plus âgé non, oui en l'occurrence, quand je travaillais avec mes frères, celui qui était à Charron c'est lui qui commandait, et celui qui était ici, et c'était moi le plus âgé, c'est tout quoi. Mais...en travaillant ensemble d'abord, avant tout. Et les décisions se prennent ensemble, donc il y a pas véritablement un chef quoi. [En lisant les questions] Il y a des désaccords ? Ça c'est les femmes. Quand il y a des femmes...c'est vrai hein ? M'enfin, bon, ça s'arrange quand même quoi. Mais les femmes mon dieu ! On peut pas s'en passer mais alors...elles sont pénibles des fois ! Mais bon, on les aime bien quand même [...] Alors moi je me suis séparé, à un moment donné, d'avec mes frères. Il y en a qui sont restés à Charron et moi j'étais tout seul ici. Alors...pourquoi ? C'était, on dirait en France, la mésentente cordiale. C'est la mésentente mais pas avec des couteaux quoi. On s'entendait plus très bien quoi. C'était question d'intérêt et puis aussi de femmes aussi. Non mais sans blague. [En lisant les questions : autrefois, comment étaient répartis les revenus ?] Ah ben, c'est-à-dire, celui qui a cette entreprise, celui qui reçoit et qui paie les autres, ils sont salariés. Mais inscrits maritimes. Ils sont marins. À la caisse de la retraite c'est les invalides de la marine. C'est comme ça que ça s'appelle. Sinon c'est...c'est la caisse de sécurité sociale ordinaire quoi. Ou l'agriculture, la MSA. Sinon, nous c'est la marine. »

R : « Mais quand il y a plusieurs frères dans un seul établissement ? »

J-M : « C'est divisé, oui oui. Ici on est trois, les frais sont divisés par trois et les bénéfices aussi, évidemment. C'est normal ça. Parce que chacun amène son potentiel, mais le potentiel c'est le même, au niveau physique, au niveau des connaissances, et après on a eu chacun mille deux cent mètres de concessions, à l'origine. Donc chacun avait le même potentiel de travail. Voilà. »

R : « Le travail d'élevage de moules est différent du travail d'élevage des huîtres ? »

J-M : « Oui, ça n'a rien à voir. Sauf que c'est sur le domaine public maritime, sinon le travail est tout à fait différent. Ça n'a rien à voir. »

R : « Il y a, ou il y a eu, des ostréiculteurs qui sont devenus des mytiliculteurs ? Et vice versa ? »

J-M : « Pas souvent. Les ostréiculteurs il y a quelques années ils gagnaient beaucoup d'argent. Donc ils avaient pas du tout envie de faire notre métier. Maintenant ils auraient tendance à vouloir faire les deux...parce que, bon, ils voient qu'ils sont en train de crever de faim, donc ils font un peu la mytiliculture. Oui, là, je dirais oui mais avec des réserves. Et vice versa : non. C'est pareil. Il faut des connaissances pour faire un métier. Donc on s'improvise pas ostréiculteurs ou mytiliculteurs quoi. Et les deux s'appellent la conchyliculture vous savez ça ? Les moules et les huîtres, c'est ça. Et autrement c'est l'aquaculture. »

R : « Et quels sont les savoirs pour faire un métier ? »

J-M : « Bon c'est-à-dire...l'atavisme familial déjà. L'atavisme, on est imprégné de la mytiliculture, 'fin, du métier. Un avocat, il a pas envie de faire les moules parce qu'il ne les connaît pas, hein ? Mais moi j'ai toujours entendu parler de ce métier-là, j'ai vécu dans cette ambiance de mytiliculture, papa, maman, mes frères, tout le monde était mytiliculteur. Donc j'envisageais pas de faire autre chose. Donc il faut d'abord le gène, le gène de la profession et qui est inculqué par les parents, probablement quoi. Un enfant qui va être bien élevé probablement il a des parents qui sont bien élevés eux-mêmes et qui donneront le goût de la bonne éducation à leurs enfants. C'est évident ça. Ensuite même pas la facilité. C'est-à-dire, quand on commence à être mytiliculteur, pour moi personnellement hein ? C'était long, c'était le travail, c'était en osmose avec papa...parce que papa était un homme...il n'était pas extraordinaire mais il était bon, il était amoureux de son métier, de ses enfants, nécessairement on avait envie d'être comme lui. Et puis voilà. Et peut-être que mon fils a le même sentiment vis-à-vis de moi, je sais pas. Mais en fait il y a pas de

particularités personnelles. C'est simplement, on entre là-dedans comme en religion. Quand on est prêtre ce n'est pas parce qu'on a vu son papa qui était prêtre. C'est parce qu'on a eu la vocation quoi. »

R : « Mais les enfants, le vrai apprentissage c'est quand on va à la mer avec le père ? »

J-M : « Exactement. Bien sûr, avec papa. Moi Guillaume je l'ai amené il était haut comme trois pommes. Et puis même je lui ai fait peur quelques fois en bateau, tout ça. Mais ça lui a pas empêché de vouloir faire ce métier-là. Mais c'était un métier plus scientifique, plus pensé. Moi c'était spontané, quand j'ai fait ce métier-là. Tandis que lui, bon, il a pensé, l'ordinateur, internet, et puis aux finances, prévisions, c'était beaucoup plus pensé, lui. Mais ça n'empêche que maintenant il aime bien là. Tous les jours il va tout seul sur les gros engins là, il est tout seul, il pêche trois tonnes de moules, et je sais qu'il est content, il y a la mer qui est belle comme tout, il y a un rayon de soleil... On est heureux en fait dans ce métier-là. Des fois il y a du mauvais temps hein ? Alors je dis sale temps de Bretagne qu'est-ce que je viens faire là ? Je râle parce que je suis un râleur finalement. Mais je me dis après...ah ! Qu'est-ce que je suis bien quand même. Écoutez là. On écoute le silence. On entend le silence. C'est pas donné à tout le monde hein ? Quand un parisien habite dans du béton là, mais il est malin de ne pas entendre tout ça ! »

R : « Nous habitons dans une île à côté de Venise, c'est l'île du Lido. Il y a la plage. »

J-M : « Moi je connais Murano, c'est là-bas, où ils font des diamants non ? »

R : « Murano, oui je connais Murano. Nous sommes l'île qui sépare la lagune de Venise de la mer. »

J-M : « On est allé dans un cimetière, c'était joli comme tout là-bas [...] »

R : « L'île de Saint-Michel ? »

J-M : « Oui peut-être. On est allé en gondole. »

M : « Ah, l'Église du cimetière de Saint-Michel ! »

R : « J'ai travaillé avec les gondoliers. »

J-M : « Et quand on est allé ils étaient en grève. C'était sur le grand pont [...] »

R : « Et pour faire l'élevage des moules il est important de connaître les marées ? »

J-M : « Haha. C'est comme si pour marcher, vous avez besoin de vos deux jambes. C'est rigolo ça. Oui, on ne vit qu'avec les marées. C'est fondamental oui ! »

R : « Un bon et capable mytiliculteur connaît bien les marées, les temps des marées, où regarde toujours l'almanach ? »

J-M : « On a un almanach, tous les jours tous les jours. On sait que tel jour par exemple, aujourd'hui Guillaume n'a pas pu travailler dans les bouchots dans les quatrième, ça veut dire un, deux, trois, quatre, sinon ce n'est pas possible d'aller plus loin. Parce que la marée ne permet pas. Et dans trois ou quatre jours, si vous venez, la mer va se retirer loin et là on pourra aller à tel ou tel endroit. Mais ça serait intéressant pour vous de venir. Et puis là je vous offrirai à manger des moules, parce que là je peux pas vous garder à manger, parce que là moi j'ai rien, j'ai pas... Quand vous viendrez, on restera à la maison et puis je vous offrirai à manger des moules. »

R : « Et comment fonctionnent les marées ? »

J-M : « Ah là mon dieu ! C'est tellement complexe ça ! C'est en fonction de la position de la terre, de la lune... »

M : « Du soleil... »

J-M : « Du soleil moins, le soleil a moins d'attrait que la lune. En fait par exemple à La Rochelle, à Charron, il y avait trois heures de différence avec ici. Le bas de mer par exemple hein. Et bien pourquoi ? Parce que bon, c'est rond, la terre, et il y a des différences d'amplitude. Par exemple dans la Méditerranée il y a cinquante centimètres, ici il y a douze mètres cinquante. » [...]

R : « Mais si vous n'avez pas l'almanach, vous connaissez la marée ? »

J-M : « Oui, j'ai un appareil ici. Je vais vous faire voir. Vous voyez ça ? Quand l'aiguille va être là ça va être la pleine de mer. Et quand elle se sera rendu là ça sera la basse mer. Et je sais que là il y a encore presque deux heures avant d'arriver en pleine mer. Et si vous regardez vous verrez que...mais bon ça c'est pour les estivants hein. Vous pouvez trouver ça dans n'importe quel magasin hein ? »

R : « Ah ! En Italie il n'y en a pas, c'est la première fois que je vois ça. »

J-M : « Ah bon ? Si vous allez par exemple dans une coopérative maritime, soit Arqui soit Olivier, et vous demandez un truc comme ça et... »

R : « C'est une chose bizarre pour nous ! »

J-M : « Guillaume en a une...[...] Mais voilà mes petits enfants : c'est Léandre, Maude et Cassandre. Et là c'est mon amie, qui est musicienne. Et ça c'était mon épouse. Elle est morte ça fait trente ans déjà. » [...]

R : « Je vous fais la dernière question. Selon vous quels sont les savoirs les plus importants pour être un bon mytiliculteur ? »

J-M : « Et ben je crois que maintenant c'est la gestion. Oui je crois. Dans tous les métiers, si vous avez un bon métier mais vous savez pas faire des prévisionnels, gérer maintenant avec l'ordinateur, avec les clients, récupérer l'argent qui vous est dû...Et avant, ce qui nous a manqué nous dans notre génération. On savait pas gérer. On savait produire mais après on se faisait arnaquer par des requins, des grands vendeurs, des grands acheteurs...mais maintenant ça c'est plus ça. Et puis on n'avait pas d'ouvertures, d'abord sur le monde, sur l'Europe, on n'avait pas, on savait pas. Alors moi je crois que la première, primordiale, c'est la bonne gestion. Puis après évidemment c'est les connaissances techniques, mais qui s'acquièrent au fur et à mesure qu'on travaille quand même. Voilà. »

R : « Et il y a des secrets liés au travail ? »

J-M : « Haha, il n'y a pas de secrets...Si, avant c'était le client. On cachait le nom du client pour que l'autre ne le regarde pas. Parce qu'on avait peur...[...] » [...]

R : « À quelle heure vous commencez ? »

J-M : « Ah bah lui (Guillaume) il est parti à cinq heures ce matin, et il est arrivé avant que vous veniez là. Pour les moules que vous avez vues sur les grands engins. Puis voilà. »

R : « Mais les horaires de travail changent ? »

J-M : « C'est tous les jours, tous les jours oui. Ah oui c'est en fonction de la marée quoi. Uniquement. C'est pour ça qu'on sait lire sur un almanach, parce que tous les jours, c'est la bible ça. C'est comme un curé, comme monsieur le curé qui prend son bréviaire pour lire l'évangile du jour quoi. »

R : « Et peut-être vous travaillez pendant la nuit ? »

J-M : « Ah bon moi j'ai travaillé beaucoup la nuit, souvent. Oui, c'est-à-dire que la mer baisse d'abord...quelques fois on n'a pas le temps de faire tout dans la même journée, donc on y va la nuit, pour remplacer. »

M : « Avec la lumière ? »

J-M : « Oui m'enfin, il fait jamais noir...parce qu'il y a les étoiles, il y a quelques fois la lune, et puis on avait une lumière frontale là. Une petite machine là. »

M : « Comme les mineurs ? »

J-M : « Oui oui c'est ça, comme les mineurs ! »

R : « C'est intéressant, vous avez des horaires ? »

J-M : « Ils ne sont jamais les mêmes. On mange jamais à la même heure et quelques fois on dit « Tiens je vais manger » à onze heures du matin, et la veille on est arrivé à trois heures de l'après-midi. Donc on mange quand on peut quoi. Voilà. »

R : « C'est bizarre ça, c'est particulier. »

J-M : « C'est particulier. Surtout à Charron, c'était tout le temps avec les marées, avec les bateaux, donc on mangeait jamais jamais jamais à la même heure. Et puis c'était souvent au matin, à deux heures du matin quoi. Moi quand j'étais jeune marié je me souviens les deux premiers mois de mon mariage, ma grasse matinée c'était quatre heures du matin. Sinon c'était une heure, deux heures du matin, tout le temps. »

R : « Ah, c'est fatigant ! »

J-M : « Ben oui mais...c'est l'habitude, oui oui. »

R : « Et s'il y a la pluie, le vent, vous allez quand même ? »

J-M : « Quand on fait un métier on est...Regardez en plus, il y a des paysans en face de moi, il y a du blé qui est beau comme tout, là avant il y avait des carottes et des poivrons, alors je vais lui en voler de temps en temps...la nuit...haha. Vous voyez ? La mer n'a pas encore monté complètement. Vous voyez la vague qui va arriver ? Aujourd'hui ça va arriver jusque là. Donc en fonction de mon engin là, c'est pas encore le plein quoi. »

R : « Ah, les journaux parlent toujours du problème avec les marées vertes, les algues...vous avez des problèmes avec la mytiliculture, pour les algues ? »

J-M : « Non non. Nous ça nous gêne pas du tout. Parce qu'en fait on travaille avec du matériel donc on a pas besoin de se préoccuper de...avant si, quand on mettait des pieux, il fallait aspirer de l'eau pour faire un trou dans le sable, comme vous avez vu, et puis ce morceau de tuyau se faisait, était bouché par les algues. On ne pouvait plus avoir de l'eau. Ça les empêchait de travailler. Mais maintenant on s'en fiche ! Puisqu'à met les pieux, ta-ta-ta-ta ! »

R : « Et les problèmes sont à cause de la pollution ? »

J-M : « Ben les problèmes oui, mais comme on a des bassins maintenant, parce qu'avant d'avoir ces bassins-là, pendant deux mois, trois mois on était fermé, on ne pouvait plus travailler parce qu'il y avait trop de pollution. Il pleuvait beaucoup, il y a beaucoup de paysans ici là. »

M : « A cause de l'agriculture ? »

J-M : « L'agriculture, c'est ça oui. Alors ils laissent pisser leur cochon dans la mer...on avait des gros gros problèmes, on était interdiction de vendre. Pendant trois mois, quatre mois. C'était embêtant. Maintenant on sait, même si polluées, les moules sont propres à la consommation vingt-quatre heures après. Et puis chacun en remet à soi-même, à eux-mêmes, en disant il faut il faut le faire, sinon, si on tue quelqu'un...bon si c'est un parisien c'est pas grave, il en reste hein. Mais les italiens non, pitié ! Vous savez ce qu'on va faire ? Je vais aller dans la zone, je vais vous faire manger des moules crues... »

R : « Non, moi non, je ne mange pas des moules crues. Tu veux manger des moules crues ? »

J-M : « Juste pour voir, parce que je vais vous amener... »

Interview de Michel Carteron, du 16 juillet 2012

Michel Carteron est un mytiliculteur à la retraite originaire du pays de Charron (dans le Poitou-Charentes). Il appartient à une famille d'éleveurs de moules. Son fils a choisi un autre métier et l'entreprise de famille a été vendue. Il vit en Bretagne depuis 1968 et en 1985 il a été le président du Syndicat des mytiliculteurs bretons.

M : « Les rangées de pieux vont vers le large. Vous voyez un petit peu ? Vers le large, vers la haute mer ».

R : « Oui oui, j'ai compris »

Film : « Donc c'est quatre-vingt-quinze kilomètres...ça fait des rangées de pieux, en général, de cent mètres. Donc si vous calculez les rangées de pieux, ça fait neuf-cent cinquante rangées de lignes de cent mètres en fait, qui sont sur le littoral ... »

M : « Donc là déjà vous voyez les chalands tout ça, ça s'est encore modernisé par rapport à...ça ça a été fait il y a trois ans, quatre ans ? Et ça s'est encore modernisé, il y a encore et encore des tracteurs, mais maintenant il n'y a quasiment plus de tracteurs, c'est que de chalands, que de... »

M : « Les tracteurs de l'armée ? »

M : « Oui ! On avait...avant...il y a vingt, trente ans ? Au tout début, mon père il avait démarré, c'étaient des vieux GMC de l'armée américaine ».

R : « Ah, de l'armée américaine ? »

M : « Voilà. Et donc c'étaient des engins costauds et tout, mais bon. Puis après, bon bah, on avait tous envie d'arrêter, parce que, il y avait plus de pièces, si vous voulez, quand il y avait un problème au moteur, on n'avait plus de pièces. Et donc c'est pour ça qu'on est venu prendre des tracteurs, en fait, voilà. [...] »

Film : « Il y a vingt-deux entreprises dans la Baie de Saint Briec, donc il y a deux sites mytilicoles, à Bon Abri, où il y a huit entreprises... »

M : « Donc, il y a vingt-deux entreprises dans la Baie de Saint Briec. Et à Hillion, sur le site d'Hillion, je sais pas si vous avez vu, il y a deux sites mytilicoles, deux zones... »

R : « Ah deux zones...séparées ? »

M : « Oui. Une à Jospinet Planguenoual... »

R : « Ah, nous avons connu l'entreprise Debois et Le Mée »

M : « Ah oui oui d'accord. Vous êtes allés un petit peu dans les bouchots ? »

R : « Oui, oui »

M : « Vous êtes allés vous balader, bon ok. Et alors donc là-bas ils sont un petit peu plus nombreux, parce que l'entreprise Le Mée, eux, ils sont à Paimpol, parce qu'ils font également les huîtres »

Film : « On appelle ça moule de bouchot, moule de bouchot, ça vient du patois irlandais, bout choat... »

M : « Vous connaissez ça ? L'origine, un petit peu, des bouchots ? »

R : « Non, non, si vous pouvez m'expliquer... »

M : « Les rangées de pieux, en fait, c'était un irlandais, Patrick Walton, qui avait fait naufrage au XVIII^e siècle, et, pour se nourrir, il avait mis...Alors le soir il avait vu qu'il y avait tout un tas d'oiseaux qui passaient, c'était en Charente, sur les côtes charentaises, c'est très plat là-bas. Et il avait mis les filets pour piéger les oiseaux lorsqu'ils arrivaient, donc, avec le soleil du soir. Et il s'était aperçu qu'il y avait des petites moules qui venaient sur les piquets...et puis voilà c'est parti de là...on appelle ça des clayonnages, c'est-à-dire une multiplication, si tu veux, de piquets, de piquets, de piquets...et voilà, c'était né de ça »

R : « Et à votre avis c'est une légende ou c'est l'histoire ? »

M : « Non, je pense que c'est..., il y a sûrement une légende mais cette histoire est vraie. Et...par contre...est-ce que c'est vraiment au départ lui qui a donné l'impulsion ? C'est ce qu'on dit. Mais automatiquement il a fallu qu'il aient des personnes qui se rendent compte que sur les piquets qu'ils mettaient il y avait des petites moules qu'ils enfonçaient dans le sol, il y avait des petites moules qui venaient se greffer quoi. Donc, on nous dit que c'est quand même une légende, mais il y a des grandes chances que ça soit vrai. Et d'ailleurs le mot bouchot vient du patois irlandais, qui voulait dire bout choat, qui c'était « barrière de bois ». Donc il y a vraiment une connotation avec l'Irlande. Donc là je suis en train d'expliquer un peu tout ça »

Film : « ...c'était « barrière de bois ». C'était un irlandais, Patrick Walton, qui avait fait naufrage sur les côtes charentaises, et puis, en voulant capturer des oiseaux il avait mis des piquets au bord de mer, avec des filets, et en fait il s'était aperçu que sur les piquets venaient se greffer des moules. Donc c'est parti de

là et puis après il a fait de plus en plus de clayonnages, des piquets comme ça alignés, et c'est venu de là le mot bouchot. Le cycle de reproduction des moules il y a autant de moules mâles que de moules femelles, au mois de février, mars... »

M : « Donc c'est fait par un amateur le film. Vous connaissez ça un petit peu ? Le cycle de reproduction de la moule ? »

R : « Un peu. Si vous voulez m'expliquer... »

M : « Parce que là je vais l'expliquer. En fait il y a autant de moules mâles que de moules femelles. Et, au mois de mars, surtout sur les côtes atlantiques, il y a les moules mâles et les moules femelles qui sont gorgées de laitance, qui expulsent cette laitance dans l'eau, et il y a des petites larves qui se forment dans l'eau. Et les mytiliculteurs des côtes atlantiques, mes collègues, ont mis des espèces de rangées de pieux où ils ont aligné des cordes. Des cordes de chanvre et de coco, à des endroits précis, et il y a un captage naturel qui se fait des moules, sur les cordes »

R : « Et ici il y a le captage, à Saint Briec ? »

M : « Non, il n'y a pas de captage. Les moules ne viennent pas naturellement. En Bretagne, en Bretagne nord, dans la Baie du Mont Saint-Michel, dans la Baie de Fresnay, dans la Baie de Saint Briec, il n'y a pas de captage »

R : « Ah, et vous savez pourquoi ? »

M : « Bah, ici il y a un captage mais c'est une autre moule, c'est la moule galloprovincialis »

R : « Ah, c'est la moule de la Méditerranée ? »

M : « Voilà »

R : « Nous l'avons à Venise »

M : « Oui, mais cette moule-là on l'a pas... parce que les clients sont habitués avec la moule de bouchot, à avoir une moule beaucoup plus petite, à chair jaune, et la moule galloprovincialis est beaucoup plus grosse, et souvent un peu blanche et tout ça... donc quand on vendait de la moule gallo, en tant que moule de bouchot, puisque c'était vrai, c'était de la moule de bouchot, et bien automatiquement il y a des gens qui n'aimaient pas, donc ils ont carrément abandonné, ils ne font plus que de la moule edulis, la moule à chair jaune. La moule d'Atlantique en fait »

R : « Ah ok, et pour le naissain ? Vous l'achetez... ? »

M : « Là-bas, sur les côtes, alors du côté de Noirmoutier, du côté de Charente, l'île de Oleron, Charron... »

R : « Dans le Morbihan... »

M : « Ah oui, Pénestin ! Pénestin ! »

R : « Il y a le captage ? »

M : « Non, ils n'ont pas de captage non plus, il y a des moules qui se forment sur les rochers, qui viennent, c'est de la gallo, alors il y a un mélange gallo-edulis, mais là-bas non, c'est plutôt à Noirmoutier. Dans leur coin, ils sont obligés d'aller chercher les cordes. C'est plus l'élevage en fait »

R : « Il y a des frais supplémentaires pour les mytiliculteurs ? »

M : « Non, ça fait partie, un petit peu, de notre travail. C'est normal. On sait qu'on a acheté ces cordes et puis voilà. Donc ça rentre dans les frais de fonctionnement quoi »

R : « Ah ok, ce n'est pas un problème pour les mytiliculteurs... »

M : « Non non, puis ça a toujours existé. On a toujours fait ça »

R : « Ah ok »

Film : « Les moules se gorgent de laitance, et expulsent leur laitance dans l'eau, et il y a des petites larves de moules qui se forment dans l'eau. Les mytiliculteurs, sur les côtes atlantiques, ont mis des cordes de chanvre et de coco en mer, et ils ont entreposé ces cordes en mer à des endroits bien précis, où ils savent qu'il y a suffisamment de laitance, et il y a un captage naturel qui se fait sur ces cordes. Parce que les moules, même à l'état de larves, ont toujours ce petit byssus qui leur permet de s'accrocher. Les plastiques au pied des pieux c'est pour empêcher, parce que la moule a des prédateurs, notamment les bernard-l'hermite, ils montent sur les pieux et les moules, quand elles sont toutes petites... »

M : « Donc voilà un peu les pieux. Avant les pieux c'étaient des pieux de chêne. Des pieux ronds, de chêne, et depuis maintenant une dizaine d'années c'est des pieux du Brésil, de l'angelim on l'appelle ça, c'est des pieux carrés mais qui tiennent beaucoup plus longtemps. Le chêne dure à peu près six ans, sept ans, tandis que ces pieux-là peuvent aller jusqu'à douze ans, treize ans, quatorze ans... Alors ils sont beaucoup plus chers, mais au moins dans la durée, c'est beaucoup plus valable. Et autrement, je ne sais pas si vous avez vu, les plastiques, quand vous y étiez allés, non ? Donc là c'est pour empêcher les

bernard-l'hermite de monter, et les bernard-l'hermite glissent sur le plastique, ils peuvent pas monter, mais quand on met, vous avez vu les cordes ? On les mets en spirale tout autour des pieux...si on ne met pas de plastique il n'y a plus rien. Tout est mangé par les bernard-l'hermite. Ouais ouais, c'est incroyable ! Il y en a beaucoup beaucoup.

Film : « ...et les bernard-l'hermite glissent sur le plastique, ce qui fait que ça leur empêche de monter. Le prédateur le plus dangereux c'est quand même le goéland argenté. On a été obligés d'instituer en Baie de Saint Briec un gardiennage, donc on a un gardien qui est payé, qui a un bateau et qui a un fusil et tout ça est bien légiféré... »

M : « J'étais en train d'expliquer que, en Baie de Saint Briec, il y a énormément de goélands. Et on a été obligé de mettre en place un gardiennage, c'est surtout l'été, quand les moules sont encore toutes petites, c'est quelques mois quoi...donc tout ça a été légiféré, il y a des lois, c'est accepté quoi, on a un quota de goélands à respecter...le but c'est pas de les tuer, le but est de les effaroucher, en fait, de leur faire peur, pour qu'ils ne viennent pas manger les moules, quoi, voilà »

R : « Ah, c'est intéressant. Et il y a un seul gardien ou plusieurs gardiens ? »

M : « Un seul »

M : « Toutes les nuits ? »

M : « Non, il vient le jour, au moment où la mer découvre quoi. Voilà. Alors lui il est présent beaucoup plus longtemps que nous quand même... »

M : « Mais il y a un gardien la nuit ? »

M : « Non non, parce que la nuit il vient pas, il fait noir donc les goélands ne viennent pas manger. Quoique c'est arrivé, malgré tout, quand il y a pleine lune, qu'ils arrivent, ils viennent manger, les goélands, m'enfin bon, on peut pas après avoir tout le temps tout le temps des gardiens, ça coûterait trop cher quoi »

R : « Il y a d'autres prédateurs ? »

M : « Oui, bah...il y a les goélands...bah là je vais l'expliquer. »

Film : « le bigorneau perceur, ils sont sur les rochers, donc ils sont un petit peu de toutes les couleurs, le bigorneau noir mais c'est surtout le bigorneau multicolore, par contre là, on ne peut que les ramasser à la main, donc on est obligés de les nettoyer, enlever les œufs... »

M : « Donc là j'étais en train d'expliquer qu'il y avait les goélands, les bernard-l'hermite mais on a réussi à trouver la solution avec les plastiques, et les bigorneaux perceurs. Je ne sais pas si vous avez vu qu'ils sont un peu de toutes les couleurs, il y en a des jaunes, des blancs, pas les noirs, qui sont bons et qui mangent pas les moules, mais les autres, ils arrivent à percer la coquille de la moule, ils secrètent de l'acide et, grâce à l'acidité, ils font un trou dans la coquille et arrivent à aspirer la chair de la moule »

R : « Et avec les plastiques ? »

M : « Non...là ils arrivent, parce que les plastiques ils arrivent à les salir quand même après, et ils arrivent à monter quand même. Malgré tout. Et là après, il faut les ramasser à la main... Donc vous allez voir, on coupe ces cordes à la longueur voulue, de manière à les mettre en spirale, après, sur les pieux, qui sont nettoyés »

Film : « On a des cordes, quatre mètres à peu près, qu'on enroule en spirale autour des pieux, et toutes les petites moules prolifèrent sur les pieux, on met en place ces cordes, en spirale, à partir du mois de juin, juillet, août, jusqu'au mois de septembre...Il y a un « trop plein » sur les pieux, lorsqu'on a mis des cordes, c'est trop chargé, donc on enlève des paquets pour dégrossir un petit peu, de manière à ce que la moule puisse bien progresser sur le pieu et avoir suffisamment... »

M : « Voilà donc ça après c'est le travail, le savoir faire des mytiliculteurs, si vous voulez quand on a mis les cordes, ça grossit, ça prolifère sur les pieux, donc c'est vraiment très très gros. Et donc on enlève, on dit le « trop plein », on enlève le surplus si vous voulez, et on les mets dans des filets tubulaires comme ça, pour les mettre après sur d'autres pieux et tout ça. Parce que quand il y a trop de moules sur un pieu, les moules poussent pas. Il faut arriver à trouver le bon dosage. Vous arrivez à suivre ? Il faut arriver à trouver le juste équilibre »

R : « Oui, j'ai compris. Et pendant quelle saison on fait tout ça ? »

M : « Alors, tout ça au mois de juin, juillet, août, on met les cordes. On met les cordes et en même temps on pêche les moules, mais ça je vous l'expliquerai plus tard, les moules qui sont arrivées à maturité. Et donc c'est à partir du mois de septembre, on commence à récupérer le surplus. Septembre, octobre, novembre. Et puis après bah, ça y est, on continue encore à pêcher, mais de plus en plus avec les nouvelles méthodes, en Baie de Saint Briec, ils démarrent la pêche des moules, la vente, au mois de juin

et ils finissent au mois de novembre. Alors que, à notre époque je dirais, à l'époque de mon père, on démarrait au mois de juin et on finissait au mois de février »

R : « Ah, c'était plus long »

M : « C'est pas ça, c'est-à-dire que, avec la méthode nouvelle je dirais, ils arrivent à garnir tous les pieux, alors que nous, lorsqu'on pêchait jusqu'au mois de février, c'était complexe un peu, on n'avait plus de naissain pour mettre. Donc il y avait des pieux qui étaient inexploités. Donc on n'utilisait pas toutes les concessions à 100%. Mais on avait une qualité de moule, en taille, qui était supérieure à ce qu'ils font maintenant. Parce qu'on suivait...il y avait un cycle quand même »

R : « C'est intéressant ! »

Film : « Et les paquets qu'on enlève des pieux on les mets dans des filets tubulaires, on appelle ça des boudins [...] On les mets en spirale autour des pieux de manière à ce que ça puisse bien profiter sur le pieu. Puis on met des filets de capelage pour bien tenir l'ensemble, c'est obligatoire parce que... »

M : « Donc là, une fois qu'on a mis, on appelle ça des boudins, liés autour comme ça... »

R : « Deux boudins pour un ? »

M : « Oui, parce qu'au nouvel an ils sont déjà assez gros, donc on peut se permettre d'en mettre deux, tandis qu'une corde c'est vraiment une corde, quand les moules sont vraiment, les naissains, sont tous petits quoi. Et on met des filets de capelage pour bien tenir l'ensemble, parce que, vous avez vu quand vous êtes allés, on doit quand même exposés. Il y a la mer, il y a énormément de tempêtes, tout ça, donc ça tient bien l'ensemble et là il n'y a pas de pertes quoi. Vous voyez ? »

R : « Oui »

Film : « ...avec les tempêtes, avec la mer, tout ça peut être enlevé, on est obligé d'aider un petit peu la nature pour que les moules puissent bien s'accrocher sur le pieu et bien tenir sur le pieu et rester pendant, donc, un an. Aussitôt qu'on élève les moules, au mois de juin, l'année d'après on recommence à pêcher, il faut minimum douze mois »

M : « Donc après c'est la pêche, vous allez voir, vous aviez vu ça non ? »

R : « Oui »

M : « Là ce que je disais, donc, le petit naissain qu'on a mis, il faut à peu près entre douze et dix-huit mois pour que les moules soient commercialisables, vendables. Donc il y a toujours un cycle d'un an quoi. Et donc l'année d'après on va répéter les mêmes choses et tout ça. Donc, derrière le deuxième tracteur ils sont en train de mettre des petites, et là devant il y a mon gars qui pêche les moules. Donc on regagnait tout de suite tout de suite tout de suite quoi. Pour l'année d'après quoi. Il y a toujours ce cycle d'un an »

Film : « ...pour que la moule soit commercialisable, si c'est au mois de juillet ça fait treize, si c'est au mois d'août ça fait quatorze, et puis on va comme ça jusqu'à décembre, janvier. Donc c'est vrai que lorsque les premiers bouchots ont été construits en Baie de Saint Brieuc dans les années soixante, en soixante-trois, il y avait rien de mécanisé... »

M : « Donc là je suis en train d'expliquer que les premiers pieux qui ont été plantés en Baie de Saint Brieuc c'était en 1963. Donc c'étaient des mytiliculteurs charentais qui étaient venus en Bretagne pour voir s'il y avait pas des baies propices, justement, pour la mytiliculture. Et mon père faisait partie d'un groupe, avec un oncle, tous décédés maintenant, et c'est mon père qui avait fait les plans si vous voulez, les plans pour mettre...et ça a duré deux, trois ans pour que ça soit accepté parce qu'il y a toute une enquête pour voir si le site s'y prête bien, pour voir si c'est pas préjudiciable au tourisme, enfin voilà, et puis ici en Baie de Saint Brieuc il y a eu un peu de gens qui étaient contre mais plus parce qu'ils savaient pas ce que c'était, ils pensaient que ça allait dénaturer un petit peu l'image, la nature, la mer, tout ça... »

R : « Et pourquoi ils sont venus de Charente ? »

M : « Parce que, en Charente il y avait beaucoup de mytiliculteurs et il y a eu un parasite, ça s'appelait le mytilicola, et c'était un petit ver qui se mettait dans le foie de la moule, il y avait même plusieurs vers, et qui faisaient crever les moules. Et ils s'étaient aperçus que, en fait, c'était trop chargé. C'est-à-dire que les pieux, si vous voulez, là-bas c'étaient pratiquement à touche-touche, et quand c'est engorgé, comme ça, ça fragilise, donc, le produit. C'est un peu comme si, par exemple, dans l'élevage de porcs, des animaux et tout ça, si vous concentrez beaucoup trop d'animaux, ça fragilise. Ils sont plus sensibles aux maladies, tout ça. Et donc en Charente, ils ont été pendant quatre, cinq ans, où il y avait plus rien, mon père faisait la pêche, la pêche à la crevette, enfin tout ça...pour vivre, et ils se sont décidés, avec d'autres collègues et cousins, enfin, bref...à venir voir un peu...et donc c'est parti comme ça »

R : « Ils sont allés voir d'autres zones aussi ? »

M : « Ouais ouais ouais, ils sont allés sur Bigny, ils sont allés voir un peu et puis ils trouvaient que le coin était intéressant. Voilà. Surtout qu'il y avait déjà la Baie du Mont Saint-Michel qui quelques années auparavant avait déjà démarré, la Baie de la Fresnais, je ne sais pas si vous êtes allés, c'est entre ici, la Baie de Saint Briec et la Baie du Mont Saint-Michel. Il y a deux petits sites et ils étaient déjà passés »

R : « Toujours des gens de Charente ? »

M : « De Charente. Voilà. Tout le monde a essayé de voir s'il y avait pas de baies propices. Et puis, comme en Baie du Mont Saint-Michel ça a marché très très bien, tout de suite, bon bah...attaque ! On est resté là. Et donc en ce qui me concerne...j'ai commencé en soixante-huit, à travailler, avec mon père »

R : « Et votre père et d'autres de votre famille ou il est venu tout seul ? »

M : « Voilà, il y a eu beaucoup de mytiliculteurs charentais, il y a eu également des gens d'ici qui ont demandé des concessions, parce que tout le monde a pu demander, des agriculteurs, des pêcheurs, à Saint Briec, il y avait des pêcheurs également d'Erquy, je ne sais pas si vous avez vu, Erquy, où il y a la coquille Saint-Jacques. Et puis ils se sont aperçus, au bout de quelques années, que le métier était quand même exigeant, c'était assez dur, et que c'était très difficile de faire la pêche, la mytiliculture...il faut faire un choix. Et donc... avoir suffisamment de concessions pour que ça soit viable, financièrement. Il faut avoir quand même un certain nombre de concessions, parce qu'autrement, c'est trop juste quoi. Voilà pourquoi un peu ça a diminué, au départ il y avait peut-être une quarantaine de mytiliculteurs, qui faisaient ça, et puis après...c'est pour ça que maintenant on arrive à vingt-deux exploitations en Baie de Saint Briec. Voilà »

R : « Oui, j'ai compris ! »

Film : « ... et puis des petits tracteurs, par contre au niveau de la manière de pêcher on travaillait à pied sec, et pour pêcher les moules tout était pêché à la main, donc avec les gants, avec des couteaux, donc voilà... »

M : « Là j'explique, au tout début, de la mytiliculture ici, mais c'était vrai également pour la Baie du Mont Saint-Michel et tout ça, on avait des petites barques, pour aller pêcher, vraiment, comme les gondoliers là à Venise, et rien n'était mécanisé, donc on avait des gros gants, et on pêchait à la main. Donc comme on avait déjà commencé à mettre des filets, on coupait les filets avec des couteaux, on prenait et hop on mettait dans les petites barques. Et on pêchait souvent, donc sur l'eau quoi »

R : « C'était fatigant ? »

M : « C'était fatigant, oui c'était fatigant... »

