THÈSE DE DOCTORAT

Domestiquer le temps et les huîtres

Le travail des ostréiculteur·trice·s en situation d'incertitude

Présentée en vue de l'obtention du grade de docteure
en **ethnologie** de **l'Université Montpellier Paul Valéry**

Ecole Doctorale n°60 – Territoires, Temps, Société et Développement (TTSD)

Présentée par **Julie DULAT**

Dirigée par **Pierre-Yves Le Meur**
Co-dirigée par **Elodie Fache**

Soutenue publiquement **le 15 décembre 2025** devant le jury composé de :

Jeanne RIAUX Directrice de recherche, INRAE, UMR G-EAU	Rapporteure
Nicolas ADELL Professeur, Université de Toulouse, LISST	Rapporteur
Emilie MARIAT-ROY Maîtresse de Conférence, Université de Tours, CITERES-CoST	Examinatrice
Sébastien MOURET Chargé de recherche, INRAE, UMR INNOVATION	Examinateur
Olivier WATHELET Docteur, Users Matter	Examinateur
Stéphanie CARRIERE Directrice de recherche, IRD, UMR SENS	Présidente
Pierre-Yves LE MEUR Directeur de recherche, IRD, UMR SENS	Directeur de thèse
Elodie FACHE Chargée de recherche, IRD, UMR SENS	Co-directrice de thèse

Comité de suivi individuel

Le **comité de suivi individuel** (CSI) est déterminé par l'article 11 de l'arrêté du 26 août 2022 modifiant l'arrêté du 25 mai 2016 : *« Un comité de suivi individuel du doctorant veille au bon déroulement du cursus en s'appuyant sur la charte du doctorat et de la convention de formation ».*

Le rôle du comité de suivi individuel est d'assurer un accompagnement du doctorant pendant toute la durée du doctorat au regard de la charte de la convention de formation.

Pour la préparation de cette thèse, le comité de suivi individuel a été composé de :

Alix LEVAIN Chargée de recherche, UMR AMURE, CNRS	Membre spécialiste de la discipline ou en lien avec le domaine de thèse
Arnauld CHANDIVERT Maître de conférences, UMR SENS, UMPV	Membre non-spécialiste extérieur au domaine de recherche du travail de thèse
Valérie DEROLEZ Chargée de recherche, UMR MARBEC, Ifremer	Membre extérieur à l'établissement dans lequel s'est déroulée la thèse

Les comités de suivi individuel se sont déroulés :

- Le 16 juin 2023
- Le 03 juin 2024
- Le 26 mai 2025

Résumé

A l'interface terre-mer, en milieu ouvert et sans intrants, l'ostréiculture est souvent présentée comme solution à de nombreux enjeux climatiques, environnementaux et socio-économiques. Pourtant, l'ostréiculture est souvent décrite comme en crise(s), en raison de difficultés terrestres et marines. Les changements rapides locaux et globaux auxquels les éleveur·euse·s font face les maintiennent encore plus dans une situation d'incertitude ontologique. Cette thèse propose d'aborder la question des futurs de l'ostréiculture – possibles, désirables ou non souhaitables – au travers du processus de domestication. Ces futurs sont autant de possibles que chaque ostréiculteur·trice met en place jour après jour, préfigurant ce que peut être et pourra être l'ostréiculture au travers d'intenses négociations avec les huîtres pour qu'elles persistent à grandir dans les milieux d'élevage choisis, plus ou moins ouverts, plus ou moins anthropisés et artificialisés. Ces négociations se traduisent par un travail sur les exploitations pour la survie et la croissance des huîtres jusqu'à leur vente. Elles participent du processus de domestication de ces coquillages, au sens de leur intégration à la *domus*, unité domestique artificielle créé par les humains autour d'eux-mêmes, de leurs intérêts et de leurs activités. Finalement, l'enjeu central du travail des ostréiculteur·trice·s est là : réussir à intégrer (et/ou maintenir) les huîtres à la *domus ostrearia*, unité domestique ostréicole.

En faisant l'hypothèse que les crises et l'incertitude qu'elles génèrent résultent d'une désynchronisation entre les temporalités des huîtres, des humains et de leurs environnements, je propose de centrer le regard sur le travail de domestication ostréicole. Par une ethnographie menée entre 2022 et 2025 sur trois terrains français : l'Étang de Diane en Corse, l'Étang de Thau en Occitanie et le lagon de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie, j'explore la domestication des huîtres et du temps par les ostréiculteur·trice·s pour une (re)synchronisation de leurs cycles. Je m'intéresse aux acteur·trice·s humains ou non, qui se croisent, interagissent et s'affectent mutuellement tout en transformant leurs différents régimes de temporalités. Et j'analyse le travail qu'ils et elles mettent en place, façonnant les corps, les relations et les environnements pour surmonter, éviter et/ou absorber une crise plus générale des temporalités.

Mots clés – Futurs, incertitudes, crises, ostréiculture, domestication, Corse, Nouvelle-Calédonie, Occitanie, lagune, temporalités, huîtres, travail

Summary

At the land-sea interface, in an open environment without inputs, oyster farming is often presented as a solution to many climatic, environmental and socio-economic challenges. However, oyster farming is often described as a crisis-full field due to terrestrial and marine. The rapid local and global changes that farmers face are keeping them in a state of ontological uncertainty. This thesis proposes to address the question of the futures of oyster farming – possible, desirable or undesirable – through the process of domestication. These futures are possibilities that each oyster farmer puts in place day after day, foreshadowing what oyster farming can be and could be through intense negotiations with the oysters so that they continue to grow in the chosen farming environments, which are more or less open, more or less anthropised and artificialised. These negotiations translate into work on the farms to ensure the survival and growth of the oysters until they are sold. They are part of the process of domesticating these shellfish, in the sense of integrating them into the domus, an artificial domestic unit created by humans around themselves, their interests and their activities. Ultimately, the central challenge of oyster farmers' work lies in successfully integrating (and/or maintaining) oysters into the domus ostrearia, or domestic oyster farming unit.

Assuming that crises and the uncertainty they generate result from a desynchronization between the temporalities of oysters, humans and their environments, I propose to focus on this oyster farming work of domestication. Through ethnographic research conducted between 2022 and 2025 in three French locations: the Étang de Diane in Corsica, the Étang de Thau in Occitanie and the Grande-Terre lagoon in New Caledonia, I explore the joint domestication of oysters and time by oyster farmers to (re)synchronise their cycles. I am interested in the human and non-human actors who cross paths, interact and affect each other while transforming their different regimes of temporality. And I analyse the work they do, shaping bodies, relationships and environments to overcome, avoid and/or absorb the difficulties that oyster farmers encounter.

Keywords - Futures, uncertainties, crises, oyster farming, domestication, Corsica, New-Caledonia, Occitanie, lagoon, temporalities, oysters, work

TABLE DES MATIERES

Résumé iii

Summary v

TABLE DES MATIERES vii

AVANT-PROPOS xi

REMERCIEMENTS xix

Glossaire xxiii

Acronymes et sigles xxiii

Petit lexique ostréicole xxvi

INTRODUCTION 3

CHAPITRE 1. 31

Cadrage et contextualisation de l'étude : de la filière à l'assemblage ostréicole sur trois terrains contrastés 31

1. L'assemblage ostréicole polyphonique, cadrage conceptuel de la *domus ostrearia* 34

1.1. De la filière à l'assemblage ostréicole : décrire un objet complexe mêlant humains et non-humains dans un milieu ouvert 35

1.2. Domestiquer le temps : la gestion des incertitudes et des risques en ostréiculture 36

2. Histoire(s) d'une domestication récente : émergence et ancrage de l'ostréiculture en Corse, Occitanie et Nouvelle-Calédonie 41

2.1. Vue d'ensemble sur les trois terrains : éléments généraux 41

2.2. L'ostréiculture en Occitanie : une priorité socio-économique du territoire 52

2.3. L'ostréiculture en Corse : de l'exploitation d'étangs privés à la réappropriation d'un patrimoine immatériel commun 60

2.4. L'ostréiculture et les huîtres tropicales en Nouvelle-Calédonie : entre décolonisation et développement territorial 67

3. Un assemblage incarné par une institutionnalisation dense de l'échelle nationale aux échelles locales 73

3.1. Représenter la diversité des ostréiculteur·trice·s et leurs intérêts 73

3.2. Accompagner et encadrer l'ostréiculture : un enchevêtrement des compétences 81

3.3. Un élevage sous surveillance : protéger les ostréiculteur·trice·s, les consommateur·trice·s et le milieu 88

3.4. Délimiter, choisir et investir un continuum terre-mer pour l'élevage des huîtres : la privatisation (temporaire) de l'espace 97

Conclusion du chapitre 1 107

PARTIE 1 111

Introduction de la première partie 113

CHAPITRE 2. ... 116
Être ostréiculteur·trice : la question du contrôle de l'environnement ... 116
1. Choisir les huîtres comme profession : qui sont les ostréiculteur·trice·s ? ... 122
1.1. Un plongeon ostréicole entre les eaux méditerranéennes et néo-calédoniennes ... 122
1.2. Les ostréiculteur·trice·s et leurs parcours : des métiers du soin, de l'artisanat, du service, … jusqu'aux huîtres ... 131
1.3. Quels profils d'ostréiculteur·trice·s ? Transmettre et s'installer ... 136
1.4. L'ostréiculture comme carrière : une passion des huîtres, un lien patrimonial ou un métier comme un autre ? ... 146
2. Organiser son temps en ostréiculture à l'échelle journalière, hebdomadaire et annuelle ... 154
2.1. L'invention des cycles : l'ostréiculture tourne-t-elle en rond ? ... 154
2.2. La semaine ostréicole : 7 jours entre labeur et vie personnelle ... 158
2.3. Le temps (pluri)annuel : la planification de l'élevage des huîtres et ses limites ... 162
Conclusion du chapitre 2 ... 165
CHAPITRE 3. ... 167
Le statut hybride des huîtres : place et rôle des coquillages dans la *domus ostrearia* ... 167
1. Quelques précisions sur les huîtres, leur vie ou ce qu'on en connait ... 172
2. Le statut des huîtres dans la *domus ostrearia* : les conséquences d'une hybridation entre le végétal et l'animal ... 178
2.1. L'huître, animal végétatif ou végétal animé ? ... 179
2.2. L'agencéité des huîtres : des immotiles mobiles entre terre et mer ... 187
2.3. Le traitement des huîtres par lot ou individus : les parcs ostréicoles, des jardins ou des champs ? ... 192
3. Domestication en cours : les temporalités des huîtres au centre de la *domus ostrearia* ... 195
3.1. Les huîtres, sauvages ou domestiques ? Construction d'un cadre théorique pour penser la domus ostraria ... 196
3.2. Les espaces-temps des huîtres : les contraintes de leurs environnements humains ... 209
Conclusion du chapitre 3 ... 214
PARTIE 2 ... 217
Introduction de la deuxième partie ... 219
CHAPITRE 4. ... 223
De la domestication des corps ostréicoles à l'émergence d'une polyphonie ... 223
1. La transformation des corps humains et des huîtres : les traces du travail ostréicole ... 229
1.1. L'« horlogerie » ostréicole : le détroquage, étape emblématique ... 232
1.2. N°5, 4, 3 ; petites, moyennes ou grosses ; vivantes et mortes : trier les huîtres à chaque étape, le leitmotiv ostréicole ... 233
1.3. « Ouvrir les huîtres, c'est facile ! » ... 236
2. Utiliser les corps des humains et des huîtres : des outils multi-dimensionnels *naturels* ? ... 240

2.1. Apprendre à (res)sentir l'ostréiculture : les processus d'incorporation du travail ostréicole 240
2.2. Les corps des huîtres, des animaux modelés dans et hors la coquille 245
2.3. Entre répétition et pénibilité, domestiquer les corps humains par leur protection via des moyens à la fois physiques et sensoriels 247
3. Les corps ensemble et l'ensemble des corps : le corps ouvrier et le corps ostréicole 257
3.1. Faire corps : le corps ouvrier émergeant des corps humains travaillant ensemble 257
3.2. L'ordonnance des corps humains et des machines au sein duquel les huîtres circulent : la chaîne de production 261
3.3. L'incorporation de la domus ostrearia, un enchevêtrement source de liberté ? La liberté en opposition à la pénibilité ? 269
Conclusion du chapitre 4 – Les corps du futur 274
CHAPITRE 5. 277
La synchronisation des temporalités : un travail quotidien de domestication des temps à venir 277
1. Travail et mise au travail : la notion de *care* pour analyser la jointure des régimes de temporalités 281
1.1. L'activité ostréicole, d'utilité publique : l'exemple de l'instrumentalisation des services écosystémiques 282
1.2. La santé et le soin dans la domus ostrearia 295
1.3. Prendre soin et faire prendre soin pour maîtriser les incertitudes : le travail des huîtres et le travail par les huîtres 303
2. Le travail des temporalités en pratique : l'incertitude au quotidien à penser sur l'ensemble des cycles 310
2.1. Ne pas mettre toutes ses huîtres dans le même panier : un travail permanent d'adaptation des ostréiculteur·trice·s 310
2.2. S'adapter ou « se réinventer » ? La place de l'innovation en ostréiculture 313
3. Chef(s) d'orchestre(s) de la *domus ostrearia* : l'intendance d'une unité domestique sans cesse renégociée 322
3.1. Les représentations de l'avenir chargées des transformations présentes : des domestications aux rythmes divers 322
3.2. Cyclicités de la vie captive : labeur et construction d'un temps commun au sein de la domus ostrearia 324
3.3. Travailler dans les règles du jeu … établies au fur et à mesure : entre maitrise et chaos dans le processus de domestication 329
Conclusion du chapitre 5 335
CONCLUSION, DISCUSSION ET PROLONGEMENT 341
Epilogue 353
BIBLIOGRAPHIE 362
Table des figures 382



AVANT-PROPOS

De mes expériences (qui continueront à s'étoffer je l'espère) dans le monde de la recherche, j'ai compris qu'une recherche et sa conduite, même hors d'un projet, même hors d'une équipe, ne se font jamais seul·e. Si de l'isolement peut être ressenti lors de certaines périodes de terrain ou d'écriture, les collègues ou camarades thésard·e·s ainsi que les ami·e·s et proches ont largement contribué à l'avancement et au développement de ma pensée que j'exposerai dans cette thèse – en plus d'avoir été des soutiens moraux. C'est pourquoi je souhaite ici recontextualiser ce qui sera explicité dans les différents chapitres.

I.

D'un projet en émergence à un travail de thèse

En 2020, à la fin de mon cursus ingénieur à AgroParisTech, j'avais gardé contact avec Élodie Fache, intervenante dans un cours sur les ethnosciences. Élodie a accepté de m'accompagner et de m'aider dans le montage d'un projet de thèse qui a mis deux ans à voir le jour, démarrant par le projet « Futurs de l'ostréiculture : pratiques et stratégies d'adaptation des producteur·trice.s » (PARCS)[1], projet *en émergence* financé par la Fondation de France en 2021. Ce projet réunissait des acteur·trice·s de la recherche, de l'enseignement professionnel, d'organismes techniques et des représentant·e·s des professionnel·le·s de l'ostréiculture. D'après mes précédentes expériences avec l'ostréiculture, comme ouvrière sur le Bassin d'Arcachon et dans un projet ingénieur sur l'Étang de Thau, il m'avait semblé que la filière surmontait perpétuellement des problèmes. Evénements, crises, mortalités, etc. : les ostréiculteur·trice·s faisaient continuellement face à des difficultés décrites comme inattendues. Il y a toujours quelque chose, c'est toujours la *pire année*. J'ai pu aussi constater ce phénomène chez les céréalier·ère·s de la Beauce pour qui j'ai travaillé le temps de trouver des financements pour la conduite de la thèse. Mais alors, que se passe-t-il pour les producteur·trice·s ? Comment

[1] https://www.umr-sens.fr/fr/web/guest/-/parcs

se fait-il que ces métiers soient en difficulté perpétuelle ? Et surtout, pourquoi les professionnel·le·s restent-ils et elles dans ce secteur ? Mon ancien patron, un ostréiculteur du Bassin d'Arcachon, ne mangeait pas d'huîtres et il est loin d'être le seul à ne pas apprécier ce qu'il produit. Que trouvent les ostréiculteur·trice·s dans le fait de produire ? Qu'est-ce que cela signifie pour eux et elles ? Le projet PARCS s'est déroulé de décembre 2021 à décembre 2023, me permettant dans un premier temps de reprendre des études avec un Master 2 d'anthropologie et de réaliser un stage de fin d'étude sous l'encadrement d'Élodie au sein de l'UMR SENS. Ce stage a donné lieu à un mémoire qui a posé une première base quant aux questions de recherche à venir pour la thèse… présentées devant le jury du conseil de l'école doctorale Territoires, temps, sociétés et Développement (ED60) de l'Université Montpellier Paul Valéry (UMPV) en juillet 2022. La thèse, financée par une allocation doctorale, a pu démarrer en octobre 2022, sous la direction conjointe d'Élodie Fache et de Pierre-Yves Le Meur.

Un travail de thèse dans un écosystème de projets interdisciplinaires

Ce travail de thèse ne s'est pas inséré directement au sein d'une équipe de recherche plus vaste travaillant sur ces thématiques, même si le projet PARCS lui a servi de tremplin. Il émerge de discussions avec Élodie Fache et Pierre-Yves Le Meur bien sûr, mais aussi avec l'ensemble des partenaires scientifiques et non-académiques qui ont contribué à faire avancer les réflexions sur ce que peuvent être ou devraient être les futurs de l'ostréiculture. Grâce aux partenaires de l'Ifremer, et en particulier Valérie Derolez (CR, UMR Marbec, Ifremer), j'ai été amenée à participer au projet RETROSCOPE[2], *Approche comparée des trajectoires d'évolution des socio-écosystèmes côtiers à vocation conchylicole* (Baie des Veys, Bassin de Marennes-Oléron, Lagune de Thau), conduit en 2020-2024. Financé par l'Ifremer et coordonné par Audrey Bruneau, Valérie Derolez, Aline Gagnery et Rémi Mongruel, RETROSCOPE comprenait trois axes de travail, dont un axe sur les trajectoires des socio-écosystèmes. Dans cet axe, Cueilleurs de Mémoire, un sous-projet sur la mémoire des conchyliculteur·trice·s a spécifiquement été conduit, constitué principalement d'enquêtes auprès des conchyliculteur·trice·s à la retraite ou proches de la retraite ; jai participé à l'adaptation et à l'administration d'un questionnaire puis à l'analyse des réponses et résultats. PARCS – s'intéressant aux trajectoires à venir – avait été pensé pour s'adosser aux travaux de RETROSCOPE – s'intéressant aux trajectoires passées avec Cueilleurs de mémoire. Dans ce

[2] https://coast.ifremer.fr/Projets/Projets-en-cours/RETROSCOPE

cadre j'ai co-encadré une étudiante en licence d'anthropologie de l'Université d'Aix-Marseille ayant conduit un travail d'enquête sur le port du Mourre-Blanc, sur la lagune de Thau. Des réflexions ont eu lieu entre ces projets et nourrissent largement les arguments avancés dans la thèse.

J'ai aussi cherché à étendre les méthodologies conduites dans la thèse pour enrichir mes données au-delà des observations participantes et des entretiens. Pour cela, Juliette Mariel, ethnobotaniste, postdoc au sein de l'UMR SENS, membre de l'association Non-Conférence et artiste pluridisciplinaire, m'a proposé de monter un projet basé sur une approche sonore du travail ostréicole. Nous avons choisi de tester l'écoute réactivée comme méthode d'entretien avec l'enregistrement de sons du travail à différents moments de l'année, puis leur réécoute par les ostréiculteur·trice·s volontaires. J'ai ainsi été amenée à porter le projet *Chantent les huîtres !* en réponse à un appel à projets lancé par le programme MIRANDA pour financer ce travail qui a été conduit de septembre 2024 à juillet 2025. Il s'agissait d'un projet de recherche-création impliquant des résultats scientifiques et des créations plastiques et sonores. Marie Lusson, sociologue, cinéaste et musicienne, et Émilien de Bortoli, cinéaste et musicien, ont participé aux prises sonores pendant les temps de travail ostréicole sur les mas, à la sélection des sons sur des critères de clarté et de représentativité ; puis à leur réécoute par les ostréiculteur·trice·s. Les entretiens basés sur la réécoute ont été enregistrés et de nombreux extraits et images issus de ce travail sont présents dans la thèse. Marie et Émilien ont par ailleurs réalisé une pièce sonore où l'auditeur·trice peut se mettre à la place d'une huître d'élevage. Au cours d'une résidence de deux semaines au sein du Lieu Multiple à Montpellier, Juliette a fait un remarquable travail plastique : elle a réalisé des moulages de mains d'ostréiculteur·trice·s près desquels il est possible d'écouter les enregistrements sonores réalisés sur le temps du travail et des extraits d'entretiens ; elle a aussi façonné une huître géante sous laquelle il est possible d'écouter la pièce sonore de Marie et Émilien (voir **figures II et III**). Ces œuvres ont été exposées à Mèze lors de l'exposition *De l'eau à la bouche*, pour la biennale *Le Temps de l'Étang* de mai à juin 2025.



II. – **Exposition des œuvres de Juliette Mariel** lors de l'exposition *De l'eau à la bouche*, Mèze, mai 2025.



III. – **Visiteuse assise dans le dispositif d'écoute de Juliette Mariel** pour la pièce sonore produite par Marie Lusson et Émilien de Bortoli, Mèze, mai 2025.

J'ai été en parallèle sollicitée en 2024 par Christine Goby du service culturel de la ville de Mèze pour l'écriture conjointe d'un journal dessiné avec le dessinateur Laurent Lolmède : *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture*. L'idée était de produire un document distribué gratuitement aux touristes et riverains de la lagune de Thau au cours de l'été 2025. Mon rôle était de participer à l'organisation des résidences dessinées de Laurent, d'aller avec lui chez les ostréiculteur·trice·s et par la suite de co-créer le journal (voir **figure IV**). Laurent a fait tous les dessins et la partie réalisation ; j'ai travaillé sur la scénarisation, le maquettage et les textes. À nouveau, de nombreux extraits sont disséminés dans toute la thèse. Ces deux travaux (*Chantent les huîtres !* et le journal dessiné *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture*) ont fait l'objet d'une exposition conjointe en mai et juin 2025 dans le chai de la mairie annexe de la ville de Mèze, pour la biennale *Le Temps de l'Étang* (voir **figure IV**). Au départ, cette opération avait inquiété les représentant·e·s de la profession, craignant un moratoire sur un aspect ou un autre du métier. La BD *Sète à Huîtres*, co-écrite par Carrere et Nicoloff, parue en 2020, n'avait pas spécialement plu en raison du discours tenu sur les huîtres triploïdes par exemple. L'hybridation des huîtres a conduit à une controverse sur leur qualification comme OGM, fortement combattue par une majorité des professionnel·le·s de l'ostréiculture. Le Comité régional de la conchyliculture de Méditerranée souhaitait s'assurer du contenu de la BD avant de nous donner accès à leur carnet d'adresse. Il a donc fallu montrer patte blanche avant de démarrer ce projet commun avec Laurent et la Mairie de Mèze.





IV. – Travail réalisé avec Laurent Lolmède pour la ville de Mèze. (à gauche) Préparation de l'exposition des dessins originaux de Laurent Lolmède pour l'exposition De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture, Mèze, mai 2025.
(en bas) Laurent en résidence, s'attelant à dessiner la répartition des huîtres achetées en gros dans les pochons.

Organisation du manuscrit et choix de l'écriture

Dans mon mémoire de Master 2 d'anthropologie (Dulat, 2022a), j'avais cherché à montrer les différentes pratiques d'élevage des huîtres et de leur commercialisation que l'on peut retrouver (comme dans de nombreuses filières de production) au sein de cet ensemble flou que certain·e·s appellent « filière ostréicole » ou plus généralement « ostréiculture » (nous en reparlerons). Je ne reviendrai donc pas en détails sur la démonstration des multiples manières d'élever les huîtres et de penser le métier d'ostréiculteur·trice, même si des précisions seront apportées au fur et à mesure du manuscrit pour en faciliter la compréhension – et même si leur incroyable diversité est tout à fait passionnante. Afin de mieux se plonger dans les situations qui ont amené aux réflexions et suggestions émises dans cette thèse, je propose des respirations dans la lecture avec de longs extraits de carnets de terrain et d'entretiens ou encore avec des récits-fictions qui partent d'un travail de terrain approfondi et de discussions récurrentes avec des acteur·trice·s ostréicoles. De plus, ma réflexion écrite est issue d'heures d'un travail graphique intense avant le passage à la rédaction. Le dessin (celui que je pratique, non artistique) m'a beaucoup aidé à penser l'objet de recherche et cette thèse garde ainsi un aspect artisanal, qu'il m'a semblé nécessaire de donner à voir.

Il n'existe pas encore de règle nationale quant à la question (éminemment politique) de l'écriture inclusive. Bien que l'Académie Française se prononce contre (Académie Française, 2022), et parce que la féminisation des métiers agricoles, aquacoles et halieutiques me semble plus qu'essentielle, cette thèse sera rédigée dans une des nombreuses formes d'écriture inclusive. Dans mon mémoire de Master 2, j'ai choisi d'utiliser l'écriture inclusive avec point médian pour les noms, verbes et accords (dédoubler les noms rendant l'écriture bien plus longue). Plusieurs lecteur·trice·s m'ont souligné la lourdeur de cette syntaxe, c'est pourquoi j'ai choisi ici d'utiliser l'écriture inclusive avec point médian pour les noms et pronoms, mais de ne pas faire percoler cela sur les verbes et accords (qui suivront le traditionnel « le masculin l'emporte »). Cette forme hybride permet de ne pas invisibiliser les femmes lorsqu'elles sont présentes, et de mettre en valeur les moments où seuls des hommes sont concernés par rapport à d'autres où seules des femmes sont concernées. J'ai bien conscience qu'ainsi l'écriture restera enfermée dans une binarité de genre (mêlant de plus genre et sexe, une proposition peu confortable), ce qui constitue un biais de l'étude plus généralement.

Je précise également que j'ai conduit une partie de mes enquêtes en Nouvelle-Calédonie où la situation (dé)coloniale est particulière et a connu en 2024 de nouveaux affrontements entre certains indépendantistes kanak et les autorités françaises. En réaction à ces mouvements de protestation, la répression militaire a été forte et violente. Cette thèse n'est pas une thèse d'anthropologie politique et les enquêté·e·s n'ont pas fait mention d'une quelconque volonté d'indépendance, ou, dans l'autre sens, de commentaires sur des souhaits de rester français à tous prix. Cela ne veut pas dire que je n'ai pas été témoin oculaire et auditif de propos racistes envers les personnes kanak ou d'inégalités criantes dans l'accès au logement, aux transports, à la nourriture, etc. Au contraire, ces inégalités et le racisme présent en Nouvelle-Calédonie sont d'autant plus complexes qu'ils touchent aussi les « petits » caldoches (descandant·e·s de bagnards ou de colons[3]), au sens de celles et ceux qui n'ont pas les mêmes moyens que les grands entrepreneur·euse·s et propriétaires terriens, aussi victimes de fait d'une violence de classe. Mais, si je ne problématise pas ces commentaires et observations ici, ce n'est pas dans un but de les invisibiliser, et si des formes d'asymétrie sont visibles entre Kanak, caldoches et métropolitains dans les situations d'essais ostréicoles, leur analyse n'est pas le propos dans ce travail de recherche. Dans l'est de la Grande-Terre, majoritairement en tribu, le territoire est nommé la *Kanaky*, en reprenant le nom *kanak* (homme). Je garderai le nom officiel de

[3] Il s'agit d'un terme épicène.

Nouvelle-Calédonie, « *loin d'être neutre* » comme le rappelle Olga Peytavi, et qui contient aussi la charge (post)coloniale pesant sur l'archipel (Peytavi, 2025a : 24).

Précisions sur le format de la thèse

Vincent Giovannoni, conservateur du MUCEM et l'un des fondateurs du Musée Ethnographique de l'Étang de Thau, a réalisé sa thèse d'ethnographie en 1993 sur la lagune, et a insisté n'être « *plus spécialiste* » de la lagune. Plus de trente ans plus tard, et alors même que mes recherches se sont déroulées sur trois ans, j'observe à quel point les pratiques changent vite. C'est d'autant plus le cas sur l'Étang de Thau où une génération – celle des années fastes de la lagune, celle des pêcheurs qui gagnaient « *très très bien leur vie* »[4] – cède tout juste la place à la suivante. Les techniques observées, sur toutes les zones d'étude, sont sans cesse en mouvement. En Corse, en l'espace de deux ans (de 2022 à 2024), les pochons flottants retournés par bateau sont passés du stade d'idée à la mise en place concrète de cette technique, à une intégration complète dans l'itinéraire cultural d'une entreprise. Et cette transformation a cours aussi bien dans les techniques zootechniques que dans les relations tissées entre les différentes personnes et organismes concernés. De même que Vincent Giovannoni, j'ai du mal à considérer que ce travail fera de moi une spécialiste tant les changements sont rapides et radicaux. C'est ce qui a également motivé le format et le sujet de cette thèse, visant à comprendre ce qui fait crise dans une filière de domestication… où la domestication est encore en cours.

Ce travail est l'aboutissement d'un contrat doctoral étendu sur trois ans, d'octobre 2022 à octobre 2025, comprenant les phases de terrain, de mise à plat des données, de leur traitement puis de leur analyse sur trois zones d'étude. Ces trois ans englobent aussi la préparation et la présentation de cours à l'UMPV, à AgroParisTech, à l'Université d'Angers et à l'Institut Agro de Dijon. J'ai souhaité me tenir aux délais impartis par les contraintes financières ceinturant le monde de la recherche aujourd'hui en France pour deux raisons principales : la première est personnelle, mes contraintes financières ne me permettent pas d'être au chômage trop longtemps ; la seconde est politique, c'est-à-dire que je trouve profondément injustifié et dévalorisant de faire terminer nombre de thésard·e·s au chômage ou dans des conditions de précarité extrême où ils et elles doivent cumuler l'écriture de la thèse et un second emploi (parfois sans rapport avec la recherche). La recherche en France doit-elle vraiment reposer sur la solidarité sociale d'aide à la recherche d'emploi ? J'en doute. Ceci étant dit, je me considère

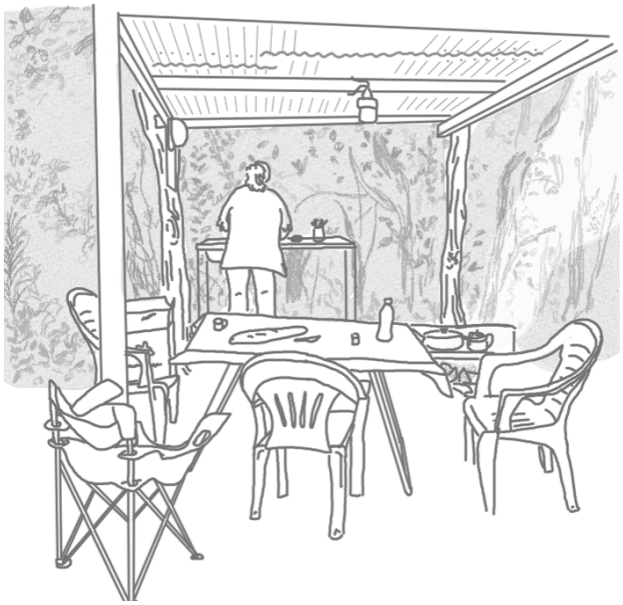
[4] Les mots de Vincent Giovannoni de nouveau sur les pêcheurs aux petits métiers de la lagune de Thau dans les années 1980-1990, lors d'un entretien en juillet 2025.

particulièrement chanceuse d'avoir pu bénéficier d'une allocation doctorale dans un monde où la recherche universitaire et publique, et en particulier les sciences humaines et sociales, sont de moins en moins bien dotées, devant prouver leur utilité. Merci au Conseil Scientifique de l'Ecole Doctorale 60 pour leur confiance (et merci encore à Élodie et Pierre-Yves pour leur accompagnement !).

Dans les couloirs de l'université résonne le trop connu « *une bonne thèse est une thèse finie* ». Aussi, il a fallu, un jour, mettre un point final à ce document. J'espère que vous aurez plaisir à lire ce travail autant que j'ai pris plaisir à le conduire et à l'écrire… en attendant de pouvoir poursuivre les questionnements amorcés par les premières pistes posées ici.



V.



REMERCIEMENTS

L'encadrement de ce travail a été réalisé conjointement par Élodie et Pierre-Yves, dont les cerveaux se sont admirablement complétés dans leurs commentaires, remarques et conseils au fil de l'eau. La densification des aller-retours autour des écrits sur les derniers mois a d'autant plus démontré la complémentarité de cet encadrement à deux voix et à deux proximités. Vos qualités de chercheur·euse·s et d'anthropologues n'ont cessé d'élargir mon champ de connaissance et la manière d'aborder mon objet pour être la plus rigoureuse possible sans m'enfermer dans un cadre théorique ou un autre. Je vous remercie donc chaleureusement pour votre confiance, votre bienveillance à toute épreuve, votre disponibilité et l'exemple d'une recherche passionnée et passionnante. Merci Elodie pour ta confiance sans faille, ton éthique de la recherche, ta douceur, ta rigueur inflexible et tes recherches inspirantes. Merci Pierre-Yves pour ton accompagnement sans jugement de valeur, ton accueil nouméen et la montagne d'ouvrages que tu m'as donné à lire. Merci également de m'avoir accompagnée dans toutes les expérimentations que j'ai souhaité faire, du projet de podcast qui n'a pas (encore ?) vu le jour donnant voix aux femmes dans l'ostréiculture, aux planches ethnographiques[5] relatant des journées ostréicoles, à l'écoute réactivée en recherche-création sur l'Étang de Thau[6] ou encore à l'écriture commune d'un journal dessiné pour la ville de Mèze[7] avec Laurent Lolmède suivi d'une exposition de quelques semaines. Merci !

Un formidable merci aux ostréiculteur·trice·s, retraités, actifs et en devenir qui ont accepté que je partage quelques minutes ou quelques semaines de leur temps. J'aimerais aussi rendre

[5] Comme par exemple celle représentant une journée en Nouvelle-Calédonie avec un couple d'ostréiculteur·trice·s : https://prezi.com/i/view/rlcEf8M1IhVhAui0cXH6/

[6] Projet « Chantent les huîtres » financé par le programme MIRANDA

[7] https://www.ville-meze.fr/exposition-de-leau-a-la-bouche-dessine-moi-lostreiculture/

hommage à leur incroyable créativité et à leur optimisme toujours surprenant, souvent mus par une relation fusionnelle avec leur territoire. L'attachement (oserais-je dire l'amour ?) que ces personnes ont pour ce(ux) qui les entourent, humains et non humains, dépasse largement le cadre d'un élevage de mollusques. Merci pour votre patience, votre confiance et tous ces moments d'échange, de travail côte à côte. Merci de m'avoir embarquée avec vous, de m'avoir laissé enfiler des gants à vos côtés pour apprendre des gestes, leur incorporation et plein de savoirs sur les huîtres. Merci d'avoir partagé vos craintes et vos espoirs. Merci aussi pour les innombrables cafés offerts. À bientôt pour déguster quelques huîtres au bord d'une lagune ou aller pêcher des coquillages sur les plages de la Kanaky. Un merci plus général à l'ensemble des enquêté·e·s, lors d'entretiens formels ou de discussions plus relâchées. L'analyse de vos propos n'a pas été la seule ressource de la thèse, chacun·e d'entre vous a contribué à en faire évoluer la réflexion. Merci pour votre temps et votre énergie et j'espère rester en contact avec une grande partie d'entre vous.

Merci à tous et toutes les chercheur·euse·s avec lesquels j'ai pu échanger, discuter, comprendre durant ces trois ans (et même plus !). Merci d'avoir donné crédit à mes questions et de m'avoir intégrée à des dynamiques de recherche plus intéressantes les unes que les autres. En particulier merci à mon comité de suivi de thèse : Valérie pour tes commentaires toujours pertinents, ton enthousiasme pour l'engagement de travaux sur les lagunes et merci de m'avoir impliquée au sein de RETROSCOPE ; Alix pour ton regard pointu sur la conduite et l'avancement d'une recherche et pour ta curiosité inépuisable ; Arnauld pour ton aide à recentrer le propos et finir dans les temps. À nouveau, vous m'avez montré un monde où la curiosité et la soif de connaissance s'allient à la rigueur et au travail en commun. Merci aussi à Rémi qui a accepté de faire discutant pour ma première tentative d'article et dont le sens des mots est si fin. Merci !

Au sein de l'UMR SENS j'ai pu découvrir que la recherche ne s'effectue pas seul·e. Toutes les équipes de l'UMR m'ont donné à voir des manières de travailler dans la recherche et de conduire ses enquêtes de manière conviviale et collaborative. La dynamique collective et la mise en discussion des travaux au fur et à mesure de leur réalisation ont été de véritables moteurs dans la construction des arguments avancés dans cette thèse. Un immense merci aux membres de l'UMR SENS qui ont partagé un bout de bureau, un café ou un morceau de brioche. L'ambiance du laboratoire a fait beaucoup sur la possibilité de réalisation de cette thèse. Merci Julien pour tes (mauvais) jeux de mots et tes conseils, Florence pour ton sourire qui illumine tout notre ilot de bureau, Éric pour ta gentillesse, Philippe pour les discussions autour d'un café,

Stéphanie pour ton adoration des plantes et tes bonnes recettes, Estienne pour toute ta science, Auréa pour ta bonne humeur, Jérôme pour tes conseils et ton amour de l'enseignement, et Philippe pour entretenir ce climat de travail agréable. Un merci tout particulier aux Nathalie qui ont su s'armer d'une sainte patience devant mon incapacité à comprendre la moindre logique administrative.

Et merci évidemment aux non permanent·e·s dont beaucoup sont devenus des ami·e·s désormais. Merci aux vétérant·e·s plus inspirants les un·e·s que les autres (même après un verre au Mosquito) : Noémie, Juliette, Juliette, Félix, Alexia et David. Merci aussi aux comparses d'écriture sur des temporalités communes : Sarah (tu as fait vivre de maintes manières le collectif, de tout cœur merci), Béatriz, Océane, Justine (un merci particulier pour toi qui m'a accompagnée jusqu'à Nantes pour vivre un fiasco et fabriquer un jeu), Lahat, Ewen, Romane, JC, Lucie, Kossi et François. Vous avez clairement coloré cette thèse de vos blagues et autres *memes*. Merci Clem pour la motivation à reprendre la course (et à Yoda d'être un coach aussi exigeant). Merci Lauren pour toute ta rigueur et ton intelligence si inspirante. Un merci spécial pour Olga qui a pavé un chemin vers la fin de la thèse sans saveur sacrificielle, et avec qui le terrain a été un vrai moment de joie. Heureusement que nous n'avons pas partagé que des moments studieux (la pêche aux crevettes est une activité décidément passionnante). Et évidemment, merci à Marie pour ton amour de la connaissance, du verbe et le partage de ton expérience de l'écriture et de la Kanaky. Merci de m'avoir aidée de ton esprit critique et si bien organisé.

Pour finir j'envoie un merci sonnant à mes parents et frères et sœurs qui ont supporté ce travail sur « les huîtres ? » – ce qui les a d'ailleurs conduits à tomber malades à Noël 2023 comme beaucoup d'autres mangeur·euse·s – et à mes grands-parents qui ont écouté avec sagesse toutes mes complaintes. À mes ami·e·s docteurs ou non, merci d'avoir fait semblant de trouver mon histoire d'huîtres intéressante (merci tout droit vers Pierre qui, en plus de partager sa bibliographie ô combien complexe, a même pris le temps de relire et corriger un bout d'introduction).

Sans oublier Jean, sans qui cette thèse n'aurait sûrement pas été la même, et qui m'a suivie sur chaque terrain les pieds dans l'eau salée (une vraie sortie de ta zone de confort pour un alsacien !). Cette aventure a été largement aussi la tienne, merci pour ton amour et ton soutien. En espérant que tu continues à m'accompagner à la pêche aux huîtres ou autres organismes marins…

Glossaire

Acronymes et sigles

ADECAL Technopole	-	Technopole de Nouvelle-Calédonie
AMTI	-	Aquaculture MultiTrophique Intégrée
BTS	-	Brevet Technique Supérieur
CAPENA	-	Centre pour l'Aquaculture, la Pêche et l'Environnement de Nouvelle-Aquitaine
CE	-	Commission Européenne
Cépralmar	-	Centre d'étude pour la promotion des activités lagunaires et maritimes (Occitanie)
CNC	-	Comité National de la Conchyliculture
CNEXO	-	Centre National pour l'EXploitation de l'Océan (ancien Ifremer)
CNRS	-	Centre National de la Recherche Scientifique
CRC	-	Comité Régional de la Conchyliculture
CRCM	-	Comité Régional de la Conchyliculture Méditerranée
CTA	-	Centre Technique Aquacole (Nouvelle-Calédonie)
DCE	-	Directive cadre sur l'eau (directive européenne sur les normes sanitaires des eaux de surface)
DLAL	-	Développement Local par les Acteurs Locaux
DRM	-	Direction des Ressources Marines
EURL	-	Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée
EARL	-	Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée
FEAMPA	-	Fond Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture
FRB	-	Fondation pour la Recherche et la Biodiversité

GALPA	-	Groupement d'Action Local pour la Pêche et l'Aquaculture
GDPL	-	Groupement particulier de droit local
GFA	-	Groupement foncier agricole
GMS	-	Grandes et Moyennes Surfaces
Ifrecor	-	Initiative Française pour les RÉcifs CORalliens
Ifremer	-	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
INRAE	-	Institut National de Recherche sur l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement
INTEGRE	-	INitiative des TErritoires pour la Gestion Régionale de l'Environnement
IRD	-	Institut de Recherche pour le Développement
LPMA	-	Lycée Professionnel Maritime et Aquacole
Marbec	-	MARine Biodiversity, Exploitation and Conservation
ORSTOM	-	Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer (ancien IRD)
PARCS	-	Futurs de la filière ostréicole : Pratiques et stratégies d'Adaptation des pRoduCteur·trice.S
PROTEGE	-	Projet Régional Océanien des Territoires pour la Gestion durable des Ecosystèmes
REMI	-	REseau de contrôle Microbiologique
REPHY	-	REseau d'observation et de surveillance du PHYtoplancton et des phycotoxines
REPHYTOX	-	REseau d'observation et de surveillance des PHYcoTOXines dans les organismes marins
RETROSCOPE	-	Trajectoires d'évolution des socio-écosystèmes côtiers à vocation conchylicole (Baie des Veys, Pertuis Charentais, Lagune de Thau)
ROCCH	-	Réseau d'Observation de la Contamination Chimique
SARL	-	Société À Responsabilité Limitée
SCEA	-	Société Civile d'Exploitation Agricole

SDAGE	-	Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux
SENS	-	Savoirs, Environnement, Société
SES	-	Socio-Ecological System, ou Socio-Eco-Système
SMBT	-	Syndicat Mixte du Bassin de Thau
SPC	-	South Pacific Community ; Communauté du Pacifique Sud
TIAC	-	Toxi-Infection Alimentaire Collective
UMPV	-	Université Montpellier Paul Valéry (anciennement Université Paul Valéry Montpellier III)
UMR	-	Unité Mixte de Recherche
UMS	-	Unité Mixte de Service

Petit lexique ostréicole

Aquaculture - La réglementation européenne relative à la politique commune de la pêche (PCP) définit ainsi l'aquaculture : « *L'élevage ou la culture d'organismes aquatiques au moyen de techniques visant à augmenter, au-delà des capacités naturelles du milieu, la production des organismes en question, ceux-ci demeurant tout au long de la phase d'élevage et de culture, et jusqu'à la récolte incluse, la propriété d'une personne physique ou morale* » (Martinie-Cousty et Prévot-Madère, 2017).

Bassin versant - Un bassin versant (fluvial ou lacustre) est une portion d'espace terrestre à l'intérieur de laquelle tous les écoulements, en surface ou en profondeur, se dirigent vers le même exutoire (cours d'eau, lac ou mer).[8]

Boudeuse - Huître ne grandissant pas (« refusant » de grandir) comme ses voisines de la même tranche d'âge, et qui se retrouve souvent bien plus petite que les autres.

Conchyliculture - Elevage de coquillages (huîtres, palourdes, moules, coques, …).



Dentelle - Pousse récente des huîtres, fine et souvent colorée. Sa finesse en fait une matière extrêmement coupante.

Détroquage - Action de nettoyage des huîtres à la main, à l'aide d'un couteau de détroquage.

Écloserie - Structure où la reproduction des huîtres se fait en milieu contrôlé, permettant d'obtenir des conditions propices à la production de naissain toute l'année. Les écloseries sont des entreprises vendant des huîtres triploïdes ou diploïdes ; creuses ou plates.

Filière - Outre le terme de filière utilisé pour désigner un agencement d'acteur·trice·s ou de groupes d'acteur·trice·s dans le temps et dans l'espace, le terme fait partie du lexique spécifique à l'ostréiculture. En effet une filière désigne une corde tendue à ras de l'eau, proche de la surface, grâce à des blocs de béton et des bouées ou bien à l'aide de piquets. Sous ces cordes seront suspendus des poches, des pochons ou des paniers d'huîtres, ou des moules.

[8] https://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/bassins-versants-ressource-en-eau-et-frontieres

Frayer - Emission des gamètes dans le milieu par les huîtres ou les poissons.

Gros, demi-gros - Taille des huîtres lorsqu'elles sont achetées par des professionnel·le·s, en *gros* ce sont des huîtres prêtes à la vente et en *demi-gros* ce sont des huîtres qui nécessiteront quelques mois de retrempage avant d'atteindre une taille vendable.

Hangar - Lieu où se déroule la production des huîtres et des moules en Corse, pour le distinguer des *mas*, nom occitan.

Huître - Mollusque bivalve filtreur à coquille calcaire, de couleur gris-noir à marron, fixé sur un support rocheux, ligneux ou calcaire. Les huîtres sont naturellement diploïdes : leurs cellules possèdent des paires de chromosomes. Par hybridation entre des huîtres diploïdes et des huîtres tétraploïdes (huîtres ayant des quadruplets de chromosomes, obtenues par choc chimique ou thermique), il est possible d'obtenir des huîtres triploïdes. Les huîtres triploïdes, de leur nom plus poétique et moins polémique *huîtres quatre saisons*, sont stériles.

Lagon - Etendue d'eau située entre la terre et le récif corallien.

Lagune - Une lagune est un plan d'eau littoral à l'interface entre les eaux continentales et marines. Elle est généralement de faible profondeur et couramment séparée de la mer par un cordon littoral appelé « lido ». La communication avec le milieu marin s'effectue par une ou plusieurs ouvertures communément appelées « grau ». Les échanges temporaires ou permanents avec la mer confèrent aux eaux lagunaires une salinité variable. Ces écosystèmes sont en lien étroit avec leur bassin versant.

Laitance - Période où les huîtres sont pleines de gamètes, leur donnant une couleur lactée faisant penser à du lait.

Mareyage - Commerce (de gros) spécialisé dans les produits de la mer, de la pêche ou de l'aquaculture.

Mas - Ferme ostréicole occitane. Ce terme désigne à la fois l'entreprise et le lieu de l'exploitation. Il désigne aussi le lieu à terre où sont effectuées les tâches de production ; en Corse, on parlera de hangar. En Nouvelle-Calédonie il n'y a pas de terme dédié ressortant des enquêtes.

Mytiliculture - Elevage de moules.

Naissain - Petites huîtres, de quelques millimètres. Désigne les premiers stades de la vie fixée des huîtres.

Ostréiculture - Elevage des huîtres.

Palox - Contenant en plastique rigide d'environ 650L de contenance et pouvant supporter plus de 500kg. Les orifices percés dans le plastique permettent de ne pas retenir l'eau. Les Palox sont surtout utilisés avec un transpalette. Certains ostréiculteur·trice·s utilisent des grosses poubelles noires à la place, qu'ils et elles percent à la main pour ne pas porter l'eau en plus des huîtres.

Panier - Aussi appelé panier australien. Contenant cylindrique en plastique rigide rattaché par ses côtés longs via des crochets. Peut-être suspendu à une corde, seul ou les uns sur les autres.

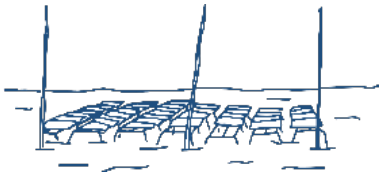
Parc - Un parc est un espace d'élevage d'huîtres. Pouvant regrouper plusieurs concessions marines, les parcs correspondent aux zones où les ostréiculteur·trice·s placent et agencent leurs tables d'élevage.

Poche, pochon - Contenant en quadrillage de plastique semi-rigide, fermé par un élastique et un crochet ou une tige rigide. L'aspect semi-rigide permet au pochon/à la poche de s'adapter au fur et à mesure de la pousse des huîtres. Peut être suspendu, posé ou flottant.

Poisson - Nom donné à la chair des huîtres.

Serve - Tables ostréicoles à proximité des mas, destinées à avoir à portée de main des huîtres de taille commercialisable. Souvent les huîtres tout juste détroquées y sont stockées pour qu'elles refassent leur coquille et pour être vendues une à deux semaines plus tard. C'est aussi un moyen de garder un œil sur ces huîtres.

Table ostréicole - Une table ostréicole désigne la structure métallique (ou en bois) où sont posées ou suspendues les huîtres. Sur l'Étang de Thau, elles sont faites en anciens rails de chemin de fer enfoncés dans le substrat et dépassant au-dessus de l'eau (assez pour le passage d'un bateau et d'une personne. En Atlantique, les tables sont plus basses et les huîtres sont habituellement posées dessus dans des poches.





« [L]e futur de notre planète ne pourra cependant être que domestique. »

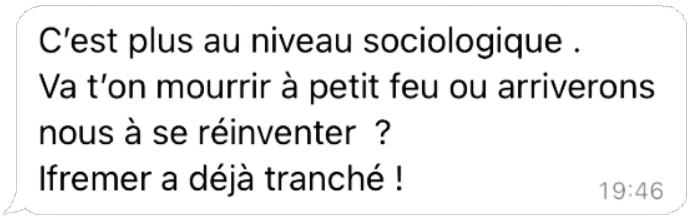
Emanuele Coccia, 2025, p.21

INTRODUCTION
Travailler sur l'ostréiculture et travailler en ostréiculture : la domestication comme problème



Les ostréiculteur·trice·s ont un pied à terre et un pied en mer, ancrés dans ces deux espaces et entre ces deux espaces, sur cette insaisissable frontière qu'est le littoral. Ni totalement terre ni totalement mer, un peu des deux, les deux à la fois et encore autre chose. Cette apparente dualité se ressent aussi dans l'élevage des huîtres où les coquillages sont sans cesse en mouvement bien qu'*immotiles*, passant de la mer à la terre, de l'immersion à l'air libre, et voyageant sur tout le pourtour littoral français, dans les eaux tempérées comme tropicales. Le terme « immotiles » est plus approprié qu'immobiles en ce qui concerne les huîtres. En effet, bien qu'elles ne se déplacent pas par elles-mêmes (elles n'ont pas d'organe dédié au déplacement et vivent fixées à un support dès la métamorphose de leurs larves), elles voyagent de la terre à la mer au fil du cycle de production, mais aussi entre différents bassins de production (du Bassin d'Arcachon, à la Normandie, à la Bretagne, à la Méditerranée pour certaines ; de Marennes-Oléron à l'Océan Pacifique pour d'autres). Pascale Legué et Jean Prou parlent ainsi de « *coquillages nomades* », mobiles par l'action des éleveur·euse·s (Legué et Prou, 2012). Les producteur·trice·s d'huîtres travaillent (avec) ces bivalves filtreurs marins littoraux dont l'élevage systématique, standardisé et institutionnel est finalement très récent. L'ostréiculture a démarré il y a moins de 150 ans – en dépit des discours traditionnels et traditionnalistes qui l'entourent (Grancher, 2025). Aujourd'hui, l'ostréiculture est la forme d'aquaculture (toutes espèces confondues) la plus importante en France tant en volume (80 000 tonnes environ, chiffre qui tend à se stabiliser) qu'en chiffre d'affaires (dépassant les 700 M€ en 2021) et en emplois (près de 9 000 emplois à temps plein en 2021) (Delorme, 2023). Après avoir traversé en 2008 des pics de mortalité dévastateurs à cause d'un virus des huîtres

(50 à 80% de taux de mortalité des naissains sur les parcs), les ostréiculteur·trice·s visent à retrouver une production rentable et stabilisée en explorant des solutions techniques, des stratégies marketing ou de nouvelles manières de commercialiser et valoriser leurs produits. Pour ce faire, ils et elles sont parfois (mais pas systématiquement) accompagné·e·s par les représentant·e·s de la filière, les instituts techniques et/ou de recherche, et certaines entreprises spécialisées du domaine. Cet idéal d'équilibre contraste avec une activité qui se présente comme perpétuellement « en crise », faisant face à une longue suite ininterrompue d'événements économiques, zootechniques, sociaux et environnementaux qui sont sources d'incertitudes pour l'avenir (Bruneau et al., 2022). La perspective de la densification de tels événements à terre et en mer – en raison du changement climatique et du caractère monospécifique de cet élevage – ainsi que celle de la probable impossibilité pour l'huître, raison d'être de la filière, de s'adapter aux variations environnementales, inquiètent les ostréiculteur·trice·s (Rowley et al., 2024). Enfin, le métier – sa pénibilité et son lot d'incertitudes et d'inquiétudes, couplées à des revenus faibles pour l'investissement fourni – peine à attirer de nouvelles recrues humaines dans les rangs ouvriers ou pour reprendre les entreprises. C'est ainsi la possibilité même de continuer à exister en tant qu'ostréiculteur·trice·s et futurs ostréiculteur·trice·s qui est remise en cause, créant une incertitude ontologique (voir **figure VI**) (Dousset, 2018 ; Paulin et Charlat, 2020 ; Le Meur, 2023).



VI. - Message d'un ostréiculteur de la lagune de Thau, demandant les résultats de la thèse, février 2025.

En 2100, y aura-t-il encore des élevages ostréicoles sur nos littoraux ?

En 2050, les ostréiculteur·trice·s auront-ils et elles la possibilité d'accéder au foncier terrestre et marin ? En 2060, les huîtres survivront-elles aux hautes températures dans les lagunes méditerranéennes et seront-elles encore capables de fabriquer leur coquille calcaire malgré l'acidification des océans ? En 2070, les cabanes ostréicoles colorées des ports du Bassin d'Arcachon seront-elles dédiées à la production ou seront-elles préemptées par d'autres usages plus lucratifs ? En 2080, l'Étang de Thau sera-t-il encore une lagune ou la Méditerranée aura-t-elle submergé le lido ? En 2090, les huîtres de Nouvelle-Calédonie inonderont-elles les

marchés et les cantines de l'archipel comme une source fiable de protéines animales ? En 2100, combien de producteur·trice·s seront présents dans les mas, hangars et cabanes des littoraux français de l'hexagone et d'Outre-Mer, sachant qu'un·e chef·fe d'exploitation sur dix seulement est remplacé à son départ à la retraite ?

Dans les superbes reflets colorés des nacres des coquilles d'huîtres qu'on ne se lasse pas d'admirer, il ne m'a pas été donné d'y lire l'avenir. Cette thèse propose d'aborder le problème des devenirs de l'ostréiculture – sans faire de divination – pour tenter de comprendre comment, dans les pratiques quotidiennes des ostréiculteur·trice·s, des traces de leurs représentations de l'avenir se donnent à voir et quels élans elles peuvent donner à l'avenir de l'ostréiculture. Je propose de distinguer d'une part l'avenir (ce qui se produira réellement) et les futurs (les représentations que les humains ont de cet avenir). Ces futurs de l'ostréiculture sont autant de possibles que chaque ostréiculteur·trice dessine jour après jour selon son interprétation de l'avenir de l'élevage des huîtres. Ce sont aussi d'intenses négociations avec les huîtres pour qu'elles persistent à grandir dans les milieux d'élevage choisis par les humains ou pour leur proposer de nouvelles manières de s'intégrer à un milieu plus ou moins ouvert, plus ou moins anthropisé et artificialisé. Je propose de centrer le regard ici sur le quotidien des ostréiculteur·trice·s, en questionnant la diversité des pratiques et gestes observés au cours d'une ethnographie menée entre 2022 et 2025 sur trois terrains : l'Étang de Diane en Corse, l'Étang de Thau en Occitanie et le lagon de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie. En effectuant un resserrement sur le vécu journalier et saisonnier des ostréiculteur·trice·s de ces trois terrains, cette thèse traite de la domestication des huîtres et du temps par les ostréiculteur·trice·s et l'intense travail nécessaire à leur élevage, en particulier un travail de *synchronisation* entre les huîtres, les humains et leurs environnements.

L'élevage des huîtres en France : mise en bouche

La FAO désigne l'aquaculture comme « *l'élevage d'organismes aquatiques incluant les poissons, les mollusques, les crustacés et les plantes aquatiques. Cette activité n'implique pas nécessairement la possession juridique permanente du cheptel, ni la nécessité de l'alimenter.* » (Doray et Lacroix, 2025). Depuis 2022, le tonnage mondial en animaux aquacoles produit par l'élevage a dépassé celui de la pêche (avec 94 million de tonnes produites par l'aquaculture contre 91 million de tonnes de capture en 2022) et les prédictions d'ici 2032 prévoient que l'écart ne cessera de se creuser (FAO, 2024) (voir **figure VII**). Cette « transformation bleue » a été annoncée en 2022 par la FAO, dans son état des lieux sur la pêche et l'aquaculture sous-titré « *vers une transformation bleue* » (FAO, 2022a) et avec le rapport « *Blue Transformation*

– *Roadmap 2022-2030* » (FAO, 2022b). Elle met en lumière l'importance de la contribution de l'élevage aquacole pour la sécurité alimentaire de la population mondiale. L'augmentation de ces tonnages d'origine aquacole est d'autant plus spectaculaire qu'elle a réellement débuté au début des années 1900, avec une courbe qui est devenue exponentielle au milieu du XXème siècle, point de bascule dans la qualité (et quantité) des stocks de pêche mondiaux (FAO, 2020). La production aquacole et halieutique est majoritairement (à 90%) utilisée pour l'alimentation humaine, le reste servant principalement à l'alimentation animale (FAO, 2024). L'ostréiculture, ou élevage des huîtres, fait partie des activités conchylicoles, c'est-à-dire de l'élevage des coquillages, elles-mêmes incluses dans l'aquaculture. La conchyliculture est largement présente sur l'ensemble des littoraux à l'échelle mondiale ; en particulier, la demande globale en huîtres de chair augmente (Botta et al., 2020).

Figure VII – **Courbes d'évolution des tonnages mondiaux d'animaux issus de la pêche et de l'aquaculture** et prédictions de 2022 à 2032, capture d'écran de (FAO, 2024 : fig. 64).

