



LA SALICORNE

Qu'est-ce que la salicorne ?

La salicorne est une plante halophile, c'est-à-dire, adaptée aux milieux salés, qui fait partie de la même espèce que les épinards.

Pouvant atteindre une taille de 20 cm, cette plante est recherchée pour son goût particulier. Elle peut servir de condiment ou de d'accompagnement, préparée comme les haricots verts.

Pratique ancestrale, la récolte de la salicorne n'est plus aujourd'hui une activité économique.

Une cueillette sous contrôle.

La cueillette de la salicorne est règlementée par arrêté préfectoral. Cette récolte est limitée à une stricte consommation personnelle et familiale. Il est interdit d'en faire commerce. La récolte est autorisée du 1er juin au 15 septembre, du lever au coucher du soleil. La quantité maximale autorisée par personne et par jour est limitée à ce que peuvent contenir les deux mains d'un homme adulte. La hauteur minimale de coupe est de 6 cm au-dessus du sol.

La réglementation évolue régulièrement. Il est préférable de se renseigner au préalable à la préfecture avant de faire un prélèvement.

LE SAUNIER

Les différentes étapes d'extraction du sel :

1ère étape : retirer le sablon

Le soleil de l'été chauffant la grève permettait de faire remonter la poussière de sel en surface.

2ème étape : ratisser les poussière de sel pour les regrouper en un seul tas.

Le saunier ratisait la grève à l'aide d'un « havelet » (large planche avec un grattoir de fer sur la quelle on adaptait deux limons, pour y atteler un cheval et des mancherons pour diriger et relever le racloir).

3ème étape : rassembler et protéger les tas de sablon

Le mondrain était creusé d'un large cylindre « aireu » que l'on remplissait de sablon tassé avec les pieds nus jusqu'à la hauteur de 2 ou 3 mètre. La tour blanche ainsi formée s'appelait la « moué ». On la recouvrait alors d'argile pour la protéger de la pluie.

4ème étape : extraction du sel

C'est en automne que l'on fabriquait le sel. Le sablon était déposé dans une grande caisse en bois appelé « fosse ». Le fond était garni de paille. On l'arrosait d'eau tiré du puits creusé à proximité. L'eau descendait lentement dans le sablon, emportant avec le sel. Ce liquide fortement saturé, appelé « brune » à cause de sa couleur, était grâce à des petits canaux, dirigé dans les réservoirs de la saline. La sablon « lavé » était ensuite rejeté sur la grève.

5ème étape : récolte de la « brune »

La saline était une bâtisse en pierre ou en torchis couverte en chaume. La brune y était mise en réserve dans des tonneaux en partie enfoncés en terre. On puisait la brune avec un « puchoir » (seau de bois à long manche) pour la verser dans 3 plateaux rectangulaires en plomb de 20 litres chacun. Ces plateaux de plomb reposaient sur des fourneaux bas en terre glaise que le « boidrot » et la « boidrote » devaient alimenter le bois. Il fallait des heures de cuisson pour la cristallisation.

6ème étape : dernière étape de fabrication du sel

Le sel sortant de ces « plombs » était appelé « béton ». On faisait égoutter dans des ruches, sortes de cônes en osier, avant de l'entreposer dans le grenier, une fois sec, sur un lit de sable pour absorber les parties humides. 1 ruche

Evolution de l'activité :

Les conditions de fabrication dictées par l'administration étaient très strictes. Il y a eu jusqu'à 70 salines dans le havre au XVIIIème siècle. Il en restait 48 en 1778 où la fabrication atteignait 23271.75 ruches (580 tonnes). Le revenu d'une saline valait celui d'une bonne terre de 25ha. Au cours des siècles, on essaya d'imposer plusieurs redevances mais devant de fortes oppositions, voire des récoltes sanglantes, les privilèges des salines furent maintenus.

En 1815, Louis XVIII limita la production en obligeant les sauniers à ne travailler que 80 jours par an. Malgré le contrôle des douaniers sur tout le littoral et le prélèvement de droits considérable, les salines demeurèrent en activité jusqu'en 1845.

Mais le développement des marais salants d'Atlantiques et des moyens de communication allaient sérieusement concurrencer cette activité.

Le 1er janvier 1865, une loi anéantit définitivement tous les droits des sauniers.



Le saunier recueille le sel, à partir des eaux de la mer. Cette récolte est totalement différente des exploitations des marais salants dans la région de Guérande. Dans le Havre de la Vanlée, le saunier possédait une portion de grève d'où il retirait le sablon, poussière de sel.