Film : « ...une tension énorme et un travail physique énorme. Ça a été comme ça à peu près une vingtaine d'années, et puis ça s'améliore d'année en année, on a maintenant des pêcheuses à moules, et en mer on a également maintenant des chalands, des engins amphibies, qui vont aller sur l'eau et sur le sable... »

M : « Donc là vous allez voir, ça fait quand même maintenant une quinzaine d'années, il y a eu des obligations, des normes européennes, de salubrité, qui ont obligé que ça soit les ostréiculteurs des huîtres, les mytiliculteurs, à avoir des bassins oxygénés. Donc systématiquement les moules qui sont pêchées en mer on les remet dans les bassins oxygénés pour que les moules se purifient. Parce que, si vous voulez, là en Baie de Saint Briec, notamment à Hillion, à Jospinet c'est vrai aussi...on pompe l'eau en pleine mer, vous voyez ? Quand la mer est au plat. Et à Bon Abri par exemple, pas à Hillion, la pompe est à un kilomètre et demi vers le large, ce qui fait que y a pas de souillure, il y a rien, il y a une eau pure quoi. Une mer pure. Il n'y a pas d'eau douce, il y a rien, vous voyez, vraiment une eau très pure, ce qui fait que, lorsqu'on met les moules dans les bassins, normalement les tests sont là, en vingt-quatre heures ça y est, la moule...mais même lorsque les moules, avant même le passage dans le bassin, elles seraient consommables, mais on est obligé de les passer au cas où quoi. Et lorsqu'il y a des périodes de pluie, parce que c'est souvent lié à la pluie, lorsqu'il y a beaucoup d'eau, d'eau douce, c'est là que la mer se souille en fait. Se souille enfin, il y a des impuretés, il y a de la pollution. La pollution bactérienne. C'est la pluie, l'eau douce, qui ravine un petit peu et puis qui fait déborder, des fois, certaines zones, certains bassins. Et donc à ce moment-là, les moules qui sont en mer peuvent être un peu...contaminées, c'est un bien gros mot mais un peu polluées quoi, un peu, légèrement. En tout cas les normes européennes, qui sont de trois cent coliformes fécaux par cent millilitres de chair, vous connaissez ça ? »

R : « Oui »

M : « Et bien, serait peut-être dépassé le seuil. C'est pour ça que...voilà. Ça ça sert de... c'est une vigilance pour nous, c'est donc un moyen d'avoir, peu importe le temps, peu importe l'état de pollution

de la mer, entre guillemets, bien sûr, si tout est pollué, pourri, non, on va pas faire...mais vous voyez ? On est moins tributaires de ces aléas. J'ai été président des mytiliculteurs pendant vingt-cinq ans, et dans les années quatre-vingt, avant qu'existent les bassins oxygénés, tous les hommes, à certaines périodes de l'année, ont été interdits à la vente, parce que les taux de coliformes fécaux dans les moules étaient trop élevés. Alors on a essayé de se battre, parce que ça venait surtout de l'agriculture, et on s'est battu quand même, on a obtenu plein de choses, gain de cause, les pouvoirs publics nous ont aidé et ont aidé les agriculteurs à se mettre en conformité, parce qu'ici, dans les côtes d'Armor en Bretagne, il y a énormément de porcs. Et donc le lisier de porc, il faut bien le mettre quelque part. Alors ce qu'ils faisaient les agriculteurs, c'est qu'il y avait trop de lisier, alors ils en mettaient deux fois plus sur les terres, et lorsqu'il y avait de la pluie, il y a un lessivage des sols, c'est entraîné dans les rivières, jusqu'en mer. Voilà un petit peu l'explication, en gros, de tout ça. Et tout ça avait été, pendant une dizaine d'années, bien solutionné, mais c'était pas encore suffisant. Et là il y avait les normes européennes qui nous obligeaient à avoir des bassins, donc tout de suite on s'est mis à construire des viviers marins oxygénés, de manière à satisfaire aux exigences sanitaires européennes quoi »

R : « Et vous avez, comme éleveur, des problèmes avec les algues vertes ? »

M : « Alors, les algues vertes, en Baie de Saint Brieuc, c'est l'excès de nitrates dans les eaux. Donc ça c'est l'agriculture. Mais pour la qualité des moules, il y a aucune incidence. Il y a pas de problèmes. Nous qu'il y ait des algues ou pas, c'est gênant parce que bon, il y a des algues alors on peut pas se déplacer, les bateaux sont obligés de relever parce qu'il y a des algues, mais ça n'a pas d'incidence directe sur la qualité du produit. Il y a pas. Par contre l'image est très dévalorisée par rapport à ça. Mais en fait le problème des algues vertes c'est quand elles viennent par les flux des marées sur la côte, elles se déposent, et après quand il y a des petites marées, elles restent là, et c'est là que ça commence à pourrir, en fait, et puis il y a des odeurs, et tout ça, et c'est là que les gens trouvent que c'est de la pollution, tout ça. Mais c'est de la pollution, ça a plutôt sali les plages, c'est pas de la pollution, c'est une forme de pollution. Vous voyez ce que je veux dire ? Mais qui n'a pas d'incidence sur la qualité de la moule. Comme des huîtres d'ailleurs. Il y a beaucoup de confusion dans l'esprit des gens par rapport à ça »

R : « Oui parce qu'il y a les médias, les journaux... »

M : « Oui, il y a tendance à exagérer un peu, à amplifier le phénomène, et là il semblerait quand même qu'il y en ait quand même de moins en moins. Mais les nitrates, avant qu'ils descendent dans les nappes phréatiques, avant qu'il ait plus de problèmes du tout de nitrates, ça demandera des dizaines et des dizaines d'années. C'est bon ? »

R : « Oui, j'ai compris. C'est bon ! »

M : « Combien de kilos dans les containers ? »

M : « Il y a à peu près trois cent, trois cent cinquante kilos »

Film : « Vous avez pu remarquer que les rangées de pieux sont séparées, avec les autres rangées [...] voir cinquante mètres, voir cent mètres, de manière à ce qu'il ait une circulation de l'eau et puis à avoir suffisamment d'aération, de couloirs d'aération, que la nourriture soit suffisamment abondante... »

M : « Vous voyez un peu les rangées ? Vous avez compris là ce que je dis ? En fait on a des couloirs comme ça, des rangées, de vingt-cinq mètres, cinquante mètres, de manière à ce que l'eau puisse naviguer entre les rangées de pieux et parce qu'il faut aussi qu'il y ait du plancton dans l'eau, et il faut pas que ça soit, comme je disais tout à l'heure, trop surchargé. Ce qui explique les écartements des rangées et qu'il y ait une bonne circulation de l'eau. Comme ça les moules peuvent proliférer naturellement et normalement »

R : « Et c'est l'éleveur qui décide la direction des pieux ? »

M : « Oui, là tout ça ça va vers le large quoi » [...]

Film : « Les algues vertes n'ont aucune incidence sur la qualité des moules de bouchot, des moules en général, des coquillages en général »

M : « Donc là c'est la partie nettoyage des moules. Vous aviez vu ça sans doute, ils vous avaient montré ça...l'égrappage, enfin tout ça ? Je vais l'expliquer je crois »

R : « Oui »

Film : « Une fois que les moules sont purifiées, qu'elles sont passées dans les bassins, il y a un cycle d'égrappage, pour enlever tous les filets, pour dégrossir un petit peu toute cette masse, ça c'est dans des containers...ça passe dans une machine qui nettoie, qui frotte un peu les moules pour enlever les petits coquillages blancs...et puis après il y a un calibrage qui se fait où les petites moules sont enlevées »

M : « Donc là vous avez compris là ? On est obligé de faire un calibrage de toutes les petites moules qui n'ont pas la taille, on les remet en mer »

R : « Mais vous les réutilisez les petites ? »

M : « Non, même pas. Mais au large, c'est les poissons, c'est les oiseaux qui...hehe »

R : « Ah ok ! »

M : « Et puis donc avant le posage et tout ça... »

Film : « Après il y a des gars qui enlèvent avant que les moules soient mises en sacs, qui enlèvent les dernières coquilles cassées... »

M : « C'est quand même assez propre, c'est bien quoi. C'est vraiment juste pour enlever si des fois il y a une moule cassée, je ne sais pas, des trucs comme ça...hop, il serait passé à côté... »

Film : « Depuis quelques années il y a un conditionnement des moules, je dirais, normal, et maintenant, depuis quelques années, il y avait une demande qui était de plus en plus forte, pour que les moules soient, elles sont nettoyées de manière qu'elles soient prêtes à cuire »

M : « Vous connaissez ça? Les moules prêtes à cuire ? »

R : « Oui oui oui, nous les mangeons souvent ! »

M : « Voilà voilà. Parce qu'avant, on était obligés de gratter avec un couteau, d'enlever le petit byssus, et maintenant il y a des machines spéciales pour enlever ce byssus, parce que c'étaient beaucoup au départ les restaurants, les restaurants qui demandaient ça parce que... »

R : « Oui, c'est moins de travail »

M : « Par contre, les moules qui sont bien nettoyées comme ça se conservent moins longtemps. Parce qu'elles n'ont plus de filament, donc elle s'ouvrent beaucoup plus, elles sont déjà un peu, comment je pourrais dire ? Traumatisées un peu, par rapport au fait qu'on a arraché ce filament. Il y a le stress de la moule, comme on dit »

R : « Et autrefois comment était le nettoyage ? »

M : « À la main. On frottait. Tout était manuel quoi. Et après ça tombait, on était dans une machine à laver, c'était un cylindre mais il y avait pas encore ce jeu de frottement, c'était juste lavé quoi. Voilà. Et puis après ça c'est...bon bah...mécanisé, il y a des nouvelles machines et tout, ça remonte déjà à vingt-cinq ans, trente ans quoi. Mais au tout début c'était vraiment tout manuel »

Film : « ...il y avait un petit problème, c'est-à-dire le petit byssus, la moule s'accroche avec ce byssus, restait sur les moules. Et on a trouvé un moyen de se débarrasser de ce byssus et on passe les moules dans cette machine et les moules ressortent nickel. Par contre l'inconvénient c'est que les moules qui sont prêtes à cuire se conservent un peu moins longtemps, parce que ça les fragilise. »

M : « Les services vétérinaires, les services sanitaires, il y avait vraiment un suivi très imposé. Il y avait quelque chose de strict, et les mytiliculteurs ont accepté de jouer ce jeu, je dirais, bon bah c'était mieux pour eux de manière à avoir une image, sur un plan sanitaire, vraiment très bonne. Voilà, donc ça fait partie du jeu, mais il y a une exigence, je ne sais pas si j'en ai suffisamment parlé...[...] C'était assez court hein ? C'est des gens qui sont en retraite qui m'avaient demandé, c'était en décembre 2009. Donc j'ai un dvd, j'en ai un autre, donc je vais vous en céder un, je vais vous en donner un, ça vous servira de support, pour travailler et puis pour regarder ça... »

R : « Ah oui ? Merci merci ! »

M : « Voilà, donc est-ce que vous aviez préparé je suppose, des questions ? »

R : « Oui, alors, je voudrais savoir si vous avez aussi des vieilles photos de votre père, grand-père, des photos du travail ? »

M : « Je ne sais même pas ! »

R : « C'est pour la partie historique »

M : « Oui oui oui. J'aurais pu récupérer ça, j'y ai pas pensé ! Il faudrait que je vérifie, c'est peut-être chez...parce qu'il y a la maison, à Hillion, de mon père, qui est décédé il y a quelques temps. Et donc je sais qu'il y a encore des photos...vous êtes là encore combien de temps ? »

R : « Nous restons ici jusqu'au 28 juillet. Encore environ dix jours »

M : « Oui oui oui parce que les photos après, mais j'ai pas de photos...faudra les faire...je pourrai pas vous les donner, les photos »

R : « Je peux faire des photos des photos ! »

M : « D'accord d'accord ! Ok, je vais regarder ça, je vais regarder ça, faut que je vois un petit peu, je ne sais pas où elles ont été mises »

R : « D'accord, et puis j'avais préparé des questions mais vous avez déjà un peu répondu. Si vous voulez les regarder c'est plus facile »

M : [En lisant les questions] « Oui oui oui, Je voudrais savoir quand votre famille s'est installée en Bretagne. Bon ça je vous l'ai dit, c'était en 63. D'où, de quelle ville, votre famille est originaire exactement ? Donc c'est à côté de La Rochelle, ça s'appelait Charron. C'était au nord de La Rochelle, c'est dans la Baie de l'Aiguillon, ça s'appelle. Pourquoi ? Donc, c'est parce qu'il y avait eu des parasites, dans les moules, ça s'appelait le mytilicola. C'est pour ça qu'ils gagnaient plus leur vie, ils sont venus sur les côtes bretonnes pour voir s'il y a pas de baies propices »

R : « Il y a une chose que je n'ai pas bien compris. Pourquoi le mytilicola a été un grand problème ? »

M : « Bah, c'était un parasite qui faisait crever les moules. C'est surtout quand la moule arrivait à la taille adulte que le mytilicola faisait crever les moules. Ce qui fait que voilà, quand ils arrivaient pour pêcher, bah tout était crevé, il n'y avait plus que des coquilles. Voilà. Parce qu'il y avait du mytilicola un peu dans les jeunes moules, mais les jeunes moules sont beaucoup plus coriaces, beaucoup plus vivaces, donc elles arrivaient à résister. Mais aussitôt que la moule arrivait à sa taille adulte, elle résistait plus » [En lisant les questions] « Qui a été le premier de la famille qui a déménagé ? Donc c'était mon père. Quel âge il avait à l'époque ? Bah je crois qu'il avait 38 ans. Avec qui il a déménagé ? Bah avec sa femme et ses enfants, je suis resté à l'école encore un petit peu en Charente, jusqu'en 65, puis après je suis revenu ici. Quand votre famille a déménagé ici les habitants élevaient déjà les moules ? Non non, il y avait rien. C'est lui qui était le pionnier hein ? Le premier quoi. Les habitants connaissaient les moules ? Non, ici non. A Saint Briec et tous les gens se méfiaient un peu, ils ne savaient pas exactement ce qui arrivait quoi. Ils avaient l'habitude de les manger ? Où ils ont appris ? Les seules moules qu'ils mangeaient c'étaient les moules qui venaient se greffer sur les rochers. Les moules gallo provincialis, mais ces moules-là sont bonnes à consommer deux mois dans l'année. Vous pouvez les consommer autrement mais bon, elles sont vides... Au début comment vous avez été acceptés ? C'était litigieux quand même. Il y avait une curiosité de la part de certains, d'autres un peu méfiants, et puis les charentais qui arrivaient là, qu'est-ce que vous voulez venir nous envahir... Mais ça c'est bien... Nous on était beaucoup plus jeunes, il y avait beaucoup de jeunes avec moi, et donc on a joué surtout au football ici, donc on a joué au foot, on s'est bien intégré, et puis voilà, c'était parti. Et il y a énormément de gens qui ont été donc pris aussi dans des entreprises pour travailler, et donc forcément la population a vu que c'était intéressant pour eux aussi. Alors c'était un peu les deux. L'hostilité non quand même pas. Mais il y avait de la curiosité. Quand il est arrivé que les habitants ont copié votre métier ? Ou c'est vous, de la Charente, qui leur avez enseigné ? Ils ont copié oui. Ils ont regardé un peu comment ça se passait, mais nous mytiliculteurs, comme ils avaient eu droit à des concessions, on leur a donné les informations, le savoir faire... »

R : « Il n'y a pas de secrets du métier, des choses qu'il n'est pas possible de dire ? »

M : « Non...ouais mais là on s'aperçoit quand même que après c'est quand même un métier à temps plein, il faut être là tout le temps tout le temps, je vous ai expliqué tout à l'heure que les pêcheurs, les agriculteurs pensaient le faire en complément de leur travail, puis ils se sont aperçus que non non, c'est un boulot à temps plein, on ne peut pas se permettre de faire plusieurs choses à la fois. Les bretons faisaient quel travail avant d'apprendre votre métier ? Ils étaient pêcheurs ? Paysans ? Ben oui c'est ça. Vos débuts ont été difficiles ? Non. C'est-à-dire la construction de nouveaux élevages. Non, pas particulièrement. Quelles ont été les principales difficultés ? Et quelles ont été les satisfactions ? Non ça a été plutôt que des satisfactions, il y a pas eu d'autres problèmes. Donc vous êtes contents de votre transfert de Charente en Bretagne ? Oui oui oui, bah moi je suis arrivé j'avais quinze ans, et donc je me suis fait avec les copains et tout et donc, maintenant j'ai mes enfants, j'ai mes petits-enfants, il n'y a pas de problèmes, on vit en Bretagne, on est bretons quoi. [En lisant les questions] Pendant les premières années de travail dans le nord de la Bretagne où se vendaient les moules ? Dans quelles régions ? En Bretagne aussi ? Bah un peu partout, il y avait mon père qui lui avait une vente dans le Midi, du côté de Nice, Marseille, dans le sud ouais. Il avait un représentant pour nous qui était là-bas et puis dans la région lyonnaise. C'étaient des gros marchés. Et autrement un petit peu en Bretagne, mais si vous voulez les mytiliculteurs ont chacun leur clientèle, et donc ça se balade un peu partout, dans toute la France quoi. Puis comme on est déficitaires en France de 50% on est obligés d'emporter 50% de moules étrangères, pour satisfaire les besoins du marché français. Donc les moules de bouchot c'est vendu qu'en France, voilà. [En lisant les questions] Est-ce que vous pouvez me raconter l'histoire de votre famille s'il vous plaît ? Alors l'histoire de ma famille, donc c'est mon arrière grand-père qui était sur les côtes charentaises,

en fait lui il était dans les marais, je ne sais pas si vous connaissez la Venise verte ? Vous en avez entendu parler ? »

R : « Oui ! »

M : « Voilà, et lui c'était... à l'époque il vivait il avait pas grande chose mais il vivait de la pêche dans les rivières quoi. Et il a suivi le cour de la rivière et est venu jusqu'à Charron, et comme il a vu qu'il y avait déjà des gars qui pêchaient des moules et tout, il s'est dit 'Bah, pourquoi pas moi ?' et ça a démarré comme ça quoi. Et puis après, bah mon grand-père a fait le métier aussi, mon père, j'ai fait le métier, j'ai un de mes fils qui a fait le métier avec moi, mais qui n'a pas poursuivi, après ma retraite, ce qui fait que j'ai tout vendu. Et puis bah ça s'est arrêté comme ça, quoi. Mais bon, pas de nostalgie, on a vécu des moments heureux, c'était bien, moi j'ai changé carrément d'orientation, je suis devenu thérapeute moi, thérapeute énergétique »

R : « Je ne sais pas exactement ce que c'est un thérapeute énergétique... »

M : « L'acupuncteur, c'est un thérapeute énergétique. Shiatsu, c'est avec les mains, donc au lieu d'avoir des aiguilles, ça se fait avec les mains, c'est manuel. Et là c'est par imposition des mains, à des endroits précis, c'est une méthode japonaise, et je fais ça depuis cinq ans, cinq ans et demi. Voilà. »

R : « Vous avez changé totalement ! »

M : « Voilà. J'ai carrément... Bah j'ai travaillé depuis l'âge de dix-huit ans, jusqu'à presque cinquante-huit ans » [...] [En lisant les questions] Selon vous, quelle est la situation de la mytiliculture en Charente aujourd'hui ? Elle s'est bien stabilisée, en Charente, parce que justement ils ont été obligés de respecter des couloirs pour que l'eau ne soit pas trop engorgée, ce qui fait que la moule, naturellement, s'est guérie du mytilicola. [...] La moule s'est guérie en quelque sorte du parasite quoi. [En lisant les questions] La production de moules est meilleure ici ou en Charente ? Bah, en Charente ils sont beaucoup plus nombreux là-bas. C'est beaucoup plus grand. C'est le deuxième site en France, avec la Baie du Mont Saint-Michel. Nous on est troisième site quoi ici, autrement après en Normandie mais il y a plusieurs endroits. Mais... non mais la moule de bouchot est réputée ici en France, cette petite moule, qui a un goût particulier. Et comme les caractéristiques de la moule de bouchot, la mer se retire, le soleil, l'eau douce, ça fait qu'il y a un phénomène naturel qui fait que les moules ont un goût particulier, des caractéristiques particulières contrairement à des moules qui seraient tout le temps immergées, qui seraient toujours dans l'eau, comme les filières. Les moules, là, ont moins de goût quoi. C'est pas tout à fait pareil, parce qu'il y a pas... moins de goût, moins de qualité gustative, parce qu'il y a pas le soleil... vous voyez ? Il y a tout un tas d'éléments naturels qui font que la qualité de la moule de bouchot est réputée pour être vraiment de qualité. Alors [en lisant les questions] autrefois comment s'habillaient les pêcheurs ? Avec des bottes, avec des grandes bottes, et puis autrement des cirés, comme les pêcheurs je dirais à bord des bateaux... Et les éleveurs de moules comment ils s'habillent ? Ils s'habillent comme des pêcheurs ? Pareil, comme des pêcheurs, bah c'est exactement pareil, quoique les gens maintenant mettent de moins en moins des grandes bottes parce que ils sont tellement à bord des chalands, des engins amphibies, ils ont des espèces de grands tracteurs, je ne sais pas si vous avez vu, avec des grandes roues, ce qui fait que maintenant ils ont des petites bottes comme ça. [En lisant les questions] Les mytiliculteurs ont un revenu seulement pendant les mois de la vente ? Oui, mais maintenant ils arrivent à vendre six mois quoi, pendant six mois. Et les six autres mois et bien, forcément, ils se débrouillent pour arriver à jongler quoi. Parce que là les six autres mois c'est plus des dépenses, donc il faut arriver à jongler, à trouver les bonnes équipes quoi. En six mois ça rentre, si le gars il dépense tout bah il a rien après, mais donc les mytiliculteurs savent bien... »

R : « Parce que les pêcheurs généralement ont une mentalité un peu différente. Ils dépensent tout l'argent... »

M : « Oui mais nous on peut pas se permettre parce que, après il faut acheter les pieux, les rangées de pieux, tout ça, il faut les acheter, il faut acheter les filets, il faut acheter... donc il faut de l'argent disponible pour pouvoir, bah déjà pour pouvoir vivre, mais pour pouvoir également acheter tout le matériel quoi. Voilà »

R : « Alors la mentalité est différente... »

M : « Et puis les banques, ça va jouer aussi. Quelques fois il y avait des mytiliculteurs qui, avant le début de saison, commençaient, avant d'avoir, au bout de six mois, qu'ils n'avaient rien vendu, commençaient à tirer la langue. Et les banques autorisaient des découverts, c'est-à-dire d'avoir des comptes, voilà [...] Un découvert c'est un compte qui n'est pas provisionné, ils autorisent une certaine somme d'argent, et ça se passait très bien, voilà, il fallait faire un petit emprunt, mais donc tout ça est bien organisé. [En lisant les

questions] Selon vous qui gagne le plus ? Les pêcheurs ou les éleveurs ? Je pense que ça dépend, parce qu'il y a les pêcheurs, ceux qui font la coquille Saint-Jacques, ici en Baie de Saint Brieuc ils gagnent bien leur vie hein ? Les autres pêcheurs, alors il y a des pêcheurs qui vont, les pêcheurs hauturiers, les pêcheurs qui vont en haute mer, bon là je peux pas savoir »

M : « C'est possible d'élever les coquilles Saint-Jacques ? »

M : « Oui mais c'est pas..., les élever...Personne a essayé encore, parce qu'il faut beaucoup de temps, pour arriver à faire une coquille Saint-Jacques adulte. Je crois qu'il faut quatre, cinq ans. Une moule, un an. Donc attendre, faire un élevage de coquilles Saint-Jacques et puis après, ou alors il faudrait la vendre très très chère quoi. Mais ce qui n'est pas le cas. Vous voyez un petit peu ? [En lisant les questions] Il est plus rentable d'élever des moules ou des huîtres ? Ah ça c'est pareil, ça dépend des professionnels, ça dépend de la quantité de concessions pour les mytiliculteurs, ça dépend également pour les ostréiculteurs de toutes les filières qu'ils peuvent avoir, donc c'est la quantité un peu qui joue...[En lisant les question] Ou c'est mieux de faire les deux ? C'est très dur, ceux qui font les deux, vous avez vu Le Mée par exemple, c'est fou, c'est du boulot hein ? Ils n'arrêtent pas quoi. Ils n'arrêtent pas. Non il vaut mieux se consacrer soit à l'ostréiculture, soit à la mytiliculture, le faire à temps plein, même quitte à, parce qu'on peut, acheter encore des concessions, parfois mais ça peut arriver, avoir des concessions importantes et puis bien travailler ça comme ça. [...] [En lisant les questions] Les saisonniers, quand ils ne travaillent pas dans les élevages, ils vont travailler aussi avec les pêcheurs ? Ces saisonniers ont un nom particulier ? Non les saisonniers, un mytiliculteur, on prenait beaucoup de jeunes. Beaucoup de jeunes, de gamins, pour l'été, juillet, août. C'est un peu comme les saisonniers dans les vignobles. Vous voyez ce que je veux dire ? C'est un peu ça. Et donc, autrement, pour les ouvriers à temps plein, eux ils restaient toute l'année quoi. Parce qu'il y a toujours du travail à faire sur les concessions, même lorsqu'on vend pas, il y a toujours les pieux à changer, il y a toujours des choses à faire. Non il n'y a pas de noms particuliers. [En lisant les questions] Ces saisonniers sont des experts dans le métier des moules ? Ou ce sont des personnes qui d'habitude font d'autres métiers et vous aident pour gagner plus ? Non, haha. Les pêcheurs et les éleveurs ont des économies ? Bah c'est comme tout le monde, il y en a oui, d'autres non, il y en a qui dépensent un peu...[En lisant les questions] Et autrefois ? La mytiliculture permettait de faire vivre la famille ? Oui. Il y a ou il y avait des pêcheurs qui ont décidé de devenir éleveurs ? Non parce que les pêcheurs, les coquilles Saint-Jacques, ils pêchaient les poissons, tout ça, trouvaient que c'était moins dur. Que la mytiliculture c'est beaucoup plus exigeant, il y a plus de travail que dans la pêche. Parce que la pêche bon, il y a des moments, voilà, quand il fait mauvais temps ils sortent pas, puis ils peuvent pêcher beaucoup de poissons d'un coup, tandis que nous c'est, comment je pourrais dire, c'est une continuité, il y a un travail, il y a une exigence en suivi. Vous voyez ce que je veux dire ? Toujours, toujours toujours être bien présents »

R : « Parce que, à Venise beaucoup de pêcheurs sont devenus des éleveurs de moules, ils se sont transformés ».

M : « Ah d'accord. [...] Comme je vous ai expliqué tout à l'heure, il y a eu des pêcheurs qui ont voulu devenir éleveurs, mais au bout d'un certain temps ils sont retournés en tant que pêcheurs. [En lisant les questions] Vous auriez aimé être pêcheur ? Non. Je fais la pêche mais de loisir, ici en Baie de Saint Brieuc mais il y a de moins en moins de poissons, il y avait des bars, on appelle ça des loups en Méditerranée, et ici, avec nos yoles, on allait à la pêche au lancer, pêche en mer quoi, mais pour le plaisir, voilà. Mais même quand je vais en vacances, c'est toujours dans les endroits où il y a la mer. [En lisant les questions] Vous aimez votre métier ? Bah je l'ai aimé et bon, j'aimais bien aussi tout ce qui étaient les activités, pendant vingt-cinq ans j'étais président des mytiliculteurs, vous aviez téléphoné à Morlaix je crois ? Dans la section régionale ? »

R : « Oui, oui, à Madame Madec ! »

M : « Et donc j'allais là-bas souvent, et puis bon j'allais à Paris également, pour les mytiliculteurs de Bretagne quoi, voilà »

R : « Je ne sais pas bien comment c'est organisé...parmi les mytiliculteurs, il y a une organisation centrale régionale ou nationale ? »

M : « Les deux, voilà. Chaque centre en a un, nous on appelle ça des syndicats, mais c'est des syndicats autonomes, il y a aucune connotation politique, c'est une association, des groupements pour défendre les intérêts de la profession quoi, voilà. Et donc on a, chaque région, donc la Bretagne, ou la Vendée, ou la Normandie, chaque région donc a un centre régional où viennent tous les centres en fait, tous les présidents, tous les représentants des centres viennent pour discuter, puisqu'il y a toujours des

nouveautés, il y a toujours des choses, quand j'avais pris, en ce qui me concerne, quand j'avais pris la présidence, c'était en quatre-vingt-cinq, donc nous il y avait les problèmes de pollution, ici en Baie de Saint Briec et tout ça, j'ai toujours connu, c'est rare quand c'est toujours « cool » quoi, il y a toujours des choses, il faut être vigilant, parce qu'il y a des lois, il y a des nouveaux décrets, et puis il y a toujours des avancées, on essaie d'avancer aussi nous-mêmes, de manière à structurer bien les associations, pour mieux se défendre, vous voyez un peu ? Et donc il y a une section, on appelle ça des sections régionales et également il y a à Paris un CNC, c'est le Comité National Conchylicole, c'est-à-dire conchylicole c'est toutes les cultures, les cultures donc les huîtres, les moules, mais également la pêche, les palourdes, enfin toutes ces formes de pêche également, avec tout ce qui est élevage quoi »

R : « Et il y a ici la pêche ou l'élevage de la palourde ? »

M : « Dans certains endroits, mais pas ici. Là c'était les coques. J'avais des pêcheurs de coques, qui pêchaient pour moi les coques, une dizaine de pêcheurs »

R : « Et les coques sont pêchées ou élevées ? »

M : « Pêchées. Là c'étaient des gisements naturels. Et on les mettait, bien sûr, dans les bassins, dans les viviers marins oxygénés, pour...là c'était pour qu'elles dégorgent le sable qu'elles avaient dedans »

R : « Ah, je ne l'ai jamais mangée »

M : « C'est le même problème à Venise : le sable »

M : « Il faut les purifier quoi, qu'elles se nettoient un petit peu. Ce qui n'est pas le cas des moules, les moules bon, si elles sont maintenant systématiquement dans les bassins oxygénés, et si on les passait pas, il y a pas de sable. Tandis que les coques, tout ça, ce sont, on dit des coquillages fouisseurs, qui sont dans le sol quoi hein. Et là bon il y a du sable, elles ont besoin d'être nettoyées. [En lisant les questions] Vos enfants sont aussi mytiliculteurs ? Alors j'avais un de mes fils qui travaillait avec moi, mais qui n'a pas souhaité poursuivre, parce que j'avais une entreprise assez importante et il a pas voulu parce que il avait peur de la taille de l'entreprise, ouais. Et donc j'ai préféré tout vendre et puis je l'ai aidé, maintenant il tient un bar, alors...[En lisant les questions] La structure familiale : quelquefois j'ai vu des femmes travailler avec les hommes dans le vivier : c'est une chose normale, fréquente ? Oui, il y a beaucoup de femmes qui travaillent, ouais. Parce que comme maintenant ça s'est bien mécanisé, donc les femmes peuvent aider, c'est facile quoi ! Pour aider un peu l'homme, à certains moments de l'année quoi. Il y a des moments où on travaille beaucoup plus l'été, comme à cette époque-ci, on travaille beaucoup. Et autrefois ? Les femmes travaillaient sur les parcs des bouchots ? Non. Non il n'y avait pas de femmes. C'était que les hommes. Ce sont ou c'étaient les femmes de la famille qui venaient travailler sur les parcs ? Non. Ou ce sont des femmes qui ne sont pas de la famille ? Non, il n'y avait pas de femmes. Vous savez si les femmes des pêcheurs aident aussi les hommes qui travaillent ? Ça oui, il y a beaucoup de femmes de pêcheurs qui vendaient la pêche, donc dans les marchés, tout ça arrivait souvent. Donc il y a souvent des femmes des pêcheurs qui font, bah elles prennent le poisson et puis c'est un petit peu des marchands ambulants. Vous voyez, vous suivez ? Autrefois il y avait des mariages parmi les familles d'éleveurs ? Oui, comme partout ! Et entre des familles d'éleveurs et des familles de pêcheurs ? Oui oui oui, c'est pas aussi, comment je pourrais dire, éleveurs-pêcheurs, c'est pas aussi défini que ça quoi. Y a pas que ces deux métiers, donc il y a plein d'autres métiers, donc automatiquement... »

R : « Selon vous ce sont deux métiers bien séparés ? »

M : « Ah oui, oui oui. [En lisant les questions] Il y a eu des paysans qui sont devenus éleveurs de moules ? Ouais, ce que je vous disais au tout début. La famille Desbois, que vous avez vu, et bien c'était le papa, le grand-père, qui était paysan, qui a fait de l'élevage. Et eux, par contre, comme ils avaient une exploitation agricole petite, du coup ça devenait intéressant de faire les moules, ce qui a permis aux cousins, je sais pas si vous avez vu, ils sont nombreux, c'est la famille, les frères, les cousins, Debois. Voilà, donc il y a des exceptions, mais elles sont rares. Je crois que ce sont les seuls. Est-ce que les entreprises de mytiliculteurs sont des entreprises familiales ? Oui, c'est surtout des entreprises familiales. Dans une équipe il y a un chef ? Oui. Qui est le chef ? Le père ? En général oui, c'est l'aîné ou la personne qui prend la direction de l'entreprise quoi. Ça se fait tout seul mais en général c'était le père quoi, qui transmettait à un fils, qui devenait chef et puis voilà ça...Bon, en général ça se passait bien. Ça se passe toujours bien d'ailleurs. [En lisant les questions] Il arrivait que des membres d'une entreprise de mytiliculteurs se séparaient ? Pourquoi, à cause de quels problèmes ? Par contre, mon père, quand il est arrivé ici, il s'était associé avec un mytiliculteur de Charente pour démarrer l'entreprise. Et au bout de quelques années, ils ont été obligés de se séparer parce qu'il y en avait un qui voulait travailler comme ça, l'autre comme ça et puis voilà. Y a pas beaucoup...il y en a pas. C'est vraiment familial, ça reste familial,

il y a pas d'entreprises qui se sont...des familles différentes qui se sont regroupées. [En lisant les questions] Les femmes avaient un rôle dans ces litiges ? Oui, parce que je me rappelle de ma mère, quand mon père voulait se séparer de son associé, bah oui elle participait, bien évidemment, à ça ! Mais bon ça c'était fait parce que mon père, oui après il en avait marre et donc ses explications étaient...[...]