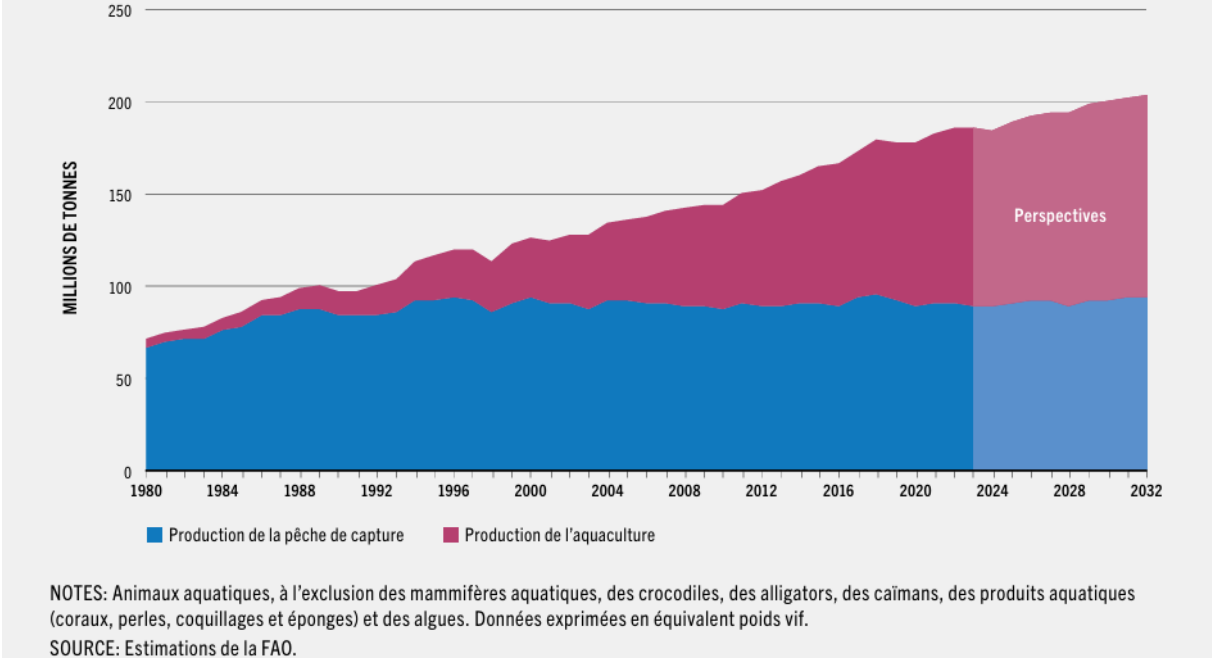
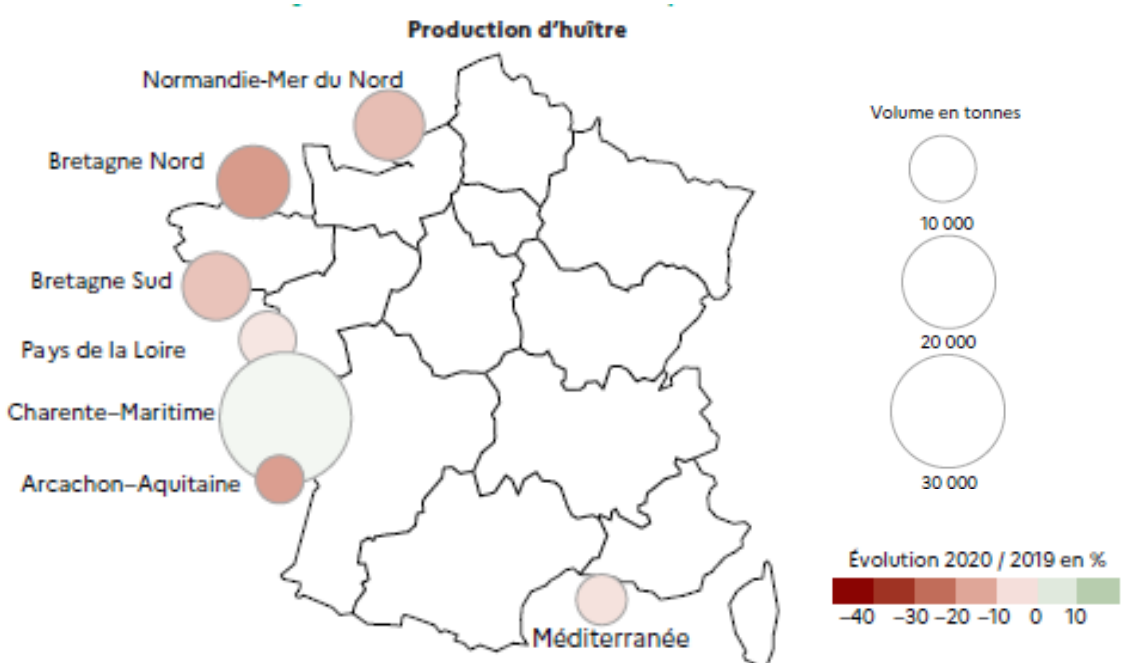


Figure VIII – **Carte de la production conchylicole en France hexagonale** en tonnes en 2020 (extrait de Delorme, 2022).



La production totale française est évaluée en 2020 à plus de 80 000 tonnes d'huîtres, un chiffre en hausse depuis 2015 où les tonnages étaient tombés à environ 60 000 tonnes (voir **figure VIII**). Les producteur·trice·s d'huîtres français pour l'alimentation humaine, ou huîtres de chair, sont répartis sur neuf zones de production en France hexagonale et sont plus ponctuellement présents en Outre-Mer. L'élevage des huîtres en France hexagonale et Outre-Mer occupe plus de 2 000 entreprises ayant pour but la production d'huîtres de chair, majoritairement consommées crues sur le marché national (Delorme, 2022). Cet objectif, dont nous verrons la nature productiviste, mène à l'organisation de dispositifs complexes et de taille variable : des entreprises de tailles diverses produisant, achetant et/ou vendant des huîtres ; des structures d'accompagnement et de représentation ; des équipes de recherche dédiées à la compréhension des enjeux soulevés par l'élevage d'huîtres ; des institutions en charge de la régulation de cet élevage ; des établissements pédagogiques occupés à former de nouvelles et nouveaux professionnel·le·s. Cet objectif catégorise aussi les espèces et populations d'huîtres entre les comestibles ou non, les premières étant commercialisables/commercialisées différemment suivant leurs formes, leurs tailles et/ou leurs poids. La production d'huîtres de chair en vue de leur vente sous-tend également l'intégralité des rapports entre les différents acteur·trice·s concernés, humains et non-humains, organisés les un·e·s avec les autres et par rapport aux autres pour générer du profit.

Trois espèces d'intérêt commercial et alimentaire se côtoient dans les eaux françaises : *Magallana gigas*[9], l'huître creuse japonaise[10] ; *Ostrea edulis*, l'huître plate européenne ; et *Magallana angulata*, l'huître creuse portugaise. Trois autres sont présentes dans les mangroves et platiers de Nouvelle-Calédonie : *Saccostrea cucullata* ou *Saccostrea echinata*, l'huître de roche ; *Saccostrea tuberculae*, l'huître de palétuvier[11] ; et *Saccostrea glomerata*, l'huître rose. D'autres espèces sont aussi présentes dans les eaux françaises tropicales, comme la *Crassostrea rhizophorae*, aussi appelée huître de palétuvier, qui peuple les littoraux guyanais (voir **figure IX**).



Magallana gigas ou *Crassostrea gigas* (décembre 2021)

Huître creuse japonaise



Ostrea edulis (décembre 2021)

Huître plate européenne



Magallana angulata (Gofas, 2017)

Huître creuse portugaise



Saccostrea echinata ou *Saccostrea cucullata* (Boutet, Gourguet et Letourneaux, 2020)

Huîtres de roche ou huîtres de palétuvier

Figure IX – Photographies de cinq espèces d'huîtres présentes et commercialisées sur les littoraux français. Les photographies d'huître creuse japonaise et d'huître plate européenne sont de l'autrice, les autres sont issues des références indiquées.

[9] Nommée *Crassostrea gigas* jusqu'en 2017, avec le changement de sa nomenclature suite à des analyses génétiques de parenté avec l'huître creuse portugaise. Les comparaisons ont montré que l'huître creuse portugaise, pensée endémique de ces eaux, aurait été en réalité une première importation – suivie d'une dérive génétique et spéciation – de *Magallana*. La deuxième importation de *Magallana* du Japon vers l'Europe, sous l'ancien nom *Crassostrea*, et de manière volontaire cette fois, a mené à la distinction entre les deux espèces. Le nom latin *Crassostrea gigas* est encore largement utilisé, c'est d'ailleurs celui qui continue d'être inscrit sur les étiquettes sanitaires pour la traçabilité des coquillages. Les producteur·trice·s, les scientifiques et les organismes techniques utilisent largement cette dénomination, diminuée en « *la gigas* » ou « *la creuse* » qui se distingue de « *la plate* » ou « *la portugaise* ». Dans ce travail, j'utiliserai la nomenclature scientifique mise à jour et donc *Magallana gigas* abrégée en *M. gigas*.

[10] Une autre espèce porte aussi ce nom vernaculaire : *Magallana nippona*, présente dans les eaux japonaises et avec laquelle la confusion ne sera pas possible ici en raison de son absence *a priori* dans les eaux territoriales françaises, qu'elles soient tempérées ou tropicales.

[11] Les deux n'étant pas encore complètement démêlées entre l'huître de roche et l'huître de palétuvier, je choisirai ici d'utiliser soit le nom de genre, *Saccostrea*, soit les noms vernaculaires que les producteur·trice·s utilisent pour distinguer les deux.

L'huître creuse japonaise (*Magallana gigas*) est l'espèce la plus exploitée et représentait 90% des tonnages français en 2021 (Delorme, 2023). Décrite comme charnue, parfois sucrée avec un léger goût de noisette, cette espèce est devenue emblématique, bien qu'importée dans les années 1970, suite au déclin de l'huître portugaise et de l'huître plate en raison de maladies et parasites (Grizel et Héral, 1991). Elle se présente sous des noms variés, issus d'appellations régionales (la *Fine de claire*, la *Diana* ou la *Bouzigues* par exemple) ou de marques en nom propre (la *Spéciale Gillardeau* ou l'*Agathe* pour ne citer que deux noms d'Atlantique et de Thau), que lui attribuent les ostréiculteur·trice·s pour démarquer leur produit et revendiquer ses spécificités organoleptiques[12] (Dulat, 2022b). L'huître creuse japonaise est élevée sur tout le littoral français hexagonal, du nord de la France à la Corse. Son goût et sa qualité de croissance relativement rapide[13] l'amènent à être également importée dans les eaux néo-calédoniennes. Une entreprise du nord-ouest de Nouméa en produisait plusieurs dizaines de tonnes dans les années 2000 (Bodoy et Maurin, 2003) ; un chiffre qui semblait se maintenir, voire baisser légèrement, lors du terrain réalisé en 2023 pour cette recherche doctorale.

Sur tout le littoral de France hexagonale, depuis moins de dix ans, les huîtres plates (*Ostrea edulis*) font de nouveau l'objet d'un intérêt économique. Malgré la persistance des deux parasites (*Bonamia ostreae* et *Marteilia refringens*) qui avaient arrêté leur exploitation dans la première moitié du XXème siècle en raison de mortalités accrues des bancs, les huîtres plates endémiques des eaux européennes retrouvent une place de choix sur les parcs et les étals français à raison de plus d'un millier de tonnes par an (Mariojouls, 2019). Elles sont très appréciées des consommateur·trice·s qui lui associent tout un imaginaire lié à des traditions antiques, en raison de leur circulation dans la Rome Antique[14] (Bardot-Cambot et Forest, 2013). Cet imaginaire prend racine dans des faits – réels, inventés, voire fantasmés (Grancher, 2025) – et se ressent dans les noms donnés aux huîtres dans les régions d'élevage, tels la *Romana* (en Corse). Ces appellations se font en nom propre du ou de la producteur·trice concerné ou via une appellation mutualisée par un groupement d'ostréiculteur·trice·s.

L'huître creuse portugaise (*Magallana angulata*) est présente de manière plus anecdotique sur le littoral Atlantique, et les chiffres de vente et de consommation ne sont pas

[12] L'organoleptique désigne tout ce que l'on peut percevoir autour d'un aliment, de la vue au goût. La description organoleptique et les spécificités associées viennent d'une caractérisation fine des qualités de l'aliment en question. Par exemple décrire la couleur d'une huître, les arômes qui la composent en bouche ou encore la texture de sa chair.

[13] La croissance est relativement rapide par rapport aux autres espèces, allant jusqu'à moins d'un an pour obtenir une huître vendable lorsqu'elle est perpétuellement immergée, alors que les huîtres plates auraient un temps de grossissement dépassant les trois ans.

[14] Discours autour des huîtres plates vendues en Corse, entendu chez les producteur·trice·s et auprès des consommateur·trice·s, en février et novembre 2022.

fiables, notamment en raison de tonnages non déclarés aux circuits institutionnels de vente d'huîtres. Elle avait progressivement remplacé l'huître plate sur les parcs français à partir des années 1920 avant d'être à son tour décimée par des maladies, autour de 1970. Des rumeurs suggèrent que quelques producteur·trice·s y restent attachés et continuent de l'élever et de la vendre. Les récentes avancées phylogénétiques quant à sa filiation avec l'huître creuse japonaise brouillent d'autant plus sa catégorisation.

Dans les eaux tropicales néocalédoniennes, en l'absence de caractérisation génétique claire[15], nous retiendrons les catégories principalement proposées localement (par les producteur·trice·s, pêcheur·euse·s et institutions) basées sur les phénotypes et le lieu de vie : les huîtres de roche sont principalement rondes, aux coquilles sombres et particulièrement dures, et se trouvent sur les rochers littoraux ; les huîtres de palétuvier sont plus allongées, aux coquilles plus feuilletées et marron, et vont parfois jusqu'à encercler les racines de palétuvier sur lesquelles elles se fixent ; enfin, les huîtres roses ont des coquilles arborant cette couleur, tirant parfois vers le violet, les lèvres de leurs valves sont dentées et elles poussent en agglomérats sur des roches de la côte. Ces trois catégories correspondent aussi à celles décrites par Bourret, chercheur à l'Office de la recherche scientifique et technique Outre-Mer (ORSTOM), en 1979 (Bourret, 1979). Dans la littérature et à dire d'experts locaux, il n'y a pas de consensus quant aux quantités d'huîtres produites pour chaque espèce[16]. Il semblerait que l'huître rose, bien que comestible, ne soit pas spécialement intéressante pour les papilles des consommateur·trice·s, alors que l'huître de roche et l'huître de palétuvier sont élevées à raison de quelques centaines de kilogrammes en deux lieux dans la Grande-Terre : chez un couple de producteur·trice·s au sud de la Grande-Terre et par un pêcheur de l'est, tous les deux en Province Sud.

Accrochées à un support rocheux, ligneux ou plastique, ou bien reposant sur le fond marin, les huîtres sont immotiles mais ne sont pas immobiles, comme précisé précédemment. En l'absence de danger constaté, elles s'ouvrent sous l'eau grâce à leur muscle adducteur pour filtrer leur nourriture, principalement phytoplanctonique. Les fins cils du manteau s'activent en permanence pour créer un courant d'eau permettant la circulation de nombreuses particules en suspension. Certaines resteront prisonnières et seront digérées par les huîtres. Adaptées au désagrément d'être émergées une partie de leur temps, les huîtres sont capables de maintenir

[15] Un échantillonnage et un séquençage de plusieurs populations d'huîtres réparties sur tout le pourtour du lagon de la Grande-Terre ont été réalisés par un chercheur de l'Ifremer entre 2022 et 2023, mais le manque de financements a ralenti l'étude et donc la diffusion de ses résultats, non disponibles au moment de l'écriture de ce manuscrit.

[16] Cette absence de consensus résulte des confusions dans les déterminations des espèces sur la base du phénotype alors que les huîtres ne cessent d'étonner par leur impressionnante plasticité et variations inter-individuelles.

leurs valves fermées pendant plusieurs jours, gardant en leur sein une réserve d'eau de mer pour respirer et ne pas voir leur chair se dessécher. Le principe général de l'ostréiculture contemporaine s'est organisé autour de leur biologie et de leurs caractéristiques de bivalves filtreurs (Legué et Prou, 2012). Depuis environ 150 ans, des huîtres sont élevées sans intrants dans des zones parcellisées appelées *parcs ostréicoles* (ou *conchylicoles* si plusieurs espèces de coquillages exploitées y cohabitent) au sein d'un milieu lagunaire, maritime ou lagonaire, ce qui crée une dépendance très forte au milieu d'élevage (Mariojouls, 2019). Elles sont amenées à des tailles variables suivant les débouchés choisis par leurs exploitant·e·s, sur ou sous des structures plus ou moins fixes et pérennes (tables, radeaux ou filières). Les modalités d'élevage résultent d'une conjugaison d'adaptations[17] au milieu d'élevage (avec ou sans marées, aux salinités et apports terrigènes variables), de construction de pratiques transmises de génération en génération et de transformation de ces pratiques en fonction des observations, tests et bricolages[18] que chaque ostréiculteur·trice fait quotidiennement (Dulat, 2022b). Cet élevage en milieu ouvert est source de vulnérabilité pour les huîtres, les producteur·trice·s et leurs environnements, d'autant plus que l'alimentation des huîtres repose en grande partie sur la qualité des apports du bassin versant, ce qui peut représenter des risques sanitaires pour les consommateur·trice·s.

En parallèle d'un maintien d'une activité existante sur certains territoires, dans d'autres lieux, l'ostréiculture est une activité qui se présente comme émergente. Dans les Collectivités et Territoires d'Outre-Mer, des financements de projets de développement à l'échelle communale ou territoriale encouragent les essais et l'institutionnalisation de l'élevage des

[17] "*Adaptation is defined, in human systems, as the process of adjustment to actual or expected climate and its effects in order to moderate harm or take advantage of beneficial opportunities. In natural systems, adaptation is the process of adjustment to actual climate and its effects; human intervention may facilitate this*" (Intergovernmental Panel On Climate Change (IPCC), 2023). J'utiliserai cette définition dans un sens élargi où les adaptations sont des ajustements d'humains ou de non-humains à des changements et leurs effets, qu'ils soient climatiques, économiques, écosystémiques, biologiques, ou sociologiques dans le but de modérer l'impact négatif ou de tirer des opportunités de nouveaux bénéfices. Je souhaite également alimenter cette définition avec ce que souligne Henri Bergson lorsqu'il écrit : « *L'intérêt d'un être vivant est de saisir dans une situation présente ce qui ressemble à une situation antérieure, puis d'en rapprocher ce qui a précédé et surtout ce qui a suivi, afin de profiter de son expérience passée.* » (Bergson, 2023 : 51). En effet, l'adaptation ou plutôt l'action de s'adapter se fait individuellement et collectivement, non pas dans une sorte de mouvement brownien vers l'avenir, mais plutôt au regard d'expériences déjà vécues pour tenter de limiter l'inquiétude liée aux incertitudes. Je reviendrai dans le chapitre 5 sur ce terme, l'*adaptation* étant aussi fortement chargée politiquement (Stiegler, 2019).

[18] Au sens premier du terme, tel que l'emploie Benjamin Dubertrand dans son article sur les néoruraux installé·e·s en Ariège lorsqu'il parle de « *faire son truc* » (Dubertrand, 2021). Il retient ainsi deux traits de cette notion : la figure du bricoleur qui fait son truc, avec les moyens à sa disposition (humains, financiers, matériels, …), et la manière dont faire son truc passe aussi par l'*articulation d'élements disparates*, c'est-à-dire des acteur·trice·s et des projets qui évoluent au fil des opportunités, besoins, moyens, rencontres. Cette définition ne s'encombre pas du bagage structuraliste lévistraussien. Bricolage ne sera pas utilisé ici de façon aussi analytique que ce qu'Olga Peytavi propose dans sa thèse, en enrichissant la notion de bricolage : « *les bricolages peuvent être compris comme étant des assemblages actifs, en mouvement* » (Peytavi, 2025a : 65). Au contraire, je retiendrai ces bricolages comme des « *formes de détournements créatifs* », quels qu'ils soient (Peytavi, 2025a : 66).

huîtres. Par exemple, le projet PROTEGE en Nouvelle-Calédonie, financé par le Fonds européen de développement (FED) et porté par la Communauté du Pacifique (CPS ; ou SPC en anglais). Ce projet soutient financièrement – entre autres – les essais de captage des huîtres *Saccostrea* locales et les suivis de croissance d'huîtres chez des porteur·euse·s de projet locaux. L'endémisme des huîtres est d'autant plus important que les huîtres *Magallana* ne se reproduisent pas dans le lagon néocalédonien, empêchant une production d'huîtres creuses japonaises sur l'archipel qui serait autonome de l'importation en naissain. Et les essais installés chez des personnes implantées localement favoriseraient leur ancrage dans plusieurs territoires de la Grande-Terre pour des raisons d'accès au foncier ou d'insertion dans le tissu social.

Faire cycle de production ostréicole : tisser des liens entre les temporalités des humains, des huîtres et de leurs environnements

Fortement dépendante des conditions du milieu où les huîtres sont élevées, l'ostréiculture fonctionne par superposition de plusieurs cycles[19] qui entrecroisent temporalités humaines (cycles économiques et sociaux), temporalités des huîtres (cycles biologiques, nutrition, etc.) et temporalités de leurs environnements (cycles saisonniers et dérèglements climatiques). Parfois la fusion entre les différentes temporalités ou plutôt leur lien qui *a posteriori* semble idéal fait que l'on se demande si les humains ont calqué certaines habitudes sur les cycles des huîtres ou si ce sont les contraintes de ces cycles qui ont créé ces habitudes. Par exemple, la période des fêtes de fin d'année – concentrée autour des 24 et 25 décembre – est un moment essentiel pour les producteur·trice·s comme pour les consommateur·trice·s et elle illustre parfaitement ces juxtapositions entre les cycles des humains (socio-économiques), des huîtres (biologiques) et de leurs environnements (climatiques). Un pic de vente récompense l'ensemble des efforts de l'année avec parfois plus de 50% du chiffre d'affaires des entreprises, l'huître étant un mets étroitement associé aux tables de fêtes (Marie, Honoteau et Oudart, 2009). En raison de leur reproduction l'été, par un double effet de la chaleur de l'eau et de l'augmentation de la photopériode engendrant la gamétogénèse, « *les mois en r* » sont ceux privilégiés pour leur consommation. Cet adage permet de se rappeler les périodes propices à la consommation des huîtres : les *mois en r* désignent janvier, février, mars, avril puis septembre, octobre, novembre et décembre, excluant mai, juin, juillet et août. La laitance estivale des

[19] Parler de cycles est une abstraction/simplification/modélisation de séquences répétées plus ou moins aux mêmes moments, plus ou moins sous la même forme. Les mêmes motifs se répètent selon des variations minimes, à des échelles de temps plus ou moins longues (jours, mois, années).

huîtres – on peut aussi retrouver les appellations « *en lait* » ou « *grasses* » –, soit la production de gamètes, leur donne un goût amer et écœurant que peu de consommateur·trice·s apprécient ; et les ostréiculteur·trice·s préfèrent ne pas bousculer leurs huîtres, fragilisées par l'effort de la reproduction. Ces arguments justifient doublement l'adage. Ce tissage entre la biologie de l'huître (sa période de reproduction), le calendrier humain (les périodes de fêtes) et le calendrier environnemental (saisonnier) est difficile à démêler pour connaître l'origine de l'impulsion d'un calendrier commun. Le tissage est fait de manière en apparence spontanée, par points de contact entre les différents cycles en présence. Les humains suivent le calendrier des huîtres et y raccrochent le leur, sans avoir à aliéner ni l'un ni l'autre.

Progressivement, des tentatives de modification de parties de ces cycles ont émergé dès la seconde partie du XXème siècle (Larrère et Larrère, 1997). Elles résultent d'une conjoncture de technicisation de l'ensemble des systèmes d'exploitation du vivant ainsi que d'une volonté de s'extraire du caractère indomptable et inconstant des cycles environnementaux pour produire plus à moindre coût. Elles sont aussi issues d'une transformation des métiers où la pluriactivité s'est progressivement mue en spécialisation ; et d'une diminution abrupte des stocks de coquillages, mollusques et poissons visés par la pêche. Comme les revenus des ostréiculteur·trice·s repose principalement sur les ventes des fêtes de fin d'année (pouvant représenter jusqu'à 50% de ce chiffre d'affaires), il devenait essentiel de sécuriser les stocks d'huîtres sur cette période. Ce contrôle est incarné par l'apparition des écloseries dans les années 1990, entreprises dédiées à la production de naissain d'huîtres via la reproduction de géniteurs en conditions maîtrisées. Les cycles environnementaux ont alors bien moins d'importance pour les ostréiculteur·trice·s, pouvant s'approvisionner toute l'année en naissain, selon des volumes choisis. Par les naissains produits par des écloseries spécialisées dans l'huîtres creuse, les cycles des huîtres sont extraits des contraintes des cycles environnementaux. Les cycles des humains et des huîtres sont alors tissés par aliénation/transformation d'un ou plusieurs des cycles des huîtres, dans leur totalité ou en partie… voire par l'invention d'un nouveau cycle, tel que les écloseries le permettent pour s'extraire des cycles environnementaux.

La crise existentielle de l'ostréiculture : un problème de désynchonisation des temporalités

La filière ostréicole fait face à des défis importants, notamment du fait des changements environnementaux et climatiques aux conséquences nombreuses et décisives pour l'élevage des huîtres : l'acidification des eaux océaniques menace la fabrication de la coquille, l'augmentation de la température réorganise les populations planctoniques, les variations de

pluviométrie altèrent les apports telluriques en nutriments, etc. Par un travail de prospective, une équipe de l'Ifremer accompagnée de membres de la revue *Futuribles* a travaillé sur cinq scénarii possibles pour la pêche et l'aquaculture en 2050 (Doray et Lacroix, 2025). Seuls 25 ans séparent cette étude de la date vers laquelle ses auteur·trice·s se projettent, et pourtant les trajectoires proposées pour l'avenir de ces productions marines (pêche et aquaculture) divergent radicalement les unes des autres. Trois scénarii sur cinq montrent un système pêche-aquaculture français peu adaptable aux changements climatiques et socio-économiques, voire incapable de se maintenir, majoritairement influencé par les choix de gouvernance environnementale et économique et par la perception et l'attractivité des produits de la mer par l'ensemble de la société. Les deux scénarii favorables, où ce système socio-économique se maintiendrait (et pourrait même prospérer), reposent essentiellement sur des choix écologiques forts, soit dans le cadre d'une décroissance généralisée et souhaitée, soit dans le cas d'une décarbonation en urgence de l'ensemble des secteurs de production. Le discours tenu par les représentant·e·s de la filière ostréicole[20] sont dissonants avec ces deux chemins favorables. En effet, les changements climatiques affectant la filière ne sont pas reliés à des pratiques de la filière elle-même ni par les ostréiculteur·trice·s ni par leurs représentant·e·s. Ces représentant·e·s arguent même que leur filière a un impact si faible sur l'environnement qu'elle devrait être récompensée par l'ensemble de la société. Ils s'appuient sur des études prouvant que les coquillages seraient des puits de carbone... mais dont les résultats sont controversés, voire réfutés par d'autres travaux (Pernet et al., 2025).

Cette vulnérabilité, terrestre et marine, amène à ce que l'ostréiculture soit souvent définie comme « *une filière en crise* ». Comme l'a montré le projet RETROSCOPE (mentionné en avant-propos) et la construction de frises chronologiques, des événements jalonnent l'histoire de l'ostréiculture, dont beaucoup aux impacts négatifs : malaïgues, crises sanitaires, mortalité des naissains, etc. (RETROSCOPE, 2025). Dans de nombreux travaux, comme par exemple ceux de Véronique Le Bihan et Sophie Prado, on peut lire que « *l'histoire de la conchyliculture française est rythmée par des crises plus ou moins profondes liées au milieu d'élevage des coquillages* » (Le Bihan et Prado, 2012 : par. 8), ce qui s'applique en particulier à l'ostréiculture. Formulé autrement par une animatrice de groupe d'action local (GALPA) pour le Fond Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture (FEAMPA),

[20] Au sein des représentant·e·s des filières de pêche, des discours semblables à ceux du monde de l'ostréiculture sont tenus, également dissonants avec des choix politiques fortement engagés dans l'écologie. En début d'année 2025, suite à une action de l'association BLOOM, engagée contre la pêche au chalut dans les Aires Marines Protégées (AMP), un comité des pêches a réagi violemment sur les réseaux, défendant des pratiques de chalutage étroitement liées à la protection de l'environnement. Le comité dénonçait une instrumentalisation de chiffres erronés par l'association et la diffamation des chalutiers, respectueux de la biodiversité des fonds marins.

« *l'ostréiculture… son histoire n'est faite que de crises* » (entretien téléphonique, juin 2025). Ces crises, de différentes natures – sanitaires, socio-économiques, climatiques… – menacent l'existence même de la filière ostréicole.

Le temps historique serait une succession d'événements dont certains peuvent être qualifiés de *crise*, ou de *situation critique*. Le terme même de crise[21], qu'il soit analytique ou émique, désigne un événement[22] qui a compté, qui a bouleversé un ordre préétabli, qui a eu une incidence sur les fonctionnements sociaux. « *Les événements de crise sont caractérisés par des circonstances difficiles et imprévisibles, des moments de perturbation et d'incertitude qui font partie du quotidien des organisation et qui peuvent les affecter dans divers domaines* » (Pereira Pündrich et al, 2008). Dans cette thèse, nous nous intéresserons à une crise globale – ou un *enchevêtrement de crises* pour reprendre la formulation de Jean-Pierre Olivier de Sardan (2023) – et non à un événement particulier de l'ostréiculture, qui constituerait une crise. À noter qu'il s'agit d'un terme de la littérature, les ostréiculteur·trice·s n'employant pas la dénomination de *crise*, lui substituant des termes moins génériques comme « *la fermeture de 2023* » ou encore « *les mortalités de 2008* », correspondant justement à des événements identifiés.

Les crises à répétition que traversent les ostréiculteur·trice·s sont souvent issues d'une friction entre les cycles inscrits dans les temporalités des humains, des huîtres et de leurs environnements. Par exemple, les interdictions de vente publiées par les préfectures lors des déclarations de Toxi-Infection Alimentaire Collective (ou TIAC) arrivent toujours de manière brutale et ne sont que très peu anticipées par les producteur·trice·s. Pourtant, le schéma de ces arrêtés préfectoraux est toujours le même, et ces arrêtés arrivent à des périodes identifiées : plutôt l'hiver, avec la recrudescence des virus type *Norovirus* (menant par exemple à la gastroentérite) couplée à une période de fortes pluies (où les stations d'épuration ne peuvent pas traiter tous les volumes d'eau leur arrivant), les bassins ostréicoles situés en aval de zones côtières habitées sont contaminés par ces virus. Les huîtres sont donc en pleine santé, mais potentiellement porteuses de maladies au fort pouvoir contagieux chez les humains. Avec la période des fêtes au cœur de l'hiver, la consommation d'huîtres monte à un pic… ce qui mène à plus de propagation de ces virus, qui à nouveau finissent dans l'eau puis dans les huîtres et ainsi de suite. Les autorités de santé ont proposé comme solution d'interrompre ce cycle par

[21] Un événement ne fait pas nécessairement crise. En 2023, l'association française d'ethnologie et d'anthropologie a organisé son congrès annuel sous la thématique « *La crise, un objet pour l'anthropologie* » (AFEA, 2023). Parmi l'ensemble des présentations lors des panels et des plénières, l'événement a été présenté comme bien distinct de la crise.

[22] « *Les évenements ne sont pas des choses, des objets consistants, des substances ; ils sont un découpage que nous opérons librement dans la réalité, un agrégat de processus où agissent et pâtissent des substances en interaction, hommes et choses.* » (Veyne, 2013 : 50) Paul Veyne distingue l'événement, découpage arbitraire des humains, et ce qui fait événement, ce que l'on va retenir comme marquant et conséquentiel de ces découpages.

l'arrêt de vente des huîtres pour diminuer la contamination des populations. Ce schéma se reproduit année après année et avait mené à de fortes contestations des ostréiculteur·trice·s arcachonnais en 2022 (Dulat, 2024b).

Derrière cela se cache une forme de « subi(r) » : les événements et leur enchaînement vécus par les ostréiculteur·trice·s, sont caractérisés comme des *crises* s'ils leur posent problème(s), et ces dernières sont généralement surmontées dans l'urgence. Voir au-delà de ces crises est difficile, car bien souvent, dès lors qu'une crise se termine, une nouvelle démarre. Ou encore, elles ne sont pas surmontées mais absorbées, et ce qui faisait crise devient la norme, amenant à un nouvel état de relative stabilité. Par exemple, 2008 a fait date avec des mortalités extrêmement élevées des naissains d'huîtres à cause de l'herpès virus de l'huître (OsHV1), sur la majorité des bassins de production français, quasiment en même temps, et en particulier sur le Bassin d'Arcachon où jusque-là beaucoup d'ostréiculteur·trice·s captaient leur propre naissain et se reposaient sur ces captures. Ces mortalités ont laissé beaucoup d'ostréiculteur·trice·s dans une grande difficulté financière. Cette date semble lointaine aujourd'hui, mais marque un tournant dans la manière dont nombre de producteur·trice·s pensent leur production : les mortalités ne se sont pas atténuées depuis, et les taux de survie des naissains restent faibles d'une année à l'autre (Bruneau et al., 2022). Les ostréiculteur·trice·s se sont adaptés ; ils et elles ont absorbé la crise. Diverses stratégies ont été mises en place via (entre autres) des approvisionnements en naissain diversifiés, de nouvelles manières de commercialiser les huîtres et l'explosion des ventes en direct, la mécanisation d'une partie des tâches et la volonté de porter des produits plus travaillés, plus aboutis. Toutes ces stratégies se superposent dans les choix des ostréiculteur·trice·s, prenant des formes variées et hybrides (Mariojouls et Prou, 2015 ; Dulat, 2022b). De prime abord, il semble donc que les ostréiculteur·trice·s sont enfermés dans un « présentisme », en étant majoritairement dans la réaction face aux crises. À l'opposé du futurisme (« *marcher et faire marcher les autres au futur* ») et du passéisme (« *où le passé commande* »), le présentisme est « *la tyrannie de l'instant et du piétinement du présent perpétuel* » (Hartog, 2012 : 13). Dans le prélude de son livre *Temps-Paysage*, Bernadette Bensaude-Vincent parle de « *temps en crise* » (Bensaude-Vincent, 2021 : 6). Jouant sur la sémantique, elle noue le temps comme manifestation du climat qui semble se dérègler avec le temps comme écoulement sur lequel nous n'avons aucune prise et qui nous paraît s'accélérer, à l'aune d'une ère géologique sur laquelle l'humain a une influence visible et majeure. Et dans les couches les plus actuelles de cette ère, « *on réagit plus qu'on n'agit* », selon l'hypothèse du présentisme proposée par François Hartog (Hartog, 2012 : 12). Cette proposition, qui résonne avec les constats de Bensaude-Vincent, a pour cadre un travail sur une succession de crises nationales ou internationales, économiques et géopolitiques,

génératrice d'un contexte incertain généralisé. La formulation d'Hartog fait fortement écho à la manière dont les ostréiculteur·trice·s décrivent comment leur activité prend racine *au jour le jour*.

Et si ce qui traverse l'ostréiculture n'était pas une somme de petites crises économiques, environnementales, zootechniques, foncières, etc., enchevêtrées, mais une *crise générale* qui transforme/dérègle les cycles des huîtres, des humains et de leurs environnements communs et remet ainsi en question leur synchronisation ? En reprenant et adaptant les propos de Bernadette Bensaude-Vincent, je fais l'hypothèse d'une « *désynchronisation entre notre rythme* [celui des ostréiculteur·trice·s ici] *et celui des choses* [les huîtres et l'environnement dans lequel ils et elles cherchent à les élever] *avec qui nous vivons* » (Bensaude-Vincent, 2021 : 16). Cette *désynchronisation* explique pourquoi les crises émergent, mais surtout persistent et/ou se succèdent, résultant en une crise générale à laquelle les ostréiculteur·trice·s sont confrontés. Dans cette thèse, je mets ainsi en discussion l'idée que c'est en raison de cette désynchronisation des temporalités des huîtres, de leurs exploitant·e·s et de leurs environnements qu'émerge la question de la survie du métier d'ostréiculteur·trice·s et de leur statut au sein des espaces littoraux. Nous allons nous intéresser à la (re)synchronisation des temporalités qui imprègne le travail des ostréiculteur·trice·s.

La domestication : l'enjeu central de l'ostréiculture

Outre notre rapport au *temps*, le contexte de crises entremêlées, locales et globales, de différentes natures, questionne fortement le rapport au vivant au sein de l'ostréiculture. James Scott propose de définir la domestication comme l'« *acclimatation à la vie au sein de la* domus », où la *domus*[23] est l'unité domestique, soit « *un environnement artificiel culturellement modifié* » (Scott, 2021 : 116). Le concept de *domus* développé par Scott n'est pas une simple traduction de *maison* ; il peut être rapproché de celui de « *communauté domestique »* (Larrère et Larrère, 1997). Les espèces présentes à l'intérieur de la *domus* seraient domestiques quand celles en dehors seraient sauvages. Intégrer les huîtres à la *domus* ou à cette *communauté domestique*, relève du processus de domestication. Comme le rappelle Scott, et comme l'avait proposé André Haudricourt avant lui, ce processus transforme la relation que les humains ont au vivant : « *l'homme n'est plus seulement un prédateur et un consommateur, désormais il* assiste*, il* protège*, il* coexiste longuement *avec les espèces qu'il a domestiquées* » (Haudricourt,

[23] Le terme *domus* est certes masculin en langue latine, mais dans une analogie à la maison et en reprenant la proposition de la traduction de Scott par Marc Saint-Upery en 2021 pour La Découverte, j'utiliserai « *la* domus » dans ce texte.

1962 : 40). Il est alors nécessaire de créer des ponts, des zones de compréhension, par la communication, par le partage du milieu, par des interdépendances (de subsistance et/ou monétaires, directes et/ou indirectes), entre les humains et les plantes ou animaux concernés. Jean-Denis Vigne parle même de la formation d'une « *société hybride* » (Vigne, 2024 : 137). La *domus* serait alors un espace-temps organisé par la volonté des humains dans le but de créer une communauté domestique ou une société hybride. Ici nous nous centrerons particulièrement sur le vivant domestique[24], présent à l'intérieur de la *domus*, en opposition au vivant sauvage.

Cette thèse soutient que la production d'huîtres relève d'un processus continu de domestication passant par l'ajustement de l'organisation du temps des humains et/ou des huîtres et/ou de leurs environnements (par eux-mêmes ou de manière forcée par l'autre partie). Autrement dit, ce processus de domestication consiste à ce que les rythmes/cycles des humains et/ou des huîtres et/ou de leurs environnements se *(re)synchronisent*, pour reprendre la formulation de Bensaude-Vincent (2021). La domestication ostréicole passe ainsi par un travail actif de (re)synchronisation des temporalités (passé, présent, futur) des humains et des huîtres dans leurs environnements communs qui ont leurs propres temporalités. Ces différentes temporalités se frottent, se freinent et peuvent entrer en conflit les unes avec les autres, d'autant plus qu'elles sont à la fois au/du passé, au/du présent et au/du futur. Dans son livre éponyme, Anna L. Tsing mobilise la métaphore de la *friction* pour parler des « *rencontres hétérogènes et inégales* […] *à l'origine de nouveaux agencements de culture et de pouvoir* » (Tsing, 2005 : 32). Le terme de *friction* permet de conserver l'aspect dynamique des rencontres, des interactions et de leurs implications multiples. Cette métaphore illustre bien comment la fabrication d'une communauté domestique huîtres – humains peut engendrer des effets positifs comme des tensions, notamment sur les points de contact entre les cycles temporels des unes et des autres… et ceux de leurs environnements.

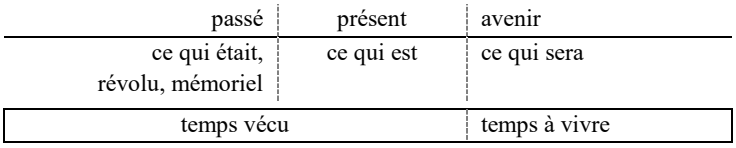
Pour traiter de cette (re)synchronisation des temporalités, je m'appuierai sur ce que François Hartog nomme les « *régimes d'historicité* », « *outil heuristique, aidant à mieux appréhender, non le temps, tous les temps ou tout du temps, mais principalement des moments de crise du temps, ici et là, quand viennent, justement, à perdre de leur évidence les articulations du passé, du présent et du futur* » (Hartog, 2012 : 38). Ces régimes d'historicité permettent de « *penser le temps au pluriel* » comme le suggère Bensaude-Vincent (Bensaude-Vincent, 2021 : 9). L'historicité, « *articulation du passé et de l'avenir* » (Hartog, 2012 : 70), est l'outil que je propose d'utiliser pour aborder la question de l'avenir de l'ostréiculture. Pour

[24] Et non au vivant *domestiqué* qui, nous le verrons dans le chapitre 3, est un état vers lequel le processus de domestication tend, mais dont il est difficile de déterminer si oui ou non il est atteint.

clarifier l'utilisation des différents termes, la **figure X** vise à schématiser l'imbrication entre l'historicité et les temporalités. Le temps est *dés*-ordonné par essence, c'est par un exercice de pensée, de recomposition et d'explicitation que nous sommes amenés à lisser son cours artificiellement. Nous pouvons ainsi le décomposer en deux grandes catégories : le temps vécu (passé et présent) et le temps à vivre (avenir). Le temps vécu comprend le temps de la mémoire, comme représentation des événements passés dans le temps présent, et le temps présent[25]. Il comprend aussi les projections (les futurs, représentations de l'avenir) sur ce qui n'est pas encore arrivé mais que l'on peut imaginer/anticiper de manière collective et/ou individuelle. Ces trois catégories sont découpées dans les représentations occidentales (scolaires entre autres) sur des frises linéaires horizontales (**figure X.a.**) parfois enroulées en frises spiralées (Clifford, 2013) (**figure X.b.**). On pourrait également les positionner de manière verticale ou sous la forme d'espaces (voir **figure X.c.**) où le croisement entre *passé* et *avenir* forme le présent. Les temporalités désignent passé, présent ou avenir ; et un régime de temporalité définit la manière dont ces trois catégories sont ordonnées. Le *régime d'historicité* d'Hartog propose un rapport sensible et situé au temps, en regardant la manière dont les frictions entre le passé et l'avenir donnent une dynamique collective et individuelle au présent. Les représentations b et c sur cette figure sont des configurations qui permettent d'intégrer les projections vers l'avenir dans le temps vécu.

Figure X – Schémas représentant les temporalités et leur ordonnement permettant (ou non) l'articulation entre passé, présent et avenir.

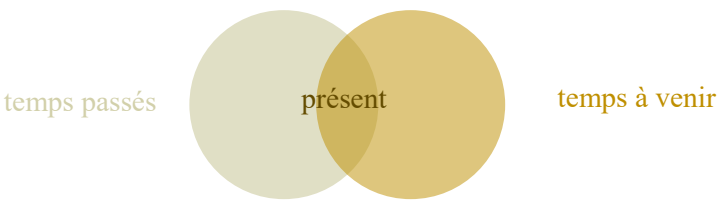
a – Passé, présent et futur ordonnés de manière linéaire et horizontale.



b – Enroulement en spirale d'une frise horizontale et linaire du temps.



c – Croisement entre passé et avenir formant le temps présent.



[25] Le temps présent est une abstraction, mais nous l'utiliserons au sens du *temps que l'on est en train de vivre*.

Dans le cas de l'ostréiculture, les régimes d'historicité ostréicoles articulent en leur sein les régimes de temporalités (passés, présents et à venir) des huîtres, des humains et de leurs environnements. Les ostréiculteur·trice·s doivent composer avec ces articulations et les frictions qu'elles génèrent. Le travail ostréicole nécessite de composer avec les temporalités des huîtres, des humains et de leurs environnements et avec leurs ordonnancements, il est en ce sens déjà un travail de mise en *régime* (au sens de mise en fonctionnement ensemble, tel une machine) de ces *régimes* de temporalités. Dans l'objectif d'élever des huîtres de chair, le travail ostréicole peut même consister à tenter de maîtriser voire transformer ces temporalités.

Le travail ostréicole : un travail de (re)synchronisation

Au sens commun, le travail désigne une activité pour laquelle on met à l'usage son corps et sa pensée pour la réalisation d'une ou plusieurs tâches, en échange d'une rétribution (qui peut être faite sous forme de salaire, mais pas que). Le travail – sous-entendu salarié/rétribué – serait alors une forme d'activité parmi d'autres, ayant cours spécifiquement dans le contexte du « *monde du travail* » (Bidet, 2003). L'ergologue Yves Schwartz, à partir d'une histoire du concept, définit l'activité comme l'« *usage de soi par soi* » ou l'« *usage de soi par les autres* » (Schwartz, 2007). En sociologie et en particulier dans le champ des études de genre, d'autres formes de travail sont étudiées, surtout dans les travaux sur les loisirs, la sphère domestique et le partage des tâches. Cela met au jour que pour beaucoup de femmes, le travail ne se limite pas au « *monde du travail* » et se poursuit, sous une autre forme, dans la sphère domestique (Agüero, Amer, Hugues et Lecomte, 2024). C'est en particulier le cas en agriculture où le travail des femmes est revendiqué comme circulant entre plusieurs « *univers* », amenant à un « *holisme familial* » (Comer, 2021). Florence Weber (Weber, 1989) va aussi dans le sens d'une impossible limitation du travail au seul « *monde du travail* ». Ayant mené une étude sur les hommes ouvriers et leurs activités hors de l'usine, elle les qualifie pour certaines de « *travail à côté* », en reprenant un terme employé par l'un de ses enquêtés (Weber, 1989). L'ostréiculture, comme l'agriculture, présente cette impossible frontière entre travail *professionnel* ostréicole et travail *domestique* (entendu comme travail de/à la maison ici), d'autant plus dans un processus d'intégration d'autres qu'humains à la *domus* (unité domestique, non limitée à la maison au sens de foyer ou bâti) – en l'occurrence les huîtres – que j'appellerai *domus ostrearia*[26].

[26] Qui traduirait en latin le terme *maison ostréicole* d'après les propositions de ChatGPT suite à une demande en avril 2025. L'outil précise même « *c'est le plus élégant et fidèle au style latin tout en étant compréhensible* ». Les

Au regard de ces écrits, je propose dans cette thèse de parler de *travail ostréicole* pour faire référence à l'activité spécifique de création, maintien ou transformation d'une *domus ostrearia*, d'une unité domestique, au sein de laquelle se crée une société hybride, une communauté domestique multi-spécifique incluant des huîtres. La domestication ostréicole est ainsi un travail des humains et des non-humains ; la notion de *travail ostréicole* étant ici entendue comme une activité d'usage de soi, soit pour soi-même soit pour les autres (Schwartz, 2007), permettant la (re)synchronisation des temporalités des humains, de l'environnement et des huîtres, soit des régimes de temporalités réagencés ou changés. Il s'agit alors d'un *travail de domestication spécifique*, dédié à faire vivre ensemble, au même endroit et au même moment, des humains et des huîtres, dans l'objectif de vente d'huîtres de chair de différents âges et tailles. Le *loisir* sera opposé à ce travail ostréicole : cette notion fera référence aux temps où les humains réalisent des activités n'ayant pour but ni la vente des huîtres ni la (re)synchronisation des temporalités des huîtres, des humains et de leurs environnements. Le travail ostréicole peut donc aussi bien regrouper du travail effectué dans le *monde du travail* (le mas, le hangar ou les parcs ici), que du *travail holistique familial*, ou du *travail à côté*. La *domestication ostréicole* désigne alors l'ensemble du processus d'intégration d'une espèce nouvelle à la *domus*, et le *travail ostréicole*[27] cible spécifiquement l'activité des humains et non-humains pour cette intégration.

Quel est le fonctionnement et quels sont les enjeux de la domestication ostréicole ? Par quels travail et mise au travail des ostréiculteur·trice·s et des huîtres la *domus ostrearia* est-elle maintenue/construite ? Sous quelles conditions émanant des deux parties de ce contrat domestique, et via quelles négociations, la communauté domestique ostréicole peut-elle exister ?

Une des préoccupations des professionnel·le·s de l'ostréiculture actuellement repose sur l'avenir de cet élevage. Par les futurs qu'imaginent les ostréiculteur·trice·s, ils et elles dessinent donc quotidiennement des avenirs possibles (même si seul un avenir sera finalement réalisé). Un travail d'enquête peut alors rechercher des traces de ces futurs pour comprendre quelles inquiétudes ou quels espoirs se côtoient dans la fabrique des pratiques actuelles. Cette distinction entre avenir et futur guide l'anthropologie des futurs comme la défend Olivier Wathelet : « *l'étude des* […] *futurs* [entendus comme représentations de l'avenir, plurielles,

autres propositions étaient *Ostrearium*, lieu des huîtres ; *Domus conchyliaria*, maison des coquillages ; *Domus piscatoria ostrearum*, maison de pêche aux huîtres (OpenAI, 2025).

[27] Dans les sciences physiques, le travail, mesuré en Joules, désigne une force multipliée par le déplacement qu'elle engendre, il s'agit d'une forme d'énergie. Historiquement, cette énergie est même appelée action (Plumat, 2012). Ce rapide pas de côté permet de mieux « visualiser » le travail ostréicole comme l'énergie dépensée pour le maintien ou la fabrication de la *domus ostrearia*, en tant qu'espace-temps domestique.

collectives et individuelles] *s'accompagne également du désir de « faire » l'avenir, ou tout du moins de contribuer à accroître la capacité des individus à le définir et à l'orienter* » (Wathelet, 2020). C'est aussi dans ce champ de recherche que ce travail de thèse espère trouver sa place.

Les ostréiculteur·trice·s, faisant face à une somme d'incertitudes (sociales, économiques, écologiques…), requestionnent jusqu'à leur raison d'être, leur statut, et leur métier l'*élevage* des huîtres comme activité de domestication. Olivier Wathelet écrit que *« les recherches concernant la capacité et le rôle de l'espoir, de l'anticipation et du doute dans la construction du fait social montrent la façon dont l'avenir, en tant qu'incertitude vécue, est domestiqué dans le temps présent* » (Wathelet, 2020). Finalement se pose ici la question suivante : quelle domestication des temps à venir est déjà opérée dans le présent par les ostréiculteur·trice·s au travers du travail ostréicole ?

Méthodologie : enquêtes ethnographiques croisées entre Corse, Occitanie et Nouvelle-Calédonie

Pour répondre à cette question, j'ai conduit une ethnographie croisée sur trois terrains où des personnes se revendiquent de l'élevage des huîtres. Cette étude n'a pas été réalisée dans un objectif comparatiste au sens strict[28], mais plutôt avec la volonté d'entendre et de comprendre des discours de zones jusque-là peu mises en avant dans le paysage ostréicole français. En effet, jusqu'à il y a une petite dizaine d'années, les producteur·trice·s méditerranéens étaient peu entendus et connus par rapport à leurs confrères et consœurs de l'Atlantique. De plus, les zones méditerranéennes sont plus fortement soumises aux changements climatiques et doivent déjà s'adapter quotidiennement à des changements majeurs dans leur environnement d'élevage (Derolez, 2020 ; Dulat, 2022b). Dans le Pacifique Sud, l'ostréiculture est présentée comme une opportunité de développement économique et territorial, et d'émancipation de groupes d'acteur·trice·s jugés discriminés (SPC, 2023a ; PROTEGE, s.d.). Le forçage climatique y est également très important, avec des risques d'autant plus accrus que les populations sont majoritairement littorales dans les petits états insulaires.

Ainsi, je me suis intéressée à deux zones lagunaires méditerranéennes : l'Étang de Thau, en Occitanie et l'Étang de Diane, en Corse ; et au lagon de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie. Il s'agit de lieux où l'ostréiculture a été un temps décriée (les huîtres

[28] Je reviendrai de manière plus approfondie sur le statut des trois cas dans le premier chapitre de la thèse.

méditerranéennes souffrant d'une mauvaise image jusque dans les années 2010), où l'ostréiculture n'est pas institutionnalisée (avec des volontés différentes, voire divergentes, sur sa forme et son devenir comme en Nouvelle-Calédonie) et/ou où les pratiques ont été importées, en réécrivant parfois une histoire ostréicole ancienne (comme une entreprise ostréicole Corse racontant une ostréiculture enracinée dans l'époque romaine). Au total, j'ai réalisé un peu plus d'un an d'enquête ethnographique, avec quatre mois au minimum par terrain. Le travail de terrain a été ainsi séparé en deux fois deux mois en Corse (au cours de l'hiver 2022 et l'été 2024), une fois quatre mois en Nouvelle-Calédonie (de juin à octobre 2023), et quatre mois répartis d'avril 2023 à mars 2025 à l'Étang de Thau. L'Étang de Thau étant à proximité de Montpellier où j'étais basée pendant mon doctorat, le terrain a été étalé dans le temps, ce qui a permis d'alterner entre phases d'enquête et phases d'analyse. J'ai combiné des périodes d'observation participante avec des entretiens, parfois dans des cadres dépassant l'ostréiculture pour toucher à d'autres filières aquacoles, et parfois avec des méthodologies graphiques et sonores.

L'observation participante lors des étapes de production des huîtres et des moules dans dix entreprises ostréicoles (deux en Corse, cinq à l'Étang de Thau et trois dans le lagon de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie) a permis de mieux comprendre les organisations quotidiennes induites par le travail de l'huître, en plus de développer une compréhension fine des pratiques en les apprenant et les incorporant. Ce travail d'observation s'est étendu auprès d'institutions (avec les agents des Provinces Nord et Sud en Nouvelle-Calédonie par exemple ou lors des ateliers organisés par le Comité régional de la conchyliculture Méditerranée (CRCM)), d'organismes techniques (en accompagnant les salarié·e·s de l'Agence de développement économique de Nouvelle-Calédonie (ADECAL) dans le suivi de leurs essais sur la Grande-Terre), d'organismes de recherche (avec des chercheur·euse·s et technicien·ne·s de l'Ifremer sur l'Étang de Thau et en Nouvelle-Calédonie ; et de l'UMS Stella Mare en Corse). Les discussions débutées lors de ces moments d'observation participante ont été complétées par des entretiens (enregistrés ou non, assis dans un cadre calme et dédié ou pouvant prendre la forme de promenades sur les lieux d'élevage ou de repas partagés). 42 personnes ont été enquêtées en Nouvelle-Calédonie, 37 en Corse, et 30 en Occitanie. Au total, 113 personnes identifiées sur les trois terrains de thèse et à l'échelle nationale (sans compter les anonymes avec lesquels j'ai échangé quelques phrases, au détour d'une conversation, sur un marché ou lors d'une dégustation) ont contribué à la construction des résultats de cette thèse. Ces entretiens portaient sur les trajectoires de vie des personnes rencontrées, leurs attentes et inquiétudes vis-à-vis de la filière ostréicole ou de leur métier et les choix sous-tendant leurs pratiques d'élevage. Si des visites répétées dans le temps pouvaient se faire (comme chez plusieurs

ostréiculteur·trice·s des lagunes de Diane et de Thau), les entretiens pouvaient approfondir les observations réalisées et les précédentes discussions. La méthode d'échantillonnage sur la lagune de Thau était basée sur les recommandations du CRCM, l'interconnaissance et le volontariat des producteur·trice·s. En Nouvelle-Calédonie et en Corse, j'ai pu voir toutes les personnes installées, et une seule entreprise n'a pas été enquêtée en Corse pour raisons de communication (les ouvriers étaient roumains) et d'aisance – j'ai eu des difficultés à contacter la personne à la tête de l'entreprise. L'échantillonnage par recommandations sur Thau a amené à avoir une orientation de l'enquête vers des personnes ayant des profils « atypiques » (pour reprendre le terme d'un salarié du CRCM). D'autres méthodes auraient pu amener à mieux représenter les catégories de profils et de trajectoires : en me basant préalablement sur une enquête plus systématique et quantitative avec un choix de personnes dans chacune des catégories ; ou en réalisant un échantillonnage aléatoire via les bases de données des concessionnaires auxquelles le CRCM a accès.

L'ethnographie, phase d'immersion sur chaque terrain, a été complétée avec des entretiens et discussions permettant des pas de côté par rapport à la question de l'élevage ostréicole *stricto sensus*. Ainsi, j'ai pu m'entretenir avec des mareyeurs, poissonniers et restaurateurs proposant des huîtres à leurs cartes sur chaque terrain d'enquête ; j'ai échangé avec de nombreux consommateur·trice·s posant des questions sur leurs choix et leurs préférences, tout en explorant les imaginaires autour de l'élevage des huîtres ; j'ai pu aussi m'intéresser à d'autres filières comme la pisciculture (en Corse et en Nouvelle-Calédonie), la mytiliculture (en Corse et à Thau) et la crevetticulture (en Nouvelle-Calédonie ; voir **figure XI.**). Également amatrice d'huîtres – sous diverses formes – j'ai pu apprécier la grande diversité des produits proposés qu'ils soient cuisinés ou juste crus ; et moi-même expérimenter des recettes des plus simples (huîtres crues avec quelques dés de kiwi, un des meilleurs accords d'après l'émission *On va déguster* animée par François-Régis Gaudry (Gaudry, 2024)), aux plus complexes (en pochant les huîtres avec du saké comme le chef Christopher Coutanceau (Sirdey, 2021)). La compréhension plus précise des enjeux du produit fini a aussi été alimentée par ma participation trois années de suite comme jurée au Concours Général Agricole (2022, 2023 et 2024). Les grilles de notation comme les descriptions faites par les autres juré·e·s ont été parlantes sur les attentes des consommateur·trice·s et leurs connaissances des huîtres et de l'ostréiculture en général.



Figure XI. – **Entretien sur une ferme de crevettes** accueillant quelques paniers d'huîtres dans le nord-ouest de la Grande-Terre, Nouvelle-Calédonie, juillet 2023. (Photographie – Jean Charef)

En parallèle de ces observations et entretiens, deux méthodes ont été explorées en Méditerranée : la photo-ethnographie (Jankowski et al., 2015) et l'écoute réactivée (Augoyard, 2001). En se calquant sur le travail de Frédérique Jankowski réalisé avec les agriculteur·trice·s sénégalais, j'ai proposé aux ostréiculteur·trice·s en Corse et à Thau de prendre en photographie ce qu'ils et elles considéraient comme le passé, le présent puis le futur de leur métier, ainsi que ce qui représentait une crainte et ce qui était source d'espoir. L'objectif était d'avoir au minimum trois photographies qui serviraient de base à des entretiens, puis pourquoi pas à une comparaison des résultats entre les différents terrains d'une part, et entre les différents profils d'autre part (notamment une comparaison entre les ouvrier·ère·s et les employeur·euse·s). Alors que des appareils photographiques étanches étaient mis à disposition et l'utilisation du portable autorisée, les ostréiculteur·trice·s n'ont pas été particulièrement intéressés par ce médium. Les producteur·trice·s de Nouvelle-Calédonie n'ayant pas souhaité participer à l'exercice photographique, les trois entreprises participantes sont méditerranéennes avec trois gérant·e·s d'entreprises et un ouvrier. Il est très probable que l'utilisation d'un appareil quel qu'il soit gêne le travail et que ce n'était pas adapté à la profession. Les résultats seront néanmoins présentés dans la thèse, notamment pour illustrer les discours – souvent partagés – autour des sources de crainte et d'espoir. La seconde méthode, réalisée en collaboration avec Juliette Mariel (docteure en ethnobotanique et écologie, postdoctorante au CIRAD), Marie Lusson (docteure en sociologie, musicienne et cinéaste) et Emilien de Bortoli (musicien et cinéaste), s'est révélée beaucoup plus efficace. Elle a été mise en place via un projet exploratoire intitulé « *Chantent les huîtres !* », financé par le programme Miranda de l'UMPV de septembre 2024 à juin 2025. L'objectif était de combler des lacunes de l'observation participante et de générer des discours sur des aspects sensibles, difficiles à obtenir lors de

discussions et d'entretiens. Le principe de l'écoute réactivée est de faire écouter une sélection de sons (d'ambiance ou plus spécifiques) aux ostréiculteur·trice·s après enregistrements sur leurs lieux de travail (voir **figure XII.**). Les enregistrements ont été faits à trois périodes différentes pour capter des sons contrastés de gestes saisonniers (en novembre 2024, décembre 2024 et février 2025). L'écoute se fait dans un temps à part, hors du temps du travail, sur les mas, en cherchant à comprendre ce que le son du travail produit sur ses opérateur·trice·s. Trois mas ont accepté d'accueillir notre dispositif et se sont prêtés à l'exercice, avec sept écoutant·e·s mêlant employé·e·s et employeur·euse·s. Cela a amené des discussions passionnantes sur la place et le rôle des sens(ations) dans le travail, et de donner à voir d'autres choses que la pénibilité du métier.



Figure XII. – **Captation de sons et d'images par Marie Lusson** lors de la sortie des huîtres de l'eau par deux ostréiculteurs de l'Étang de Thau, décembre 2024.