LE TANGUIER

Autrefois, la tangue était extraite du havre pour les agriculteurs. La tangue était récoltée à la pelle. Les paysans venaient de très loin chercher cette « graisse de mer » qu'ils utilisaient comme engrais. Cette activité était tellement importante que les habitants de la région se plaignaient des dégradations faites dans leurs chemins par les longs et lourds convois qui non seulement transportaient la tangue mais aussi approvisionnaient les salines en bois de chauffage.

Si notre région possède actuellement une forte densité de voies de communication c'est certainement grâce au développement de ces chemins « tangours » et « sablonours », lesquels ont permis dès le Moyen-âge, d'établir d'importantes relations entre « gens de la mer » et « gens de la terre ».

Le tanguiier est la personne qui ramassait la tangue. La tangue est un sable vaseux spécifique des embouchures des rivières à faible courant.



LE VARECH

Le varech est un ensemble d'algues, généralement de couleur brune que l'on trouve sur les plages de notre littoral.

L'usage du varech

Le varech était utilisé comme engrais. Il fut aussi employé pour la fabrication de la soude et de l'iode.

LA PAILLEULE

La pailleule est une algue de variété différente de celle du varech. La récolte la plus importante était celle de la pailleule. Elle croissait au printemps et se récoltait en juillet. On y allait en doris ou en « marengotte » : longue voiture à cheval équipée de hautes côtières.

Arrivée à la marée baissante, les hommes fauchaient la pailleule bloquée par des filets fixés à es piquets enfoncés dans le sable.

Les voitures chargées d'algues prenaient le chemin du retour en marée montante.

La récolte était déchargée puis étendue sur une parcelle de dune que l'on avait louée. La pluie et la rosée débarrassaient les algues du sel, le soleil et le vent les séchaient.

La pailleule, bien sèche et devenue brune, était roulée en balles puis stockée dans une grange avant d'être vendue à un négociant.

La pailleule servait à garnir les matelas, les oreillers, les sièges de voiture et de wagons.



LE MOUTON DE PRE-SALE

En 1238, l'abbaye du Mont Saint Michel fit don du droit de vaine pâture aux habitants de la zone côtière allant de Donville sur mer à Bricqueville sur mer.

En 1598, ce droit devint inaliénable, il demeure encore aujourd'hui .

Cependant, à la fin du XIXème siècle, la municipalité de Bricqueville-sur-mer décida de vendre ce droit de vain pâture pour financer la construction d'une école. C'est la raison pour laquelle les éleveurs de moutons de cette commune doivent payer une redevance supplémentaire contrairement à Bréhal.

En 1955, on comptait environ 1000 brebis pour 52 éleveurs, l'élevage moyen se situant entre 25 et 30; Maintenant, nous comptons environ 24 éleveurs pour 1200 moutons.

Chaque mouton est bagué ou marqué à la peinture d'un symbole pour le reconnaître. En général, le propriétaire transmet sa « marque » de génération en génération.

Actuellement, l'élevage de moutons de pré-salé se porte plutôt bien. Il est même devenu une image pour le département.

Les éleveur des quatre havres (La Vanlée, Regnéville, Geffosses et Portbail), et de la Baie du Mont Saint Michel , sont organisés en Association qui affiche un label « Le Grévin ».



L'agnelage:

Elle commence en décembre et se prolonge pratiquement tout l'hivers. Dès l'âge de 3 à 4 semaines, les agneaux partent avec leur mère sur les herbous et sont vendus entre 3 et 6 mois (notamment pour Pâques).



L'A.O.C

La qualité du mouton élevé sur les herbous de ces havres est telle que depuis juillet 2010, l'agneau de pré salé possède son A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée). Leur nourriture est essentiellement constituée de « glinette » (obione) d'octobre à février. Elle se développe surtout au nord du havre et sur les zones recouvertes par d'importantes hauteurs d'eau. L'agneau raffole de glycérie, petite herbe appelé « herbe a moutons ».



La « glinette » (obione)

Les cabanes à moutons qui font maintenant partie du paysage ont subi plusieurs transformations. Les murs étaient en argile et la toit en chaume ou plus exactement en oyat ou milgrai que l'on appelait « aoudaine ». Ou encore « ondine » dans certaines régions, expression imagée rappelant bien des larges étendues d'herbes hautes ondulant au vent.

A l'origine les emplacements de s cabanes à moutons suivait la limite de la laisse de mer , la dune était réservé à l'exploitation de la pailleule.

LA CHASSE

Avant la construction des gabions actuels, les chasseurs aménageaient des abris très rudimentaires en utilisant des vieux tonneaux ou d'autres caissons de fortune.

Les premiers gabions furent construits vers 1932 à cette époque, pour creuser la mare et construire le gabion qui comportait aussi une partie souterraine, il fallait parfois 100 jours car tout se faisait à la main.