Autrefois comment étaient répartis les revenus ? Nous c'était d'abord le chef d'entreprise, qui se servait financièrement, puis après il y avait le fils, bah au début s'il arrivait jeune il avait un petit salaire et puis après ça augmentait. Voilà comment ça s'organisait, les employés qui arrivaient bah, il y avait des salaires qui étaient un petit peu convenus, avec la profession, on savait à peu près ce qu'on devait donner quoi, à l'employé. Et puis en tant que responsable des mytilculteurs, j'ai été formé, et moi j'ai passé la formation aussi quand il y avait des augmentations possibles, pour les salariés, pour tout ça. Après c'était à chacun de voir un petit peu mais en général beaucoup copiait les uns les autres. Parce que imaginons que un des employés dans une entreprise ait des avantages, il en parle aux autres employés, et qui eux n'ont pas les mêmes avantages, aaahh, haha ! Vous voyez donc, normal quoi ! Donc non non ça se passait bien. Ça s'est toujours bien passé ça. [En lisant les questions] Et les frais ? Les frais étaient aussi répartis ? Bah oui, chaque chef d'entreprise, donc qui avait son conseil, je dirais, son comptable, donc après c'étaient les comptables qui avaient un rôle de conseil, mais bon ça se passait normalement. Il n'y a jamais eu vraiment, peut-être dans la Baie du Mont Saint-Michel et encore, il n'y a jamais eu de grosses grosses entreprises, avec, mettons, cinquante salariés, avec plusieurs responsables, c'était toujours quelque chose de familiale. Des petites structures. Voilà pourquoi on n'a jamais eu ce type de problèmes quoi »

R : « Oui, j'ai compris. Environ, une entreprise de mytilculture compte combien de personnes qui travaillent ? »

M : « Bah en ce qui me concerne j'avais sept kilomètres deux-cent de concessions, c'est-à-dire soixante douze lignes occupées, on était à six. J'avais mon beau-frère, qui était devenu mon associé, bon c'était toujours familial, mon fils et trois employés à temps complet. Et après, l'été, comme je vous disais, là on avait les saisonniers, des jeunes mais alors des jeunes de seize ans quoi, quinze ans, enfin, de quinze ans on les prenait pas mais, seize ans, à partir de seize ans, dix-sept ans, dix-huit ans, des étudiants, qui avaient besoin de se faire un petit peu de gratte, mais c'était répertorié quand même, c'était payé, ils avaient leur paie et tout, en fonction des heures qu'ils faisaient quoi. Alors on notait les heures, en arrivant, de chacun et puis au mois ils avaient une certaine somme quoi »

R : « Oui, j'ai compris, merci. »

M : « Le travail d'élevage des moules est différent du travail d'élevage des huîtres ? Quelles sont les différences ? C'est différent. Il y a un savoir faire particulier, pour la mytilculture et il y a un savoir faire particulier pour les huîtres. Vous avez vu sans doute pour les huîtres, ils mettent ça dans des poches, ils mettent ça sur des...c'est carrément un autre travail quoi. Donc personnellement moi je ne me serais pas vu ostréiculteur. Je trouvais que c'était plus dur. Et paradoxalement il y a des ostréiculteurs qu'ont voulu se mettre à faire des moules, ah ils ont abandonné les moules parce qu'ils trouvaient que c'était trop dur ! C'est assez paradoxal mais il semblerait que, quand on est dans son métier, bah c'est pas évident de se multiplier, avec un autre métier de...c'est pas, c'est beaucoup plus dur »

R : « Il y a Jean-Luc Le Mée, il me disait qu'il préfère faire le métier des moules, il dit que c'est moins dur et puis on voit de l'argent chaque année, et avec les huîtres il doit attendre trois ans... »

M : « Voilà, ce que je disais pour les coquilles Saint-Jacques, c'est cinq ans, tandis que les huîtres bah, il faut attendre deux ans... »

M : « Cinq ans pour les coquilles Saint-Jacques ? »

M : « Cinq ans oui. »

R : « C'est beaucoup ! »

M : « Il y a des personnes qui font les deux ? Oui, c'est ce que je vous disais. Peut-être que c'est plus avantageux ? Non, c'est qu'ils n'ont pas le choix. Parce qu'autrement ils feraient soit l'un soit l'autre quoi. Et bien souvent c'est que, s'ils faisaient uniquement les huîtres ça serait pas suffisant financièrement, ils sont obligés de compléter par une activité quoi. Est-ce que vous savez qu'est-ce que c'est le bateau des veuves ? C'est un bateau ou un canot qui était préparé et équipé pour les veuves des pêcheurs. Non... »

R : « Non ? Je l'ai vu dans un musée de Paimpol. Le musée de la pêche de Paimpol, c'est une chose un peu particulière. »

M : « Ah d'accord d'accord ! Non je savais même pas, j'étais même pas au courant. Pour faire l'élevage des moules c'est important de connaître les marées ? Bah oui on est tributaire des marées, puisqu'on a

l'almanach des marées vous savez, et là on regarde les horaires, et là deux heures et demie avant la basse mer on y va. Et en général on reste deux heures en mer, ça dépend de la hauteur des marées, le laps de temps qu'on peut rester en mer quoi. Quand il y a des grandes grandes marées là on reste six heures, six heures et demie quoi. »

R : « Et les grandes marées généralement sont... »

M : « L'été, c'est l'été oui, à partir de juillet, août, septembre... »

R : « Déjà maintenant il y a la période des grandes marées ? »

M : « Oui oui... Est-ce que vous pouvez m'expliquer comment les marées fonctionnent ? Haha... »

R : « C'est difficile pour moi, à Venise nous n'avons pas des marées aussi importantes qu'en Bretagne... »

M : « De toute façon vous connaissez le système des marées, ça marche avec la lune, c'est le cycle... il y a une attraction et donc la terre tournant, il y a des endroits la mer monte et la mer descend. Donc nous, il y a deux marées par jour, une le jour, une la nuit, quoi. Deux marées par 24 heures, si vous voulez. Et on va à la marée du jour et on attend l'heure de la basse mer, en général on part deux heures, deux heures et demie avant la basse mer. Et, aussitôt que la mer commence à remonter, ça dépend on a du travail des fois dans les parties un petit peu plus hautes, plus proches de la terre mais en général on travaille à peu près quatre heures, quoi. Trois heures et demie, quatre heures. Ça dépend, des fois moins, des fois peut-être un peu plus, mais c'est toujours à peu près ça quoi »

R : « Et la montée de la marée dépend aussi du vent ? »

M : « Ça joue un peu, mais pas beaucoup »

R : « Ok »

M : « Les marées, c'est un petit peu exceptionnel, vous avez les bouchots là, la côte ici. Lorsque les vents viennent de terre, on pourrait croire que la mer va baisser beaucoup plus, c'est l'inverse. Lorsque les vents viennent du large, de haute mer, et bien la mer part beaucoup plus. Parce que on dirait que ça contrarie la mer là et la mer va au contraire baisser beaucoup plus, ou ralentir le flux en fonction, donc, des vents. Mais bon ça joue un peu, mais il faut qu'il y ait beaucoup de vent... [En lisant les questions] Selon vous quels sont les savoirs les plus importants pour être un bon mytiliculteur ? Alors déjà aimer la mer, ça c'est la première des choses, comme c'est familial, moi quand j'étais tout gamin, en Charente, parce qu'ils faisaient ça d'abord en bateau, il n'y avait pas de tracteurs là-bas, c'était que des bateaux, des engins amphibies quand même quoi, et j'étais tout gamin, tout minot, et donc là bah j'allais avec mon père, mon grand-père, à la pêche, on pêchait des crabes, voilà donc on est habitué à ce type de métier, et donc on s'imprègne un peu de l'atmosphère, de la mer, des embruns, du soleil, de la culture, enfin, il y a tout un tas d'éléments naturels qui font que plus tard, bah on est je dirais attrapé, on est conditionné pour aller plutôt vers ce métier quoi. Parce que on a été tout gamin, tellement pénétré par cette méthode, par cette vie quoi. Mes parents, grands-parents le faisaient, c'était... et puis après bah, par contre pour être un bon mytiliculteur il faut travailler, faut pas être fainéant, ça c'est sûr, et pour être un bon mytiliculteur il faut être passionné, et puis bon bah tous les mytiliculteurs qui travaillent bien sont passionnés, en général il n'y a pas de problèmes particuliers, financiers, ça se passe relativement bien, par contre il y a quelque chose aussi, je m'étais aperçu de ça, on peut être un bon mytiliculteur mais un mauvais négociant. Il y avait des collègues qui n'étaient pas au téléphone, ou alors allaient démarcher des clients qui se laissaient avoir, par rapport au prix, alors ça portait préjudices aux autres collègues, parce qu'il faut avoir un prix à peu près uniforme quoi, et certains baissaient énormément de peur de ne pas vendre, tout ça, c'était un problème. Donc on peut être un bon mytiliculteur mais un piètre négociant, et il faut aussi savoir vendre. Il faut savoir vendre. Donc voilà et maintenant de plus en plus il y a des grosses unités de transformation parce que, comme vous aviez vu tout à l'heure, donc il y a la moule prête à cuire, mais on vend maintenant, vous avez dû voir ça, les moules dans des petites, des barquettes, on appelle ça des petites barquettes en plastique, transparentes, et il y a de plus en plus de ça. Les gens maintenant vont dans les grandes surfaces avec les chariots, et puis ils prennent une ou deux barquettes, tandis qu'ils prennent pas les moules, là, quatre cinq kilos, cool, enfin bon, bref, ça coûte beaucoup plus cher mais néanmoins les gens préfèrent ça, ce qui fait que, et en France, ce qui fait qu'il y ait des grosses unités maintenant qui achètent aux mytiliculteurs la marchandise et qui les reconditionnent, pour que ça soit vendu, en gros, dans les barquettes là, en container, voilà. Ça c'est nouveau, c'est nouveau, ça fait maintenant cinq, six ans, sept ans, huit ans, que ça commence, même mettons dix ans même. Et ça a pris de l'ampleur »

R : « Et il y a de la concurrence avec l'étranger ? »

M : « Avec l'étranger non. Des fois il y avait des moules d'Italie aussi qui arrivaient sur les marchés à un certain moment, les moules de Hollande, les moules d'Angleterre, les moules d'Irlande, mais dans l'ensemble, en tout cas pour la moule de bouchot, pour la moule de bouchot on n'a pas trop de problèmes, celui qui se débrouille pas mal au niveau de la vente, c'est facile. Voilà. Je vais voir par contre, c'est marrant ça, j'ai pas de photos ici »

R : « Pour les photos, si vous voulez, je peux vous téléphoner quand vous préférez »

M : « Vous avez mon numéro de portable ? »

R : « Oui, oui »

M : « Je vais regarder ça, et puis je vais vous donner également le dvd. Ça sera sympa comme support... »

R : « Oui oui, il sera très très intéressant pour moi » [...]

M : « Donc là vous m'appellez dans deux jours par exemple ? Et puis vous me laissez un message, je vous rappellerai pour vous dire ça y est, j'ai trouvé les photos, je ne sais pas où elles sont là, je sais qu'il y en a, des photos qui avaient été prises par d'autres personnes, quand on est en train de travailler tout ça, donc bon c'est possible de les reprendre quoi »

R : « Oui oui, nous sommes organisés ! Merci ! »

Interview de Jean-Marie Hurtaud du 19 juillet 2012 **Première partie**

L'interview se déroule pendant une excursion dans les bouchots avec la basse marée. Pendant que le fils Guillaume travaille avec ses employés, Jean-Marie m'emmène visiter les bouchots et l'estran.

J-M : « Quand il va me voir, soit il va sortir le pass...il est pas gros celui-là. Je l'ai appelé par son prénom comme ça il est gentil [...] Un scorpion ! »

R : « Mais ces pieux, ont été travaillés avec la machine ? »

J-M : « Oui »

R : « Et puis on doit... »

J-M : « Oui mais la machine elle va pas tout à fait au fond, parce qu'il y a l'épaisseur de la ferraille quoi. Et c'est pour ça que Guillaume il exige un nettoyage parfait »

R : « Ah oky »

J-M : « Sinon il y a des quantités professionnelles qui...c'est bien comme ça, ils laissent le plastique, ils en mettent un autre par-dessus mais c'est un peu dégueulasse quoi [...] Tu vas te débarrasser de tes caoutchoucs là non ? Ça te gêne pas le caoutchouc qui est autour de ton bras ? »

Ouvrier : « Ah non ça va »

Interview avec Jean-Marie Hurtaud, 19 juillet 2012
Deuxième partie

R : « C'est comme à Venise ici, avec...l'acqua alta ! »

J-M : « Mais ici il n'y a personne en train de pousser sa gondole là ! »

R : « Dans la zone de Charente il y a la Venise verte ? »

J-M : « Oui la Venise verte, oui. Oui oui oui oui. C'est très marécageux, et puis il y a des rivières qui traversent... »

M : « C'est une cité la Venise verte ? »

J-M : « La Venise verte c'est en Vendée. C'est en Vendée, c'est juste à côté de chez moi quoi. Et là il y a des petits bateaux, genre avec...ils se gondolent quoi. Mais ils chantent pas hein ? Ils chantent pas [...] Regarde là maintenant ben, ils mettent des cordes d'une autre façon, ils les mettent avec du caoutchouc, et donc ça va plus vite et puis ils peuvent les descendre, parce que là ils sont trop hauts là, on perd de la capacité à produire ; ici par exemple les cordes, Guillaume les a achetées mais qu'est-ce qu'ils vont en faire on se demande quoi. Là c'est une perte quoi. Il y avait rien dessus. Elles ont pas capté » [...]

R : « C'est un travail rapide ! »

J-M : « Ah oui oui, parce que je sais faire ! Vous allez essayer vous ? »

R : « Haha, ah non ! »

J-M : « En fait c'est la base quoi, la base de la mytilculture, le petit naissain, la mise en spirale puis après bah, il y a le plastique à mettre pour la protection des bernard-l'hermite, ensuite il y a le gardien qui les protège contre les goélands, et puis ensuite il y a les grands filets, on appelle ça des filets de capelage. Parce que capeler c'est un verbe, « aller par-dessus », capeler »

R : « Ah c'est un verbe ? »

J-M : « Ah oui c'est un verbe, je capèle, tu capèles, par exemple aborder des grands bateaux, ils ont des bittes d'amarrage, pour amarrer les bateaux, et ils capèlent sur la bitte d'amarrage. Voilà. [...] Vous voulez qu'on avance vers Guillaume là tranquillement ? Ça vous gêne pas ? »

R : « Comme vous voulez ! Oui...[...] Mais les rangées, vous leur donnez un numéro ? »

J-M : « On a des autorisations de la marine, on n'a pas le droit à plus de cent cinquante ou cent quatre-vingt pieux, par cent mètres, alors quand il y en a qui en mettent plus, parce que c'est des français, il faut râler, donc si on est contrôlé on a un procès. Et c'est tant mieux parce que s'il y a cent mille, tout le monde va crever. Donc il faut être raisonnable mais alors...la raison... »

R : « Et vous avez des plans de l'élevage, des rangées, pour savoir, aujourd'hui, je dois aller travailler... »

J-M : « Ah non, c'est Guillaume, Guillaume il a un grand panneau, vous avez vu dans le bureau là ? Il y a un grand panneau où chaque bouchot est répertorié quoi. Mais bon il y a pas besoin de ça parce que c'est dans la tête hein ? Aujourd'hui il savait qu'il avait ici pour garnir ces pieux, pour gratter, eux ils savaient qu'ils allaient venir là pour mettre les cordes et puis là ils savaient aussi qu'ils allaient là- bas... »

R : « Tout à l'aide de la mémoire ? »

J-M : « C'est un métier ça »

R : « Vous n'écrivez rien ? »

J-M : « Vous savez la blague ? On dit « C'est crustacé dans ma mémoire », pour dire c'est incrusté, crustacé c'est comme...[...] Ici ce sont des laminaires, qui se cultivent, dans les cosmétiques... »

R : « Ah qui se cultivent ? »

J-M : « Oui oui, ah oui oui oui, mais pas ici hein ? C'est du côté de la, du côté de Pointe du Raz et bien avant, Morlaix, tout ça... »

M : « Pointe du Raz »

J-M : « Ah c'est joli là-bas ! Vous êtes allés ? »

R : « Non »

J-M : « C'est sauvage, c'est puissant ! Là on voit qu'on est tout petit ! »

M : « Nous sommes allés à Pointe de la Chèvre »

J-M : « Ah oui, autrement il y a la Pointe Saint Mathieu... » [...]

R : « Comment s'appelle ça ? »

J-M : « Laminaires, oui c'est une forme de...alors ça nourrit plein de petits crustacés dans la mer en fait. Et donc on peut faire les cosmétiques ou alors on peut manger les algues, enfin il faut les transformer, c'est pas forcément celles-là quoi »

M : « Un bigorneau ? »

J-M : « Non c'est un bernard-l'hermite ça. Il s'est rétracté vous voyez ? Mais il est bien vivant lui hein ? Et si on mettait pas de...et si on mettait pas de plastique elles seraient mangées complètement. Le bigorneau perceur, lui, il met un liquide très acide comme la salive quoi, qu'il met sur la coquille de la moule donc, la coquille étant très friable, il a une langue en forme de vrille, il la perce et quand le trou est fait il se colle dessus, et il bouffe la moule ! Et là ça fait beaucoup de dégâts quand même. Bon on y va ? Vous voyez sinon il est bien vivant lui hein ? Alors quand on veut l'attaquer, hop il se met, il va s'enfoncer. Allez voir ce qu'il va faire là. Hop il va s'enfoncer dans le sable pour qu'on puisse pas le voir. Regardez, c'est particulier hein ? Voilà ça y est on le voit plus. C'est pas pour autant qu'il est mort hein ? Ça c'est la nature au moins, c'est beau la nature. »

M : « Comment vous l'avez vu ? »

R : « Il marchait »

J-M : « Alors hop, il faut que je le prenne comme ça hein ? Et bah d'ailleurs on risque rien »

R : « On peut le manger ? »

J-M : « Oui mais alors c'est pour faire de la sauce, il y a les restaurants qui achètent ça, ils les font cuire et là ça fait des ingrédients pour leurs plats quoi. Autrement si c'est trop petit il n'y a pas beaucoup de chair, on va lui donner la vie. Là il est chez lui là, évidemment. On voit bien là, on est en troisième, quatrième, cinquième et dans le milieu sixième. Voilà »

R : « Oui »

J-M : « Première, deuxième, troisième. Il faut qu'ils se dépêchent ces lardons là, ils n'ont pas l'air trop pressé, quand la mer va monter ils n'auront pas de temps après. C'est pas moi le patron pour leur dire. Mais j'ai fait ce métier toute toute ma vie, c'est pas possible de penser à autre chose. Enfin Guillaume il fait bien son boulot... »

R : « Mais vous venez souvent travailler ? »

J-M : « Ah oui oui oui c'est quand même agréable. Aujourd'hui je ne fais rien parce que vous êtes là quoi. Ça me fait plaisir d'être avec vous, ils peuvent travailler sans moi. C'est le même principe partout, les pieux sont garnis avec des filets qui sont pour les protéger »

M : « Il y en a une autre »

J-M : « Oui c'est la même chose, quand il y a du mauvais temps ça brasse le fond au large, et ça revient dessus quoi. [...] Vous avez quand même beaucoup plus chaud en Italie »

R : « Oui oui...beaucoup plus chaud »

J-M : « Il y en a qui préfère le Bretagne parce qu'ils n'aiment pas la chaleur quoi »

R : « Non, en Bretagne il n'y a pas beaucoup de chaleur. Quand nous sommes partis, il y avait, à Venise, environ 34, 35 degrés donc...il déteste la chaleur, parce qu'il fait chaud et humide, et alors c'est un peu difficile »

J-M : « On va remonter ici, parce que là on va trouver de l'eau, c'est pas la peine »

R : « Mais tous ces endroits sont de votre entreprise ? »

J-M : « Ah non non non, là-bas il y en a deux mille quatre cent mètres, ensuite il y a huit cent mètres là-bas, il y a six cent mètres au loin, il y a douze cent mètres tout à fait au fond »

R : « Ah c'est tout divisé ? »

J-M : « Oui oui, c'est la marine hein ? C'est la marine qui nous fait un plan et puis après... »

R : « Et la marine vous a donné des zones différentes ? »

J-M : « Oui. Par contre quand nous sommes arrivés en 1964, j'ai été le premier, on nous a dit « Vous allez construire ici ». Parce que c'est le plan qui avait été fait préalablement et on n'a pas pu déroger après quoi. On va remonter si vous voulez là. On remonte vers la terre hein, vers le mont, et on descendra vers la val, haha [...] Et vous connaissez le pays en Italie qui s'appelle Ballabio ? Hillion est jumelé avec Ballabio, maintenant il y a des italiens qui viennent et il y a toute une société là qui commence à parler italien à Hillion là »

R : « Vous savez dans quelle région de l'Italie ? »

J-M : « Je crois que c'est en haut, pas loin de la frontière française quand même, du côté de la Suisse. [...] Vous voyez il y a deux sortes, deux façons de travailler, il y a les chalands, et ensuite il y a le tracteur »

M : « Il y a un fleuve qui porte... ? »

J-M : « Ah non non, c'est plutôt un barrage qu'il y a au fond, un barrage de réseaux électrique, et qui nous envoie de la pollution plutôt. Parce qu'il draine toutes les terres, et puis c'est pollué parce que, avec les paysans, c'est comme ça qu'est polluée la mer »

R : « Mais c'est aussi à cause de la ville la pollution ? »

J-M : « Oui, partout où il y a des êtres humains, il y a de la pollution, et en plus si t'as des cochons...[...] Vous aurez vu un ensemble, à peu près, un panel de choses qu'on fait dans la mytiliculture, à part mettre des pieux, sinon vous avez vu pêcher des moules, vous avez vu gratter les pieux, vous avez vu récolter les coques, mettre le plastique, vous avez pratiquement fait le tour de la profession. Les origines, à La Rochelle ou à Charron, en Vendée, le captage du naissain. Parce qu'ici on n'en a pas. Tout le monde fait la même chose en ce moment. Aussitôt que la mer baisse, tout le monde fait ce qu'il a à faire. Alors là ce sont les filières. On appelle les filières là. Quelque fois là, ça fait des sables mouvants, des sables qui sont mous quoi, on traverse avec le véhicule et plouf, on s'enlise, oui. Alors donc on appelle les copains et puis... »

M : « Mais en Charente ou... »

R : « À Vivier ? »

J-M : « Ah oui à Vivier, moins souvent. Ici avant on connaissait pas bien le terrain, on se faisait avoir souvent quoi »

R : « Vous savez où aller... »

J-M : « Ah bah là maintenant, on a des matériels beaucoup plus gros. Quelque fois dans la filière il faut arriver jusqu'à là, alors quand on était en tracteur on passait là »

R : « C'est fatigant ! »

J-M : « Ah oui, si l'eau était là ça allait marcher [...] On aurait pu venir à pieds nus quand même. C'est pas si froid que ça. Il faudrait vous adresser pour les plans des bouchots, il faudrait vous adresser à Morlaix, là eux ils ont tous les plans, de tous les centres mytilicoles et conchylicoles »

R : « Parfait, je peux demander à Madame Madec. Parfait »

J-M : « Et là ils vous diront exactement toutes les implantations sur le littoral et comment s'est fait, tant de kilomètres à Saint Briec, tant de kilomètres à Vivier... »

R : « Ah, parfait »

J-M : « Parce que c'est le secrétariat général là, donc tout est centralisé. Autrement c'est à Paris. Mais vous n'allez pas à Paris pour demander un plan ! Vous n'avez pas entendu là ? C'est le gardien qui tire aux goélands quoi »

R : « Il est là maintenant ? »

J-M : « Ah oui il est toujours là ! »

R : « Tous les jours ? »

J-M : « Tous les jours tous les jours ! Jusqu'au mois d'octobre, novembre, il a commencé il y a un mois, quand on a commencé à porter le petit naissain, et puis il est là tous les jours.. »

M : « Toujours à pied ? »

J-M : « Ah non non non, il est en bateau ! Et alors quand il y a du gros mauvais temps, il vient en tracteur seulement, quand il peut pas aller avec son bateau, et puis bon il le tire de la terre, sinon autrement il est en bateau, il navigue tout ça, il était là avant que la mer découvre, il part beaucoup plus tôt que nous quoi. »

R : « C'est comme une rivière, c'est très fort ! »

J-M : « Ça sent, c'est la pollution, ça sent une odeur de pourri, ça vient de très haut, ça vient de la rivière qui est là haut »

M : « Odeur de cochon ! »

J-M : « Voilà ! [...] Vous voyez ? Le vent vient de l'ouest là. Alors toute cette salade là elle va rester là. Mais quand les vents sont nord-est là, ça s'en va tout sur la côte quoi ! Il y a des épaisseurs hautes comme ça, sur la plage là-bas »

R : « Ah, vraiment ? »

J-M : « Ah oui, alors des fois ça se décompose, et ça pue »

R : « Je pense avoir lu dans des journaux qu'il y a eu des chiens, des chevaux, qui sont morts ! C'est vrai ? »

J-M : « Oui mais c'est de la blague ça. Parce que les journalistes ils ont rien à dire, donc ils ont lu de chats écrasés, ils disent tiens ! Hop, ils prennent un cheval, ils prennent un chien, il y a même un mec qui est mort mais il a eu une crise cardiaque dans son camion »

M : « À Port Blanc il y a un panneau avec... »

J-M : « À Port Blanc, oui. À Bon Abri aussi hein ? M'enfin c'est des écologistes [...] On est sauvé, on est sauvé ! En quelque sorte on est emporté, on se retrouve en Angleterre là-bas ! [...] Oui alors il y a une particularité encore, ces gens-là pêchent, ils appellent ça du « pouillain », c'est du plancton. Ils prennent du plancton pour s'en servir comme appât pour pêcher d'autres poissons. On va voir, s'ils ont pêché on verra bien »

R : « Et comment on fait pour pêcher le plancton ? »

J-M : « Là ils ont des engins triangulaires là. [...] C'est du pouillain que vous avez pêché ? »

Pêcheur : « Ah non, on n'a rien pêché »

J-M : « Ah merde alors ! J'ai des amis italiens là »

R : « Bonjour ! »

J-M : « Alors là le sac est très fin, et comme ça passe pas mais il faut être costaud parce que, il faut pousser là »

Pêcheur : « Surtout si vous poussez les algues qui se mettent devant ! On fait rien alors [...] On se fatigue moins »

J-M : « Ah oui mais avant il y avait des engins, des spatules en bois... »

Pêcheur : « Avant on avait même pas le filet, devant là, pour enlever les algues vertes parce qu'il n'y en avait pas avant »

J-M : « Je sais bien, il n'y en avait pas. Je sais c'est moi qui ai construit ces bouchots là, il y a quarante-huit ans, il n'y en avait pas du tout. On a été vingt ans sans rien du tout, on était en chalut avec, au cul du bateau là, on pêchait [...], maintenant on n'a rien du tout là ! »

Pêcheur : « Non non il n'y a rien ! Il y a quinze jours, une semaine il y en avait eu un petit peu là, maintenant j'étais à côté tout à l'heure, il n'y a rien »

J-M : « Mais c'est le désert comme partout, sauf pour les algues. Merci hein ? [...] Sur la prolifération des algues vertes, qui bousillent tout... »

R : « Mais cet homme fait la même chose ? »

J-M : « Ah oui oui la même chose oui »

R : « On doit bien regarder l'horaire pour les marées non ? »

J-M : « Non, c'est pour les estivants ça, c'est pour les vacanciers ça »

R : « Parce que je sais que la marée monte très rapidement »

J-M : « Oui oui » [...] Il y a le flux et le reflux, et on nous dit que la mer monte et la mer descend. Donc c'est un parler professionnel quoi »

R : « Et quand la mer monte et descend, on voit... »

J-M : « Ah ben là ça se comble après, quand la mer monte il y a plus que ces courants là, puisque ça se diffuse partout quoi »

R : « La mer a beaucoup de force ! »

J-M : « Ah oui, c'est même pas la peine de lutter, c'est pas possible, la mer c'est la plus forte ! Alors ça c'est le plan B. Il s'appelle comme ça, le plan B. Là où on était d'abord c'était le plan A, en face de la tour là. Plan B et après il y a le plan C ! Et puis tout à fait au bout il y a le nouveau plan, c'est un plan qu'on a depuis cinq, six ans, simplement. C'est un nouveau plan parce que c'était une zone polluée. Mais ils nous ont dit « On veut bien vous donner des concessions là mais il faut avoir des bassins d'épuration ». Donc chaque établissement a son bassin d'épuration. Guillaume par exemple il a des ultraviolets, puis un refroidisseur d'eau, les douches là qui pissent sur les moules, et bien l'eau est à 14 degrés, et elle va les débarrasser de toutes les bactéries qui éventuellement seraient là-bas, parce que ça passe dans les ultraviolets. [...] Je vois Guillaume là-bas, on va le rejoindre. On va être obligés de l'attendre parce que... »

R : « Et ces pieux plus hauts que les autres ? »

J-M : « Ça s'appelle une balise, c'est pour déterminer la fin des bouchots. Parce qu'en fait après il y en a plus là. Donc il faut une limite, il y en a quelques uns, mais bon, c'est pas obligatoire hein ? Mais il y en a qui en mettent, pour faire bien, c'est pas obligatoire. Là ils en ont mis au bout aussi là-bas, en quatrième, parce qu'ici il y a que quatre branches, là-bas il y en a six et là il y en a que quatre, parce que, on pouvait pas en mettre plus haut, parce que c'était trop haut, et là-bas trop bas parce que ça descendait trop profond. Donc il faut être avec la géographie du moment quoi, on peut pas faire n'importe quoi quoi. Soit le terrain descend tout de suite, soit il est trop haut, il y a pas assez de nourriture. Et ici on a

déterminé un plan bien défini par la marine. [...] En ce moment tout le monde fait la même chose vous voyez ? Ils mettent des cordes en spirale. C'est le moment ou jamais de faire ça »

R : « Est-ce que je peux vous poser une question ? C'est une question un peu stupide peut-être. Comment vous faites pour savoir, c'est partout la même chose ! »

J-M : « Pour les repérer ? Haha. Vous vous imaginez que c'est la même chose, mais chacun reconnaît son travail. C'est professionnel »

R : « Parce que je pourrais aller chez le voisin ! »

J-M : « Oui mais ça c'est la question habituelle de tout le monde. Comment vous faites pour les repérer ? Chacun sait exactement ce qu'il a fait, parce que c'est un travail personnel, donc on sait par exemple, en face de la tour là-bas, nous on sait qu'on a, par exemple, vingt quatre branches, vingt quatre bouchots, et donc on y va tout de suite. Ensuite là-bas en face du petit rocher, c'est des points de repère...mais maintenant on s'en occupe même pas. Remarquez, un agriculteur dans les champs, c'est pareil. Qu'est-ce qui ressemble plus à un champ qu'un autre champ ? »

R : « Ici c'est plus difficile ! »

J-M : « Pour vous oui. Quelquefois il y a des jeunes qui se trompent hein ? Ils se rendent dans des bouchots, juste à côté par exemple, alors si on s'en aperçoit on va voir le propriétaire et on dit bon, on a pêché dix kilos de moules par exemple, bon on va te rembourser, on va te donner. Sinon les petits malins disent qu'ils se sont pas trompés ! Les jeunes mytiliculteurs peuvent se tromper, ils connaissent pas bien. [...] Il y a quand même toute la côte qui est préservée quand même hein ? C'est une contrée sauvage celle-là hein ? »

R : « Oui »

J-M : « Alors Jospinet...vous voyez quelque chose d'un peu plus blanc là-bas ? Vous voyez le tracteur là-bas ? Il y a comme une avancée blanche, ben c'est là-bas Jospinet. Et on a des bouchots encore beaucoup plus loin »

R : « Dans la totalité, il y a combien de kilomètres ici ? »

J-M : « Cent dix kilomètres. Et autrement ça correspond à peu près à quatre mille cinq cent tonnes annuelles. Mais en France on en produit quatre-vingt mille tonnes quand même. Ils s'en mangent cent vingt mille tonnes, en France, et donc on est obligé d'en importer, de les faire venir de Hollande surtout... »

R : « De l'Italie aussi ? »

J-M : « Pas beaucoup. C'est surtout la Côte d'Azur que l'Italie, parce que évidemment il y a moins de transport, vous êtes sur place. Ça fait longtemps il y avait du choléra dans les moules d'Italie. Nous on a de la pollution mais on n'a jamais eu de la salmonelle, jamais eu ce qui était propice à des graves maladies quoi. Mais avant d'avoir les bassins d'épuration, quelquefois on avait des interdictions de vente pendant deux ou trois mois parce que on ne pouvait pas les épurer. Les moules étaient hyper polluées, et on n'avait pas le droit de les distribuer »

R : « Il y a alors des périodes où vous ne pouvez pas... »

J-M : « En février, février, mars, avril quand il commence à pleuvoir, à pleuvoir fort, alors toutes les terres, évidemment quoi... Comme les terres sont imprégnées de cochonneries, de lisier, et ben voilà ça se déverse dans la mer, et puis la moule filtre soixante-dix litres d'eau tous les jours, et une moule évidemment, tous les éléments pollués, et bien la moule s'imprègne du lisier, elles sont pleines de saloperies »

R : « C'est un grand problème pour les éleveurs ! Et on fait quelque chose pour changer la situation ? »

J-M : « Pour les algues vertes on ne peut rien faire, et pour faire arrêter les pollueurs, mais les pollueurs c'est tout le monde, à moindre coût évidemment, disons qu'il y a cent mille, dix mille cochons, évidemment ça va pisser dans la mer et puis...Vous voyez ce fameux rocher là ? C'est un point de repère pour nous. Remarquez, l'autre jour on était en bateau avec Guillaume, on disait on va voir le plan B, et on est passé à côté sans le reconnaître. Alors on s'est foutu de nous quoi ! »

R : « Qu'est-ce que c'est ? »

J-M : « C'est un morceau de bois là, il y a plein de petites algues, petites choses qui viennent se greffer partout. Et ça c'est vivant hein, c'est bien vivant. Tout est vivant dans la mer, même ces algues-là [...] Vous voyez Guillaume là-bas ? Mon premier bouchot c'est juste à côté de la première balise là, là on en a deux, il y a douze cent mètres quoi. J'en avais acheté un autre à un collègue qui lui, il était tellement alcoolique qu'il en est mort, il a vendu ses bouchots avant de mourir évidemment »

R : « Et quand un mytiliculteur vend sa concession, il la vend toute ensemble ? »

J-M : « Ah oui oui oui, ça coûte la peau des fesses ! C'est très cher. Alors les bouchots commencent ici, quatre cent et quatre cent, huit cent mètres, il y a encore des cordes, on peut avancer... Nous on a eu ça pour deux fois cinquante, c'est-à-dire qu'il y a quand même presque cinquante ans hein ? C'était un timbre pour deux fois cinquante, alors c'était vraiment pas cher du tout ! Et là maintenant la même longueur ça vaut à peu près cent cinquante mille euros. Donc ça a augmenté considérablement quoi. M'enfin, il y a cinquante ans hein ? »

R : « Parce que je pense, quand le mytiliculteur vend la concession, j'imagine que la concession est très chère, et il peut la diviser ? »

J-M : « Oui oui oui, il y a dernièrement Carteron qui a vendu toutes ses concessions, il en avait pas mal, il avait sept kilomètres. Il avait des enfants, il avait un fils, il l'a viré, c'est son fils il lui a acheté un bar, un bar à Saint Briec quoi. Puis il y en a un autre qui est entraîneur de foot, et bien là maintenant il en a eu pour huit cent mille euros. Il a vendu tout ça, avec le garage, avec les véhicules, tout ça. Et là les mytiliculteurs il y en a un qui n'a pas pu acheter tout ça, c'est une grosse somme, huit cent mille euros. Et bien ils les ont achetées à deux ou trois, comme ça il y en a un qui a pris douze cent mètres, d'autres qui ont pris trois kilomètres et puis voilà. Alors pour avoir d'autres concessions maintenant c'est par points. Par exemple il faut être professionnel, il faut être allé à l'école de profession, pour avoir des aides financières d'abord, ensuite il faut aussi, si vous êtes marié, avec des enfants, ça vous donne des points, ça dépend de l'âge où vous êtes, si vous avez quatre-vingts ans vous n'avez aucune chance hein ? »

M : « C'est possible de louer les concessions ? »

J-M : « Oui, ben alors il faut après dix ans, tant qu'on n'a pas dix ans ça nous appartient pas. On n'a pas le droit de les vendre, de les louer, de les échanger. Et après dix ans, on n'est pas propriétaire car c'est une concession marine mais on a le droit de les vendre, de les acheter, d'échanger. Moi j'en ai acheté trois mille six cent mètres à un autre, celui qui était mon ouvrier, et puis qui est mort alcoolique quoi. Et c'est comme ça, j'ai pu acheter parce qu'il y avait dix ans déjà qu'il les avait. Voilà, c'est la condition sine qua non de faire des échanges ou des locations. Mais c'est souvent transmis entre père et fils. Celui-là de côté je sais, il a mon âge, il a donné ça à son fils. Mais parce que des jeunes ne peuvent pas se monter, ça coûte trop cher. Beaucoup trop cher. Même dans l'agriculture, comment voulez-vous qu'un jeune achète dix ou quinze hectares de terre, avec des bâtiments, avec des gros tracteurs, c'est beaucoup trop cher quoi. Faut que ça soit la famille... »

R : « Et pour renouveler la concession ? »

J-M : « Alors là on a des bons de vingt cinq ans. Mais dernièrement ils nous ont fait des bons de cinq ans seulement, et si on n'avait pas de bassins d'épuration, et bien ils nous enlèveraient la concession. Donc chacun pour avoir la concession de nouveau, a fait des bassins à Bon Abri. Et là au bout de cinq ans, on dit « Bon, vous êtes tous aux normes, on va vous renouveler votre concession pour vingt cinq ans ». Et puis voilà. Et alors au bout de vingt cinq ans, ce sont des papiers à faire, sauf que si par exemple, ils ont le droit de nous déposséder si on fait des grosses conneries, si par exemple on laisse les bigorneaux manger tout le monde quoi. Au lieu de les ramasser soi-même, on les laisse, puis les bigorneaux ça s'en va, et puis là c'est préjudice, ça porte préjudice aux autres, et là la marine peut leur enlever la concession. C'est strict. Il faut quand même une certaine discipline. Vous voyez la mer est en train de monter là. Elle arrive tranquillement...[...] Ça c'est une moule japonaise ça. C'est bizarre, de temps en temps on en trouve comme ça. Alors elle a les yeux bridés évidemment...vous savez pourquoi les Chinois ont les yeux bridés comme ça ? »

R : « Non »

J-M : « Parce qu'ils bouffent du riz et puis ça les constipe, haha. Ça elles ont besoin de grossir, ils ont mis d'abord un petit filet jaune, pour bien coller les cordes sur les pieux, et ensuite comme ça, ça a proliféré, hop ! Ils ont capelé ! Mais quelquefois ça suffit pas, ils en mettent un troisième. Et j'ai entendu dire qu'au Vivier, ils en mettaient jusqu'à six ou sept. Alors ça fait des sous, beaucoup de sous après pour les nettoyer...Tiens on aperçoit Jospinet là-bas, en face du tracteur là-bas. [...] Si on restait là 24 heures il nous faudra du souffle parce qu'il y aura dix mètres d'eau par-dessus. Si vous restez 24 heures ici, si vous êtes encore vivante il vous faudra du souffle ! On n'a pas de branchies comme les poissons. Voilà la moule japonaise, on ne comprend pas pourquoi de temps en temps on en voit, comme ça des moules jaunes »

R : « C'est bizarre »

J-M : « C'est la particularité de la nature. [...] Ça ce sont des pieux du Brésil, des pieux carrés. Avant on faisait des pieux ronds, maintenant il y en a plus. Dans les forêts françaises ils prennent des pieux de

chêne, de chêne costaud, et il y en a presque plus maintenant, ça a été remplacé par du bois, soit du Brésil soit d'Afrique. Alors c'est du bois résistant. Un pieu traditionnel ça nous durait trois, quatre ans, ça, ça nous dure quinze ans. On peut les payer plus chers, mais ça se rentabilise d'avantage. C'est ça la différence »

R : « Vous le payez plus cher ? »

J-M : « Ah oui, les bois exotiques...mais celui-là il s'est sauvé. C'est un vrai métier quoi. C'est des petits trucs comme ça. Vous voyez celui-là ? Le filet il est parti, donc s'il y avait du mauvais temps tout ça serait...tandis que, par rapport à un filet, tout est pris dedans et on sait qu'on perdra rien. D'où la nécessité d'avoir un filet de capelage. Voilà c'est ça »

R : « Comment c'est possible qu'un filet puisse partir... »

J-M : « Vous savez la mer il y a rien qu'y résiste. Probablement on a mis le filet et on l'a pas amarré au pied. Donc il a bougé, il a bougé, puis avant que les moules se prennent, hop il s'est barré, enfin il s'est sauvé »

R : « Et maintenant ? »

J-M : « Ah bah on va laisser comme ça. Vous voyez la différence ? Là celui-là il y a autant de paquets mais ils sont coincés quoi. Ils peuvent plus bouger. D'où la nécessité d'avoir des filets partout. Si on veut sauvegarder la quantité de bouchots, la quantité de moules, de produit quoi. [...] Alors ce qui est embêtant aussi est que les moules se remplissent de balanes là. »

R : « Ah ce sont des balanes ces choses blanches ? »

J-M : « C'est pas comme ça qu'on fait d'habitude. On a la machine qui les enlève. Mais pour le consommateur c'est très désagréable quoi. Et donc on les nettoie bien comme il faut quoi »

R : « Et avant d'utiliser la machine ? »

J-M : « Bah c'était...on les frottait avec les pieds, ou avec les mains, on avait des gros gants épais...Vous voyez ? On voit bien les stries au fur et à mesure. Quand on l'a amenée celle-là elle était grosse comme ça, ensuite au fur et à mesure elle a poussé, on voit chaque strie là, alors il y a des moments où ça bloque, on le voit mieux ici, ça bloque à un petit moment parce que l'eau était trop froide, et puis après ça continue de pousser, là elles sont en pleine croissance »

R : « Et comment vous faites pour comprendre ? »

J-M : « On voit des stries quand même, au fur et à mesure, voyez là, toutes ces petites stries là ? Et ben ça veut dire que ça a poussé, ça a poussé au fur et à mesure et ça marque son passage quoi. Ici elle a stagné un petit peu, elle a arrêté de pousser pendant un petit moment, parce que la coquille est un peu plus épaisse, et puis hop elle a redémarré, et puis hop elle a arrêté là encore, vous voyez ? On voit bien là ici. Toute petite, moyenne, hop, on arrête de...ensuite ah, encore un arrêt, là vous voyez il y a plein de stries vivantes au centre, qui poussent là »

R : « C'est très intéressant ! »

J-M : « Il ne faut pas qu'il nous oublie le père Guillaume là ! Il doit reconnaître son père quand même ! J'espère du moins ! [...] Alors là ils sont plein de moules quoi. Et donc ils vont les débarquer en arrivant, ils vont les mettre sous les douches, parce qu'on n'a pas le droit de les expédier comme elles sont pêchées, au cas où il y aurait de la pollution »

R : « Et les douches ont de l'eau stérilisée ? »

J-M : « De l'eau passée aux ultra-violets et refroidie là-bas »

M : « C'est de l'eau de la mer ? »

J-M : « C'est de l'eau de la mer mais qui est travaillée. Si on avait quelques problèmes sanitaires ils diraient que c'est notre faute qu'on les a pas passées à...Ça c'est mon neveu, là ! »

Interview de Gérard Salardaine du 25 juillet 2012

C'est le fils du premier mytiliculteur qui s'est déplacé, pendant les années 50, du Poitou-Charentes à la baie du Mont Saint-Michel. Au moment de la recherche sur le terrain, il était le maire du Vivier-sur-Mer et l'élevage de moules est exercé par ses enfants. Depuis de nombreuses années il a été le Président du Syndicat de mytiliculteurs bretons.