Enfin, j'ai accompagné Laurent Lolmède (dessinateur et bédéiste) dans trois résidences dessinées de quatre jours chacune sur l'Étang de Thau. Missionnés par la ville de Mèze, nous devions produire ensemble un journal dessiné, *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture*, présentant le fonctionnement de l'élevage des huîtres. L'objectif était aussi de montrer quelles personnes y travaillent avec des portraits. Les résidences ont été conduites en novembre et décembre 2024 puis février 2025. Grâce à ce projet, je suis retournée chez des producteur·trice·s déjà enquêté·e·s pour approfondir les premières discussions, et j'ai pu rencontrer les gérant·e·s et salarié·e·s de deux nouveaux mas, à Mèze et à Loupian. Le dessin a beaucoup intrigué les ostréiculteur·trice·s et leur a vraiment plu, bien que le trait de Laurent puisse être un peu caricatural. Son sens de l'observation a été reconnu par les lecteur·trice·s. Cette méthode d'enquête mêlant discussions, dessins et travail en équipe m'a semblé être une très bonne manière de combiner une observation participante à des productions palpables. Les deux projets de recherche-création ont aussi fait l'objet d'une exposition de trois semaines au

carré d’art Louis JeanJean, organisée par la ville de Mèze. C’était une manière, à nouveau, de rendre visible le travail fait et de donner aux professionnel·le·s une autre forme de restitution et de reconnaissance qu’une réunion ou une conférence de clôture tel qu’il est plus habituel de le faire.

Annonce du plan et organisation du manuscrit

Un des premiers enjeux de cette thèse est de comprendre et cerner ce qu'est l'ostréiculture et de déterminer comment caractériser cet ensemble si particulier, à la fois terrestre et marin. Ce tout complexe, hétérogène, constitué de machines et d'êtres, mais aussi de liens intangibles, de chronologies et de temporalités, ne peut être contenu dans une « filière » car débordant sans cesse de son aspect linéaire, ni dans un « secteur d'activité » où seraient oubliés nombre de ses membres[29], ni enfin dans un « socio-écosystème » qui se concentre plus sur les interrelations et la modélisation et moins sur les marges des différent·e·s acteur·trice·s, humain·e·s ou non (Mariojouls et Prou, 2015). Le **Chapitre 1** s'attèlera à positionner conceptuellement et géographiquement ce qui est entendu par ostréiculture dans les zones d'étude. Il sera découpé en trois sections : la première détaillera ce qui est entendu par *assemblage ostréicole polyphonique* au regard de la littérature scientifique ; la seconde proposera une description des trois terrains d'étude et de l'émergence de l'ostréiculture sur chacun ; et la troisième présentera le contexte institutionnel et réglementaire qui conditionne les règles de fonctionnement de l'ostréiculture aux échelles nationale, régionale et locale. Ce chapitre permettra de repositionner la problématique sur des cas concrets.

La première partie de cette thèse, sous la forme de deux chapitres miroirs l'un de l'autre, s'intéresse, au sein de cet ensemble, aux acteur·trice·s humains ou non, qui se croisent, interagissent et s'affectent mutuellement. Nous allons nous concentrer dans cette étude sur l'étroite relation et le dialogue qu'entretiennent les ostréiculteur·trice·s entre eux et elles et avec les huîtres. Le **Chapitre 2** sera consacré à la compréhension des ostréiculteur·trice·s et de leurs régimes d'historicités individuels et collectifs. Il permettra de mieux voir quels cycles humains interviennent dans l'assemblage ostréicole et où se situent les frictions dans le cas de la domestication des huîtres. Le **Chapitre 3**, dans une recherche de symétrie, se concentrera sur les huîtres et leurs propres contraintes temporelles. En retraçant les cycles des huîtres réels ou théoriques, en lien avec les cycles environnementaux, je proposerai une réflexion sur leur caractère sauvage et domestique ainsi que sur le statut qui leur est donné au sein de la communauté domestique construite autour d'elles.

Un second enjeu est donc d'être capable de décrire et de décrypter les échanges entre humains, huîtres et environnement(s). Cette thèse avance que ces échanges entre les ostréiculteur·trice·s entre eux et avec les huîtres se font dans le cadre d'un processus essentiel : la domestication de ces coquillages, au sens de leur intégration à la *domus*, unité domestique

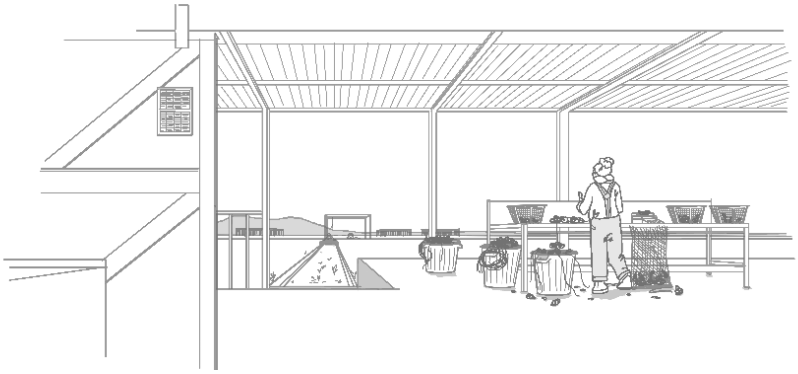
[29] « *Un secteur regroupe des entreprises de fabrication, de commerce ou de service qui ont la même activité principale (au regard de la nomenclature d'activité économique considérée).* » (INSEE, 2019)

artificielle créée par les humains autour d'eux-mêmes, de leurs intérêts et de leurs activités. Car tout l'enjeu du travail des ostréiculteur·trice·s est là : réussir à intégrer (et maintenir) les huîtres à la *domus ostrearia*. La seconde partie du manuscrit explorera dans le **Chapitre 4** la manière dont ce travail traverse les corps, les transforme et les agence pour former le corps ostréicole. Puis, dans le **Chapitre 5**, j'analyserai la manière dont le travail ostréicole prend forme dans les pratiques en vue de la synchronisation des temporalités des humains, des huîtres et de leur(s) environnement(s).

Je conclurai cette thèse en mettant en lumière les divers apports de la thèse (méthodologiques, empiriques et théoriques) au regard de la littérature scientifique existante. Puis j'ouvrirai sur des propositions de poursuite de ce travail de recherche, qui permettront d'approfondir la question des temporalités en ostréiculture, de la signification et du fonctionnement de la *domus ostrearia*, et finalement des capacités des ostréiculteur·trice·s à ne pas « *mourir à petit feu* » (voir **figure VI.**). La thèse se terminera par un épilogue composé de trois micro-nouvelles anticipatrices permettant de boucler cette enquête anthropologique des futurs et les modalités méthodologiques qu'elle a mobilisées.

« We have never lived in an “arrow-of-time” history with a clear direction. I have suggested that we live in swirls of contemporary, coeval times: histories going somewhere, separately and together. »

James Clifford, 2013. *Returns: Becoming Indigenous in the 21rst Century*, p.43



CHAPITRE 1. Cadrage et contextualisation de l'étude : de la filière à l'assemblage ostréicole sur trois terrains contrastés

Introduction

La proposition dans cette thèse est d'étudier l'ostréiculture et en particulier la domestication ostréicole pour analyser des situations d'incertitude. Comme présenté en introduction générale, l'ostréiculture comprend un processus (la domestication), des groupes d'acteur·trice·s de nature distincte aux dimensions variées (huîtres, humains, environnements) ayant chacun ses propres régimes d'historicité. De plus, l'ostréiculture prend place à terre, en mer et à l'interface entre ces deux espaces, le tout dans un écosystème social et environnemental plus large, c'est-à-dire le territoire national français et les zones côtières. La définition de ce qu'est l'ostréiculture au regard de ces caractéristiques est alors complexe vis-à-vis des cadres existants. L'ostréiculture peut être entendue comme une pratique (élever des huîtres) impliquant à la fois les humains élevant les huîtres et les huîtres qu'ils élèvent. C'est aussi la suite d'étapes et d'acteur·trice·s (humains et non-humains, individus ou groupes) qui œuvrent ensemble de manière directe et/ou indirecte, volontaire et/ou involontaire, dans un objectif commun : produire des huîtres de chair. J'avais déjà cherché à définir l'ostréiculture, en resserrant le cadre dans mon mémoire de Master 2 autour de la « filière » ostréicole française qui « *désigne l'ostréiculture, ses techniques de production, son organisation professionnelle formelle et informelle et les liens entre les différent·e·s acteur·trice·s intervenant de la naissance des huîtres à leur consommation en France métropolitaine et Outre-Mer* » (Dulat, 2022b : 19). Ce

cadrage sémantique s'appuyait principalement sur des travaux d'économistes (Couty, 1982 ; Monfort, 1983 ; Klebaner et Assogba, 2018). Un problème apparaît dès l'énoncé de cette définition : la filière ostréicole serait l'ostréiculture *plus* d'autres choses. Elle ne qualifie donc pas ce qu'est l'*ostréiculture*. De plus, cette définition ne rendait pas compte de la question spatio-temporelle et sa multiplicité : elle proposait une forme de linéarité, dans le temps autant que dans l'espace, mal adaptée au fonctionnement de l'ostréiculture où se font des aller-retours permanents entre les différents acteur·trice·s. et où différentes temporalités sont en présence et en friction les unes avec les autres Elle charriait également un cadre méthodologique et théorique impliquant une rigidité d'organisation qui exclut de fait toute l'ostréiculture présente en Nouvelle-Calédonie. Le concept de « *filière* », bien qu'il soit utilisé par les représentant·e·s des ostréiculteur·trice·s à l'échelle nationale, restera ainsi dans ce travail un concept émique et non un cadre d'analyse.

En parallèle, l'ostréiculture entend une forme de spécialisation de l'activité de certaines personnes dédiant une partie de leur temps à ces coquillages. Ces personnes sont communément regroupées sous le nom d'ostréiculteur·trice·s et de professionnel·le·s de l'huître. Et symétriquement, l'ostréiculture suppose une spécialisation de certaines huîtres (à la fois espèces et individus), par l'action humaine, pour être adaptées à leur élevage. Les professionnel·le·s de l'huître sont aussi bien celles et ceux qui travaillent sur les exploitations ostréicoles, qui remontent les cordes au parc, emballent et vendent les huîtres, que celles et ceux qui accompagnent la profession en aidant à la rédaction de dossiers d'aides financières. C'est ce qui était entendu dans la définition proposée en 2022 par « *les différent·e·s acteur·trice·s* ». Se pose alors un problème dans le tracé du périmètre entre celles et ceux qui sont ostréiculteur·trice·s et celles et ceux qui ne le sont pas. Parler d'*organisation professionnelle* rend difficile l'adéquation avec une grande partie des pratiques ostréicoles qui ne rentrent pas dans un cadre professionnel et sont au contraire fruits d'un dialogue entre le professionnel et le personnel. Pour sortir de cet écueil et pour définir l'ostréiculture, nous nous intéresserons ici aux personnes qui travaillent dans des exploitations ostréicoles (au sens large, allant d'un panier sur une plage à des parcs de plusieurs hectares éloignés de centaines de kilomètres les uns des autres). Les ostréiculteur·trice·s sont principalement des hommes et des femmes qui soit possèdent une exploitation ostréicole ou exercent une activité ostréicole en leur nom (qu'elle occupe une majeure partie de leur temps, ou quelques heures par mois seulement), soit travaillent dans une exploitation ostréicole principalement comme salarié·e·s. Du côté des huîtres, affirmer une spécialisation est complexe : de nombreux individus sont capturés dans le milieu pour intégrer en cours de route les parcs ou les étals ; et parallèlement, la reproduction des huîtres sur les parcs mène à l'agrandissement des populations hors de ceux-ci. La fluidité

entre ce qui est « dedans » et « dehors » de l'ostréiculture oblige à repenser son cadre, en prenant également en compte les autres non-humains, vivants et non-vivants, qui sont mis en jeu. Je propose alors de considérer l'ostréiculture comme un assemblage, (entre)mêlant humains et non-humains, y compris des choses, et leurs différents régimes de temporalités. Les « choses » (au sens où l'entend Jane Bennett) ont en effet leur importance, car elles jouent un rôle actif en ostréiculture et doivent être intégrées dans la réflexion (Bennett, 2010). En mobilisant le concept d'assemblage, j'entends porter un regard plus large que ce que la notion de filière amène ; cela dans le but de prendre en compte la spécialisation et la multiplicité des acteur·trice·s ainsi que leurs temporalités et leur(s) agencement(s).

La description et la circonscription de l'ostréiculture et de son fonctionnement que je propose dans cette thèse en mobilisant le concept d'assemblage polyphonique ostréicole se base sur mon travail de terrain ethnographique, qui s'est déroulé sur trois zones, de tailles et de nature variables : entre l'Étang de Diane en Corse, la lagune de Thau en Occitanie et le lagon de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie. L'asymétrie géographique mais aussi dans la conduite de l'enquête ethnographique met en question la possibilité de mener une comparaison entre ces trois terrains. Le cours de Philippe Descola au Collège de France en 2019, *Qu'est-ce que comparer ?,* porte sur la comparaison, qu'il définit lors de la première séance comme « *mettre en parallèle des choses distinctes implicitement ou explicitement de façon à faire ressortir leurs ressemblances ou leurs différences* » (Descola, 2019). Suivant cette définition et partant du postulat que la démarche ethnographique et anthropologique est « *comparatiste de part en part* », j'userai de la comparaison à plusieurs égards et de manière non-symétrique dans le sens où l'ethnographie n'a pas été conduite strictement de la même manière sur chaque terrain. Les trois zones d'études seront mises en perspective les unes avec les autres via une attention portée aux éventuels décalages « *entre les usages et les pratiques que l'on observe et celles qui ont cours dans la culture de l'observateur* », ainsi qu'une « *mise en évidence des ressemblances et différences entre la situation observée par l'ethnographe et celle que des collègues ont décrite dans des circonstances analogues et pour des sociétés analogues* » (Descola, 2019). Cette mise en perspective sera par ailleurs réalisée « *dans une perspective diachronique et combinant l'analyse des pratiques et celles des représentations* » (Olivier de Sardan, 1995 : 10). Dans cette optique, la seconde section de ce premier chapitre, plus descriptif et monographique que ceux qui suivront, vise à poser le contexte de l'étude et à revenir sur les trois cas d'étude sur lesquels repose l'analyse développée dans cette thèse en faisant émerger leurs ressemblances et différences. Par une mise à plat de l'histoire de la construction de l'assemblage ostréicole en Corse, en Occitanie et en Nouvelle-Calédonie, je propose de montrer comment les régimes

d'historicité des huîtres, des humains et de leurs environnements sont étroitement imbriqués les uns avec les autres, avant de pouvoir les mettre en perspective dans l'analyse.

Enfin, la troisième section du chapitre s'intéressera aux regroupements (ou à leur absence), selon des intérêts communs exprimés ou implicites, de représentant·e·s ostréicoles, de chercheur·euse·s, d'agent·e·s techniques, etc. pour la représentation, l'accompagnement ou l'encadrement des ostréiculteur·trice·s et de leur activité. Ces groupes d'acteur·trice·s font partie intégrante de l'environnement de la *domus ostrearia* et jouent un rôle important dans la codification des interactions qui s'y font. Cela participe d'une institutionnalisation de l'ostréiculture à plusieurs échelles, étroitement reliée d'ailleurs à la notion de filière que je choisi d'abandonner comme cadre afin de mieux l'analyser comme émanant du terrain.

Ces premiers éléments contextuels permettront non seulement d'éclairer le déroulement de l'analyse des parties 1 et 2, mais aussi de comprendre les formes que peuvent prendre l'assemblage ostréicole. J'y poserai un cadre conceptuel autour de la notion d'assemblage, et des bases ethnographiques en précisant le statut des trois cas d'étude et l'intérêt d'une mise en perspective des uns par rapport aux autres.

1. L'assemblage ostréicole polyphonique, cadrage conceptuel de la *domus ostrearia*

Cette section vise à donner un cadre conceptuel et théorique à la suite de l'analyse et en particulier au travers de la *domus ostrearia*. J'entends donc ici expliciter pourquoi j'ai choisi de parler d'*assemblage ostréicole polyphonique* pour désigner l'ostréiculture, et comment la *domus ostrearia*, maison ostréicole, y trouve sa place. La première sous-section revient sur les distinctions entre filière et assemblage et ce qui m'a conduit à adopter le second plutôt que la première. La seconde augmente encore la notion d'assemblage en y rajoutant une dimension spatio-temporelle forte, notamment dans la manière dont le temps est pluriel en son sein. Enfin, la troisième et dernière sous-section argumente l'importance de traiter de l'ostréiculture comme assemblage sous l'angle de la domestication, y compris la domestication du temps. Cela permet à la fois de cadrer l'étude, et de montrer le fil des réflexions qui ont conduit à la formulation des analyses telles qu'elles sont présentées dans la thèse.

1.1. De la filière à l'assemblage ostréicole : décrire un objet complexe mêlant humains et non-humains dans un milieu ouvert

L'ostréiculture est un tout complexe dans lequel se côtoient et s'entre-affectent des humains, des huîtres, des valeurs, des espaces, des temporalités… L'ostréiculture fait ainsi partie des objets composés, « *c'est-à-dire des objets dont l'hétérogénéité interne constitue une propriété tout à la fois centrale et problématique, exigeant un renouvellement conceptuel et méthodologique* » (Dodier et Stavrianakis, 2018)[30]. Dans leur chapitre introductif sur les objets composés, Nicolas Dodier et Anthony Stavrianakis (2018) retracent un cheminement des notions d'assemblage, de dispositif et d'agencement, ainsi que les grands noms qui les ont créées, alimentées ou remplacées sur les quelques soixante-dix dernières années. En m'appuyant sur leur travail de défrichage, je ne chercherai pas dans ce paragraphe à dégager une définition-guide dans le champ des objets composés pour la suite de l'argumentation, mais plutôt à proposer un cadre théorique et d'analyse permettant de saisir une partie de la complexité de l'ostréiculture. J'avance en effet que parler d'*assemblage* ostréicole permet de mettre en lumière et de problématiser l'*hétérogénéité interne* de l'ostréiculture.

Gilles Deleuze et Félix Guattari ont augmenté leur concept de machines désirantes en allant vers la notion d'agencement, souvent traduite en anglais par *assemblage*. Anna Tsing, qui mobilise ce concept, rappelle que "*making worlds is not limited to humans*" : les autres vivants sont aussi de formidables ingénieurs pour la constructions de mondes multispécifiques (Tsing, 2017a : 22). Pour elle, l'utilisation du concept d'assemblage permet de parler de rassemblements d'espèces créant une résultante allant au-delà de leur somme, et ainsi de sortir de concepts plus étroits comme écosystème ou filière. Elle propose plus spécifiquement de parler d'*assemblages polyphoniques*, où l'unité est le but, malgré la multiplicité des rythmes et des trajectoires (Tsing, 2017a : 24). Jane Bennett, de son côté, propose d'enrichir le concept d'agencements matériels par la notion d'assemblage, permettant de travailler/comprendre des relations humains-non-humains et de redonner aux « choses » un caractère actant dans l'analyse (Bennett, 2010). Les choses, quelle que soit leur nature, ont donc un pouvoir d'agir, d'affecter et d'être affectées en retour. Une chose à nos yeux est ainsi tout à la fois son présent, son passé et son avenir, car nous percevons les trois lorsque nous voyons ou pensons à cette chose, ce qui fait que dans la durée, la qualification de cette chose se transforme par les impressions passées que nous avons d'elle : « *les choses qui m'entourent produisent en même temps sur moi une*

[30] Sur cette référence, je remercie tout particulièrement Elodie Fache, Alexandre Gaudin, Christèle Gramaglia et Pierre-Yves Le Meur pour le séminaire « *Assemblage, Dispositif, Agencement* », organisé en 2023 et 2024 qui m'a permis d'aiguiser ma compréhension de ces notions. Les discussions et les présentations réalisées lors de ce séminaire ont été très utiles et éclairantes.

impression qui est destinée à durer, et une impression qui se modifiera sans cesse » (Bergson, 2023 : 15). Cela pourrait d'ailleurs aussi se dire des non-humains vivants, comme des humains : *Ce(ux) qui nous entoure(nt) produi(sen)t en même temps sur nous une impression qui est destinée à durer et une impression qui se modifiera sans cesse*. Comme Bergson, Tsing et Bennett prennent en compte les aspects temporels dans leur utilisation de la notion d'assemblage. Benett en rappelant que les affections et impressions se transforment dans le temps ; et Tsing en rappelant la multiplicité des rythmes, sur la base d'une métaphore musicale pour parler des temporalités et régimes de temporalités. Dans la lignée de ces travaux, j'utilise ici la notion d'*assemblage* pour rendre compte de l'agencéité des humains et non-humains (dont des choses non-vivantes, hétérogènes). L'agencéité n'est pas entendue ici comme une intentionnalité, mais plutôt une relation ou association, mutuelle ou non, entre diverses entités.

L'*assemblage ostréicole* est alors ici entendu comme un tout complexe, hétérogène, protéiforme, et contingent (Li, 2017) comprenant des humains et non-humains (vivants et non-vivants) partageant et construisant un même monde, l'*ostréiculture*, qui aurait pour but[31] la production d'huîtres de chair pour leur vente. Ce monde ostréicole global se décline localement en *domus ostrearia*, unités domestiques où s'exerce l'élevage des huîtres de chair. Les dimensions temporelles de cet assemblage se lient, se mélangent, imbriquant et rendant complexe la séparation entre passé(s), présent(s) et avenir(s). Ce dialogue permanent entre des moments vécus et des moments à vivre constitue les régimes d'historicité au cœur de l'ostréiculture. La prochaine sous-section revient sur quelques considérations quant au *temps*, et sur la manière dont il sera évoqué et manipulé dans ce travail de thèse.

1.2. Domestiquer le temps : la gestion des incertitudes et des risques en ostréiculture

Si prédire l'avenir avec certitude n'est pas encore stabilisé dans les champs scientifiques, chercher à prévoir les scénarios possibles occupe un certain nombre d'équipes de recherche. Ces travaux répondent à deux questions : que *peut-il* se produire ? quel est *le risque* que cela se produise ? En l'absence de données disponibles pour le futur et en l'incapacité de réaliser des répétitions d'une expérience et d'observer des résultats statistiques, la prédiction doit mettre de côté les probabilités fréquentielles. Certains courants disciplinaires mobilisent

[31] Pour but ou pour *désir* pour reprendre le concept de machines désirantes de Deleuze et Guattari (Deleuze et Guattari, 1973).

une perspective qui embrasse la nature subjective des croyances, des degrés de confiance des acteurs quant à la réalisation d'évènements, et propose une mathématique associée (*e.g.* Jouannais, Blanco et Pizzol, 2024). Le tout alimentant des modèles qui fonctionnent sur des scénarios de type *« et si ? »*.

Dans les tentatives de prédiction de ce qui peut advenir, deux composantes se démarquent : d'un côté le risque, de l'autre l'incertitude, que je distinguerai dans cette thèse. Un risque est défini comme l'éventualité d'un événement, probabilisable, quand les incertitudes concernent des événements non probabilisables, amenant une *absence* de certitudes (Knight, 1921 ; Dousset, 2018) ou encore la part d'incertain et la marge d'erreur sur le résultat d'un calcul. Ce sont des réflexions qui sont dans le sillage déjà tracé par Henri Bergson lorsqu'il pointe les limites de la prévision de l'avenir par « *la science* » (entendue comme les sciences mathématiques et physiques). Le problème réside dans le caractère non-répétitif d'un certain nombre de phénomènes, créant une zone d'incertitude quant à leur réitération, ou dans leur caractère répétitif mais sous certaines conditions probabilisables (un événement risque de se (re)produire) (Bergson, 2023 [1929] : 26). Bergson souligne face à cela une limite « *des sciences* » que pourrait combler la philosophie. J'ajouterai que l'anthropologie a aussi son rôle à jouer en proposant de repérer dans les gestes et discours du présent ce qui est prévu, ce qui est su et ce qui est fait en fonction de représentations de l'avenir. Le risque, pouvant porter sur différents aspects de la vie sociale et donc de nature variée, renvoie à « *des perceptions, des compréhensions et aussi des modes de gestion, de calcul et de contrôle* » (Le Meur, 2023 : 126). L'incertitude, composante de l'imprévu, est complémentaire au risque ; elle réside dans la *possibilité* même de l'avènement d'un événement. Laurent Dousset s'y est intéressé au travers d'une étude « *des faits sociaux inattendus* », en analysant comment des événements peuvent reconfigurer les institutions sociales (Dousset, 2018 ; Formoso, 2019). Dousset parle de l'incertitude comme un « *état individuel dans lequel se trouve un être humain* […] *lorsque les choses réelles, y compris sur-réelles, ne peuvent être expliquées par des concepts et des représentations pré-existantes* » (Dousset, 2018 : 359). C'est une composante de *situations d'incertitude*, et qui fait craindre « *un avenir difficile, impossible à appréhender* » (Dousset, 2018 : 16). Ces situations d'incertitude amèneraient les acteur·trice·s à repenser leur identité et sa construction, comme à reconfigurer un système partagé de représentations. Dousset propose une typologie d'incertitudes amenant à des reconfigurations différentes des représentations du réel, abstraction construite pour être invariable et accueillir l'incertitude quotidienne. Je ne réutiliserai pas ici sa distinction et m'en tiendrai à la définition de l'incertitude comme *in*-certitude, l'absence de certitude, créée par une « *dissonance entre l'observé et l'expectative* » (Dousset, 2018 : 24). Cette incertitude, comme le détaille Pierre-Yves Le Meur, est un « *aléa*

non probabilisable […] *multiforme : institutionnel*[…]*, moral*[…]*, politique, ontologique* » (Le Meur, 2023 : 128). Et la situation d'incertitude constitue l'ouverture d'un espace-temps donné, pour un ou plusieurs groupes sociaux, permettant la constitution d'une sorte de stratégie de gestion des incertitudes qu'ils expérimentent. Le Meur suggère que le risque, en tant que calcul probabiliste, émerge comme une réponse (individuelle et/ou sociale) à ces incertitudes, dans une volonté de les domestiquer.

Pour revenir à l'ostréiculture, il apparaît que les ostréiculteur·trice·s font face à une somme d'incertitudes sur de nombreux éléments de leur environnement : incertitudes financières, socio-économiques, écologiques, climatiques, … menant finalement à une incertitude ontologique. Le travail ostréicole est alors une réponse à cette incertitude par une réinterprétation individuelle et permanente de gestes, techniques et représentations ostréicoles, dans une optique de domestication du *temps* ou plutôt une domestication *des* temps.

Avoir prise et conceptualiser le(s) *temps* a largement occupé bon nombre de philosophes, mathématicien·ne·s et autres penseur·euse·s. En anthropologie, c'est le rapport au temps qui a été étudié principalement, dans un objectif comparatiste parfois réputé essentialisant[32] ou dans une manière de mettre en perspective le temps linéaire « moderne » occidental par des représentations indigènes du temps (Clifford, 2013). Je choisis ici de simplement mettre à plat quelques caractéristiques sur le temps qui m'ont semblées essentielles pour comprendre comment je l'utiliserai par la suite. D'une part parce que ce n'est pas l'objet de cette thèse, d'autre part parce que la littérature est si riche et complexe qu'il m'a fallu sélectionner quelques ouvrages phares qui m'ont semblé pertinents sur ces questions. Ces ouvrages ont par ailleurs largement guidé la réflexion sur l'orientation à donner à la thèse et à sa problématique. Les auteur·trice·s cités et leurs arguments ont été des repères clefs pour analyser les données issues du terrain et faire ressortir une cohérence d'un corpus important décliné sur trois zones distinctes et contrastées. En premier lieu, je tiendrai compte des recommandations de Nancy Munn sur les modèles socioculturels du temps, partant du principe que « *in a lived world, spatial and temporal dimensions cannot be disentangled* » (Munn, 1992 : 94). Munn met en avant le caractère géométrique des descriptions du temps, par exemple au travers de l'opposition entre temps linéaire et temps circulaire, et de l'opposition entre le temps et l'espace. Elle revient également sur l'aspect « *past in the present* » – auquel j'ajouterai « *future in the present* » – des études sur le temps, et l'importance d'un temps situé, ce qui l'amène à

[32] Je pense ici aux reproches faits à la typologie de Claude Levi-Strauss du rapport au temps des sociétés, séparant sociétés *froides* et *chaudes* sur la base d'un raisonnement analogique avec la thermodynamique (Charbonnier, 1969). Les sociétés « *primitives* » pourraient être considérées « *froides* » car ayant une distance faible à leur histoire, ne la plaçant par sur un temps linéaire ; tandis que les sociétés occidentales seraient « *chaudes* » car la distance au passé ne cesse de se creuser sur la flèche linéaire du temps.

encourager l'utilisation du temps comme processus : le temps est produit symboliquement dans les activités du quotidien.

Je m'appuierai sur des travaux portant directement sur le temps et sa conception comme ceux de Henri Bergson[33] liant le temps et l'espace à l'aide de démonstrations mathématiques (Bergson, 1889 ; Bergson, 2023 [1929]). Dans son petit ouvrage *Réflexions sur le temps, l'espace et la vie* – offrant une sorte de résumé de l'essai plus dense *Essai sur les données immédiates de la conscience* – Bergson revient sur ce que nous qualifions de temps et de durée, mais aussi sur les relations entre le passé, le présent et l'avenir (Bergson, 1889 ; Bergson, 2023 [1929]). Je prendrai aussi appui sur les propositions de Johannes Fabian lorsqu'il développe son concept de *co-temporalité* (Fabian, 2017 [1983]) ; de Barbara Adam lorsqu'elle introduit la notion de *timescape* qui lui permet de renforcer l'idée d'un temps multidimensionnel (Adam, 1998) ; de François Hartog lorsqu'il rappelle l'importance de la relativité du temps dans la façon de le penser et de le caractériser dans nos quotidiens (Hartog, 2012). Quant à James Clifford, dans le troisième volume de sa trilogie, *Returns* (Clifford, 2013), il utilise la pratique historique comme un outil d'analyse : « *listening for histories thus means deconstructing the opposition of linear and cyclical times* » (Clifford, 2013 : 27). Il s'intéresse aux *swirls* du temps, tourbillons ou tournoiements, qui ne préfigurent pas un temps cyclique, mais un temps spiralé. Je m'inspirerai également des travaux d'anthropologues ayant pris en compte le temps pour décrire et analyser leurs objets, notamment au travers du travail d'Anna Tsing lorsqu'elle parle d'*enchevêtrements de modes de vie* en les comparant aux communautés décrites par les sciences écologiques (Tsing, 2017b). En mobilisant des modes de vie comme des rapports au monde multiples, impliquant des temporalités multiples, Tsing revient sur ce que crée cette multiplicité. Je discuterai aussi mes résultats avec le travail de James Scott qui s'intéresse à la domestication des céréales et ses conséquences sur les groupes humains et leurs organisations, notamment spatio-temporelles (Scott, 2021). Et enfin, dans l'ouvrage *Temps-Paysage* de Bernadette Bensaude-Vincent (2021), les hypothèses introductives sur la nécessaire (re)synchronisation des humains et non-humains co-existants m'ont aidée à clarifier l'angle d'approche permettant une analyse transversale de l'ostréiculture.

Nous nous en tiendrons dans cette thèse au fait que le temps est à la fois linéaire (on ne revient jamais exactement à l'état passé), circulaire voire spiralé (certains schémas passés sont amenés à se reproduire non pas à l'identique mais comme des variations), situé (tous les individus n'auront pas la même perception du temps) et multiple (étant la somme des

[33] À noter que Munn montre à quel point les démonstrations de Bergson ont largement inspiré, si ce n'est porté, les travaux qui ont suivi sur le temps et les représentations du temps.

individualités humaines comme non-humaines). Bernadette Bensaude-Vincent rappelle l'importance des métaphores utilisées pour parler du temps (Bensaude-Vincent, 2021 : 12). Dans les ouvrages précédemment cités, on retrouve celles s'inspirant de la musique, sonore et sensible, et j'en propose une autre plus visuelle (et savoureuse) du millefeuille[34]. La majorité des auteur·trice·s cités mobilisent en effet des métaphores musicales pour expliquer ce qu'ils et elles entendent par *le temps*, en le décomposant en *temporalités*. C'est l'ensemble des temporalités de l'ensemble des protagonistes de l'objet étudié (ici l'ostréiculture) qui produisent une polyphonie (pour reprendre la proposition de Tsing, 2017b), aux multiples variations. Cette polyphonie peut être sérielle par la récurrence de certains schémas, mais ne répète jamais exactement la même séquence ou pas de la même manière, et devient parfois atonale (par désynchronisation ou par changement de tonalité de l'un·e des musicien·ne·s). Le millefeuille prend également tout son sens dans l'appréciation de la saveur d'un temps non-linéaire. Le temps n'est pas une ligne unique continue ne se recoupant jamais mais un assemblage de couches aussi complexes qu'inséparables. Ainsi, capturer le temps présent est comme croquer dans un millefeuille : tout vient en même temps, le passé, le présent et l'avenir dont les saveurs se mélangent.

Je m'attellerai donc dans cette thèse à la décomposition d'un temps présent théorique/polyphonique/millefeuille en chaque individu, en m'intéressant au temps de la mémoire, au temps vécu (présent, mais déjà passé car on ne peut saisir précisément l'instant) et à l'anticipation des temps à venir. Comme la domestication implique un travail de (re)synchronisation des temporalités humaines, des huîtres et de leurs environnements, entre les différentes couches du temps s'exercent des points de contact, des frictions et des interférences qui peuvent générer des craintes ou des sources d'espoir. L'ostréiculture prend des formes diverses suivant les lieux et les personnes. Lors de mon ethnographie j'ai pu découvrir et rencontrer des formes d'ostréiculture en Corse, Occitanie et Nouvelle-Calédonie, contextes que je présenterai dans la prochaine section.

[34] En 2025, un étudiant en licence suivant les cours que je donnais à l'Université Paul Valéry et ayant choisi de lire le livre *Chronos* de François Hartog ne comprenait pas bien la représentation du temps qu'il mobilise. Lui présenter les choses sous la forme d'un millefeuille l'a aidé à la compréhension.

2. Histoire(s) d'une domestication récente : émergence et ancrage de l'ostréiculture en Corse, Occitanie et Nouvelle-Calédonie

Les trois terrains d'enquête, l'Étang de Thau en Occitanie, l'Étang de Diane en Corse et le lagon de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie, sont caractérisés par un forçage climatique important. Des comparaisons deux à deux peuvent se mettre en place avec deux espaces insulaires (la Corse et la Nouvelle-Calédonie) et deux lagunes méditerranéennes (l'Étang de Thau et l'Étang de Diane). Ces zones présentent également des ponts historiques communs, avec des événements ayant affecté plusieurs zones, ainsi que la circulation entre zones de personnes emportant avec elles des savoirs et des représentations sur l'élevage des huîtres. Ce sont de plus des zones où l'élevage d'huîtres est récent, contrairement à ce qu'avancent certaines croyances quant à une ostréiculture développée dès l'Antiquité (Bardot-Cambot et Forest, 2013). Cette section vise à balayer les trois terrains, leur géomorphologie, leur histoire et la manière dont elle est mise en récit. Elle vise à mieux situer l'enquête tout en donnant une vue d'ensemble sur l'ostréiculture dans des espaces moins connus pour leurs huîtres que la côte Atlantique de la France hexagonale.

2.1. Vue d'ensemble sur les trois terrains : éléments généraux

Le bassin méditerranéen est catégorisé comme une zone où le changement climatique exerce un forçage important sur les paramètres physico-chimiques et en répercussion sur les écosystèmes et leurs dynamiques. La Méditerranée est décrite comme un « *hotspot for highly interconnected climate risks* » (Carnicier et al., 2022 : 2235), amenant à des effets en cascade sur les relations entre les humains et non-humains. Dans ce contexte, la capacité d'adaptation des humains comme des non-humains est clairement remise en cause. Suivant les scénarios du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du Climat (GIEC) à l'échelle 2080-2100, les sècheresses s'intensifieront et s'accompagneront d'une augmentation du nombre de jours avec une température de l'air au-dessus de 40°C ; les épisodes pluvieux seront plus rares mais plus intenses ; le niveau de la mer devrait monter (de manière non homogène) entre 40 centimètres (pour les prédictions les plus optimistes) et 70 centimètres. En particulier, dans les

lagunes méditerranéennes[35], les variations de salinité et de température seront importantes, notamment en raison de ces effets en cascade. Parmi les vingt-huit masses d'eau désignées comme lagunes en Méditerranée française, trois accueillent une production relativement importante de coquillages d'élevage : la lagune de Thau et la lagune de Leucate toutes deux situées en Occitanie, ainsi que l'Étang de Diane au centre-est de la Corse. Ces lagunes sont ciblées comme particulièrement sensibles à ces changements, en particulier en raison des écosystèmes qu'elles abritent et des variations importantes de température, pHmétrie et salimétrie qu'ils vivent au cours des cycles saisonniers.

Les Étangs de Diane et d'Urbino, respectivement d'une surface de 570ha et de 790ha, sont situés dans le département de Haute Corse, sur la plaine orientale (voir **figure 1.1.**). Ils sont souvent décrits comme des étangs méditerranéens jumeaux en raison de leur proximité et de leur fonctionnement écologique semblable. Ce sont des lagunes ayant accueilli une activité conchylicole (huîtres et moules) d'intensité modérée (désormais arrêtée sur l'Étang d'Urbino) et accueillant encore aujourd'hui une pêche au loup, au mulet, à la daurade, … professionnelle et de loisir (DREAL Corse, 2021 ; Conservatoire du Littoral, s.d.). Ces deux lagunes accueillent également des populations d'huîtres plates (*Ostrea edulis*) sauvages ou réintroduites, pêchées de manière anecdotique et appelées « *pieds de cheval* » par les amateur·trice·s[36]. Ce sont les lagunes les plus étendues et les plus profondes de Corse après l'Étang de Biguglia, d'où l'intérêt qu'elles suscitent pour le développement de l'ostréiculture et de la mytiliculture. Le Groupement Foncier Agricole (GFA) de l'Étang de Diane en est propriétaire depuis 1983 ; la lagune et ses abords relève donc du droit privé. L'Étang d'Urbino appartient au Conservatoire du littoral depuis 2007 et est géré par la Collectivité de Corse. Ces deux lagunes sont chacune reliées à la route territoriale (en rouge sur la carte **figure 1.2.**) par un chemin en cul-de-sac menant à la zone d'installation des hangars et restaurants. Leurs pourtours sont très peu construits et les espaces terrestres voisins sont occupés par des vignes ou du maquis.

[35] Voir lexique

[36] D'après des entretiens et discussions réalisés avec des consommateur·trice·s d'huîtres en Corse en février 2022 et avec des producteur·trice·s corses en décembre 2022.



Figure 1.1. – **Situation des Étangs de Diane et d'Urbino en Corse**, localisés par l'encadré orange.

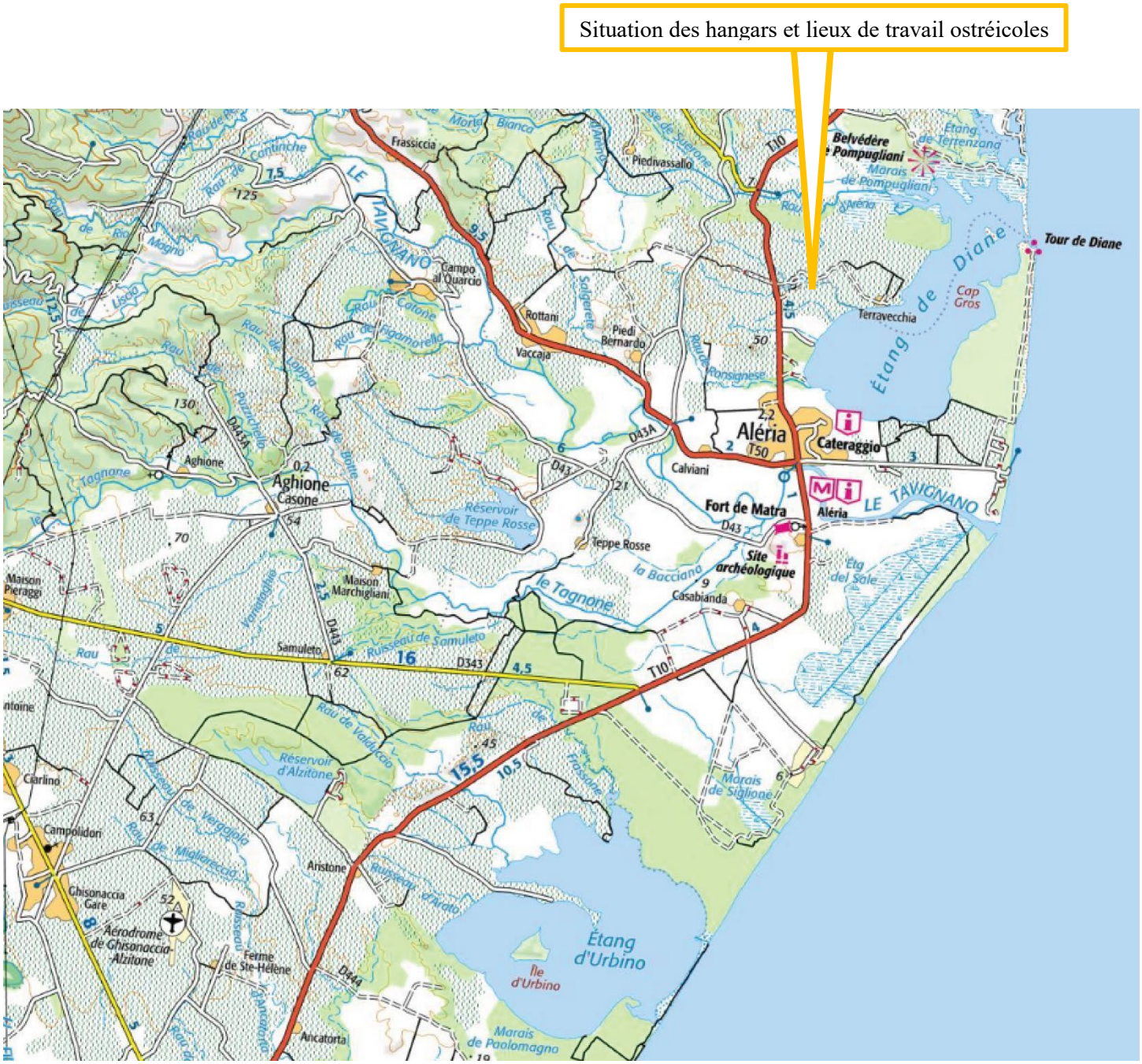


Figure 1.2. – **Cartographie des Étangs de Diane et d'Urbino**, extraction d'après géoportail.fr, 2023

L'Étang de Thau (voir **figure 1.3.**) figure en tête des lagunes méditerranéennes françaises exploitées pour l'élevage de coquillages (moules et huîtres) en raison de sa taille (7 500ha) et du nombre de conchyliculteur·trice·s qu'elle accueille (entre 400 et 450 selon les interlocuteur·trice·s). Elle est caractérisée par le quadrillage formé par les tables conchylicoles visibles depuis l'intégralité de son rivage (**figure 1.4.**). Ces tables sont installées sur des concessions marines publiques, positionnées sur le Domaine public maritime (DPM). Les installations appartiennent aux producteur·trice·s, mais le parcellaire est propriété de l'État. Des ports conchylicoles sont organisés de manière linéaire (comme à Bouzigues, Marseillan ou Loupian) le long du trait de côté ; ou de manière plus dense au sein de zones circonscrites (comme à Mèze). Les rives de la lagune sont occupées par 14 communes, tournées vers la mer pour la plupart, allant de 1 600 habitant·e·s pour la commune de Bouzigues, à 12 700 pour Mèze, à plus de 45 000 pour Sète (INSEE, 2022). L'élevage des huîtres et des moules côtoie une pêche dite « *aux petits métiers* », désignant une pêche aux poissons et coquillages sur des embarcations de taille restreinte, et des activités de loisir comme l'aviron ou la voile.

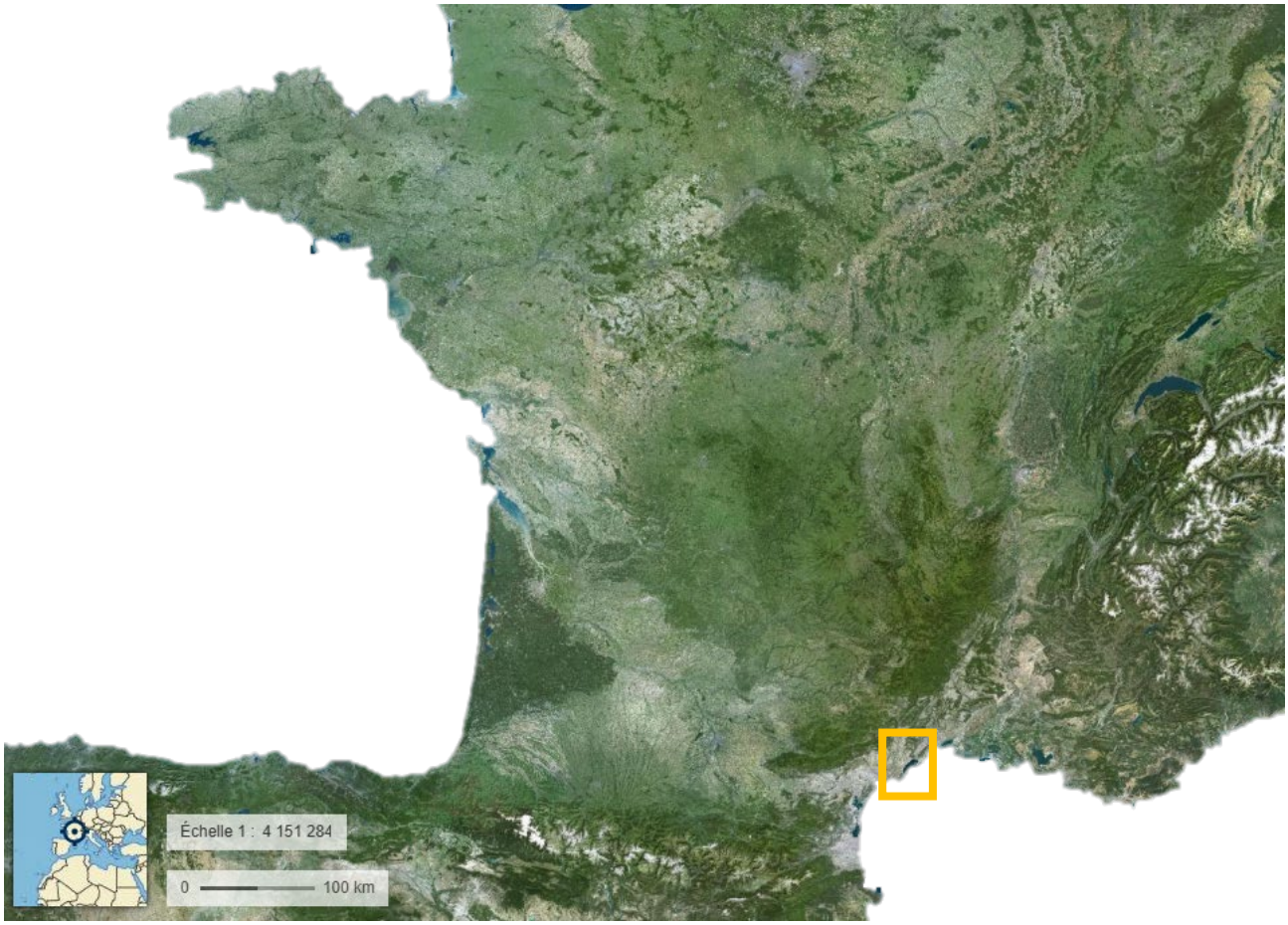


Figure 1.3. – **Situation de l'Étang de Thau**, extraction d'après geoportail.fr

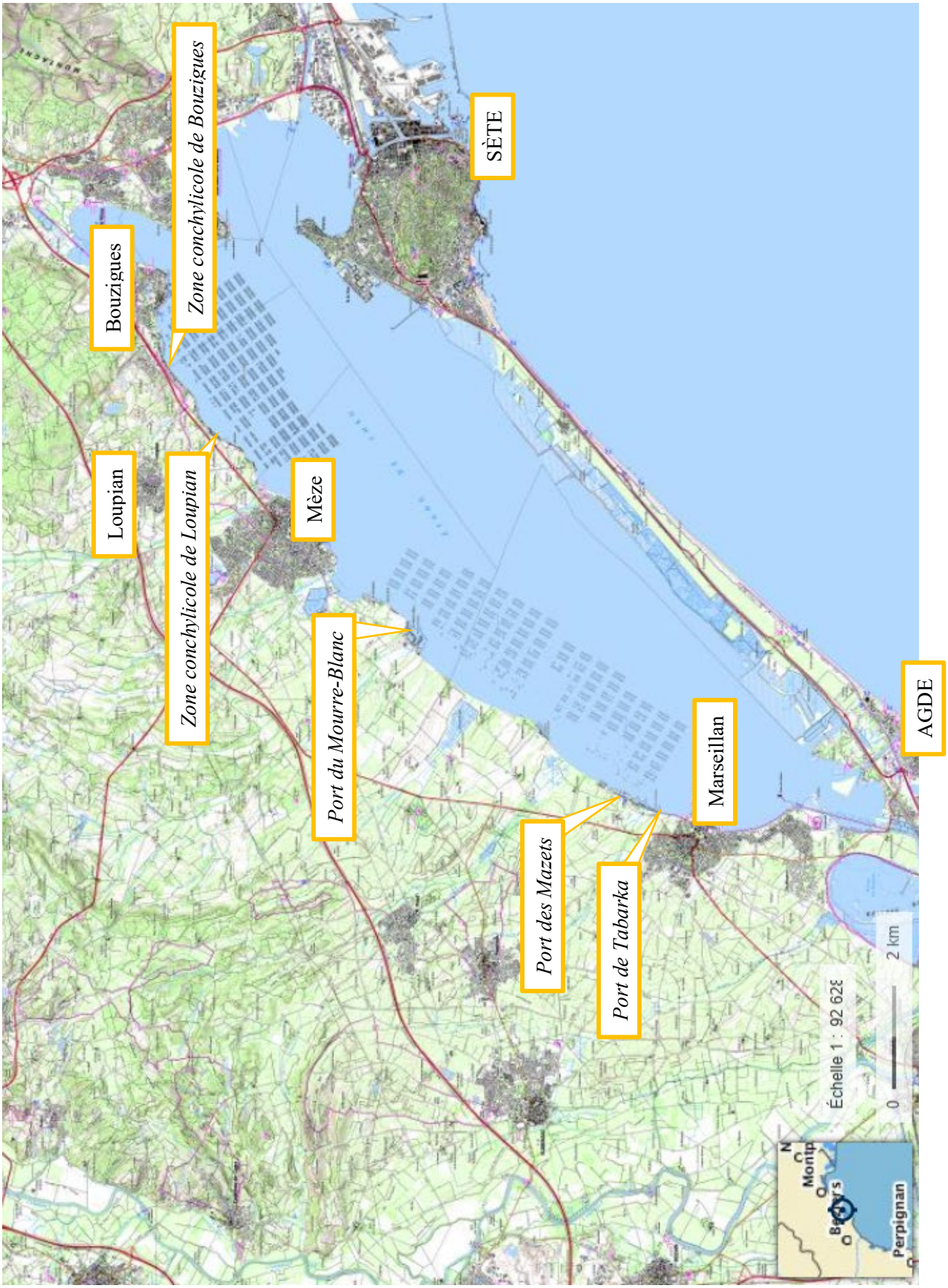


Figure 1.4. – **Carte de l'Étang de Thau** (source IGN, 2023), situation des ports ostréicoles (*en italiques*) et villes principales.

Ces lagunes (Diane et Thau) sont aussi les lieux d'activités de pêche multispécifiques, ciblant poissons (voir **figure 1.5.**) et coquillages. En France hexagonale, les actions de pêche à pieds ou en plongée visent essentiellement des espèces comme les palourdes ou les coques en Atlantique (Vanlaer, 2021). Dans ces lagunes méditerranéennes sont aussi récupérés oursins, huîtres plates et moules d'après le récit d'un ancien pêcheur-plongeur désormais ostréiculteur sur l'Étang de Thau en janvier 2025 (voir aussi Changeux, 2024). Dans la lagune de Thau, alors que beaucoup d'ostréiculteurs (majoritairement des hommes) étaient auparavant plongeurs (pêche des coquillages et des oursins en apnée), ces pratiques sont désormais anecdotiques en raison de l'amenuisement des stocks de toutes ces espèces et de la pénibilité du métier (Dorques, 2022). J'ai toutefois pu voir débarquer le père d'une ostréicultrice avec ses poissons sur le quai du mas. Il y a trié sa pêche avant de l'envoyer à la criée d'Agde (observation, décembre 2024, Port du Mourre Blanc). Dans la lagune de Diane, les coquillages ne sont plus vraiment une ressource recherchée par les pêcheurs (tous des hommes en activité actuellement), car jugés trop rares pour être rentables et moins compétitifs que ceux des élevages (discussions sur le ponton, au retour de pêche, à Diane, novembre 2022). Parmi les pêches au filet ou à la ligne, la capture de daurades, de loups ou de mulets reste toutefois régulière, se concentrant sur les différents poissons entrant et sortant de la lagune. Les étals des exploitations ostréicoles corses proposent parfois des poissons de la pêche du jour.



Figure 1.5. – À gauche, **loups (ou bars) ramenés à la ligne par un pêcheur ostréiculteur de l'Étang de Thau** (décembre 2024) ; à droite, **daurades ramenées au filet par un des derniers pêcheurs de l'Étang de Diane** (novembre 2022).

Le Pacifique Sud est aussi une région fortement touchée par le changement climatique, avec l'augmentation du niveau de la mer, une acidification marquée et l'intensification des canicules marines (IPCC, 2023). Les événements climatiques extrêmes comme les cyclones seront moins fréquents mais plus violents. Les variations physico-chimiques des eaux du lagon induiront une modification rapide des cortèges d'espèces présents le long des côtes, notamment en raison des conséquences qu'elles auront sur les récifs coralliens (Pratchett et al., 2008). Cela alerte fortement quant aux impacts socio-économiques résultants : en effet, une grande partie des populations réalise une pêche côtière[37], dont elles vivent directement (pêche vivrière) ou indirectement (pêche marchande) (Gillett et Ikatonga Tauati, 2018). La Nouvelle-Calédonie fait partie des nombreux îles et archipels de cette région du monde (voir **figure 1.6.**). Située à l'est de l'Australie et au nord de la Nouvelle-Zélande, c'est un territoire français d'Outre-Mer (TOM) séparé administrativement depuis la loi organique de 1999 en trois Provinces : la Province Nord, la Province Sud et la Province des Îles (voir **figure 1.7.**).

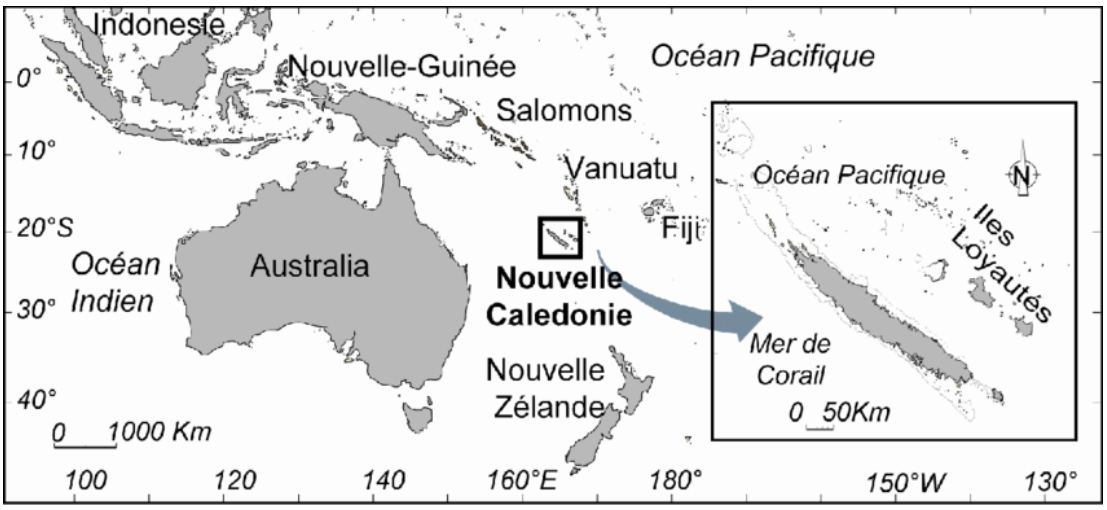


Figure 1.6. – **Situation de la Nouvelle-Calédonie dans le Pacifique Sud-Ouest** (source Wantiez, 2009).

[37] Selon les documents de la FAO, cette pêche côtière peut être séparée en trois catégories : la pêche artisanale, de petite taille et commerciale, la pêche de subsistance, importante pour la sécurité alimentaire, et la pêche industrielle de crevettes (qui ne concerne que la Papouasie Nouvelle-Guinée) (Gillett et Ikatonga Tauati, 2018 : 7).



Figure 1.7. – **Carte de la Nouvelle-Calédonie** (source Brunet, s.d.).

Le lagon néocalédonien, d'une surface de plus de 35 000km² et dont une partie est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, est exploité pour la richesse de sa faune (MNHN, 2023). La pêche y est une activité essentielle tant pour ses aspects vivriers que monétaires, et constitue une revendication identitaire importante. En Nouvelle-Calédonie, environ 600 pêcheur·euse·s professionnels sont déclarés en pêche côtière. Le dénombrement des pêcheur·euse·s non-professionnels porté en 2022 par l'Initiative française pour les récifs coralliens (IFRECOR) montre que le nombre de non-professionnel·le·s peut être jusqu'à plus de 200 fois supérieur à celui des professionnel·le·s en fonction des communes (Faure et al., 2022). Les pêcheries professionnelles sont contrastées entre les Provinces Nord et Sud avec une pêche à pied plus intense en Province Nord, ciblant majoritairement des coquillages, des échinodermes ou des octopodes ; et une pêche embarquée marquée en Province Sud, avec des débarquements d'espèces comme le thon, moins fréquent en Province Nord. La pêche à pied est majoritairement réalisée par des femmes (à plus de 57%) (voir **figure 1.8.**) quand la pêche embarquée est largement faite par des hommes (à plus de 76%), d'après les résultats de l'enquête de l'Observatoire des pêches de 2019 (Prioul et al, 2019 : 9).



Figure 1.8. – **Pêche professionnelle à la senne proche du récif de Touho**, septembre 2023.

Selon les données récupérées par l'Observatoire des pêches, à l'échelle de la Nouvelle-Calédonie, ce sont moins de 2 tonnes d'huîtres *Saccostrea* qui sont passées par la pêche professionnelle en 2019. La pêche non-professionnelle concerne principalement les poissons du lagon, mais aussi les espèces du platier récifal, comprenant beaucoup d'invertébrés, dont les huîtres. En 1970, un constat d'une chute drastique des populations sauvages d'huîtres locales a été fait (Bourret, 1979). Sans évaluation à l'échelle de l'archipel, ni détail clair quant aux raisons de la diminution de ces populations, imputées à la présence de troupes américaines durant la Guerre Froide, des recommandations ont été formulées pour protéger ces espèces d'huîtres. Depuis 2009 en Province Sud et 2014 en Province Nord, leur pêche est fortement restreinte, surtout à la période des fêtes de fin d'année. Ces interdictions sont légiférées par l'article 341-52 du Code de l'environnement de la Province Nord (Assemblée de la Province Nord, 2020 : arts. 341-52) et par l'article 341-39 du Code de l'environnement de la Province Sud (Assemblée de la Province Sud, 2009 : arts 341-39). Pourtant, il n'y a pas de suivi systématique des populations d'huîtres de roche et de palétuvier en cours ; de même, à ma connaissance, une évaluation récente des prélèvements et des ventes d'huîtres hors des réseaux professionnels n'existe pas. Contrairement aux *Saccostrea* locales, les deux codes de l'environnement précisent bien que les huîtres *Crassostrea* (*Magallana* pour la nomenclature actualisée) sont totalement libres d'être vendues, transportées, détenues et achetées, ce qui représente environ 280 tonnes par an[38] (en compilant les estimations des différents entretiens). À titre comparatif,

[38] À noter que ces huîtres sont vendues à environ 4000CPF la douzaine, soit environ 33,50 euros.

ces volumes sont bien plus importants que ceux issus de la pêche professionnelle (2 tonnes en 2019), mais du même ordre de grandeur que les tonnages des plus grandes entreprises de l'Étang de Thau (145 tonnes en moyenne en 2018 ; Gervasoni et Giffon, 2018). L'huîtrière de Dumbéa est la seule entreprise produisant des *Magallana* labellisées « néo-calédoniennes » : achetées sous forme de naissain et importées par avion de l'hexagone ou de Nouvelle-Zélande, elles grandissent dans le lagon. Les volumes produits par cette entreprise représentent moins de 20% des volumes de *Magallana* commercialisés en Nouvelle-Calédonie.