Plus tard, à la fin de la seconde guerre mondiale, les prisonniers allemands furent employés pour les construire.

Actuellement on peut en compter 16 sur le site. La plupart sont bâtis en moellon, certains sont en bois et flottants.

Aujourd'hui les gabions sont très bien aménagés; ils se composent de 2 pièces: la pièce principale avec table et couchette et la chambre de tir qui communique avec l'extérieur par 4 fenêtres allongées appelées guichette (2 frontale et 2 latérale).

Le chasseur pénètre dans son gabion par une trappe. Le chasseur utilise donc son gabion lors des petites marées.

Des appelants artificiels (bois ou plastique) ou vivants invitent leurs congénères à se poser sur la mare et le chasseur, à l'affût, peut les tirer.

Quelques espèces migratrices:

- Tadorne de belon
- Oies sauvages
- Oies rieuses
- Courlis
- Tourterelle sauvage
- Hirondelle
- Canard colvert

Chassés sont la sarcelle et la chasse au gibier d'eau est de la fin août à la fin janvier.

Tadorne de belon (espèce protégée)



Sarcelle d'été photo



Canard siffleur photo



En cas de décès du propriétaire, le gabion est transmis d'office à la famille. S'il n'y a pas de descendant, il revient à l'association qui l'attribue à un autre

LA PÊCHE



La praire



L'étrille



Le bouquet



Le tourteau

Au début du XXème siècle le havre de la Vanlée était plus profond qu'actuellement, accueillait une vingtaine de bateaux à voile de 10 à 12 mètres. La pêche artisanale se faisait surtout en doris, à la rame et parfois à la voile. La doris est une invention canadienne. On pêchait autour du havre des crevettes, des araignées, des bulots et la seiche.

De nos jours, la pêche à pied est très réglementée. Il faut se renseigner sur la taille des coquillages et crustacés que l'on peut ramasser.

Il est possible, sur l'estran, de ramasser les coques bleu, la palourde, le pétoncle, des bigorneaux, des bulots a l'aide d'un râteau ou d'un grattoir à trois dents.

Plus loin, on peut pêcher des praires. Plusieurs techniques est possible : à la « marque » dans l'eau, à la « pissée » sur les bancs de sable.

Au pied des rocher, on peut pêcher les étrilles ; leur capture n'est pas toujours aisée. Caché sous la roche ou sous les algues, elle présente généralement leur deux grandes et puissantes pinces.

De la même façon on peut pêcher les tourteaux.

Au-delà des moulières , les algues abritent une importante colonie de grosse crevette, que l'on nomme le bouquet. Il se pêche à l'aide d'une bichette (petit filet) ou d'un haveneau.

La pêche à pied se pratiquait sous des formes différentes :

- Pêche aux coques bleues : elles étaient ramassées à la fourche.
- Pêche au filet de fond. On y pêchait des bars, des soles, des plies et des maquereau
- La pose de rets (filet)
- La technique du casier, pour attraper des araignées et crabes
- La senne à piquets, technique très particulière qui permettait de piéger le bar
- Les pêcheries
- Les « viaises », sortes de tas de pierres judicieusement disposées pour piéger le poisson

LA CONCHYLICULTURE

La conchyliculture signifie culture des coquillages. Sur le territoire, on trouve principalement deux types de cultures : la mytiliculture et l'ostréiculture.

La mytiliculture culture des moules.

On peut dater les premiers élevages à partir de 1963.

Les moules sont élevées sur des plantations de pieux ou bouchots. Le naissain, larve de moule, provient de la Charente Maritime ou de la Loire-Atlantique. Il est disposé sur des cordes puis enroulé en bouchots en juillet.

Quand le naissain grandit, les petites moules sont placées dans des petits filets appelés « boudins » que l'on fixe en spirale autour des pieux.

Pour empêcher les crabes de monter le long des pieux et de dévorer les moules, chaque base de bouchot est protégée par une « tahitienne », petite collerette en plastique.

Les moules devront rester 12 à 18 mois sur ces bouchots.



L'ostréiculture, culture des huîtres.

Le naissain provient d'Arcachon, et de Charente-Maritime, il arrive fixé sur des tubes plastiques, que l'on appelle des collecteurs.

En février-mars, lorsque les huîtres atteignent 3 cm, elles sont détachées des collecteurs. Cette technique est appelée le détroquage. Ensuite sur l'estran, on répartit les huîtres dans des poches qui seront fixées sur des tables métalliques.

A 18 mois, elles sont à nouveau triées et remises par unité de 200.

Ces poches sont retournées 3 à 4 fois par an.