R : « Je fais un doctorat à l'Université de Brest, et il s'agit d'un doctorat en cotutelle avec l'Université de Venise, et je fais un doctorat sur la mytiliculture. Pour Brest c'est un doctorat en Ethnologie, et pour la partie de Venise il s'agit d'un doctorat en Histoire sociale. Alors j'ai pensé, avec mon professeur de Brest, travailler sur le nord de la Bretagne parce que c'est une partie peu connue et peu étudiée de la mytiliculture. Il y a beaucoup de recherche sur la Baie d'Aiguillon, la zone de La Rochelle mais au niveau universitaire il n'y en a pas beaucoup. Et pour moi la mytiliculture est très importante, pour l'économie des pays, des villages de la côte, en Bretagne. Et puis, quand j'aurai fait la recherche, je dois faire une comparaison avec la situation de la lagune de Venise, parce qu'à Venise aussi la mytiliculture est née environ dans les années Cinquante, Soixante. Alors je vous dérange pour écrire un peu l'histoire des familles de Charente qui sont venues ici et Madame Madec de Morlaix m'a donné votre nom. Si vous pouvez un peu m'expliquer... »

S : « La mytiliculture est née en Baie du Mont Saint Michel, dans les années 1953, les premiers essais de mytiliculture en Baie du Mont Saint Michel, dus à...c'est le maire du village, Mr Busson, et tous ses conseils municipaux qui ont décidé de, pourquoi pas ? créer une production de moules dans la Baie du Mont Saint-Michel. Il n'existait rien du tout. Alors c'était vaste la Baie du Mont Saint-Michel... »

R : « Mais, est-ce que je peux déjà vous poser une question ? Pourquoi ces personnes ont choisi la Baie du Mont Saint-Michel ? »

S : « Bah parce que la Baie du Mont Saint-Michel, par rapport à la Baie d'Aiguillon, si on peut dire, si vous connaissez un peu la mytiliculture, c'est vaste, c'est une baie qui fait quatre-vingt-dix kilomètres de circonférence et avec des fortes marées en plus, fortes marées où il y a le naissain et donc il se dégage, parce qu'ici, au niveau du Vivier où nous sommes là, la mer s'en va à huit kilomètres, tandis que la Baie du Mont Saint-Michel on voit bien tous les bouchots là, donc...tout ça c'est des bouchots, c'est toute la morphologie de la baie, il y a une grande étude qui a été faite il y a cinq ans sur la Baie du Mont Saint-Michel, avec ses bouchots, et bon ça c'est la ligne de basse mer, où la mer peut se retirer le plus loin en grande marée. Alors nous sommes là nous. Alors par contre si vous êtes là par rapport au Mont Saint-Michel qui est là, la mer se retire de onze kilomètres. Il y a un marge qui est là de dix-huit kilomètres. Alors en six heures, même pas, elle revient. Et c'est pour ça que à la Baie a été donnée en vocation, pourquoi pas, pour faire l'aquaculture, la conchyliculture »

R : « Et pourquoi les Charentais sont venus ? »

S : « Alors ça c'est une histoire de ma famille, avant tout. Mon père était le pionnier, mon père était, bon il était mytiliculteur à Charron, en Baie d'Aiguillon, et il avait une grande famille, je suis le huitième et le dernier, nous sommes huit, et en plus il s'occupait de la mytiliculture au niveau local là-bas et il était nommé à Paris aussi, au niveau national, et ils l'ont nommé conseiller national, conseiller technique national de la mytiliculture. Ce qu'il faut savoir aussi est que l'état français voulait produire plus de coquillages qu'on en produisait, on était déficitaire, comme aujourd'hui aussi, et il fallait trouver des nouvelles zones d'élevage. Et sur la Manche, sur les côtes du littoral de la Manche, il n'y avait aucun élevage d'huîtres et de moules sauf des huîtres plates, un petit peu à Cancale, à Paimpol et c'est tout. Et à partir de là on lui a dit d'aller ausculter, voir ce qui se passait sur les côtes françaises, sur les côtes du littoral de la Manche, et lui il a réfléchi aussi, son épouse qui était ma maman lui a dit, « Au lieu que tu t'occupes des autres il faudrait que tu t'occupes aussi de ta famille ». Parce que lui, sa propriété de bouchots, sa concession de bouchots n'allait pas faire vivre ses huit enfants, voilà »

R : « Et comment s'appelait votre père ? »

S : « Roger, et bon, il s'est mis ça en tête et à partir de là il a travaillé pour l'état un peu et il a travaillé aussi pour lui, et comme il a visité un peu, mais il connaissait déjà la Baie du Mont Saint-Michel, mais en 1950 c'était pas comme aujourd'hui, on partait pas comme on voulait, on allait pas se promener comme on voulait, et ben ça a germé dans sa tête et il a rencontré le maire de Vivier en 1956, pour voir les essais qu'il y avait au niveau moules, ici même, parce que c'est que des essais, et il était en train d'abandonner,

parce que les gens n'étaient pas de la profession, et c'était le boulanger, c'était le maçon, c'étaient deux ou trois petits vieux, excusez-moi du mot mais des retraités qui étaient là, parce que les gens n'étaient pas tout-jeune. Si le maire de l'époque a voulu faire des moules c'était pour obtenir de la population, parce que ce qu'il faut bien voir c'est que Vivier-sur-mer au début du XX^e siècle, en 1900, début 1900, il y avait plus de mille cinq cent habitants, et c'est tombé à six après la guerre, la guerre 40-45, après la libération il n'y avait plus que à peine six cent habitants. Et il n'y avait pas que Vivier-sur-mer mais toutes les communes du littoral, parce que à Vivier-sur-mer il y avait un port, un port de cabotage avant, où il y avait un trafic de marchandise, de négoce entre l'Angleterre et les îles et la Normandie, et même l'Espagne. Alors le village se mourait, il n'y avait plus de jeunes, plus rien. Et mon père s'il est venu ici c'est qu'il a pensé faire vivre sa famille mais aussi c'est qu'il se battait là-bas au niveau de la mytiliculture, parce que la Baie de l'Aiguillon est submergée de bouchots, parce que tous les jeunes qui allaient au service militaire qui revenaient on leur donnait des concessions de bouchots. Et au bout d'un moment il n'y avait plus de place, il y avait des pieux partout, et en plus la mytiliculture se mourait parce qu'elle ne produisait plus assez, pas assez de nourriture, par rapport au nombre de bêtes, au nombre de moules qu'on pouvait faire vivre dans la baie, ni plus ni moins, voilà. C'est l'histoire un peu, et c'est pour ça qu'il s'est mis dans la tête pourquoi pas, de voir ailleurs, et en même temps de faire manger ma famille. Parce que dans la Baie d'Aiguillon les mytiliculteurs faisaient les moules mais ils faisaient la pêche, la pêche à la crevette, oui parce que les moules elles faisaient pas vivre une famille, il fallait avoir quelque chose d'autre alors, il y a la mer, et dans la mer il y avait du poisson, il y avait des crevettes et tout ça... »

R : « C'est intéressant cet aspect »

S : « Et tous les mytiliculteurs faisaient ça. À part les deux plus grands mytiliculteurs qui avaient assez de concessions, mais au moins comme mon père il était obligé de faire ça. Et à partir de là bon il s'est mis en tête, comme il était pas quelqu'un, il a réfléchi, il a pas fait ça d'un coup de tête hein ? Il a réfléchi, il a pensé, et il a demandé à un de ses frères, parce qu'il travaillait avec un de ses frères, s'il voulait pas venir avec lui faire des moules en Baie du Mont Saint-Michel et son frère, qui venait de se construire un bateau de pêche pour faire vivre ses enfants, il a rendu son bateau de pêche, il a suivi mon père avec ses huit enfants et lui il en avait quatre. Et c'étaient les premiers charentais à venir sur les côtes de la Manche. Et bon ils ont demandé une concession de quarante-huit kilomètres, de bouchots, c'était énorme, plus les bouchots qui étaient abandonnés dans le peu qu'il y avait. C'était pas des bouchots, c'était des tables à huîtres, je vais vous montrer...il y a un peu l'histoire de la mytiliculture là-dessus [...] Oui alors c'était des tables de ce genre-là mais pas pour construire des bouchots, pour construire...on avait mis des pieux, on avait fait des tables, on mettait des moules dessus, ni plus ni moins...ça poussait ou ça poussait pas... »

R : « Mais les tables, c'est une méthode d'élevage habituelle ? »

S : « Non, c'était dans leur têtes, ils n'avaient pas, ils étaient allés pour voir ce qui se passait ailleurs, ni plus ni moins. Alors la révolution c'était les bouchots et les bouchots on les connaissaient pas parce que, vous savez bien, il a dû vous raconter Monsieur Carteron, c'est né dans la Baie d'Aiguillon. Alors à partir de là bon les charentais sont venus avec leur professionnalisme et aussitôt s'est développée la mytiliculture. Et après il y a eu d'autres charentais parce que il s'est passé en même temps, dans les années 1950-60, une forte mortalité en Baie d'Aiguillon. Il est parti juste avant, ils sont partis...nous, la famille, on est arrivé le 1^e janvier 1958, et la forte mortalité des moules, les moules ont presque disparu en Baie d'Aiguillon, en 59-60, dû au *Mytilicola*, dû à un petit crustacé qui se développe quand la moule est faible et qui fait des dégâts qui entraînent une forte mortalité et presque l'éradication de la moule, mais bon c'est ce qui s'était passé aussi en Hollande, c'est ce qui s'était passé en Baie d'Aiguillon, ça s'est même passé ici après, parce qu'on avait ramené cette petite bête avec le naissain qu'on avait ramené ici. Ce crustacé qui vit dans le tube digestive de la moule »

R : « Et il y a encore ce problème ? »

S : « Le problème a été plus ou moins éradiqué, pas tout à fait parce qu'il est là, il existe, il peut se développer quand il y a une faiblesse au niveau de la moule. Et la faiblesse vient toujours au niveau d'un manque de nourriture ou un « trop plein », ou une sur densification d'élevage. Et le problème il est là. Alors en Baie du Mont Saint-Michel ce qu'on a trouvé c'est qu'il n'y a pas de naissain naturel. Il y a pas de reproduction de moules. Alors le captage des moules se fait toujours sur les côtes atlantiques à partir de Noirmoutier et de l'île d'Oléron, sur la Baie d'Aiguillon, toute la Charente maritime, les côtes vendéennes et plus au nord jusqu'à Penestin »

R : « Ah, à Penestin il y a le captage des moules ? »

S : « Oui voilà où on capte nos naissains de moule, sur toutes ces zones-là. Alors comment produire dix mille tonnes de moules simplement par la production de la Baie, il nous faut environ deux mille kilomètres de cordes »

R : « C'est beaucoup ! Et la production des moules, aujourd'hui ? »

S : « La production est entre dix et douze mille tonnes selon les années, parce qu'on contrôle pas tout. Mais bon ce qu'il faut voir c'est que dès le départ on a eu des soucis, quand je parle du *Mytilicola* c'est qu'on a eu des fortes densités en élevage, parce que nous on avait pris quarante-cinq kilomètres de bouchots, après on a donné des bouchots à d'autres qui sont arrivés, des gens du pays qui s'y sont mis, des gens du pays qui ont regardé, ils sont venus à la maison et ils ont eu des concessions. Et une chose est que là aussi on a multiplié les pieux. Le problème c'est que nous sommes dans le grand champ là, c'est énorme, mais par contre si on peut produire dix mille tonnes de moules on va pas en produire vingt mille. Et c'est ça qu'il faut respecter, parce qu'il faut respecter la nature, et il faut se remettre en cause, et on s'est remis en cause, ici même, déjà trois, quatre fois. Parce que à chaque fois on a mécanisé, le travail de la mytiliculture s'est transformé, s'est mécanisé, s'est amélioré, mais après ça on fait tout et n'importe quoi si on peut dire. On en fait trop par rapport à ce que...pour la production. On garni trop, on travaille autrement, c'est plus facile, on arrive à faire n'importe quoi, alors il faut gérer ça, il faut venir en arrière des fois pour retrouver la production. Aujourd'hui il y a trois cent dix-huit mille pieux, mettons trois cent mille pieux dans la Baie, qui représentent presque deux cent soixante kilomètres de bouchots »

R : « Et il y a combien d'entreprises ? »

S : « Il y a soixante entreprises. Elles sont là, elles sont presque toutes positionnées là, quatre-vingt dix, quatre-vingt quinze % de la production des moules c'est sur le Port de Vivier-sur-Mer, ici même. Dans chaque bâtiment il y a des entreprises »

R : « Et ce sont des entreprises familiales ? »

S : « Familiales mais qui reviennent plus ou moins industrielles, ça se transforme. On est à la troisième génération de mytiliculteurs. Les petites entreprises, ben, leurs activités c'est surtout des grosses qui les récupèrent, alors on était cent vingt concessionnaires il y a quarante ans, aujourd'hui il y a quatre vingt dix concessionnaires. Par contre d'entreprises il y en a que soixante parce que il y a des regroupements, ce sont des sociétés aujourd'hui »

R : « C'est une transformation... »

S : « Oui parce que bon, ça s'est amélioré aussi au niveau commercialisation, surtout aujourd'hui sans transformer la moule c'est l'emballage qui est transformé. Parce que si au début on vendait, moi j'ai connu on vendait des moules dans des paniers de cinquante kilos. Après on a fait des sacs de vingt-cinq kilos, après on a fait des sacs de quinze kilos, aujourd'hui ça existe toujours mais il y a des sacs de dix kilos, de cinq kilos, de deux kilos...et encore plus petits pourquoi pas ? Et après on a fait le nouvel emballage pour les grandes surfaces qui demandent ça. Alors par contre, plus l'emballage est petit, plus le bâtiment est grand, plus les machines sont grandes ! »

R : « J'ai vu que dans les supermarchés il y a des petites confectons de moules prêtes à cuire, petites petites ! »

S : « Tout petit ! Alors c'est vrai qu'il y a un changement, c'est certain que c'est pas seul qu'on peut faire ça, ce sont des sociétés de commercialisation qui prennent ça en main, si on peut dire, parce que ça coûte cher, alors c'est des gros points de regroupements des mytiliculteurs qui ont créé des sociétés. Alors ici même il doit y avoir cinq sociétés de commercialisation. Par contre les mytiliculteurs, certains commercialisent toujours en direct aussi hein ? Il ne passe pas tous par des sociétés. C'est une obligation parce que quand vous travaillez avec des grandes surfaces comme chez nous et comme tous, parce que c'est soixante-dix, et plus, c'est quatre-vingt % de notre marchandise qui est vendue chez eux, malheureusement hein ? Il y a de moins en moins de poissonniers, et quand ils font des actions, c'est dix tonnes, vingt tonnes de moules en deux, trois jours. C'est trente tonnes la même journée maintenant. Alors il faut trouver des moules partout, il faut...un concessionnaire tout seul, un mytiliculteur ne peut pas le faire, il faut être aidé par d'autres. Ce qu'il faut bien voir c'est qu'il y a tous les ans, début septembre, sur Lille, vous en avez peut-être entendu parler, il y a la Braderie de Lille. Là se consomment sept cent tonnes de moules en deux jours. Il en part de Vivier de deux cents à trois cents tonnes, presque la moitié. Alors il faut les trouver ces moules-là ! C'est pas de la conserve, c'est un produit frais, il faut trouver ça au jour le jour. On peut pas stocké, bon on stocke mais pas trop longtemps. Alors on a besoin de ces sociétés, moi par ma part personnel j'avais fait ça en 1980 là, j'étais le premier à me lancer là dedans, à me lancer à trouver les moules et... »

R : « Et la première entreprise existe encore ? Elle est encore en activité ? »

S : « Bien sûr, la seule chose est que l'entreprise est séparée, les deux frères, il y a eu une première séparation mais sans se fâcher, c'est pour dire bon, il faut peut-être vivre autrement, parce que c'était une grosse entreprise, mais on pouvait se développer encore plus, avec les mêmes concessions. Alors il y a eu une première séparation en 1964, mon père et mon tonton Paul, Paul le frère de Roger, il s'appelait Paul, avec ses enfants Roger, Ramon et sa fille Danièle se sont séparés, parce que la quatrième fille, il avait deux jumelles, elle est partie vendre des moules à Saint-Tropez. Elle s'est mariée avec un mytiliculteur de Charron, ils sont partis aussi, [...] et ils ont essayé, ça n'a pas trop marché mais par contre ça a été la plus grosse entreprise de vente de moules, là-bas. Alors c'est ma famille, hahaha ! Et ça existe toujours. Alors c'est les enfants maintenant, mais bon, ils achètent des moules de Charron, parce que son frère, il sait faire les bouchots, puis l'autre qui est femme de bouchots là-bas, les bouchots ça n'existait pas parce qu'il n'y avait pas de marées mais ils essaient de faire des moules, et ça n'a pas trop fonctionné mais par contre elle s'est lancée dans le commerce, et ça a très bien fonctionné. Elle les a livrés sur toute la côte d'Azur, de Marseille à Sète, peut-être même en Italie, il y avait des moules qui venaient d'ici ou de Charron d'ailleurs. Surtout d'ici au départ. »

R : « Et à Saint-Tropez la mytiliculture était diffusée avant l'arrivée de votre fille ? »

S : « Non il n'y en avait pas »

R : « Ah ils étaient les premiers ? »

S : « Les premiers aussi. C'est pour ça que les Charentais ils sont partis, parce que après quand mon père part, la catastrophe, parce que avec la mortalité qui est arrivée là, alors il y a eu après beaucoup de Charentais qui sont arrivés sur les côtes bretonnes, comme la famillele Carteron à Saint Briec, c'est que des gens de la même commune, de Charron, on est tous de Charron ! La commune s'est dépeuplée avant le tsunami qu'il y a eu il y a dix ans, s'est dépeuplée énormément de Charentais et Charronnais, nous sommes nés à Charron, tous. Alors ma famille c'est la même, après ici même il y a eu la famille Hurtaud, Morisseau, qui habite en face, puis...ici aujourd'hui il y a sûrement plus de deux cent personnes qui ont du sang charentais dans les veines ! »

R : « Oui j'ai vu qu'il y a beaucoup de Salardaine, d'Hurtaud... »

S : « Carteron il y a moins »

R : « Non, moins... »

S : « Il y a un entraîneur qui est bien connu maintenant, un entraîneur de football. Le fils Carteron. C'est le fils de Michel. Ils ont toujours été des grands footballeurs mais pas au niveau de Patrick Carteron. Il était entraîneur de Dijon [...] Oui voilà donc c'est toute l'histoire d'une commune, mettons Charron, parce que tout est parti de Charron, dû à une forte mortalité des moules et tous les mytiliculteurs, pas tous parce qu'il y en a qui sont restés mais certains sont partis à droite et à gauche. Voilà un peu l'histoire. Bon c'est vrai qu'il y a beaucoup de gens d'origine charentaise, moi je suis un des derniers, parce que moi je suis arrivé j'avais douze ans, j'ai soixante-sept bientôt, je fais de A à Z de la mytiliculture. »

R : « Mais quand votre famille et les autres charentais ont déménagé ici, les habitants mangeaient les moules ou les ramassaient ? »

S : « Ils en mangeaient oui mais c'était pas la même espèce de moule que l'on a. Alors on a la *Mytilus edulis*, la moule de l'Atlantique mais surtout de l'Europe du nord. Mais la *galloprovincialis*, qu'on trouve, qui vient à Saint Briec et sur les côtes bretonnes, c'est la *galloprovincialis*, c'est de la mer du sud »

R : « Oui, à Venise il y a la gallo. »

S : « Vous allez sur la pointe lyonnaise, la Galice, c'est ça. La Méditerranée, l'Adriatique, c'est ça. Alors c'est une mer du sud. Alors si on a ces moules-là plus au nord, mettons en Europe, ça vient du Golf Stream, qui réchauffe l'eau, parce que, après on en trouve plus ici. Et là il y en a pas du tout c'est encore pire, il y en a pas du tout, nous on fait absolument parce que nous en Baie de Saint Briec, les pieux sont garnis de moules indigènes, qui sont celles-ci. Et c'est les moules indigènes des côtes bretonnes, à partir de Cancale, ici même hein ? Parce que on a essayé de capter des moules à Arcachon, et c'était une moule hybride, c'était la gallo et l'*edulis*, un mélange des deux, et on a arrêté parce que pour nous, on voulait garder l'*edulis* comme moule, pour la qualité et tout ça »

R : « La qualité est bonne ? »

S : « La *galloprovincialis* c'est une moule qui est toujours en gestation, qui se remplit, qui se vide, sans arrêt. L'*edulis* elle pond deux fois, elle pond au mois de janvier, ici même et même sur l'Atlantique, et février, et après elle se vide »

R : « D'accord, c'est intéressant »

S : « La gallo c'est sans arrêt. Parce que nous on a une qualité de moule, on vient de commencer la vente, hier, lundi, pour nous. Et en général c'est au mois de juillet, après, ça s'en va, jusqu'au mois de février, jusqu'à la dernière tonne. Donc ça donne sept mois, huit mois pour vendre les moules. Dans la gallo, il y en a une sur deux qui est pleine, ça donne moins de qualité de moules... »

R : « Ah d'accord. Et au début les habitants de Vivier, de la Bretagne, comment vous avez été acceptés ? »

S : « Ben vous savez, c'est que la Baie d'Aiguillon là, le sud du Vendée ou le nord de la Charente maritime, les maisons sont pas les mêmes que là hein ? Ces maisons basses, avec des volets de toutes les couleurs, des tuiles rouges, les maisons sont blanches en général, le soleil est là. Un peu plus de soleil, un peu plus de chaleur, et c'est vrai que dans la Bretagne c'est toute autre chose, alors les murs sont gris, les ardoises sont grises, mais c'est joli, maintenant que, moi que je suis maire aussi, je trouve que c'est plus joli que là-bas ! C'est surtout le beau temps, avoir un beau temps comme ça tous les jours, il n'y aurait pas de soucis. Mais bon malheureusement il y a un peu d'eau, il y a un peu d'eau et encore nous on est dans un secteur ici même, dans la Baie du Mont Saint-Michel où il y a un micro climat par rapport à toutes les autres régions bretonnes ou même normandes, on a beaucoup moins d'eau que Saint Malo, dans la Baie du Mont Saint-Michel. La pluviométrie, aussitôt qu'on part dix kilomètres à l'intérieur ça y est, il y a une plus forte pluviométrie, vous allez à Rennes c'est encore pire »

R : « Les habitants ? »

S : « Les habitants bon, parce que mon père ils sont pas venus tout d'un coup hein ? Ils sont venus petit à petit, parce que ça c'est pas fait du jour au lendemain hein ? Il a fallu deux ans pour que tout le monde s'installe, parce que beaucoup faisaient l'aller retour hein ? Alors il y avait des hôtels, ils étaient accueillis dans des hôtels, hôtel-restaurant là, on a un livre là-dessus qui est intéressant tiens ! C'est dommage, il faudrait que j'aile à la maison pour vous le donner. Il est nouveau, il est récent. C'est les hommes de la Baie, et il raconte toute l'histoire de la mytiliculture, et il y a plusieurs témoignages, chacun...il y a des charentais, tout le monde, moi en premier peut-être, il n'y a pas que moi, il y a une vingtaine de témoignages, les gens comment ils ont vu, et tout le monde dit à sa façon hein ? Comment ils ont vu la chose. Il faudrait que...on va peut-être voir sur le port, si vous voulez, après, et on peut récupérer...on a une maison dans la baie et on explique la mytiliculture aussi »

R : « Oui oui, si c'est possible oui ! »

S : « On peut voir peut-être les bâtiments...alors bon ils ont regardé ça d'un œil assez...un peu curieux, le breton n'accepte pas, enfin il est fermé, mais là on est dans un coin qui est mi- normand mi- breton là, on n'est pas vraiment dans la Bretagne...que de Bretagne si on peut dire. On parle pas breton là »

R : « Mais les habitants de Vivier quel travail faisaient-ils ? »

S : « Bon ils ont regardé au départ, ils ont dit ça réussira pas parce que nous on a essayé et ça a pas marché, et en plus il y a eu des essais avant la guerre, avant la guerre 39-45 il y a eu quelques essais, des moules, dans les années vingt et quelques, en Baie du Mont Saint-Michel et ça n'a pas marché du tout. Parce que bon, et c'est des gens qui étaient originaires de là mais qui habitaient La Rochelle, ils savaient ce qui se passait en Baie d'Aiguillon, ils ont voulu faire ça et ça a pas marché mais c'était des petits essais aussi. Mais bon ça c'est fait alors ils ont été au début à l'hôtel, pendant deux ou trois mois, après ils ont loué une maison, une première maison. Alors il y a eu un premier couple, qui arrivait du service militaire et qui s'est marié avec une Salardaine, Danièle, c'était le premier couple qui a habité à Vivier. Ils étaient jeunes, très jeunes, il avait vingt trois ans, juste mariés, et eux directement ils se sont installés à Vivier. Et mon père, tonton Paul est resté jusqu'à deux ans à Charron, parce que pour trouver le naissain il y avait toute une relation entre la Baie d'Aiguillon et la Baie du Mont Saint-Michel »

R : « Et pour la vente, au début, les premières années, pour vendre les moules, où on les vendait ? Ici ou... ? »

S : « Non, il faut bien voir, c'est que mon père, quand il s'est lancé dedans, il avait pas d'argent. Très peu, il vivait bien, parce que ce qu'il faut voir c'est que mon père il n'était pas maire, il était premier adjoint de l'équipe municipale depuis toujours, toute sa vie, ça fait longtemps que je suis maire et j'ai toujours été élu dès l'âge de vingt-cinq ans j'étais élu, élu au niveau du conseil municipal. Et il s'occupait de tout là-bas à Charron, il était président des mytiliculteurs, mais bon quand il fallait remettre de l'ordre c'était lui, on allait le chercher, quand ça marchait bien, on le virait, on mettait un autre président, et c'était continuellement comme ça. Mais par contre, pendant toute sa vie il était chef de musique, il était chef d'orchestre, il apprenait le solfège à tout le monde, avec son frère Paul, parce qu'ils avaient un tonton qui

était chef d'orchestre de la musique de la flotte, la musique de la marine, et qui existe toujours. Et c'était un grand chef d'orchestre, parce qu'ils avaient été embarqués dans un bateau et ils ont appris la musique, et comme c'était un grand chef d'orchestre il en a fait des bons musiciens. Et après mon père s'occupait de la musique à Charron, l'harmonie municipale, il fallait bien, il n'y avait pas de télé à ce temps-là. Ils faisaient ça mais il s'occupait des assurances, et pour rien du tout, c'était pas pour gagner de l'argent, c'est de la philanthropie si on peut dire. C'était un homme qui aidait, qu'est-ce qu'il faisait aussi...les bateaux, il y avait presque cent cinquante bateaux dans le port de Charron, il fallait de l'essence et c'était lui qui s'occupait de la station d'essence, les sorties d'essence ou de gasoil, pour les bateaux. Et j'en oublie ! Il faisait tout, c'était quelqu'un qui était aimé, qui était bien vu de tout le monde et il donnait de sa personne à tous les niveaux. Et il faisait des enfants aussi ! »

R : « Huit vous avez dit ! »

S : « Huit, je suis le dernier ! Alors aujourd'hui nous sommes tous là, moi j'ai 67 ans, ma sœur aînée qui a 84 ans, 84, 83, 82, j'ai qu'un frère qui est décédé puis un autre qui a eu malheureusement un aneurysme à l'âge de 46 ans. Aujourd'hui il en aurait 77, 78. Voilà mais nous sommes tous là et on habite tous là. [...] Pour nous c'est toute une histoire, c'est une grande histoire, on me dit un jour il faut que tu fasses un livre, il faut que tu racontes tout ton truc là, parce que pendant qu'on est tous là, il y a beaucoup de choses qui ont été faites [...] C'est une vraie histoire qui est intéressante, ce qui serait difficile aujourd'hui, ça ne serait pas la même chose. Alors nous sommes trois familles, parce que toute la famille, même si écartés les uns des autres mais par contre on vend tous les moules tous ensemble. Mais par contre pour le travail chacun a son bateau, chacun a son entreprise, on s'est séparé pour mieux contrôler, pour mieux voir ce qui se fait, puis maintenant ce sont les enfants, je suis en retraite plus ou moins et les enfants ont repris »

R : « Et c'est vrai que les amphibies sont construits ici ? »

S : « Alors quand on est arrivé en Baie du Mont Saint-Michel il a fallu trouver beaucoup de parades. Parce qu'on arrivait avec nos bateaux de Charron, puis on a fait venir nos bateaux, on les a ramenés ici dans le port, et déjà dès le début il a fallu les transformer parce que la mer n'est pas la même. Elle était beaucoup plus dur ici que là-bas, il a fallu les rehausser, rehausser les border. C'était pas des grands bateaux, mais après on a fait faire un premier gros bateau dans l'année 62 je crois, qui a été fait à Saint Malo, alors là il était beaucoup plus imposant, un bateau qui tenait la mer, les bateaux quand même aux canons bretons, là ! Ils sont peut-être pas trop beaux mais, on n'avait pas les pinasses, parce qu'on appelle ça les pinasses, beaucoup plus jolies, mais ici ça tenait pas la route. Puis, en 1977, j'ai eu mon beau-frère qui est venu avec nous, bien sûr, avec ma sœur, et qui a réfléchi, pourquoi pas ? Il voulait faire un chaland, puis il a rencontré quelqu'un, c'est bizarre, les allemands qui étaient sur le Port de Vivier, et qui avaient un projet de bateau à roues, des gens qui se promenaient. Ils lui ont montré ça et il a dit « Pourquoi on ne ferait pas ça ? ». Alors ça a été l'événement de l'aluminium, parce que ça n'existait pas, il n'y avait pas un bateau en aluminium, et de l'hydraulique. Et le premier bateau il existe toujours. Et c'est lui qui a fait le premier bateau »

M : « L'aluminium est très cher ? »

S : « Oui il était très cher. Un bateau aujourd'hui coûte...moi j'en ai fait faire un, sans roues, six cent cinquante mille euros, il y a deux ans. Parce que j'ai fait aussi d'autres concessions [...] mais le premier bateau à roues est né au Vivier, c'est lui qui l'a fait. Son idée, bon c'est pas lui qui l'a fait mais il l'a fait faire avec des jeunes entrepreneurs et la chance qu'on a eu c'est de trouver un jeune ingénieur qui avait travaillé sur l'hydraulique et qui se faisait la main sur des engins en Camargue, vous savez ? Hydraulique, pour passer dans les rivières et tout ça. Mais ça a été tout jeune, alors aujourd'hui ce monsieur là qui est dans la côte d'Armor, à côté de Morlaix, il a une usine, et il travaille pour l'armée et tout ça. Mais il s'est fait la main sur les bateaux ! Et pour être sûr, il faut pas aller ailleurs, sur l'hydraulique, autant essayer, après coup, d'aller voir d'autres entreprises qui font des grosses machines de travaux publics, maintenant tout ça, ou de l'armée même. Mais ça fonctionnait pas, et c'est lui qui a mis tout à point, qui a mis ce bateau à roues tout à point. Alors il faisait les grues, en plus il faisait les grues, on faisait des pousseurs, et les bateaux et l'hydraulique, toute... pas la mécanique, il n'y a pas de mécanique, tout ce qui est hydraulique comprenait, entraînait le bateau. Alors ça a été la révolution de notre métier, pourquoi il a pensé à ça ? C'est que avec nos bateaux, parce que nous on travaille pas en tracteur, on travaille qu'en bateau. Les tracteurs sont venus après. Mais au début c'était qu'en bateau. En bateau, on partait du port, le port a séché, on partait du port à 9h, on partait avec la mer, et on revenait avec la mer. Alors ça veut dire qu'on travaillait quatre heures et on partait de 8 à 9h. L'été c'est bien parce que vous pouvez vous

baigner, vous pouvez vous faire bronzer, mais l'hiver c'est pas terrible. Attendre sur les brouillards, le bateau qui fait ça, il fallait avoir le cœur solide, puis des fois c'est pas marrant... alors que là, on part quand on veut, on revient quand on veut. On va rejoindre la mer et on quitte la mer, on peut traverser l'Atlantique, on peut traverser avec ça, c'était solide, et après c'est la révolution de notre métier. Par contre un an avant, pour ma part personnel, j'avais fait, j'avais vu les grues, parce qu'on travaillait tout à la main, tout était à la main, c'était dur, c'est pour ça que j'ai mal au dos, on a tous mal au dos, le dos cassé ! On a vu les premières grues sur les camions, hydrauliques, et c'est moi le premier qui ai adapté une grue sur un bateau. Quand j'ai vu ça sur le camion j'ai vu ça s'adapter sur un camion. Alors j'ai été voir des entreprises à Saint Malo, c'étaient toutes les premières, ça n'existait pas, et personne avait des grues en France. J'ai dû monter à Paris pour trouver quelqu'un qui commençait à emporter des grues, à les mettre sur des camions, et sur les bateaux pas du tout ! Et après, aussitôt après il y a eu le bateau à roues, un amphibie, c'est vrai que ça a amélioré notre travail. Alors aujourd'hui t'as soixante bateaux à roues sur le port. On est le principal port, c'est le port mondial ! Ça n'existe nulle part ailleurs ! Bon il y a eu des bateaux à roues, maintenant, mais un port comme ça... vous allez voir, des bateaux partout, dans tous les sens ! Alors c'est pas un port maritime, c'est un port à sec ! Et les mouillages sont à terre mais elles sont pas dans le port. Mais c'est toujours des bateaux, parce que nous sommes marins ! On est toujours marins, on n'est pas à la sécurité sociale, ni à la MSA, agricole »