L'élevage des huîtres à proprement parler concerne environ 2 000 entreprises sur le territoire français (hexagone et Outre-Mer), dont environ 400 sur l'Étang de Thau[39], trois en Corse et une officiellement déclarée en Nouvelle-Calédonie[40] (Delorme, 2022). J'ai donc rencontré toutes les entreprises corses, bien que l'observation participante et les échanges réguliers n'ont pu être réalisés qu'avec deux d'entre elles. J'ai aussi vu l'ensemble des porteur·euse·s de projet ostréicole en Nouvelle-Calédonie, et un porteur d'une initiative individuelle hors des réseaux institutionnels. Sur l'Étang de Thau, j'ai visité et échangé avec les membres de sept entreprises. Au sein de cette production nationale, les entreprises méditerranéennes produisent autour de 13 000 tonnes réparties entre Leucate, Vendres, Thau, la Corse et les quelques concessions du Var. L'Étang de Thau concentre l'immense majorité avec environ 11 000 tonnes d'huîtres issues de la lagune (Gervasoni et Giffon, 2018). En Nouvelle-Calédonie, il apparaît que les connaissances sur l'huître *Saccostrea* et l'ostréiculture locale sont confidentielles et reposent majoritairement sur quelques experts locaux. À la lecture d'articles comme celui publié en février 2024 par le média en ligne Néocéan[41], la méconnaissance du fonctionnement des espèces et du marché néocalédonien se reflète tant dans le vocabulaire employé que dans la confusion entre les huîtres endémiques et importées. Il semblerait que la vente d'huîtres *Saccostrea* issues d'un élevage concerne quelques centaines de kilogrammes[42], d'autant plus qu'elles ne proviennent (pour l'instant) que de deux endroits en Province Sud.

Lors d'enquêtes auprès des consommateur·trice·s en Corse pour mon travail de mémoire de Master 2 en 2022, les personnes interrogées sur les marchés ont souvent évoqué l'huître

[39] Les chiffres baissent chaque année – en raison d'un manque de reprise des partant·e·s à la retraite – et mes interlocuteur·trice·s oscillaient entre 350-400 concessionnaires et moins de 350 entreprises réellement actives.

[40] Une entreprise a un statut d'entreprise à vocation conchylicole, une seconde effectuant de la vente d'huîtres, sans être reconnue comme entreprise ostréicole en tant que telle.

[41] https://neocean.nc/lhuitre-une-perle-de-lecosysteme-marin/

[42] Ce chiffre n'engageant que moi, étant issu du travail d'observation de quatre mois effectué entre juin et octobre 2023.

nustrale[43], ce qui signifie « de chez nous » en langue corse, tout en expliquant le lien entre la consommation d'huîtres locales et l'appétence que les romains avaient pour ce coquillage dans l'Antiquité. Nombre de preuves de cette consommation antique sont avancées : l'île de Diana serait composée uniquement de coquilles d'huîtres jetées lors de la sortie des bateaux romains de l'Étang ; des amphores servant à transporter poissons et coquillages seraient aussi des témoins de ce passé qui est revendiqué par certains comme « *ostréicole* », plaçant l'ostréiculture au rang de pratique ancestrale. Pourtant, l'ostréiculture (élevage des huîtres et non plus leur pêche) en Corse a débuté au milieu du XXème siècle… tout comme en Nouvelle-Calédonie où les tentatives d'élevage ont été lancées par des métropolitains à la même époque, plus d'un siècle après l'Étang de Thau où les prémices d'élevage remontent à la fin du XVIIIème siècle. La pratique de pêche des huîtres est effectivement très ancienne alors que la pratique d'élevage est, quant à elle, bien plus contemporaine (Bardot-Cambot et Forest, 2013).

L'histoire de l'ostréiculture sur ces trois terrains est marquée chacune par leur « mythe fondateur »[44] – sur lequel la qualité et la quantité des informations sont à géométrie variable. Ces mythes sont chacun associé à un nom, qui marquerait à lui seul le démarrage d'une histoire ostréicole locale. Les prochaines sections visent à retracer succinctement l'histoire de l'élevage des huîtres sur les trois terrains d'étude en partant de ce *mythe fondateur*, des discours qui l'entourent.

2.2. L'ostréiculture en Occitanie : une priorité socio-économique du territoire

L'histoire de l'ostréiculture de l'Étang de Thau a été très documentée, notamment parce que son émergence est le fruit d'essais par des notables locaux, ensuite repris dans les canaux de Sète par les riverains à la fin des années 1800 (Aspa et al., 2021). Patrimonialisée dans les années 1980 où l'Étang de Thau a été affiché comme ayant une vocation de production, au travers des activités de pêche et de conchyliculture, l'ostréiculture de la lagune est présentée comme « *traditionnelle* » (Giovannoni, 1994). La pêche aux petits métiers, la conchyliculture et la préservation de leurs traditions ont été racontés dans d'autres ethnographies comme celle

[43] Ce terme est appliqué - entre autres - pour les races d'animaux (porcs *nustrale*, sanglier *nustrale*). Il est utilisé pour revendiquer un caractère corse endémique.

[44] Je reprends ici la manière dont cette création d'un récit sur l'origine d'un groupe d'acteur·trice·s et/ou d'une institution se fait avec une forme de mystification. Paul Fustier le décrit ainsi : « *une légende des origines, transmise par des récits qui se présentent généralement comme historiques, mais dont la forme et le contenu évoquent le plus souvent des mythes ou légendes, rendant alors indécidable la part de réalité que contient le récit.* » (Fustier, 2021)

de Pierre Sécolier (Goussopoulos et Sécolier, 2012). Les méthodes d'élevage et leur développement sont largement décrits dans plusieurs ouvrages et expositions, notamment au sein du Musée de l'Étang, installé face à la lagune, à Bouzigues. Démarrés par de la capture et de la contention dans des caisses en bois dans les canaux de Sète, puis délocalisés, des essais de captage ont été petit à petit développés sur des structures en fer attribuées à Louis Tudesq (Barbaza, 1956). C'est autour de lui et de son travail que gravite le mythe des débuts de l'ostréiculture sur l'Étang de Thau. Rapidement, les possibilités de capter des huîtres dès leur naissance, ainsi que la mécanisation permettant de faciliter l'exploration de la lagune et de meilleurs échanges entre les zones de production, ont donné lieu à une occupation de plus en plus anarchique de la lagune par des *tables conchylicoles*, une « *note imprévue* » dans le paysage (Barbaza, 1956 : 154). Ces tables sont constituées dans un premier temps de bois des Cévennes (voir **figure 1.9.**), et les huîtres sont suspendues et collées à des barres, en bois de palétuvier cette fois (voir **figure 1.10.**).

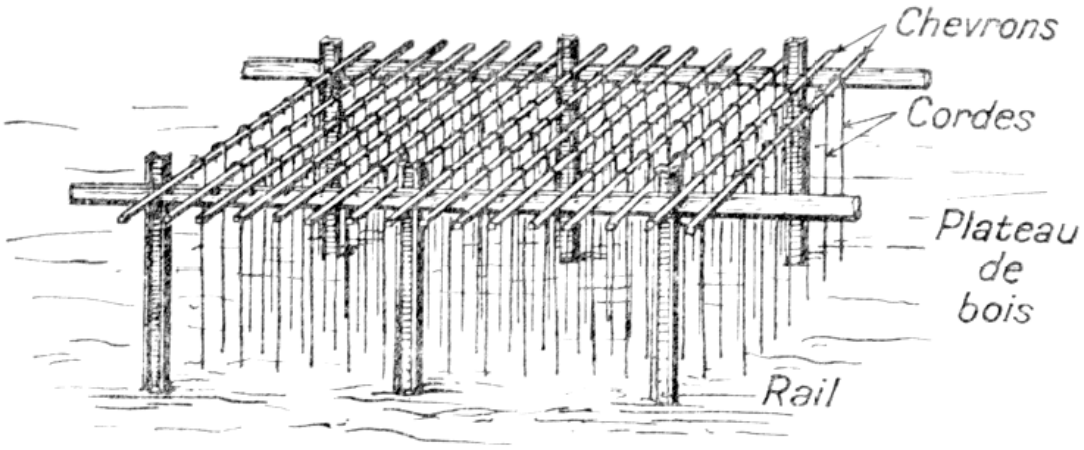


Figure 1.9. – **Dessin extrait de l'article d'Yvette Barbaza figurant une table ostréicole des années 1950** (Barbaza, 1956 : 158).



Figure 1.10. – **Photographie d'huîtres creuses collées sur une barre de palétuvier**, maintien d'un patrimoine immatériel par un ostréiculteur de l'Étang de Thau, avril 2023.

L'installation des tables sur la lagune a été peu faite par les pêcheur·euse·s de l'époque, et bien plus par des médecins, des notaires et des vigneron·ne·s, qui sont devenus par-là les premiers ostréiculteur·trice·s. L'érection de structures pérennes sur le plan d'eau a vite posé problème aux pêcheur·euse·s qui se sont sentis dépossédés de leur territoire et empêchés dans leur activité d'exploitation de la ressource marine. Des échanges de lettres entre l'État et les pêcheurs de l'Étang – dont des photographies et des copies sont affichées au Musée de l'Étang – attestent des tensions présentes dès la fin des années 1950. Les tables, installées en très grande proximité, favorisaient de plus l'apparition de maladies et les anoxies[45]. En 1961, une commission d'étude s'est alors montée pour voir quelle organisation de la lagune pourrait convenir au plus grand nombre… tout en faisant attention à la circulation de l'eau et des bateaux entre les tables. Cette commission s'est soldée par un remembrement des tables de l'Étang de

[45] L'anoxie désigne la raréfaction de la quantité d'oxygène (ici dans l'eau de la lagune). Une anoxie prolongée peut provoquer la mort des organismes hétérotrophes dépendant de l'oxygène pour respirer.

Thau, organisant le plan d'eau en trois ensembles de tables formant un quadrillage serré et numéroté : Marseillan, Mèze-Montpénèdre et Bouzigues-Loupian. Elle a abouti également à la création de la Coopérative des cinq ports, en 1969, dédiée à la facilitation de l'accès au foncier marin pour les pêcheur·euse·s et encore en activité aujourd'hui (Ifremer, 2025c) (voir **figure 1.11.**). Cette coopérative, par l'achat et l'attribution de tables conchylicoles, concentrait les demandes des pêcheur·euse·s et les accompagnait dans leur reconversion vers l'élevage de coquillages. Elle permettait aussi aux plus ancien·ne·s de partir plus facilement à la retraite avec un système d'achat – vente de tables pour leur transmission.



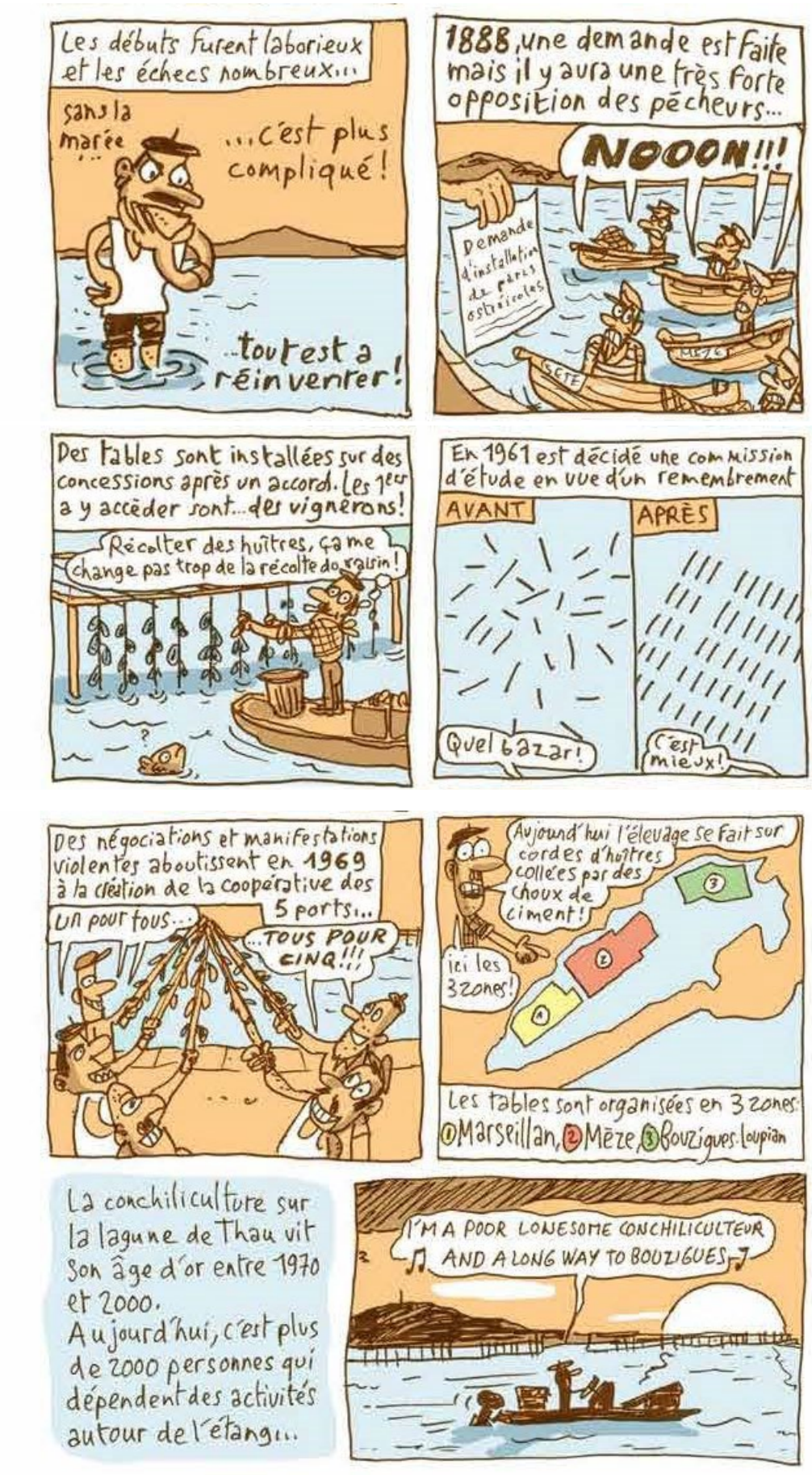


Figure 1.11. – « Une brève histoire de Thau » dessinée par Laurent Lolmède pour le journal dessiné De l'eau à la bouche, dessine moi l'ostréiculture corédigé en mai 2025 pour la ville de Mèze.

Depuis le remembrement et l'uniformisation des tables ostréicoles, l'ostréiculture sur l'Étang de Thau prend une forme proche de celle que l'on peut observer aujourd'hui depuis le rivage : l'élevage sur corde des huîtres collées par un chou de ciment. C'est à peu près à cette période (années 1960-1970) que les huîtres portugaises ont décliné, décimées par une épizootie[46], et que les huîtres creuses *M. gigas* ont été importées du Japon[47]. En parallèle, le problème des fluctuations de captage des naissains a été résolu par l'émergence des écloseries. Malgré les nombreuses *malaïgues*[48] qui sévissaient l'été et les interdictions de commercialisation en raison d'*Escherichia coli* (Ifremer, 2025c), cette époque est décrite comme l'*âge d'or* de l'ostréiculture sur l'Étang de Thau (Aspa et al., 2021).

De la fin des années 1990 au début des années 2000, les contaminations microbiologiques ont mené à des interdictions temporaires d'exploitation plusieurs fois par an (Ifremer, 2025c). Dès lors, et avec la promulgation de la *Directive Cadre sur l'Eau* de l'Union Européenne, les mesures de gestion se sont succédé pour une amélioration de la qualité de l'eau de la lagune de Thau[49]. Le 1er schéma des structures conchylicole a ainsi été édité en 2004 et a limité le nombre de tables et leurs chargements en huîtres sur l'Étang de Thau ; il a été couplé à des prises en charge systématiques des déchets conchylicoles et à une amélioration des stations d'épuration (Ifremer, 2025c). Les ostréiculteur·trice·s étaient alors en grande partie aussi mytiliculteur·trice·s et élevaient leurs moules sur des filières en mer[50], au large de Frontignan où les taux de croissance et les prix de vente en faisaient une activité très rentable. Progressivement, ces filières ont été abandonnées en raison des bancs de daurades qui

[46] La « maladie des branchies » commence à attaquer les cheptels de *M. angulata* autour des années 1969-1972 et l'huître creuse *M. gigas* est importée du Japon en 1972-1973 (Hamon et al., 2003).

[47] À ce moment-là, les liens franco-japonais se font sur plusieurs espèces dont les coquilles St Jacques et les palourdes (Callon, 1986 ; Gascuel, 2020).

[48] Une *malaïgue*, mauvaise eau en occitan, est un épisode d'anoxie de la lagune en raison d'une eutrophisation des eaux et d'une augmentation estivale de la température. La diminution de l'oxygène dans l'eau entraine des morts en cascade et une remontée de l'eau anoxique jusqu'aux huîtres et autres coquillages suspendus sous les tables. Etouffés, ces coquillages catalysent le phénomène qui s'étend sur de grands volumes de l'étang (Hamon et al., 2003).

[49] La DCE oblige un classement des eaux de surface dictant la démarche sanitaire à suivre pour la commercialisation des coquillages. Les zones A sont celles « *dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés et mis directement sur le marché pour la consommation humaine directe après le passage par un centre d'expédition agréé* » ; les zones B sont celles « *dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir été traités dans un centre de purification agréé ou après reparcage dans une zone spécifiquement agréée pour cette opération* » ; et les zones C sont celles « *dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après un reparcage de longue durée dans une zone agréée à cet effet ou après traitement thermique dans un établissement agréé* ». Il existe également des zones non classées où la pêche et l'élevage sont interdits sauf pour quelques espèces de pectinidés, gastéropodes ou holothuries ; et des zones où la pêche et l'élevage sont interdits (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et Office International de l'Eau, 2022).

[50] Filières est entendu dans ce paragraphe comme technique d'élevage, cordes maintenues proche de la surface de l'eau sous lesquelles sont suspendues des huîtres et/ou des moules.

trouvaient toujours une manière d'accéder aux coquillages et décimaient totalement les cordes de moules en suspension. En parallèle, comme présenté en introduction, en 2008, l'Ostreid Herpes virus (OsHV1) a entrainé des mortalités des naissains d'huîtres creuses touchant l'ensemble de l'ostréiculture. Cet événement a marqué durablement l'ostréiculture, car ces mortalités persistent chaque année depuis. Le volume d'huîtres produit annuellement n'a jamais retrouvé les chiffres d'avant 2008, en raison de ces mortalités et des autres difficultés rencontrées au cours du cycle d'élevage (phytoplanctons toxiques, périodes d'anoxie, fermetures hivernales pour cause de Norovirus, …), allant de pair avec la diminution du nombre de conchyliculteur·trice.s. De 1500 personnes il y a deux générations à 800 personnes avant les années 2000, puis à environ 400 chef·fe·s d'entreprises conchylicoles aujourd'hui, la densité d'humains et l'activité sur les ports est en diminution constante. Le commentaire d'un ostréiculteur du port du Loupian sur la question illustre cette période, surtout quand il assure avoir failli « *crever* » (voir **encadré 1.1.**). Loin d'être le seul dans cette situation, son discours reflète à quel point l'année 2008 a été si ce n'est un tournant, plutôt un électrochoc pour certains ostréiculteur·trice·s. Les prix trop bas avec les grandes et moyennes surfaces (GMS), ainsi que l'impossibilité de s'engager sur les volumes de vente en raison des mortalités de naissains, ont amené un changement de stratégie(s). Cet ostréiculteur de Loupian, comme plus de 50 autres, ont peu à peu ouvert des dégustations tournant à plein régime l'été, et pour majorité fermées à partir du mois d'octobre.

Lionel[51] raconte l'histoire de son établissement, à la fois issue de sa **trajectoire personnelle et d'une trajectoire collective**, partagée avec les autres ostréiculteur·trice·s de l'Étang de Thau. L'établissement a été créé dans les années 1950 par son grand-père, qui ne faisait au départ **que des moules**, puis dans les années 1970-80 s'est **diversifié avec les huîtres plates**. « *A Noël, on avait des plateaux entiers comme ça [il écarte les bras]. J'ai des diapos – parce qu'à l'époque c'étaient des diapos – où on voit des plateaux que d'huîtres plates. Les ouvrières elles les nettoyaient bien et c'était magnifique* ».

Outre les espèces concernées, le nombre d'ostréiculteur·trice·s a beaucoup diminué. « *Du temps de mon grand-père, il y avait **1500 ostréiculteurs*** » explique Lionel, puis **800 ostréiculteur·trice·s** quand son beau-père a commencé… et maintenant **450 professionnel·le·s** selon lui. Il avait initialement orienté sa production d'huîtres (creuses) et de moules vers les **GMS**, mais **la crise de 2008** [sous entendue la crise des mortalités de naissain à l'OsHV1] l'a cueilli de plein fouet : « ***on a failli crever*** ». Basé sur la comparaison avec d'autres jugés comme faisant face à des difficultés plus grandes (« *les africains comme ils sont pauvres ils sont moins cons* »), il affirme qu'il a réussi à trouver des solutions malgré les difficultés : « *on* [les ostréiculteur·trice·s de Thau] *a pris un **wagon de crises, mais on est résilients**.* […] *On a appris depuis 2008 à essayer de rebondir par rapport aux mortalités* ». Pour Lionel, c'est la **création de la dégustation** en 2010 qui lui a permis de rembourser ses prêts et de s'en sortir… ça et le fait d'« *être bon* », c'est-à-dire « *pas faire chier* » quand on participe à des salons ou des stands de vente. Entendu par-là d'être autonome, débrouillard, d'encaisser le stress et de travailler avec acharnement.

[51] Le prénom a été changé.

En février 2025, il pouvait partir au ski avec sa famille, laissant ses employés, avec lesquels il a un lien affectif fort, s'occuper de la dégustation, de la production et de la vente des huîtres. Lionel affirme que la conchyliculture est « ***une filière en pleine mutation****, ça c'est un truc positif* ».

Encadré 1.1. – **Extrait et résumé de notes d'entretien (mises au propre) avec un ostréiculteur de la lagune de Thau**, octobre 2024 et décembre 2024, au mas.

Les problèmes sanitaires sur la santé des coquillages et les risques pour la santé humaine s'accompagnent aussi d'une mutation du métier et de son institutionnalisation – dont les ostréiculteur·trice·s se plaignent d'ailleurs largement : une surveillance sanitaire accrue, des manquements à la démocratie au sein des instances représentatives, des obligations de déclaration des tonnages et des chiffres d'affaires. D'un élevage passant sous les radars, ne donnant pas les chiffres exacts ni sur les volumes ni sur les recettes financières liées à la vente de leurs productions, et où les huîtres circulaient sans contrôle systématique des eaux méditerranéennes aux eaux atlantiques, la traçabilité est aujourd'hui bien plus serrée. Comme en témoigne une chercheuse impliquée fortement depuis plusieurs dizaines d'années dans les dynamiques de recherche, d'accompagnement et de gestion liées à l'ostréiculture et à la pêche, « *là où les conchyliculteurs se sont améliorés c'est grâce à la mortalité* » (voir **encadré 1.2.**).

Delphine[52] a suivi tout au long de sa carrière les transformations de la conchyliculture en Occitanie et en particulier l'ostréiculture. Elle a débuté sa recherche universitaire en faisant face au manque de données fiables sur cette profession, en particulier sur la lagune de Thau : « *ici c'est vraiment pire* [par rapport à l'Atlantique] *car on est dans le Sud* ». L'émergence de chiffres, en particulier dans les études économiques, posait alors problème aux ostréiculteur·trice·s en raison des déclarations réalisées auprès des assurances concernant les pertes suite à une malaïgue. Des chiffres officiels rendraient possible la comparaison entre le « réel » et le déclaratif, amenant potentiellement à des diminutions dans les compensations possibles. Elle confirme que les ostréiculteur·trice·s ont traversé « *des crises à répétitions* » et gagnent de moins en moins, malgré le fait qu'aujourd'hui « *ils sont tous à fond sur la dégustation* ».

Encadré 1.2. – **Extrait et résumé de notes d'entretien (mises au propre) avec une chercheuse spécialiste de la pêche et de l'ostréiculture en Occitanie**, février 2025.

Ce constat est basé sur la mémoire vivante d'une spécialiste racontant l'histoire locale de l'ostréiculture, en comparaison avec d'autres bassins de production ostréicole et d'autres productions comme la pisciculture ou la pêche. Son récit et sa perception des difficultés de la filière montrent aussi une désillusion quant aux relations entre les organismes de recherche et

[52] Le prénom a été changé.

les professionnel·le·s de l'ostréiculture. Cet aspect « *morose* » (pour reprendre le terme d'une employé·e de CRC), se ressent dans une grande partie des discours tant des ostréiculteur·trice·s que de leurs représentant·e·s ou des scientifiques. Les difficultés rencontrées par les ostréiculteur·trice·s sont essentiellement économiques, avec une chute des prix des huîtres dans les marchés de gros, parfois à moins de 4€/kg. Face à cela, les ostréiculteur·trice·s de l'Étang de Thau ont imité leurs confrères et consœurs du Bassin d'Arcachon en démarrant des terrasses de dégustation. Depuis 2010, les nouvelles terrasses ne cessent d'apparaître, des plus sophistiquées aux plus rudimentaires, permettant de vendre les huîtres au prix le plus élevé possible. Entre 50 et 60 terrasses sont recensées officiellement aujourd'hui et beaucoup sont « *à fond sur la dégustation* » (voir **encadré 1.2.**). De plus, les moules (importées d'Espagne) qui prenaient jusque-là une part importante de l'activité, surtout l'été, ne survivent plus aux températures trop élevées de l'eau. Progressivement leur élevage sort de nouveau de l'Étang pour rejoindre les concessions en mer accompagnées de techniques en essai pour empêcher les daurades d'accéder aux coquillages.

Aujourd'hui, les ostréiculteur·trice·s de l'Étang de Thau sont en grande majorité des hommes (81% d'hommes contre 19% de femmes), avec plus de 50% des chef·fe·s d'entreprise ayant plus de 50 ans (Grosjean et Gervasoni, 2022). L'ostréiculture de la lagune est caractérisée par sa méthode d'élevage qui tend à évoluer (les huîtres collées sur corde) ainsi qu'un changement dans les modèles financiers des entreprises avec un abandon progressif des moules au profit d'une meilleure valorisation des huîtres au sein des dégustations. Les manipulations des huîtres sont encore beaucoup faites à la main, et l'écart de rentabilité se creuse entre des entreprises de petite taille, où l'élevage est artisanal, et des entreprises plus importantes fortement mécanisées. Comme sur les autres bassins de production français, les professionnel·le·s sont vieillissants, et le taux de remplacement trop faible. La question de l'emploi et du remplacement sont les enjeux les plus souvent cités par les chef·fe·s d'entreprise, de même que les mortalités des huîtres et leurs retards de pousse.

2.3.L'ostréiculture en Corse : de l'exploitation d'étangs privés à la réappropriation d'un patrimoine immatériel commun

En Corse, l'histoire de l'ostréiculture et de la conchyliculture a été bien moins décrite… ou quand elle l'a été, elle présente des incohérences sur les dates et la chronologie, surtout sur les débuts de l'ostréiculture et ce que j'ai nommé son *mythe fondateur*. Par exemple, le chapitre

d'ouvrage de Jean Monot consacré à l'« étang de Diane »[53], donne voix à des personnes que j'ai pu également rencontrer (Monot, 2011). Les dates fournies lors des entretiens (enregistrés et retranscrits) conduits avec ces mêmes personnes ne correspondent pas à celles qu'il a pu, lui, documenter. C'est en particulier le cas pour l'installation de « Madame Mermet », nom associé au démarrage de l'ostréiculture en Corse. Selon Monot, l'ostréiculture aurait débuté sur l'Étang de Diane sur l'initiative de Madame Mermet au début des années 1900, et la reprise de l'une des entreprises enquêtées se serait faite en 1956 par Bernard Pantalacci… qui a actuellement autour de 70 ans. À moins qu'il ait été particulièrement précoce dans son travail d'entrepreneur, cela n'apparaît pas cohérent et je préfère donc m'appuyer plus généralement sur les chronologies ressortant de ma propre enquête, ainsi que celles décrites en 2006 par Fabrice Massi, un ancien salarié de l'une des entreprises (Massi, 2006). Pour les personnes que j'ai enquêtées tout comme pour Fabrice Massi, l'exploitation des Étangs d'Urbino et de Diane a véritablement débuté dans les années 1950 avec des essais successifs d'alevinage de poissons sur Urbino menés par le CNEXO, puis l'établissement de cages dans l'Étang de Diane (Massi, 2006). La production de poissons et d'alevins s'est totalement effondrée à la fin des années 1980 avec l'arrivée de poissons d'autres pays méditerranéens aux prix défiant toute concurrence (voir **encadré 1.3.**).

> « Alors j'ai commencé dans cette entreprise donc là maintenant ça fait 36 ans [donc autour de 1986] et **au départ l'entreprise produisait des huîtres et des moules après on s'est diversifié un peu ; on est allé sur l'élevage de poissons**. Il y a eu donc des élevages à l'Étang de Diane de poissons. Ensuite pour maîtriser donc les élevages il y a eu une création d'écloserie […]. Ensuite c'était donc l'élevage de poissons en étang **il y avait beaucoup de problèmes je dirais par rapport au milieu**. Donc après on s'est encore agrandi, on est allé faire… ils ont fait des élevages en pleine mer sur Ajaccio. Jusqu'au jour où après bon **quand le prix du poisson a baissé il y a eu des problèmes d'arrivage** de poisson de Grèce où le prix de revient était beaucoup moins important. On a… on s'est recentré sur l'Étang, sur les coquillages. On a arrêté l'élevage de poissons. »

Encadré 1.3. – **Extrait d'une retranscription d'entretien avec une gérante d'exploitation conchylicole sur l'Étang de Diane**, sur l'exploitation, juin 2022.

L'ostréiculture a débuté dans les années 1980[54], avec la fameuse Madame Mermet, installée avec deux associés, un corse et un originaire de l'Étang de Thau. Les techniques

[53] Et je passe ici sur les explications bancales quant à la succession des différentes espèces d'huîtres en Corse, ce qui malheureusement remet aussi en cause la qualité des explications sur l'histoire archéologique de Diane. Pour autant, les images contenues dans ce livre sont très intéressantes et montrent que le visage de l'ostréiculture a légèrement vieilli, mais pas radicalement changé.

[54] Contrairement à ce qui était annoncé dans le livre de Monot (2011).

ostréicoles étaient alors largement inspirées de celles de Thau où le remembrement venait d'avoir lieu. Les tables installées alors sont encore en place, constituées de rails comme sur Thau ou sous la forme de radeaux flottants (voir **figure 1.12.**). Cette première entreprise conchylicole a débuté son activité par l'importation d'huîtres creuses du continent. Aujourd'hui il y a trois entreprises en activité, dérivant chacune de l'un·e des trois associé·e·s de l'entreprise initiale. Elles produisent à la fois des huîtres et des moules sur la lagune, ayant maintenu pendant quelques années une transhumance des moules vers des filières de cordes en mer pour leur épargner la chaleur de l'eau l'été.

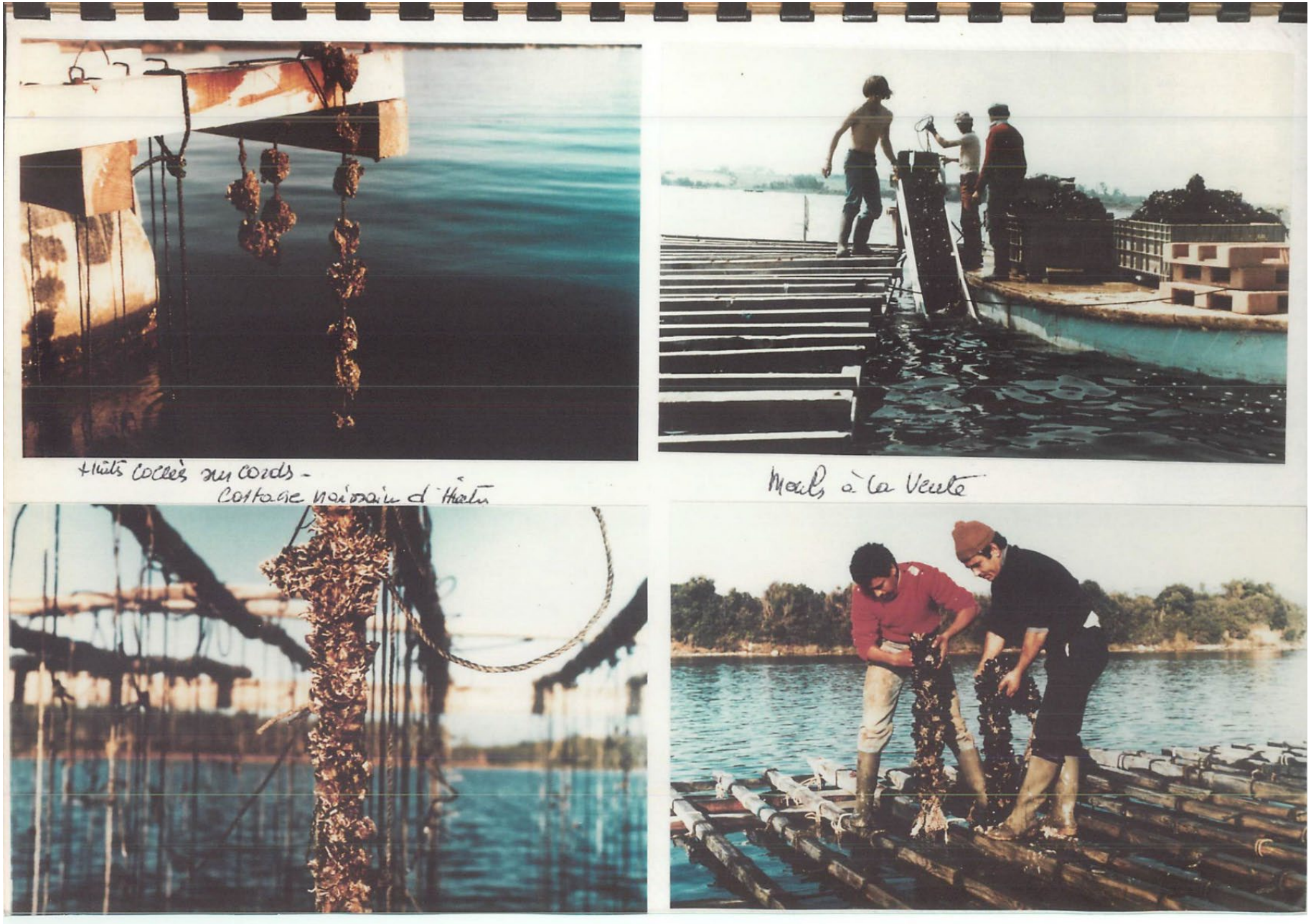


Figure 1.12. - Photographies d'archives de l'entreprise SARL Étang de Diana de 1990 sur l'exploitation d'huîtres et de moules. Document fourni par Jeanne Muraccioli.

En raison des contraintes (notamment sur l'entretien d'une profondeur suffisante de l'embouchure) que posaient les entrées et sorties des moules, la production estivale a fini par s'arrêter en 2024[55]. Durant les périodes d'enquête, les effectifs des entreprises de Diane variaient beaucoup, avec jusqu'à près de trente personnes en saison (lors des fêtes de fin d'année et les périodes estivales) et une quinzaine d'emplois temps plein à l'année. Depuis trois ou quatre ans seulement, les ostréiculteur·trice·s proposent à la vente des huîtres plates, issues de naissains produits par le centre de recherche Stella Mare, Unité mixte de service (UMS) de l'Université de Corse et du Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), travaillant spécifiquement sur les écosystèmes marins.

Ces huîtres sont vendues par une des entreprises sous la marque *Nustrale di Diana*, invoquant tout l'imaginaire ancestral de la consommation d'huîtres sur l'île. Le passage des huîtres plates des bassins de laboratoire aux assiettes des consommateur·trice·s est une réussite du point de vue des ostréiculteur·trice·s et des scientifiques de Stella Mare. Elle permet aussi un approvisionnement des parcs en naissain local. La transmission de ces technologies s'est étendue au-delà de la Corse, malgré les faibles relations jusque-là entretenues entre les ostréiculteur·trice·s corses et le Comité régional conchylicole de Méditerranée (CRCM). Ce travail sur les huîtres plates, effectué par l'UMS Stella Mare, a en effet attiré l'attention des professionnel·le·s de l'Étang de Thau. Dans la mesure où les volumes de naissain d'huîtres plates ne pouvaient pas être absorbés par les ostréiculteurs[56] corses, le Cépralmar et le CRCM se sont positionnés pour en accueillir une partie au grossissement à l'Étang de Thau.

En parallèle de cette nouveauté, l'invasion des lagunes méditerranéennes par le crabe bleu, ayant fait déjà de nombreux dégâts en Italie ou en Tunisie, est une inquiétude grandissante (voir **figure 1.13.**). Son acclimatation aussi impressionnante et l'explosion de ses populations en Méditerranée est attribuée par les producteur·trice·s aux impacts du changement climatique. Il s'agit d'une espèce généraliste, se nourrissant d'alevins, de coquillages et d'autres crustacés, considérée comme menaçant les autres espèces des écosystèmes où elle s'installe. Le crabe bleu semble aussi résister à une grande gamme de salinités et de températures, favorisant aussi son adaptation aux lagunes méditerranéennes. Les ostréiculteur·trice·s corses se renseignent par ailleurs sur les manières de l'éloigner des huîtres, surtout celles tout juste collées qu'ils pourraient atteindre malgré les filets de pêche protégeant les tables et radeaux.

---

[55] Sur l'Étang d'Urbino, la famille Bronzini de Caraffa, propriétaire du plan d'eau, avait lancé sa propre activité conchylicole. Elle s'est arrêtée un peu avant 2010 avec le rachat de l'Étang par le Conservatoire du Littoral, mais le restaurant de dégustation associé est toujours en activité

[56] Au masculin pluriel ici car il s'agissait uniquement d'hommes au moment de la transmission de ces naissains.



Figure 1.13. – **Photographie d'un crabe bleu pêché dans l'Étang de Diane**, fournie par Bernard Pantalacci, ancien gérant d'une entreprise ostréicole, prise en décembre 2022.

La commercialisation des huîtres en Corse se fait pour partie en direct, avec une boutique intégrée aux établissements vendant aussi des moules et des poissons. Une part du volume va aussi dans les GMS corses, mais certains producteur·trice·s mettent en garde contre les difficiles négociations des prix sur ces marchés : « *la première année c'est très bien, la deuxième année on vous demande des promotions, la troisième année on vous fixe le prix, la 4ème année on vous impose un contrat. On le sait par avance donc on n'y va pas* » (extrait d'une retranscription d'entretien avec un gérant d'exploitation, juin 2022). La plus grosse partie des volumes achalande des mareyeur·euse·s et la restauration. Chaque matin, la camionnette ou le camion de chaque entreprise sillonne les routes pour distribuer les palettes de bourriches à chacun·e. Très peu de bourriches quittent l'île… sauf pour un accord entre une des entreprises et des client·e·s italiens qui achètent les huîtres de grande taille dont les consommateur·trice·s français ne veulent pas.

Comme sur le continent, la majorité des ventes est concentrée l'hiver avec les fêtes de fin d'année. Des événements spécifiques sont aussi l'occasion de pics de vente, avec par exemple, la foire à la châtaigne de Bocognano, étendue sur plusieurs jours : les huîtres y sont vendues ouvertes, par douzaines ou demi-douzaines, avec du citron, du vinaigre et/ou du poivre (observation participante, décembre 2022). La saison touristique estivale est aussi un moment important pour le chiffre d'affaires des entreprises, auparavant en raison des moules qui désormais peinent à survivre aux températures sur cette période. Un restaurant de coquillages est installé sur l'Étang de Diane, permettant aux client·e·s de profiter d'une vue au ras de l'eau.

Un autre est situé à l'intérieur de l'une des entreprises. Et un troisième est situé sur pilotis au-dessus de la lagune d'Urbino, juste à côté d'un sentier pédagogique comprenant une explication sur l'ostréiculture en mettant en scène le matériel anciennement utilisé par la famille Bronzini de Carafa (voir **figure 1.14.**).



a.



b.

Figure 1.14. – Patrimonialisation de l'ostréiculture sur l'Étang d'Urbino malgré l'absence d'exploitation ostréicole depuis 2010. (a) Photographie d'une structure présentant le matériel ostréicole et son utilisation et (b) photographie d'une vue de l'Étang d'Urbino prise depuis le sentier pédagogique, juin 2024.

2.4. L'ostréiculture et les huîtres tropicales en Nouvelle-Calédonie : entre décolonisation et développement territorial

L'ostréiculture en Nouvelle-Calédonie s'inscrit dans une histoire développementaliste longue, (dé)coloniale et ayant d'abord touché les productions terrestres (café et bovins), puis le littoral avec la crevetticulture (Kohler et Pillon, 1983 ; Leblic, 1993 ; Bouard, 2013). Je parle ici du « développement » comme catégorie émique : « *Il y a tout simplement 'développement' là où il y a des 'développeurs' ; là où un des groupes se réclamant de la mise en œuvre du développement organise un dispositif d'intervention sur d'autres groupes sociaux* » (Chauveau, 1985 : 164). La France a pris possession de la Nouvelle-Calédonie en 1853, la récupérant des mains des anglais pour en faire une colonie de peuplement pénale, puis libre à partir de 1895 (Leblic, 2007). Les populations autochtones mélanésiennes – que les mouvements identitaires des années 1970-80 ont regroupées sous le nom de *kanak*[57] – ont alors rapidement été spoliées de leurs terres et retranchées dans des « réserves », permettant d'installer à leur place des colons. Les descendant·e·s de ces colons (terme épicène) et des bagard·e·s ayant été déportés puis installés en Nouvelle-Calédonie sont aujourd'hui appelés *caldoches*. De ces expropriations (forcées), plusieurs conflits ont éclaté, tous réprimés avec violence par l'État français.

L'idée de développement a commencé en Nouvelle-Calédonie avec le « régime de l'indigénat » instauré en 1886, créant « *un droit juridique nouveau, réservé aux indigènes, qui s'ajoute au droit pénal auquel, par ailleurs, ils sont soumis* » (Merle, 2004 : 143). Ce régime justifie et légalise un grand nombre de violences physiques, verbales et administratives envers les kanak, ayant largement connu des débordements de la part des administrateurs[58] locaux. Il est suivi par la « nouvelle politique indigène » mise en place à partir des années 1930. Il s'agit d'intensifier l'exploitation du travail des Kanak (via des formes plus ou moins obligatoires, plus ou moins payées), de promouvoir un *développement* en tribu et d'assurer leur contrôle dans une logique hygiéniste. En 1946, la Nouvelle-Calédonie a quitté formellement le statut de colonie (Trépied, 2013). Il est important de comprendre cet historique colonial pour situer la situation en Nouvelle-Calédonie et les asymétries qui y persistent entre kanak, caldoches,

[57] Le terme *kanak* désigne les populations descendant des premiers humains ayant peuplé la Nouvelle-Calédonie, il y a environ 3000 ans. Il a été revendiqué par ces populations lors des mouvements identitaires et indépendantistes des années 1970 (Graille, 2018). Le nom et l'adjectif *kanak* ont une orthographe invariable en nombre et en genre (Bouard, 2013).

[58] Les femmes étant rares si ce n'est inexistantes dans cette catégorie de personnes à cette époque, je m'en tiendrais là à un masculin pluriel.

calédonien·ne·s (1ère ou 2nde génération originaire de l'hexagone) et métropolitain·e·s (ayant grandi dans l'hexagone, mais habitant désormais en Nouvelle-Calédonie).

Dans une logique décoloniale, les mouvements identitaires et indépendantistes kanak ont émergé, souhaitant à la fois une restitution des terres qui leur avaient été spoliés, une reconnaissance des violences subies, et revendiquant une identité mélanésienne spécifique. En 1980, les mouvements de revendication identitaire kanak et leur répression ont escaladé jusqu'à mener le pays jusqu'à une quasi-guerre civile et des situations de grande violence appelées « les événements » (Trépied, 2013). Le massacre de la grotte d'Ouvéa[59], en 1988, a marqué un tournant dans les affrontements. Leur fin est marquée par les accords de Matignon-Oudinot, la même année, prévoyant un transfert progressif des compétences entre l'État français et le gouvernement local.

Dans ce contexte (dé)colonial, les premiers essais d'ostréiculture en Nouvelle-Calédonie remontent à la seconde moitié du XXème siècle et sont associés au nom du « Professeur Doumenge », agent de la Food and Agriculture Organization (FAO). Le contexte mondial a changé dans la seconde partie du XXème siècle : les productions céréalières mondiales connaissaient des difficultés croissantes, de même que les pêcheries, faisant émerger l'intérêt pour l'aquaculture dans le monde, notamment au sein d'instances internationales comme la FAO (FAO, 2020). La prise de conscience que les mers et océans sont des sources d'alimentation essentielles pour une très grande partie de la population mondiale (ce qui est encore vrai aujourd'hui ; FAO, 2024), les conflits liés aux espaces maritimes et l'augmentation des alarmes concernant le renouvellement des stocks de pêche, ont aussi contribué à ce que l'attention se tourne vers l'aquaculture (FAO, 2020 ; Gascuel, 2020). Dans ce contexte global, en Nouvelle-Calédonie, les possibilités aquacoles ont alors été étudiées (Lemonnier, 2022). Les premières zones concernées par l'aquaculture ont été les tannes, terres sursalées situées en arrière des mangroves, impropres aux cultures végétales et difficilement exploitables pour l'élevage bovin. Le foncier marin, organisé en concessions, relève du Domaine Public Maritime (DPM) et pouvait alors être loué à l'Etat pour peu cher (voir **encadré 1.4.**).

[59] Sur cet événement, l'écrivain Joseph Andras a conduit puis publié une enquête – biopique en 2018 auprès des personnes ayant connu Alphonse Dianou, meneur indépendantiste de l'action ayant aboutit au massacre de la grotte d'Ouvéa. Cherchant à briser une amnésie collective forcée, il revient sur la manière dont l'occupation d'une gendarmerie a dérapé en prise d'otages puis en échanges de coups de feu où 2 gendarmes et 12 indépendantistes sont tués (Andras, 2018). Cette tuerie, marquante par la violence de la répression et par la façon dont l'État a cherché à masquer ce qui s'était réellement produit, cherchant à renforcer une image barbare des indépendantistes kanak, a clôt une série d'altercations sur toute la Grance-Terre où des tirs ont eu lieu, aboutissant à d'autres morts. Olga Peytavi revient par exemple sur un de ces moments de répression, à Thio, en 1978 face au blocage d'une mine par les habitant·e·s des tribus (Peytavi, 2025b).

« C'est dans les années 70, […] la FAO a voulu… a essayé de faire quelque chose dans le Pacifique, ils se sont regroupés en une association par écrit et il avait été nommé un **professeur, Professeur Doumenge**, qui a eu à réfléchir quasiment tout seul à tout ça. Et du coup il s'était dit « peut-être que la crevette… ça devient intéressant de par le monde, pourquoi pas en faire en Nouvelle-Calédonie ? ». Il a trouvé un site. Là il a posé son sabre et son beau stylo pour pouvoir décrocher des soutiens financiers. Je crois que ça a maintenu pendant 2 ans 3 ans et puis **en 73 il y a eu le premier bassin de fait avec les premières crevettes** sorties d'un bassin. […] D'ailleurs les cendres du **professeur Doumenge** ont été répandues dans un bassin. J'étais là, c'était en 98 je crois. Donc ils ont fait des essais à partir de crevettes locales […] De fil en aiguille, ils ont vu que sur les 4-5 espèces il y en avait une qui sortait un peu du lot donc ils ont essayé de cibler cette espèce. Mais elle poussait quand même pas rapidement. Et puis elle poussait qu'en été. Or **le but était de produire de la crevette tout le temps**. Car si on faisait un atelier de conditionnement **il fallait qu'il travaille toute l'année et puis il fallait produire pour les marchés toute l'année**. Ils ont été plus loin, ils ont réfléchi et puis c'est une idée des essais de l'Ifremer de Tahiti. Ils ont importé des crevettes d'Amérique du Sud, **la *stylirostris* là qui est actuellement la crevette bleue de Nouvelle-Calédonie** et puis ils ont fait des premiers essais. […] Tu as vu dans quel endroit c'est exploité les bassins de crevettes : c'est en arrière des mangroves sur les plateaux à crabes. Ce qu'on appelle les plateaux à crabes **ce sont les zones de tannes**. Ce sont des zones qui sont uniquement fréquentées par les pêcheurs de crabes. On ne peut pas faire d'agriculture parce que ce sont des plaines salées, ce sont des prés salés. Et c'est du domaine maritime. Donc ça s'y prêtait bien. **On peut louer pour pas cher le domaine maritime**. Le terrain est déjà nivelé avec une pente naturelle donc il n'y a pas de gros travaux de BTP à faire, tu vois. Il y a juste une digue de ceinture à faire. On sait que […], l'eau n'est pas loin donc il a un canal d'entrée d'eau. Une sortie avec… déjà nivelée donc c'était parfait quoi. On s'est dit… ici, pour **respecter un petit peu** […] **l'environnement**, on va faire de l'extensif. »

Encadré 1.4. – **Extrait d'une retranscription d'entretien avec un technicien de l'Ifremer**, sur le Centre Technique Aquacole de la Ouenghi, juillet 2023.

Sur l'impulsion de la FAO et du Centre national pour l'exploitation des océans (CNEXO), des essais ont été effectués dans les tannes, visant dans un premier temps la maîtrise de l'élevage d'espèces de crevettes endémiques, sans démontrer des résultats de croissance intéressants. Les essais étaient réalisés dans le Centre de démonstration de culture marine, actuellement nommé Centre technique aquacole (CTA), monté par François Doumenge, chef de projet de la FAO. En lien avec les autres centres du CNEXO, une espèce de crevette à plus haut potentiel a été importée du Mexique en 1981 : la *Litopenaeus stylirostris* ou crevette bleue de Nouvelle-Calédonie (Lemonnier, 2022 ; voir **figure 1.15.**).



Figure 1.15. – **Crevette bleue de Nouvelle-Calédonie**, élevée sur des essais de l'Agence de développement de Nouvelle-Calédonie (ADECAL Technopole) au Centre calédonien de développement et de transfert pour l'aquaculture marine (CCDTAM) de Touho (septembre 2023).

Des élevages semi-intensifs ont alors émergé, via des collaborations entre investisseurs, propriétaires du foncier (majoritairement caldoches) et personnels Ifremer, jusqu'à atteindre 19 fermes aquacoles en Grande-Terre en 2023 (entretiens avec des chercheurs et techniciens de l'Ifremer, entre mai et septembre 2023). Cette crevette a permis la création d'une filière crevetticole en Nouvelle-Calédonie, comprenant des fermes, des ateliers de conditionnement et divers espaces de vente (marchés, supermarchés, restauration). Lorsque les acteur·trice·s de Nouvelle-Calédonie me parlaient d'aquaculture, nombre d'entre eux entendaient en réalité crevetticulture ou « *filière crevette* », excluant de fait les poissons et les mollusques. C'est en effet une production agroalimentaire calédonienne devenue emblématique, en tant que second produit d'export après le nickel (Agence Rurale, 2020). Depuis 1993, la crevetticulture est confrontée à une recrudescence des maladies virales, entrainant de fortes mortalités, symptômes d'un élevage monospécifique dense et remettant en question la stabilité et le statut de cette filière au sein des objectifs de développement (Lemonnier, 2022). Les regards se sont alors tournés vers d'autres espèces aquacoles… dont les huîtres.

Face aux difficultés de la filière crevetticole, la question de la diversification a été remise sur la table dans les années 2010, en particulier l'ostréiculture qui avait déjà fait l'objet de tentatives depuis les années 1970. Non fructueuses, ces tentatives avaient mené à la conclusion qu'une filière ne pourrait pas être développée sans écloserie locale (Bourret, 1979). La question a été progressivement reléguée au second plan, laissant toute la place à la crevetticulture, filière aquacole déjà en place, tant pour les politiques publiques que pour les organismes de recherche, préférant se consacrer au bon fonctionnement de l'existant (entretien avec un chercheur de l'Ifremer, septembre 2023). L'ostréiculture était alors devenue une affaire de particuliers. Une famille originaire de Marennes-Oléron a ainsi installé à la fin des années 1990 une entreprise ostréicole d'importation, de grossissement et de retrempage d'huîtres *M. gigas* de l'hexagone et de Nouvelle-Zélande au Nord-Ouest de Nouméa (entretien avec l'ancien gestionnaire des parcs ostréicoles de cette entreprise, août 2023). Et un couple (mixte caldoche – kanak) a installé quelques parcs d'huîtres locales capturées adultes dans la baie de la rivière Ouenghi.

Dans une optique de diversification des élevages aquacoles et une volonté de maintenir une activité économique dans les zones littorales (hors zones de tannes), les agents des Provinces Nord et Sud ont prospecté les pratiques déjà en place et les intérêts des populations pour différents types d'élevage aquacole. Entre autres, sur la commune de Thio dans la Province Sud, des présentations théoriques d'élevages des huîtres, des holothuries, des bénitiers et des maquereaux ont été réalisées vers 2010 pour sonder les éventuelles vocations aquacoles locales (entretien avec un porteur de projet et sa compagne, août 2023). Les difficultés logistiques n'ont pas permis aux élevages d'holothuries, de bénitiers et de maquereaux d'aboutir (matériel, nourriture pour les animaux, bateaux, …) et les porteurs initiaux de ces projets (tous des hommes) ont fini par y renoncer, jugeant l'appui des services de la Province Sud insuffisant. Comme l'un des habitants de Thio avait déjà débuté une activité de captage et de vente d'huîtres, c'est cet élevage qui a été priorisé. Cet habitant est aujourd'hui porteur de projet ostréicole en lien avec la Province Sud et l'ADECAL Technopole.

La conduite des projets INTEGRE (Initiatives de territoires pour la gestion régionale de l'environnement, 2009-2013) puis PROTEGE (Projet Régional Océanien des Territoires pour la Gestion durable des Ecosystèmes, 2018-2024) par la communauté du Pacifique Sud (CPS en français ou SPC en anglais) a permis la redistribution de financements du Fond européen pour le développement (FED) dans plusieurs archipels, dont la Nouvelle-Calédonie. Ces deux projets avaient notamment pour objectif un *développement durable des territoires*, encourageant entre autres des initiatives telles que l'émergence d'une filière ostréicole. Depuis 2015, les regards des organismes techniques et de recherche se tournent vers les huîtres locales. L'ADECAL Technopole a réorienté une partie de ses moyens vers la maîtrise in vitro de la reproduction de

l'huître de roche et a produit des naissains d'huîtres, principalement financés par PROTEGE (Thillier et Claveau, 2023). Ces nouvelles tentatives d'institution d'une filière ostréicole locale – actuellement en place – ont été pensées différemment par rapport aux tentatives passées : les essais sont suivis par les Provinces et l'ADECAL Technopole et les naissains sont placés directement chez des personnes volontaires, démarchées par les agents provinciaux, ou s'étant manifestées pour obtenir de l'aide sur des projets d'élevage d'huîtres ; des personnes appelées dans la thèse *porteur·euse·s de projet*. Ces essais prennent des formes variables (paniers australiens sous cordes ou tests de collage) et des tailles variables (de deux-trois paniers à plusieurs dizaines) (voir **figure 1.16.**).



a.



b.

Figure 1.16 . – **Essais ostréicoles en baie de Port Bouquet et en baie de Prony**, août 2023. En (a) la photographie représente des paniers australiens et une table de captage à Port-Bouquet en août 2023 et en (b) un parc ostréicole avec une table de captage à Prony en août 2023.

3. Un assemblage incarné par une institutionnalisation dense de l'échelle nationale aux échelles locales

Je propose, dans la continuité du positionnement des terrains au sein de l'assemblage ostréicole, de s'intéresser à l'environnement institutionnel de l'ostréiculture dans cette section. La description et la compréhension des compétences de chaque organisme permettra aussi de resituer les cas étudiés et de mettre en avant l'importance de se centrer sur les ostréiculteur·trice·s dans cette thèse. En premier lieu, j'aborderai la question de la représentation des ostréiculteur·trice·s, particulièrement intéressante au regard de la diversité des individualités, des motivations et des parcours décrite précédemment. Puis j'examinerai l'accompagnement et l'encadrement de la filière, réalisés par un millefeuille d'organisations aux compétences parfois communes. Enfin, je détaillerai le fonctionnement foncier maritime et terrestre pour les trois terrains, auxquels il est nécessaire d'avoir accès pour s'installer comme ostréiculteur·trice·s.

3.1.Représenter la diversité des ostréiculteur·trice·s et leurs intérêts

Le CNC et les CRC

Il n'existe pas d'encadrement spécifique à l'*ostréiculture*. Mais, comme elle représente une part importante des tonnages et des professionnel·le·s de la conchyliculture (élevage des coquillages de manière plus générale), une grande partie des compétences des organismes conchylicoles lui est dédiée. Les missions de ces organismes dépassent les seuls enjeux de l'ostréiculture, mais lui consacrent du temps, de l'énergie et des moyens humains et financiers plus importants que pour les autres élevages. Les conchyliculteur·trice·s et les acteur·trice·s de la filière conchylicole métropolitaine se sont regroupés à partir des années 1930 afin d'être collectivement entendus auprès de la sphère politique. Ils et elles sont depuis 1991 représentés par le Comité National de la Conchyliculture (CNC), sous tutelle du ministère chargé des pêches maritimes et de l'aquaculture marine. La concentration des intérêts de la filière se fait d'abord à l'échelle régionale par les Comités Régionaux de la Conchyliculture (CRC), anciennement Sections Conchylicoles (Assemblée Nationale, 2025). Il existe un CRC par bassin de production conchylicole français : Normandie-Mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne

Sud, Pays de la Loire, Poitou-Charentes (CRC17), Arcachon-Aquitaine (CRCAA) et Méditerranée (CRCM). Les CRC ont pour mission de représenter les acteur·trice·s conchylicoles, de porter leurs intérêts et de promouvoir leurs produits ; mais aussi d'œuvrer à une gestion durable des ressources et des écosystèmes où la conchyliculture est implantée, ainsi qu'à un maintien voire une amélioration de la qualité des eaux conchylicoles. Les CRC ont donc un rôle politique : ils donnent une orientation aux filières conchylicoles sur leur bassin. Les logos choisis par chaque CRC montrent des orientations parfois très différentes, axées sur le paysage, le produit ou le patrimoine par exemple (Dulat, 2022b) (voir **figure 1.17.**).

