

Voyage pédagogique des BP Aqua2 et MC2 en Angleterre

Publié le 15-10-2007



VOYAGE dans le DEVON - Angleterre

Du lundi 24 au samedi 29 septembre avec les 2 classes de bac aqua II et MCII

Accompagnateurs : Mmes Bregeon et Le Rocheleuil , et M. Martin

Après un départ très matinal (4 heures) nous avons pris le ferry à Roscoff dans l'après midi pour arriver à Plymouth vers 21 heures.

Si les jeunes étaient bien calmes car souffrant du mal de mer, la mer elle, était déchaînée.

L'auberge de jeunesse était sympathique. C'est une vieille maison au centre de Plymouth avec plein de petites chambres biscornues sur 4 étages. Les jeunes faisaient à tour de rôle les courses dans un supermarché et préparaient le repas du soir dans une petite cuisine bien conviviale. Ensuite, ils avaient l'autorisation de faire un tour en ville « by night » pour y rencontrer d'autres jeunes et communiquer.

Mais ce voyage a aussi été riche en visites : sur 4 jours pleins, nous avons rencontré 2 ostréiculteurs, un mytiliculteur, une écloserie de homards et une pisciculture de truites et visité Plymouth ainsi que son aquarium.

Le plus surprenant, lors des rencontres avec les ostréiculteurs dans le Salcombe, c'est qu'ils travaillent dans un cadre idyllique. Imaginez-vous une région, le Devon, vallonnée, verdoyante. Les ostréiculteurs, au nombre de 4 ou 5 seulement dans toute cette région, ne mettent pas leurs tables et les poches d'huîtres directement sur l'estran mais légèrement à l'embouchure des rivières. Quand la mer se retire : quel spectacle merveilleux que de voir les branches des arbres se pencher au-dessus des bords de la rivière et de leurs tables : il n'y a aucune concurrence ! Chaque ostréiculteur a un site différent. Le premier ostréiculteur payait une taxe de location de son emplacement à un propriétaire privé à qui appartenait la rivière. Le 2ème ostréiculteur, un jeune qui avait appris son métier sur internet, louait son emplacement (plusieurs km de rivière), à la Couronne d'Angleterre.

L'ostréiculture est aussi très jeune dans cette région. Le premier a commencé il y a 10 ans tout juste et le 2ème depuis 2 ans seulement. Ils font chacun environ 30 tonnes par an.

La particularité de leurs exploitations est qu'ils doivent avoir une salle d'épuration qui est alimentée en eau de source et qui fonctionne en circuit fermé.

Mais sur de tels sites, tout pousse à une vitesse grand V : les bigorneaux, les palourdes, les huîtres bien sûr … Vous voyez des coquilles énormes joncher le sol légèrement vaseux.

La visite avec le mytiliculteur à Brialmont, fut une bonne visite aussi car il a bien pris le temps d'expliquer sa méthode sur filières (longrines), de nous montrer sa station d'épuration, son bateau avec la grue et de nous faire des démonstrations pour faire ses « boudins » ou bien ses bouées … Bien souvent il faut avoir de l'imagination et faire avec du matériel de récupération. Ca marche aussi ! !

La visite qui nous a le plus impressionnés fut celle du centre de recherche sur le homard à Padstow.

En accord avec les pêcheurs locaux, une phase de repeuplement est à l'étude.

Les pêcheurs ramènent au centre les femelles pêchées qui ont des œufs. Elles sont mises dans des grands bacs. Les œufs sont récupérés chaque jour et placés dans des bacs en forme d'entonnoirs où ils sont nourris, où l'eau est en perpétuel mouvement et qui sont régulièrement nettoyés.

Le homard juvénile est ensuite individuellement placé dans un minuscule « ramequin » pour y grossir jusqu'à 3 cm environ. Dans un grand bac vous pouvez vous imaginer une centaine de ces petits pots soudés les uns aux autres par dizaines comme pour les fleurs dans les jardinerias !

Ces pots sont ensuite remis à la mer par les pêcheurs eux-mêmes qui connaissent les meilleurs sites de repeuplement. Quand ils les remettent à l'eau, ils sont dans des casiers et recouverts d'un léger film biodégradable en 1 à 2 heures maximum. Ce qui laisse le temps à ces minuscules créatures de se cacher des prédateurs. Les pêcheurs retrouveront des adultes 5 à 6 ans plus tard au cours de leurs pêches.

Pour la petite histoire, le centre redonne les femelles homards aux pêcheurs qui vendront leur prises aux restaurateurs !

Si vous désirez de plus amples renseignements, vos professeurs de technique aquacole, Mme Bregeon et M. Martin se feront un plaisir de vous renseigner.

Je n'ai écrit ce compte rendu succinct que pour vous faire partager les réflexions et impressions de tous sur ce voyage éducatif. Rappelons qu'il est nécessaire d'aller voir ailleurs ce qui se passe aussi.