R : « Parce que l'élevage des moules c'est un peu comme l'agriculture, c'est un peu... »

S : « Bah oui, on est dans le même ministère, comme ça a changé de gouvernement là, je ne me rappelle plus où l'on est maintenant ! On est dans le transport, dans la pêche, on est un peu de tout, mais nous sommes marins, mais on est amphibiens comme on dit, mi- agricoles mi- marins ! Parce qu'au niveau des assurances on est mi- marins, mi- agricoles aussi, au niveau des banques c'est crédit maritime, crédit agricole... »

R : « Oui, vous êtes une chose un peu... »

S : « Amphibiens ! »

R : « Et les tracteurs quand... ? »

S : « Les tracteurs sont arrivés après. Bon, avant on avait les bateaux mais dans les mort d'eaux c'est bien, ça contrarie pas tous les jours là-bas, il y a arrête de marée, où la mer baisse, on peut travailler sur les bouchots, et en mort d'eaux il fallait stocker les moules, pendant ce temps-là, pour aller les chercher à mi-marée, on appelait ça des réserves, on mettait les moules en stock, pour faire des expéditions tous les jours. Et là on a usé tous les vieux camions du coin. Tous les vieux, on parle beaucoup de Citroën, en ce moment, et Peugeot, tout ce qui sortait après la guerre, des machins, on les a tous usés ! Alors parce qu'il fallait faire les routes, c'est la grève, c'est pas facile. Puis en bateau c'est plus facile, c'est que quand vous allez sur les bouchots vous commencez quand la mer est haute, quand vous voyez les bouchots, et ça il faut laisser la mer partir... »

R : « Parce que la grève n'est pas très solide ? »

S : « Pas partout, on a vraiment des chemins bien déterminés, on les voit ici parce que ils sont répertoriés là hein ? Ici il y en a un autre qui part de Vivier, c'est ces lignes-là. Ça c'est le chemin, oui il y en a pas partout. Et ça ce sont les pêcheries dont on n'a pas parlé »

R : « Ah il y a encore les pêcheries ? »

S : « Quarante, mais qui sont plus ou moins abandonnées. Et c'est pour ça que les premiers chemins ont été faits par rapport aux pêcheries. Mais ça c'est... ancestral ça »

R : « C'est intéressant cette carte, c'est possible de l'acheter ? »

S : « On la trouve pas, il faudrait chercher dans ces noms-là... ça coûté cinq millions de francs [...] Tout est répertorié, les courants, les sables, les bancs de sable, oui ils ont bien travaillé »

R : « Et vous avez des problèmes avec les algues vertes ? »

S : « Non, pas du tout. Non non parce que je vais vous dire une chose, c'est que dans les années soixante-dix, quatre-vingt, j'ai pris la présidence des mytiliculteurs, comme mon frère est décédé, bon, il fallait un Salardaine, et on avait commencé à avoir des références au niveau des côtes d'Armor, les côtes du nord, et de Finistère. On ne parlait pas d'algues vertes, on parlait d'une surexploitation des porcheries dans le sol et qui occasionnaient déjà pas mal de problèmes, même à terre, au niveau des odeurs, des machins, alors en tant que président... et il y a eu des... ici c'est un point humoriste si on peut dire, tout au dessus de Saint Malo, Cancale, on fait des primeurs, des pommes de terre et des choux fleurs, on fait deux saisons, et ils faisaient deux saisons en une année, c'est énorme ! Alors ils amendaient énormément

la terre, ils ont tué la terre, et tout d'un coup il y a eu l'idée de mettre des porcheries. Et là nous on a contré. On a contré et en 1987, avec le monde agricole, on s'est mis d'accord, pour qu'il n'y ait pas d'installations de porcheries, et dans la Baie du Mont Saint-Michel, à terre, au niveau de la terre, à dix kilomètres de là, par rapport à une ligne de chemin de fer, il n'y a eu aucune installation de porcheries »

R : « Parce que la pollution... »

S : « La pollution vient des porcheries, ils veulent pas en entendre parler mais c'est ça...mais politiquement il faut pas le dire. Il faut pas le dire, il faut pas le montrer, mais bon c'est comme ça. Il faut bien voir, c'est que les porcheries, parce que j'ai assisté à pas mal de commissions, c'est que la Bretagne était pauvre, surtout le centre de la Bretagne, il y avait la pêche, pas de problèmes sur les côtes, et puis avec le tourisme, on a encore plus de tourisme maintenant...et c'était que des petites fermes. Que de petites fermes un peu partout, et c'est là qu'ils se sont mis, dans les années soixante, à se lancer dans la porcherie. Celui qui était responsable avec l'école, il s'est lancé dans les premières porcheries et après ça s'est multiplié, et le problème c'est qu'il n'y avait pas assez de terres de drainage, pour reprendre le lisier, alors comme ça passe devant des commissions d'hygiène, ils se prêtaient la terre, ils disaient « Toi tu me prêtes la terre, moi je te prête la terre », alors comme ça ça pouvait, pour reprendre, pour répandre aussi le lisier par terre, sur le sol, alors le lisier ça débordait partout, et tout ça. Le gros problème des porcheries c'est ça. Nous quand on a eu ça on voyait déjà, avec nos collègues, Carteron, pourquoi pas, on a tout bloqué. Et c'est pour ça qu'on n'a pas le souci, on n'a pas le souci d'algues vertes ici en Baie du Mont Saint-Michel. Et j'espère que ça va durer. Aujourd'hui ils font la méthanisation, ils essaient de trouver des solutions, mais bon, le problème existe quand même, fortement, encore. C'est énorme, énorme ! »

R : « J'ai lu un article sur un coquillage, il s'appelle... »

S : « Les crépidules »

R : « Oui, les crépidules ! »

S : « Le crépidule c'est un compétiteur de la moule, si on peut dire, un compétiteur, il y en a plein dans la Baie du Mont Saint-Michel, il y en a partout, surtout sur les côtes françaises. Mais nous il y en a un paquet aussi et il y a longtemps qu'on est dessus pour essayer d'éradiquer alors il semblerait qu'on en train de mettre une petite usine à Cancale, là, qui s'est montée là et qui décortique les crépidules pour envoyer ça en Chine, Japon, un peu partout mais bon, ce qu'il faut voir est que le crépidule ça fait des paquets de coquillages collés les uns les autres, ici on annonce à deux cents, trois cents tonnes mais c'est à la louche, on sait pas, les études sont...à la louche. Mais bon, il y a les crépidules. Alors, on en parle depuis toujours, quand j'étais pris dans la mytiliculture on en parlait des crépidules, j'ai même vendu une tonne de crépidules, j'ai été le premier à vendre, on avait fait une démarche pour essayer d'éradiquer mais...avec Sanofi, Sanofi c'est un groupe, une entreprise pharmaceutique, une grosse entreprise pharmaceutique et quand il y a eu les quotas laitiers, en 1988, c'était le premier ministre, il avait mis des quotas laitiers parce qu'ils produisaient trop de lait, pour arrêter de faire n'importe quoi et le lait était invendable, ce groupe récupérait le trop plein de lait pour faire de médicaments au niveau pharmaceutique. Et comme il y a eu à partir de 88, plus assez de lait, plus de trop plein, parce que ce sont les fameux quotas qui ont été mis à niveau européen, ils ont cherché d'autres produits pour trouver une substitution à ça. Et, je sais pas pourquoi, ils ont pensé aux crépidules. J'ai travaillé avec eux, pour un moment, pour savoir comment on allait nous pêcher et eux après, ...essayer de transformer tout ça. Pendant six mois on a travaillé ensemble, après bon, ils ont pas trouvé quand même la substitution, ils ont trouvé autre chose sûrement. Mais par contre il faut bien voir, c'est que le coquillage, la chair, représente rien, représente 5% je crois, par rapport à la coquille. Une moule, quand elle est consommable, ça va de 25, 30 à plus. Une huître c'est 17%. Crépidule, 17 et plus, pas beaucoup plus, ça dépend de la coquille mais en général un crépidule c'est 5%, alors ça donne pas grand-chose. Alors pour faire une tonne de crépidules décortiqués, si on peut, dire, et ben il faut des tonnes et des tonnes de...Alors il y a une usine petite, une usine qui s'est montée, aujourd'hui la CNC, c'est le Comité National de la Conchyliculture, ils sont en train de mettre en place un bateau pour pouvoir pêcher ces crépidules, pour les exploiter. Voilà où l'on est, mais bon, mais on peut dire que c'est un compétiteur, alors quand les moules ne poussent pas comme en ce moment, c'est la faute des crépidules, mais souvent c'est pas que la faute du crépidule, ça vient aussi de la façon dont on travaille, si la moule ne pousse pas. Il y a tout un truc... »

R : « Il y a d'autres compétiteurs ? »

S : « Non, dans la Baie du Mont Saint-Michel non. [...] Il y a la production des huîtres mais ça fait un bon ménage. Le problème qu'on a en mytiliculture c'est qu'on fait de la surexploitation, on s'est déjà repris dans les années 80, parce qu'il a fallu faire une grande restructuration parce qu'on va revenir au *Mytilicola*, ce petit crustacé qui vit dans la moule, on a eu ce souci dès le départ. On a eu des bonnes années, des mauvaises années, et surtout les crevaisons, les mortalités fortes des moules dues aussi à des coins qui étaient surexploités dans la Baie du Mont Saint-Michel, mais qui concerne tout le monde, tous les bouchots. Alors il a fallu revenir, enlever des pieux, et en 1984, c'est pour ça que j'ai pris la présidence des mytiliculteurs, on a fait une grande révolution, on a fait une réorganisation des bouchots, on a enlevé beaucoup de pieux, et on a espacé. Parce que on était tombé, au lieu de produire dix mille tonnes de moules à cette époque, on était tombé à quatre mille tonnes. Et c'était en dessus du seuil de rentabilité des entreprises. Et on a fait ça deux ans de suite, et après ça a remonté et alors on a fait cette grande restructuration, on a eu des aides européennes parce que ça coûtait fort cher, bon il a fallu convaincre tout le monde, ça c'était pas facile, on était 80%, 85%, et les 15% restant nous a suivi. Bon on avait quand même un noyau dur assez important pour faire quelque chose. Et depuis on n'a jamais eu le souci du *Mytilicola*. Ce souci, depuis 1984, on n'a plus eu ce problème-là. Mais par contre on a commencé à plus ou moins bien travailler, c'est-à-dire de surexploiter. Je ne dis pas que ça ne reviendra pas, il y a toujours une surexploitation et comme on en parlait tout à l'heure, c'est que, bon, on est dans la même chance, on peut produire dix mille tonnes de moules mais on peut pas en produire vingt mille dans le même espace. Et c'est ça qu'il faut mettre dans les têtes des gens. En mettant deux pieux on va gagner le double, c'est pas vrai, parce que il c'était passé, au départ, quand les gens avaient multiplié le nombre des pieux, deux cents pieux par cent mètres on va dire, et ils ont été deux cents, sinon six cents. Trois lignes, dédoublement, et ça pourri. Et aujourd'hui on fait plus ça parce que les lignes de pieux sont à cent dix pieux et cent quarante. Mais par contre on a gratté les pieux plus haut, et on travaille autrement, c'est que on met beaucoup plus de cordes, beaucoup plus de naissains et on met des filets. Et on empêche le développement de la moule parce qu'il y a trop de moules sur les pieux. Avant, à la main, on enlevait le trop plein et le pieu se regarnissait tout seul, on en avait assez et on faisait des belles moules et là c'est ce qu'on fait plus. Et aujourd'hui, depuis deux ans, on ressent qu'il y a une moins bonne pousse, surtout sur un bouchot, parce que ça s'étire sur quatorze kilomètres, quatorze kilomètres de bouchots là, le long du littoral. Alors les premiers bouchots jusqu'à là c'est bon, les autres...ici on fait, mettons, cent kilos de moules, à partir de là on en fait cinquante, et à partir de là on en fait trente. Pour le même travail »

R : « Pour les courants ? »

S : « Mais oui parce que le plancton arrive là, bon après il y a les grandes marées, parce que le plancton se fabrique aussi à terre, on va dire, en suspension, mais bon ça revient par rapport aux courants. Et là on s'est bien aperçu que les cinq cent premiers mètres ça fait ça, et le reste...c'est une restructuration qui a été faite il y a cinq ans ça, parce que avant les bouchots allaient là, et tous les bouchots ils sont bourrés un peu parce qu'on en a mis trop. Ils venaient jusque-là, et on a laissé la place ici pour désengorger aussi, la moitié des parcs à huîtres sont arrivés là et on a déplacé les bouchots là. Mais par contre on a créé un bouchon de champagne, c'est comme une bouteille, on a créé un bouchon là, qu'il faut faire sauter un jour. C'est compliqué mais bon...[...] Ici nous sommes jumelés avec une ville espagnole, une petite ville, Combados, qui est la patrie des moules. Et si on l'a fait c'est qu'il y avait des moules. Et là-bas ils produisent deux cent mille tonnes, c'est pas la même chose que chez nous ! Combados, en Galice. À côté de Vigo, à côté de... »

Maurizio : « À Vigo la marée est comme ici ? »

S : « Pas beaucoup, quatre mètres. Ici on a treize mètres cinquante. On est dans les plus grandes marées d'Europe là, en amplitude »

R : « C'est la plus grande ici ? »

S : « Quinze mètres, mettons à Grand Ville on est à quinze mètres cinquante, dans le fond de la Baie, en Mont Saint-Michel, au large, on est à quinze mètres, nous on a quatorze mètres cinquante là »

R : « C'est beaucoup ! Qu'est-ce que je peux encore demander ? Non je pense que je vous ai demandé les choses que je voulais. Ah oui, il y a eu des paysans qui sont devenus des éleveurs de moules ? Qui ont appris le métier ? »

S : « Ah oui il y a eu les habitants de Vivier, certains s'y sont mis. Il y a eu un paysan, la famille Dupuis, les parents étaient paysans, ils avaient une ferme, ils sont devenus mytiliculteurs. Ils ont appris, mais autrement c'était beaucoup de gens qui ont récupéré des concessions et qui faisaient un autre métier. Et après nous, la famille Salardaine a eu besoin de personnel, on a récupéré beaucoup de jeunes qui

sortaient de l'école, de quatorze, quinze ans, ils ont appris, après ils sont devenus patrons. Ça s'est fait petit à petit mais relativement vite quand même. Il y avait beaucoup de concessions qui avaient été demandées par des marins aussi, puisqu'il y avait beaucoup de gens qui étaient à la marine, ou nationale ou marchande »

R : « Et ils sont devenus mytiliculteurs ? »

S : « Oui parce qu'il y a une chose, c'est que pour avoir des bons ces temps-là, pour avoir des concessions de bouchots, de parcs à huîtres, il fallait être marin. Il fallait être dans la marine. Alors les bouchots avaient été récupérés, les concessions, par des marins. On n'était pas marins, on avait pas droit à faire des bouchots ou des huîtres »

R : « Et les pêcheurs ? »

S : « Si les pêcheurs mais ils étaient marins. Les pêcheurs, je connais pas un pêcheur qui est devenu conchyliculteur. C'est un autre métier »

R : « C'est différent aussi pour la mentalité »

S : « La mentalité n'est pas la même. Quand le pêcheur il est là c'est un chasseur... »

Maurizio : « C'est un métier moins fatigant »

S : « Parce qu'il y a beaucoup de choses qui ont été faites, beaucoup de concessions qui ont été données ailleurs pour la reconversion des pêcheurs, parce qu'on sait qu'il y a de moins en moins de pêche, de poissons plutôt, on va le chercher de plus en plus au large, mais ils sont jamais entrés dedans »

R : « Et selon vous, pourquoi ? »

S : « On peut pas l'expliquer, parce que ça les intéresse pas, la pêche c'est plus dur, parce que vous allez dans la haute mer, c'est dangereux, c'est plus dangereux que notre métier, mais nous sommes plus des paysans de la mer, on peut se donner ce nom-là... »

R : « Peut-être que vous travaillez plus qu'un pêcheur ? »

S : « Non, on peut pas le dire, parce que aujourd'hui on a amélioré notre métier dans tous les sens, si on a travaillé très dur, il faut bien voir c'est qu'on a travaillé très dur, au départ il a fallu mettre ça, ça c'est pas fait, pour faire les quarante-huit kilomètres de bouchots qu'avaient la société il a fallu presque dix ans, pour mettre tout en place. Déjà il fallait de l'argent. Où on vendait les moules, il a essayé avec un de ses clients des moules de Rungis, de Paris, parce que Rungis n'existait pas à ce moment-là, c'était Les Halles, il lui a prêté deux millions de centimes, de francs de l'époque, pour acheter un camion pour faire le trajet. Alors mes frères qui étaient jeunes ils ont tous passé le poids lourd, c'est eux qui étaient les plus jeunes qui faisaient le trajet à droite et à gauche, les aller retour, c'est à trois cent cinquante kilomètres, il fallait six heures pour faire trois cent cinquante kilomètres, et dans la journée ils les faisaient. Tu partais, tu revenais, et en plus on travaillait des fois. C'était très dur, et tout était à la main. La même chose, on a manipulé, en mettant les pieux, il fallait des pieux, alors les pieux on les recevait de Dordogne, c'était des pieux de chêne qui étaient épinés en Dordogne. Dans ces temps-là il n'y avait pas tellement de camions, c'était dans le train, c'était par la gare, via la gare de Dol, ça prenait le train là-bas à Périlleux, je sais pas où, et à la gare de Dol il fallait les débarquer dans ces grands wagons, les mettre en camion, les ramener là, et il fallait les tripoter au moins sept fois avant qu'ils soient mis dans le sol en mer. Le même objet hein ? Un pieu qui faisait de quarante à cinquante kilos. Les moules, les moules avant d'avoir des grues, on tripotait, mettons, un homme pêchait une tonne de moules, tu le tripotais cinq fois la tonne de moules, à la fin de la journée tu avais tripoté cinq tonnes de moules. Et on a tous laissé ce boulot-là, on allait la nuit, parce que les marées n'étaient pas assez courtes, on allait le jour... »

R : « Ah la nuit ? »

S : « Oui, c'est magnifique la nuit. Avant-hier j'ai reçu une personne du Conseil général de Vivinème, et je suis président de la Communauté des communes, et on m'a demandé, parce que c'est au niveau de l'image du département, et on venait voir, passer, on faisait tout le tour, tous les présidents des communautés, des communes, pour demander ce que, comment ils voyaient leur secteur... alors moi j'ai parlé de la Baie du Mont Saint-Michel et de la Baie du Mont Saint-Michel la nuit, hahaha ! Quand t'éteins le moteur c'est magnifique, et que tu marches dans l'eau, tout s'éclaire là, tu touches un pieu comme ça, tout s'éclaire. Alors c'est l'image que j'ai donné, pendant deux heures on a parlé de ça, haha ! »

R : « Vous utilisez des lumières pour travailler ? »

S : « Non, on n'utilise même pas de lumières. Non parce que les yeux s'adaptent, et surtout qu'on mettait beaucoup de pointes avec un marteau, on savait où on tapait hein ? Parce que quand tu tapes à côté de la pointe, c'était sur les doigts, haha ! Et comme on travaillait beaucoup dans l'eau, les pointes dans l'eau, on mettait des plastiques, parce qu'on a inventé beaucoup de choses que j'ai pas raconté aujourd'hui,

qu'on a inventé, contre les prédateurs, on mettait un plastique au bas des pieux, en général, toujours les mains dans l'eau, tu ne voyais pas ce que tu faisais dans l'eau, et la nuit encore moins. Et même le jour, parce que l'eau est trouble, on voit pas ce qu'on fait. Alors on sait où on tape, si on tape à côté c'est sur les doigts. C'est sûr qu'on fait attention ! Ce que j'ai pas raconté et qui est intéressant aussi c'est que quand on faisait la mytiliculture on n'avait pas de cordes, le naissain c'était que du naissain qui faisait un ou deux centimètres, qu'on pêchait sur le trop plein des pieux là-bas, dans la Baie d'Aiguillon, à Charron, on le mettait dans des filets de tubes, et qu'on mettait sur les pieux, c'était un travail énorme ! Et aujourd'hui il faudrait faire ça, on garnit les bouchots de toute la côte de la Baie du Mont Saint-Michel, et en Normandie, parce qu'il y a encore plus de bouchots en Normandie que à Saint Brieuc hein ? »

R : « En Normandie il y a les bouchots ? »

S : « Oui. Le bouchot c'est venu après, alors il a fallu trouver l'astuce pour ramener une multitude de moules, de naissain, et c'est mon tonton, parce que c'est toute une histoire, c'est le tonton Paul là, qui a eu cette riche idée, parce que dans la Baie d'Aiguillon il y avait un prédateur, qui était une raie, avec une queue où il y a un dard dessus, qui était très dangereuse et qui mangeait des moules. Ça nettoyait les moules sur les pieux. Et pour s'en débarrasser ils mettaient des hameçons pour en pêcher et quand on est venu là on a cherché comment on pouvait ramener, et lui il s'est aperçu que sur ces ficelles qu'ils mettaient il y avait des petites moules qui se mettaient. Et c'est à partir de là qu'on a parlé de cordes et tout ça. On a trouvé la solution pour garnir les bouchots le plus facilement possible et légèrement possible. Parce que vous ramenez des tonnes, au départ quand les cordes, on ramenait les cordes ici même, sur nos côtes, on voit pas le naissain, c'est que de la ficelle, c'est que les larves qui sont dedans, il y a rien du tout, et c'est ça qui a révolutionné notre métier. Autrement, on ferait pas ce qu'on fait aujourd'hui hein ? On pourrait pas, il n'y aurait pas assez de petites moules pour garnir tous les pieux qu'on doit garnir à droite et à gauche. Alors c'est mon oncle Paul qui a trouvé ça. Et après, ces premières cordes, ça c'est fait petit à petit, c'était dans les années soixante, soixante-deux, deux ou trois ans après, qu'on a trouvé ce processus. Alors on a mis ça sur un pieu, c'était bien, c'était léger, c'est facile à faire, et on s'est aperçu que le pieu était mangé. La corde, et ben il restait ça à la tête, on voyait que les moules se collaient sur le pieu, et aux pieds il y avait rien. Il n'y avait plus rien ! Alors on s'est demandé ce qui se passait, c'était les crabes verts. Les crabes verts et les bernard-l'hermite, les coquillages, les crustacés, qui mangeaient, qui montaient sur le pieu et qui mangeaient. Il a fallu combattre ça, trouver la solution. Alors c'est un autre oncle, qui s'appelait Ramon mais qui n'était pas mytiliculteur de son métier, il est plombier lui. Il me dit pourquoi on mettrait pas une... vous savez des boîtes de conserve de petits pois ou haricots verts, en aluminium. Et ben il a découpé avec sa cisaille, il a découpé deux, trois boîtes, il a mis ça autour des pieux et puis on s'est aperçu que ces pieux-là n'étaient pas touchés. Alors avant de trouver les plastiques on a essayé ça mais il a fallu trouver un matériau qui puisse être facile à mettre, autour des pieux. Et on a trouvé un fabricant de plastiques à Rennes, et on a trouvé comment lutter contre ce prédateur-là »

R : « C'est un prédateur de la zone ? »

S : « Oui oui, mais il y en a partout de crabes, les crabes verts, les petites crabes et les bernard-l'hermite il y en a partout, sur toutes les côtes françaises hein ? »

R : « À Charron il y a le même problème ? »

S : « Oui mais non, en Charente ça venait tout seul, les moules, on s'en apercevait pas, les pieux, on mettait pas de crabes là-bas, les pieux étaient garnis tous seuls, et le problème de Charron, de la Baie d'Aiguillon c'était ça, c'est que le naissain tous les ans venait sur les moules, alors sur les pieux il y avait des petites moules, des grosses moules, c'était tout... »

R : « Comme à Venise »

S : « Alors que là on peut gérer facilement les pieux, dans la Baie, parce qu'on n'a pas de naissain naturel. Alors on sait qu'on peut garnir ça mais on peut pas garnir ça, c'est plus facile à gérer »

R : « Et selon vous il y a des différences entre le travail de la mytiliculture dans la Baie de Saint Brieuc et la Baie ici du Mont Saint-Michel ? »

S : « Je crois qu'on travaille à peu près pareil mais eux ils travaillent, ils ont récupéré nos premiers bateaux à roues, puis même ils en ont fait, mais avant ils travaillaient qu'en tracteur. Mais c'est le même travail. C'est un travail de charentais »

R : « Selon vous il y a quelques chose d'important que je devrais savoir ou que vous voulez m'expliquer encore... »

S : « Bon, il y a plein de choses haha ! Il faudrait plusieurs jours ! Mais bon il y a des choses qui viennent tout de suite... Non parce que nous la grande révolution aussi ici au Vivier c'est qu'on a le port et on a fait ces installations sur le port, petit à petit, tous les hangars – si vous voulez on va les voir tout à l'heure – ça s'est monté au fil des ans. Et même aujourd'hui on a encore une demande pour agrandir le port, mais comme on est sur le domaine public maritime, et on est dans la Baie du Mont Saint-Michel, site de l'Unesco, on peut pas faire ce que l'on veut, voilà. Puis même sur toutes les côtes françaises, aujourd'hui »

R : « Désormais c'est une industrie ! »

S : « Mais ici il y a quand même trois cent personnes et plus qui travaillent, sur le site là. Il y a soixante entreprises, cinquante-cinq ici puis il y en a deux, trois ailleurs, dans d'autres communes mais bon, c'est plus de quatre-vingt-dix % des mytiliculteurs qui sont basés là. Alors on a fait, vous savez, je suis président du port, parce que c'est un syndicat qui gère le port, je suis le président depuis 1977 du port. Moi je connais que les moules, alors c'est un port collectif, tout ça c'est collectif, alors vous voyez ? Ça c'est une lagune de mer, il y a quarante mille mètres cubes là, on va chercher l'eau de mer à huit cent mètres au large, et cette eau de mer est redistribuée dans tous les bâtiments. Et dans chaque bâtiment il y a un puits où il y a une pompe, et tout ça c'est payant »

R : « C'est pour la dépollution ? »

S : « Et pour purifier des coquillages. Alors le port c'est un budget de six cent cinquante mille euros annuel que le mytiliculteur paie. Alors il faut bien voir, la Baie du Mont Saint-Michel c'est vingt millions d'euros de production annuelle. Pour notre pays c'est une industrie si on peut dire. Sur le port il y a soixante bateaux, on a au moins cent et quelques tracteurs, des yoles il y en a au moins une centaine, vous allez voir ce que c'est, c'est énorme »

R : « Il y a une entreprise avec les tracteurs ? Je n'ai pas bien compris »

S : « Oui, il y a une entreprise qui fabrique les bateaux. Presque tous les bateaux viennent d'ici. Et même ceux qui sont en Baie de Saint-Brieuc ont été faits là. C'est vrai que le Vivier-sur-mer a changé, on avait six cent habitants et on est arrivé à plus de mille mais c'est une toute petite commune en superficie alors on s'agrandit pas parce que moi j'habite autour de Vivier mais pas sur la commune »

R : « La mytiliculture a tout révolutionné ! »

S : « Elle a révolutionné tout. Le maire de l'époque, dans les années cinquante, il voulait dynamiser la commune et il a réussi. On va visiter la maison de la Baie si vous voulez »

R : « Je l'ai déjà visitée l'année dernière »

S : « Mais je vais aller vous chercher le bouquin là, le livre »

R : « Oui, si c'est possible ! Ah une dernière question : il y a des femmes qui travaillent dans la mytiliculture ? »

S : « Oui mais en chef d'entreprise il y en a très peu. Oui parce que ma fille travaille en mytiliculture mais elle travaille autour de la mytiliculture parce que vous savez, pour ma part personnelle, bon, nous avons des concessions en Baie du Mont Saint-Michel, maintenant, et récupéré dans les années quatre-vingt une très grosse concession, qui était en liquidation, que j'ai remonté, et en même temps on a une société de négoce importante. Et j'ai pas assez de moules, j'en achète aussi à mes collègues. Et on fait des coquillages, on vend des coquillages »

R : « Et c'est difficile d'acheter des bouchots aujourd'hui ? »

S : « Pour un jeune qui veut s'installer c'est difficile. C'est difficile parce que les concessions aujourd'hui se vendent à des prix, ça va de trente mille euros à cinquante mille euros, les cent mètres »

R : « Et une petite concession, de combien de mètres elle est formée ? »

S : « Bah pour vivre, il faut environ deux kilomètres deux cent »

R : « C'est très cher... »

S : « Je vais vous dire une chose, l'année dernière il s'est vendue une concession, c'était la plus grosse concession, parce que, c'est des charentais, qui habitent ici mais d'origine charentaise, le papa qui a été le premier est retourné à Charron, il est pas décédé, il a quatre-vingt-dix-sept ans, ça s'est vendu douze kilomètres de bouchots, avec le bateau, les hangars, avec tout l'outillage, presque sept millions d'euros. Et bon celui qui a acheté ça il a pas pu acheter tout seul, il a acheté ça avec une autre entreprise, avec un consortium... Alors il y a une chose, c'est qu'il faut pas de baisse de production. Parce que le problème est qu'il faut aller chercher l'argent, alors ce sont les banques, celles à qui restent de l'argent parce que les banques sont toutes à la ruine haha ! C'est de la folie, moi je ne suis pas d'accord. Parce que ce sont que des concessions, ce sont pas des propriétés ! C'est une concession qui est donnée sur trente-cinq ans. Et

renouvelée tacitement si on peut dire...mais bon c'est toujours renouvelée. Et c'est vrai qu'on est sur le domaine public maritime...Vous savez, mon père, quand il a eu les quarante-huit kilomètres de concessions, avec son frère, mais avec toute la famille, on était onze, il y avait onze parts. Moi j'ai récupéré celle de mon père. Mes frères avaient leur part, chacun avait sa part, et ben ils ont eu cette concession avec un timbre de dix francs de l'époque. Quarante-huit kilomètres de bouchots, haha ! Aujourd'hui vous calculez combien ça vaut, tout et en plus ça s'est agrandi ! C'est moi le premier qui ai doublé ou triplé, on s'est tous agrandi ! Si la même famille, parce que nous sommes tous là, je suis sûr que notre famille, les mêmes gens ou les descendants, on arrive à...on est cinquante kilomètres au départ, si on compte les bouchots dedans, on est à quatre-vingt-dix kilomètres de bouchots ! Dix francs de l'époque, de 1950, et aujourd'hui...c'est énorme ! »

R : « Il y a beaucoup de travail... »

S : « Oui, il y a beaucoup de travail, mais il a fait ça pour ses enfants. C'était pas pour lui hein ? Parce que c'était un socialiste, mon père s'est toujours occupé des autres, de tout le monde, c'est pas un capitaliste, c'était pour le bien d'autrui »

R : « Et vous avez appris le métier avec votre père ? »

S : « J'ai passé un an à l'école primaire, à Vivier, j'ai passé mon certificat d'études et j'ai plus voulu repartir à l'école, il voulait m'envoyer à droite et à gauche, au collège, au lycée...alors j'ai appris la comptabilité et la dactylographie. À quinze, seize ans je suis entré dans le métier, j'ai vu que c'était dur. J'ai fait pareil avec mon fils hein ? Les études le poursuivaient, il a loupé son BAC, j'ai dit « Hop ! Viens ! » Haha ! Par contre ma fille qui avait un Master je sais pas quoi, elle était partie apprendre l'anglais, elle était deux ans en Angleterre pour apprendre l'anglais, elle a été presque un an en Espagne pour apprendre l'espagnol, c'étaient des années sabbatiques hein ? Quand je suis passé maire en 1991, je lui ai dit « Tu fais pas grand-chose à Paris », parce que des fois elle habitait à Paris aussi, elle avait vingt ans, j'ai dit « Tiens, si tu veux tu vas venir m'aider parce que maintenant je suis maire, j'ai plein de choses », j'étais président des mytiliculteurs, je suis passé maire, plein de choses sur la tête, d'autres trucs que j'avais sur la tête, football et tout ce que tu veux, haha ! J'ai dit « Tu vas venir m'aider, alors au lieu de venir un week-end de temps en temps à la maison » - parce qu'elle venait une fois tous les six mois à la maison - « tu iras passer des week-end à Londres, à Madrid ou à Paris et tu viens m'aider ». Elle est venue m'aider et maintenant c'est une chef d'entreprise »

R : « Bonne idée ! Et vous aimez votre travail de mytiliculteur ? »

S : « Ah oui, j'étais en mer avant-hier, pour voir ce qui se passait, je travaille plus, j'y vais pour regarder ! Il faisait beau, alors quand il fait beau je vais à Chausey de temps en temps aussi, pour voir ce qui se passe. Non mais c'est notre vie, je connais les moules. Alors j'ai fondé aussi la maison de la Baie, aussi j'ai fondé une confrérie autour des moules, la confrérie des mouliers de Vivier, hahaha ! »

R : « Oui je me souviens ! À la maison j'ai vu des photos de la confrérie des moules ! »

S : « Alors tout est autour des moules, je vais en Allemagne, on va faire une fête des moules en Allemagne, en plein août là, pendant quinze jours, en jumelage avec la ville de Dole, et on va faire une fête des moules, ramener des moules là-bas... »

R : « Vous avez beaucoup d'idées ! »

S : « Oui je fais beaucoup de choses dans ma vie. Mais je vais arrêter là, je vais prendre ma retraite dans un an et demi, pas tout, parce que j'ai pas tout arrêté [...] Toute ma vie j'ai eu des responsabilités, parce que quand on a fait le port, il y a dix ans, c'est soixante millions de francs là, on a fait un gros truc là. Une partie du port, parce que...une partie qui existait. Donc voilà toute ma vie c'est la mytiliculture, maintenant on apprend beaucoup de choses autour de tout ça. Parce que j'étais à Paris aussi, j'étais président au niveau national pendant un moment...c'est pour ça que Carteron, Michel on se connaît bien parce que lui, quand j'étais président régional aussi, c'était mon second. Puis on avait fait des choses ensemble. Puis son père qui vient de décéder c'était un ami intime à mes sœurs. On sort tous de la même commune hein ? On a fait pas mal de fêtes, on a fait une fête des moules aussi. Ici vous voyez ? Le douze août...vous pouvez regarder ça »

R : « La semaine prochaine nous allons à Charron, nous allons voir la mytiliculture... »

S : « Là ce sont dix mille personnes qui viennent. Alors avec mon premier adjoint, c'est nous qui l'avons...en 1984 on a fait la première fête des moules »

R : « C'est vous qui l'avez fondée ? »

S : « Oui »

R : « Et pourquoi vous faites des moules ? »

S : « Parce que c'était pour promotionner nos moules, alors c'est que j'ai pas parlé de tout, c'est moi qui ai lancé en 91, le processus d'AOC En 1991 on a fait les premières démarches pour avoir l'AOC, qu'on a eu en 2006, il a fallu du temps pour avoir cette appellation d'origine contrôlée. Mais non parce que les moules, on est tous chauvins, vous savez ce que ça veut dire ? »

R : « Non »

S : « On aime son coin ! On dit toujours que les moules sont meilleures ici que ailleurs. Alors moi le rapport des moules du Mont Saint-Michel par rapport aux moules de Charron, par rapport aux moules de Saint Brieuc, pour moi c'était – vous connaissez le vin ? – le Château Margaux des moules. Hahaha ! Dans les moules il se faisait au niveau commercial tout et n'importe quoi. Alors les moules de la Baie du Mont Saint-Michel ce sont les moules qui se vendent plus chères. Pourquoi ? Bon parce que les gens demandent une question de qualité, et il fallait se démarquer. Parce qu'il y en a qui trafiquaient. Des gens qui achetaient un peu de moules du Mont Saint-Michel, un peu de moules de Saint Brieuc, pourquoi pas, d'une autre moule beaucoup moins chère, et qui mêlaient tout ça, et qui appelaient ça « Moules Mont Saint-Michel ». Mont Saint-Michel sans mettre de « Baie ». Et j'ai voulu enrayer ce truc-là, j'ai dit c'est pas possible, il y en a qui se prenait la tête, on introduisait dix mille tonnes de moules comme je vous ai raconté, et on en mangeait vingt-cinq mille tonnes de moules de la Baie du Mont Saint-Michel. Et c'est pour ça qu'on s'est lancé pour trouver...légaliser la moule ou trouver une solution. Et j'ai eu la chance de connaître une personne qui était en retraite et qui arrivait de l'INAO, l'Institut National des Appellation d'Origine, qui avait travaillé sur les vins de la Loire, qui avaient pas d'AOC...mais c'est très long. Et avec lui, bon, on s'est lancé là-dedans, il m'a dit « Je vais vous aider, Monsieur Salardaine, je suis la personne concernée pour faire ça » et on a réussi à avoir l'AOC mais au bout de quinze ans. Mais par contre aujourd'hui il faut faire attention à comment on produit et si je me suis lancé là-dedans aussi c'était pour pas qu'on fasse n'importe quoi, pour pas qu'on surproduit et tout ça. Parce qu'il y a des critères à respecter, c'est pas n'importe quoi »

R : « Quels critères ? »

S : « Il y a des commissions tous les quinze jours, une commission qui se réunit et qui goûte les moules. Et il faut reconnaître les moules, tout le monde peut accepter. Si vous voulez faire part de la commission, vous allez à la maison de la baie...alors vous goûtez les moules juste ouvertes. Mais avant de les goûter vous les regardez telles qu'elles sont. Parce qu'il y a plusieurs lots et des fois il y a des pièges, parce que parfois il y a des lots qui viennent de la Baie de Saint Brieuc, de Normandie, de Charron, parce que c'est sous l'égide de l'INAO, il y a un représentant de l'INAO qui est là quand même. Puis même les meilleurs mytiliculteurs peuvent se tromper, déjà pour reconnaître l'aspect extérieur, et après vous avez une fiche, et vous notez, après vous la goûtez, il y a la saveur, il y a plein de choses à reconnaître, maintenant il y a un vocabulaire là-dessus, et c'est ce qui détermine, après, on peut dire, avant d'ouvrir la saison, ceux qui ont fait des moules...la saison était ouverte le mars, en AOP, parce que maintenant c'est plus AOC, c'est AOP, appellation d'origine protégée. Ça a changé. Ça veut dire que dès début juillet il y a eu des dégustations. Par contre il y en a qui se sont mis à vendre des moules mais ils appelaient ça la moule du Vivier, la moule de Cancale, mais pas du Mont Saint-Michel. Alors ça assure le consommateur qu'il y a pas de fraude, et quand ils achètent ça, les sacs sont ouverts et re-mélangés, c'est très strict »

R : « Parce que selon moi les moules de bouchot sont plus appréciées que les moules de filière... »

S : « Oui c'est renommée. Une chose c'est que la moule de bouchot elle tient mieux à l'état, elle tient mieux, elle fatigue moins parce que c'est la moule de bouchot qui a l'habitude d'avoir le jeu, qu'une moule qui est toujours dans l'eau, si vous la sortez de l'eau, alors que la moule de bouchot retient plus facilement, retient son nom »

R : « Et ça c'est bien pour le goût ? »

S : « Oui. Alors il y a une chose aussi, ce que j'ai voulu faire aussi en faisant ça, c'est déterminer chaque critère, chaque baie, c'est pas dire que nos moules sont meilleures des moules de la Baie de Saint Brieuc, mais c'est différencié, ici il y a une moule spéciale, là il y a un autre goût, comme dans les vins ou autre chose. C'est pas pour dénigrer le reste, c'est pour dire voilà. Ce que je vais vous dire tout de suite c'est qu'on prend le même naissain que ceux de Chausey, on le met en attente avant de le remettre sur les pieux, ici même deux mois. On les met, c'est à deux heures de route en bateau, à treize nœuds. Et ben un an après c'est plus la même moule que la nôtre. Et de toute façon c'est qu'on la vend pas comme moule du Mont Saint-Michel, on la vend en moule de Chausey. Et on la vend beaucoup moins chère. Plus que quarante centimes d'euros en moins que nos moules. Parce que la chair n'est pas la même, c'est une chaire blanche, nous c'est une chair orangée, jaune, et là-bas elle se transforme parce qu'elle n'est pas la

même, c'est pas le même terroir. Et la moule normande c'est pareil. Par contre elle est belle, c'est une très belle moule parce qu'il y a pas beaucoup de bouchots, ça pousse, ça pousse bien. Mais c'est plus la même qualité, elle est moins sucrée, et les gens le reconnaissent quand même hein ? »

S : « Et combien coûte la moule de Vivier ? »

S : « Ça dépend de la préparation hein ? Comment elle est vendue. Mais en brut mettons deux euros, après si on a des byssus c'est deux euros vingt, si on met en barquette et tout ça c'est presque trois euros, c'est plus la même chose. Alors je vous parle de deux euros pour la moule de la Baie du Mont Saint-Michel, là quand on a commencé la saison pour les moules de Chausey on va les vendre en soixante, brut, oui, quarante centimes. C'est pas n'importe quoi, là-bas on fait six cent tonnes de moules, c'est pas n'importe quoi, quarante centime le kilo ça fait un manque à gagner par rapport à la moule de la Baie du Mont Saint-Michel »

R : « Et selon vous quels sont les savoirs les plus importants pour être un bon mytiliculteur ? »

S : « Et ben il faut savoir regarder, regarder comment évolue le pieu. Aujourd'hui, je l'ai dit, on le fait mécaniquement, tout est fait mécaniquement. La main de l'homme n'agit plus, et c'est le problème qu'on a aujourd'hui par rapport à la qualité des moules qu'on peut avoir parce que on en a pas assez, qu'avant ça se faisait à la main, il y en avait beaucoup qui se faisaient à la main [...] »

R : « Je crois que c'est tout. Est-ce que vous avez une adresse e-mail pour, peut-être, quelquefois, vous déranger ? »

S : « Moi personnellement je n'en ai pas, parce que je suis un vieux, mais bon il y a ce qu'il faut là »

R : « Parce que peut-être que quand je serai en Italie, s'il y a quelque chose que je n'ai pas bien compris... »

S : « Je vais vous donner celui de la mairie »

Interview de Jean Audineau du 4 août 2012

Jean Audineau est un mytiliculteur à la retraite d'Esnandes. Quand il y a eu le parasite de la Mytilicola, il a été le premier à faire un élevage d'huîtres dans la baie d'Aiguillon. Pendant de nombreuses années il a été le maire d'Esnandes ; il a réalisé aussi le petit Musée de la Mytiliculture. Au moment de l'interview, fait au musée, il a plus de quatre-vingt-dix ans.