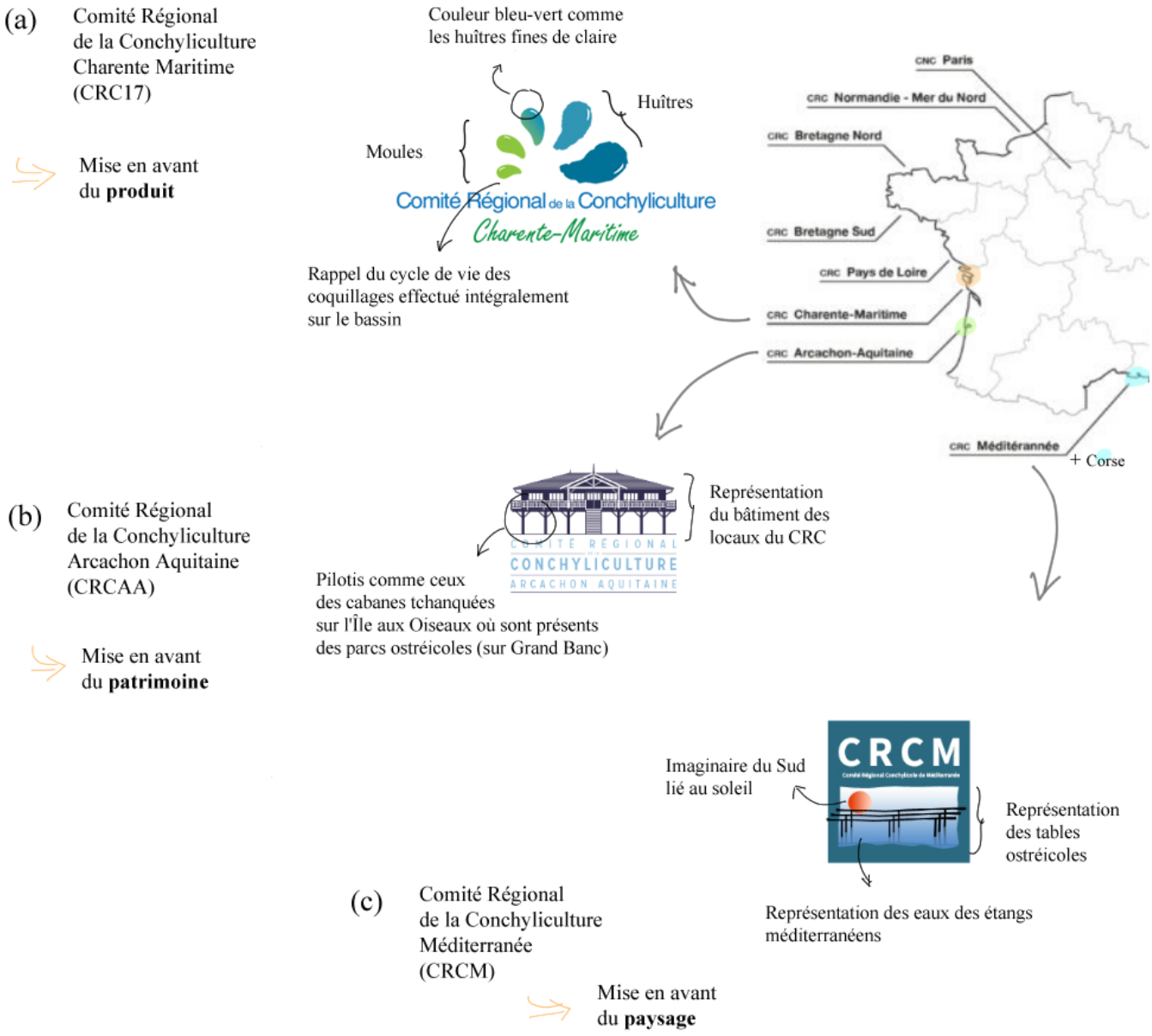


Figure 1.17. – **Analyse des logos des CRC au travers de trois exemples** (d'après Dulat, 2022b : fig. 33).

L'ensemble des intérêts et préoccupations régionales sont portés par les CRC au CNC, qui travaille à une promotion nationale et internationale des coquillages et des métiers de la conchyliculture. Par exemple, en 2023 pour la première fois, le CNC avait un stand dédié au Salon International de l'Agriculture, proposant la découverte de la conchyliculture aux visiteur·euse·s et donnant une visibilité politique aux filières conchylicoles avec l'accueil de différentes personnalités membres du gouvernement[60] . Le CNC vise aussi à *harmoniser* les pratiques de ses membres ; tel qu'inscrit dans le Code rural et de la pêche maritime, article R912-101 (Assemblée Nationale, 2015). « *Harmoniser* » n'est pas entendu ici comme une homogénéisation *stricto sensus*, mais plutôt comme la possibilité de faire fonctionner ensemble et sous un même ensemble de lois, normes et règles des ostréiculteur·trice·s aux pratiques et trajectoires très différentes… impliquant des visions du métier diverses, voire divergentes. Le CNC doit également contribuer à une amélioration des connaissances sur les filières conchylicoles, en particulier une connaissance fine du marché économique de ses produits afin d'en adapter l'offre. L'article L912-6 du Code Rural et de la Pêche stipule que « *les membres des professions qui, quel que soit leur statut, se livrent aux activités de production, de distribution et de transformation des produits de la conchyliculture adhèrent obligatoirement à une organisation interprofessionnelle de la conchyliculture* » (Code rural et de la pêche maritime, 2010 : 986). Les ostréiculteur·trice·s de l'hexagone ont donc obligation de s'y soumettre et d'adhérer annuellement à l'organisation interprofessionnelle de leur région. Ils et elles y sont également répertoriés avec le statut juridique de leur exploitation.

Les CRC sont composés de salarié·e·s travaillant annuellement à la bonne réalisation de ses propres missions, ainsi que d'élu·e·s représentant les exploitant·e·s et les employé·e·s à temps plein. Les processus d'élection sont faits sur le principe des grands électeur·trice·s : les professionnel·le·s de la conchyliculture élisent par port un·e représentant·e puis ce ou cette représentant·e élira le ou la président·e du CRC pour une durée de quatre ans. Au CNC siègent également des représentant·e·s des entreprises de vente (mareyage, poissonnerie, grande distribution, …) et de transformation. Une transparence a été demandée par l'État à partir de l'élection de 2022 pour forcer des élections plus démocratiques (auparavant la cooptation était très répandue) et donner du poids à la personne finalement élue (Dulat, 2022b). En juillet 2010 a été votée la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche L-2010-874, concernant aussi l'aquaculture marine et terrestre. Cette loi fait suite à un constat de « *grave crise* » dans ces filières pour des raisons différentes : une diminution du stock de poisson côté pêche, les crises

[60] D'après les publications LinkedIn du compte officiel du CNC du 28 février au 05 mars 2023 ainsi qu'une visite au Salon International de l'Agriculture 2017, 2018, 2023, 2024.

de mortalités de naissains dues à OsHV1 côté ostréiculture, et plus généralement le manque d'attractivité des métiers et l'absence de démocratie au sein des instances représentatives (Assemblée Nationale, 2010). Cette loi visait à moderniser la gouvernance des filières de la mer, avec une augmentation des pouvoirs et des devoirs des CRC et du CNC. En effet, ces deux instances représentatives ont un poids politique fort. Elles jouent un rôle important de *lobby* lors des décisions autour des politiques publiques liées à l'exploitation de la mer et la vente des produits marins.

En France hexagonale, dans l'exercice des missions des CRC – et face à la difficulté de recruter de nouvelles et nouveaux professionnel·le·s – un registre des candidat·e·s à l'installation est tenu afin d'être capable de mettre en contact celles et ceux qui souhaitent prendre leur retraite avec les arrivant·e·s. Cette question du départ et de l'installation occupe une place très importante dans les préoccupations des CRC ; en particulier en Méditerranée où elle apparaît dans le « Contrat de filière » donnant des missions et des lignes directrices pour les filières conchylicoles sur cette zone de production (Grillon-Gaborit, 2021) et où une personne a été recrutée en 2023 spécifiquement pour assurer et accompagner la transmission des entreprises conchylicoles[61]. En Nouvelle-Calédonie, ce sont les Provinces qui effectuent ce travail de recensement des activités présentes dans leur juridiction, en étroite collaboration avec les organismes techniques et de recherche. En particulier, lors de la réémergence de l'ostréiculture comme levier de développement territorial autour de 2010-2015, les agents provinciaux ont réalisé des prospections tant sur les activités déjà mises en place que sur les potentiels intérêts des populations littorales pour l'aquaculture en général et de l'ostréiculture en particulier.

Le CRCM

Les professionnel·le·s de l'Étang de Thau et les trois entreprises de Corse sont représentés par le Comité Régional de la Conchyliculture Méditerranée (CRCM), aussi chargé des producteur·trice·s du Vars, de Camargue et des autres étangs conchylicoles de la côte méditerranéenne (Leucate par exemple). Les locaux du CRCM sont situés dans la capitainerie du port de plaisance de Mèze, donnant directement sur la lagune de Thau. Les professionnel·le·s de l'Étang de Thau sont répartis suivant de grands ensembles portuaires : Sète, Bouzigues, Le Mourre-Blanc à Mèze, Marseillan. Ils et elles y élisent tous les 4 ans un·e représentant·e pour

[61] D'après les discussions réalisées avec les salarié·e·s du CRCM en mars 2023 ; puis la personne recrutée en décembre 2023 et mars 2025.

porter leur voix et voter la présidence du CRCM ; assurée depuis 2022 par Patrice Lafont et six conchyliculteurs[62]. Les prochaines élections auront lieu en 2026. Les activités du CRCM sont diverses dans l'exercice de ses missions ; elles se distinguent de celles d'autres bassins avec par exemple une volonté de réinstaurer une confiance entre les organismes de recherche (principalement l'Ifremer) et les professionnel·le·s. Le tissage de lien s'est fait via des actions communes comme l'organisation de Tables Rondes mensuelles « Recherche & Conchyliculture » où des chercheur·euse·s et/ou des chargé·e·s de mission des organismes techniques venaient présenter leurs travaux en réponse à des questions que les conchyliculteur·trice·s se posent[63] (que ce soient des questions adressées à ces organismes pour résoudre des problèmes sur le terrain, ou des questions sur les activités de ces organismes). Ils et elles ont alors l'occasion de voir et comprendre les protocoles expérimentaux, de discuter leur construction et les résultats qui en ressortent, de proposer des pistes de nouvelles recherches, mais aussi d'avoir plus de visibilité sur les missions effectives de l'Ifremer. Ces temps d'échanges, démarrés en 2021, se voulaient réguliers mais l'énergie nécessaire à leur organisation n'a pas rencontré le succès espéré au sein de la filière ; de plus, les organisateur·trice·s (côté CRCM et Ifremer) n'ont pas trouvé d'équipe suffisamment motivée pour que ces rencontres puissent être plus régulières et se maintenir en dehors / au-delà de la volonté de celle et ceux qui les ont lancées. La dernière s'est tenue en 2023.

L'ensemble des difficultés rencontrées par les ostréiculteur·trice·s et l'anticipation de nouvelles problématiques de l'élevage de coquillages dans l'Étang de Thau a conduit à la signature de deux *Contrats de Filière*, amenant les acteur·trice·s de la lagune à travailler ensemble sur des actions clefs (Grillon-Gaborit, 2021). Les Contrats de filière sont issus de tables rondes et d'ateliers organisés au sein des ostréiculteur·trice·s pour faire émerger des enjeux à prendre à bras le corps par l'ensemble des acteur·trice·s du pourtour de la lagune. Portés au niveau national, ils ont été co-signés par l'État, le CRCM et la Région Occitanie pour assoir l'importance de répondre à ces enjeux rapidement. L'objectif était de décliner ces enjeux en actions, portées et financées par des groupes d'acteur·trice·s identifiés, comprenant des résultats attendus précis. Par exemple l'évaluation du captage dans la lagune, mis en place par le centre technique Cépralmar et l'Ifremer. Le succès du premier contrat, centré sur l'Étang de Thau, a amené au second, portant sur toute la Méditerranée française.

[62] Tous des hommes.

[63] J'ai pu participer à plusieurs reprises à ces tables rondes, comme présentatrice et comme auditrice. Ces commentaires sont donc aussi issus d'observations.

Enfin, la vente des huîtres et le travail en coopérative avait jusque-là échoué[64], mais une nouvelle coopérative conchylicole a démarré en 2023 avec les aides européennes du Fond Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture (FEAMPA). Cette coopérative a pour objectifs la valorisation des produits, mais aussi d'effectuer des achats groupés de matériels, la valorisation des coquilles vides (une fois l'huître mangée), la relance de l'exploitation des concessions en mer (hors de la lagune), et la sécurisation des huîtres.

Le CRCM œuvre aussi en lien étroit avec le Lycée Professionnel Maritime et Aquacole (LPMA) Paul Bousquet de Sète pour le placement d'apprentis chez les ostréiculteur·trice·s et leur accompagnement à la sortie de leur formation professionnelle[65] vers les métiers de la conchyliculture (comme salarié·e ou à la tête des entreprises). La présence de ce centre de formation public bénéficie à Thau ; en revanche, en Corse et en Nouvelle-Calédonie, il n'y en a pas. Malgré une appétence majoritaire des étudiant·e·s pour les filières piscicoles, surtout les poissons de rivière, les formations sur les « cultures marines » (entendues comme conchyliculture, algoculture, crevetticulture, pisciculture, … marines) offrent la possibilité pour les ostréiculteur·trice·s de Thau de recruter parmi les promotions d'étudiant·e·s de tous niveaux[66]. Dans les entreprises enquêtées, une apprentie du LPMA a été embauchée durant la période d'observation et un ouvrier en CDI a été engagé à sa sortie de formation au lycée Paul Bousquet.

La représentation des conchyliculteur·trice·s corses au CRCM est assurée par le plus jeune des trois chefs d'entreprise ostréicole en Corse. Elle passe également par le Syndicat des Aquaculteurs Corses – auquel ils et elles cotisent de manière non-obligatoire – animé par une salariée de l'Université de Corte (Dulat, 2022b). Ce syndicat, aussi appelé Mare e Stagni Corsi (en langue corse, « *Mer et étangs corses* »), regroupe la pisciculture en mer, en étang et en rivière, ainsi que la conchyliculture[67]. Les conchyliculteur·trice·s corses témoignaient en 2022 n'avoir que peu de contact avec le CRCM, en raison de leur faible poids dans les prises de décisions (ils et elles ne sont que trois sur l'Étang de Diane, contre plus de 500 exploitations représentées par le CRCM) et de leur éloignement géographique. Ils et elles étaient également rarement en contact avec le Syndicat des Aquaculteurs Corses dont les préoccupations, dans les

[64] Sauf la Coopérative des Cinq ports pour le passage de l'activité de pêche à la conchyliculture, rapidement transformée en tremplin vers l'accès aux parcs surtout pour celles et ceux qui n'en ont pas les moyens financiers. Cette structure est actuellement sur le déclin, ne rentrant plus dans ses frais, et plusieurs ostréiculteur·trice·s et leurs représentant·e·s doutaient fortement – au moment des enquêtes – qu'elle puisse perdurer encore longtemps.

[65] Le Lycée Paul Bousquet propose des formations en baccalauréat professionnel, en BTS et en formation continue. Les filières sont réparties entre pêche, culture marine et environnement.

[66] Observations, questionnaire auprès des lycées professionnels et maritimes français, et entretiens avec des enseignant·e·s de LPMA en Corse, à Thau et en Charente.

[67] http://www.marestagnicorsi.com/fr/

faits, gravitent principalement autour de la pisciculture. Ceci s'explique, à nouveau, par le faible nombre d'entreprises (trois sur le seul site de Diane, contre cinq entreprises piscicoles réparties sur autant de sites), leur capacité d'auto-organisation (comme elles sont voisines) et le caractère privé du foncier exploité (l'Étang de Diane). Alors que les pisciculteur·trice·s ont labellisé les daurades et loups produits en Corse, les ostréiculteur·trice·s n'ont pas de recourt systématique au syndicat pour des démarches communes. Il s'agit plus d'un lieu (de communication, principalement en ligne) supplémentaire où valoriser leurs productions, et d'un organisme de proximité pour certains besoins. La mission du syndicat est cependant complémentaire de celles du CRCM, car il aide ponctuellement et financièrement des projets pour développer et/ou maintenir l'activité ostréicole. Par exemple, l'achat de la drague permettant l'ouverture du grau de l'étang de Diane s'est fait avec l'aide du syndicat pour la rédaction et le portage d'un projet auprès de l'Union Européenne (d'après des entretiens avec les producteur·trice·s de l'Étang de Diane en décembre 2022).

En résumé, les conchyliculteur·trice·s corses voyaient un intérêt relativement limité dans les activités de ces deux organismes de représentation professionnelle (CRCM et Syndicat des Aquaculteurs Corses) en raison de leur éloignement de la côte Méditerranéenne continentale et de la spécificité de leur travail par rapport à la pisciculture. En parallèle, le regroupement de proximité des ostréiculteurs entre eux est intéressant parce qu'il court-circuite deux organismes de représentation ayant sur le papier des compétences similaires, voire concurrentielles, tout en facilitant le maintien de la qualité du milieu et de la conchyliculture sur la lagune. Ainsi, les ostréiculteur·trice·s travaillent ensemble pour la gestion de l'ouverture du grau de l'Étang de Diane (voir **figure 1.18.**). Jusqu'en 2024, cette ouverture était gérée par les professionnel·le·s eux- et elles-mêmes : une drague en partie financée par le FEAMPA leur permettait de réaliser l'ouverture sans passer par un prestataire extérieur. L'entreprise ayant le plus de moyens financiers et humains était alors chargée d'entretenir cette drague et de la faire fonctionner moyennant des accords avec les deux autres ostréiculteurs (voir **figure 1.18.a.**). En 2023, les frais liés à ce travail étant trop élevés, il a été décidé de missionner le même prestataire que celui s'occupant de l'ouverture du grau de l'Étang d'Urbino, la drague utilisée par ce prestataire étant aussi réputée plus efficace car amphibie. L'été, l'entreprise amène donc la drague à l'embouchure, pour œuvrer au maintien de son ouverture et d'une profondeur suffisante (voir **figure 1.18.b.**).



a.



b.

Figure 1.16. – L'exemple de la drague sur l'Étang de Diane, reflétant une gestion entre professionnel·le·s de l'ouverture du grau de la lagune. (a) Photographie de la drague lors de sa maintenance par un ouvrier ayant des compétences en mécanique et en électronique, février 2022. (b) Photographie du travail de dragage effectué par une entreprise prestataire, juin 2024.

L'absence de structure similaire en Nouvelle-Calédonie

En Nouvelle-Calédonie, les ostréiculteur·trice·s identifiés (élevant des huîtres *Magallana* comme *Saccostrea*) ne sont pas représentés dans les instances nationales. En tant que territoire ultra-marin français, la représentation des ostréiculteur·trice·s est supposée faite localement, par des instances spécifiques. Leur nombre étant faible, et leur interconnaissance limitée (en

Province Nord, deux porteur·euse·s de projet communiquent et s'entraident, mais sinon il n'y a pas de contact entre les différentes personnes), ce sont les Provinces et l'ADECAL Technopole qui assurent le(s) lien(s) entre les porteur·euse·s de projet pour les huîtres *Saccostrea*. Concernant l'entreprise réalisant de l'import de naissains de *Magallana* et leur retrempage, les relations conflictuelles entretenues avec plusieurs services provinciaux (notamment ceux en lien avec la qualité de l'environnement et la régulation de l'urbanisme) la maintiennent à part. Ses dirigeants n'ont d'ailleurs pas accepté de me rencontrer, même avec la signature d'une décharge de confidentialité.

3.2. Accompagner et encadrer l'ostréiculture : un enchevêtrement des compétences

En plus du CNC, des CRC et des syndicats ostréicoles, les ostréiculteur·trice·s sont pris dans un enchevêtrement institutionnel très dense. Entre les organismes de recherche, les institutions départementales et étatiques, les centres techniques, … l'activité ostréicole est accompagnée, encadrée et surveillée. De plus, ce millefeuille d'organismes, instituts et/ou initiatives varie d'un territoire à un autre : si la centralisation nationale existe pour la représentation avec des règles communes pour tous les territoires, il n'en va pas de même dans l'accompagnement et la surveillance (voir **tableau 1.1.**). Il existe des points communs entre les trois zones d'élevage (incarnés par les mêmes organismes, voire les mêmes personnes), mais d'autres groupes d'acteur·trice·s émergent localement, formés de manière formelle ou informelle. Deux grandes vocations traversent ces groupes et permet de les séparer artificiellement (puisque certains cumulent les deux) : la question de l'encadrement de l'élevage et la question de sa surveillance.

Tableau 1.1. – **Tableau récapitulatif et comparatif des principaux organismes concernés, du nombre de concessionnaires et des tonnages par zone d'étude**. Complété d'après (Dulat, 2022b) avec la littérature et les entretiens réalisés dans le cadre de la thèse.

	Corse, Étang de Diane	Occitanie, Étang de Thau[68]	Nouvelle-Calédonie, lagon de la Grande-Terre
Nombre de concessionnaires	3	~ 350	? (6 occupant·e·s du DPM, sans détails quant à leur qualité de concessionnaires ou non)
Nombre de concessions	Non concerné, foncier privé	2 816 maximum	Non concerné, pas de découpage préétabli
Tonnage	Environ 250 tonnes[69]	Environ 10 000 tonnes	? (Quelques centaines de kg)
Surface	~ 80ha de parcs pour une lagune de 570ha (~15% de la surface)	2 500ha de concessions pour une lagune de 70 km² (~30% de la surface)	Quelques dizaines de m² au total pour les porteur·euse·s de projet
Organisme représentant de proximité	CRCM (Mèze) Syndicat Mare & Stagni Corsi (Corte)	CRCM (Mèze)	Pas de représentation professionnelle
Organisme technique	UMS Stella Mare (Étang de Biguglia)	Cépralmar (Sète)	ADECAL Technopole (Baie de la Ouenghi) Provinces Nord et Sud (respectivement Koné et Nouméa)
Organisme scientifique et de recherche	UMS Stella Mare (Étang de Biguglia)	UMR Marbec (IRD, Ifremer, UM - Site Ifremer de Sète) Université de Montpellier (Montpellier)	Ifremer (Baie de la Ouenghi et Polynésie française)
Surveillance sanitaire	Laboratoire d'analyse de la collectivité de Corse et Service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation Ifremer (Mirallès, Herlory et Brach-Papa, 2022)	Direction départementale de la protection des populations et Laboratoire départemental vétérinaire de l'Hérault Ifremer (Serais et al., 2021)	DAVAR

Comme le montre le **tableau 1.1.**, le découpage dans l'espace et dans le temps de l'ostréiculture est très bien illustré par les deux zones méditerranéennes où une segmentation intense est réalisée. À l'inverse, en Nouvelle-Calédonie, la réticence des acteur·trice·s des organismes provinciaux et d'Etat se perçoit au travers du manque de clarté sur les rôles de

[68] D'après les entretiens réalisés - notamment avec des salarié·e·s du CRCM et du SMBT - le Schéma des structures de l'Étang de Thau, et la monographie sur la conchyliculture à l'Étang de Thau réalisée par le Cepralmar en 2018 (Gervasoni et Giffon, 2018).

[69] http://www.marestagnicorsi.com/fr/_16/

chacun·e par rapport aux autres. Cela amène à un travail en commun reposant en grande partie sur des ententes interpersonnelles. En faisant un zoom sur les compétences de chaque organisme, il ressort vite que certaines sont effectuées à plusieurs reprises, impliquant des redondances (voir **tableau 1.2.**).

À l'Étang de Thau, où les instituts et organismes travaillent étroitement ensemble, ces enchevêtrements de compétences tendent à être redistribuées : tout regroupement d'acteur·trice·s est rapidement formalisé et officialisé, puis positionné dans l'organigramme. La reconnaissance des collectivités du pourtour de l'Étang de Thau quant à la nécessité de maintenir les activités de pêche et de conchyliculture sur la lagune a joué un rôle très important dans le tissage de liens entre ces organismes. Les liens se sont resserrés grâce à l'urgence générée par les suspensions régulières de la commercialisation des coquillages ou les périodes de malaïgue. Très vite, les ostréiculteur·trice·s comme les gestionnaires de la lagune se sont mis à travailler ensemble pour faire fonctionner et protéger un milieu central à la fois d'un point de vue nourricier, économique et identitaire. Par exemple, le Syndicat mixte du bassin de Thau (SMBT) est impliqué dans les nombreux projets concernant la lagune au travers d'une participation financière via les fonds pour le Développement local par les acteurs locaux (DLAL) du Fonds européen pour les affaires maritimes, la pêche et l'aquaculture (FEAMPA). Il fait aussi la mise en lien entre les collectivités et les acteur·trice·s de terrain. Lors du montage du projet *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture*, porté par la ville de Mèze en la personne de Christine Goby, chargée à la culture, nous nous sommes adressés au SMBT. Cela a permis de faire financer une partie du projet, mais aussi de vérifier que nous étions bien en relation avec des acteur·trice·s incontournables de l'Étang : le CRCM et l'Ifremer. Ces échanges avec la responsable chargée des filières pêche et aquaculture marine, aussi animatrice du DLAL FEAMPA local, ont également été l'occasion de vérifier que le projet *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture* était complémentaire d'autres projets, soit achevés soit en cours. Une des explications possibles pour cette démultiplication des institutions, les longs méandres administratifs et les réunions fréquentes, serait la présence historiquement de plus de 800 professionnel·le·s au début des années 2000 et donc un besoin d'avoir une gestion claire et centralisée de l'ostréiculture. Une autre explication est la possibilité d'obtenir des financements et de calquer le fonctionnement sur celui de l'agriculture.

Tableau 1.2. – **Tableau récapitulatif et comparatif des compétences de chaque organisme** en lien avec l'ostréiculture permettant de voir les zones de recoupement entre les différentes institutions (d'après les entretiens avec des salarié·e·s des organismes, les sites internet des organismes et des documents d'orientations). Les compétences en gras sont des compétences communes. Certaines compétences au sein des organismes peuvent être antagonistes.

Organisme	Compétences	Aire géographique
CRCM	Représentation des conchyliculteur·trice·s de Méditerranée française et défense de leurs intérêts à l'échelle nationale ; Recensement des professionnel·le·s ; **Valorisation des productions et des métiers de la conchyliculture** ; Accompagnement des ostréiculteur·trice·s dans leurs démarches administratives (demandes de financement, labellisations, …) ; **Accompagnement dans les transmissions entre ostréiculteur·trice·s**.	Méditerranée française
Coopérative ostréicole de Méditerranée	**Valorisation des produits de l'ostréiculture** ; Commercialisation des coquillages.	Méditerranée française
Coopérative des Cinq Ports	Facilitation de l'accès au foncier maritime ; **Accompagnement dans les transmissions entre ostréiculteur·trice·s**.	Étang de Thau
UMR Stella Mare	**Recherche sur les organismes marins – y compris sur l'élevage de certains dont les huîtres plate**s ; Développement des techniques et technologies à échelle industrielle pour la maîtrise de la reproduction de l'huître plate ; Sensibilisation autour des enjeux de conservation de la biodiversité marine.	Espace maritime Corse et Méditerranée
Mare & Stagni Corsi	Représentation des aquaculteur·trice·s corses (**dont les conchyliculteur·trice·s**) ; Donner une voix à leurs besoins à l'échelle territoriale et défendre leurs intérêts.	Étangs et concessions marines aquacoles

Ifremer	Recherche fondamentale et **appliquée sur les espaces marins** ; Travail sur l'huître (**plate** et creuse) comme organisme au sein d'un écosystème naturel et d'élevage ; Travaux sur la gestion sanitaire des zones d'élevage ; Travaux sur les maladies des huîtres, leur émergence et comment les éviter ; Travaux sur la profession conchylicole et ses trajectoires (par exemple le projet RETROSCOPE[70]).	Espaces maritimes français
Cépralmar[71]	**Appui technique** et économique pour les filières pêche et aquaculture (avec par exemple la conduite d'essais sur le captage de naissains d'huîtres) ; Rôle de relais avec d'autres organismes et institutions (comme l'Ifremer, le SMBT, la Région, des instituts de recherche) ; **Valoriser et communiquer sur les métiers et productions de l'aquaculture** et de la pêche (par exemple *Nouvelle Vague*).	Étang de Thau et Occitanie
SMBT[72]	Structure regroupant des collectivités territoriales du pourtour de l'Étang de Thau et sur son bassin versant ; Rôle de fédération et de coordination sur des missions comme l'aménagement, l'économie des filières marines, la qualité du milieu et les risques ; Distribution de certains financements comme les financements européens issus du FEAMPA[73].	Bassin de Thau
ADECAL Technopole	Rôle d'organisme technique pour l'émergence et l'**accompagnement** de filières de production à terre et en mer ; **Essais sur l'ostréiculture en écloserie et en milieu ouvert** (travail conjoint avec l'Ifremer) ; **Essais aquacoles et réflexions autour de l'Aquaculture multitrophique intégrée (AMTI)**.	Nouvelle Calédonie

[70] https://coast.ifremer.fr/Projets/Projets-en-cours/RETROSCOPE

[71] Centre d'études pour la promotion des activités lagunaires et maritimes

[72] Syndicat Mixte du Bassin de Thau

[73] Le SMBT gère les fonds du DLAL FEAMPA et coordonne le GALPA « *Lagune de Thau et sa bande côtière* ». https://www.dlalfeampa.fr/

Provinces Nord et Sud	Rôle **d'accompagnement** institutionnel et d'encadrement des filières maritimes ; Supervision des financements PROTEGE pour les **essais ostréicoles** ; Protection et conservation du patrimoine naturel et des écosystèmes ; Gestion du foncier provincial.	Nouvelle Calédonie (respectivement Province Nord et Province Sud)
CPS ou SPC	Rôle de supervision et d'assistance des états du Pacifique Sud dans la gestion et le développement des activités de pêche et d'aquaculture ; Centraliser et gèrer les financements du projet PROTEGE en Nouvelle-Calédonie.	Pacifique Sud

Dans les Outre-Mer français, il n'y a pas d'organisation instituée entre les producteur·trice·s[74]. En Nouvelle-Calédonie, ce sont les Provinces et l'ADECAL Technopole qui encadrent et accompagnent les ostréiculteur·trice·s. Trop peu d'entreprises sont présentes, réalisant de trop petits volumes, pour que les chargé·e·s de mission souhaitent parler de filière à proprement parler[75]. Lors d'un entretien réalisé en août 2023, une agente de la Direction des affaires vétérinaires et alimentaires rurales (DAVAR)[76] en Nouvelle-Calédonie est revenue sur le terme de *filière* (au sens d'organisation d'un système de production-vente d'un produit, voir **encadré 1.5**). En effet, elle expliquait que sans *filière*, il ne pouvait pas y avoir d'intervention systématique des services sanitaires. Selon elle, la responsabilité de l'Etat et des collectivités ne s'exprimait pas hors des cadres institutionnalisés.

> Pour elle, **une filière commence par un groupement de producteurs** ; les producteurs déclarent leur élevage et leur commerce que le SIVAP[77] va valider sur l'aspect santé animale et denrée alimentaire ; **officiellement il y a identification de quelqu'un qui produit et quelqu'un qui vend** (qui peuvent être la même personne) avec une **Autorisation de Mise en Marché** délivrée par le SIVAP. **Un·e seul·e éleveur·euse peut se prétendre filière**. Une filière présente **plus de risque**.

Encadré 1.5. – **Extrait de notes d'entretien avec une agente de la DAVAR** en Nouvelle-Calédonie (août 2023, entretien non enregistré).

Au cours de l'échange, elle a décortiqué le dispositif que représenterait une *filière* par groupes d'acteur·trice·s concernés, des producteur·trice·s à la commercialisation. Pour elle, l'ostréiculture en Nouvelle-Calédonie n'est pas une filière de production et ne nécessite donc pas de vétérinaire référent : les sollicitations sont ponctuelles et individualisées. La surveillance des huîtres ne porte pas sur l'élevage mais sur l'importation de coquillages vivants lorsqu'il y en a (par exemple, le retrempage fait à Dumbéa). Comme l'ostréiculture locale n'est pas vérifiée sur le plan sanitaire et que les élevages comme les ventes passent hors des radars d'une surveillance officielle, il est considéré que les vendeur·euse·s (donc les ostréiculteur·trice·s) sont seuls responsables de la qualité sanitaire de leurs produits.

---

[74] En Guyane, l'ostréiculture est contrôlée par l'OFB et les mairies (entretien avec un chargé de mission de l'OFB, avril 2022).

[75] D'après des entretiens avec des salarié·e·s de l'Institut agronomique néo-calédonien en juillet 2023, de la Province Nord en mai 2022 et en novembre 2022, et entretien avec une agente de la DAVAR, août 2023. L'institut agronomique néo-calédonien (IAC) s'intéresse à des questions environnementales et agricoles en Nouvelle-Calédonie. Cet institut, ayant des antennes en Province Nord et en Province Sud, a notamment pour mission le développement territorial et le « *développement d'une agriculture durable* ». J'avais consulté une responsable d'équipe dont les recherches ont porté sur la question du *développement* en Nouvelle-Calédonie pour comprendre comment l'ostréiculture s'articule avec d'autres politiques et actions de développement. https://www.iac.nc/

[76] La DAVAR est un organisme d'application d'une politique du gouvernement local réalisant du diagnostic sur la santé animale, ainsi que des missions de conseil et de surveillance.

[77] Service d'inspection vétérinaire alimentaire et phytosanitaire ; service de la DAVAR réalisant des prélèvements ensuite analysés en laboratoire et s'occupant de la réglementation et de son application.

En Nouvelle-Calédonie, principalement dans le lagon de la Grande-Terre pour les projets suivis, seule une entreprise est déclarée et surveillée sanitairement pour une activité de retrempage, grossissement et vente d'huîtres creuses. La deuxième entreprise s'affichant avec une vocation conchylicole ne fait pas l'objet d'un suivi sanitaire de ses huîtres, locales cette fois-ci, et même si la vente des coquillages est bien déclarée car ayant lieu dans un lieu géré par une commune, elle n'est pas considérée comme appartenant à une filière. La centralisation des informations est réalisée par les Provinces, de même que l'accompagnement technique et financier. Outre cette institutionnalisation et le passage par des voies formelles pour les essais d'élevage des huîtres, certains porteur·euse·s de projet s'organisent aussi hors de ce réseau pour s'entraider et/ou construire des partenariats commerciaux (discussions et entretiens avec les porteur·euse·s de projet, août et septembre 2023).

3.3. Un élevage sous surveillance : protéger les ostréiculteur·trice·s, les consommateur·trice·s et le milieu

Outre un accompagnement et un encadrement de la profession, une surveillance étroite des huîtres, des ostréiculteur·trice·s et du milieu est exercée pour 1) protéger les professionnel·le·s, 2) protéger les autres usager·ère·s du milieu, 3) protéger la santé des huîtres et 4) protéger le milieu lui-même. Cette surveillance porte sur les aspects sanitaires et sur le respect de règles communes d'ordre réglementaire national et international. Dans sa thèse de doctorat, Juliette Kon Kam King revient sur la question de la surveillance via un état de l'art partant des travaux de Michel Foucault, de James Rule et de Gilles Deleuze (Kon Kam King, 2024 : 29). Elle rappelle que la surveillance intervient afin de contrôler quelque chose ou quelqu'un *à distance*. Ayant travaillé sur la surveillance de bateaux de pêche comme de poissons, son travail revient sur l'organisation de l'action publique et individuelle pour *tracer* les pêcheurs et les poissons. Mathilde Lagrola mobilise également la question de la surveillance, sanitaire cette fois, dans son travail de thèse sur les fromages au lait cru (Lagrola, 2022). Elle souligne que la surveillance émerge d'une *action publique de contrôle* située. Pour ces deux autrices, la surveillance n'est pas un absolu, elle résulte d'une construction à différentes échelles sur ce que représente (et ce qui représente) le risque. La surveillance est à la fois un principe et des actions menées par un ou plusieurs groupes d'acteur·trice·s sur un ou plusieurs autres. Dans cette sous-section, je propose de nous concentrer sur le cadre réglementaire et son action sur le travail des

ostréiculteur·trice·s, leurs propriétés et les risques sanitaires pour les humains, les huîtres et leurs milieux associés à l'ostréiculture.

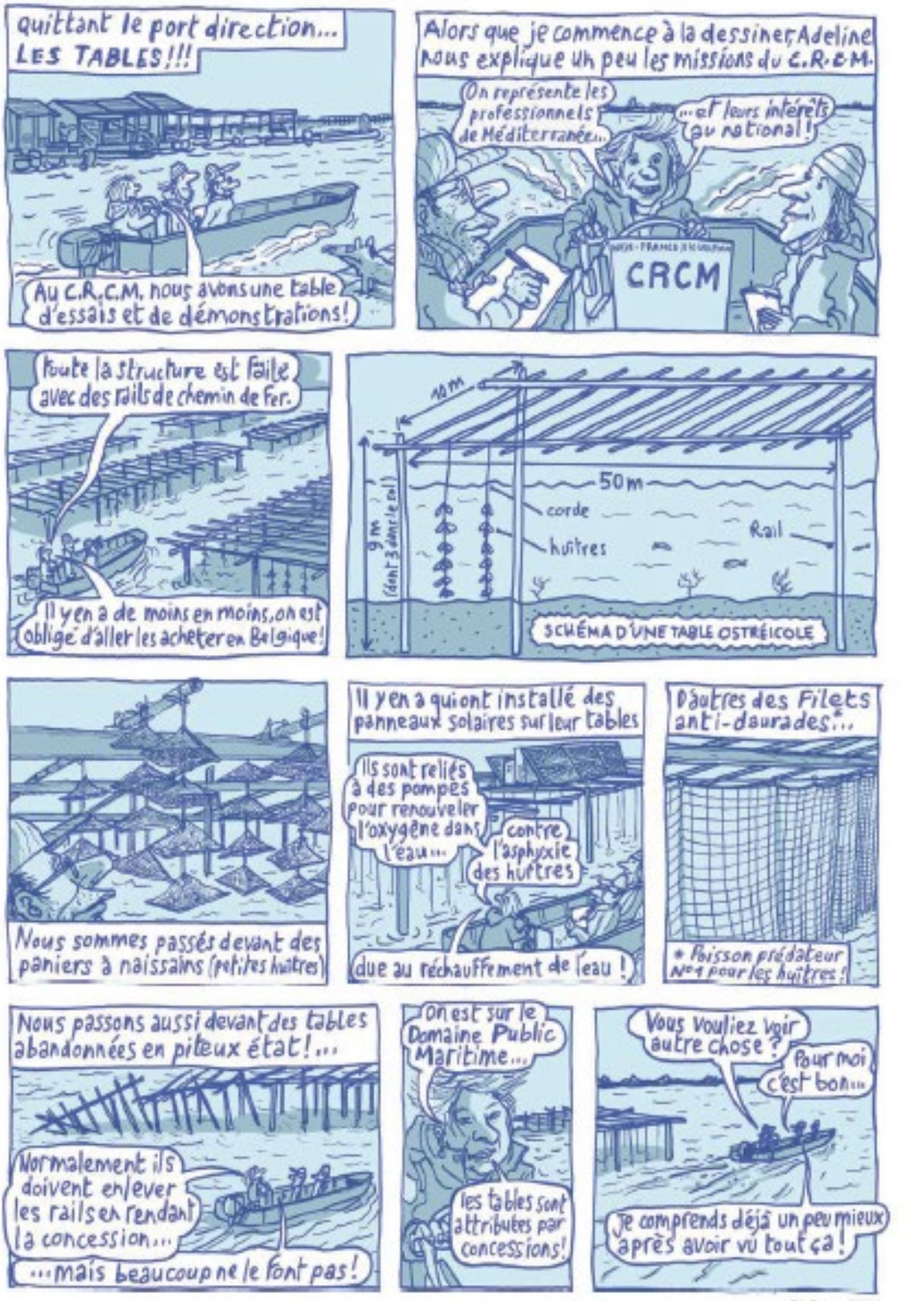
Un premier enjeu de surveillance n'intervient pas (directement) sur la santé, mais sur les questions de propriété et de respect des règles dictées par les institutions préalablement citées au travers de lois. Leur déclinaison sera différente en fonction des trois terrains, en raison d'une interprétation des textes menée par des acteur·trice·s spécifiques, et en raison de la variation (ou du jugement dissemblable) du risque sur chaque zone. Cette surveillance peut être policière, incarnée par la gendarmerie ou l'inspection du travail, déclinée de cette manière en hexagone et en Corse. Les agent·e·s de ces institutions viennent dans les mas ou circulent sur les plans d'eau exploités afin de s'assurer qu'il n'y ait ni huîtres volées ni travail sans contrat (ne protégeant pas l'employé et contournant les cotisations sociales à verser par l'employeur) et sans assurance (personnes présentes sur les bateaux sans être déclarées ou sans avoir le permis nécessaire). Par exemple, l'une des règles sur le bateau est de porter un gilet de sauvetage ou, à défaut, d'avoir le nombre de gilets suffisant pour toutes les personnes embarquées (voir **figure 1.19.**)... ce qui n'est pas toujours le cas pour les ostréiculteur·trice·s, négligeant souvent cet aspect de la sécurité à bord. Un défaut du matériel de sécurité nécessaire à bord (extincteur, gilets de sauvetage, signaux de détresse, …) est puni d'une amende s'élevant jusqu'à 1 500€. En raison d'une recrudescence du travail non-déclaré à cette période, la surveillance dans les mas et sur l'eau est accrue lors des fêtes de fin d'année. Ainsi, alors que je n'avais jamais été laissée à terre jusque-là, lors des fêtes plusieurs ostréiculteur·trice·s ont refusé mon accès à bord des bateaux car ils et elles risquaient une amende montant jusqu'à 1500€ par passager·ère surnuméraire. Dans l'extrait de la BD de Laurent Lolmède en **figure 1.20.**, une salariée du CRCM explique pourquoi il était plus que nécessaire que ce soit elle qui nous emmène et non un·e ostréiculteur·trice pour la visite des tables de l'Étang de Thau (ce qui n'a en rien gâché l'expérience).



Figure 1.19. – **Ostréiculteur travaillant sur ses tables**, équipé d'un gilet de sauvetage, décembre 2024.

Figure 1.20. – **Extrait de la BD *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture***, co-réalisée avec Laurent Lolmède en mai 2025. (page suivante)


DE L'EAU À LA BOUCHE LA B.D.!!!
y a pire comme endroit pour aller bosser!...
Bien arrivé à Mèze, au bord de l'étang de Thau, j'ai R.V. avec Julie* qui doit m'accompagner à la rencontre des ostréiculteurs et me faire découvrir le monde merveilleux des huîtres...
*Doctorante en anthropologie à l'université P. Valéry de Montpellier
Dès ce matin, nous allons rencontrer Adeline qui travaille au C.R.C.M.
Qu'est-ce que ça veut dire déjà C.R.C.M.?
Ah oui... comité régional de la conchyliculture de Méditerranée
Tiens, voilà Julie!
Eh, j'suis là!
Bottes dans le sac à dos
Bonjour!
S'lut... Je ne t'ai pas trop fait attendre?
Pas du tout, j'en ai profité pour admirer le paysage!
Tu aimes les huîtres?
Ah oui!
... autant chaudes que froides d'ailleurs!
... nous partons, direction "LE MOURRE BLANC" quartier ostréicole historique de MÈZE...
Arrivés sur place, nous en profitons pour nous habiller chaudement...
Tu as bien fait de prendre des bottes, il risque de faire un peu froid sur l'eau!
Oui, et c'est pas le moment d'attraper la crève!
B'jour!
Bonjour Adeline!
Ah bonjour, je vous attendais!
These boots are made For navigating!
Nous allons voir les tables d'élevage avec elle (c'est interdit d'y aller avec un ostréiculteur*)
*sous peine d'une amende de 1000 € par loi!
1


Quittant le port direction... LES TABLES!!!
Au C.R.C.M. nous avons une table d'essais et de démonstrations!
Alors que je commence à la dessiner, Adeline nous explique un peu les missions du C.R.C.M.
On représente les professionnels de Méditerranée...
...et leurs intérêts au national!
CRCM
Toute la structure est faite avec des rails de chemin de fer.
Il y en a de moins en moins, on est obligé d'aller les acheter en Belgique!
10 m
9 m (dont 3 dans l'eau)
50 m
corde
huitres
Rail
SCHÉMA D'UNE TABLE OSTRÉICOLE
Nous sommes passés devant des paniers à naissains (petites huitres)
Il y en a qui ont installé des panneaux solaires sur leur tables
Ils sont reliés à des pompes pour renouveler l'oxygène dans l'eau...
contre l'asphyxie des huitres
due au réchauffement de l'eau !
D'autres des Filets anti-daurades*...
* Poisson prédateur N°1 pour les huitres !
Nous passons aussi devant des tables abandonnées en piteux état!...
Normalement ils doivent enlever les rails en rendant la concession...
...mais beaucoup ne le font pas!
On est sur le Domaine Public Maritime...
les tables sont attribuées par concessions!
Vous vouliez voir autre chose ?
Pour moi c'est bon...
Je comprends déjà un peu mieux après avoir vu tout ça!

2

SUITE P.3 ▸▸▸

En Nouvelle-Calédonie, ces enjeux de surveillance de l'activité humaine n'interviennent pas vraiment sur la déclaration ou non du travail et de son accompagnement par un contrat, et encore moins par des autorités gouvernementales. La surveillance porte essentiellement sur les interventions réalisées sur le milieu, pouvant mettre en danger la santé des autres espèces en présence. Cependant, l'éloignement des différents lieux d'exploitation sur la Grande-Terre (et sûrement aussi l'histoire violente entre les populations locales et les autorités de police ou de gendarmerie) détendent quelque peu les contrôles. Les visites régulières des agent·e·s des Provinces et de l'ADECAL Technopole encouragent néanmoins des essais réalisés dans les règles. La surveillance de proximité est assurée par les agent·e·s des antennes des Provinces, et porte surtout sur la pêche des huîtres, interdite une grande partie de l'année.

La surveillance sanitaire prend la forme de réseaux de surveillance, dont le fonctionnement et les organismes associés sont récapitulés dans le **tableau 1.3**. Malgré l'apparente séparation entre la santé des huîtres, la santé des humains et la santé du milieu, il apparaît que tous ces réseaux sont inter-liés. Ils sont mis en œuvre par le même organisme : l'Ifremer qui, jusqu'à récemment (autour de 2020), centralisait toutes les compétences associées. Désormais, les maîtres d'œuvre sont les laboratoires départementaux et l'Ifremer a plus un rôle de conseil et de supervision dans l'analyse. Ces réseaux, étiquetés nationaux mais déployés en France hexagonale, ont été mis en place depuis les années 1970-80 (Ifremer, CRCM, Marbec et IHPE, 2022). Les réseaux de surveillance sanitaire des huîtres (pour leur propre santé et pour la santé humaine) sont couplés à des réseaux de surveillance du milieu sur la contamination chimique du littoral (ROCCH Environnemental) ou sur la microbiologie environnementale (ROME) par exemple. En parallèle, le suivi sous forme de réseau répond à un autre enjeu de surveillance : la performance des huîtres. Des mesures de croissance, de survie, de remplissage, etc. sont réalisées sur des huîtres des eaux de France hexagonale. À quelle vitesse poussent-elles, est-ce que les coquilles sont bien remplies et quelle qualité de reproduction ont-elles ? Autant de questions qui sont importantes pour les ostréiculteur·trice·s. Ainsi, les variations observées dans les données des autres réseaux (par exemple soudain déclin de la quantité des populations de planctons appréciés des huîtres) peuvent être corrélés à des variations dans ces paramètres de performance (dans cet exemple, les huîtres auraient moins à manger donc des remplissages amoindris). Ces réseaux ont émergé en réponse à des enjeux sanitaires et économiques, préoccupant les ostréiculteur·trice·s et les organismes d'accompagnement associés.

Lors de l'achat-vente d'huîtres entre les différentes zones de production, elles peuvent transporter entre les valves de leur coquille un petit volume d'eau de mer, qui sera relargué au moment de leur remise à l'eau (si remise à l'eau il y a). Se pose donc l'enjeu de ne pas importer par la même occasion des éléments potentiellement nocifs pour leur lieu de retrempage.

Bivalves filtreurs, elles peuvent par ailleurs concentrer des microéléments nocifs pour la santé humaine (bactéries, virus, phytotoxines, métaux lourds, …). La surveillance sanitaire d'une population (humaine ou d'huîtres), ou d'une zone donnée et de son évolution vis-à-vis des maladies, permet ainsi d'évaluer les risques associés et de limiter l'émergence et/ou la propagation de maladies. Les huîtres étant consommées en France en grande partie crues, vivantes, l'absence de cuisson renforce la nécessité d'une surveillance sanitaire étroite (DGCCRF, 2024). Les liens avec ces nombreux réseaux n'ont pas été détaillés par les ostréiculteur·trice·s enquêté·e·s, si ce n'est même mentionnés (voir **tableau 1.3**). Pourtant, comme dans d'autres secteurs (*e.g.* les fromages au lait cru comme dans la thèse de Lagrola, 2022), la question du sanitaire est perçue comme directement punitive et non préventive. La défiance envers les normes sanitaires et la traçabilité à laquelle elles obligent est aussi issue de leur émergence à des échelles nationales, voire internationale. Une grande partie des ostréiculteur·trice·s rencontrés revendiquent des spécificités locales dans les fonctionnements des populations de bactéries ou dans les variations physico-chimiques du milieu demandant une adaptation des règles quasiment au cas par cas. L'un d'entre eux exprimait que le début des problèmes vient de l' « Europe » (sous-entendu des règles issues de l'Union Européenne). C'est notamment cristallisé par les seuils édités dans la législation. Ces seuils définissent des états jugés acceptables (que ce soit pour la santé des huîtres, du milieu ou des consommateur·trice·s) par rapport à des moments d'alerte. Dans le cas du réseau REMI, les seuils sont dictés par des normes européennes via la Directive Cadre sur l'Eau (DCE) datant de 2000 (Dulat, 2022b) et des arrêtés plus récents sur les normes sanitaires des produits animaux pour la consommation humaine (Commission européenne et Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire, 2019).

En Nouvelle-Calédonie, un suivi systématique de la qualité sanitaire des eaux de surface n'est pas en place[78], mais les communes s'occupent de la qualité des eaux de baignade. Les zones où les essais ostréicoles sont en place ne sont pas surveillées sanitairement. Pourtant, des propositions de suivi ont été réalisées, commanditées par le CNRT[79] « Nickel et son environnement » (Lasne et al., 2022). Ce *Guide de suivi de la qualité du milieu marin en Nouvelle-Calédonie* présente des outils et méthodes opérationnelles pour la mise en place d'un suivi systématique. L'édition 2022 rappelle la réglementation dans un premier chapitre, montrant que les codes de l'environnement des Provinces sont récents (2008 pour celui de la Province Nord, 2009 pour celui de la Province Sud et 2016 pour celui des Îles Loyauté). La

[78] Le suivi est en place et systématisé pour les « *eaux de boisson* » uniquement (Direction des affaires sanitaires et sociales de la Nouvelle-Calédonie, 2016).

[79] Centre National de Recherche Technologique dédiée au nickel et à son exploitation en Nouvelle-Calédonie. https://cnrt.nc/le-cnrt/

DCE n’est pas appliquée localement et il n’y a pas de classement des eaux de surface. La question sanitaire est donc souvent laissée à l’appréciation des pêcheur·euse·s… ou des ostréiculteur·trice·s qui ont, comme le rappelait la chargée de mission de la DAVAR en **encadré 1.5.**, l’entière responsabilité de la santé de leurs consommateur·trice·s s’ils et elles s’affranchissent d’un passage de leurs huîtres en laboratoire.

Tableau 1.3. – **Tableau récapitulatif des principaux réseaux de surveillance sanitaire** en place dans les eaux d'élevage d'après (Direction des affaires sanitaires et sociales de la Nouvelle-Calédonie, 2016 ; Ifremer, CRCM, Marbec et IHPE, 2022 ; Mirallès, Herlory et Brach-Papa, 2022).

Réseau	Objet de surveillance sanitaire	Maîtrise d'ouvrage		
		Étang de Diane 2 points de prélèvement	Étang de Thau 4 points de prélèvement	Nouvelle-Calédonie
ROCCH Sanitaire	Surveillance de la contamination chimique des zones de production conchylicole, y compris les métaux comme le cuivre.	LDA[80] – rapports par Ifremer	Ifremer	Pas de réseau
REMI	Surveillance microbiologique des zones de production conchylicole pour détecter et suivre les moments d'alerte et de contamination. Les mesures sont centrées sur la bactérie *Escherichia coli* et ses concentrations dans la chair des coquillages.	LDA – rapports par Ifremer	Piloté par la DDPP[81]34, conseils et expertise Ifremer	Pas de réseau
REPHYTOX	Suivi des phytotoxines dans les mollusques bivalves, effectué en cas de mesures inquiétantes dans le réseau REPHY Sanitaire.	LDA – rapports par Ifremer	Ifremer	Pas de réseau
REPHY Sanitaire	Suivi du phytoplancton toxique dans les eaux littorales, soit des phycotoxines produites pouvant avoir des impacts sur la santé humaine ou la santé de la faune marine.	LDA – rapports par Ifremer (Mirallès, 2024)	Piloté par la DDPP34 et opéré par le LDV[82] 34	Pas de réseau

[80] Laboratoire Départemental d'Analyse

[81] Direction Départementale de la Protection des Populations

[82] Laboratoire Départemental Vétérinaire

Les vols d'huîtres sont courants sur l'Étang de Thau comme en Nouvelle-Calédonie, ce qui oblige à prendre des mesures de surveillance collectives (par la circulation de bateaux de la gendarmerie lors des périodes sous tension comme les fêtes de fin d'année sur la lagune de Thau par exemple) ou individuelles (par le rapprochement des suspensions d'huîtres de sa maison pour les personnes habitant le littoral en Nouvelle-Calédonie, ou par l'installation de caméras de surveillance sur la lagune de Thau, alimentées par de petits panneaux solaires). Les huîtres n'ayant pas besoin d'être contraintes dans l'espace car elles ne se déplacent pas d'elles-mêmes[83], le plus gros problème des ostréiculteur·trice·s est d'empêcher autrui d'investir cet espace (prédateurs humains ou non-humains des huîtres) par des règles et lois, et par des barrières physiques (via les poches, pochons, *pearl-nets* ou filets utilisés). Si rencontrer un·e voleur·euse n'a pas été possible (sans surprise), les enquêté·e·s ont justifié ces vols par la jalousie. Réussir mieux que les autres, dans une population qui se pense et se souhaite relativement homogène (mais pas forcément solidaire), amène à être dans le viseur du collectif. Sur l'Étang de Thau comme en Nouvelle-Calédonie, la jalousie est extrêmement taboue. Elle est souvent la justification d'actions malfaisantes… sans pour autant être expérimentée par les personnes, du moins dans le discours qu'elles en font. En Corse, la question de la jalousie n'a jamais été abordée. Il semble qu'elle ne joue pas un rôle majeur entre les trois entrepreneurs directement, mais qu'elle s'immisce plus facilement au sein des équipes ouvrières, pouvant être la source de tensions, voire d'incapacité à travailler ensemble sereinement. La privatisation temporaire de l'espace marin sous la forme de concessions marines et de l'espace terrestre par une occupation temporaire ou par une privatisation du foncier, sont des stratégies pour permettre une exploitation ostréicole plus sereine. La prochaine sous-section revient sur l'organisation du foncier sur les trois terrains d'étude, et en particulier sur le foncier marin.

3.4. Délimiter, choisir et investir un continuum terre-mer pour l'élevage des huîtres : la privatisation (temporaire) de l'espace

Le long des côtes françaises hexagonales, la densité des parcs ostréicoles et des ports témoigne de l'ampleur de la couverture des zones d'élevage d'huîtres. Situées sur les littoraux, aux abords des zones de déversement de cours d'eau (comme la Leyre sur le Bassin d'Arcachon, l'Hérault et la Vène à l'Étang de Thau, etc.), ces zones d'exploitation semblent concentrées là

[83] Cette caractéristique en fait une espèce particulièrement pratique à élever (Legué et Prou, 2012).

où les paramètres physico-chimiques et biologiques de l'eau sont les plus favorables au développement des huîtres. Mais pas seulement, car d'autres zones, de prime abord également favorables, sont quant à elles laissées de côté.

Cette question de l'installation de la conchyliculture à certains endroits et non à d'autres s'est posée plus récemment en Nouvelle-Calédonie où les essais datent de 2020. Lorsque l'élevage ostréicole est revenu comme un des leviers de développement territorial et économique, l'agent de la Province Nord en charge de l'évaluation de la faisabilité de l'installation de la filière a débuté son travail par une détermination des zones propices. Il a ainsi fait appel à un bureau d'études qui, par l'analyse des paramètres physico-chimiques, biologiques et des courants marins, a cartographié une partie du lagon de la Province Nord en pointant les lieux qui lui semblaient intéressants. Lors de la mise en place effective de ces tests d'élevage d'huîtres, il est rapidement apparu que les zones ciblées par l'étude comme d'intérêt ostréicole n'étaient pas systématiquement celles investies par les projets.

Comment le foncier est-il organisé, par quelles règles et quel(s) organisme(s), et de quelle manière cela impacte les *domus ostrearia* ? Je propose de revenir dans cette sous-section sur les propriétés juridiques du foncier pour les trois terrains : du Domaine Public Maritime (DPM), en hexagone comme en Nouvelle-Calédonie, mais aussi d'autres régimes de droit comme le droit coutumier à terre et en mer en Nouvelle-Calédonie ou le droit privé sur les trois terrains. Cette organisation juridique et réglementaire amène à questionner le partage de l'espace entre l'ostréiculture et d'autres activités.

L'organisation de l'ostréiculture rend l'espace-temps, où les ostréiculteur·trice·s s'inscrivent et au travers duquel ils et elles s'identifient, intrinsèquement mixte car il comprend des espaces marins et terrestres. Le Robert, définit la terre comme « *élément solide qui supporte les êtres vivants et où poussent les végétaux* »[84] ou encore « *surface sur laquelle les humains, les animaux se tiennent et marchent* » et aussi « *étendue de surfaces cultivables, considérée comme objet de possession* ». Et la mer, elle, est une « *vaste étendue d'eau salée qui couvre une grande partie de la surface du globe* »[85]. À la jonction entre les deux se situe le littoral et ses habitant·e·s, humains et non-humains, où se positionnent les activités de domestication des huîtres. Les écrits sur l'ostréiculture mentionnent des paysan·ne·s de la mer ou des agriculteur·trice·s de la mer. La terre est quelque peu éclipsée de ces définitions. La relation à la mer que les ostréiculteur·trice·s entretiennent est alors au cœur du problème : comment ils et elles considèrent cette « *vaste étendue d'eau salée* » qui se découpe en concessions, parcelles

[84] https://dictionnaire.lerobert.com/definition/terre, consulté le 03 juillet 2025.

[85] https://dictionnaire.lerobert.com/definition/mer, consulté le 03 juillet 2025.

d'exploitation marine privatisées par le biais de baux sur plusieurs dizaines d'années ; comment ils et elles se considèrent et se définissent par rapport à la mer. Paul Claval a défini la maritimité « *comme une manière commode de désigner l'ensemble des relations à la mer d'une population* » (Buti, 2025). Le terme *maritimité* est pourtant extrêmement polysémique. Tout comme définir la frontière entre terre et mer se révèle bien plus complexe qu'il n'y parait, les relations à la mer englobent tant de manières différentes de l'appréhender, de la penser, de la représenter, de l'utiliser, de l'exploiter, qu'il semble impossible de savoir « *jusqu'où* » elle va (Levain et Laval, 2018 ; Buti, 2025). Une possible réponse standardisée, bien ancrée dans les clichés et stéréotypes qui entourent les travaux de recherche serait de dire : « ça dépend ». Oui, mais de quoi ? Dans son chapitre sur la maritimité pour l'ouvrage collectif *Maritimité(s) en région Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Gilbert Buti rappelle l'importance de « *considérer le maritime comme un* « critère identitaire » *à travers lequel se reconnaissent certaines populations* », sans oublier qu'« *il est fondamental de questionner les sociétés et les cultures qui construisent leurs identités par rapport à la mer* » (Buti, 2025). La mer et le travail de la mer seraient une expression de l'identité des ostréiculteur·trice·s et de leur rapport à leur territoire, au vivant et en particulier aux huîtres. Cependant, comme rappelé précédemment, ça dépend, et en particulier ça dépend de critères socio-culturels, ce que la comparaison entre les trois terrains d'étude me permettra à la fois d'établir et de dépasser.

Les définitions s'appliquant à l'un des deux milieux, rappelées ci-dessus, se brouillent car les définitions terrestres peuvent être exportées à la mer. Sur le littoral comme sur la mer en effet se retrouvent des *surfaces cultivables, considérées comme objets de possession*, et l'eau salée est un *élément qui supporte* [un certain nombre] *d'êtres vivants et où poussent* [des] *végétaux*. Ces questions sont déjà traitées par des écrits en anthropologie de la mer, et en particulier dans l'article co-écrit par Alix Levain et Pauline Laval*, Jusqu'où va la mer ?* (Levain et Laval, 2018). Elles rappellent que ce qu'est et ce qu'implique la mer ne sont pas des évidences. Parfois la mer est présente mais elle ne semble pas influencer… et d'autres fois elle influence fortement sans être présente. Elle implique différents savoirs, leur transmission, leur transformation, leur émergence. La mer n'est pas et ne peut pas être définie en opposition à la terre. D'ailleurs, l'opposition entre terre et mer ne fonctionne pas en ostréiculture, où l'on observe plutôt un continuum créé par le travail des huîtres : les ostréiculteur·trice·s amènent la mer à terre en ramenant des huîtres, en les façonnant et en les stockant ; et la terre à la mer en travaillant les huîtres en mer, en ramenant du matériel et en utilisant les nutriments amenés par le bassin versant (voir **figure 1.21.**). En particulier, en Nouvelle-Calédonie, le monde n'est pas divisé dans un régime terrestre versus un régime maritime, mais plutôt vu et vécu comme un

indivisible terre-mer (Dégremont et Sabinot, 2020 ; Bonnet-Vidal et al., 2025)[86]. Plus généralement, comme présenté en introduction de la thèse, l'Étang de Thau, l'Étang de Diane et le lagon de la Grande-Terre se caractérisent par la coprésence et même l'impossible séparation entre les zones terrestres et marines qui les composent.



Figure 1.21. – **Le continuum terre-mer de l'activité ostréicole sur le port du Mourre-Blanc vu par Laurent Lolmède** pour la ville de Mèze dans le journal dessiné *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture* que nous avons co-écrit en mai 2025.

> Article L2111-4 (domaine public naturel)

Le domaine public maritime naturel de L'Etat comprend :

1° Le sol et le sous-sol de la mer entre la limite extérieure de la mer territoriale et, côté terre, le rivage de la mer. Le rivage de la mer est constitué par tout ce qu'elle couvre et découvre jusqu'où les plus hautes mers peuvent s'étendre en l'absence de perturbations météorologiques exceptionnelles ;

2° Le sol et le sous-sol des étangs salés en communication directe, naturelle et permanente avec la mer ;

3° Les lais et relais de la mer :

a) Qui faisaient partie du domaine privé de l'Etat à la date du 1er décembre 1963, sous réserve des droits des tiers ;

b) Constitués à compter du 1er décembre 1963.

Encadré 1.6. – **Extrait du Code général de la propriété des personnes publiques**, sous-section 1 : Domaine public naturel, article L2111-4 (Assemblée Nationale, 2013)

Malgré le caractère indivisible du continuum terre-mer, en pratique, les ostréiculteur·trice·s accèdent de manière séparée au foncier terrestre et maritime. Le découpage et les règles sont fortement dépendantes de la zone concernée, mais, sur le territoire français, depuis la seconde moitié du XVIème siècle, l'État a pris possession de l'espace maritime. Le foncier maritime fait

[86] La « terre-mer » et l'indivisibilité entre l'humain et le monde qu'il habite en Nouvelle-Calédonie est aussi appuyé par le travail récent sur « *La vision kanak de l'océan* », porté par le Sénat coutumier. Le groupe de travail impliquant aussi les aires coutumières a abouti à la rédaction d'un livret disponible eu ligne https://www.calameo.com/books/005999761ad741ae1063b. L'océan y est décrit comme un « *grand tout harmonieux où coexistent les éléments du monde visible (animaux, plantes, êtres humains, pluie, montagnes, etc.) et ceux d'un monde invisible empreint d'imaginaire et de spiritualité.* » (Bonnet-Vidal et al., 2025 : 5). L'océan est à la fois un espace sacré, un garde-manger, un lien entre les mondes, remontant jusqu'à haut dans les terres. Cette indivisibilité entre la terre et la mer se reflète dans l'organisation du tissu social.

ainsi partie du Domaine Public Maritime (DPM) (voir **encadré 1.6.**), où l'ostréiculture prend place sur l'Étang de Thau, en mer et dans la lagune ; sur l'Étang de Diana, sur les concessions en mer ; et en Nouvelle-Calédonie pour les parcs situés au-delà du rivage. Par l'exploitation et la transmission de concessions marines sur le DPM, les ostréiculteur·trice·s font passer cet espace d'un statut de mer pour tous·tes et à tous·tes à une privatisation temporaire de l'espace marin, ce qui s'accompagne de sa transformation durable. Les caractéristiques du DPM ont été définies par une ordonnance en 1681, dite *ordonnance de Colbert* : « *sera réputé bord et rivage de mer tout ce qu'elle couvre et découvre pendant les nouvelles et pleines lunes, et jusqu'où le grand flot de mars se peut étendre sur les grèves* »[87]. Dans cette ordonnance, il était également stipulé l'interdiction de s'approprier cet espace et d'y bâtir. Les bords et rivages deviennent par-là « *inaliénables* » et « *imprescriptibles* »[88] (Tabarly, 2003). C'est-à-dire que l'espace occupé ne pouvait être changé par des particuliers ; et que le temps ne pourra pas rendre un·e occupant·e propriétaire, car ces espaces appartiennent et appartiendront toujours à l'Etat. Le système de concession sur le DPM a été mis en place au milieu du XIXème siècle (Mongruel, Perez Agundez et Girard, 2008). Il constituait dans un premier temps en des autorisations d'occupation délivrées sur demande, « *d'une durée illimitée mais précaires et révocables,* […] *accordées à titre personnel et gratuit* » (Mongruel, Perez Agundez et Girard, 2008 : 3). Ces autorisations pouvaient alors être révoquées à tout moment, et ne pouvaient être ni vendues ni données. Mais en pratique, elles pouvaient facilement être cédées à un héritier ou à un tiers (souvent contre rémunération « *sous la table* » ou via des accords informels ; Beurier, 1983). Ces pratiques permettaient aussi de laisser, lors du passage d'un·e occupant·e à un·e autre, l'intégralité du matériel et des coquillages installés sur l'espace maritime – arrangeant à la fois le ou la cédant·e comme le ou la repreneur·euse.

Le principe des concessions s'est véritablement mis en place entre 1915 et 1920, permettant l'accès à plusieurs parcelles du DPM aux conchyliculteur·trice·s (Beurier, 1983). L'absence de vision durable et globale pour chaque zone de production a amené à des installations plus ou moins anarchiques des conchyliculteur·trice·s, nécessitant parfois des refontes complètes de l'organisation des concessions (par exemple **figure 1.22.** pour l'Étang de Thau). Le découpage et l'exploitation de la mer par l'aquaculture– et en particulier la conchyliculture – relève ainsi d'une bascule dans la perception de ces activités : elles travaillent le milieu marin, le façonnent et créent un paysage ; le tout en prenant place au milieu d'écosystèmes en place et en ayant une influence non négligeable sur les espèces préalablement présentes. Ce ne sont plus des activités

[87] https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006074270

[88] Nous verrons par la suite quelles conséquences et contraintes cela pose pour l'ostréiculture ; et comment elles sont contournées par l'usage.

de cueillette vivrière, mais des activités professionnelles, à but lucratif. La reconnaissance d'une transformation active des parcelles de mer accordées par l'État amène aussi la nécessité d'en légiférer l'utilisation exclusive. Avec la loi n°97-1051 du 18 novembre 1997, l'État signe une réorientation des pêches maritimes et des « cultures marines »[89], soit des activités aquacoles. Comme le résume Gwenaele Proutière-Maulion, spécialiste du droit maritime, « *cette réforme marque une rupture avec la vision traditionnelle de l'activité de pêche* [et d'aquaculture] *qui était celle d'une économie de cueillette* » (Proutière-Maulion, 1998). Cette réorientation est un tournant majeur dans la manière de gérer et de légiférer la pêche comme l'aquaculture, et donc en particulier, l'ostréiculture[90]. Désormais, comme l'indique l'article 40 de cette loi, « *les activités de cultures marines sont réputées agricoles, nonobstant le statut social dont relèvent ceux qui les pratiquent* » (de Rohan, 1997 : art. 40). Bien qu'arrivant tardivement par rapport au système des concessions sur le DPM, cette loi appuie le caractère spécifique des « cultures marines. »



Figure 1.22. – **Un exemple de la régulation de l'occupation du DPM** : organisation et répartition des parcs ostréicoles avant et après le remembrement de 1970 sur l'Étang de Thau (photographie de 1964 issue du site d'Ostreisud à gauche et photographie prise depuis le Mont St Clair en avril 2018 à droite).[91]

Pourtant, comme le rappellent Rémi Mongruel, José A. Perez Agundez et Sophie Girard dans leur analyse parue en 2008, la libéralisation du marché en 1987 – et malgré la réorientation de 1997 – a amené à des conséquences néfastes. Le système des concessions conchylicoles a ainsi produit un marché de droit privé sur des biens publics. Cela a amené à la « *mise en œuvre de stratégies foncières en fonction de contraintes et d'opportunités d'ordre économique,*

[89] https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000751904/

[90] Elle est dans la lignée d'un long travail juridique autour de l'élevage des coquillages et de l'exploitation du littoral faisant passer ces activités d'un statut traditionnel familial, de taille relativement réduite, à un statut entrepreneurial et professionnel. Et ce notamment avec le décret de 1983 qui requalifiait le titre d'occupation du DPM et sa mise en œuvre, cherchant à éviter déjà les copinages et l'accaparement de l'espace maritime, tout en obligeant la professionnalisation de l'occupant·e (Beurier, 1983 ; Mongruel et al., 2008).

[91] Pour plus d'images de ce remembrement, voir le site de l'INA pour une archive vidéo de 1971. Lien vers la page internet de l'archive.

institutionnel ou environnemental » (Mongruel, A. Perez Agundez et Girard, 2008 : 6). Ces stratégies sont triples : le système de concessions conchylicole favorise la concentration des parcs pour certaines entreprises ne faisant que grossir ; la spéculation sur l'accès aux concessions par les plus ancien·ne·s qui avaient pourtant obtenu ce droit gratuitement ; l'impossibilité pour les jeunes d'accéder à de « *bons parcs* » car n'en ayant pas les moyens et ces parcs n'étant jamais remis sur le marché public. Pourtant, en 2010, une nouvelle loi est passée pour répondre à ces écueils et renforcer la démocratie au sein des filières aquacoles, force est de constater qu'ils sont toujours en place, exacerbés par la faible quantité de nouvelles et nouveaux arrivant·e·s pour la reprise des entreprises et des concessions (Assemblée Nationale, 2010).

L'espace maritime français est géré par les Affaires Maritimes (surnommées les *AffMar* par certain·e·s), au sein de la Direction Générale des Affaires Maritimes de la Pêche et de l'Aquaculture (DGAMPA) à l'échelle nationale et des Directions Départementales des Territoires et de la Mer (DDTM) à l'échelle départementale. Ce sont ces directions qui ont à charge d'en établir les règles d'accès. Les concessions marines sont attribuées par la Commission des cultures marines, réunissant des représentant·e·s de l'État, du département et de la conchyliculture pour l'évaluation de dossiers et la priorisation de l'accès de certains par rapport à d'autres selon l'âge, l'année d'installation, l'expérience, les fonds, ... Dans un rapport de 2014 sur les redevances issues de ces concessions DPM, il est indiqué que « *sauf en Méditerranée, les prix sont faibles et plutôt homogènes* » (Charpin, Clément, de Galbert et Weymuller, 2014 : 20). Mais il n'est pas précisé ce qui fait l'exception méditerranéenne pour autant… Ne trouvant pas de tableau détaillant le prix des concessions, sûrement en raison du calcul du coût d'une concession comprenant le rachat du bail, des tables et l'évaluation de la qualité de l'emplacement, je prendrai l'exemple d'une offre de vente d'exploitation[92] datant de 2023 d'une entreprise située à Mèze, avec six tables conchylicoles et une concession en mer équipée d'une filière (au sens matériel du terme) pour 105 000€. En 2021, 22% des tables étaient laissées vides – soit des tables non attribuées (DDTM34, 2021). Ces tables sont parfois même abandonnées, c'est-à-dire attribuées mais non entretenues, ou même non attribuées et laissées en l'état, sans être ni démantelées ni réparées (voir **figure 1.23.**).

[92] https://www.repertoireinstallation.com/relai.php?onglet=ficheOffre&numOffre=25463



Figure 1.23. – **Tables abandonnées sur l'Étang de Thau**, au large du port du Mourre-Blanc à Mèze.

Sur l'Étang de Thau et pour les concessions marines au large de Diane, les ostréiculteur·trice·s ne sont donc pas propriétaires de leur foncier maritime. Ils et elles sont « *simples locataires* », pour reprendre la formulation d'un directeur de CRC de l'Atlantique : « *Nous sommes simples locataires des terres d'Etat et ça ressemble de plus en plus à un statut précaire* » (lors du Conseil Filière Coquillage, mars 2023). En payant une redevance, les ostréiculteur·trice·s ont donc une somme de devoirs, mais aussi des droits sur cet espace. La remarque de ce directeur – également ostréiculteur – fait suite à une présentation sur les pollutions et désagrément générés par l'ostréiculture. Les injonctions à la protection de l'espace « *naturel* » lui semblent être problématiques dans un rapport entre le propriétaire de l'espace (l'État) et son locataire (l'ostréiculteur·trice). La somme de ces devoirs amène à rendre les ostréiculteur·trice·s « *précaires* ». Pourtant, les concessionnaires (celles et ceux qui occupent le DPM) ont une somme d'obligations légiférées comme l'obligation d'exploiter la concession accordée, de l'identifier, de l'entretenir, y compris dans sa dimension écologique (Préfet de l'Hérault, 2014).

En Nouvelle-Calédonie, la gestion de l'espace diffère légèrement. Il y a trois statuts fonciers : privé, public (dont le DPM) et coutumier (comprenant les réserves et les groupements de droit particulier local ou GDPL). Le DPM est géré par les provinces depuis la loi organique de 1999 (J.O., 1999). En Province Sud, comme dans les autres territoires ultra-marins français, il existe la règle des « 50 pas du roi »[93], prévoyant un espace entre la terre et le rivage où

[93] La règle des « 50 pas du roi », aussi appelée règle des 50 pas géométriques, prévoit une réserve de foncier terrestre avant le rivage. Elle est spécifique aux territoires outre-mer et vise à empêcher le bâti sur ces zones,

chacun·e serait libre de circuler. Cette règle n'est plus appliquée en Province Nord, permettant aux tribus d'avoir toute légitimité sur le rivage. Une des spécificités néo-calédoniennes est en effet qu'une partie des terres est sous le régime du droit coutumier[94] avec, en pratique, une extension de ces droits au foncier marin de proximité, sur le platier récifal. Pour le reste, la mer est découpée comme en France hexagonale, avec une zone de souveraineté gérée par les Provinces, puis une zone économique exclusive appartenant à l'Etat et géré par le gouvernement national (voir **figure 1.24.**). Dans la zone de souveraineté, assimilée au DPM, des concessions peuvent être accordées : « *toute occupation ou utilisation des domaines public et privé de la Province Sud ou ceux dont elle assure la gestion, donne lieu au paiement d'une redevance* » annuelle (Assemblée de Province, 2019). En Province Sud, pour une occupation dédiée à l'aquaculture, le mode de calcul est la multiplication de la surface occupée par le prix à l'are (5XFP/are) avec un minimum de 120 000 franc CPF par an (soit un peu plus de 1000€). Pour la majorité des enquêté·e·s en Nouvelle-Calédonie, cette somme excède largement ce qu'ils et elles peuvent fournir. Cette redevance rend l'accès au foncier difficile pour les porteur·euse·s de projet. De plus, l'installation en Province Sud demande une justification d'une étude d'impact environnemental (au coût très élevé) sur la zone qui sera occupée sauf lorsqu'il s'agit de terre-mer coutumier. En Province Nord, des aménagements entre les services ont été faits pour faciliter l'installation des essais et leur essor, ces études environnementales ayant été réalisées au préalable, aux frais de la Province. Alors que les agents provinciaux confient que l'installation des personnes en tribu est plus complexe que celle sur du foncier provincial, dans la réalité, celles et ceux qui s'installent hors des tribus sont les plus en difficulté. En effet, ils et elles sont hors d'un tissu social propriétaire de son propre foncier (réserves ou GDPL) et doivent se plier aux exigences des différents services provinciaux sur les aspects fonciers, financiers, écologiques. L'accès au DPM, affiché et voulu démocratique, est en réalité très complexe et hautement dépendant des organisations sociales locales.

initialement pour y permettre une libre circulation à la mer, l'arrivée de navires amis ou encore d'empêcher l'arrivée de navires ennemis. Il s'agit d'un héritage colonial sur l'accaparement du foncier par l'État.

[94] Avec le déclenchement du processus de décolonisation et les revendications identitaires kanak, l'Agence de développement rural et d'aménagement foncier (ADRAF) a été créée en 1978. Le principal objet de cet organisme d'État est de réaliser la redistribution des terres aux tribus. Le but étant de « réparer » la spoliation des terres réalisée par la mise en réserve des populations kanak à l'arrivée des français en Nouvelle-Calédonie.

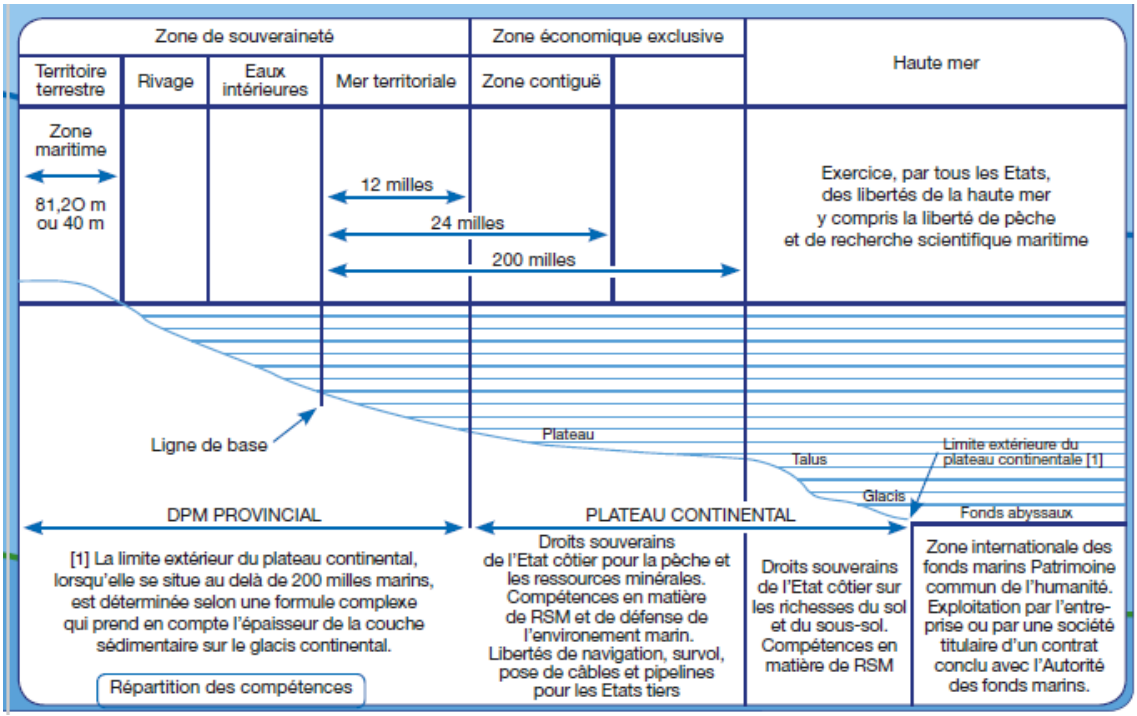


Figure 1.24. – **Délimitations du DPM et répartition des compétences en Nouvelle-Calédonie**, extrait de (Province Sud, s.d.).

Conclusion du chapitre 1

Ces trois situations contrastées montrent un changement radical assez récent dans les pratiques liées aux huîtres, passant d'une situation de pêche à une situation d'élevage. La construction d'une catégorie sociale – les ostréiculteur·trice·s – résulte sur chaque terrain de cet historique. Les personnalités ayant porté les essais dans les trois zones témoignent de la dynamique qui a suivi pour l'accompagnement et le portage de cet élevage : en Corse, il s'agit d'une entrepreneuse et de ses associés ayant travaillé sur des zones foncières privées ; sur l'Étang de Thau, ce sont des notables locaux qui se sont dans un premier temps intéressés à la question, empiétant sur les territoires de pêche ; et en Nouvelle-Calédonie, l'élevage d'huîtres est une pratique exogène, amenée (et maintenue) par une logique développementaliste d'organismes publics. L'essor de cet élevage et la sédentarisation de structures et d'humains qui lui est associé a amené à la construction progressive d'un dispositif réglementaire et institutionnel complexe en vue de l'accompagner, de l'encadrer et/ou de le surveiller. Un cadre échelonné se dessine alors pour l'accès au foncier, la protection des milieux où s'implante l'élevage et la surveillance sanitaire pour la protection de la santé des consommateur·trice.s. Face à ce cadre national, décliné de manière plus ou moins rigide suivant les régions, la nécessité d'une représentation a émergé. La structuration des CRC et du CNC permet de donner corps à un métier et d'en représenter les intérêts aux échelles régionales, nationales et internationales. Cette logique corporatiste permet d'avoir à la fois un rôle de lobby (au sens de groupe d'influence) auprès des pouvoirs publics et de tracer des directions pour le collectif (de manière plus ou moins concertée).

A l'extrême nord de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie, en suivant un panneau embroussaillé, puis en contournant une grande parcelle ressemblant à une piste d'atterrissage, on arrive sur un domaine appartenant à une famille originaire de l'hexagone. Le grand-père était capitaine de caboteur, un système de transport par la mer disparu aujourd'hui mais d'une importance capitale il y a encore quelques dizaines d'années. Le petit-fils, grand-père à son tour, a débuté ses essais d'élevage des huîtres suite à une visite des parcs ostréicoles de Marennes-Oléron. Les paysages formés par les tables ostréicoles et les marais l'ont grandement impressionné. En effet, chaque zone conchylicole a son image de marque, incarnée par un paysage façonné par des installations pérennes marquantes par leur régularité, leurs couleurs et leur forme. Le paysage est à la fois résultant d'un processus de transformation anthropique ou non, de manière intentionnelle ou non, et témoin des activités qui s'y déroulent. C'est ce qui se donne à voir, de multiples façons – sonores, visuelles, olfactives ou tactiles –, de la présence d'êtres et de choses en co-existence dans un même milieu. Il s'agit de la résultante de leurs

environnements respectifs et communs. Philippe Descola, dans un cours au Collège de France le résume ainsi : « *Un paysage est d'abord un objet produit ou façonné intentionnellement par des humains afin que parmi une diversité d'autres usages possibles, il fonctionne aussi comme un signe iconique tenant lieu d'autres choses que lui. En l'occurrence d'une portion d'un espace réel ou imaginaire.* » (Descola, 2012). Le caractère identitaire du paysage n'est donc pas accidentel, et comprend aussi des marqueurs de tenure foncière, des signes d'une appropriation, de potentialités, d'usages, d'imaginaires liés à un milieu. Le caractère visuel du paysage est par exemple associé à une notion d'esthétique et de pollution visuelle. Sur l'Étang de Thau, en lien avec la classification Natura 2000, dans la section des mesures liées à l'environnement d'un arrêté préfectoral du schéma des structures de 2014, il est précisé que les concessionnaires doivent « *aménager* [leur] *site d'exploitation de façon à valoriser l'aspect esthétique de* [leur] *établissement à terre* » (Préfet de l'Hérault, 2014). Il y a une tension entre la transformation incessante du paysage en raison des activités qui s'y déroulent, et des injonctions à figer ce paysage, en lien avec l'identité associée. Il n'est cependant pas tout à fait clair si l'identité associée est celle des ostréiculteur·trice·s qui le façonnent activement ; ou celle des autres usager·ère·s humains. La présence d'autres activités sur le territoire n'impliquent pas seulement des conflits d'usages sur le foncier en tant que tel. L'absence de frontières entre terre et mer se manifeste également dans les flux qui traversent les deux espaces ; flux pouvant varier dans le temps. Tim Ingold, dans le prologue de l'article *The temporality of the landscape*, met à plat deux éléments essentiels pour penser les lieux de l'ostréiculture : « *First, human life is a process that involves the passage of time. Second this life-process is also the process of formation of the landscapes in which people have lived* » (Ingold, 1993). Par-là, il argumente l'importance de prendre en compte la temporalité déjà présente et en train de se faire dans le paysage, notamment en raison des activités d'habitation et de construction de celui-ci.

Cette première approche descriptive de l'ostréiculture permet de mettre en avant sa dimension complexe et hétérogène, d'autant plus en regardant le détail des trois cas et en les mettant en perspective. Les échelles de temps, les groupes d'acteur·trice·s, les intérêts et même les espèces d'huîtres y diffèrent. Cela conduit à des variations de perspectives sur ce qu'est ou peut être l'ostréiculture, et sur qui sont les ostréiculteur·trice·s. Ces trois études de cas renforcent la nécessité de parler de l'ostréiculture comme d'un assemblage ostréicole afin d'englober les différentes manières de penser, pratiquer et structurer la domestication des huîtres en vue de leur élevage. Ajouter l'adjectif *polyphonique* pour parler d'un *assemblage ostréicole polyphonique* permet, à la manière d'Anna L. Tsing (2017a) et en gardant en tête les travaux de Jane Bennett (2010), de rendre compte métaphoriquement des régimes d'historicité qui s'y croisent. Si les partis concernés par la domestication (huîtres, humains, environnements)

ne fonctionnaient pas ensemble, nous serions face à une cacophonie[95] et non une polyphonie. Pourtant, il semblerait que cet ensemble trouve une cohérence, des rythmes et des temps communs permettant l'émergence de la polyphonie au sein de ce continuum terre-mer. Dans la suite de cette thèse, je cherche à comprendre comment cette polyphonie émerge, avec dans un premier temps (Partie 1) un focus sur les humains et leurs environnements d'une part, puis les huîtres et leurs environnements d'autre part. Et dans un second temps (Partie 2), je propose d'analyser le travail (en tant qu'activité comme en tant qu'énergie/force) permettant aux huîtres, aux humains et à leurs environnements de fabriquer la *domus ostrearia*.

[95] Baptiste Morizot emploie le terme de cacophonie pour désigner le moment où les non-humains recruteraient des porte-paroles pour s'imposer dans les débats. « *Car quand ils ne tapent pas à la porte d'eux-mêmes, ce sont les naturalistes, les militants, les écologues, les climatologues qui les repèrent, se font leurs porte-parole, et les font monter en politique. Quelle* cacophonie. » (Morizot, 2017 : par. 22). Ici, le terme désigne plutôt directement les chants, ou musiques, ou variations, ou rythmes, produits par chaque membre de la *domus ostrearia* (humains ou non) qui, s'ils s'accordent, pourraient dépasser la cacophonie pour devenir polyphonie.

PARTIE 1

POLYPHONIE OSTREICOLE : OSTREICULTEUR·TRICE·S ET HUÎTRES PARTAGEANT LA MÊME *DOMUS*

Introduction de la première partie

Catherine et Raphaël Larrère ont théorisé le *contrat domestique* qui régit les *communautés domestiques*, soit les humains, animaux, plantes, bactéries, champignons et objets non vivants qui coexistent au sein de la même unité domestique, la *domus* (Larrère et Larrère, 1997 ; voir aussi Scott, 2021). À l'instar du *contrat social* pensé par Hobbes ou Rousseau, ce *contrat domestique*, théorique, engage chacune de ses parties par rapport aux autres, le tout dans un objectif de cohabitation et/ou d'exploitation de ressources produites par l'une des parties, et ce, par une ou plusieurs autres parties. Les *ressources* sont entendues ici comme tout élément (physique ou non) pouvant être utilisé (quelle qu'en soit la fin) par un·e acteur·trice. Par exemple, les huîtres représentent et produisent (entre autres) trois types de ressources pour les humains : leur chair comme ressource nutritive, leur coquille comme ressource matérielle et la filtration comme ressource de type service écosystémique ou environnemental. À l'inverse, les humains produisent/proposent des supports de fixation pour les huîtres et leur offrent un service[96] de protection contre des prédateurs. Au sein de ce contrat, certaines parties auront plus de poids que d'autres dans l'utilisation, voire l'accaparement, des ressources. Il apparaît clairement que les huîtres sont « perdantes » dans cet échange puisqu'il se solde par leur mort, précoce par rapport à leur longévité naturelle[97].

Chaque membre de la *domus* charrie avec lui son propre régime d'historicité lorsqu'il s'inscrit dans un environnement partagé. Le partage du lieu de vie requiert ainsi des points communs entre les régimes d'historicité des différents co-habitant·e·s afin de rendre la vie en commun et l'utilisation des ressources possibles. Dans un premier temps, il y a donc un enjeu de compréhension des environnements de chaque membre de cette *domus* (et en particulier des huîtres et des humains) et de leurs interrelations. Il semble notamment essentiel de s'intéresser au statut de l'humain et de l'huître tant l'un pour l'autre que dans le *contrat domestique* qui les lie. La domestication est définie en sciences biologiques et zoologiques par le contrôle de la reproduction, menant à des formes de sélection de critères intéressants chez des espèces choisies (Artaud et al., 2019). Ce contrôle définit qui a domestiqué qui dans une relation entre deux espèces : qui est domestiqué et qui est « domestiquant ». Dans le cas qui nous intéresse : les humains sont capables de maîtriser et de contrôler la reproduction des huîtres (dans des milieux

[96] Sur le modèle des services écosystémiques entendus comme bénéfices rendus à l'humain par la nature (Méral et Pesche, 2016).

[97] Une huître (plate ou creuse) pouvant atteindre plus de 30 ans lorsqu'elle n'est pas pêchée ou élevée… et seulement 3 ans dans un contexte d'élevage.

fermés, les écloseries), alors que les huîtres ne contrôlent pas (ou du moins pas directement) la reproduction des humains.

La première partie de cette thèse vise à circonscrire la *domus ostrearia*[98] et de comprendre les rôles de ses membres principaux, mais aussi le(s) contexte(s) socio-écosystémique(s) et spatio-temporel(s) dans lesquels ces derniers s'inscrivent. En reprenant la métaphore proposée par Anna Tsing, cette partie interroge qui sont les protagonistes participant à l'assemblage polyphonique que constitue cet espace domestique et quels sont leurs modes d'habiter (Tsing, 2017). Je postule en effet que chaque habitant de la *domus ostrearia* (humain ou non-humain) joue sa propre symphonie des temporalités et des représentations du monde, amenant à ce que, mis ensemble, ils créent une polyphonie caractéristique d'un espace donné en un temps donné. Cette partie est constituée de deux chapitres fonctionnant en miroir – sans chercher pour autant à induire une binarité – entre les ostréiculteur·trice·s et les huîtres, en lien avec un environnement commun mais vécu différemment. Les humains font partie de l'environnement des huîtres, et réciproquement.

Le Chapitre 1 revient sur les trajectoires de vie des ostréiculteur·trice·s, puis propose un changement d'échelle en s'intéressant aux environnements socio-économiques et institutionnels dans lesquels la *domus ostrearia* s'organise. Ce chapitre se conclut autour des décalages, incompatibilités, voire tensions entre les temporalités des humains, la manière dont ils se les représentent et les vivent entre différents groupes d'acteur·trice·s, qui n'ont pas toujours la possibilité de fonctionner de manière synchrone. Ces temporalités peuvent être pensées sous la forme de cycles (par les ostréiculteur·trice·s et dans un exercice d'analyse), dont les changements sont déjà anticipés et amènent une somme d'inquiétudes que ces acteur·trice·s ne hiérarchisent pas toutes et tous de la même manière.

Le Chapitre 2 propose de creuser la question de la domestication et des cadres conceptuels qui l'entourent, surtout lorsque l'on s'intéresse à l'huître. Il s'agit en effet d'un coquillage au statut hybride entre végétal et animal tant dans le vocabulaire employé par les ostréiculteur·trice·s ou la littérature scientifique et grise que dans les pratiques d'élevage et de consommation qui le concernent. Ce second chapitre amorce aussi la réflexion sur la place du non-humain dans la *domus*, que ce soient les huîtres ou leur environnement, dont à nouveau les cycles sont à la fois supposés extrêmement stables et sources de nombreuses incertitudes en raison des changements climatiques et environnementaux en cours et à venir.

[98] Pour reprendre la formulation proposée en introduction, littéralement « maison ostréicole » ou « maison des huîtres », qui se comprend comme espace-temps habités et transformés par les humains pour l'élevage des huîtres.



« Moi, j'aime tellement la mer que je ne peux pas travailler sans.

Je meurs sans la mer. »

Extrait d'un entretien enregistré avec un ouvrier ostréicole en Corse, traduit de l'italien, novembre 2022.



CHAPITRE 2.
Être ostréiculteur·trice : la question du contrôle de l'environnement

Introduction

Dans le processus de domestication tel que présenté dans les travaux, introduits précédemment, de Scott, d'Haudricourt ou des chercheur·euse·s du MNHN, la question de la place et du rôle des humains est centrale (Haudricourt, 1962 ; Artaud et al., 2019 ; Scott, 2021 ; Vigne, 2024). Les humains *domestiquants* chercheraient à avoir un contrôle de la reproduction des espèces *domestiquées* et de leur environnement commun. Pour ces auteur·trice·s, la *domus*, ou unité domestique étant « *un environnement artificiel culturellement modifié* », il est essentiel de s'intéresser à celles et ceux qui fabriquent cette unité : les humains (Scott, 2021 : 116). Par l'artificialisation de leur environnement plus ou moins proche, les humains modifient certains paramètres, transforment l'agencement des êtres et des choses, ce qui amène à la fabrication de la *domus*[99]. Le site *Géoconfluences* propose la définition suivante : « *L'artificialisation est l'ensemble des transformations dues aux sociétés humaines, plus ou moins volontaires et raisonnées, qui modifient en tout ou partie la physionomie et les fonctionnements d'un milieu ou d'un paysage* » (Bouron, 2024). L'artificialisation est un résultat final du processus d'anthropisation, c'est-à-dire de la modification d'un milieu par les activités humaines. Le terme d'artificialisation est souvent associé aux *sols*. Il s'agit d'un enjeu écologique très important pour éviter (entre autres) de détériorer l'état des nappes phréatiques, d'amoindrir la

[99] À noter que la majorité du vivant a aussi ce type d'action, mais que l'artificialisation est l'apanage de l'humain. Ce terme est coloré de manière péjorative, résultant d'une séparation Nature/Culture. « *Each living thing remakes the world through seasonal pulses of growth, lifetime reproductive patterns, and geographies of expansion*. » (Lowenhaupt Tsing, 2017a)

fonction de stockage de carbone du sol ou encore de favoriser les inondations, fonctions qu'un sol artificialisé ne peut plus assurer. L'artificialisation des sols est définie sur le site de l'Office Français pour la Biodiversité comme *« l'altération durable de tout ou partie des fonctions écologiques d'un sol, en particulier de ses fonctions biologiques, hydriques et climatiques, ainsi que de son potentiel agronomique par son occupation ou son usage* » (OFB, s.d.). L'*environnement artificiel* de la *domus* peut ainsi se comprendre comme un environnement ayant subi des transformations et altérations durables, totales ou partielles, de sa physionomie et de son fonctionnement, par l'action (occupation et/ou usage) des humains, de façon plus ou moins volontaire et raisonnée. La manière dont ces transformations et altérations sont réalisées est qualifiée par Scott (2021 : 116) de *culturelle*, car elle résulte d'une façon spécifique d'occuper et d'utiliser un environnement par des sociétés humaines. Les *modifications culturelles* apportées à l'environnement, le rendant *artificialisé*, sont en partie résultantes de la production et de la reproduction de *signes d'appartenance collective* (incluant les aspects sémiotiques comme les aspects sociaux) et de l'activité humaine générée par ces processus (Formoso, 2021). Il y aura donc plusieurs formes d'organisation spatio-temporelle données à la *domus* et en particulier à la *domus ostrearia*, reposant tant sur les caractéristiques intrinsèques à l'ostréiculteur·trice et à l'espèce d'huître choisie que sur celles de leur milieu de vie commun, ici des zones lagunaires ou lagonaires.

Comment décrire les espace-temps qui composent les *domus ostrearia*, au sein desquelles les ostréiculteur·trice·s et les huîtres interagissent et s'affectent mutuellement ? Chercher à décrire et comprendre la *domus ostrearia*, son fonctionnement et ses possibilités d'évolution nécessite dans un premier temps de comprendre ce(ux) qui la compose(nt) et comment l'hétérogénéité de ces éléments (humains et non-humains) fonctionne. Le contrat domestique est principalement ici à l'avantage des humains et je montrerai que ce sont *leurs* temporalités qui donnent le tempo à tous les autres habitant·e·s de la *domus ostrearia*. On note toutefois que la grande variété de profils, d'appétences et de pratiques se cachant derrière ceux et celles qui se revendiquent ou sont appelés ostréiculteur·trice·s amène à penser qu'il n'y aurait pas une seule forme de *domus ostrearia* mais, au contraire, une multiplicité de possibilités (Dulat, 2022b). D'autant plus que l'élevage des huîtres s'effectue dans des milieux très divers, concernant les paramètres climatiques ou physico-chimiques, l'organisation anthropique du territoire, ou encore l'accompagnement des professionnel·le·s de l'ostréiculture. L'anthropologie des techniques a défriché le terrain d'un lien direct et systématique entre les propriétés environnementales d'un milieu et les techniques et la culture des humains habitant ce milieu. Dans un premier temps, l'écologie culturelle du milieu des années 1950 (avec J.H. Steward par exemple) a tâtonné pour relier certains aspects de la vie sociale à l'écologie, ce qui

a vite sombré dans le déterminisme sur des critères uniquement liés aux caractéristiques du milieu (Géraud, Leservoisier et Pottier, 2016). Par la suite, ce déterminisme écologique a été fortement critiqué. Ainsi que le résument Marie-Odile Géraud, Olivier Leservoisier et Richard Pottier : *« Le critère écologique se révèle dès lors insuffisant pour justifier à lui seul un mode d'organisation sociale. On le voit, le rapport de la société à l'environnement n'est pas direct mais construit socialement. L'utilisation de l'espace varie selon les stratégies et les spécificités culturelles et techniques du groupe concerné.* » (Géraud, Leservoisier et Pottier, 2016 : 304). Des auteur·trice·s, comme Maurice Godelier, ont alors avancé la nécessité d'une réflexion plus large sur les systèmes de production et le rôle de l'organisation de la vie idéelle et matérielle dans ces systèmes (Steiner, 1985). Détacher complètement les sociétés de leur environnement n'aurait pas de sens : elles y vivent, interagissent avec lui, l'affectent et sont affectées par lui. Il reste donc intéressant de poursuivre dans cette voie en particulier lorsque le cas d'étude présente, comme ici, des milieux aussi contrastés. Travailler à comparer l'Étang de Thau, l'Étang de Diane et le lagon de la Grande-Terre sera aussi l'occasion de montrer que les techniques sont bien issues d'un croisement entre l'idéel et le matériel et « *l'imbrication entre le technique et le social* » (Géraud, Leservoisier et Pottier, 2016 : 305). C'est ce que l'on retrouve – entre autres – dans les travaux d'André G. Haudricourt sur la domestication (Haudricourt, 1962 ; Haudricourt, 1964). Plus proche de l'ostréiculture et des questions d'élevage, Haudricourt mobilise la comparaison de plusieurs systèmes domestiques à travers le monde pour questionner un éventuel « *déterminisme géographique* » et la relation des humains à la nature. Dans la lignée de ces travaux, en gardant en tête l'importance d'une approche holistique de la domestication et en comparant des récits de vie d'ostréiculteur·trice·s, nous verrons que des pratiques et modes d'élevage semblables peuvent être très éloignés géographiquement les uns des autres, et donc mus par autre chose qu'un déterminisme spatial et environnemental. Ils restent tout de même fortement ancrés et dépendants de leur milieu sur des aspects techniques, sociaux, identitaires. Tim Ingold[100] apporte à ces réflexions une façon de penser l'organisme dans son environnement en anthropologie qui rejoint aussi certaines propositions de Bruno Latour[101] quant à la question du progrès et de la « *modernité* » (Latour, 2013 ; Ingold, 2013). Ingold estime indivisible l'organisme et son environnement, c'est-à-dire

[100] Aldo Léopold, entre autres penseur·euse·s et scientifiques, a pavé ces réflexions. Par exemple lorsqu'il écrit que « *l'homme n'est, au fond, qu'un membre d'une équipe biotique* » (Leopold, 1933 : 19) ou que « *l'individu est un membre d'une communauté formée de parties interdépendantes* » (*ibid* : 16).

[101] Et globalement des penseur·euse·s de l'anthropologie symétrique et de la sociologie de la traduction, dont l'introduction du célèbre article de Michel Callon sur les essais de domestication des coquilles St Jacques en Baie de St Brieuc est aussi un bon résumé (Callon, 1986).

que l'humain ne peut être sorti du monde qu'il habite et des relations qu'il entretient avec les autres habitants de ce monde (voir **figure 2.1**).

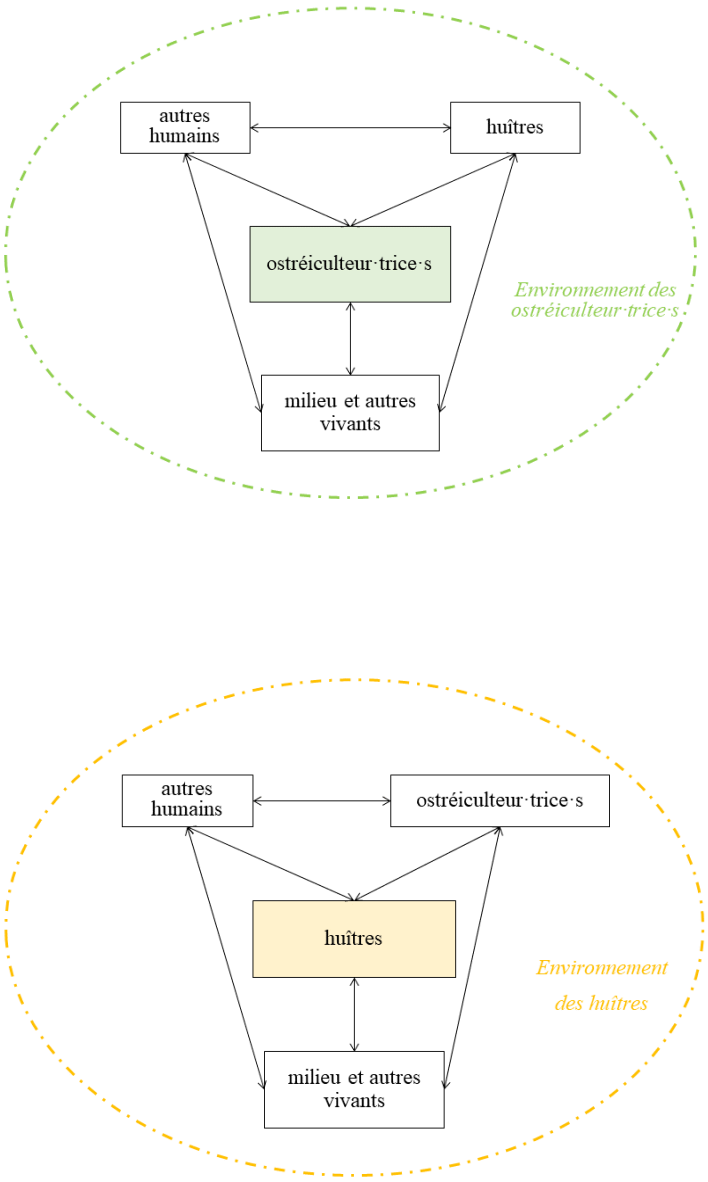


Figure 2.1. – Schémas conceptuels de la *domus ostrearia* précisant l'utilisation des termes environnement et milieu. S'agissant d'un concept relatif et situé, mettant l'accent sur les relations et entre-affections, j'utiliserai soit environnement *des huîtres,* soit environnement *des ostréiculteur·trice·s* en fonction du point de vue sur lequel le propos est centré. Les huîtres font ainsi partie de l'environnement des humains et réciproquement.

La *domus ostrearia* englobe les ostréiculteur·trice·s, les huîtres intégrées aux parcs et/ou pêchées, et le milieu et autres vivants installés sur ces parcs.

Pour Ingold, « *the distinction between environment and nature corresponds to the difference in perspective between seeing ourselves as beings within a world and as beings without it.* » (Ingold, 2000). Le concept d'environnement devient donc à la fois englobant (« *le monde ne peut exister comme nature que pour un être qui n'en fait plus partie* […], [qui] *n'est pas affecté par sa présence* »), dynamique (c'est un « processus *en temps réel, en croissance et en développement* ») et relatif (« mon *environnement est donc le monde tel qu'il existe et requiert une signification par rapport à moi* ») (Ingold, 2013 : 37). Ingold souhaite ainsi construire « *une*

vision totalement nouvelle des êtres humains et de leur place dans le monde, une vision qui se focaliserait sur les processus de développement et les propriétés dynamiques des champs relationnels » (Ingold, 2013 : 129). Par-là, le concept d'environnement exclut le terme de nature, qui extrait artificiellement l'observateur·trice d'un monde qu'il ou elle habite, donc qui l'affecte et qu'il ou elle affecte en retour. Ce positionnement est d'autant plus pertinent pour l'ostréiculture qu'il s'agit d'une forme de domestication qui n'a pas pour vocation à s'extraire d'un monde « *naturel* », mais au contraire à s'y insérer le plus et le mieux possible. L'environnement d'un individu (ou d'un groupe) serait alors circonscrit par l'étendue des relations entretenues par cet individu (ou ce groupe) avec d'autres, humains ou non humains, vivants ou non vivants. J'appellerai par la suite le *milieu* les composantes non-humaines et non-huîtres de cet environnement et avec lesquelles les membres de la *domus* entretiennent des relations étroites. Il s'agit d'une catégorie analytique, permettant ainsi de penser ces relations entre humains, huîtres et autres non-humains (voir **figure 2.1.**). Et l'environnement sera toujours celui de quelque chose ou quelqu'un en fonction du point de vue duquel l'on se positionne, dans le but de mettre en évidence les relations entretenues avec les éléments qui l'entourent.

Dans les différentes zones où les ostréiculteur·trice·s exercent une activité d'élevage d'huîtres, les nombreux autres usages des espaces marins et/ou terrestres sont soulignés. L'espace-temps de la *domus* prend forme, est rendu visible, au travers d'un paysage construit dans un territoire donné, produit de l'environnement des huîtres et des humains. Pour désigner la dimension spatiale de la *domus ostrearia*, je propose de s'intéresser à la notion de territoire ostréicole. À partir des travaux de Deffontaines et Kourtessi-Philippakis, nous pouvons définir le territoire comme l'espace circonscrit où un groupe d'individus donné exerce une activité donnée, et où ce groupe et des groupes extérieurs reconnaissent une forme d'exclusivité (Deffontaines, Marcelpoil et Moquay, 2001 ; Kourtessi-Philippakis, 2011). Ainsi, on pourrait définir le territoire ostréicole comme l'espace sur lequel des ostréiculteur·trice·s exercent une activité d'élevage des huîtres, où ils et elles reconnaissent que leur activité est circonscrite et exclusive de cet espace, et sont reconnus par d'autres comme ayant une forme d'exclusivité sur cet espace par rapport à leur activité. Les quelques paniers se balançant devant une tribu en Nouvelle-Calédonie ne posent pas forcément de problème majeur tant qu'ils occupent un espace restreint, mais ils posent la question de l'accaparement d'un espace qui était auparavant commun. Et les conflits d'usages sont nombreux et vifs sur d'autres espaces comme l'Étang de

Thau[102]. Je parlerai alors plutôt de territorialisation[103] ostréicole comme du processus d'appropriation de l'espace (juridique, économique ou symbolique) via des prévisions de l'occupation de l'espace-temps par l'ostréiculture et/ou son occupation réelle. Là où il y a des huîtres et des humains, il y a une opportunité pour les seconds d'élever les premières, sous certaines conditions seulement : l'ostréiculture se trouve au croisement entre une possibilité, une envie et une autorisation. L'installation d'un élevage d'huîtres (quel que soit sa forme) doit être possible (les huîtres doivent pouvoir y vivre, voire s'y reproduire selon l'élevage souhaité) ; il est essentiel qu'il y ait une volonté de la réaliser (soit par les futurs ostréiculteur·trice·s eux et elles-mêmes soit par d'autres groupes d'acteur·trice·s) ; et enfin une autorisation formelle ou informelle, légale ou non, doit préexister pour qu'une *domus ostrearia* puisse voir le jour.

Ainsi, la *domus ostrearia* s'inscrit dans un environnement particulier, affecté par lui et l'affectant en retour, elle est délimitée par une territorialisation de la part des humains et des huîtres, et elle est caractérisée par un continuum terre-mer d'appropriation et de travail. Au sein de cette *domus*, les humains à l'origine du processus de domestication orientent, pensent et organisent ces formes d'affection. Comment articuler la dimension spatiale des notions d'environnement, milieu et continuum terre-mer et leur(s) dimension(s) temporelle(s) ? En particulier, de quelle manière les humains (se) posent et vivent la question des liens entre passé, présent et futur ? Il est alors nécessaire de déterminer quels humains (individuellement ou collectivement) sont concernés (directement ou indirectement) et quels sont leurs propres régimes d'historicité, toujours dans le sens que Hartog donne à ce terme : « *outil heuristique, aidant à mieux appréhender, non le temps, tous les temps ou tout du temps, mais principalement des moments de crise du temps, ici et là, quand viennent, justement, à perdre de leur évidence les articulations du passé, du présent et du futur* » (Hartog, 2012 : 38). Ce chapitre propose de revenir sur les profils des ostréiculteur·trice·s. (celles et ceux qui *modifient culturellement* cet *environnement artificiel*) et leurs parcours ; de déterminer les relations qu'ils et elles tissent ou non et dans quel contexte spatio-temporel et institutionnel (leur *environnement artificiel*) ; et enfin de revenir sur la manière dont cet environnement est artificialisé, soit les règles locales, régionales et nationales éditées pour encadrer (ou non) cette artificialisation. Pour déterminer les régimes d'historicité des ostréiculteur·trice·s, je propose de commencer par les parcours des ostréiculteur·trice·s rencontrés, leurs motivations pour l'exercice de l'activité d'élevage d'huîtres et de creuser quel regard ils et elles portent sur cette activité. Cette première étape, à

[102] Outre l'explicitation de ces conflits dans le dossier préliminaire du SAGE de l'Étang de Thau de 2005 (SMBT, 2005), cette question des conflits est revenue plusieurs fois en entretiens lorsque les relations entre les pêcheur·euse·s et les conchyliculteur·trice·s étaient évoquées.

[103] « *La territorialisation est un processus qui consiste en une appropriation qui peut être juridique et économique (la propriété) ou symbolique (le sentiment d'appartenance, de connivence).* » (Tabarly et Bouron, 2024).

l'échelle de la vie des enquêté·e·s permettra de les replacer ensuite dans des temporalités plus larges, communes. Enfin, je m'intéresserai à la manière dont les cycles de production réels ou fantasmés de ces humains entrent en contact ou non avec les cycles prévus ou anticipés d'institutions organisées pour l'accompagnement, la représentation ou l'encadrement de l'ostréiculture. Pour cela, j'analyserai les temporalités journalières, hebdomadaires et (pluri)annuelles des ostréiculteur·trice·s à l'échelle individuelle et collective.

1. Choisir les huîtres comme profession : qui sont les ostréiculteur·trice·s ?

1.1. Un plongeon ostréicole entre les eaux méditerranéennes et néo-calédoniennes

Je propose de rentrer dans l'ethnographie directement par une immersion au travers du récit de trois journées donnant à voir le quotidien des professionnel·le·s (voir **encadré 2.1.**). Pour cela, je m'inspire des vignettes fictionnelles mises en place par Stéphanie Sodero dans son article sur la circulation du sang (Sodero, 2019). Elle argumente l'importance et la contribution de ces vignettes dans ce qui n'est pas (et ne peut être) verbalisé lors de l'observation participante. Les contenus de ces vignettes fictionnelles sont forts d'une riche expérience de participation aux quotidiens des enquêté·e·s aussi bien que des entretiens, discussions et observations. Les récits que je propose ici sont une mise en fiction d'idéaux-types, en reprenant le type idéal ou idéal-type de Max Weber sur la construction de modèles ou de conceptualisations pour comprendre le réel en sélectionnant certaines caractéristiques pour simplifier et catégoriser des individus ou des phénomènes. Serge Paugam le résume ainsi : « *Définir un type idéal ne signifie pas repérer sa forme majoritaire d'un point de vue statistique, mais discerner à partir des formes historiques des sociétés contemporaines les traits principaux, volontairement simplifiés, qui lui donnent un sens* » (Paugam, 2014). Dans le cas qui m'intéresse, je chercherai à mettre en avant, dans un but analytique, des « *traits principaux* » d'ostréiculteur·trice·s parmi l'ensemble des traits qui caractérise les individus que j'ai rencontrés. Sans chercher à essentialiser les éleveurs et éleveuses d'huîtres, cette construction d'idéaux-types devrait au contraire montrer que les traits saillants communs sont révélateurs d'une grande diversité de points de vue sur l'ostréiculture. Elle permettra d'introduire l'analyse qui suivra dans cette section, sur les trajectoires de vie et les

représentations du micro-monde ostréicole (ou prémices de la *domus ostrearia*) que chaque professionnel·le donne à voir. Les vignettes-fictionnelles montreront les similitudes et les différences entre les trajectoires professionnelles ostréicoles. Dans ce texte se mêleront des éléments d'observation avec des extraits de discours qu'ont pu tenir les ostréiculteur·trice·s… qu'ils et elles soient chef·fe d'entreprise, ouvrier·ère ou bien ayant quitté la profession. Dans un second temps, je propose une planche ethnographique dessinée[104], présentant une journée de travail en février 2022 sur l'Étang de Diane.

L'embauche sur l'Étang de Diane

Le clapotis de l'eau est peu intense aujourd'hui, le vent s'est enfin calmé. Le bateau amarré au ponton est à peine immobile et sous sa coque, les tâches claires des coquilles d'huîtres laissées là tranchent avec le bleu turquoise de l'eau. Le ciel est clair, légèrement rosé. Le soleil est levé mais est encore caché derrière la petite butte du lido qui sépare l'Étang de Diane de la Méditerranée. Déjà, les lignes de bouées des filières conchylicoles sont repérables, plantées à la surface de l'eau. Les radeaux et tables où sont suspendues les huîtres forment des ensembles intrigants, comme des vestiges figés. Un bruit de pas marqué par une légère boiterie s'approche depuis l'arrière du hangar où il résonne. Il est 5h56 du matin et Mahmoud arrive comme toujours avant le reste de l'équipe. Il aime fumer une dernière *garo*[105] avant que les autres ouvriers n'envahissent aussi l'espace de travail et que la journée commence. Un chat hirsute le regarde avec méfiance. Quand il a pêché le week-end, Mahmoud lui partage des restes de poissons le lundi. Le chat s'enfuit derrière un tas odorant de coquilles d'huîtres et de moules avec une tête de poisson étonnée dans la gueule. La fumée monte en volutes et d'autres bruits de pas se répondent. Le frottement des bottes en caoutchouc est caractéristique, Bilel arrive à côté de Franck. Ils échangent des banalités en berbère qui les font sourire. Franck a appris à moquer ses deux ouvriers avec quelques expressions choisies mais la conversation ne vole pas bien haut. Mahmoud travaille avec lui depuis toujours, il était déjà ouvrier du temps où le père de Franck avait l'entreprise. Bilel les a rejoints il y a quatre ans maintenant. Tous les deux sont d'origine marocaine et sont venus en France trouver du travail. Ça tombe bien, Franck a toujours eu du mal à recruter parmi les jeunes corses qui ne s'intéressent pas à l'ostréiculture. Tous les trois sont déjà habillés pour la journée et portent des casquettes délavées. Si sur le ponton le soleil va bientôt cogner les nuques, l'intérieur du hangar est frais. Les hommes sont en short, t-shirt, bottes et finiront sûrement par travailler torses nus. Mais le lundi, Mélanie travaille aussi le matin au hangar, avant de retourner au service de la dégustation à l'étage. Ils attendront qu'elle rejoigne les client·e·s pour se déshabiller, surtout Bilel et Mahmoud, plus pudiques que Franck. Quelques pochons d'huîtres les attendent depuis la veille dans le hangar. Ils les chargent sur le pont. Bilel et Mahmoud récupèrent leurs gants durcis par le soleil et le sel avant de rejoindre Franck sur le bateau. Mélanie a juste le temps de leur faire un signe quand le bateau s'éloigne. Il est 6h07 et, comme chaque lundi, elle est un peu en retard, juste le temps de déposer son fils

[104] Cette planche fait partie d'un trio, initialement publiées en ligne, hébergées sur la plateforme Prezi. Le format a été retravaillé pour s'insérer dans ce travail de thèse.

[105] Argot pour cigarette.

chez la grand-mère et à cette heure, ça prend souvent quelques minutes de plus que prévu. Franck ferme les yeux sur ces sept minutes, parce qu'elle rattrapera ce léger retard à la fin de la journée. Elle s'attache les cheveux en regardant la banderole d'étiquettes qui l'attend sur les piles de bourriches vides. Depuis un mois et demi, et avant que la haute saison estivale ne démarre, Mélanie agrafe les étiquettes de traçabilité sur le bois et remplit les bourriches. Elle l'avait déjà fait en décembre dernier et a le geste sûr, en faisant attention de choisir l'agrafeuse la moins rouillée. 1kg, 3kg, 5kg, 10kg, il y aura un bon travail de remplissage ce matin aussi, même si les commandes estivales n'ont rien à voir avec l'intensité de la période des fêtes de fin d'année. Dans le petit réduit où sont stockées les bourriches, elle les désempile, râlant copieusement quand elles sont coincées les unes dans les autres – l'avantage d'être seule, elle ne se le permettait pas avec les deux autres saisonnières cet hiver. Parfois le bois se fend ou présente des tâches bleuâtres de moisissure, elle les jette en tas dans un coin du hangar, les hommes les brûleront cet hiver ou quand elles seront trop nombreuses. Au début, elle agrafait sans gants, transpirant trop rapidement par rapport à l'hiver où les gants étaient salvateurs pour échapper au froid. Maintenant, elle les a remis pour se protéger des échardes et des caprices de la vieille agrafeuse à bois. Si le gant se coince, c'est toujours moins douloureux que le bout de la peau des doigts… La pile de bourriches agrafée s'élève et Mélanie s'inquiète de ne pas voir le bateau approcher de nouveau. Il est bientôt 7h, elle devra empiler les huîtres valve supérieure vers le haut dans les bourriches, puis les maintenir fermées avec un couvercle et un sarclage serré, l'objectif étant que les huîtres ne puissent pas décoller leurs deux valves et soient maintenues fermées le temps de leur transport. Mahmoud ou Franck formeront un tas de bourriches sur les palettes avant de le *cellophaner*[106] et de faire disparaître ces dernières à l'angle du hangar à l'aide du transpalette, puis dans le camion. Pendant ce temps, Bilel s'occupera de vider les pochons tout juste sortis de l'eau et de nettoyer les huîtres avant qu'elles n'arrivent sur un tapis roulant devant Mélanie. Elle s'ennuie un peu, cet hiver avec Monique et Louise, les deux autres saisonnières, elles discutaient en permanence et les blagues fusaient de part et d'autre de la chaîne de travail. Elle patauge doucement dans une flaque avec ses bottes de pluie jaunes. Elle a eu si froid cet hiver dedans et avec l'arrivée des chaleurs de l'été, les bottes sont devenues de vraies poches de sudation. Franck ne lui a fourni ni bottes ni vareuse à l'embauche, d'ailleurs elle n'avait pas de contrat non plus. Heureusement pour l'été c'est possible et elle a signé pour quatre mois à la dégustation. Le remplissage des bourriches c'est en extra. Enfin, s'affiche 7h12 sur son écran de téléphone et Franck met un grand coup de marche arrière pour arrêter le bateau pile au niveau du ponton. Mélanie remet ses gants et prépare son espace de travail. Le lundi est la journée la plus longue, mais pas la plus fatigante pour elle. Entre le 14 juillet et le 15 août, quand les touristes vont affluer en Corse, Farah l'a prévenue, ça sera bien pire au service. Enfin, c'est toujours moins pire que d'enchainer les petits remplacements comme infirmière comme elle le faisait avant. Et puis avec son fils qu'elle élève seule, elle ne peut plus faire d'horaires décalés, et les extras aux huîtres sont vraiment bien payés. À l'aide du palan[107], les poches d'huîtres sont soulevées du bateau puis ramenées sur le quai. Mahmoud et Bilel les ont détroquées de mi-novembre à mi-décembre avec Ahmed, un algérien saisonnier. Franck manipule le palan tandis que Mahmoud et Bilel réceptionnent. La période du tri et de l'emballage est moins difficile

[106] Pour faciliter le transport et éviter que les bourriches ne soient brinquebalées dans tous les sens dans le camion, les palettes sont entourées de plusieurs couches de cellophane. Cet emballage sera ensuite coupé puis jeté à la réception – principalement en grande et moyenne surface.