R : « Je fais un doctorat, une recherche, pour l'Université de Venise et pour l'Université de Brest, en Bretagne, et je fais une recherche sur la mytiliculture, sur l'histoire mais aussi sur la partie ethnographique, le métier, les techniques, les méthodes du travail, et je voudrais savoir un peu de choses mais la partie qui est importante pour moi c'est la partie sur le problème de la *Mytilicola* et pourquoi beaucoup de mytiliculteurs ont déménagé en Bretagne, oui, parce que c'est très particulier... »

J : « C'est très connu, parce que j'ai failli également moi aller en Bretagne. C'est parce que, j'avais la mairie, qui était maire du pays, que je suis resté ici, sinon j'aurais certainement fait une partie en Bretagne également »

R : « Ah c'est intéressant »

J : « Oui, parce que bon, il y avait le développement qui se faisait là-bas, il y avait pas mal de collègues, de Charron, qui sont partis là-bas en Bretagne. Ils ont pas tous réussi totalement, il y avait certaines qualités à avoir, une qualité humaine et puis d'autres qui se sont laissés aller à une vie plus facile quelque part, et qui n'ont pas réussi totalement, si on peut dire »

R : « Et vous avez eu des personnes de votre famille qui ont déménagé en Bretagne ? »

J : « Non, pas de famille mais beaucoup de camarades, surtout du côté de Charron [...] »

R : « Et pourquoi ? »

J : « Bah, vous savez, on a été anéanti de production pendant trois ans, trois ans sans production »

R : « Environ dans quelles années ? »

J : « 62, 63 et 64. Et alors là il a bien fallu... on a fait la pêche, armé nos bateaux avec des filets et on a fait un peu de pêche côtière, de la petite crevette et puis quelques soles, et puis l'hiver on a fait la pêche au pétoncle. Le pétoncle est un petit coquillage, genre coquille Saint-Jacques, tout petit, sur les côtes de l'île de Ré. Alors on allait là-bas... il fallait manger ! Il fallait manger ! On était trois ans sans production. Et alors on n'a jamais su, on nous a jamais expliqué scientifiquement comment ce *Mytilicola* est venu. Personne n'y croyait, les premières fois qu'on a ouvert les moules, crues, qu'on a regardé dans le foie et l'estomac, le conduit du foie et de l'estomac, ce petit ver intestinales, qui était dedans, un petit ver rouge. On a compris mais on ne nous a jamais dit pourquoi il était arrivé là »

R : « Et pourquoi ? »

J : « La moule était en production intense. C'était la période après la guerre, et il y a eu, pendant la guerre, beaucoup de négligence d'exploitation, et donc après la guerre, avec une nouvelle génération aussi, tout ce qui était libre, on a mis des moules, on a mis des moules, on a surchargé le milieu. Et ça a donné l'occasion à ce ver intestinales, qui existait certainement déjà un petit peu, d'exploser d'avantage. Là c'est l'explication qu'on s'est nous-mêmes... et les scientifiques n'étaient pas plus bavards que ça non plus. Alors ça nous a amené à une deuxième chose, après ça, donc c'était le départ des mytiliculteurs en Bretagne, par relation ils se sont aperçus que là-bas il y avait une famille de Charron qui était partie, avec ses enfants, parce qu'il n'y avait plus de quoi exploiter non plus dans le coin, sur Charron, et ils étaient partis là-bas. C'est une famille qui a fait ses affaires, la famille Salardaine, ils ont là-bas vraiment exploité, et ça a donné l'idée à d'autres gens de Charron et de chez nous, d'aller là-bas aussi, parce que les eaux de la Bretagne sont plus vives, seulement il n'y a pas de naissain. Alors tous avaient gardé leurs concessions, parce qu'on est concessionnaires de l'état, ils avaient gardé leurs bouchots ici et ils capturaient leur naissain ici. Le petit naissain de moule, comme le grain de blé, et ils l'ont porté là-bas, en Bretagne, avec des eaux un peu plus vives, beaucoup plus neuves, ils ont eu des moules tout de suite qui étaient comme ça. Alors les gens ont eu l'idée de partir là-bas, en conservant quelquefois les deux, un peu chez nous et un peu là-bas, alors, la moule transitait beaucoup par camion. Voyez-vous ? Après ils se sont installés définitivement là-bas, mais tout en recherchant le petit naissain de moule ici. C'était le seul coin où la moule naissait. Ils amenaient la moule en Bretagne, elle s'appelait « la moule d'Erquy », qui est une moule plus plate et un peu plus ronde, mais qui n'est pas de la saveur de la moule qu'on fait ici, voilà »

R : « Ah, ce sont différentes ? »

J : « Différentes. Le nom latin je ne vous le dirai pas, je m'en souviens plus, m'enfin on l'appelait « la moule d'Erquy » parce qu'il y a un village là-bas qui s'appelle Erquy, en Bretagne, si vous êtes allée... Et puis il y avait ce naissain mais qui ne correspondait pas, et peut-être il n'y en avait pas assez non plus, pour garnir les concessions et faire de la mytiliculture là-bas. Et alors après bah ça s'est déménagé, ils sont remplis maintenant au top, même de trop, paraît-il, puisque leur production n'est plus, en qualité, ce qu'elle était, puisqu'ils en ont trop mis, eux aussi. Ils ont surchargé, il y a un balancement des marées qui fait que la nourriture elle est pas... il y a une limite. Et on peut prétendre que ce qui est arrivé chez nous ici c'est également peut-être une surproduction de l'époque, après la guerre, mais aussi, suite au brassage d'eau, qui était moins important du fait de l'envasement de la Baie de l'Aiguillon. Cette baie était toujours envasée, c'était l'ancien golfe du Poitou, autrefois, alors à part des alluvions, moins de brassage d'eau, et puis la qualité des eaux, les eaux du moins du côté agricole, les pesticides éventuellement, maintenant beaucoup de villes, tout est équipé en stations d'épuration, et tout et tout, ce n'est jamais du 100% vous me direz, mais avant que soit installé tout ça tout près à la mer, et donc la qualité des eaux, l'envasement du Golfe du Poitou a fait que, bon bah, il y a eu un appauvrissement de la nourriture, et en plus c'était bien nécessaire, dans les années 64 on l'a fait, on a changé les bouchots de place, on a essayé d'aller plus au large, on a coupé ceux qui étaient trop vieux, et puis on s'est déplacé plus au large, et les fonds sont très plats, on n'a pas gagné en profondeur. Les fonds sont plats, on a gagné 15 cm, 20 cm, m'enfin il y avait une aération et les moules ont poussé plus vite pendant quelques années. Et depuis ça pousse moins vite, encore. Alors ils ont créé, moi alors j'étais pas dans le métier après, j'étais responsable de la profession longtemps, mais après j'étais plus dans le métier et ils ont créé les filières, vous en avez entendu parler ? »

R : « Oui »

J : « Alors ce qui est donc maintenant l'avenir de la profession, alors c'est sur corde, au large... »

R : « Oui oui, nous avons vu le musée... »

J : « Alors donc, avec ces filières, maintenant cela paraît être l'avenir. Pour combien de temps ? Il faudrait peut-être aller encore plus loin »

R : « Et la qualité des moules ? »

J : « La qualité de la filière, la moule est même plus pleine mais elle n'a pas la même saveur. Elle est meilleure sur les bouchots qui subissent les marées »

R : « Pour le goût ? »

J : « Oui, pour le goût. Mais bon, il y a plus de mangeurs que de connaisseurs. Autrefois, vous avez ici dans cette baie, le côté Esnandes ici, et Marsilly, c'est sur un fond vaseux. Sur la côte de Vendée, de l'autre côté, c'est le sable. Oui oui, toute la côte de Vendée c'est du sable. Et là-bas c'est plus battu par la mer, la moule devenait plus belle, mais les anciens préféraient le goût de la moule sur les vases que celle sur le sable. C'est une anecdote m'enfin... c'était vu comme ça »

R : « Mais la moule est plus salée, plus sucrée... »

J : « Oui c'est que la matière organique sur les vases est plus importante que du côté du sable où c'était plus battu par la mer, et on retrouve ça dans des filières, et la moule est un peu plus farineuse si on peut dire. Mais elle est belle, elle est pleine... c'est une évolution, la nature n'y peut pas grand-chose. Ça on fait dire des paroles, par exemple. Les gens ça les fait parler, je vous assure. Si on n'avait pas ceci, si on n'avait pas fait cela, pourquoi... voyez-vous ? Et puis le temps... auquel on ne peut rien du tout ! En 56 il y a e des gelées à -17, tout a gelé, à 85%. D'un côté le froid, dans les parties les plus creuses, moins de mal, mais dans les parties les plus productives ou moyennes, il y a eu des bouchots comme ils sont faits, c'est des rangées de pieux, puis il y en a qui sont en V comme ça, il y avait de glace qui faisaient 80 cm, qui venaient de la baie comme ça. Ça ramassait là-dedans, ça a tout écrasé, les moules, tout tout... plus le froid, -17 c'est pas normal chez nous hein ? En 56. Et en 57, grosse tempête. Également grosses pertes. On se moquait des agriculteurs, dans leurs conversations, ils disaient toujours « Ouf, il y a trois très bonnes années sur dix, puis deux ou trois mauvaises et puis le reste est à mourir ». Dans la mytiliculture, on arrivait à ce stade là aussi hein ? Trois ou quatre bonnes années, sur dix, quelques moyennes, toujours deux ou trois, mais ça c'est la température, on n'y peut rien du tout. Les événements de la nature... »

R : « Il y a d'aléatoire dans le métier ? »

J : « Oui mais les gens font de l'observation, ils connaissent bien ! Mais on n'y pouvait rien vous savez... »

R : « Et avec l'expérience du métier... »

J : « Oui oui, mais l'administration, de son côté, n'était pas négligeant non plus hein ? Mais elle n'avait pas de secrets non plus. On a toujours essayé d'avoir des bonnes relations avec les services administratives, j'étais délégué à Paris pendant dix ans là. On ne pouvait agir [bruit] pour éviter, pour ne pas contrarier notre commerce, et nous éviter l'entrée des moules de Hollande de telle époque, voyez-vous ? C'était nos grosses zones d'influence hein ? Et puis quelques décisions locales sur la façon de mettre les pieux, le nombre de pieux, tout a tendance à augmenter un petit peu, vous comprenez, ce qui a amené sur nous, ça il faut le dire quand même, l'appauvrissement de la nourriture dans la baie, par l'envasement successif, les fonds qui sont montés, toujours de la baie, du Golfe, puis l'apport d'eau... il y a quand même six cent mil hectares de bassins versants, dans ce Golfe du Poitou ici, dont trois ou quatre villes importantes, et vous savez que l'urbanisation et tout... alors depuis il y a les assainissements, il y a beaucoup de choses qui ont été faites quand même. M'enfin, ça a sûrement contribué à toutes ces inconvénients »

R : « J'avais préparé des questions. Alors... votre père et votre grand-père étaient aussi mytiliculteurs ? »

J : « Mon beau-père, beau-père. Moi je suis un terrien d'origine, agriculteur si vous voulez, de par ma famille, et par la guerre et les événements d'occupation, ma femme était évacuée chez moi. Elle vivait à 35 km d'ici, en Vendée. Et comme ça on s'est connu et comme elle était toute seule d'enfant et son père était mytiliculteur, je suis venu 25 ans faire le métier là. Voilà »

R : « Ah j'ai compris ! Et maintenant vous avez des fils qui font le métier ? »

J : « Non, c'est curieux mais c'est comme ça. J'ai qu'une fille, et dans la mytiliculture il n'y a pas de place pour les femmes »

R : « Ah, quel dommage ! »

J : « Au niveau social par exemple ça pose un gros problème la différence avec l'ostréculture. Par exemple, en ostréculture les femmes travaillent à l'établissement, tandis que la mytiliculture se fait toute au bord des bateaux. Et donc la femme ne peut pas être inscrit maritime. Elle pourrait parce que j'en connais une mais bon ça correspond pas à l'effort humain qu'il y a à faire... ça s'est modernisé m'enfin, celui qui n'était pas solide, il n'avait pas sa place dans le métier. Alors la différence maintenant à l'âge de la retraite où je suis, par exemple, c'est que les femmes des ostréculteurs étaient prises en charge par la mutualité sociale agricole, comme employées agricoles... quand ils sont à la caisse de l'agriculture, elles ont une retraite, tandis que les femmes des mytiliculteurs, de ma génération, n'ont pas de retraite. Elles ont la retraite de réversion du mari... mais la génération ensuite, il y a vingt ans au moins, si vous voulez, beaucoup de ces femmes ne peuvent toujours pas être marins, si on peut dire, régime maritime, mais elles ont ou vendu leur production et pris une attestation commerciale, et elle ont cotisé à une caisse de commerce, ou elles font une autre profession, ce qui arrive souvent. Le boucholeur fait son métier et sa femme travaille à l'hôpital ou autre chose. Seulement, il y a pas d'avenir dans la profession avec ça, parce que ça va s'éteindre avec la retraite du mari. Alors il se crée d'autres exploitations plus importantes, qui ne sont même pas forcément des anciens gens du métier. Alors on assiste à ça actuellement, et surtout maintenant avec l'élevage dans les filières, il faut du matériel beaucoup plus important, il faut des compétences maritimes aussi plus pointues, et il y a une certaine sélection qui se fait, par exemple... pendant six mois j'ai été responsable du syndicat des professionnels, on était soixante-dix-sept syndiqués et ils sont plus que douze maintenant. Il y avait au travers des pêcheurs, des petits pêcheurs qui faisaient un peu les deux, enfin... »

R : « Ah oui ? Il y avait des pêcheurs qui faisaient les deux ? »

J : « Oui oui, ils faisaient bouillir un peu la marmite, comme on dit. Un peu de pêche de saison, un peu de moules que l'on vendait... à Charron ils étaient au moins cent cinquante au moins, et ils sont plus que trente ou quarante. Et, encore plus, ils avaient l'avantage à Charron d'avoir une rivière, la Sèvre, et maintenant ils déménagent petit à petit, tous, ils accostent à la palisse, le port en eau profonde, avec les filières ils sont aussi près des lieux de filières en partant de la palisse, qu'ils sont en bateau de Charron. Et ils ont d'autres avantages du point de vue de la navigation. Vous transformez pas ça en tournant une page comme ça ! Ça demande du temps, mais on le sent, les gens s'en vont, les jeunes, ils ont trente ans, quarante ans, ils veulent un bateau plus gros, et puis bon bah, c'est la palisse et tout, on accoste là-bas. C'est pas la totalité, attention encore ! Mais ça tourne vite, ça tourne vite et... Je vois ça peut-être parce que j'ai les yeux un peu plus avancés, mais c'est inévitable [...] »

R : « Et autrefois la mytiliculture permettait de faire vivre la famille ou était un métier un peu pauvre ? »

J : « Il permettait de faire vivre la famille, mais il fallait quand même avoir les concessions qu'il fallait. C'est pourquoi je disais tout à l'heure qu'il y a quand même des anciens qui faisaient les deux, ils faisaient un peu de pêche et un peu de mytiliculture. Voilà »

R : « Parce que les pêcheurs et les mytiliculteurs, selon moi, ont des mentalités un peu différentes. C'est bizarre pour moi qu'il y ait des personnes qui font les deux »

J : « Ah oui oui...pour la mise en place des filières à la mer...les filières c'est mis là-bas, au milieu par bateau hein ? Mais pour les pêcheurs, c'est un obstacle pour eux, attention. Par contre il y a une contrepartie, c'est une réserve. Le poisson, dans ces zones de filière, peut se permettre de se frayer, de se reproduire plus facilement. Mais par contre des pêcheurs ils voient ça de mauvaise œil. Ah mais ça dans tous les métiers vous avez toujours quelqu'un qui... »

R : « C'est intéressant cet aspect »

J : « C'est ce qui se vit actuellement, ça c'est sûr ! Mais de pêcheurs il y en a de moins en moins vous savez ? Il y avait des petits pêcheurs côtiers, vous avez peut-être vu les photos, avec un petit trident et un petit haveneau qui pêchaient pour faire vivre la famille et tout, c'était pas des riches riches, m'enfin bon. Et puis après vous avez le pêcheur qui avait son bateau, qui allait quand même un peu plus au large, qui était parti pour toute la nuit, ou toute une journée...celui-là il y en a dix, encore quelques-uns, ils accostent maintenant à la palisse aussi, elle n'existe plus ici, parce que les départs sont beaucoup plus faciles, l'eau est plus profonde et tout...ils ont autre chose »

R : « Et les mytiliculteurs avaient...vous m'avez dit que beaucoup de mytiliculteurs faisaient la pêche mais il y a une chose que je n'ai pas bien compris. Les mytiliculteurs avaient un revenu seulement pendant les mois de la vente ? C'est beaucoup ou c'est une période courte ? »

J : « Actuellement ça s'est arrangé un peu. Autrefois était mieux. On arrivait à vendre, maximum, quand c'était bon, du 15 mai jusqu'au 15 janvier, fin janvier. Vous avez trois mois après, il fallait mettre les pieux dans la mer, il fallait retenir les bateaux, mais il y avait que trois mois. Mais maintenant ils sont sept mois sans vente, six mois sans vente au moins. Alors moi j'assume que je ne connais pas exactement la trésorerie de chacun mais je suppose qu'il doit y avoir des situations tendues et que les banques peuvent certainement faire un appoint intéressant, pour elles aussi. Parce que c'est pas possible, connaissant un peu le métier et le train de vie des familles, quand le 15 mai arrive c'est même très tôt, mettons fin mai, mais bon il faut attendre un moment, parce que depuis novembre ils n'ont rien vendu hein ? Autrefois on allait jusqu'au 15 janvier au moins, quand même, on gardait des têtes de pieux avec des moules pour une clientèle spéciale, mais ça faisait vivre un peu la famille. Après évidemment la moule se reproduit, elle jette son lait donc automatiquement elle devient maigre, elle n'est pas consommable. Alors là autrefois on était quatre mois, maximum, sans rien vendre. Tandis que là sont six ou sept mois »

R : « Et pendant les autres mois ? »

J : « Et ben il faut vivre avec les réserves. Et oui c'est ça, alors je vous disais toute à l'heure que maintenant quand même, dans la nouvelle génération, les épouses des mytiliculteurs ont un autre travail. Elle fait bouillir la marmite, elle travaille à l'hôpital, je sais pas moi, tout ce que vous voulez quoi, et là ça fait bouillir la marmite »

R : « Et selon vous il est plus rentable d'élever des moules ou des huîtres ? »

J : « Moi j'ai fait les deux. Alors il faut reprendre tout le système. En 1963 lorsque tout a crevé, par le *Mytilicola*, des concessions maritimes, les bouchots quoi, est resté garni de bois, parce qu'on faisait l'élevage des moules à l'époque sur du clayonnage. Vous avez vu ça ici, des branché de bois entrelacés et on mettait des paquets de moules dedans, qui grossissaient, c'était une réserve si je peux dire, mais quand tout a crevé les moules, et ben il y a eu là-dessus une naissance de huîtres, c'était que des huîtres, que des huîtres, que des huîtres...Alors moi j'étais président du syndicat à l'époque et j'ai dit : « Écoutez, les ostréiculteurs de Marennes et de Breton nous prennent ces huîtres, parce qu'elles sont très poussantes, elles sont jeunes, mais nous les vendent au prix qu'ils veulent, et quand ils en ont besoin. Alors nous on restait avec les huîtres et puis on savait plus quoi en faire ! Alors il existait, des huîtres, vous pouvez travailler comme des ostréiculteurs, mais il faut un établissement. Il faut un numéro sanitaire, il faut les détriquer une à une, il faut bref, le travail d'ostréiculture. Alors j'ai dit il faut qu'on s'y mette. Alors il y avait une bordure de la côte, ici en marais d'une quinzaine d'hectares, j'ai réussi à en avoir avec un échange avec un agriculteur, à en avoir un hectare. J'ai fait venir deux collègues de Marennes, que je connaissais en réunion à Paris, vous voyez ? Et je leur ai demandé s'il était possible de faire quelque chose là-dedans pour faire de l'ostréiculture commerciale, améliorer nos huîtres sans devenir concurrencés. Marennes, qui étaient des grosses spécialistes, enfin qu'on puisse améliorer les nôtres et

qu'on puisse les rendre commerciales. Ça faisait deux ans qu'on ne vendait pas de moules hein ? Aujourd'hui on emprunte, mais à cette époque-là, on empruntait pas. Alors j'ai transformé, dans l'hectare j'ai fait des claires à huîtres, vous en avez entendu parler ? »

R : « Je ne sais pas bien... »

J : « Dans un établissement ostréicole, conforme avec ce que les scientifiques exigeaient, des bassins versants, et puis j'ai fait venir une personne ou deux qui connaissaient, puis on a défait les huîtres une à une et puis j'ai rendu l'ostréiculture qui existe, c'est moi qui l'ai emplantée ici dans la Pointe de Saint Clément. Et on a fait de l'ostréiculture et depuis, on en a toujours fait, ce qui permet donc aux mytiliculteurs qui vivent encore d'éviter ces six mois de non vente de moules avec un peu d'huîtres »

R : « Ah, c'est parfait ! »

J : « Oui, et surtout qu'on a affaire à la même clientèle, la petite clientèle, je parle pas des gros marchés de Rungis à Paris, non, mais la petite clientèle, les démarcheurs qui viennent de deux cent kilomètres, trois cent kilomètres d'ici, ils prennent chez nous les moules et les huîtres, selon la saison. Alors c'est pourquoi il y a toute une génération maintenant qui vit comme ça. Est-ce que ça durera longtemps ? Je ne sais pas, m'enfin, en attendant on a sauvé ça pendant quarante ans. Pour moi c'était une petite fierté, d'avoir mis ça en chantier. Mais ça c'est pas fait tout seul vous savez, je vous assure. À Charron par exemple ils n'ont pas pu faire ça, parce qu'ils ne sont pas directement en front de mer, ils prennent la mer par une rivière, et la qualité de l'eau pour alimenter des bassins ostréicoles ne correspond pas à ce qui est exigé si vous voulez, par d'administration. Et même du point de vue moules ils ne doivent pas laver des moules, parce que la moule se lave directement soit avec du matériel, soit à la main comme on faisait... et les mettre dans les sacs d'expédition dans la rivière, ils doivent faire ça au large, à la mer, et la rivière est insalubre. [...] Alors donc il est difficile de faire des établissements ostréicoles. Là on est au bordure de la côte, juste. Alors on avait sauvé ça pour l'instant »

R : « Et il y a des pêcheurs – ou il y a eu – qui ont décidé de devenir éleveurs de moules et huîtres ? »

J : « Pas beaucoup, on transforme pas comme ça... le pêcheur prend son bateau, le filet, il prend la mer, mais le travail manuel non. Oh, on en trouverait peut-être un, je sais pas trop mais non... »

R : « Et selon vous pourquoi ? Parce que la mytiliculture est quelque chose d'un peu plus sûr... »

J : « C'est deux choses différentes. Évidemment ce sont des métiers de la mer, donc on peut s'en approcher plus facilement, mais c'est pas dans l'homme ça, il est né pêcheur, il est né mytiliculteur... »

R : « C'est la mentalité ? »

J : « Oui la mentalité, on aime son métier ou on l'aime pas, je sais pas, j'ai rarement vu le vrai pêcheur se mettre ostréiculteur ou mytiliculteur [...] La pêche, vraiment, ceux qui pratiquent vraiment, les pêcheurs, il y en a deux ou trois, ils accostent à la palisse quoi [...] »

R : « Et vous avez aimé votre métier ? »

J : « Oui oui oui, mais c'est un élevage, sortant de l'agriculture, c'est un élevage, c'est pas le même genre de travaux, m'enfin je suis très bien. Ils ont voulu de moi, ils m'ont gardé, alors... »

R : « Et vous auriez aimé être pêcheur aussi ? »

J : « Non non, on a passé les examens pour être marins et tout, pour les brevets de capacité, ils appellent ça, et tout, fascinant et tout, mais il faut pratiquer pour ça, il faut pratiquer, dans cette mortalité, là, voyez-vous ? En 63 j'étais maire du pays, et il y avait le maire de Nieul-sur-mer, la commune qui était à côté, ce monsieur-là était un ancien capitaine et il était le directeur de la régis des barques de l'île de Ré, avant qu'il y ait le pont. Il y avait des barques avant, c'était de... un passage de barques, il n'y avait pas le pont »

R : « Ah il n'y avait pas »

J : « Non non, alors il y avait le passage des bateaux »

R : « En quelle année... »

J : « Le pont ? 87. Alors ce monsieur il m'a dit tu sais pas, parce qu'on avait passé des examens, des brevets de capacité pour la conduite des bateaux et tout, « Tu passes un autre examen et puis je t'embarque capitaine d'un barque ». J'ai pas voulu. J'ai préféré rester faire mon métier, oui oui. La seule différence est que la retraite des marins sont d'origine sociale et divisée en vingt catégories. Le capitaine on le compte en vingtième, et puis nous on était en cinquième, avec quelques examens que l'on passait et on pouvait passer en septième, ce que la plupart des gens sont ici. Si j'avais été patron d'un barque, ma retraite actuelle je serais en treizième catégorie [...] Le régime social maritime c'est Colbert, le ministre de Louis XIV qui l'a créé, c'est le plus ancien régime social qui existe »

R : « Ah c'est très ancien. En Italie c'est très différent »

J : « Ça fait partie des régimes spéciaux. Et alors les retraites ici, à condition d'avoir les cinquante-cinq annuités, c'est à cinquante-cinq ans. Mais maintenant ils peuvent plus parce que les jeunes vont à l'école d'apprentissage maritime et ils embarquent ou cotisent au rôle d'équipage d'un bateau pas avant dix-huit, vingt ans. Alors ça recule le problème de la retraite. Mais les anciens, mon beau-père par exemple, et d'autres, il avait fait la guerre aussi, alors les années de guerre contaient, alors ils ont eu la retraite à cinquante ans »

R : « Vous avez commencé à quel âge ? »

J : « Vingt-cinq ans, j'en ai 89, et puis j'ai pris ma retraite à cinquante-cinq ans. Alors j'étais maire de la commune pendant trente ans aussi, alors j'ai été toujours occupé, toujours très occupé »

R : « Et selon vous le métier de mytiliculteur c'est un métier difficile ? »

J : « Hmm difficile, le gros régime c'est la santé, une bonne santé, parce que c'est physique. Bon ça s'est amélioré, parce que maintenant ils ont des grues, vous voyez ? Tandis qu'avant, des pieux que faisaient cinq, six mètres de haut, sept mètres qu'il fallait porter à l'épaule, alors vous savez, attention hein »

R : « Mais avec des chevaux pour transporter les pieux ? »

J : « Pour transporter ? Il y avait des camions quand même qui faisaient ça, puis il y avait les transporteurs, non les boucholeurs n'avaient pas d'animaux, c'est pas un agriculteur, il est pas pêcheur, il est pas agriculteur. C'est un marin »

R : « Mais alors avec les bateaux ? »

J : « Avec les bateaux, il y avait un petit quai, partout quoi, des petits quais d'accotement, puis on chargeait, en pleine mer, le lendemain on partait avec la...ça se passait pas toujours bien parce que la veille on avait chargé le bateau, il faisait beau, le lendemain matin, quand on voulait partir, il faisait mauvais. Et puis il fallait décharger le bateau pour pas qu'il coule, ou le soulager, on enlevait un petit peu »

R : « Ah le temps est très variable »

J : « Ah oui la météo c'est capricieuse »

R : « Et ici les marées comment fonctionnent ? »

J : « Comme la lune »

R : « Et c'est combien de mètres ? »

J : « Trois mètres cinquante, quatre mètres cinquante de marnage, c'est tout plat. Dans l'envasement qui s'est produit depuis des siècles, il y a un millimètre de pont par mètre. Et depuis vingt-cinq, trente ans ici nous on a des repères à la côte parce que on avait des installations fixes, des réservoirs par exemple, soit en béton soit en bois, qui faisaient cette hauteur, mais la vase a monté à la hauteur, et les alluvions, la vase qui a rempli cette baie ne vient pas que du côté terrestre, elle vient des Pertuis, par la Gironde également et par la Loire. En 1964 ou 5 on a trouvé, entre Charron et Esnandes ici un noyé, et c'était un pilote de la Gironde qui allait rejoindre en bateau, pour rentrer au Port de Bordeaux, il s'était noyé, et on l'a retrouvé ici »

R : « Avec les courants... »

J : « Les courants voyez-vous ? Alors il n'y a pas que les alluvions qui viennent du côté de la terre, il y a également des alluvions qui viennent par les estrans à côté [...] Alors si la côte de Vendée est sablonneuse, comme ça, c'est parce que les alluvions viennent des côtes granitiques, de la Bretagne... »

R : « Et selon vous il y a des différences entre la mytiliculture ici et la mytiliculture dans le nord de la Bretagne ? »

J : « Ça tient à la qualité des eaux et au brassage d'eau. En Bretagne ils ont un gros brassage d'eau, ils ont des marées de sept, huit mètres au moins. Alors il y a un gros brassage d'eau, donc l'apport de nourriture aussi, à condition qu'ils soient prudents aussi, s'ils ne sont pas prudents, ils risquent d'avoir des ennuis aussi parce que il y a toujours une limite à ne pas dépasser. L'être humain est compliqué, il veut toujours plus. Alors, je ne sais pas, enfin déjà maintenant ça pousse moins bien, que ça qu'il faisait il y a trente ans, c'est sûr. M'enfin c'était des zones neuves, ils ont bien réussi »

R : « Ici il n'y a pas de risques pour les marées ? »

J : « Non, bah la fameuse marée qui, sur le plan côtier, a fait du gros dégât, partout, mais sur la mer, dans les filières par exemple, il y a eu très peu de mal, il y a pas eu de mal, ça offre pas de résistance comme une digue, comme une digue sur le bord d'une côte. Alors dans ces filières-là, et dans les bouchots il paraît non plus, il y a pas eu le mal qu'on aurait pensé »

R : « Mais aujourd'hui il y a encore le travail sur les bouchots ? Il y a encore des entreprises qui font les moules de bouchot ? »

J : « Ah oui, maintenant le problème c'est que, avec ce qu'il y a dans les filières, les filières prennent beaucoup de nourriture et les bouchots qui sont un peu plus derrière, même qu'ils étaient très bons, au lieu d'avoir des moules comme ça ben elles sont devenues comme ça. Ça c'est symptomatique, il n'y a pas de problème, c'est sûr. Et alors le manque de brassage d'eau, parce que des fonds se sont élevés, il y a moins d'eau qui circule. Je ne sais pas en quelle année, en soixante-dix peut-être, l'office de pêche, l'ITPM, avait envoyé deux employés faire des études de courantologie, étudier les courants au large, ils ramenaient leurs petits canots et leur matériel dans leur établissement ostréicole, ici à la côte, et déjà à l'époque les deux gars me disaient « Monsieur Audineau, le courant ne vient plus à la côte, la mer vient, l'eau vient, mais le courant ne vient plus, le courant est au large »

R : « Les courants ont changé... »

J : « Oui oui oui, pourquoi ? Parce qu'ils ne trouvent plus l'attraction à l'intérieure, du fait que les fonds sont montés, l'eau n'a pas l'air de pénétrer, si l'eau était basse, les courants rentreraient, alors les courants restaient au large. Nous on le constatait pas nous... »

R : « Dans une équipe de mytilculteurs, ou dans une entreprise de famille, il y a un chef ? »

J : « Ah non, il y a le propriétaire du bateau et puis le type de concessions de l'état. On n'est pas propriétaires, chez vous ça doit être pareil. Ce sont des concessions d'état »

R : « Pour combien ? »

J : « Vingt-cinq ans. Alors à la succession, si vous décédez ou si vous arrêtez, ça va à la famille, à condition qu'il y ait un exploitant qualifié. Autrement ça redevient dans le domaine public maritime, et une commission les attribue après soit à des jeunes, soit...je sais pas, ça change aussi un petit peu. M'enfin ce sont des concessions d'état. On paie une redevance domaniale à l'état »

R : « Et c'est possible de vendre une concession ? »

J : « Non non, vous pouvez vendre la récolte. Vous pouvez vendre les pieux, les matériaux, vous pouvez vendre la récolte qui est dessus, mais le foncier, l'emplacement même, non, c'est à l'état. On appelle ça précaire et révocable. C'est-à-dire que si l'état avait besoin de faire quelques choses pour une défense nationale, je sais pas, ce qui est pas arrivé m'enfin, l'état peut reprendre son bien et puis...c'est précaire et révocable »

R : « Et si un jeune veut devenir mytilculteur ? Il doit faire l'école ? »

J : « Oui, il doit faire l'école »

R : « Et puis ? Il doit... »

J : « Trouver des concessions. Ou alors se marier avec la fille d'un boucholeur. Et bon s'il a les qualités requises et tout il n'y a pas de problème hein ? C'est normal d'ailleurs »

R : « Ah d'accord, je pensais qu'un jeune peut payer et acheter... »

J : « Il peut, ça s'est fait aussi mais il dit qu'il achète la récolte, m'enfin s'il est professionnel, il faut faire les qualités professionnelles. Et bien il a droit à la concession après quoi »

R : « C'est un peu compliqué »

J : « Ben oui, il y a toujours des gens qui cherchent...il y a des inspecteurs qui viennent quand même, puis il y a les commissions locales. Il y a une commission pour la mytilculture, une commission pour l'ostréiculture, alors ils savent qu'ils connaissent les gens, ils savent bien s'il y a quelques choses qui...voilà. Il y avait une habitude aussi, vous êtes inscrit maritime, vous partez faire le service militaire obligatoire, vous allez dans la marine faire votre service militaire. Quand vous reveniez, vous étiez de la profession quoi, on va vous donner cinquante mètres de concession. Des bouchots, des bouchots de cinquante mètres. La rangée de pieux ça fait cinquante mètres. Alors on donnait à ce jeune marin qui revenait...mais qu'est-ce que c'est cinquante mètres ? Que voulez-vous qu'il fasse ? Alors il rembauché dans la maison où il était avant et c'était son ancien patron qui bénéficiait des cinquante mètres de concession. Alors il y a des petites touches comme ça qui se sont agrandies, puis le gars est resté deux ans, trois ans, puis après il a dit au patron « Tiens je te le vends ». Alors il y a des petites exploitations qui se sont un peu agrandies, si on peut dire, par des opérations comme ça, parce que normalement ces concessions qui étaient données à ces jeunes étaient dans les concessions les plus creuses, donc les meilleures si on peut dire. Elles étaient les plus loin, elles étaient assez difficile d'exploitation mais c'est les meilleures actuellement, c'est qu'elles sont les plus loin, parce qu'elles ont gagné du fond. Alors les patrons qui les embauchaient étaient agréablement, pour eux, pour leurs exploitations, d'avoir des nouvelles concessions toutes jeunes et profondes et tout. Seulement il fallait des matériaux spéciaux, il fallait des gros pieux, c'était un peu spécial quand même. Il fallait être inscrit maritime, il fallait faire son service militaire, dans la marine »

R : « Et maintenant il n'y a plus... »

J : « Il n'y a plus de soldats »

R : « Et il y a beaucoup de frais pour faire le métier ? Frais pour les pieux... »

J : « Ben les gros achats c'est les pieux, et puis l'entretien du bateau. Et l'amortissement du bateau, évidemment, m'enfin, on n'a pas l'amortissement toujours maintenant parce que on est habitué à ce terme mais à l'époque celui-là qui avait les moyens ou à peu près tous les moyens faisait construire un bateau. La banque pouvait vous donner un petit emprunte mais...parce que c'était sûr qu'elle allait être remboursée, vous comprenez ? Et maintenant ce n'est plus le cas. Et alors les grosses dépenses étaient l'achat des matériaux, les pieux et puis l'entretien du bateau. Puis la vie, il fallait vivre aussi...juste après la guerre, tout le monde voulait aussi sa voiture, il fallait s'acheter une voiture, on allait à la côte, personne n'avait de camionnettes, il y avait trois ou quatre entreprises de transport qui faisaient tous les matins...passaient devant sept ou huit boucheleurs et ils avaient quelque chose à emporter au port, ils le chargeaient dans leur camion, ils faisaient payer, attention, ils allaient jusqu'au port, et le soir à l'arrivée ils reprenaient les moules et les rapporter. Personne n'avait d'autonomie de transport, c'est venu après, il y a eu des gens qui ont eu une vieille camionnette, parce qu'il n'y avait rien après la guerre, quand vous trouviez une vieille 4 x 4 c'était le bout du monde ! Et après les gens ont pris leur camion, les transporteurs n'ont plus existé. Ce sont des évolutions qui viennent... »

R : « Et maintenant le transport comment... ? »

J : « Ah ben c'est les gens, ils ont des voitures, camionnettes, camions...oui mais, le budget à la fin de l'année c'est...attention ! Alors l'entretien de tout ça c'est l'eau salée, tous ces camions qui vont à la mer, vous savez, c'est vite...mais ça fait partie de l'entretien quoi »

R : « Et selon vous, quels sont les savoirs les plus importants pour être un bon mytiliculteur ? »

J : « Oh il y a beaucoup de choses, on sait pas tout de toute façon. Scientifiquement on ne sait pas grand-chose, c'est une tradition. On fait ce que le père faisait, on fait par l'expérience. Mais scientifiquement disons qu'on a appris le *Mytilicola* parce qu'il est arrivé, autrement il existait certainement avant, mais on ne savait pas qu'il existait, hein ? Et puis la raison aussi c'est que se joint à la production la raison commerciale. Il n'y a pas de gros regroupements de producteurs. C'est un regroupement familial ou une association de frères, alors il faut avoir quand même l'esprit commercial, surtout maintenant comment il se développe, avec le problème de la grande distribution, il faut quand même, c'est un élément supplémentaire, il faut savoir faire face à tous ces engagements commerciaux. C'est important, et puis autrement la condition physique, c'est sûr et certain. Il y a toujours les plus forts qui font travailler les autres »

R : « Vous m'avez parlé d'un syndicat des mytiliculteurs peut-être ? »

J : « Un syndicat, oui, c'est très local ça, une fédération nationale, le CIC, le Comité Interprofessionnel de la Conchyliculture, de qui dépende l'ostréiculture aussi, on avait des réunions tous les trimestres environ, et puis après dans chaque secteur il y a un syndicat local, Marennes a un syndicat ostréicole, ici il y a le syndicat mytilicole, dans toute la baie, alors tantôt c'était un Charronnais qui était président, enfin bref, puis il y avait des délégations aussi, des réunions presque mensuelles avec l'administration maritime de La Rochelle, où on débattait de choses locales »

R : « Vous êtes très bien organisés »

J : « Ah oui, de ce côté-là la structure était impeccable. C'était bien. Par exemple j'avais un très bon ami qui était de Sète, sur la Méditerranée, ils font beaucoup d'élevages de moules là-bas mais il y a pas de marées là-bas, c'est un étang fermé. Alors ils font ça par cordes suspendues également, on a eu toujours des bonnes relations, on se voyait souvent à Paris, mais c'est une autre moule qu'ils font là-bas, la *galloprovincialis* »

R : « Ah oui oui, comme à Venise ! À Venise aussi il y a la *galloprovincialis* »

J : « Ah d'accord. Alors c'est un autre genre de mytiliculture. M'enfin ils se débrouillent bien aussi, ils font les huîtres là-bas aussi, pas mal. Suspendues, pareil, aussi »

R : « Dans le sud de la France il y a aussi l'élevage des huîtres ? »

J : « Oui oui oui. On reçoit des émissions à la télé là, c'est intéressant à voir, mais suspendues également, ils tendent des perches, bref c'est un plateau, et des cordes, ils sont suspendus, ils ont deux, trois mètres d'eau, ils ont d'autres inconvénients, ils ont beaucoup de prédateurs »

R : « Et ici il y a des prédateurs ? »

J : « Oui, oui, m'enfin, on est habitué, on les connaît. L'étoile de mer, vous avez les bigorneaux perceurs, enfin bref. Et puis il y avait les oiseaux aussi mais on en voit de moins en moins, la macreuse, elle

mangeait les pieux, la tête des pieux, sur vingt cm elle mangeait les moules, on n'en voit plus, je n'en ai pas entendu parler de toute façon »

R : « Et ici il y a un gardien pour... ? »

J : « Non, c'est le service administratif, il y avait, il y en a plus. Parmi les professionnels on appelait ça des jurés. Ils étaient pour surveiller un peu parce que...vous savez, il y a toujours quelques rapaces qui...Les pêcheurs de nuit par exemple, ils allaient beaucoup travailler la nuit. Mais ils travaillaient pas que sur leurs concessions à eux, ils allaient gratter un petit peu à côté, alors il y avait des gardes jurées, qui avaient prêté serment dans la justice, qui pouvaient verbaliser un collègue, mais bon, c'était pas facile ça, avec l'administration qui avait du pouvoir. Oh, ça s'est toujours pratiqué »

R : « Et les touristes ? »

J : « Non, chez nous c'est pas possible, parce que c'est des fonds vaseux. On peut pas marcher. Les professionnels avaient des bottes, des cuissardes, et puis les petits bateaux plats, vous avez vu là, tandis que du côté de la Vendée, il y a des fonds sablonneux, et les touristes avaient tendance à... »

R : « D'accord, je pense que je vous ai tout demandé, des choses que je voulais savoir. Mais si vous pensez qu'il y a d'autres choses que vous voulez m'expliquer... »

J : « Bah, de toutes les questions, je n'ai pas grand-chose à ajouter...moi aussi j'ai la mémoire, haha. J'aime bien rediscuté tout ça de temps en temps... »

R : « Pour moi c'est très important de connaître l'histoire... »

J : « C'est sûr que c'est toute une population locale quoi. Avant ils étaient soixante-dix-sept, maintenant ils sont plus que douze maintenant, mais c'est vrai que, par exemple, tiens, je viens du cimetière ici, quand il se produisait un décès dans le pays, on faisait les obsèques et l'enterrement dans le cimetière, après la marée. Si la marée des boucholeurs était à trois heures de l'après-midi, on attendait l'arrivée des boucholeurs, toute la commune vivait au rythme de la marée. Les obsèques avaient lieu après la marée, toujours. Ainsi les gens ne loupaient pas leur travail, c'était normal. Moi je trouvais ça bizarre au début aussi mais c'est comme ça [...] »

R : « Et on travaille aussi pendant la nuit ou seulement le jour ? »

J : « Très tôt quelquefois plutôt. Les gens partaient souvent à 4h, 5h, au jour quoi, il fallait qu'il fasse jour un peu quoi. C'est-à-dire les temps de travail étaient toujours limités à la marée, vous comprenez ? Alors on retrouve la différence entre les personnes, parce qu'il y avait des personnes rapides, et d'autres [...] C'est un travail manuel surtout hein ? C'était un métier dur quand même, avec les capes, les bottes et tout, le risque, l'engagement commercial...mercredi c'était telle expédition, on va partir le matin de bonne heure, on saura rentrer par le camion, c'était un ensemble quoi, qui existe peut-être un peu moins maintenant, quoi que c'est la même chose. Les moules qu'on travaille maintenant, de la façon dont elles sont travaillées, ça tient pas si longtemps, elles sont trop grattées, trop bousculées, elles viennent en eau profonde ces filières, par exemple, elles ne voient jamais le soleil. Tandis que dans les bouchots la moitié du temps la mer disparaît, alors la moule se contracte, elle se durcit, et puis vous pouvez la cueillir, deux jours après, il faut pas qu'il fasse trop chaud hein ? Deux jours après elle est encore en paquet, elle est solide, tandis que maintenant si vous la mettez deux heures après l'avoir grattée, pssshhhh. Vous comprenez ? Alors bon, maintenant ils ont les chambres froides, ils mettent ça tout de suite en chambre froide, ça peut attendre 48h, 24h, puis le camion qui vient [...], ça n'existait pas autrefois ça. Alors donc la moule cultivée sur bouchot était beaucoup plus résistante. La coquille est d'abord beaucoup plus dure, plus solide quoi »

R : « Et la couleur c'est la même ? »

J : « Elle est un peu plus jaune la filière, la coque. À l'intérieure, j'ai jamais pu... »

R : « Et pourquoi ? »

J : « On m'a posé la question souvent, pour des collègues que je connaissais et tout, il y en a qui sont plus rouges les unes que les autres, il y en a qui sont blanches et d'autres qui sont rouges. J'avais appelé les scientifiques, ils n'ont jamais pu nous donner une définition complète non plus. Jamais. Il y a sans doute une petite différence...moi je pense que c'est dans la nourriture. Mais j'en suis pas convaincu non plus. J'ai jamais pu donner une réponse effective, jamais. C'est curieux, voyez-vous, ou un manque de connaissances. M'enfin, nos scientifiques n'ont pu nous donner quand même...Alors on a dedans aussi ce fameux petit crabe, le pinnothère. Vous en avez entendu parler de ça déjà ? Dans les moules il y a un petit crabe dedans, c'est le pinnothère ça s'appelle ça. Il y en a pas beaucoup mais j'aime pas ça, j'aime pas beaucoup trouver ça. Bon si la moule est pleine ça veut dire que c'est pas un problème, mais quand il y a rien dans la moule alors je sais pas...mais quand la moule est bien pleine et il y a le pinnothère

dedans, vous l'enlevez et c'est pas un problème. Il y en a pas beaucoup, mais il y en a toujours quelques-uns quand même. Il y en a plus sur les fonds vaseux que sur les fonds sablonneux. Ils doivent certainement trouver de quoi se nourrir davantage en matière organique sur les fonds vaseux que sur les fonds sablonneux. Quand on est sur les fonds sablonneux, on a davantage des étoiles de mer que sur les fonds vaseux. Souvent il y a quelques petits inconvénients »

R : « D'accord, alors j'ai terminé ! »

J : « J'ai essayé d'être agréable comment j'ai pu... »

R : « Oui vous êtes très gentil et disponible »

J : « Moi ça me fait plaisir de reparler, je suis sûr que quand j'arriverai à la maison je dirais « Tiens ! J'aurais dû lui dire ceci ! » Hahaha ! »

R : « Ay ay ay ! Hahaha ! »

J : « C'est toute une vie, dont on peut plus parler souvent vous savez ? C'est moi qui ai créé ce musée-là »

R : « Ah oui ? »

J : « Oui oui, il était pas là d'abord, il était un peu plus loin là, il a été transporté ici pour garder de l'église. Il y a ici dans la région, on en a entendu parler peut-être, le parc naturel régional de Marais Poitevin. Et lorsque ce parc a été créé, on a contacté toutes les communes qui faisaient le périmètre de l'Aiguillon, et on a été contactés, toutes les communes et tout, puis le président est venu voir avec le directeur, il m'a dit « Ecoutez, on se dispense d'autres communes mais la Pointe de Saint Clément qui est l'entrée du Golfe du Poitou on peut pas s'en passer. Alors vous êtes obligés de venir ». J'ai convaincu mes collègues du conseil municipal puis on a adhéré. Puis au cour de la mise en place de ce parc régional, ça s'est pas fait...on a mis dix ans pour mettre ça au point, dans chaque secteur ont créé une maison. Il y avait la maison des marais mouillés, la maison de la forêt, la maison de la Meunerie, on faisait des farines vous savez...la maison des Dignes, et moi j'ai dit « Pourquoi pas une maison de la mytiliculture ? » Et puis bon, pourquoi pas en effet ? [...] Moi j'avais mûri un peu cette affaire avec mes collègues, et on avait trouvé le terrain, j'étais en relation pour des financements, et on a été la première maison de Marais Poitevin. La maison de la Mytiliculture. Alors après ils l'ont transférée ici pour des raisons d'exploitation. Mais c'est pas une petite affaire à lancer vous savez. Oh là là là...pour trouver le pognon ! Le monde relationnel joue énormément. Mais j'étais content, j'étais content d'avoir réussi ça, voilà. J'ai eu une vie assez compliquée. Mouvementée et compliquée. Satisfaisante d'un autre côté, oui. Mais j'en voulais, voilà »

R : « Non, vous avez bien fait, parce que je sais que c'est ici que la mytiliculture est née »

J : « Oui oui, et elle s'est développée d'avantage après sur Charron, parce qu'il y avait la rivière, voyez-vous ? Alors là la rivière a permis des exploitations plus importantes, nous la mytiliculture sud on restait très local, devant chez nous à quelques kilomètres, tandis que Charron par la rivière ils allaient déjà sur les côtes de Vendée, partout, mais avec des frais supplémentaires, de bateaux plus importants, et des rendements qui n'étaient pas meilleurs. M'enfin ça leur a permis de faire des exploitations plus importantes. Quoi qu'il y avait plusieurs bases ici quand même. À partir du *Mytilicola*, ça a été la destruction. Et l'envasement successif que je vous disais, les fonds sont montés d'un mètre en vingt-cinq ans alors...quand le volume d'eau n'est plus rentrée après, parce que l'eau, ici à Esnandes, dans les grandes marées, à chaque grande marée, quatre fois par an, environ, selon le temps, est rentrée dans le bourg. Si vous connaissez, vous êtes allés plus loin, vers la côte, non ? Et bien elle venait jusque dans le bourg, la rue de l'église, ici, la même rue, il y avait de l'eau au pied de l'église, en 57 elle est venue au pied de l'église, la mer. Alors la protection, il fallait faire une digue, ça avait été lancé un petit peu à la fin de la guerre, mais elle avait été abandonnée. On a repris ça en 59, 60, et on a refait une digue, on a eu une concession d'état à charge d'endigage, c'est-à-dire on est devenu propriétaires de cinquante-cinq hectares de terrain à condition de faire la digue à notre charge, une digue qui protégeait maintenant le bourg. La mer ne venait plus dans le bourg. Elle est revenue l'autre jour parce qu'elle a passé au-dessus de la digue puis elle est revenue au pied de l'église ici. Mais autrement alors la digue, on a fait cet endigage, et depuis on a fait des terrains de camping, piscine, terrain de foot, 48 hectares pour les agriculteurs, qui continuent d'exploiter. Tout ça c'était... »

R : « Fatigant ! »

J : « Ah oui oui. Mais quand vous êtes dedans...vous êtes de Venise non ? »

R : « Oui, de Venise »

J : « J'ai été une fois là-bas. Au Lido »

R : « Nous habitons au Lido. Ici vous avez la Venise verte ! »

J : « Oui oui mais ça fait partie du Marais Poitevin. Et je vous disais qu'il y a six cent cinquante mil hectares de bassins versants, mais il y en a soixante-douze mil de marais mouillés, ce qu'on appelle la Venise verte. Ils sont, eux, en dessus du niveau de la mer. Enfin la Venise verte c'est les marais mouillés, et les vases des apports des alluvions du côté à val, montent plus que du côté...c'est pourquoi ça reste un trou, si on peut dire, mais très agréable pour les touristes et tout »

R : « Oui avec tous les canaux, les petites rivières... »

J : « C'est très apprécié aussi. Chaque coin a sa richesse si on peut dire. Puis l'exploitation touristique surtout. C'est ce qui fait vivre le pays maintenant. Alors aussitôt qu'il y a un petit accident climatologique tout le monde...chez vous c'est pareil certainement »

R : « Il y a deux ou trois ans ici vous avez eu des problèmes, avec les inondations... »

J : « Ben oui en 99, à deux ans de différence, en 99 ça a été le vent, qui a fait beaucoup de mal, puis la hauteur de la mer aussi [...]

BIBLIOGRAPHIE

AA.VV., *Retoriche dell'animalità*, « la Ricerca folklorica », Grafo Edizioni, Brescia, n° 48, ottobre 2003.

AA.VV., *Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca Nazionale Marciana dal XV al XIX secolo*, Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 1987.

AA.VV., *Dizionario dei vocaboli usati nelle valli da pesca*, in *La Laguna di Venezia*, vol. III, parte VI, tomo XI, Carlo Ferrari, Venezia, 1940, pp. 197/212.

AA.VV., *Etnoscienza*, « la Ricerca folklorica », Grafo Edizioni, Brescia, n° 47, aprile 2003.

AA.VV., *La pesca in barena* (catalogo), Francisci Editore, Mira (Venezia), 1983.

AA.VV., *Mestieri della pesca nella Regione Veneto*, Genesidesign, Venezia, 2005, pp. 55-62.

Accordi Bruno, Lupia Palmieri E., Parotto Maurizio, *Il globo terrestre e la sua evoluzione*, Zanichelli Editore, Bologna, 1997, pp. 368-369, 312-337.

Adri Fish News (dir), *Buone prassi igieniche nella pesca e nella maricoltura*, dans « Notiziario trimestrale sull'economia e l'imprenditorialità ittica dell'alto Adriatico », supplemento al n° 5/2005, aprile/giugno 2005, pp. 13-23, 40-42, 58.

Aeliani Claudius, *De Natura Animalium, varia historia, epistole et fragmenta*, Adnotazione critica et indicibus instruxit Rud. Hercher, Editore Ambrosio Firmin Didot, Instituti Imperialis Francie Typographo, Paris, M DCCC LVIII, p. 151.

Albaret Jean-Jacques, Morize Eric, *Interactions pêcheurs/poisons*, dans « La recherche face à la pêche artisanale », Durand J.R., Lemoalle J., Weber J. (publié par), Symposium International ORSTOM-IFREMER, Montpellier (France), 3 au 7 juillet 1989, Tome II, pp. 1035-1036.

Alegret Joan-Lluis, *L'anthropologie maritime comme champ de l'anthropologie sociale et culturelle*, dans *La Construction des Sources. Anthropologie maritime*, Les cahiers de la Drac – Provence – Alpes – Côte d'Azur, n° 7, Décembre 1998, pp. 18-25.

Allodi Rodolfo, *L'ostricoltura e la mitilicoltura in Francia*, Tipografia Caprin, Trieste, 1890.

Almanach des marées des Côtes d'Armor, renseignements pratiques pour la navigation de plaisance et la pêche en mer, Les Editions de Bretagne, Hillion, 2011.

Amministrazione della Provincia di Venezia - Asap, *Attrezzi e sistemi di pesca nella Provincia di Venezia*, La Tipografica, Venezia, 1997.

Amministrazione della Provincia di Venezia - Assessorato alla Pesca, *Norme per l'esercizio della pesca nelle acque interne e marittime interne*, Grafiche C.G. Tonolo, Mirano (Venezia), 1991.

Amministrazione della Provincia di Venezia, *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia storica di testi sulla pesca nella laguna, sulla sua legislazione, sul popolo, la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, Albrizzi Editore, Venezia, 1991, pp. 7-39.

Amministrazione della Provincia di Venezia, *La pesca nella laguna di Venezia*, La Tipografica, Venezia, 1981.

Amministrazione Della Provincia Di Venezia, *La pesca nella laguna. Ricerca storica sulle leggi, attrezzi e barche della pesca nella laguna di Venezia*, Tipografia Tonolo, Mirano (Ve), 1980.

Amministrazione Della Provincia Di Venezia, *Regolamento per la pesca nelle acque interne della Regione del Veneto (escluso il Lago di Garda), previsto dall'art. 5 della L.R. 30/12/1981, n. 81*, Centro stampa della Provincia di Venezia, 1985.

Anderson Benedict, *Comunità immaginate. Origini e diffusione dei nazionalismi*, Manifestolibri, Roma, 1996.

Angioni Giulio, Caltagirone Benedetto, Da Re Maria Gabriella, *Il lavoro: realtà e concezioni. Intervista a Maurice Godelier*, dans « la Ricerca folklorica », n° 9, Grafo Edizioni, Brescia, aprile 1984, pp. 11–19.

Angioni Giulio, *Tecnica e sapere tecnico nel lavoro preindustriale*, dans « la Ricerca folklorica », n° 9, Grafo Edizioni, aprile 1984, pp. 61–69.

Angioni Giulio, *Utilizzare i saperi locali?*, dans « la Ricerca folklorica », n° 41, Grafo Edizioni, aprile 2000, pp. 7–13.

Aria Matteo, *Come sembra lontano il mare dalla spiaggia: analisi di alcuni aspetti della cultura del mare in area Nzema*, dans “la Ricerca folklorica”, n° 42, Grafo Edizioni, Brescia, 2000, pp. 129-150.

Arioti Maria, *Produzione e riproduzione nelle società di caccia–raccolta*, Loescher Editore, Torino, 1980.

Aristotele, *Historia Animalium*, vol. I, books I-X, Cambridge University Press, 2002, pp. 202-207 e 372-375.

Artusi Pellegrino, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, Introduzione e note di Piero Camporesi, Giulio Einaudi editore, Torino, 1974. Prima edizione: Tipografia di Salvatore Landi, Firenze, 1891.

Asap, *L'economia ittica in provincia di Venezia: dalla produzione al consumo*, La Tipografica, Venezia, 1994.

Ass. fra produttori "Veneta Pesca" (dir), *Mitilicoltura in laguna di Venezia*, Venezia, 1978.

Associazione Culturale El Fughero (dir), *La pesca in laguna prima della motorizzazione*, Tipografia Salvagno, Venezia, 1985.

Associazione Culturale El Fughero (dir), *La pesca in mare*, Tipografia Salvagno, Venezia, 1989.

Associazione Culturale Il Murazzo (dir), *Pellestrina, storia di un'isola tra mare e laguna*, Tipografia Artigianelli, Venezia, 1982.

Associazione culturale sportiva "Murazzo" (dir), *Quindicesimo premio biennale "Murazzo" di poesia in dialetto veneto*, Provincia di Venezia – Regione Veneto – Comune di Venezia – Municipalità Lido e Pellestrina, Venezia, 2012, pp. 10-35.

Avanzi C., Fossato V., Rosa Salva P., et al., *Ripristino, conservazione ed uso dell'ecosistema lagunare veneziano*, Comune di Venezia, 1980.

Avvelenamento per Mitili, dans « Neptunia. Rivista nazionale per gli studi oceanografici e le industrie acquicole », directeur D. Levi-Morenos, anno VIII, n° 3, 31 marzo 1893, p. 66.

Barbault R., Atramentowicz M. (coordinateurs), *Les invasions biologiques, une question de natures et de sociétés*, Editions Quae, Versailles Cedex, 2010.

Barnabé Gilbert, *Aquaculture*, vol. I, Technique et Documentation – Lavoisier, Paris, 1989, pp. 287-346.

Bastide Roger, *Noi e gli altri. I luoghi di incontro e di separazione culturali e razziali*, Jaca Book, Milano, 1990.

Berlin B., *La classificazione etnobiologica*, dans « la Ricerca folklorica », Grafo Edizioni, Brescia, n° 4, 1981, pp. 77-86.

Bertuccioli U., *Del depauperamento lagunare*, dans « Giornale Economico », Venezia, luglio 1951.

Bessaguet Michel, Luneau Gilles, *Algues. L'élevage porcini entretient la polémique sur les plages*, dans « Geo », n° 388, juin 2011, p. 90.

Bessagnet Michel, Luneau Gilles, *Energies marines. L'installation d'hydroliennes au large fait beaucoup de vagues*, dans « Geo », n° 388, juin 2011, p. 88.

Boerio Giuseppe, *Dizionario del dialetto veneziano*, Cecchini Editore, Venezia, 1856 (ristampa anastatica di Giunti, Firenze, 1993).

Bolognari M., *Pescatori e cocciolari di Ganzirri fra ecosistema e cultura*, dans G. Mondardini Morelli (dir.), *La cultura del mare*, « la Ricerca folklorica », n° 21, avril 1990, pp. 57-60.

Bompais Xavier, *Les filières pour l'élevage des moules : guide pratique*, Ifremer – Centre de Brest, 1991.

Bonesso Gianfranco, *Granchi in laguna. La produzione delle moèche a Burano*, dans *Saperi tecnici e naturalistici*, « la Ricerca folklorica », Grafo Edizioni, Brescia, n° 42, octobre 2000, pp. 5-26.

Bonesso Gianfranco, *Uomini e pesci nella laguna nord di Venezia: riflessioni sulle classificazioni popolari dei pesci di laguna*, dans *Etnolinguistica e zoonimia. Le denominazioni popolari degli animali*, dir. par Antonio Mendicino, Nadia Prantera, Marta Maddalon, Università della Calabria, 2004, pp. 253–278.

Bonnet M., Troadec J.P., *The shellfish industry in France*, dans *Shellfish culture development and management – Développement et aménagement de la conchyliculture*, Séminaire International de la Rochelle (France), 4-9 mars 1985, IFREMER, Brest, 1987, pp. 59-79.

Borel Gildas, Institut de géographie et d'aménagement régional de l'Université de Nantes, *Le conflits d'usage liés aux mutations de l'aquaculture marine sur le littoral atlantique français : l'exemple du Finistère*, Ouest éditions/Presses Académiques, Nantes, 1997, pp. 92-100.

Boscolo Viviana, Perini Sergio (dir), *Identità e cambiamenti culturali : atti delle giornate di studi*, in "Rivista di studi e ricerche", Il Leggio, Chioggia 2002.

Bourdieu Pierre, *Le sens pratique*, Les Editions de Minuits, Paris, 1980.

Breton Françoise, *Savoirs et transmission des savoirs entre les pêcheurs: discussion de l'approche méthodologique à partir de l'expérience de recherche menée au "Centre d'Etudes de la Mer" (CEM), Diputació de Barcelona*, dans "La recherche face à la pêche artisanale", Durand J.R., Lemoalle J., Weber J. (publié par), Symposium International ORSTOM-IFREMER, Montpellier (France), 3 au 7 juillet 1989, Tome II, pp. 575-584.

Brunelli G., *La pesca nella laguna*, in *La Laguna di Venezia*, vol. III, parte VI, tomo XI, C. Ferrari, Venezia, 1940, pp. 3-22.

Buffon d'Aubenton George, *Histoire Naturelle, générale et particulière des mollusques, animaux sans vertèbres et sang blanc*, Imprimerie de F. Dufart, Paris, 1799-1801, vol. VI, pp. 261-272.

Bullo Giustiniano S. Cav., *Proposte per un'esperienza di mitilicoltura*, dans « Neptunia. Rivista italiana di oceanografia pesca ed acquicoltura », n° 1-2, gennaio 1895, pp. 5-7.

Bussani Mario & Monteleone Gaia, *L'ostricoltura triestina nelle cronache di ieri*, Edizioni Hydrores Sas, Trieste, 2001, p. 9.

Bussani Mario, *Guida pratica di mitilicoltura*, Edagricole, Bologna, 1983.

Bussani Mario, *Pedoci, Cozze, Muscoli, Mitili. Dal mare in cucina a Trieste*, Consorzio Giuliano Maricoltura, Trieste, 1996.

Buy Sylvie et Desmier Xavier, *Sale temps pour les huîtres*, dans « Geo », décembre 2010, n° 382, pp. 70-78.

Callon Michel, *Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques dans la Baie de Saint-Brieuc*, dans « L'Année sociologique », n° 36, 1986.

Camporesi Piero, *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Saggiatore, Milano, 1989.

Camporesi Piero, *Le belle contrade. Nascita del paesaggio italiano*, Garzanti Editore, Milano, 1992.

Canepari L., *Introduzione alla fonetica*, Einaudi, Torino, 1979.

Canestrini Giovanni e Levi-Moreno David, *Osservazioni e proposte intorno al disegno di legge per la conservazione della laguna di Venezia*, Tipografia dell'Adriatico, Venezia, maggio 1898.

Canestrini Giovanni, *Disegno di legge per la conservazione della laguna di Venezia e gli interessi pescherecci e vallicoli*, Tipografia Ferrari, Venezia, 1898.

Caniato Giovanni, Turri Eugenio, Zanetti Michele, *La laguna di Venezia*, Unesco-Cierre Edizioni, Venezia-Verona, 1995.

Carazzi Davide, *Ostricoltura e mitilicoltura*, Manuali Hoepli, Milano, 1893.

Cardona Giorgio Raimondo, *La foresta di piume. Manuale di etnosciienza*, Laterza, Bari, 1990.

Ceddia Pietro, Marciano Rita, Lanni Luigi et al., *Classificazione di un allevamento ai sensi della nuova regolamentazione comunitari*, dans « Argomenti », n° 3, ottobre 2008, pp. 60-69.

Centre International de la Mer, *La mytiliculture de A à Z*, Collection « la mer de A à Z », Edition Centre International de la Mer, Rochefort, 1990.

Cerruti Attilio, *Il lago di Varano nei riguardi della mitilicoltura e della ostricoltura*, dans « Nuovi Annali del Ministero per l'Agricoltura », Libreria dello Stato, Roma, 1924, pp. 595-610.

Cerruti Attilio, *Molluschicoltura*, dans « La pesca nei mari e nelle acque interne d'Italia. Notiziario tecnico e legislativo e repertorio dell'industria e del commercio dei prodotti pescherecci », Ministero dell'agricoltura e delle Foreste, Roma, vol. II, anno X, 1931, pp. 365-391.

Cerruti Attilio, *Molluschicoltura*, in Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Direzione Generale dell'Agricoltura: Ispettorato dei Servizi Tecnici alla Pesca, *La pesca nei mari e nelle acque interne d'Italia. Notiziario Tecnico e Legislativo e Repertorio della industria e del commercio dei prodotti pescherecci*, Istituto Poligrafico dello Stato, Roma, Anno X, voll. II, 1931, pp. 35, 365-391.

Cesari P., *I molluschi*, dans *La Laguna*, tomo I, Corbo e Fiore Editori, Venezia, 1992, pp. 317-338, ristampa anastatica.

Cesari P., Pellizzato M., *Bollettino di malacologia*, dans « Rivista italiana di malacologia », n° 21, 1985.

Chiereghin Stefano, *Descrizione de' Pesci, de' Crostacei, e de' Testacei che abitano le Lagune ed il Golfo Veneto*, en dépôt à la bibliothèque Marciana, Venezia, voll. III, 1778-1818 (réimprimé sous la direction de Cinzio Gibin, Canova, Verona, 2001).

Città di Venezia – Assessorato al Turismo, *Il turismo nel comune di Venezia. Dati 2011*, Venezia, 2011.

Co.Ge.Vo., *Molluschi bivalvi*, Chioggia, 2004, dvd.

Cole John W., Wolf Eric R., *La frontiera nascosta. Ecologia ed etnicità fra Trentino e Sudtirolo*, Carocci Editore, Roma, 2012.

Colera sempre in agguato: in Italia l'ultima volta nel '73, dans « il Sole 24 ore », 20 agosto 2008.

Consorzio Venezia Nuova (dir), *Salvaguardia di Venezia e della laguna: rinforzo dei litorali*, dans « Quaderni trimestrali », n° 2 - 3, Venezia, 1995, pp. 32-39.

Cormier-Salem Marie-Christine, *Pêcheurs migrants et paysans-pêcheurs: deux modales de gestion de l'espace irréductibles?*, dans « La recherche face à la pêche artisanale », Durand J.R., Lemoalle J., Weber J. (publié par), Symposium International ORSTOM-IFREMER, Montpellier (France), 3 au 7 juillet 1989, Tome II, pp. 621-629.

Cortelazzo Manlio, *Il lessico dei dialetti lagunari*, dans *La Laguna*, tomo II, Corbo e Fiore Editori, Venezia, 1992, pp. 62-83.

Cortelazzo Manlio, *Ittionomia veneta. Linee caratteristiche*, dans Bollettino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo (BALM), n° V-VI, Olschki, Firenze, 1963/1964, pp. 159-164.

Cortelazzo Manlio, *Notizie popolari su alcuni animali marini*, dans Bollettino dell'atlante Linguistico Mediterraneo (BALM), X-XII, Casa editrice Leo S. Olschki, Firenze, 1968/1970, pp. 377-408.

Coste Jean Jaques Marie Charles Cyprien Victor, *Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie: Rapport à M. Le Ministre de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics sur le industries de Comacchio, du lac Fusaro, de Marennes, et de l'Anse de Aiguillon*, Imprimerie Impériale, Paris, 1855.

Côtes d'Armor, Editions Ouest-France, Rennes, 2010.

Cury Philippe, Roy Claude, *Savoir et savoir-faire: les recherches pêche-environnement face à la gestion des ressources instables*, dans « La recherché face à la pêche artisanale », Durand J.R., Lemoalle J., Weber J. (publié par), Symposium International ORSTOM-IFREMER, Montpellier (France), 3 au 7 juillet 1989, Tome II, pp. 631-636.

Cuturi F., *Dalla laguna delle Sirene al mercato dei gamberi*, dans G. Mondardini Morelli (dir.), *La cultura del mare*, « la Ricerca folklorica », n° 21, aprile 1990, pp. 61-62.

D'Alpaos Luigi, *Fatti e misfatti di idraulica lagunare. La laguna di Venezia dalla diversione dei fiumi alle nuove opere alle bocche di porto*, Istituto Veneto di Scienze Lettere ed Arti, Venezia, 2010.

d'Erco Cavaliere Riccardo, *Secondo opuscolo sulla coltura dei pidocchi*, tip. Demarchi- Rougier, Zara, 1864.

d'Erco Cavaliere Riccardo, *Sull'ostricoltura e sulla coltura dei mitili nell'Estuario Veneto*, Atti Istituto Veneto Scienze Lettere Arti, 3 (9), 1863/1864, pp. 951-954.

d'Erco Cavaliere Riccardo, *Sulla coltura dei pidocchi*, Tipografia del Lloyd Austriaco, Trieste, 1863.

d'Erco Cavaliere Riccardo, *Sulla coltura delle ostriche*, Opuscolo secondo, Tipografia Herrmanstorfer, Trieste, 1863.