[107] Le palan est le monte-charge électrique sur rail permettant de hisser des charges lourdes du bateau vers l'intérieur du hangar ou sur le quai ; et inversement. Souvent, la commande électrique est positionnée proche du bateau, permettant à l'opérateur·trice de le manipuler directement en rentrant d'un travail sur les parcs.

physiquement que le détroquage hivernal. D'autant plus qu'avec le réchauffement climatique, l'eau de l'étang est devenue trop chaude pour les moules et que Franck a depuis un an et demi décidé d'arrêter les filières en mer où ils stockaient jusque-là les chaussettes de moules. L'été est donc consacré aux huîtres uniquement… un soulagement car le tri des moules leur donnait des persistances rétiniennes gâchant leurs nuits. Il est 7h30, c'est l'heure de la pause-café, enfin. Franck et Mélanie remontent prendre un café tandis que Bilel et Mahmoud restent au rez-de-lagune.

Les essais ostréicoles en Nouvelle-Calédonie

De l'autre côté du globe, en Nouvelle-Calédonie, le soleil arrondit sa course et contraste les creux de l'eau dans une baie du lagon de l'est de la Grande-Terre. Au mois d'août, l'hémisphère Sud est au cœur de l'hiver et les journées sont courtes. Sur la plage, l'eau ne fait presque aucun son sur le sable. Un léger bruit de frottement se fait entendre sous un cocotier dont le tronc s'allonge avec un angle défiant toute gravité. Joseph est assis là, il répare patiemment un filet de pêche, en tailleur sur le talus. Derrière lui, les toits rouges des quelques dizaines de maisons de la tribu tranchent avec le vert intense des arbres et haies luxuriantes. Quand le soleil sera vraiment ras et que les sardines s'agiteront, il se glissera dans l'eau à mi-cuisse pour les attraper avec son épervier. À quelques pas, une chienne amochée se gratte frénétiquement. Joseph a presque fini quand Raymond arrive sur la plage, sa maison est collée au sable et il sort directement de l'allée qui sépare la cuisine ouverte d'une pièce fermée où un congélateur ronronne au centre de la pièce, plein des prises de la pêche du matin. Après avoir vidé les poissons, Raymond a tiré son bateau sur le sable à l'aide d'un cric et du cousin qui est venu pêcher à la senne avec lui. Il parcourt désormais la dizaine de mètres qui le sépare de l'embarcation pour la caréner, armé d'une lame de peintre. Il s'agit d'un petit bateau, au moteur un peu usé qu'il a tiré seul, à la force de ses bras et à l'aide d'un treuil. Pendant qu'il gratte, la marée remonte et les huîtres suspendues sous trois piquets de jardin devant chez lui s'immergent. Les naissains sont plus ou moins suspendus dans des poches fabriquées en maille plastique, des tests de collage d'huîtres sont accrochés d'un piquet de jardin à un autre et une caisse en plastique contenant des huîtres de la taille d'une main disparaît petit à petit sous l'eau. Le calme et la régularité du frottement de la coque sont coupés d'un coup par la sonnerie du téléphone de Raymond. Joseph se lève, suivi de près par la chienne secouant quelques puces. Ce sont les agents de la Province et de l'ADECAL Technopole, organismes institutionnel et technique qui suivent les grossissements et captures d'huître chez Raymond, qui demandent à passer le lendemain. Le mardi, les filles de Raymond sont à l'école et l'association avec laquelle il fait du suivi dans la mangrove n'a pas besoin de lui, il sera disponible pour s'occuper des huîtres, oui, pas de problème, à demain. Une fois le portable raccroché et la coque grattée, Raymond jette un œil aux quelques huîtres bullant doucement sous les vaguelettes du bord de plage. Les poches qui les contiennent se sont légèrement salies depuis la semaine passée, il recherche au fond du bateau la tête de balais brosse qu'il utilise pour frotter les mailles. C'est un agent chargé de l'aquaculture en Province Sud, celui qui lui a fourni le matériel ostréicole (trois piquets de jardin, un câble, une table de captage australienne, deux paniers australiens et différents ciments pour les tests de collage), qui lui a conseillé d'empêcher le sable et la vase d'envahir les poches. Les huîtres qu'elles contiennent risqueraient d'étouffer. L'air s'est rafraichi, mais Raymond brosse les huîtres sans sa polaire colorée pour ne pas la mouiller. La brosse en main, en short, t-shirt et tongs aux pieds, il descend la dizaine de mètres qui sépare son bateau de son parc à huîtres miniature. Il marche dans le sable tassé entre les palmiers du bord de mer,

enlève ses *tatanes* qu'il laisse hors d'atteinte du ressac, parcourt les quelques mètres pieds nus dans le sable avant d'avancer dans l'eau fraiche sans hésitation. Raymond observe un instant les mouvements des bancs de poissons en chasse et chassés aux frémissements à la surface de l'eau. Parfois, au loin, un corps bondit hors de l'eau, noir et luisant, échappant de justesse à un prédateur. Joseph est au bout de la plage, dans l'eau jusqu'aux côtes, suspendu aux apparitions et disparitions des signes marquant la présence des sardines. Le lundi, les enfants du village sont à l'école, il est bientôt six heures du soir et tout est calme, les éclaboussures créées par les poissons s'entendent depuis la plage. Au bout de quelques minutes, Raymond se penche et attrape le premier pochon. Il le plonge plusieurs fois dans l'eau, le remue fermement, puis frotte avec énergie l'ensemble avec la brosse jusqu'à ce que le plastique redevienne noir et non plus rouge-marron en raison des particules qui s'y sont déposées. L'eau monte en petites vagues et tape contre ses mollets ; les remous d'eau fraiche créés par le frottement lui mouillent le visage ; ses doigts tapent contre le plastique rigide et son bras commence à lui faire mal même si les huîtres sont encore très légères. Une fois les mailles propres, il jette un œil aux huîtres de quelques centimètres qu'elles tiennent captives pour estimer les mortalités depuis le dernier comptage, puis il les raccroche au câble, suspendus entre deux piquets. Demain, les agents de la Province viendront compter les huîtres. Ils reviendront le mois suivant et celui d'après. Entre chaque visite, outre un coup de brosse une fois toutes les semaines à tous les dix jours, les paniers restent sous la surveillance de Raymond mais sans soin particulier, suspendus entre leurs deux piquets.

Le collage dans un mas de l'Étang de Thau

Le soleil est déjà haut au-dessus du quadrillage des tables ostréicoles de la lagune de Thau. Il est 9h passées quand l'ombre discrète d'une aigrette garzette survole le ponton vide avant de se poser sur le haut du palan. Sur le quai, une émission de radio résonne en grésillant d'un vieux poste depuis l'intérieur du hangar. Deux tables de travail sont improvisées par l'empilement de chantiers de collage sur des *palox*[108]. Cédric est debout devant l'une d'elles, une bourriche pleine de naissains en bandoulière. Fatigué de devoir jongler entre tenir la bourriche et aligner les huîtres sur la table de collage, il y a accroché une lanière pour l'avoir à disposition sans mobiliser une main. Il positionne patiemment à mains nues les petites huîtres deux par deux, valve supérieure vers le bas, laissant un peu moins de dix centimètres entre chaque duo. Le frottement des coquilles et le versement des naissains sur la table ressemblent à des bruits de pluie. Et pourtant le soleil est de plus en plus agressif. D'habitude Cédric travaille à l'intérieur, à l'abri de la chaleur pour protéger les petites huîtres, mais lui et Amandine, son épouse, sont en retard et si le séchage est suffisamment rapide ils pourront suspendre les tables qu'il vient de terminer dès la fin de journée. Une fois les deux premières huîtres positionnées sur les tables, il tire des cordes noires entre les clous bordant chaque rangée d'huîtres, les tendant au milieu des paires. L'aigrette s'agite sur le haut de la structure métallique et finit par descendre des rails vers le bateau de pêche de Cédric, l'œil attentif. À cette heure, d'habitude, il rentre de la pêche avant de se mettre au travail avec Amandine. Mais ce matin leur petit-fils était malade et elle est restée pour l'emmener chez le médecin et le garder avant de revenir au mas l'après-midi. Pas de

[108] Grande caisse en plastique de taille normalisée pour être facilement transportée et retournée par les engins transpalettes.

poisson pour l'aigrette ce matin, donc. Peu effrayée et très impatiente, elle se rapproche de plus en plus des tables de collage et redécolle aussitôt lorsque Cédric démarre la préparation du ciment. Il vient de finir de tendre les cordes sur les *chantiers*[109] et verse quelques kilogrammes de poudre dans un grand seau noir en plastique un peu mou mais bien lourd, avant d'y ajouter de l'eau au tuyau, évaluant la quantité adéquate aux marquages gravés à l'intérieur du récipient. Puis il plonge la tige du mélangeur électrique dans le liquide et allume la machine qui couvre complètement les voix de la radio. Après quelques secondes, il stoppe le moteur pour évaluer avec une petite pelle à main la densité du ciment ainsi formé ; le chroniqueur radio lance une musique. Trop liquide. Cédric rajoute un peu de poudre directement depuis le sac et relance le mélangeur. Lorsque le mugissement de la machine s'arrête de nouveau, il saisit la pelle pour réitérer l'évaluation du ciment au toucher ; la musique est une chanson des années 1980 bien connue. Le ciment est cette fois trop épais, il va coller seul ce matin et le ciment ne doit pas sécher trop vite. Cédric verse un peu d'eau dans le seau et le mélangeur couvre de nouveau la mélodie. L'opération dure presque une dizaine de minutes. Quand la poche plastique est remplie de ciment, maintenue entre les deux mains de Cédric pour ne pas couler, Amandine apparaît sur le seuil du hangar avec un café. La mère du petit est venu le récupérer, la patronne du salon d'esthétique dans lequel elle travaille a accepté de la libérer plus tôt. Ce salon a appartenu à la mère d'Amandine, Amandine l'avait revendu pour devenir ostréicultrice à la suite de son père… et maintenant sa fille y travaille. Cette dernière ne montre pas de signes d'intérêt pour devenir ostréicultrice et son père, Cédric, ne l'y encourage d'ailleurs pas. Cédric, en train de former minutieusement un chou au-dessus de chaque duo de naissain, n'est en effet pas issu d'une famille de « *gens de l'étang* » et les difficultés financières qu'ils traversent le rend pessimiste pour la suite. Il s'est formé tardivement à l'ostréiculture et était pendant cinq ans conjoint exploitant, travaillant dans l'entreprise d'Amandine après une carrière d'ingénieur. Quand il a fini par passer tous ses patrons[110], ils ont échangé de rôles et c'est elle qui est passée conjointe exploitante. Aujourd'hui, elle n'a plus de statut au sein de l'entreprise, et vient « *aider* » chaque jour pendant plusieurs heures aux étapes de production. Elle tient aussi un stand de marché proche de Toulouse trois fois par semaine. Ayant déjà dépassé l'âge de la retraite, Amandine et Cédric cherchent des repreneurs pour leur activité. Ils sont près à revendre la totalité de l'entreprise d'un bloc ou à segmenter leurs parcs, bateaux, machines, etc. Mais les acheteur·euse·s ne viennent pas. Alors ils travaillent encore ensemble à coller des huîtres en enfonçant la dernière huître sur les choux de ciments d'un geste ferme mais maitrisé pour que la coquille soit pile collée au chou et à la corde sans étouffer son contenu. À 11h, il fait maintenant chaud et l'air ne vient pas. Ils vont alors trouver refuge à l'intérieur pour finir leur grosse matinée de travail. En effet, en raison des chaleurs estivales, tout le monde décale son emploi du temps de production pour démarrer aux alentours de 6h du matin et finir à 14h.

Encadré 2.1. – **Trois vignettes fictionnelles ethnographiques**.

Figure 2.2. – **Planche ethnographique dessinée**, *Une journée sur Diana*, d'après une observation participante en février 2022, publiée en février 2023. (Voir page suivante)

[109] Nom donné aux tables de collage sur la lagune de Thau.

[110] Les « *patrons* » sont des diplômes autorisant la navigation professionnelle avec du personnel embarqué à différentes distances de la côte suivant le type de patron obtenu.



COLLAGE DES HUÎTRES EN CORSE EN FEVRIER 2022

ON ARRIVE A 8H SUR L'ETANG.

LA JOURNEE COMMENCE PAR S'EQUIPER : AVEC DES GANTS, ...

... DES VÊTEMENTS CHAUDS, ...

... DES BOTTES CHAUDES ET ETANCHES, ...

...& UN TABLIER.

... UN BONNET BIEN VISSE (ET BIEN CHAUD), ...

ENSUITE, ON SE DIRIGE VERS LE BUREAU.

LE NAISSAIN EST LIVRE PAR CAMION.



IL ARRIVE PAR BATEAU DEPUIS L'ATLANTIQUE.

IL EST ACHETE EN VRAC, A DES PRODUCTEUR-TRICES OU A DES ECLOSERIES.



ON LE MET SANS TRIER DANS DE PETITES BOURRICHES (3KG) FACILES A PORTER

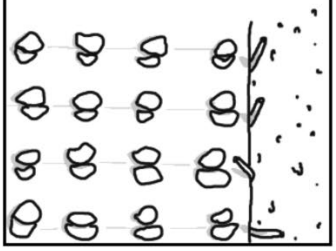


QUE L'ON PREND SOUS LE BRAS.

LE MATIN, UNE 1ERE PARTIE DU NAISSAIN EST POSITIONNEE.



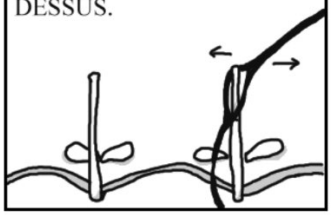
LES PETITES HUÎTRES SONT PLACEES DEUX PAR DEUX, OPERCULE VERS LE BAS.



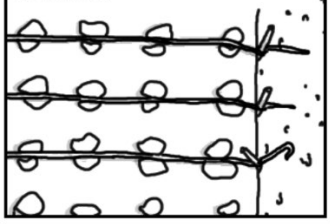
LE TRAVAIL SE FAIT DEBOUT, A LA MAIN. IL FAUT ÊTRE MINUTIEUX, MAIS C'EST TRES PHYSIQUE.



UNE FOIS LES 2 PREMIERS NAISSAINS PLACES, UNE CORDE EST TENDUE PAR DESSUS.

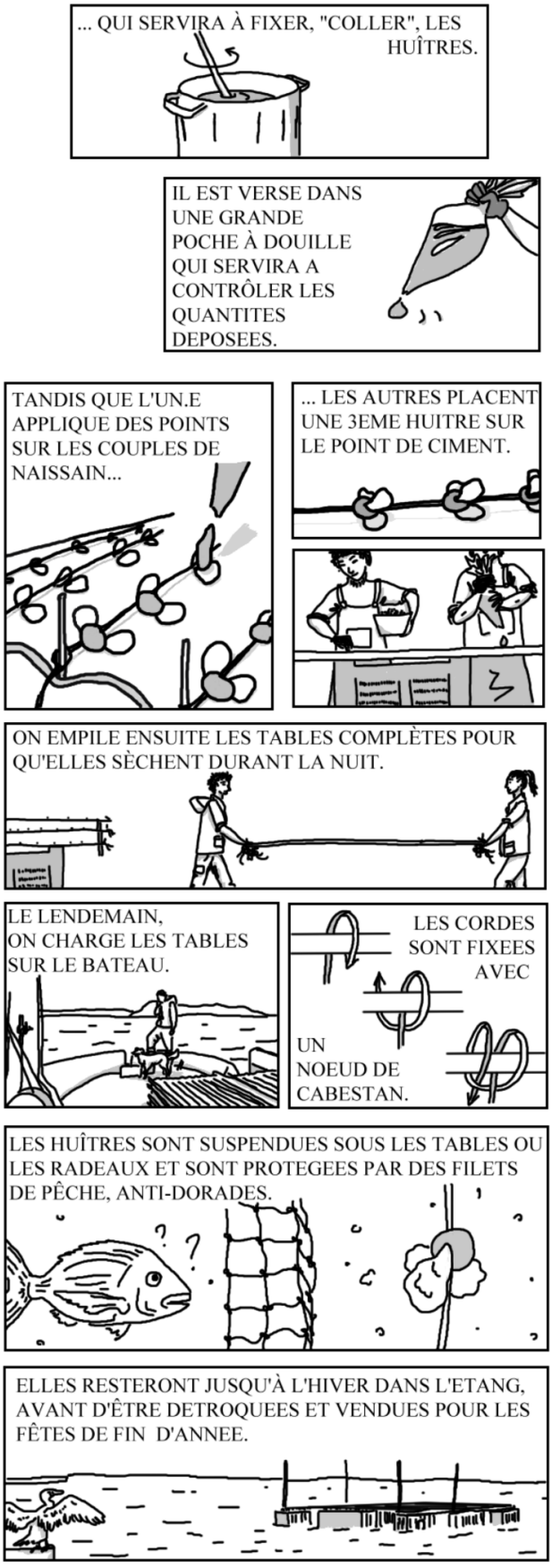


LES HUÎTRES SERONT COLLEES SUR CETTE CORDE.



APRÈS LA PAUSE MIDI, ON PREPARE LE CIMENT...





Disponible sur : https://prezi.com/i/udxa5iozemb6/une-journee-sur-diana-fev22/

1.2. Les ostréiculteur·trice·s et leurs parcours : des métiers du soin, de l'artisanat, du service, … jusqu'aux huîtres



Figure 2.3. – **Façade d'un restaurant de dégustation de coquillages**, représentant un pêcheur, Étang de Diane, décembre 2022.

Qui sont les ostréiculteur·trice·s, comment ils et elles en sont venus à pratiquer cet élevage et comment le pensent-ils et elles ? Reprendre l'entreprise familiale a un impact et un sens tout autre que s'installer en ostréiculture après une carrière de cadre et en n'ayant aucun lien ni de sang ni de lieu avec le littoral, espace frontière et mixte entre la terre et la mer. Au cours de l'enquête réalisée sur mes trois terrains de thèse, retracer le parcours de vie des enquêté·e·s et déterminer le(s) point(s) de bascule vers les huîtres était alors essentiel pour comprendre les individualités présentes derrière cette filière et leurs dynamiques. Les trajectoires des ostréiculteur·trice·s oscillent entre vocation, revendication d'une identité partagée avec d'autres et ancrée dans un territoire (comme la représentation du pêcheur sur la **figure 2.3.**), transmission d'un patrimoine matériel et immatériel, et aussi un certain nombre de fantasmes sur ce qu'est (ou doit être) la profession, son histoire et son quotidien ainsi que la reconnaissance sociale associée.



Figure 2.4. – **Portraits d'ostréiculteur·trice·s de l'Étang de Thau**, réalisés par Laurent Lolmède pour la ville de Mèze dans le journal dessiné *De l'eau à la bouche, dessine-moi l'ostréiculture* que nous avons co-écrit en mai 2025.

La **figure 2.4.**, extraite du verso du journal *De l'eau à la bouche, dessine-moi l'ostréiculture*, présente les portraits de certain·e·s ostréiculteur·trice·s rencontrés pour ce travail de recherche-création. Les personnes enquêtées entrent dans six grandes catégories socio-professionnelles : les chef·fe·s d'entreprise, propriétaires de leur exploitation ; les gérant·e·s d'entreprise, responsables du bon fonctionnement de l'entreprise et de la partie production en particulier ; les salarié·e·s ouvrier·ère·s ostréicoles travaillant à la production ; les autres salarié·e·s de l'ostréiculture n'ayant pas de tâches liées à la production directement (vente des huîtres, comptabilité, cuisine, …) ; celles et ceux que l'on peut appeler porteur·euse·s de projet ostréicole, basés en Nouvelle-Calédonie, qui reçoivent de l'aide et des financements dans le cadre de l'évaluation de la faisabilité d'une ostréiculture locale au sein du projet PROTEGE (PROTEGE, s.d.) ; et enfin les retraité·e·s ayant exercé une activité ostréicole[111]. Sur l'ensemble des terrains, au moment de l'enquête, les 47 professionnel·le·s rencontrés avaient entre une trentaine d'années et près de soixante ans, et étaient majoritairement des hommes (environ 60% d'ostréiculteurs pour 40% d'ostréicultrices).

Le **tableau 2.1** dénombre le total d'enquêté·e·s concernés par catégorie socio-professionnelle (telle que décrite précédemment) pour chaque terrain et au total. Et la **figure 2.5** illustre la localisation géographique des personnes à la production rencontrées et la distribution entre les hommes et les femmes. Ces deux documents montrent la faible proportion de femmes « *à la prod'* » (expression pour exprimer le fait de travailler à la production des huîtres comme ouvrier·ère) au regard du faible nombre d'ouvrières. Au contraire, la répartition entre les genres s'inverse pour les tâches non liées à la production : plus de femmes sont employées pour des tâches de bureau ou de service (pour la vente directement sur le lieu de

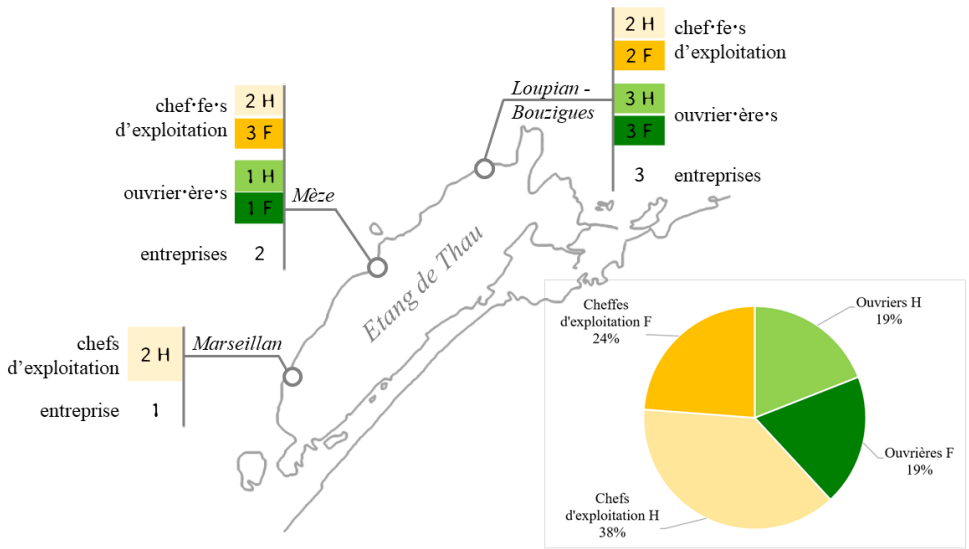
[111] À noter que l'utilisation du passé est ici inexacte car la plupart des retraité·e·s rencontrés étaient sur les exploitations… en train de travailler pour aider un·e membre de leur famille. Leur catégorisation à part reste importante car ils et elles ne sont généralement pas ni déclarés ni payés. Ils et elles ne sont pas ailleurs pas tenus d'être présents par un contrat de travail explicite.

production, au mas ou au hangar ; au marché ; ou encore pour le service à la dégustation). En notant tout de même que les cuisines sont aussi largement investies par des hommes, surtout lorsqu'il s'agit d'employ*és*. Dans un des mas de l'Étang de Thau enquêtés par exemple, tenu par un couple, la cheffe d'exploitation s'occupait seule de la partie dégustation, hors saison estivale (et hors cas exceptionnel d'une visite d'un grand groupe). Lorsqu'elle avait besoin d'aide au service, elle employait deux femmes, dont elle avait le contact direct pour faire du travail à la journée, sans forcément être déclarées. Et lorsqu'elle avait besoin d'aide en cuisine, elle employait un homme. Le choix du genre des employés, sur des cas ponctuels, peut sembler difficile à relier à une organisation systémique plus globale des genres sur les exploitations. Pourtant certain·e·s revendiquent un choix spécifique de salarié·e·s hommes ou femmes en fonction de la tâche (Dulat, 2024a). Enfin pour les chef·fe·s d'entreprise, si les chiffres présentés semblent annoncer une quasi-égalité sur Thau et à Diane, ils invisibilisent que les femmes cheffes d'entreprise rencontrées sur l'Étang de Thau le sont en couple, en ayant par exemple le statut de conjointe exploitante, et que la seule femme gérante d'exploitation sur l'Étang de Diane est largement épaulée (si ce n'est chaperonnée) par son prédécesseur masculin.

Tableau 2.1. – Tableau du nombre total d'enquêté·e·s concernés par catégorie pour chaque terrain et au total. La lettre F désigne le genre féminin, H le genre masculin[112]. Les chiffres sont issus d'observations faites dans les entreprises à plusieurs périodes de l'année, ils comprennent à la fois des CDD, des CDI et des personnes n'ayant pas de contrat.

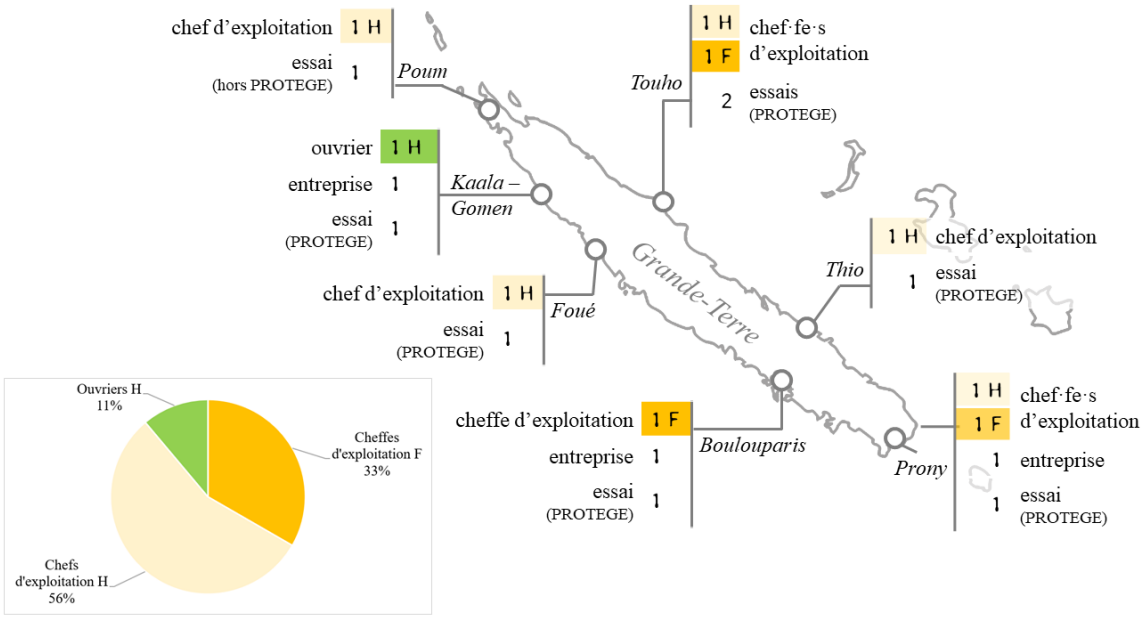
		Étang de Diane	Étang de Thau	Nouvelle-Calédonie	Total *(par genre)*	Total
Nombre total d'entreprises		**2**	**7**	**7**	/	**16**
Chef·fe·s d'exploitation	H	1	6	4	11	**19**
	F		5	3	8	
Gérant·e·s d'exploitation	H				0	**1**
	F	1			1	
Salarié·e·s ouvrier·ère.s	H	14	4	1	19	**26**
	F	3	4		7	
Salarié·e·s autres	H	1	4		5	**12**
	F	2	5		7	
Retraité·e·s	H	1	1	1	3	**6**
	F		3		3	
Total *(par genre)*	H	17	15	6	38	**64**
	F	6	17	3	26	
Total		**23**	**32**	**9**		

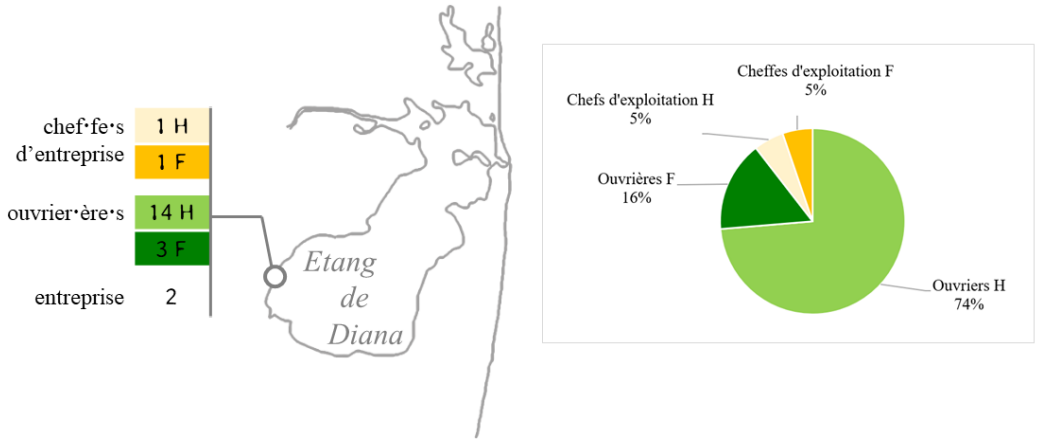
Figure 2.5. – Graphiques décrivant la socio-démographie des ostréiculteur·trice·s enquêtés pour chaque terrain, données issues des entretiens et observations. La lettre F désigne le genre féminin, et H le genre masculin[113].



[112] Comme précisé dans l'avant-propos, par soucis de simplification et de lisibilité – et aussi parce que certain·e·s m'ont ri au nez lorsque j'ai demandé leur identité de genre – j'ai choisi de garder ici la binarité adoptée dans les rapports et textes officiels, liant genre et sexe (Delorme, 2022 ; Delorme, 2023).

[113] Voir note de bas de page précédente.





Le **tableau 2.1** et la **figure 2.6** montrent également que les entreprises enquêtées sont de taille relativement petite sur l'Étang de Thau, avec peu d'employé·e·s, alors que le nombre de salarié·e·s est bien plus important sur Diane. En Nouvelle-Calédonie, aussi en raison du caractère expérimental de certains élevages, il n'y a pas d'ouvrier·ère·s. Sur l'Étang de Thau, il apparaît que les entreprises enquêtées sont de taille modeste et emploient peu d'ouvrier·ère·s. Au contraire, à l'Étang de Diane, il y a beaucoup d'ouvrier·ère·s proportionnellement au nombre d'exploitations concernées. La différence entre les deux ne réside pas dans la mécanisation qui est relativement similaire sur les deux zones ; et même, l'entreprise employant le plus grand nombre d'ouvrier·ère·s en Corse est extrêmement mécanisée y compris sur l'eau. Une explication serait d'une part les volumes traités, plus importants en Corse où les huîtres sont moins manipulées une à une et plus manipulées en vrac (sans tri). Une seconde explication

réside dans la diversité des espèces élevées. Parmi les exploitations enquêtées à Thau, une seule effectuait aussi du retrempage de moules quand cela concernait les deux entreprises corses. Enfin, une dernière explication serait la méthode d'échantillonnage et la facilité d'accès pour une observation participante dans des entreprises de taille plus faible sur l'Étang de Thau. En Nouvelle-Calédonie, en l'absence de filière dite « *institutionnalisée* » par les organismes d'encadrement et de surveillance, il apparaît que les essais et projets ostréicoles sont portés majoritairement par des individus et non des structures, ce qui se traduit donc par un faible nombre de personnes.

La **figure 2.6** montre également la distribution des entreprises enquêtées sur les territoires, à l'image de celle des entreprises au global. Alors que l'Étang de Thau est sectorisé par port conchylicole, l'Étang de Diane, privé, a amené à une concentration des hangars, et les porteur·euse·s de projets en Nouvelle-Calédonie sont répartis sur toute la Grande-Terre. L'origine sociale des personnes est aussi importante à noter et reflète l'histoire des territoires d'étude. En Corse, une grande partie des ouvrier·ère·s sont issus de l'immigration, que ce soit ceux directement arrivés pour la saison du Maroc, de l'Algérie ou de la Tunisie, ou d'autres, ayant des contrats plus longs, originaires de Sardaigne ou descendant·e·s d'immigrants de 2nde ou 3ème génération. La situation géographique de la Corse, proche des côtes italiennes et voisine de la Sardaigne, ainsi que l'accueil massif de personnes venant l'Algérie pendant (et à la suite de) la guerre pour l'indépendance (pieds noirs ou algérien·ne·s) explique aussi cette différence des profils des ouvrier·ère·s avec d'autres terrains. À Thau par exemple, on ne retrouve pas de personnes immigrées, les conversations sont toutes en français (quand les échanges peuvent être en berbère, arabe ou sarde dans les hangars corses). En Nouvelle-Calédonie aussi les profils sont assez contrastés avec des personnes d'origine kanak comme caldoche ou hexagonale. En ce sens, la diversité des lieux et des habitant·e·s de la Grande-Terre semble relativement représentée dans le panel recevant des financements de PROTEGE (voir chapitre 1).

1.3.Quels profils d'ostréiculteur·trice·s ? Transmettre et s'installer

Les projets mettant en avant les professionnel·le·s ont largement montré que le profil type de l'ostréiculteur n'existe plus. Ou plutôt, qu'il n'a jamais existé. *Nouvelle Vague*, par exemple, est un livre regroupant des portraits photographiques d'hommes et de femmes, textes issus d'entretiens approfondis avec eux et elles, et dessins interprétant divers aspects du métier. Sur ces images, ces hommes et ces femmes dits d'une nouvelle génération d'ostréiculteur·trice·s se tiennent devant leur lieu de travail, la lagune de Thau, droits, fixant l'objectif, « *sans faux-*

semblant, ni sourire de circonstance » (Gervasoni, Borredon et Duart, 2022 : 98). Installé·e·s sur tout le pourtour de la lagune, travaillant dans l'Étang comme en pleine mer pour certain·e·s, ils et elles sont des enfants ou petits-enfants de conchyliculteur·trice·s… ou pas. Comme le projet *Nouvelle-Vague*, j'ai pu retracer les parcours d'autres ostréiculteur·trice·s à partir de mon travail ethnographique. Les formations d'origine et/ou spécialisations professionnelles des un·e·s et des autres sont fascinantes de diversité. Par exemple, une cheffe d'entreprise sur la lagune de Thau était coiffeuse et avait son propre salon, repris à la suite de sa mère, dans un des villages riverains. Une ouvrière de Thau était infirmière, puis a exercé comme marin sur des navires de tourisme avant de s'intéresser à l'ostréiculture, quand une autre, employée en Corse, s'occupait de la petite enfance. Un ouvrier corse était auparavant cuisinier quand il a immigré en France depuis le Maroc… et un autre, originaire du continent, était jockey. Sur la **figure 2.6.** sont représentés les parcours de trente-six personnes (ostréiculteur·trice à la tête d'une exploitation, ouvrier·ère, ou retraité·e au moment des enquêtes) dont j'ai pu avoir la majorité du parcours professionnel. Sur ce graphique, les nœuds, points d'où partent et arrivent les parcours schématisés par des flèches, représentent les professions exercées. Dans un premier temps, ce qui est frappant sur cette figure est la diversité des professions exercées et la quantité de professions salariées avant de s'engager dans le travail des huîtres. Six personnes sur les trente-six ont exercé une activité à la tête d'une entreprise avant de se lancer en ostréiculture, une majorité ayant au contraire été plutôt salariées (dans d'autres types d'entreprises, hors ostréiculture ou agriculture, ou dans la fonction publique). Seules deux personnes sont issues de l'agriculture. Parmi tous les profils et leur variétés représentés en **figure 2.6.**, il ressort que la trajectoire professionnelle dépend fortement du lien avec l'ostréiculture et la proximité à la mer (physique ou symbolique). La question terrestre ne ressort pas des entretiens : tous et toutes sont tournés vers le large. Dans le jargon des installations, les NIMOC sont celles et ceux qui sont Non Issus du Milieu Ostréicole et Conchylicole. Ils et elles correspondent à ces installations qui se font hors cadre familial. Dans la présentation des profils des nouvelles et nouveaux installant·e·s, il semblerait que la tendance auparavant admise d'installations familiales par transmission intergénérationnelle finisse par se lisser, voire même s'inverser (entretien avec une chargée de mission sur l'Étang de Thau, décembre 2023), la reprise des entreprises se faisant de moins en moins par des membres directs de la famille tandis qu'au contraire, des néo-littoraux[114] s'intéressent à ce métier après une première carrière professionnelle (souvent bien plus lucrative). Puis vient la question de savoir si la personne s'installe directement (après un cycle d'études) ou après une carrière non-ostréicole.

[114] Terme parallèle à celui de néoruraux pour désigner les nouvelles et nouveaux arrivants sur un territoire littoral.

Les trajectoires de vie des ostréiculteur·trice·s enquêtés convergeant finalement vers l'ostréiculture, empruntent des chemins autant tortueux que divers. Dégager des schémas sur la question du métier est alors d'autant plus complexe que les raisons des bifurcations jusqu'à l'huître ne sont pas toujours les mêmes, malgré des parcours qui semblent parfois suivre les mêmes logiques. Les ostréiculteur·trice·s sont associés à des hommes dans l'imaginaire collectif et l'adage « *de père en fils* » est largement répandu pour parler des transmissions en ostréiculture, comme en agriculture[115]. Pourtant – et malgré le faible nombre d'enquêté·e·s de cette ethnographie et les biais que cela charrie – il ressort que seulement quatre chef·fe·s d'exploitation de l'Étang de Thau, un de l'Étang de Diane et un de Nouvelle-Calédonie sont installés en cadre familial soit moins de 30% des chef·fe·s d'exploitation enquêtés, constitués pour 10% de femmes. Les installations familiales (pour les chef·fe·s d'entreprise donc) ne se font pas toujours dans une continuité temporelle. Parfois même, il y a des zones de rupture entre la fin d'une carrière avec un départ à la retraite et le début d'une autre... ce qui fait que certaines personnes ne reprennent pas l'entreprise familiale mais celle d'un voisin ou d'une voisine (entretiens informels sur les ports, Étang de Thau, 2023). Pour les ouvrier·ère·s, aucun parcours ne montrait de lignée ouvrière où ce métier se perpétuerait des parents aux enfants.

La profession est dite « *morose* » par une salariée d'une structure de représentation méditerranéenne, mais les enquêtes réalisées avec le projet Cueilleur de mémoire sur l'Étang de Thau montrent un incorrigible optimisme des plus ancien·ne·s dans la capacité à se réinventer des ostréiculteur·trice·s. Les parents des ostréiculteur·trice·s de l'Étang de Thau aujourd'hui en fin de carrière étaient pêcheurs, mareyeurs, agriculteur·trice·s ou même juste riverains, et ils se sont lancés en ostréiculture dans les années 1960-70, poussés par l'appauvrissement du milieu de pêche et/ou par la ruée vers l'or que constituaient alors les installations ostréicoles. La reprise de l'exploitation familiale était quasi-systématique, pour des transmissions tuilées, réalisées avant 2000. Cette transmission familiale, ayant eu cours sur une ou deux générations, s'essouffle aujourd'hui où seul un professionnel sur trois est remplacé sur l'Étang de Thau. La Corse a, d'une certaine manière, bénéficié de l'émergence de l'ostréiculture à Thau : à Diane, trois exploitations sont encore en activité ; dont deux en reprise familiale. Une période d'observation participante a pu être faite dans l'une d'entre elles, l'autre étant hors cadre familiale. La plus grande (en tonnages, en surface et en personnel), résultant d'une installation hors cadre familial, est une filiale d'une grande entreprise de mareyage. Il n'y a pas de transmission comme exploitant·e, mais comme gérant·e d'exploitation (hors cadre familial) ;

[115] Ce que j'ai pu vérifier lors d'enquêtes auprès de consommateur·trice·s en 2022 (Dulat, 2022b), consistant en des questionnaires autour de leurs représentations de l'ostréiculture administrés sur des marchés (à Ajaccio et Bastia, à La Rochelle, à Bordeaux, à Sète) et au Salon International de l'Agriculture (SIA) 2022.

et le chef d'exploitation de l'autre s'est installé à la suite de son père et il est actuellement trop jeune pour penser à la suite (de plus, ses deux fils avaient autour d'une dizaine d'années lors de ce travail d'enquête, donc encore loin d'une reprise à la suite de leur père). En Nouvelle-Calédonie, trois entreprises ostréicoles sont formellement installées comme telles aujourd'hui. L'une est issue d'une création familiale à la fin des années 1990, par des personnes originaires de Marennes-Oléron, et a une activité de retrempage et de grossissement d'huîtres *M. gigas*. Une autre a été créée suite à une transmission plus ou moins réussie entre un père et son fils – en raison de conflits familiaux – inspirés par les essais du Centre Technique Aquacole[116] dans la baie de la Ouenghi. Cette seconde entreprise fait du captage, de la capture et du grossissement d'huîtres *Saccostrea*. Et la dernière est incarnée par une porteuse de projet financée par PROTEGE[117] pour la création d'une écloserie locale d'huîtres *Saccostrea*. Pour l'ensemble des porteur·euse·s de projet dans le cadre de PROTEGE, la question de la transmission existe, mais n'est pas encore d'actualité. Enfin, pour une personne, effectuant des essais d'élevage hors des cadres institutionnels, la transmission est déjà en cours car ses enfants participent activement à la réalisation et au *design* des essais… en vue d'en prendre la suite. Alors, les motivations de ces personnes interrogent.

[116] Abrégé en CTA, le Centre Technique Aquacole de la Baie de la Ouenghi est situé proche de Boulouparis, au Nord-Ouest de Nouméa. Propriété de l'ADECAL Technopole, ce centre accueille des effectifs de l'ADECAL travaillant en aquaculture et en microbiologie ainsi que des effectifs de l'Ifremer, chercheur·euse·s et technicien·ne·s, aux thématiques de travail similaires.

[117] Voir chapitre 1.

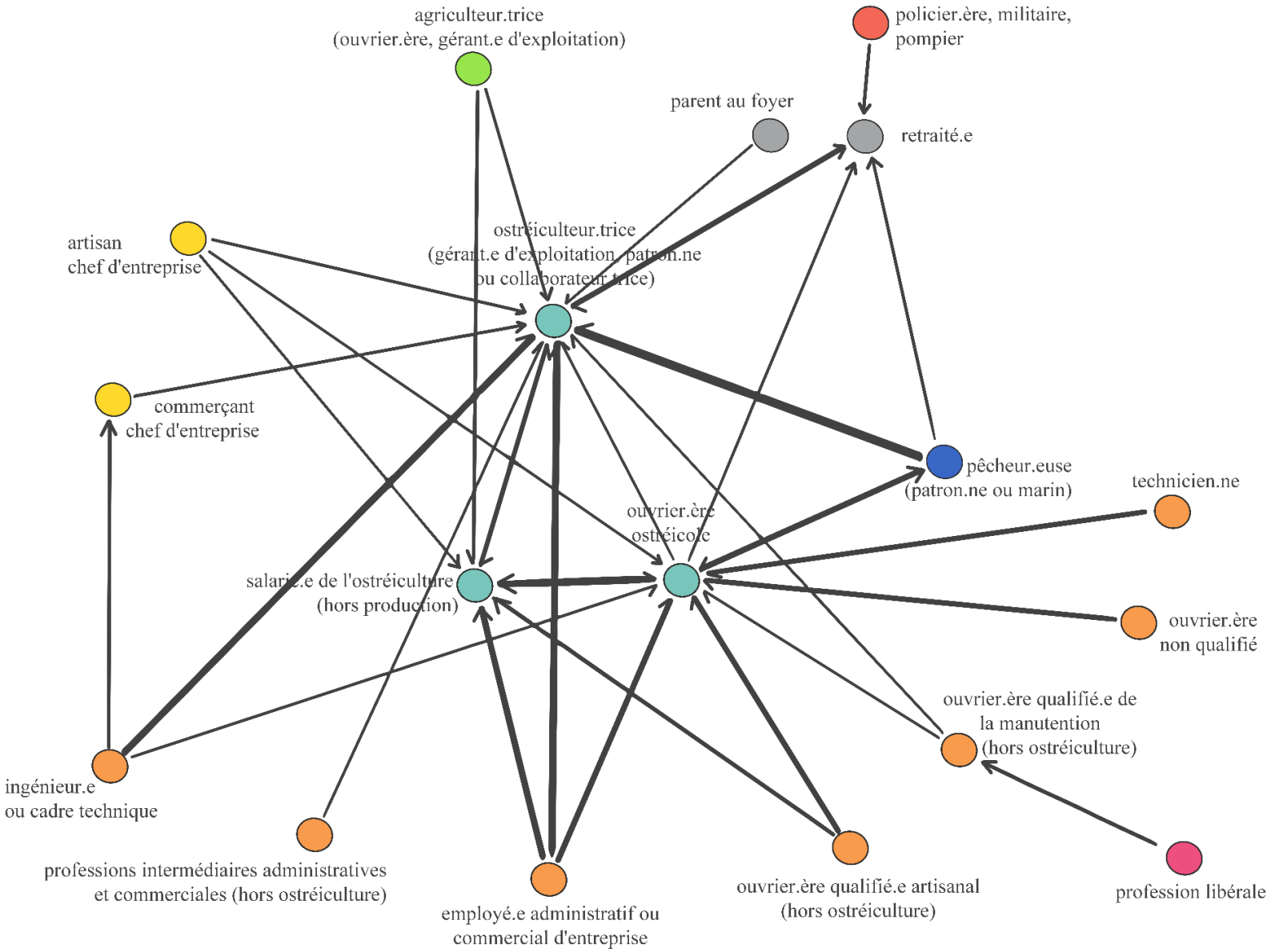


Figure 2.6. – **Représentation graphique de la diversité des corps de métier exercés précédemment à une activité ostréicole** pour les professionnel·le·s rencontrés. Chaque nœud concerne une catégorie professionnelle (basée sur celles de l'INSEE), regroupées par couleurs entre les artisans, les professions libérales, les actifs sans emploi, les métiers de l'ostréiculture ou de l'agriculture, les employé·e·s de la fonction publique et l'entreprenariat. La taille des flèches est proportionnelle au nombre de personnes ayant emprunté ce chemin.

Cinq types de trajectoires se dégagent, suivant le parcours de vie de l'ostréiculteur·trice enquêté. Je garderai une première séparation grossière entre installation en cadre familial (qui regroupe deux de ces types) ou hors cadre familial (qui regroupe trois types) pour distinguer celles et ceux qui avaient déjà pu voir et/ou expérimenter le métier d'ostréiculteur·trice·s des autres personnes enquêtées.

En premier lieu, on observe deux types d'installant·e·s en cadre familial :

(i) des personnes ayant repris l'exploitation familiale sans avoir fait d'études supérieures (voire même n'ayant pas pu aller jusqu'au baccalauréat pour diverses raisons), mais avec en main un certificat d'un lycée professionnel maritime pour la conduite d'un bateau professionnel – et éventuellement l'embarquement d'un·e ou plusieurs ouvrier·ère·s. Ce certificat peut avoir été obtenu dans un second temps, en formation continue. C'est le cas d'un ostréiculteur de l'Étang de Diane. Son père, originaire de Thau, s'était installé dans les années 1970 d'abord associé, puis seul. Après des études en lycée professionnel (bac professionnel puis BTS), sur le continent, il est revenu s'installer à la suite de son père. Il continue à faire fonctionner le hangar, les radeaux et les tables qu'il a récupérées.

(ii) des personnes dont la famille est déjà dans l'ostréiculture mais qui y sont revenues sur le tard, après une première expérience professionnelle comme cadres, artisans ou autre, et qui ont par la suite choisi de revenir à ce métier. L'ostréicultrice présentant son parcours dans l'**encadré 2.2** explique bien qu'elle est « *née dans l'ostréiculture* », « *plongée dans le monde de l'ostréiculture* ». Elle a eu accès à un patrimoine immatériel bien précis au travers de ses parents – qui eux d'ailleurs n'étaient pas enfants d'ostréiculteur·trice·s ni de pêcheur·euse·s. Après une première expérience professionnelle, elle a décidé de reprendre l'entreprise familiale. Elle avait originellement imaginé s'installer avec sa sœur qui, pour le moment, reste sur l'idée qu'elle ne veut pas « *faire ce métier qui est très complexe* ». Pourtant, elle lui rend visite régulièrement, parfois en participant à une ou deux tâches de travail (observation participante sur le mas, novembre et décembre 2024).

> « Comment je suis arrivée à ce métier ? Déjà **je suis née dans l'ostréiculture** puisque c'est mes parents qui ont créé l'entreprise, **depuis le départ j'étais immergée plongée dans le monde de l'ostréiculture**. Contrairement à beaucoup j'ai pas voulu être ostréicultrice de suite, ça a vraiment été un choix plus tard en grandissant en étant maman notamment que j'ai eu un déclic de **revenir à des choses vraies et à un métier qui me tenait à cœur, qui avait du sens**. Donc c'est venu plus tard vers mes trente ans voilà. En sachant que je disais toujours que je voudrais jamais faire ce métier qui est très complexe**. J'y suis revenue et je suis ravie.** […] Depuis 2012 je suis re-rentrée dans l'entreprise. »

Encadré 2.2. – Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en avril 2025 avec une chef d'entreprise ayant repris l'exploitation familiale, au mas, sur l'Étang de Thau.

Se dégagent également trois types d'installation hors cadre familial, c'est-à-dire par des personnes n'ayant pas de famille dans l'ostréiculture, avec :

(iii) des personnes ayant eu une carrière professionnelle aboutie dans un autre secteur, hors métiers de la mer – pêche, aquaculture, marin, … – ou métiers de la terre – agriculture, élevage, etc., dont la famille n'a pas non plus de lien particulier avec ces métiers, qui ont utilisé leurs économies et savoir-faire dans la gestion financière pour investir sur eux-mêmes via la formation continue en lycée maritime et/ou via le rachat d'une entreprise conchylicole/ostréicole. C'est le cas de deux amis d'enfance[118] enquêtés dans le cadre du projet *Chantent les huîtres* (voir **encadré 2.3.**). Leurs familles n'étaient pas en lien avec l'ostréiculture, mais par leurs sorties de pêche loisir, ils avaient accès à une réalité de la profession et ont fini par s'installer. Pour eux, l'organisation et la répartition du travail se fait sans hiérarchie en fonction des appétences de chacun.

> « […] On est amis d'enfance et **on pêche beaucoup, on avait un bateau en commun donc on passe beaucoup de temps sur l'eau**. Et on avait chacun notre parcours de vie différent et un jour quand on pêchait sur les étangs et tout qu'on voyait des ostréiculteurs **ça nous a toujours plu, toujours attiré**, on s'était dit qu'un jour pourquoi pas… 'fin bon on l'avait toujours dans un coin de la tête. Et heu... [nom de l'associé] à un moment donné de sa vie en a **eu ras le bol de sa vie toulousaine**. Un jour il m'a appelé il m'a demandé ce que je faisais **les vingt prochaines années de ma vie**. J'ai eu un déclic et voilà. Moi j'avais une affaire, j'étais commerçant pendant 13 ans, j'avais vendu mon commerce, j'étais salarié donc pas trop d'attache donc voilà et puis voilà l'occasion s'est présentée, on est tombés sur l'endroit **qui nous plaisait, qui nous correspondait et voilà**. […] On a passé les 280h au lycée de la mer à Sète. »

Encadré 2.3. – **Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en mars 2025 avec l'un des deux associés d'une entreprise** créée il y a moins de 5 ans, au mas, sur l'Étang de Thau.

(iv) des personnes ayant déjà eu une carrière dans les métiers de la mer et souhaitant se reconvertir dans l'élevage d'huîtres en décidant de devenir ouvrier·ère, voire leur propre patron. En Nouvelle-Calédonie, une seule personne avait de la famille déjà versée dans l'ostréiculture, mais en raison de conflits et d'actes portés devant la justice, la transmission ne s'est pas faite en bonne entente. Les deux profils présentés dans l'**encadré 2.4** sont plus parlants de la réalité des porteur·euse·s de projet. Le lien à la mer pour les habitant·e·s du littoral est une évidence

[118] Dans les quelques discussions informelles avec d'autres ostréiculteur·trice·s, un peu au gré des ports et des réunions, la question de l'installation à plusieurs est ressortie plusieurs fois. Dans les faits, souvent, les associés se quittent fâchés. Ce sont majoritairement des hommes liés par l'amitié ou par une alliance au sein de la famille (un beau-frère par exemple). Le GAEC, Groupement agricole d'exploitation en commun, est peu utilisé en ostréiculture, pourtant pratique dans ces types d'installations en agriculture.

et les personnes qui ne pêchent pas de manière professionnelle le font en loisir – avec ou sans bateau. Les connaissances sur le milieu marin développées par la pêche sont aussi utiles lors de l'ostréiculture. Par exemple, l'observation fine des courants marins a permis à Raphaël de savoir où placer ses collecteurs.

Raphaël[119] est **pêcheur professionnel** en Province Sud. Il habite et pêche dans la tribu kanak où il est né. La tribu est isolée et il explique avoir des difficultés à gagner sa vie avec le poisson uniquement. Depuis la fin des années 1990, il a débuté des **tests d'élevage d'huîtres** dans son coin. Il n'avait pas spécialement vu d'exemples, **mais a progressivement essayé de capturer des huîtres** sur des piquets de jardin, puis des pneus (système qu'il juge actuellement le plus efficace). En **observant** les courants marins dans la baie qui fait face à la tribu, il a déterminé les meilleurs endroits pour capturer un maximum de petites huîtres. Il a accepté de **partager son savoir et d'accueillir des essais ostréicoles** dans le cadre de PROTEGE. Raphaël emmène régulièrement ses filles âgées d'une dizaine d'années à la pêche, sur son bateau, et les laisse jouer depuis toutes petites dans les trous du platier pour qu'elles **apprennent** à connaître les différentes espèces et leurs comportements.

Inaya est **pêcheuse professionnelle** en Province Nord. Elle habite et pêche dans la tribu kanak où elle est née. Son **père, lui aussi pêcheur professionnel**, l'emmenait très tôt à la pêche, et elle allait également récupérer des **coquillages sur le platier** avec sa mère. Elle pêche avec son propre bateau et s'est spécialisée dans les **coquillages sauteurs**, qu'elle récupère autour du récif. Ses cousins et neveux l'accompagnent souvent lorsqu'elle part en bateau ; une fois rentrée, ses sœurs et belles sœurs l'aident à cuire et décortiquer les coquillages. Dans les années 2010, Inaya a participé à un projet de repeuplement en holothuries. Parce qu'elle est en contact régulier avec des agents du développement économique et environnemental (associations et Province), elle a été sollicitée pour être **porteuse de projet ostréicole** dans le cadre de PROTEGE.

Encadré 2.4. – **Mise en parallèle de deux récits de vie de porteur·euse·s de projet ostréicole en Nouvelle-Calédonie** en Province Nord et Sud (compilation de notes d'entretiens entre juillet et septembre 2023).

(v) des personnes qui n'ont pas de famille dans l'ostréiculture, mais y trouvent un emploi directement après leurs études, le plus souvent comme ouvrier·ère ou avec un·e conjoint·e. C'est par exemple le cas d'un ouvrier ostréicole de l'Étang de Thau, originaire d'Orange (à environ 1h de route du littoral méditerranéen), comme il l'explique dans l'extrait présenté dans l'**encadré 2.5**. Il avait déjà l'envie de faire « *un travail qui avait un rapport avec la mer* », mais n'avait pas envisagé de rester sur Thau. Il est actuellement en CDI dans l'entreprise qu'il a

[119] Les prénoms ont été changés ; le choix de ces prénoms s'est fait sur la base des prénoms les plus donnés en 2021 en Nouvelle-Calédonie.

intégrée après le lycée professionnel de la mer et a développé un attachement fort pour son lieu de travail et sa région.

> « Donc moi […] j'ai grandi dans le Vaucluse à Orange et je suis originaire de l'île de la Réunion. Et mon idée quand j'étais petit c'était toujours de **vouloir faire un travail qui avait un rapport avec la mer**. Et... l'idée absolue c'était de pouvoir ramener ce métier dans le Vaucluse pour pouvoir me rapprocher de mes parents. Donc j'ai fait le lycée de la mer à Sète, **je suis tombé amoureux de la région je suis resté ici** et en fait j'ai intégré l'entreprise […] il y a 5 ans et je me régale tous les jours maintenant sur l'Étang de Thau, voilà. »

Encadré 2.5 – **Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en avril 2025 avec un ouvrier ostréicole ayant eu une formation au Lycée de la Mer Paul Bousquet**, au mas, sur l'Étang de Thau.

Ces profils et la proposition de les séparer en cinq grandes catégories met en avant deux axes intéressants pour observer leur répartition : la proximité et l'attachement à la mer d'une part ; le temps professionnel avant le démarrage d'une activité ostréicole d'autre part. Il semble que la dispersion des enquêté·e·s ne soit pas la même pour chaque terrain, avec par ailleurs un contraste fort entre les profils des chef·fe·s d'exploitation et ceux des ouvrier·ère·s. La relation entre la proximité à l'ostréiculture et l'attachement à la mer d'une part et le temps d'installation d'autre part semble linéaire pour les chef·fe·s d'exploitation enquêtés sur la lagune de Thau : plus les personnes sont éloignées de l'ostréiculture, plus elles prendront du temps avant de s'installer. Cette tendance ne se vérifie pas chez les ouvrier·ère·s : aucun·e n'avait de lien familial à l'ostréiculture, mais étaient pour majorité originaires des bords de l'Étang de Thau, et pourtant ils et elles débutaient relativement tôt leur carrière ostréicole (après le bac ou après une première expérience professionnelle). Sur l'Étang de Diane, les quatre personnes ayant ou ayant eu une activité de chef·fe d'exploitation ont une dispersion quasi-totale avec des profils très contrastés ; une majeure partie des ouvrier·ère·s n'ont aucun lien avec l'ostréiculture et ont commencé à exercer une activité dans ces métiers après plusieurs expériences professionnelles. Enfin, en Nouvelle-Calédonie, le seul ouvrier rencontré travaillait pour une entreprise de crevetticulture accueillant un essai d'élevage d'huîtres et n'ayant pas de formation aquacole. Les chef·fe·s d'exploitation et assimilés (porteur·euse·s de projet, gérant·e·s d'exploitation et patron·ne·s) n'ont majoritairement pas de lien avec l'ostréiculture (sauf une exception), mais exercent tous·te·s (sauf une exception) une activité de pêche professionnelle ou de loisir.

Sur tous les terrains, la majorité des chef·fe·s d'entreprise enquêtés se sont installés après plusieurs expériences professionnelles. Une des explications à l'Étang de Thau repose sur la question de l'apport initial que chacun·e possède pour s'installer en ostréiculture et ainsi acquérir le mas, la concession, les tables et tout le matériel nécessaire. La difficulté pour les jeunes à s'installer repose principalement sur l'ampleur des investissements financiers à fournir.