Dalla Bernardina Sergio, « *Le poids de l'imaginaire* », Dossier pour la science, oct.-déc. 2009, n° 65, pp. 116-119.

Dalla Bernardina Sergio, *Approccio ecologico? Approccio economico? Per un'antropologia delle frontiere in ambiente alpino*, dans « SM Annali di San Michele », Museo degli usi e costumi della gente trentina, n° 6, 1993, pp. 35-53.

Dalla Bernardina Sergio, *Chasseurs alpins*, dans « le Dictionnaire encyclopédique des Alpes », n° 22, pp. 68-75.

Dalla Bernardina Sergio, *Il ritorno alla natura. L'utopia verde tra caccia ed ecologia*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1996.

Dalla Bernardina Sergio, *La disparition du gibier comme métaphore de l'apocalypse : un exemple corse*, dans G. Ravis Giordani, *L'île miroir*, la Marge, Ajaccio, 1987.

Dalla Bernardina Sergio, *Les invasions biologiques sous le regard des sciences de l'homme*, dans *Les invasions biologiques, une question de natures et de sociétés*, coordinateurs R. Barbault, M. Atramentowicz, Collection Synthèses, Editions Quae, 2010, pp. 65-108.

Dalla Bernardina Sergio, *Nouvelles figures du sauvages*, dans « Communications », Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales – Centre d'études transdisciplinaires (sociologie, anthropologie, histoire), n° 76, 2004, pp. 181-202.

Dalla Bernardina Sergio, *Pas légal, mais presque*, dans « La chasse en Corse », sous la direction de Paul Simonpoli, Parc Naturel Régional de Corse, Ajaccio, 1995.

Dardignac-Corbeil Marie-José, *La mytiliculture traditionnelle*, dans *La mytiliculture dans le Pertuis Breton : synthèse des travaux réalisés de 1980 à 1992*, La Rochelle : Société des sciences naturelles de la Charente-Maritime, La Rochelle, 2004, pp. 301-345.

De Martino Ernesto, *Note di campo*, a cura di Clara Gallini, Argo Ed., Lecce, 1995.

Delacotte Philippe, Cornu Bernard, Roellinger Olivier (Préface), *Les Hommes de la Baie Mont Saint Michel*, Ouest & Compagnie, Sables-d'Or-les-Pins, 2011.

Delbos Geneviève, Jorion Paul, *La transmission des savoirs*, Mission Patrimoine Ethnographique, Paris, 1995.

Descola Philippe, Palsson Gisli, *Nature and society. Anthropological perspectives*, Routledge, London-New York, 1996.

Direction Départementale des Affaires Maritimes des Côtes d'Armor, Saint-Brieuc, *Monographie des cultures marines du département des Côtes d'Armor*, Saint Brieuc, 2000.

Distefano Giovanni, Paladini Giannantonio, *Storia di Venezia 1797-1997*, Supernova, Graphiche Biesse, Venezia, 1996.

Donati Francesco, Ruol Giulia, *Indagine d'impatto socio-economico della pesca del caparozzolo sulla filiera ittica del distretto di Chioggia*, Fondazione della pesca di Chioggia, Venezia, 2003.

Doria Mario (dir), *Vocabolario marinaresco giuliano-dalmata*, Casa editrice Leo S. Olschki, Firenze, 1975.

Dufour A. H., *Leggere e gestire i fondi marini. Due aspetti complementari della pesca nel litorale della Provenza*, dans G. Mondardini Morelli (dir) *La cultura del mare*, « la Ricerca folklorica », n° 21, aprile 1990, pp. 51-55.

Durante D., Turato G.F., *Dizionario etimologico Veneto-Italiano, Introduzione*, dir. par Manlio Cortellazzo, Edizioni Erredici, Padova, 1975.

F.A.O., *Catalogue of small-scale fishing gear*, Fishing News Books Ltd., 1987.

Fiore Barbara, *Introduzione*, dans « la Ricerca folklorica », n° 11, ottobre 1985, pp. 3-4.

Flandrin J.- L. E Montanari M., *Storia dell'alimentazione*, Editori Laterza, Roma – Bari, 1997.

Folena G., *Per la storia della ittionomia volgare. Tra cucina e scienza naturale*, in Bollettino dell'Atlante Linguistico (BALM), n. 5-6, Olschki, Firenze, 1963/1964, pp. 61-137.

Fondazione Michelagnoli, CNR-IAMC (dir), *Frammenti di mare. Taranto e l'antica molluschicoltura*, Stampasud Spa, Taranto, 2009, pp. 100-102.

Fortibuoni T., Giovanardi O., Raicevich S. (dir), *Un altro mare. La pesca in Alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, Edizioni Associazione “Tegnue di Chioggia”, Chioggia, 2009.

Gaubert Yves, *Au pays des boucholeurs. La culture des moules dans le Pertuis Breton*, dans « Le chasse-marée ; revue d'histoire et d'ethnologie maritime », n° 26, nov. 1986, pp. 2-15.

Gauthier Michel J., *Aspects microbiologiques des mollusques bivalves*, dans « I molluschi bivalvi: produzione e controllo igienico-sanitario », Atti del I incontro sulle risorse marine, Consorzio per il Centro Universitario di Studi e Ricerche sulle Risorse Biologiche Marine di Cesenatico, Cesenatico, 31 maggio 1974, pp. 53-71.

Gautreau Henri (avec la collaboration de Danièle Couteux), *Les bouchots à Esnandes de Patrice Walton aux filières à moules. Ou 10 siècles de mytiliculture*, Musée d'Esnandes, 2004.

Geistdoerfer Aliette, *Anthropologie sociale et pêche artisanale. Le cas des artisan-pêcheurs de St-Pierre (Saint-Pierre-et-Miquelon)*, dans « La recherché face à la pêche artisanale », Durand J.R., Lemoalle J., Weber J. (publié par), Symposium International ORSTOM-IFREMER, Montpellier (France), 3 au 7 juillet 1989, Tome II, pp. 699-707.

Geistdoerfer Alette, *Funzioni specifiche delle tecniche di pesca in una produzione alieutica*, dans G. Mondardini Morelli (dir), *La cultura del mare*, « la Ricerca folklorica », n° 21, aprile 1990, pp. 95-98.

Geistdoerfer Alette, *Pêcheurs acadiens, pêcheurs madelinot: ethnologie d'une communauté de pêcheurs*, Ed. du Centre national de la recherche scientifique, Paris, 1987.

Gertwagen R., Raicevich S., Fortibuoni T., Giovanardi O. (a cura di), *Il mare com'era. Le interazioni tra uomo e ambiente nel Mediterraneo dall'epoca Romana al XIX secolo: una visione storica ed ecologica delle attività di pesca*, Atti del II Workshop Internazionale HMAP del Mediterraneo e Mar Nero, Chioggia, 2006.

Ghetti Pier Francesco, *Venezia e la sua laguna*, in *Pesci molluschi e crostacei della laguna di Venezia. Risorse ittiche e ambiente lagunare tra storia e innovazione* (dir. par Michele Pellizzato), Cicero Editore, Venezia, 1990, pp. 13 – 29.

Gilebbi Stefano, *La mitilicoltura off-shore in Veneto*, Osservatorio Socio Economico della Pesca dell'alto Adriatico, Venezia, ottobre 2008.

Giornale italiano di pesca e acquicoltura, Tipografia Civelli, Roma, n° 1/12, 1897/1898.

Giovanardi Otello e Pranovi Fabio (dir), *Pesca e ambiente nella laguna di Venezia e nell'alto Adriatico. Sintesi dei risultati delle principali ricerche condotte dal 1991 al 1996*, ICRAM e Fondazione della Pesca di Chioggia, il Leggio, Chioggia, 1997, pp. 11-24, 123-130, 201.

Giovannoni Vincent, *Des citoyens extra-ordinaires: les marins-pêcheurs de la Méditerranée française*, en *La Construction des Sources. Anthropologie maritime*, Les cahiers de la drac – Provence – Alpes – Côte d'Azur, n° 7, Décembre 1998, pp. 26-35.

Giovannoni Vincent, *Les pêcheurs de l'étang de Thau: écologie humaine et ethnologie des techniques*, l'Harmattan, Paris, 1995.

Giraudon Daniel, Riou Yann, *Coquillages et crustacés. Dictons, légendes, et croyances*, Collection Traditions Populaires, Editions Yoran Embanner, 2013.

Godelier Maurice, *L'idéal et le matériel: pensée, économies, sociétés*, Le Livre de poche, Paris, 1992.

Goy Richard John, *Chioggia and the villages of the Venetian Lagoon: studies in urban history*, Cambridge University Press, Cambridge, 1985.

Grassetto Andrea, *La legislazione della Repubblica di Venezia in materia di pesca*, tesi di laurea dell'università degli Studi di Padova, Facoltà di Giurisprudenza, relatore Giorgio Zordan, Padova, a.a. 1998/1999.

Grimaldi E., Pellizzato M., *Cenni storici sull'allevamento dei molluschi bivalvi nella Regione Veneto*, dans *Tapes philippinarum. Biologia e sperimentazione*, E.S.A.V. – Regione Veneto, Treviso, 1990.

“Guerra in laguna”. *E' allarme incidenti*, « la Repubblica », n° 206, 1998, p. 17.

Guérin Odile, *Comprendre les marées*, Ouest Editions Ouest-France, Rennes, 2007.

Guerzoni Stefano e Tagliapietra Davide (dir), *Atlante della laguna. Venezia tra terra e mare*, Marsilio, Venezia, 2006.

Hobsbawn Eric J. e Ranger Terence, *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983. Edizione italiana: *L'invenzione della tradizione*, Storica Einaudi, Torino, 1987.

Icrap - Ferretti - Lombardo - Romani, *Metodi di pesca dei molluschi bivalvi: vongolare tradizionali e turbosoffianti*, supplemento a « Mare Nostrum », Tipografia I.P.A.G., gennaio - aprile 1989.

Ifremer, *Etude de la croissance des moules en Baie du Mont Saint-Michel à partir de la récolte de 15 pieux tous les 2 mois*, La Trinité-sur-mer, 2004.

Ifremer, *Modélisation de la croissance des moules Mytilus edulis en fonction des pratiques culturales et de données environnementales*, décembre 2006.

Il prodotto della Mitilicoltura in Francia, dans « Neptunia. Rivista nazionale per gli studi oceanografici e le industrie acquicole », anno VIII, n° 3, 31 marzo 1893, p. 66.

Issel Arturo, *Istruzioni pratiche per l'ostricoltura e la mitilicoltura*, Ministero dell'agricoltura, Industria e Commercio, Tipografia del R.I. Sordo-Muti, Genova, 1882, pp. 209-231.

Istituto Comprensivo Pietro Loredan Pellestrina - Venezia, *Tutti sull'attenti. La Scuola nella Memoria. Scuola Elementare Bernardino Zendrini 1928-1948*, Venezia, 2013.

Kosovitz Ernesto, *Dizionario-Vocabolario del dialetto triestino e della lingua italiana*, Tipografia Figli di C. Amati, Trieste, 1889.

Latouche Serge, *Petit traité de la décroissance sereine*, Mille et une nuits, département de la Librairie Arthème Fayard, Paris, 2007.

Latour Bruno, *Politiche della natura. Per una democrazia delle scienze*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2000 (*Politiques de la nature*, Editions La Découverte & Syros, Paris, 1999.)

Le premier port mytilicole de France, dans « La Baie : journal d'informations du rétablissement du caractère maritime du Mont Saint Michel », n° 4, 2010, p. 4.

Legué Dupont Pascale, *La moisson des marins-paysans*, Editions de la Maison des sciences de l'homme – Institut National de la Recherche Agronomique, Paris, 2004.

Leroi Gourhan A., *Il gesto e la parola*, 2 voll., Einaudi Torino, 1977, p. 364 et suivantes (*Le geste et la parole*, Parigi, vol. I 1964, vol. II 1965).

Les moules de bouchot à Jospinet en Planguenoual, dans « rdv côte de Penthièvre », n° 28, septembre 2006, pp. 2-13.

Levi-Morenos D., *Questionario. Quali tentativi furono fatti per la coltivazione delle ostriche e dei mitili nella Laguna Veneta?*, dans « Neptunia. Rivista Italiana di Pesca ed Acquicoltura marina-fluviale-lacustre », anno XVIII, n° 2, gennaio 1902, pp. 23-24.

Lévi-Strauss Claude, *Il crudo e il cotto*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1990.

Librato M., Sigovini G., *Denominazioni locali, italiane e scientifiche delle specie ittiche commestibili. Mercati di Venezia, Chioggia, Caorle*, ASAP (Azienda Sviluppo Acquacoltura Pesca), Venezia, 1996.

Locard Arnould, *Les huîtres et les mollusques comestibles: moules, praires, clovisses, escargots, etc.*, J.B. Baillière, Paris, 1890.

Lorenzetti G., *Venezia e il suo estuario*, Edizioni LINT, Trieste, 1988.

Lucas Serge, *De l'acon aux amphibiés : 40 ans de mytiliculture au Vivier-sur-Mer*, in « Chasse-marée ; Histoire et ethnologie maritime », n° 69, dec. 1992, pp. 2-11.

Malinowski B., *Giornale di un antropologo*, Armando, Roma, 1992.

Malinowski B., *Gli Argonauti del Pacifico occidentale*, Newton Compton, Roma, 1973.

Maurin Claude, *Connaissances actuelles sur les technologies d'élevage et dépuración des mollusques bivalves*, dans « I molluschi bivalvi: produzione e controllo igienico-sanitario », Atti del I incontro sulle risorse marine, Consorzio per il Centro Universitario di Studi e Ricerche sulle Risorse Biologiche Marine di Cesenatico, Cesenatico, 31 maggio 1974, pp. 37-51.

Mazier G., *Manuale del pescatore veneto*, Visentin Editore, Venezia, 1901.

Mezzetti G., *L'ambiente mondo*, La Nuova Italia, Firenze, 1995, pp. 47 - 79.

Miotti Nadia, Malorgio Giulio, Prioli Giuseppe, *Indagine socio-economica sulla mitilicoltura offshore: una valutazione sull'efficienza di modelli aziendali*, dans « i quaderni scientifici della Lega Pesca », n° 12, anno 7, 15-20 giugno 2002, pp. 7-32.

Minelli Alessandro, Ortalli Gherardo, Sanga Glauco (dir), *Convegno internazionale : I nomi degli animali*, Istituto veneto di scienze lettere ed arti, Venezia, 2003.

Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, Magistrato alle Acque di Venezia, Consorzio Venezia Nuova, *Venezia. Il sistema Mose per la difesa dalle acque alte*, Venezia, maggio 2010.

Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, Magistrato alle Acque, Consorzio Venezia Nuova, *Le attività per la salvaguardia di Venezia e della laguna*, Venezia, novembre 2010.

Mitilicoltura in Laguna, dans « Giornale Economico C.C.I.A.A. », n° 3, 1978, pp. 189-205.

Molin Roberto, *Rapporto sulla coltivazione delle ostriche e dei mitili nella porzione media e inferiore della laguna di Venezia*, dans « Gazzetta di Venezia », 5 gennaio 1865.

Mondardini Morelli Gabriella, *Norme e controllo sociale: introduzione allo studio antropologico delle norme*, Iniziative culturali, Sassari, 1980.

Mondardini Morelli Gabriella (dir), *Introduzione*, dans *La cultura del mare*, « la Ricerca folklorica », n° 21, aprile 1990, p. 5.

Mondardini Morelli Gabriella (dir), *La cultura del mare*, G. Gangemi Editore, Roma, 1985.

Mondardini Morelli Gabriella, *Città di mare: Venezia*, dans « Civiltà del mare », gennaio-febbraio, 1998, pp. 11-12.

Mondardini Morelli Gabriella, *Il mare, le barche e i pescatori: cultura e produzione alieutica in Sardegna*, C. Delfino, Sassari, 1989.

Mondardini Morelli Gabriella, *Il ruolo delle donne in società marinare e di pesca*, dans « Etnoantropologia », n° 3 - 4, 1995, pp. 164-168.

Mondardini Morelli Gabriella, *Lavoro e territorio nelle cultura dei pescatori*, dans G. Angioni (dir), *Il lavoro*, « la Ricerca folklorica », n° 9, aprile 1984, pp. 107-112.

Mondardini Morelli Gabriella, *Saperi e cattura nella pesca. L'accesso al territorio del mare nel Golfo dell'Asinara*, dans *La cultura del mare*, « la Ricerca folklorica », n° 21, aprile 1990, pp. 43-49.

Mondardini Morelli Gabriella, *Uno sguardo antropologico per la valorizzazione della cultura del mare*, dans « Rivista di studi e ricerche », dicembre 1991, n° 7, Chioggia, pp. 61-70.

Montanari Massimo, *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma - Bari, 2004.

Montanari Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Editori Laterza, Roma - Bari, 2003.

Moria di vongole, esposto contro il Magistrato alla Acque, dans « la Nuova Venezia », 18 ottobre 2012.

Mostra storica della laguna di Venezia (catalogo), Stamperia di Venezia S.p.a., Venezia, 1970, pp. 157-165.

Naccari R., Boscolo G., *Vocabolario del dialetto chioggiotto*, Editrice Charis s.n.c., Chioggia (Venezia), 1982, p. 373.

Nardo D., *Fauna marina*, in Venezia e le sue lagune, Venezia, I.R. Privil. Stabilimento Antonelli, Venezia, 1847, pp. 137-140.

Nardo Giandomenico, *Informazioni sulle pratiche attivate e che si vanno attivando a cura del cav. d'Erco pel migliore coltivamento delle Ostriche e de' Mitili nel Veneto Estuario*, dans « Atti dell'istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti », 9 (3), Venezia, 1863-1864, pp. 951-954.

Nardo Giandomenico, *Prospetto della fauna marina volgare nel veneto estuario*, tipografia G. Antonelli, Venezia, 1847, p. 44.

Nasci Cristina, Rallo Gianpaolo, Rosa Salva Paolo et al., *Laguna tra mare e fiumi*, Filippi Editore, Venezia, 1982.

Niero Endrio, *La filiera della molluschicoltura: aspetti economici e prospettive di sviluppo*, tesi di laurea dell'Università Ca' Foscari, facoltà di Economia, relatore Giovanna Trevisan, Venezia, a.a. 1996.

Ninni Alessandro Pericle, *Scritti dialettologici e folkloristici veneti. Giunte e correzioni al dizionario del dialetto veneto*, vol. I, Arnaldo Forni Editore, Bologna, 1964 (Ristampa anastatica).

Ninni Emilio, *Collezioni didattiche della Scuola di Pesca e Acquicoltura di Venezia riguardanti i pesci che si coltivano nelle valli dell'estuario Veneto (in serie di sviluppo); i più importanti pesci d'acqua dolce; i crostacei ed i molluschi eduli del mare e della Laguna di Venezia*, Tipografia Emporio, Venezia, 1904.

Ninni Emilio, *Pesci, crostacei e molluschi nel vernacolo veneziano*, Tipografia Romolo Pilla, Venezia, 1920. Riproduzione fotomeccanica della edizione stampata a Venezia: Canova, Treviso, 1999.

Nothias Jean-Luc, *Peut-on être avalé par les sables mouvants ?*, Le Figaro, 17 octobre 2007.

Olivi Giuseppe, *Zoologia Adriatica*, T & G Edizioni, Conselve (Padova), 1995 (Ristampa anastatica dall'originale del 1792).

Orfila Gérard, *Droit de la conchyliculture et de l'aquaculture marine*, Ed. Bordessoules, Saint-Jean-d'Angély, 1990, pp. 5-27, 79-90, 103, 122.

Origini dell'attività della società "Mitilpesca", dans « Lido di oggi Lido di allora », Venezia, n° 1, 1987.

Pellizzato Michele - Renzoni A., *Raccolta di seme di Mytilus galloprovincialis LMK, Ostrea edulis L., e Crassostea gigas T. E loro allevamenti in laguna di Venezia*, dans « Nova Thalassia », n° 8 (suppl. 3), 1986, pp. 382-392.

Pellizzato Michele (dir), *Venezia e la sua laguna*, in *Pesci molluschi e crostacei della laguna di Venezia. Risorse ittiche e ambiente lagunare tra storia e innovazione*, Cicero Editore, Venezia, 1990.

Pellizzato Michele e Scattolin Margherita (a cura di), *Materiali per una bibliografia sulla laguna e sul golfo di Venezia*, Co.S.P.A.V., Stampa della Tipografia Commerciale s.r.l., Venezia, 1982.

Pellizzato Michele, *Acclimazione della specie Tapes philippinarum e primi allevamenti in Italia*, dans *Tapes philippinarum. Biologia e sperimentazione*, E.S.A.V. – Regione Veneto, Treviso, 1990.

Pellizzato Michele, *Venericoltura in laguna di Venezia*, dans *Tapes philippinarum. Biologia e sperimentazione*, ESAV, 1990, pp. 206-208.

Penot Erika, *La baignade n'a pas attiré les foules à Plouha*, dans « Ouest France », 26 juin 2011, p. 10.

Pes Luca, *L'invenzione della cucina veneziana. Consumi, turismo e identità cittadina*, dans « Memoria e Ricerca », n° 23, 2006, pp. 47-62.

Piersanti Carlo, *I molluschi e le conchiglie*, Ulrico Hoepli, Milano, 1926, pp. 119-126.

Pignato C., *Tecniche escussive e questioni di metodo in alcuni indirizzi dell'etnoscienza*, dans « la Ricerca folklorica », n° 4, Grafo Edizioni, Brescia, aprile 1981, pp. 59-68.

Plinius Secundus C., *Naturalis Historia*, traduction de U. Capitani e I. Garofalo, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1986, libri IX e XXXII, pp. 385, 581.

Prigent Guy (sous la direction de), *Pêche à pied et usages de l'estran*, Editions Apogée, Rennes, 1999.

Prioli Giuseppe, *Aspetti storici dell'aquacoltura: la molluschicoltura*, articolo inedito, 2010.

Prospetto della fauna marina volgare del veneto estuario con cenni sulle principali specie commestibili dell'adriatico, sulle venete pesche, sulle valli, ecc., dans « Venezia e le sue lagune », Stabilimento Antonelli, Venezia, 1847, voll. II, pp. 137 et 140.

Provincia di Venezia – Assessorato Caccia, Pesca e Polizia Provinciale, *Piano per la gestione delle risorse alientiche delle lagune della provincia di Venezia*, stampa Arti Grafiche Zoppelli, Dosson di Casier (Treviso), 2009.

Rallo G.P., *I pesci e la pesca in laguna di Venezia*, dans *La Laguna*, tomo I, Corbo e Fiore Editori, Venezia, 1992, pp. 222-245 et 273-315.

Ravelli F., *Guerra in laguna. Marghera alba e tramonto*, dans « il Venerdì di Repubblica », n° 539, 1998, pp. 14-23.

Regione del Veneto, *Programma di indagine "Molluschicoltura". Risultati relativi agli anni 1986-1994*, Segreteria Regionale per il Territorio, 1996.

Regione del Veneto, Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, *Molluschicoltura nella Regione del Veneto. Dati produttivi anni 2006-2007-2008*, Venezia, settembre 2009.

Regione Emilia-Romagna (dir), *Studi ed indagini rivolti al miglioramento della mitilicoltura in Emilia-Romagna*, Tipografia SAB, Bologna, gennaio 2006, pp. 15-70.

Rosa Salva Paolo, *Laguna e pesca, storia-tradizioni-prospettive*, Provincia di Venezia-Arsenale cooperativa Editrice, Venezia, 1979.

Rosamani Enrico, *Vocabolario Giuliano dei dialetti parlati nella regione Giuliano-Dalmata quale essa era stata costituita di comune accordo tra i due stati interessati nel convegno di Rapallo del 12-XII-1920*, Cappelli Editore, Bologna, 1958, p. 754.

Rosamani Enrico, *Vocabolario Marinaresco Giuliano-Dalmata*, Casa Editrice Leo S. Olschki, Firenze, 1976.

Sahlins Marshall, *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*, Bompiani, Bologna, 1980.

Sanga Glauco, *Sistema di trascrizione semplificato secondo la grafia italiana*, dans « Rivista Italiana di Dialettologia », n° 1, 1977, pp.167-175.

Sanga Glauco (dir), *Zoonimi popolari. Corso di addestramento per i ricercatori*, Facoltà di Lettere e Filosofia, Dipartimento di Studi Storici, Venezia, 2001.

Scalfatti G. *La mitilicoltura, il suo ambiente, l'organizzazione tecnico-economica e la disciplina giuridica*, Ministero della Marina Mercantile (Pesca Marittima), dans « Memoria », n° 29, Roma, 1970.

Scalzotto D., *Laguna di notte, un Far West senza legge*, dans « il Gazzettino di Venezia », n° 205, 1998, p. 3.

Scarpa G.M., *Pellestrina, un'isola abbandonata. Problemi e speranze*, Tipografia Salvagno, Venezia, 1972.

Sciama Lidia D., *A Venetian Island : environment, history and change in Burano*, Berghahn, Oxford, 2003.

Section Régionale de Bretagne Nord, *Etude socio-économique de la conchyliculture en Bretagne Nord*, Morlaix, 2007.

Section Régionale de la Conchyliculture Bretagne Nord, *La mytiliculture en Bretagne nord*, Morlaix, 1983.

Sepilli Tullio, *Per un'antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, dans « la Ricerca folklorica », n° 30, Grafo Edizioni, Brescia, ottobre 1994, pp. 7-14.

Signorini Italo, *Gente di laguna. Ideologia e istituzioni sociali dei Huave di San Mateo del Mar*, F. Angeli, Milano, 1979.

Sistema Mose per la difesa dalle acque alte. Avanzamento lavori, dans Quaderni Trimestrali Consorzio Venezia Nuova, Venezia, anno XVIII, n° I, gennaio-marzo 2010, pp. 41-87.

Sorokin Yu. I. Et al., *Caratteristiche idrobiologiche del bacino meridionale della laguna di Venezia: impatto dell'allevamento dei bivalvi*, in *Pesca e ambiente nella laguna di Venezia e nell'alto Adriatico. Sintesi dei risultati delle principali ricerche condotte dal 1991 al 1996*, dir. par O. Giovanardi e F. Prenovi, Il Leggio, Chioggia, 1997.

Spalvieri Italo, Marino Roberto Gaspare, *La pesca abusiva di molluschi bivalvi nella laguna veneta*, dans « Rivista della Guardia di Finanza », n° 4, 2009, pp. 532-545.

Stener Italo, *Reliquie dialettali muggesane del XX secolo*, Associazione culturale Fameia Muiesana, Muggia, 2000, p. 109.

Sul colera di Venezia nell'anno 1855, Giunta Centrale di Sanità, Venezia, 1856.

Tagliapietra Davide, *La biodiversità e la metafora della montagna*, dans Quaderni Trimestrali Consorzio Venezia Nuova, Venezia, anno XVIII, n° I, gennaio-marzo 2010, pp. 21-28.

Tamoni Franco, *Cultura e coltura a Goro: introduzione alla molluschicoltura e cambiamenti socio-culturali*, dans « la Ricerca folklorica », n° 51, aprile 2005, pp. 93-102.

Testa Silvio, *E le chiamano navi*, Corte del Fontego, Venezia, 2011.

Thompson P., *Il potere nel privato. Variazioni esplicative nelle comunità marittime*, dans G. Mondardini Morelli (dir), *La cultura del mare*, « la Ricerca folklorica », n° 21, aprile 1990, pp. 7-12.

Thompson Paul, *The means to a living*, in *Living the fishing*, Routledge & Kegan, London, 1983, pp. 3-46.

Tommaseo Nicolò, *Dizionario della lingua italiana*, Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino-Napoli, 1869, vol. III, p. 416.

Touring Club Italiano, *Normandia e Bretagna. Le guide d'Europa*, Touring Editore, Milano, 2000.

Turci Mario, *Introduzione a Antropologia dell'alimentazione*, dans « la Ricerca folklorica », n° 30, Grafo Edizioni, Brescia, ottobre 1994, pp. 3-6.

Turolla E., Castaldelli G., Barbin L., Rossi R., *Guida alla riproduzione controllata di Modiolus Barbatus*, Università degli Studi di Ferrara – Dipartimento di Biologia e Centro Ricerche sui Molluschi, Goro (FE), novembre 2002, pp. 6-9, 20.

Vallerani Francesco, *Il naviglio lagunare e la pesca*, dans *La laguna di Venezia*, Cierre edizioni, Verona, 2012.

Vanzan Marchini Nelli-Elena (dir), *Le leggi di sanità della Repubblica di Venezia*, Canova, Treviso, 2000, pp. 162-172.

Varagnolo R., *Origini e prospettive di gestione*, Co.Ge.Vo., Chioggia, 2005.

Vianello Gianfranco, *L'isola di Pellestrina - una realtà da scoprire, anni '50-'60*, Filippi Editore, Venezia, 1997.

Vianello Gianfranco, *Racconti di un pescatore. La Laguna di Venezia prima dell'inquinamento*, Filippi Editore, Venezia, 1993.

Vianello Rita, *I pesci nell'isola di Pellestrina tra mare e laguna: "El pése pì bon chél xé e pì inteigente xé" (il pesce più buono è e più intelligente è)*, dans *Etnolinguistica e zoonimia. Le denominazioni popolari degli animali*, dir. par Antonio Mendicino, Nadia Prantera, Marta Maddalon, Università della Calabria, 2004, pp. 279–292.

Vianello Rita, *Il gondoliere*, dans le cadre de l'Ethnographie Vénitienne, superfisé par G. Sanga, Cierre Edizioni/Fondation Giorgio Cini, Verona, 2011.

Vianello Rita, *Il ruolo delle conoscenze etnozootologiche nella cultura materiale dei pescatori di Pellestrina*, in “la Ricerca folklorica”, n.° 42, Grafo Edizioni, Brescia, ottobre 2000, pp. 27-32.

Vianello Rita, *Pescatori di Pellestrina. La cultura della pesca nell'isola veneziana*, dans le cadre de l'Ethnographie Vénitienne, supervisé par G. Sanga, Cierre Edizioni/Canova, Vérone-Trévis, 2004.

Vidal Christian, *La Passion des Huîtres et des Moules*, Editions Sang de la terre, Paris, 2001, pp. 77-114 e 156-174.

Vulcano Giorgio, *Pescaccia. Dizionario semiserio veneto-italiano di caccia, pesca, valle, barena e curiosità varie*, Venezia, 2010.

Ysabel, Chedeville, Leray, Morillon, Pasquier, *Vu de Vivier-sur mer : la mytiliculture*, Centre Régional de Documentation Pédagogique, Rennes, 1984.

Zaffagnini Fulvio, *Biologia della nutrizione e della riproduzione dei molluschi bivalvi*, dans « I molluschi bivalvi: produzione e controllo igienico-sanitario », Atti del I incontro sulle risorse marine, Consorzio per il Centro Universitario di Studi e Ricerche sulle Risorse Biologiche Marine di Cesenatico, Cesenatico, 31 maggio 1974, pp. 31-36.

Zago Roberto, *I Nicolotti. Storia di una comunità di pescatori a Venezia nell'età moderna*, Francisci Editore, Padova, 1982.

Zerbinato M., *Mitilicoltura, una ricchezza da difendere. Un ettaro di laguna rende 100 milioni*, dans « Agricoltura delle Venezie. Consulta per l'agricoltura e le foreste delle Venezie », anno XXXI, n° 1-2, 1978, pp. 7-10.

Zille G., *Morfologia della laguna*, dans *La Laguna di Venezia*, vol. I, parte II, tomo II, C. Ferrari, Venezia, 1955, pp. 3-33.

Estratto per riassunto della tesi di dottorato

L'estratto (max. 1000 battute) deve essere redatto sia in lingua italiana che in lingua inglese e nella lingua straniera eventualmente indicata dal Collegio dei docenti.

L'estratto va firmato e rilegato come ultimo foglio della tesi.

Studente: Rita Vianello _____ matricola: 986134 _____

Dottorato: Storia Sociale europea dal Medioevo all'età contemporanea _____

Ciclo: Ciclo XXV _____

Titolo della tesi¹ : Le savoir des mytiliculteurs de la lagune de Venise et du littoral breton. Etude d'anthropologie comparative _____

Abstract:

From a geographic perspective, the Venice Lagoon has almost nothing in common with the main northern bays of "Bretagne"; simply, both open on the sea. Therefore, the two studied realities have to share their submission to the action of tides that have pushed the coastal communities to develop fishing knowledge and techniques. They were able to evolve over time to better suit the characteristics of the environment.

During our research we identify frequent allusions to the alleged toxicity of this mollusk in Venice called "peòcio" that mean "cootie" and considered inedible. In "Bretagne", as in Venice, is rather late the development of mussels as food and as economic resource.

What mechanisms have metamorphosed mussels into a regarded and sought food today? And how formerly very poor areas are transformed into places renowned for the production of mussels? It is to answer these questions that we undertook the reconstruction of the history of the mussel.

Résumé :

D'un point de vue géographique, la lagune de Venise n'a que peu en commun avec la Bretagne septentrionale, si ce n'est son ouverture sur la mer. Les deux réalités ont pourtant en commun leur soumission à l'action des marées qui a poussé les populations littorales à développer des savoirs et des particulières techniques de pêche et qu'ils ont su faire adapter aux caractéristiques du milieu.

Pendant notre recherche nous avons repérer des allusions fréquentes à la toxicité présumée de la moule, à Venise appelé « peòcio » c'est-à-dire « pou ». A Venise, tout comme en Bretagne, la valorisation de la moule en tant que ressource alimentaire et économique est assez tardive.

Quels mécanismes ont métamorphosé la moule en un aliment aujourd'hui apprécié et recherché ? Et comment des zones, autrefois très pauvres se sont transformées, en des lieux renommés pour la production de moules ? C'est pour répondre à ces questions que nous avons entrepris la reconstruction de l'histoire de la mytiliculture.

¹ Il titolo deve essere quello definitivo, uguale a quello che risulta stampato sulla copertina dell'elaborato consegnato.

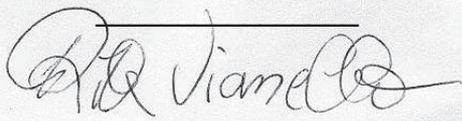
Riassunto:

Da un punto di vista geografico la laguna di Venezia ha poco in comune con la Bretagna settentrionale se non il suo sbocco sul mare. Di conseguenza le due realtà condividono la dipendenza dall'azione delle maree, le quali hanno spinto le popolazioni litoranee a sviluppare dei saperi e delle particolari tecniche di pesca adattate alle caratteristiche dell'ambiente.

Nel corso della nostra ricerca abbiamo incontrato delle frequenti allusioni alla presunta tossicità del mitilo, a Venezia chiamato "peòcio", cioè pidocchio. Infatti a Venezia, come in Bretagna, la valorizzazione dei mitili quale risorsa alimentare ed economica è un fenomeno tardivo.

Quali meccanismi hanno trasformato i mitili in un alimento che è oggi apprezzato e ricercato? E in che modo delle zone un tempo molto povere si sono trasformate in località rinomate per la produzione di questi molluschi? Per rispondere a queste domande abbiamo ricostruito la storia della mitilicoltura.

Firma dello studente

A handwritten signature in black ink, appearing to read "D. Vianello", written over a horizontal line on a light-colored background.

THESE / UNIVERSITE DE BRETAGNE OCCIDENTALE - UNIVERSITÀ CA' FOSCARI VENEZIA

Pour obtenir le titre de

DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE

DOTTORE DELL'UNIVERSITÀ CA' FOSCARI

Mention Ethnologie / Storia Sociale

**École Doctorale : Sciences de l'Homme et de la Société n°507 /Scuola Dottorale : Storia Sociale
europea dal Medioevo all'età contemporanea**

Présentée par Rita Vianello

Laboratoire du Centre de Recherche Bretonne et Celtique de l'Université de Bretagne Occidentale /
Settore scientifico di afferenza : M-DEA/01

Résumé

D'un point de vue géographique, la lagune de Venise n'a que peu en commun avec les baies principales de la Bretagne septentrionale, si ce n'est son ouverture sur la mer. Les deux réalités étudiées ont pourtant en commun leur soumission à l'action des marées qui a poussé les populations littorales à développer des savoirs et des techniques de pêche traditionnelles d'une très grande richesse et qu'ils ont su faire évoluer au cours du temps pour mieux les adapter aux caractéristiques du milieu.

Les différentes formes de récolte et de pêche, l'élevage des moules en particulier, ont entraîné une domestication et une anthropisation de ces zones. En Bretagne, tout comme à Venise, la valorisation de la moule en tant que ressource alimentaire et économique est assez tardive.

Que ce soit dans les sources bibliographiques ou durant l'enquête réalisée sur le terrain, notre recherche nous a permis de repérer des allusions fréquentes à la toxicité présumée de ce mollusque, à Venise appelé « peòcio » c'est-à-dire « pou » et considéré non comestible. Quels mécanismes qui ont métamorphosé la moule en un aliment aujourd'hui apprécié et recherché ? Et comment des zones, autrefois très pauvres se sont transformées, en des lieux renommés pour la production de moules ? C'est pour répondre à ces questions que nous avons entrepris la reconstruction de l'histoire de la mytiliculture.



Università
Ca'Foscari
Venezia