Un ancien ostréiculteur, chef d'entreprise du Bassin d'Arcachon, devenu ouvrier après le rachat de son exploitation, m'expliquait ainsi que l'absence d'apport et le montant du prêt à rembourser l'ont obligé à renoncer à être son propre patron. Sans avoir assez de moyens pour prendre un·e salarié·e, il ne pouvait ni prendre de vacances ni de week-ends et était obligé de se reposer beaucoup sur la solidarité de ses amis pour l'aider dans certaines tâches (notamment des travaux d'amélioration de sa terrasse et de conversion en zone de dégustation) (observations en avril 2017 et discussions informelles en décembre 2021).

La **figure 2.6** montre aussi que le temps avant l'installation semble dépendant de la zone d'étude, ce qui s'explique par la place donnée à l'ostréiculture sur chaque terrain. L'absence d'une filière ostréicole visible et fortement représentée, couplée à l'absence de cours ostréicoles dans les lycées professionnels en Nouvelle-Calédonie et en Corse, contribuent nécessairement à une moindre connaissance de ce secteur d'activité pour les jeunes et moins jeunes. La transmission familiale ostréicole (et même aquacole) n'a que peu de sens en Nouvelle-Calédonie, puisqu'il n'y a officiellement qu'une seule entreprise véritablement installée sur les huîtres *Saccostrea* et une autre déclarant une activité de vente d'huîtres *Magallana* importées. De plus, les essais entamés dans les années 1970 étaient réalisés au centre technique aquacole de la Ouenghi, proche de Boulouparis, concentrant le pôle aquacole de la Nouvelle-Calédonie à cet endroit. Ce n'est qu'avec la prospection des Provinces en 2010-2015 que l'idée d'un élevage ostréicole local a réellement essaimé et s'est réparti sur toute la Grande-Terre. En Corse, l'élevage a été réalisé par mimétisme avec les pratiques mises à l'épreuve sur l'Étang de Thau, donc les zones d'élevage ont été naturellement les étangs de profondeur suffisante, soit Urbino et Diane, non habités. L'ostréiculture reste alors peu visible pour le reste de l'île et pour les habitant·e·s de la côte est corse. Contrairement à Thau où il est impossible de manquer le quadrillage quel que soit le rivage sur lequel on se tient, en Corse et en Nouvelle-Calédonie, il est tout à fait possible de ne jamais voir les parcs si l'on ne sait pas où les trouver. En revanche, en Nouvelle-Calédonie, la pêche et le lien à la mer est très étroit. Par exemple, en Province Nord, 87% des pêcheur·euse·s enquêtés dans le cadre d'une enquête sur les aides provinciales déclarent avoir un membre de leur famille exerçant aussi une activité de pêche (Sabinot et Bouard, 2021 : 7). Cela leur donne accès à des expériences, des connaissances et compétences déjà mises à l'épreuve. Pour autant, l'élevage *dans* la mer n'est pas une pratique courante. Les jardins de bénitiers sont ce qui se rapproche le plus d'un élevage et consistent en une concentration/un parcage d'animaux à proximité de la tribu (voir **figure 2.7.**). Et ces connaissances sur le littoral et le fonctionnement de ses écosystèmes, dans une logique de continuum terre-mer, sont aussi une base solide et utile pour les essais ostréicoles. Elles le sont

d'autant plus dans la logique affichée par les essais financés par le projet PROTEGE d'un développement durable local porté par des acteur·trice·s du territoire.



Figure 2.7. – **Piquets délimitant un jardin de bénitiers à proximité de Touho**, septembre 2023.

1.4. L'ostréiculture comme carrière : une passion des huîtres, un lien patrimonial ou un métier comme un autre ?

L'analyse des logiques de retour à l'ostréiculture, de bifurcation vers l'ostréiculture, ou de lancement en ostréiculture, souligne que les représentations du métier sont extrêmement variées. Cette étude[120] ne creuse pas la transformation individuelle et collective de la définition du métier d'ostréiculteur·trice, mais ébauche un questionnement concernant les facteurs de changement ou de frein à ces changements. Ce questionnement traverse actuellement les

[120] Conjointement avec le travail du projet *Cueilleur de mémoire*, porté par l'Ifremer en 2020-2024, consistant en des enquêtes auprès des producteur·trice·s à la retraite ou proches de l'être sur leurs parcours et pratiques. J'ai pu être associée à ce projet dans la construction et la réalisation des enquêtes sur l'Étang de Thau via la rédaction des questionnaires, l'encadrement d'un stage de L3 et l'accompagnement sur le terrain des étudiant·e·s de BTS sur une demi-journée pour la conduite des entretiens puis l'analyse des résultats.

représentant·e·s de la profession, les lycées professionnels et les chef·fe·s d'entreprise[121], ce qui se traduit par une inquiétude croissante autour de l'attractivité des métiers ostréicoles. Pourquoi de moins en moins de personnes décident de s'installer en ostréiculture ou de devenir ouvrier·ère ostréicole ?

Un représentant de la profession a utilisé le terme « *culture de la mer* » pour expliquer la perte d'un patrimoine immatériel qui, selon lui, poussait jusqu'alors les jeunes à s'orienter vers une carrière ostréicole (entretien réalisé sur le Bassin d'Arcachon, décembre 2021). Pour lui, la proportion de personnes issues du territoire du Bassin d'Arcachon dans les enseignements maritimes diminuant, les nouvelles et nouveaux ne sont pas *acculturés* à la mer et au littoral : ils et elles n'auraient pas intégré les éléments issus des « cultures » des populations littorales et nécessaires pour accéder au(x) métier(s) de l'ostréiculture. Par exemple, pour cet interlocuteur toujours, la baisse de la participation l'été ou l'hiver, lors des vacances scolaires, à la production d'huîtres pour gagner un peu d'argent au profit de métiers du service (dans les structures touristiques de la restauration ou de l'hôtellerie) montre que les jeunes s'intéressent moins aux productions locales. Il estime ainsi qu'il y a une perte « culturelle » ou un manque de transmission « culturelle » à cet endroit. Il identifie par ailleurs l'arrivée de néo-littoraux sur les territoires ostréicoles comme un problème, impliquant une diminution progressive des professionnel·le·s et une difficulté à transmettre les entreprises dans le cadre familial. Selon lui, les personnes n'ayant ni côtoyé depuis toujours l'ostréiculture ni le paysage associé ne connaissent ni ne peuvent comprendre les enjeux gravitant autour de l'élevage d'huîtres et ne développent pas la sensibilité particulière que les personnes plus ancrées dans leur territoire peuvent avoir.

Allant dans le même sens, un ostréiculteur de l'Étang de Thau distingue les « *mecs du coin* » des « *locaux* » : les premiers sont des riverain·e·s pouvant être néo-littoraux ou installés sur le territoire depuis quelques générations, mais sans liens avec la conchyliculture ou la pêche, tandis que les « *locaux* » sont celles et ceux dont au moins un membre de la famille travaille dans les huîtres (entretien réalisé au mas, conjointement avec Laurent Lolmède pour le projet *De l'eau à la bouche, dessine-moi l'ostréiculture*, décembre 2024). Selon cet ostréiculteur, le lien familial avec l'ostréiculture entretient une connaissance du métier mais aussi des « mœurs », des « croyances » et des « habitudes »[122] acquises par proximité et reproduction de

[121] Les ouvrier·ère·s n'ayant pas pour ambition de reprendre une entreprise ne soulèvent pas ce point. Au contraire, cela leur permet plus facilement de trouver ou retrouver du travail sur un même bassin de production. Ce qui les préoccupe autour de la question salariale réside plutôt dans la difficulté d'obtenir un emploi permanent (être « *CDIsé* » étant très important pour certain·e·s, en termes de pérennité de l'emploi et de sécurité financière), le montant des salaires ainsi que des primes.

[122] Termes employés par cet enquêté mais aussi par le précédent.

façons d'être et de penser. Cela s'accompagne aussi d'une connaissance liée au territoire, à son histoire et à ses changements.

Pour ces deux personnes enquêtées, les néo-littoraux et les « *mecs du coin* », n'ont pas la « *culture de la mer* », donc l'ostréiculture et son paysage ne prennent pas part à leur identité ; au contraire, l'ostréiculture et son paysage seraient essentiels pour les *locaux* et celles et ceux qui sont issus du monde conchylicole ou de la pêche. Ils mettent en avant ici le lien au lieu, au territoire. Cela rejoint aussi les propos d'une chercheuse spécialiste de l'ostréiculture et de la pêche en Occitanie pour qui « *il y a une culture très différente d'un port à l'autre* » (entretien non enregistré, Montpellier, février 2025). Plus que le territoire perçu et/ou décrit de manière globale, elle souligne ici un découpage à un niveau encore plus fin, en parlant d'une « *culture* » par *port* conchylicole. Selon elle, des types de personnes, des profils, caractériseraient les ports de l'Étang de Thau. En Nouvelle-Calédonie, ce sont « *les gens de l'endroit* » qui centralisent et perpétuent les us et coutumes associés à un lieu : ils et elles « *sont dépositaires des savoirs, des usages, des pratiques et des règles informelles qui s'appliquent à cet endroit* » (Bonnet-Vidal et al., 2025 : 12). La notion de *culture* n'est pas employée, mais le lieu (ou l' « *endroit* ») est véritablement central.

Les termes employés par ces acteurs sur le terrain rappellent une définition ancienne de la notion de « culture », écrite par Edward Tylor en 1871 : « *La culture ou la civilisation* […] *est ce tout complexe qui comprend la connaissance, les croyances, l'art, la morale, le droit, les coutumes et les autres capacités ou habitudes acquises par l'homme en tant que membre de la société* » (Géraud, Leservoisier et Pottier, 2016). Cette définition – datée et largement critiquée et critiquable – amène facilement à une essentialisation des groupes de personnes selon des critères observables par une personne extérieure (comme le représentant de la profession sur le Bassin d'Arcachon, ou la chercheuse montpelliéraine) ou du groupe social concerné (comme l'ostréiculteur de l'Étang de Thau). Elle donne une image biaisée et stéréotypée de qui sont (ou qui devraient être) les membres de la profession, de leur origine, leur apparence, leurs modes d'agir et de penser, etc. Les données empiriques montrent au contraire que si un vocabulaire commun existe (créant un jargon spécifique à chaque zone d'élevage, basé sur les pratiques d'élevage, voir lexique), les profils des personnes sont très divers et les représentations de ce qu'est l'ostréiculture le sont également. Il est aussi intéressant de noter que, malgré l'absence de données systématiques sur cette question, toutes les personnes que j'ai jusqu'ici caractérisées comme ostréiculteur·trice·s (celles et ceux qui touchent aux huîtres et/ou travaillent dans une exploitation visant l'élevage des huîtres), ne se définissent pas eux- et elles-mêmes comme tel. En particulier les salarié·e·s (majoritairement des salariées) travaillant à d'autres endroits que la production, vont plutôt définir leur métier et leur identité professionnelle au travers d'autres

critères. Ils et elles se présenteront comme cuisinier·ère·s, serveur·euse·s ou secrétaire-comptables, mais pas ostréiculteur·trice·s. De même, certaines femmes à la tête d'exploitation n'emploient pas le terme ostréicultrice, lui préférant d'autres formules comme *gestionnaire d'exploitation* ou diront qu'elles sont productrices d'huîtres. L'image d'Épinal de l'ostréiculteur (qui semble partagée) ne colle pas avec les visages qui peuplent réellement l'ostréiculture.

Jean-Pierre Olivier de Sardan a proposé de s'extraire de cette forme d'essentialisation en parlant de *culture professionnelle*, notion bien plus intersectionnelle et holistique que la *culture* seule, fortement connotée, surtout lorsqu'elle s'accompagne d'un adjectif dérivé de *tradition* (Olivier de Sardan, 2010). Il rappelle la nécessité d'avoir une analyse située, détaillée et surtout sectorialisée pour comprendre les types de comportements présents observables. Comme dans son article sur le *Culturalisme traditionaliste africaniste* (dont il fait même un acronyme, le *CTA*), je retrouve sur le terrain cette question centrale de la *tradition culturelle ostréicole* (TCO ?). Le revers lié à cette cristallisation est un enfermement dans des pratiques et des manières d'être revendiquées, et ainsi un gel de ce que signifie être ostréiculteur·trice et la manière de mettre en œuvre ce(s) métier(s). On retrouve alors les « *chefs d'accusations* » énoncés par Olivier de Sardan : « *essentialisation, déterminisme, homogénéisation, dé-historicisation, sociétisation* » (Olivier de Sardan, 2010 : par. 40). On peut faire l'hypothèse que ces écueils contribuent à ralentir l'attraction pour ce(s) métier(s), sur tous les terrains, dans la mesure où les potentiel·le·s nouvelles et nouveaux ne se reconnaissant pas nécessairement dans ces stéréotypes et prérequis (entretien avec une chargée de mission sur l'Étang de Thau, novembre 2023). L'analyse des propos sur une éventuelle *culture ou tradition culturelle ostréicole* locale me semble néanmoins importante. Elle peut et doit être faite au regard de la construction de l'identité professionnelle des personnes au travers de leur métier et du lieu où elles l'exercent.

Lorsqu'Olivier de Sardan parle d'une *culture professionnelle*, il met en évidence l'existence de « *normes pratiques convergentes* » (Olivier de Sardan, 2010 : par. 82). En ostréiculture, cette *culture professionnelle* se retrouve dans les gestes, le lexique associé, le matériel, et également l'organisation de la vie personnelle et professionnelle, la manière de réaffirmer une masculinité/virilité ou une féminité, ou encore les connaissances sur l'histoire et le fonctionnement du lieu que l'on investit par l'élevage. Tout cela peut rendre difficile l'intégration au sein de la profession dans certains ports de l'Étang de Thau, accentuée par une surveillance inter-individuelle pour maintenir en place les stéréotypes associés au métier et à la manière de travailler. Entre voisins, les pratiques sont scrutées, l'organisation et l'agitation sur les mas aussi. Qui fait ses aller-retours quand ; combien d'huîtres unetelle ramène de l'eau ; le

ou la nouvel·le ouvrier·ère est-il ou elle de confiance ; mais le mas d'à côté ils collent gros non ? Cela mène à figer les pratiques, les gestes, les formes de commercialisation pour ne pas attiser, si ce n'est la jalousie du voisinage, tout au moins sa suspicion. Les ragots de ports sont vite partis, avec par exemple des spéculations sur l'utilisation d'un bâtiment qui semble un peu trop haut pour n'accueillir qu'une dégustation et serait un futur complexe hôtelier, comme j'ai pu l'entendre.

La pression collective pour une homogénéisation totale des personnes, des profils, des pratiques, est moins visible en Corse où ne sont en place que relativement peu de structures d'élevage d'huîtres. En Corse par ailleurs, le pourtour de l'Étang de Diane n'est pas ou très peu habité. Les personnes n'ayant pas d'activité ostréicole ne peuvent que difficilement s'y rattacher car elles ne voient même pas l'ostréiculture[123]. En Nouvelle-Calédonie, la construction de soi et de ses pratiques par l'attachement à la mer est un élément important et structurant. Plus exactement, c'est la connaissance et l'habitude d'élever des animaux dans l'eau avec un soin régulier qui est une nouveauté. Une pêcheuse de Touho, ville du Nord-Est de la Grande-Terre de Nouvelle-Calédonie, expliquait que l'aquaculture comme activité était peu en lien avec les habitudes locales : « *on n'a pas la culture de ça* [l'aquaculture] » (discussion avec une pêcheuse, Touho, septembre 2023). Il existerait un attachement à la mer particulier en situation d'élevage, qui dépasse les gestes et le vocabulaire. À l'inverse, en Nouvelle-Calédonie, l'absence d'une activité ostréicole ancrée dans l'espace et dans le temps amène une résistance vis-à-vis de son installation, parce qu'elle opère un changement dans les habitudes et dans le paysage.

Je propose de chercher à répondre aux questions suivantes : pourquoi, alors que le métier ne présente pas des avantages financiers intéressants et est notablement pénible, des personnes continuent à s'installer en ostréiculture ? Pourquoi certain·e·s choisissent d'abandonner des métiers plus confortables et lucratifs pour élever des huîtres ? Qu'est-ce qui fait vibrer ces gens au sein de l'ostréiculture au point d'avoir envie de rejoindre cette profession « *un peu morose* »[124] ? Les entretiens menés et les parcours de vie qui en ressortent mettent en lumière un fait évident : même si certain·e·s ont des parcours similaires, leurs motivations pour l'ostréiculture ne sont pas nécessairement semblables. Les motivations à travailler en

[123] Lors des périodes d'enquêtes en Corse, logeant chez des amies à Corte, au centre de l'île, j'ai pu croiser plusieurs générations de corses. Celles et ceux qui ignoraient la présence d'huîtres sur le littoral étaient immédiatement corrigés par les rares connaisseur·euse·s… qui ne parlaient que des huîtres plates et de leur exploitation à l'Antiquité par les romains. Et la grande majorité des personnes étaient incapables de situer les zones d'exploitation, en grande partie parce qu'elle ne les avait jamais vues. Même en se baladant sur le bord de l'Étang de Diane, sans connaître la vocation des bouées que l'on voit bien alignées dans l'eau, et en l'absence de panneaux pédagogiques, il est difficile de faire le rapprochement avec des coquillages.

[124] Pour reprendre les mots d'une salariée du CRCM, février 2025.

ostréiculture varient et concernent aussi bien des besoins financiers que des engagements pour la préservation d'un patrimoine tant immatériel (gestes, techniques, savoirs) que matériel (présence de tables sur l'Étang de Thau, conservation des bateaux, etc.). Ce patrimoine ne concerne d'ailleurs pas que les huîtres, mais aussi tout le continuum terre-mer et son histoire dans lesquelles elles s'inscrivent. Au cours des entretiens menés, les personnes rencontrées m'ont décrit succinctement leurs motivations et leurs parcours. La passion et la question du sens donné à l'activité professionnelle reviennent souvent. Certain·e·s cherchent à s'extraire de cette chappe de la « *tradition* ». Par exemple, « *de père en fils* » se reflète dans le nom de nombreuses entreprises méditerranéennes et atlantiques avec le nom de famille suivi de « *et fils* » si la collaboration familiale se poursuit ou « *fils* » lorsque la passation a eu lieu. De plus en plus d'entrepreneures décident de casser cela en inscrivant « *de mère en filles* » ou « *filles* » dans le nom de leur mas, validant ainsi la place des femmes au sein de la profession et légitimant leurs savoirs par une transmission familiale. Sans systématiquement révolutionner leur métier, ces femmes lui donnent de nouveaux visages en sortant de l'invisibilisation[125] (Thomas et al., 2021).

Aucun enquêté·e ne m'a parlé de son appréciation gustative des huîtres… voire même une proportion non négligeable ne consomme pas d'huîtres[126]. Plusieurs types de justification, particulièrement variés, ressortent alors des entretiens et des récits de vie des enquêté·e·s : d'une transmission familiale, à un besoin d'être proche de la mer, à une qualité de vie fantasmée, à l'envie de travailler en engageant d'autant plus son corps, ... À nouveau, des profils se distinguent en fonction de ce qui les a amenés, motivés, à envisager l'ostréiculture comme activité – principale ou secondaire.

Je retiendrai trois profils types issus d'une triangulation des entretiens et de la comparaison entre les pratiques et le rôle dans l'entreprise :

[125] On remarque ce même phénomène dans le milieu du vin, où les femmes étaient jusque-là effacées derrière les noms de leur mari, père ou frère. Petit à petit, en prenant la tête de leurs exploitations, elles revendiquent les spécificités de leur vin par rapport à leurs goûts et personnalités en lui donnant leur nom (Lacasse et Le Coustumer, 2021).

[126] Ce constat m'avait horrifiée en 2017 lors de ma première expérience en ostréiculture, via un stage ouvrier sur le port d'Arès, sur le Bassin d'Arcachon. Partager le quotidien de mon maître de stage, jeune installé hors cadre familial, m'avait donné un aperçu de la pénibilité du métier tant sur les horaires assujettis à la marée que sur la météo parfois capricieuse, les charges à soulever et la répétitivité de certaines tâches. Après quelques semaines ensemble, alors qu'il m'avait proposé de prendre quelques huîtres à ramener chez moi, j'ai appris que lui-même n'en mangeait pas. Cela a été une nouvelle très surprenante, que j'ai retrouvée depuis à de nombreuses reprises chez les professionnel·le·s : si produire les huîtres fait partie des motivations, car cela donne accès à la participation à un paysage, la conservation d'un patrimoine, le lien au vivant, etc., les manger ne ressort pas comme présentant un intérêt particulier. Goûter les huîtres reste important pour savoir ce qui est vendu, pour autant, ouvrir quelques huîtres sur les temps des repas est loin d'être une habitude.

(a) celles et ceux dont la vie était tracée vers la mer et les parcs, qui se sont installés en cadre familial ou qui ont directement suivi une formation ostréicole avant d'exercer comme ouvrier·ère (des *locaux* pour reprendre le terme de cet ostréiculteur de Loupian), avec un enjeu patrimonial et culturel (*e.g.* **encadré 2.6.**).

> « Alors j'ai tourné entre quelques boulots. Juste pour avoir des informations, à titre d'information. **Moi j'aime tellement la mer que je ne peux pas travailler sans. Je meurs sans la mer.** J'ai fait d'autres boulots pour me former. S'ils veulent changer une ampoule, je dois savoir le faire. S'ils cassent le moteur du bateau, c'est moi qui dois réussir à le réparer sans appeler personne. C'est pour ça que j'ai fait ce type de formation. Et maintenant **je me débrouille un peu partout.** […] J'ai 48 ans »

Encadré 2.6. – **Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en décembre 2022 avec un ouvrier ostréicole sarde sans formation conchylicole préalable**, dans le hangar, sur l'Étang de Diane. Traduction de l'italien par un autre ouvrier, francophile.

(b) celles et ceux pour qui les parcs est une porte vers une forme de liberté, d'accès à un paysage et un moyen d'aller vers une qualité de vie dans le travail qu'ils et elles n'avaient pas jusqu'alors (*e.g.* **encadré 2.7.**).

> « Moi […] j'ai toujours été dans la vente avant et **j'ai voulu changer complètement**, sortir un peu de mes gonds et sortir un peu des sentiers battus et **j'ai toujours voulu avoir un métier qui a un peu de sens, moi je suis très nature**. Et du coup l'entreprise de [nom de sa patronne] m'a recueilli en ayant pas du tout d'expérience voilà donc ça a permis d'apprendre le métier. **Et je voulais un métier qui ait du sens justement, avec quelque chose qui évolue… avec… travailler dans le vivant c'est quand même quelque chose d'assez passionnant**. On s'y fait très très vite même si à la base c'était pas du tout ma passion même si j'en mangeais un petit peu de temps en temps et c'est vrai que du coup **c'est devenu une passion** que m'a transmise l'entreprise aussi. […] Ça fait quatre ans du coup que je suis dans l'entreprise. »

Encadré 2.7. – **Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en avril 2025 avec un ouvrier ostréicole sans formation conchylicole préalable**, au mas, sur l'Étang de Thau.

(c) les personnes qui élèvent les huîtres comme elles auraient produit n'importe quoi d'autre, avec une vision entrepreneuriale de cette activité. Pour ces personnes, majoritairement des ouvrier·ère·s, c'est plutôt une question financière qui est sous-jacente à leur orientation vers l'ostréiculture. Toutes les motivations ne sont pas celles d'une impossible séparation de la mer comme cet ouvrier sarde parlant du fait qu'il mourrait sans la mer (voir **encadré 2.6**). Beaucoup d'ouvrier·ère·s ont fini par exercer une activité ostréicole car les entreprises locales recrutaient des salarié·e·s sans formation particulière, et même parfois sans compétence spécifique. En Corse par exemple, trois salariés du Maghreb ont été employés pour la saison des fêtes de fin d'année en 2022 grâce à du bouche à oreille après leur contrat dans les exploitations de clémentines (observation participante, novembre et décembre 2022). Ils n'avaient jamais

travaillé en ostréiculture ni en aquaculture ni même à la pêche, ils cherchaient juste un travail rémunéré pendant cette période pour étendre leur séjour en France. La motivation ostréicole n'était pas romantique, mais financière ou associée à un idéal de vie dans un autre pays que le leur.

De plus en plus, les métiers et fonctions exercées au sein des entreprises ostréicoles se diversifient. Les ostréiculteur·trice·s de la fin du XXème siècle devaient faire eux- et elles-mêmes toutes les étapes du cycle de production, la partie administrative (bien que les épouses des ostréiculteurs s'en chargeaient) et la commercialisation. Actuellement, nombre d'entreprises emploient des comptables via une externalisation de cette tâche à une entreprise, ou sous la forme d'un·e secrétaire-comptable (souvent des femmes), quand ce n'est pas la conjointe exploitante… ou une membre de la famille proche (conjointe sans statut, grand-mère anciennement femme d'ostréiculteur, …). Ces employé·e·s sont rentrés dans les entreprises ostréicoles sans forcément avoir ni de lien, ni d'appétence pour l'ostréiculture ou la mer plus généralement. C'est le cas de Florence[127], dont un extrait d'entretien est présenté dans l'**encadré 2.8**. Après ses études de secrétariat-comptabilité, elle a pris un premier poste dans l'entreprise dont elle est désormais gérante.

« […] **j'ai débuté toute jeune hein avec une orientation différente** puisque j'ai fait plutôt secrétariat comptabilité. Et j'ai eu l'opportunité dans la région d'intégrer l'entreprise ostréicole. […] Donc j'étais surtout dans les bureaux, en contact bien sûr aussi avec le personnel hein puisque on était dans des bureaux anciens qui accédaient au hangar. […] Alors [..] maintenant ça fait 36 ans […]. Actuellement je gère le quotidien. J'essaie d'anticiper sur le travail qu'il y a à faire surtout parce que le soir quand la journée est terminée je prévois celle du lendemain mais on prévoit aussi la saison prochaine.

- *Qu'est-ce qui vous plait dans votre métier ?*

- C'est déjà le milieu, l'endroit déjà l'Étang et le fait de produire, de travailler, sur du produit vivant. De partir de – je dirais – de la base. Je veux dire **un produit** […] **qu'on porte à la fin à la consommation**. »

Encadré 2.8. – **Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en décembre 2022**, dans les bureaux de l'entreprise sur l'Étang de Diane.

Les typologies présentées en sections 1.2 et 1.3 ne sont pas totalement décorrélées, les parcours des ostréiculteur·trice·s sont liés à leurs motivations dans leur vie professionnelle et personnelle ; de même le lien et l'attachement à la mer se construisent tout au long d'une vie et pas seulement dans l'enfance. Ces typologies n'en restent pas moins qualitatives et issues d'un petit groupe de personnes, et je n'ai pas ici abordé des questions comme l'influence du genre

[127] Le prénom a été changé.

ou de l'âge. Il serait intéressant d'approfondir cette première manière d'aborder les récits de vie par des analyses quantitatives, par *clusterisation*, et/ou par d'autres analyses qualitatives, intersectorielles, avec d'autres personnes dans ces mêmes régions voire dans d'autres régions (en France ou dans d'autres pays). Ces nouvelles données donneraient plus de matière pour une comparaison entre différentes zones. Cela permettrait peut-être de faire ressortir d'autres éléments comme la place dans la fratrie ou le niveau et domaine d'études, de séparer le lien familial à l'ostréiculture de la distance et du lien à la mer ou à la terre, ou encore de savoir quels loisirs ces personnes effectuent et s'ils sont en lien avec la mer ou non.

Cette première section suivait le parcours de vie et ce qui le motivait pour les ostréiculteur·trice·s enquêtés. Je plaçais alors le curseur du temps sur un temps personnel, pluriannuel car à l'échelle d'une vie. Je propose dans la seconde section de regarder un temps commun, ostréicole, organisant les jours, les semaines et les saisons qui se succèdent. Ce temps résulte de contraintes biologiques des huîtres (réelles ou pensées), de contraintes climatiques et de contraintes sociales (division du temps du travail et du temps du loisir).

2. Organiser son temps en ostréiculture à l'échelle journalière, hebdomadaire et annuelle

2.1. L'invention des cycles : l'ostréiculture tourne-t-elle en rond ?

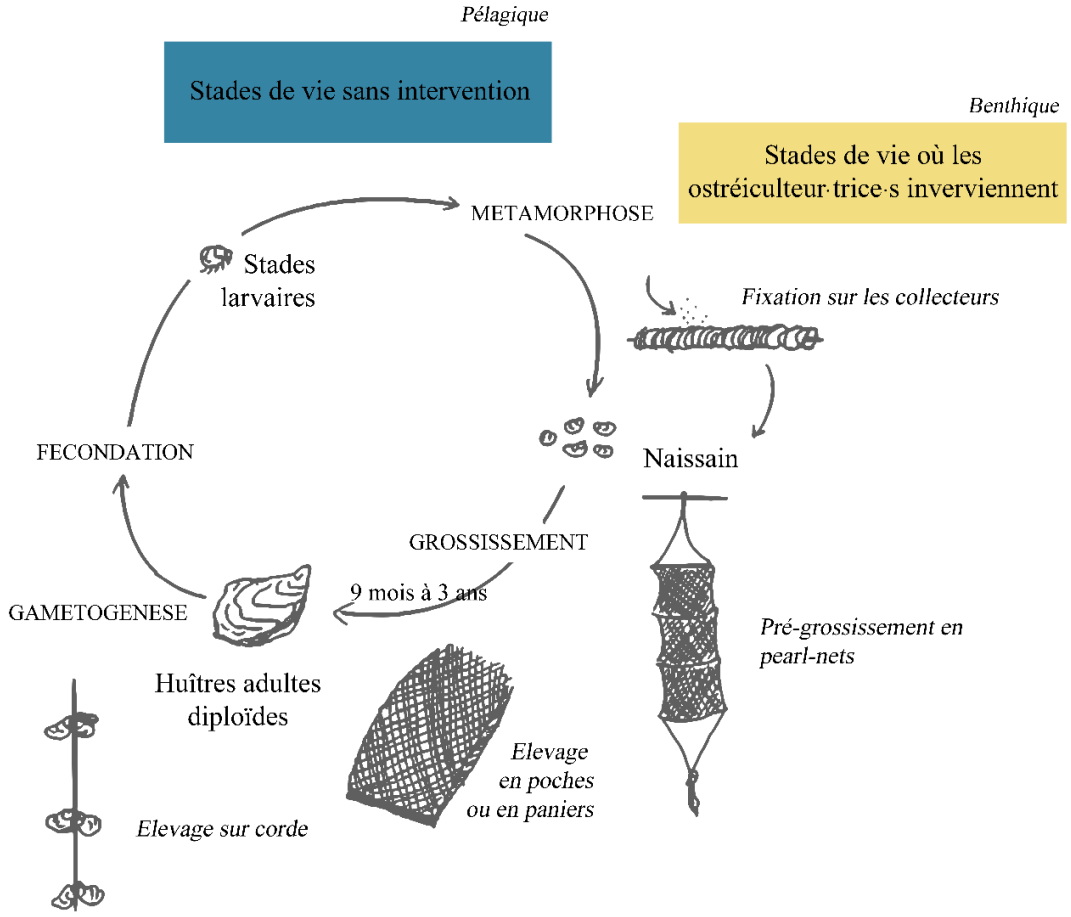
Cycles biologiques, cycles de production, cycles des saisons, … la *cyclicité* du temps semble transpirer par tous les pores dans l'élevage d'huîtres. Ces découpages, artificiels, du temps en ostréiculture marquent par leur multiplicité et leur variété, portant sur les huîtres elles-mêmes, sur les saisons climatiques, sur les saisons socio-économiques, sur l'enchaînement des étapes d'élevage, … Ils ne reposent pas tous sur le même découpage du temps et sont donc inscrits dans des calendriers différents. Leur caractère cyclique comprend donc une reproduction à l'identique d'étapes, avec un début et une fin, reliés par un moment (ou une action) de renouvellement. Le renouvellement de ces cycles est fait soit à l'automne (avec la rentrée scolaire), soit en janvier (marquant le début d'une nouvelle année), soit au moment des pontes des huîtres (marquant la naissance de nouveaux individus). Par exemple, dans *Nouvelle Vague* (Gervasoni, Borredon et Duart, 2022), le sommaire fait débuter le calendrier en octobre, chaque ostréiculteur·trice représentant ensuite un mois de l'année (voir **figure 2.8.**).



Figure 2.8. – **Extrait du sommaire de l'ouvrage *Nouvelle Vague***, écrit par Erika Gervasoni et illustré par les photographies de Thierry Borredon et les dessins de David Duart (Gervasoni, Borredon et Duart, 2022)

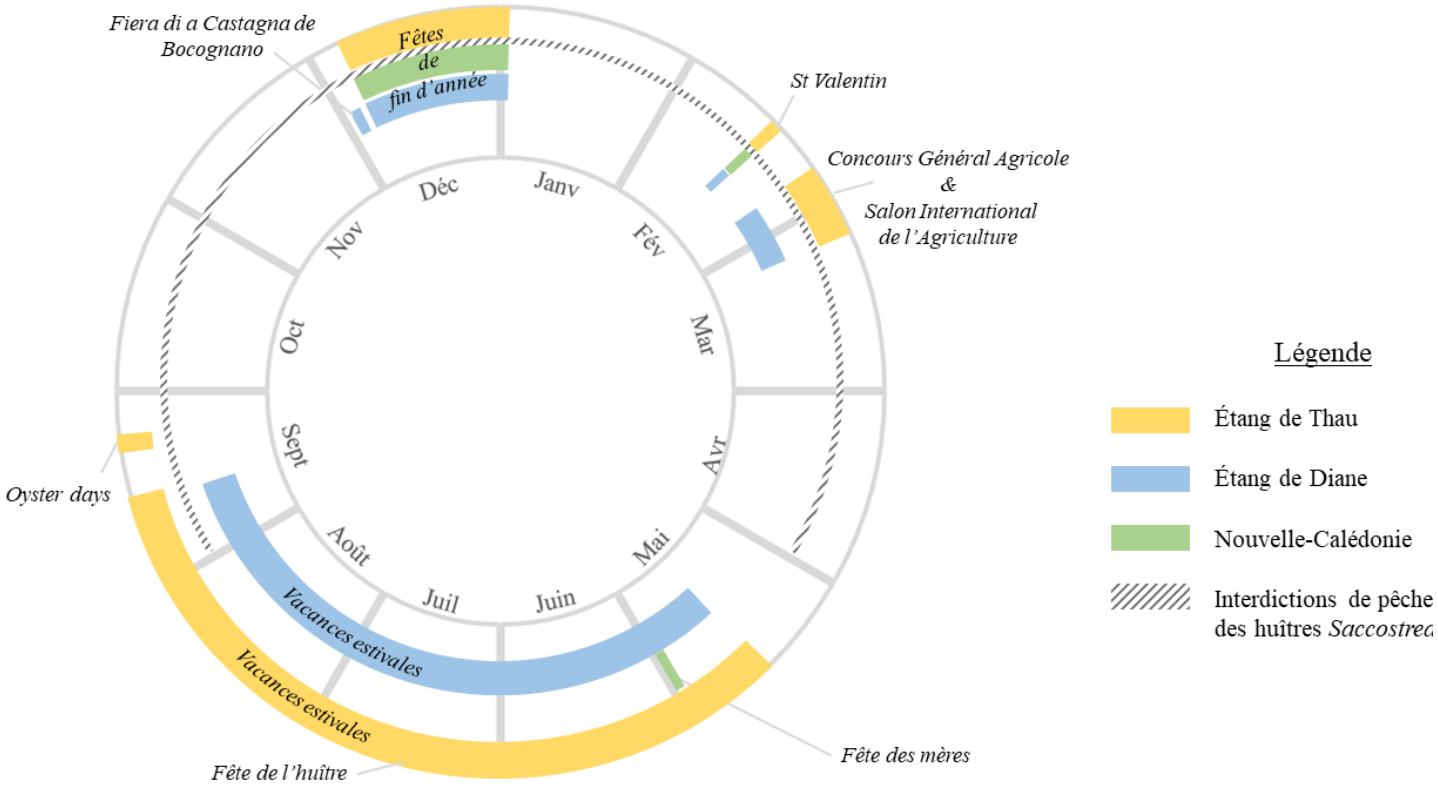
Le découpage par saison est assez habituel, surtout dans les secteurs de production dépendant fortement des conditions climatiques et de leur enchaînement. Des recommandations sur l'alimentation vont d'ailleurs dans ce sens, encourageant les consommateur·trice·s à « *manger local et de saison* » (ADEME, 2022). Pourtant, le calendrier des ostréiculteur·trice·s est sur deux niveaux : le niveau « de saison », avec un renouvellement annuel (positionné en septembre ou en janvier) portant sur les étapes de production ou portant sur les saisons de consommation des huîtres associé au calendrier des vacances scolaires, et le niveau zootechnique, qui a cours sur plus de temps, portant sur le cycle de vie d'une huître d'élevage. Par le passage de la pêche des huîtres à leur élevage, les humains ont établi leur propre emploi du temps en tant qu'éleveur·euse·s, marqué par des étapes successives. Chaque étape est caractérisée par une manipulation particulière, se répétant pour des huîtres de même âge/taille sur un cycle d'un à quatre ans en fonction de leur croissance (voir **figure 2.9.**). Le cycle dit zootechnique est un cycle théorique sur lequel le principe de l'élevage repose : par une connaissance (plus ou moins) fine de la vie des individus que l'on souhaite élever/domestiquer, alors on va progressivement repérer des moments où certaines séquences se répètent. Et progressivement, de séquences répétées en séquences repérées, un *cycle de vie* sera dessiné… puis un cycle d'élevage ou cycle de production, succession d'étapes de travail. Ces cycles huîtres-humains sont ainsi fortement dépendants des cycles environnementaux (alternance des saisons) et des cycles des humains avec l'alternance entre temps de travail/temps de loisirs, les périodes de vacances scolaires, les fêtes de fin d'année, etc.

Figure 2.9. – Exemple de cycle d'élevage des huîtres creuses diploïdes calé sur le cycle de vie de celles-ci. En fonction des producteur·trice·s (gérant·e ou chef·fe d'entreprise) et du lieu d'élevage, les cycles pourront présenter des variations (captage ou non ; en panier, en pochon ou collées ; exondation ou non ; …) (observations et entretiens réalisés sur l'Étang de Thau en avril 2023, décembre 2024, et février 2025) (corrigé d'après (Dulat, 2022b) et inspiré de (Grosjean et Gervasoni, 2022)).



La **figure 2.10** illustre les cycles de commercialisation et met en avant les moments de vente les plus importants. En Corse et sur l'Étang de Thau, les vacances estivales jouent un rôle crucial dans ces ventes, grâce au tourisme principalement, mais aussi avec l'ouverture des terrasses permise par les beaux jours. Sur ces deux terrains et à l'Étang de Thau en particulier, on peut remarquer la présence d'événements spécifiques, locaux, tels que les *Oyster days* organisés en septembre, à Sète, par le CRCM. Cet événement, sur le principe d'une fête de l'huître organise un concours d'écaillage, des dégustations et un concours du ou de la plus rapide mangeur·euse d'huîtres. C'est en réalité une création récente (moins de trois ans) destinée à la mise en avant des huîtres localement et à la promotion des produits conchylicoles de la lagune de Thau.

Figure 2.10. – **Schéma des cycles de vente et d'interdictions de vente** (annuelles, réglementées) sur les trois terrains.



La présence d'événements impactants localement sur la consommation d'huîtres de chair, sur lesquels les vendeur·euse·s d'huîtres se sont greffés (par exemple la fête des mères en Nouvelle-Calédonie ou la St Valentin, qui n'ont a priori pas d'émergence dans le monde ostréicole), montre à quel point l'imbrication des cycles est importante. En théorie, le temps des ostréiculteur·trice·s est régit suivant les cycles qu'ils et elles ont engagé pour leurs huîtres (suivant qu'elles soient diploïdes ou triploïdes principalement) et leur relation à la production (s'ils et elles sont salarié·e·s ou entrepreneur·euse·s). Comme l'objectif de la domestication des huîtres est d'obtenir des huîtres commercialisables, s'agencent des temps de commercialisation caractérisés par des pics de vente (voir **figure 2.11**). Le tempo global donné à l'ostréiculture amène à des moments communs de vente des huîtres où la consommation augmente soudainement. Par exemple, les fêtes de fin d'année ou la St Valentin (sur les trois terrains) ou la fête des mères (en Nouvelle-Calédonie) sont des temps très importants pour la vente des huîtres. La difficulté réside dans l'imbrication de ces « cycles ». Une saisonnalité des tâches persiste, mais l'étalement des ventes sur l'année créée une imbrication (un enchevêtrement ?) des différentes étapes. Le maillage entre les cycles humains (pics de commercialisation), les cycles des huîtres (croissance principalement) et les cycles environnementaux (variations de

température ou précipitations) est théoriquement un agencement annuel intéressant. Les frictions, les points de contacts entre ces cycles, sont ce qui habituellement permet de répondre à l'objectif de vente d'huîtres de chair. On pourrait là les qualifier de positives. Cependant, les ostréiculteur·trice·s rencontrent régulièrement des événements changeant l'un ou l'autre des cycles faisant sauter son articulation avec les autres – générant des frictions négatives. Les fermetures de vente des huîtres en raison de contaminations microbiologiques dans les différentes zones de production en attestent, surtout lorsqu'elles se déclenchent au moment des fêtes de fin d'année. Ces frictions (positives et négatives) s'exercent aussi bien aux échelles journalières et hebdomadaires, comme ce que je développe dans la prochaine sous-section (2.2.), qu'aux échelles annuelles et pluriannuelles qui seront développées dans la sous-section suivante (2.3.).

2.2. La semaine ostréicole : 7 jours entre labeur et vie personnelle

La semaine d'un salarié·e ostréicole est rythmée par l' « *embauche* » et la « *débauche* », termes parfois employés (souvent par les plus âgés) pour désigner les heures d'arrivée et de départ sur le lieu de travail. Si l'on observe le quotidien des ostréiculteur·trice·s sur une ou deux semaines, les jours se ressemblent et se suivent, les semaines aussi, avec des redondances frappantes voire lassantes. Un ami ayant travaillé en agriculture parlait d'une « *suite monotone de tâches physiques et ingrates* » (A., février 2022, Bastia). C'est ce que l'on peut retrouver en ostréiculture avec des semaines jalonnées par les mêmes contraintes. Du côté des ouvrier·ère·s, le couteau, les gants, les poches, etc. sont majoritairement pris à l'heure sonnante du début de la journée, et reposés à l'heure sonnante de la fin. La **figure 2.11.** présente trois exemples de cette organisation hebdomadaire, dans un découpage du temps en jours. Elle permet de comparer deux extrêmes : le cas d'un porteur de projet kanak qui s'occupe de deux paniers de naissains d'huîtres produits par l'ADECAL Technopole devant sa tribu et lors des foires sort quelques douzaines d'huîtres capturées adultes de ses parcs ; les cas de deux ouvriers dont la semaine est entièrement consacrée au travail salarié – d'autant plus en novembre où la préparation des fêtes de fin d'année est particulièrement intense – et les temps de loisir sont restreints mais « libres » d'un travail ostréicole. Les deux plannings présentés en **(a)** avec uniquement le travail ostréicole et en **(b)** toutes les autres activités qui peuvent correspondre d'autres formes de travail (familial, vivrier, coutumier, religieux, social, … *à côté* (Weber, 1989)) montrent bien l'espace-temps que prend l'ostréiculture dans les vies des enquêté·e·s métropolitains par rapport à celui occupé dans la vie des enquêté·e·s néocalédoniens.

Figure 2.11. – **Trois exemples d'organisation hebdomadaire « types » sur des exploitations ostréicoles** en Nouvelle-Calédonie, pour un porteur de projet, sur l'Étang de Thau et sur l'Étang de Diane pour des ouvriers. (a) Exemples uniquement centrés sur le travail ostréicole (en lien avec l'élevage des huîtres). (b) Exemples englobant toutes les activités mentionnées lors de l'observation participante et des temps de partage hors des temps de travail (observations participantes respectivement en août 2023, novembre 2024 et novembre 2023).

a.

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Nouvelle-Calédonie (août)				Nettoyer des poches d'huîtres			
Étang de Thau (novembre)		Emballage, Détroquage	Détroquage	Détroquage	Détroquage	Vente en direct	
Étang de Diane (novembre)	Emballage, Détroquage	Emballage, Détroquage	Emballage, Détroquage	Emballage, Détroquage	Emballage, Détroquage	Emballage, Détroquage (1/2 journée seulement)	

b.

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Nouvelle-Calédonie (août)	Emmener les enfants à l'école, déposer des papiers administratifs à la mairie, tâches ménagères	Pêche si le temps le permet, gestion de la pépinière, travail du champ, récupérer les enfants de l'école	Ramassage de fruits et gestion de la pépinière, tâches ménagères, vente des poissons pêchés	Emmener les enfants à l'école, régler des problèmes administratifs à la mairie, **nettoyer des poches d'huîtres (environ 20 minutes)**	Emmener des groupes sur l'îlot en face de la tribu, récupérer les enfants de l'école	Gestion de la pépinière et pêche sur le récif avec les enfants si le temps le permet	Participer à la messe du village, s'occuper des enfants, récupérer les groupes sur l'îlot
Étang de Thau (novembre)	Emmener les enfants à l'école, balader le chien, faire des tâches ménagères	**Emballage, Détroquage (8h de travail)**	**Détroquage (8h de travail)**	**Détroquage (8h de travail)**	**Détroquage (8h de travail)**	**Détroquage (8h de travail)**	Aller à la chasse avec des amis, passer du temps en famille
Étang de Diane (novembre)	**Emballage, Détroquage (8h de travail)**	**Emballage, Détroquage (8h de travail)**	**Emballage, Détroquage (8h de travail)**	**Emballage, Détroquage (8h de travail)**	**Emballage, Détroquage (8h de travail)**	**Emballage, Détroquage (1/2 journée seulement)**	Aller au café avec des amis, jouer à des jeux en ligne, faire des tâches ménagères

L'organisation du temps que l'on pourrait appeler de proximité (journalier, hebdomadaire et même mensuel) est régie par des règles moins dictées par les huîtres et leurs besoins que par tous les autres éléments de la vie personnelle, familiale et sociale des individus. En effet, la distribution entre les temps de travail et les temps de loisir est largement institutionnalisée et base une grande partie de nos vies sociales ; dont dépendent également les ostréiculteur·trice·s. Cette répartition du temps en deux catégories – le temps travaillé et le temps non travaillé (temps de loisir) – doit être réalisée selon des codes contenus à la fois dans la législation (le Code du travail notamment) et dans l'usage (des dérogations à ces règles sont possibles par accords et arrangements). Dans ce travail de mise en perspective, sur ce sujet de répartition du *temps travaillé* par rapport au *temps de loisir*, la Nouvelle-Calédonie et en particulier l'organisation de la vie en tribu a été d'une grande aide. En effet, dans les tribus de Touho et de Thio où j'ai pu réaliser des observations sur plusieurs semaines, le travail ostréicole n'était pas salarié[128]… ni même « professionnel » au sens d'une activité unique et/ou dominante attribuée à chacun ·e (comme l'illustre la **figure 2.11.**). Si les personnes acceptent/adoptent finalement une étiquette ou une autre, dans la distribution de leur temps sur chaque journée, la notion de *travail* désigne aussi bien des temps de pêche vivrière/marchande que des temps de participation à la vie en communauté que des temps d'exploitation de la terre, etc. À l'inverse, en hexagone (pour la Corse et l'Étang de Thau dans cette étude), le *travail* désigne seulement le travail *professionnel*, entendu comme travail *salarié*. Le temps du travail et le temps de loisir sont supposés imperméables, séparés clairement dans le temps et dans l'espace. Cette séparation est d'autant plus nette que les ostréiculteur·trice·s n'ont pas l'autorisation d'habiter sur leurs exploitations et que les ouvrier·ère·s sont rattachés par contrat aux entreprises et non par une dette financière. Le salaire de ces dernier·ère·s ne dépend en théorie[129] pas du chiffre d'affaire de l'entreprise. Les chef·fe·s de leur propre exploitation ont eux et elles leur salaire assujetti à la réussite annuelle de l'entreprise : le confort de vie qu'ils peuvent avoir personnellement à côté de l'entreprise dépend largement du chiffre d'affaire généré. Pour les chef·fe·s d'exploitation (propriétaires ou gérant·e·s), l'investissement en temps semble sans fin et les vies professionnelles et personnelles se confondent… d'autant plus lorsque le couple est

[128] Je précise que je ne parle ici que du travail *ostréicole*, les personnes habitant les tribus, comme beaucoup d'autres néocalédonien·ne·s peuvent évidemment avoir elles aussi un emploi salarié dans les instances provinciales, pour des organismes techniques ou des fermes de crevettes, ou encore (souvent à temps partiel) pour les mines ou les pontons d'embarquement du minerai.

[129] À noter que lors du « *rush* » de la fin d'année, avec une intensification des temps de travail salarié pour les ouvrier·ère·s pour détroquer les volumes suffisants pour les fêtes, des primes (déclarées ou non) peuvent être attribuées. Dans certaines entreprises, ces enveloppes (remplies de billets) marquent la fin d'une période très intense où les journées sont plus longues que d'habitude et le week-end peut être grignoté. Elle est considérée par les employeur·euse·s comme une motivation supplémentaire, à la hauteur du sacrifice des temps de loisir pour le temps de travail. Leurs contenus peuvent varier en fonction des personnes et des années, ce qui renforce leur caractère motivant.

impliqué dans l'exploitation. Pour une salariée du CRCM, « *les gens qui viennent dans la profession, qui font une carrière dans la profession, c'est des passionnés* […]. *Ils comptent pas leurs heures.* » (entretien réalisé sur l'eau, conjointement avec Laurent Lolmède pour le projet *De l'eau à la bouche, dessine-moi l'ostréiculture*, en février 2025). *Ne pas compter ses heures* passe par des journées longues et fatigantes, qui commencent tôt (autour de 7h) et qui, pour certain·e·s ne semblent jamais finir (en passant le soir près des ports, on peut apercevoir des ostréiculteur·trice·s en train de finir de nettoyer ou ranger le lieu de travail, ou bien de préparer les mannes pour le marché du lendemain… pour lequel ils ou elles partiront avant le lever du jour). Cela passe aussi par des semaines où les temps de loisir (hors travail) sont rares, notamment en raison des choix de commercialisation des huîtres : si du lundi au vendredi les huîtres sont produites, c'est parfois pour mieux les mettre, le week-end, sur les étals de marchés plus ou moins éloignés, lors de salons professionnels ou encore pour la dégustation. Ce qui créé un temps de travail ostréicole continu, et non plus une alternance entre travail et loisir.

Les exemples présentés en **figure 2.11.** se concentrent sur des périodes données mais présentent en réalité et pour les mêmes exploitations des variations bien plus importantes. Par exemple, le porteur de projet de Nouvelle-Calédonie dont une semaine « type » est ici présentée en reprenant des observations réalisées en juin et août 2023, a plusieurs fois reporté nos rendez-vous pour la visite de ses parcs à huîtres. Son emploi du temps personnel changeant régulièrement, il était compliqué de trouver un moment pour regarder ensemble ses quelques huîtres et faire un entretien. En effet, il avait des contraintes familiales (*e.g.* emmener-ramener ses filles de l'école), administratives (*e.g.* gérer les dossiers de demandes d'aides sociales à la mairie avec leur lot de pertes et d'aller-retours), et coutumières (*e.g.* un décès étant survenu au moment de ma visite, la coutume du deuil lui réclamait d'être présent avec la famille et le village). Le travail ostréicole s'insérait au milieu de ces différents autres types de travaux, et n'était qu'une activité parmi d'autres[130]. Le contrôle du travail ostréicole, par le contrôle des machines, de leur organisation, du nombre d'huîtres sur les parcs, etc. est bien plus présent et resserré sur les exploitations de l'hexagone. Cela peut aussi être expliqué comme une résultante d'une surveillance accrue quant au travail déclaré et à l'assurance des travailleur·euse·s. Ce qui échappe au contrôle relève par exemple de la santé des employé·e·s (et de leurs enfants s'ils ou elles en ont), d'accidents avec les machines ou bien de problèmes sur la santé des huîtres dans le milieu. Par exemple, des tables non protégées des daurades sous lesquelles sont suspendues des cordes d'huîtres de petite taille tout juste collées seront vidées en moins de quelques jours. Enfin, à l'échelle annuelle, la répartition hebdomadaire peut être amenée à changer en fonction

[130] Même, le nettoyage des huîtres avait été annoncé comme régulier, « *tous les jeudis* », mais finalement a plus été mis en scène pour me faire plaisir qu'autre chose… le moment étant plusieurs fois décalé.

des saisons (climatiques) : sur le modèle des cycles détaillés dans la première sous-section, les tâches qui occuperont les semaines varient en fonction de la croissance des huîtres, des risques sanitaires dans le milieu naturel (pour les huîtres comme pour les consommateur·trice·s) et de la demande en huîtres (non répartie uniformément sur l'année).

2.3. Le temps (pluri)annuel : la planification de l'élevage des huîtres et ses limites

La concentration de la demande en huîtres lors des fêtes de fin d'année en fait un point de repère intéressant (et pratique) pour l'analyse du temps ostréicole annuel et pluriannuel. En effet, plusieurs cycles (théoriques toujours, qui feront face à des aléas divers aux impacts plus ou moins forts) de production sont en réalité imbriqués, comprenant des tâches répétées chacun en leur sein. Je propose de commencer par un exemple, sur l'Étang de Thau ou l'Étang de Diane (qui commence à la manière d'un problème de mathématiques). Une exploitation ostréicole souhaite avoir un tonnage donné (basé sur les volumes vendus les années précédentes) d'huîtres creuses diploïdes pour les fêtes de fin d'année de l'année n. Sachant qu'une huître creuse diploïde de taille collable (sous-entendu les naissains de la taille d'une phalange environ) met entre huit mois et un an et demi à grandir jusqu'à une taille vendable (autour de 70g), il faut donc que ces huîtres soient collées et mises à l'eau entre huit mois et un an et demi avant les fêtes de l'année n, soit entre le début d'été de l'année n-1 (autour de juin) et le début d'année de l'année n (autour de février-mars). Or, les naissains supportent mal les maladies et les chaleurs de l'été. Il y a donc une importance majeure à coller soit en début d'année n-1 en cherchant à ralentir la croissance des huîtres (par de l'exondation ou d'autres méthodes comme les pochons flottants), soit à coller en début d'année n en maintenant une croissance élevée (en maintenant les huîtres dans l'eau par exemple). Un collage en novembre-décembre de l'année n-1 est exclu pour beaucoup d'exploitations car cette période est réservée au détroquage et au dénombrement des volumes disponibles pour les ventes lors des fêtes. Souvent, le collage des huîtres qui seront prêtes à Noël est effectivement réalisé autour de février-mars. Il s'agit de plus d'une période plus calme où il est possible de discuter[131]. Comme présenté sur la **figure 2.10.** détaillant les périodes de commercialisation les plus importantes, des huîtres de taille commercialisable doivent être prêtes à plusieurs moments, en hiver comme en été. Et entre temps, elles continuent de grandir dans l'eau. C'est aussi ce qui fait la difficulté : des cycles de

[131] Lors des observations faites sur un même mas lors du détroquage (très bruyant, en décembre) où seuls les voisin·e·s au coude à coude se parlaient parce qu'il était difficile de s'entendre avec les bruits des machines, le contraste était flagrant avec le collage (en février, avec très peu de bruits de machines), où toutes les personnes réparties sur des tables de collage dans le hangar discutaient ensemble.

différentes natures (huîtres, humains, environnements) se superposent… mais aussi des cycles de même nature : plusieurs cycles d'huîtres sont ainsi juxtaposés, mis les uns à la suite des autres par lots d'huîtres pour avoir des volumes vendables toute l'année et en particulier lors de périodes charnières.

Les frictions entre ces cycles peuvent avoir des impacts négatifs, notamment lorsqu'une interdiction de vente est promulguée. Par exemple, le 27 décembre 2023, le préfet de Gironde a signé un arrêté interdisant la vente des coquillages issus du Bassin d'Arcachon pour une durée de 28 jours. La contamination des huîtres au norovirus par les versements issus des stations d'épuration a ainsi maintenu à l'eau des poches d'huîtres prêtes pour Noël et nouvel an 2023. Les ostréiculteur·trice·s ont eu ainsi de grosses pertes financières, répercutées d'ailleurs sur l'ensemble des zones de production même celles non touchées par l'interdiction. Lorsqu'ils et elles ont demandé à leurs assurances de rembourser une partie de ces pertes, le fait que les huîtres étaient, elles, en pleine santé a posé problème. Du côté des assurances, les huîtres pouvaient très bien être vendues après l'interdiction de commercialisation ; du côté des ostréiculteur·trice·s, le moment clef où les demandes en huîtres sont les plus importantes était passé… et les huîtres non vendues continueraient à grandir dans l'eau. Elles ne seraient donc plus bonnes pour les fêtes de fin d'année de 2024 car trop grosses. De plus, les ostréiculteur·trice·s entretenant – comme expliqué précédemment – des cycles imbriqués pour avoir des huîtres de la bonne taille à chaque période de vente, les répercussions dépassent largement l'hiver où les interdictions ont eu lieu. Elles percolent de période de vente en période de vente, en essayant d'écouler les stocks d'huîtres qui ne cessent de grandir. Ainsi, ces interdictions constituent des « *limites de dispositifs de surveillance* » détaillés dans le chapitre 1 (Dulat, 2024b), mais elles créent aussi une brèche dans le tissage spatio-temporel planifié par les ostréiculteur·trice·s pour la production d'huîtres de chair en un contexte donné.

Ces moments de friction pluriannuelles se font aussi sur des cycles plus longs, en lien avec l'accès au foncier notamment. Pour majorité, l'accès au DPM[132] se fait selon une redevance annuelle[133], suivant un bail de plusieurs années. Sur l'Étang de Thau, la durée de renouvellement de ce bail est calculée en fonction de l'âge du concessionnaire (Préfet de l'Hérault, 2014). Par exemple, pour un·e concessionnaire prenant son bail lorsqu'il a entre 36 et 40 ans, il sera à renouveler au bout de 30 ans. La durée maximale d'un bail est de 35 ans. Des jonctions, temporelles, sont donc à penser entre le temps de l'exploitation (temps d'activité ostréicole pour les ostréiculteur·trice·s) et le temps administratif. Ces jonctions sont pregnantes

[132] Domaine public maritime, voir chapitre 1.

[133] À l'échelle nationale, les redevances perçues par les cultures marines (conchyliculture, algoculture, pisciculture, …) ayant lieu sur le DPM s'élevaient à 3,5M€ en 2014 (Charpin et al. 2014).

en Nouvelle-Calédonie où le coût des concessions est un frein au démarrage d'activités aquacoles. En Province Nord, une période de carence a été négociée entre le service s'occupant de l'aquaculture et le service foncier pour permettre les essais dans le cadre de PROTEGE sans pénaliser les porteur·euse·s de projet pour autant. Cette carence, les exonérant pour quelques années de la redevance sur le DPM, a pour but de relier les temporalités des ostréiculteur·trice·s à celles des règles administratives auxquelles ils et elles sont contraints. Ici, la friction entre les deux régimes de temporalités (administratif et celui des ostréiculteur·trice·s) amène à quelque chose de positif, c'est-à-dire un aménagement institutionnalisé de la règle initiale pour permettre à ces régimes de temporalités de fonctionner ensemble.

Conclusion du chapitre 2

En articulant des régimes de temporalités (agencement entre passé, présent et futur) à l'échelle individuelle sur la base des trajectoires de vie, et collectives au travers de cycles sur des pas de temps plus ou moins longs (de la semaine à plusieurs années), ce chapitre permet de comprendre comment des frictions apparaissent déjà entre des temporalités humaines.

La première section du chapitre permet de rentrer dans le quotidien des ostréiculteur·trice·s enquêtés et de comprendre qui ils et elles sont. Les frictions entre leurs temporalités (passé, présent, avenir) individuelles, positives ou négatives, se traduisent par des bifurcations au sein de parcours professionnels incroyablement variés, défiant les préjugés sur le profil type de l'ostréiculteur. Elles mettent aussi en exergue les motivations des individus (humains) à orienter tout ou partie de leur activité professionnelle vers l'élevage d'huîtres. Ces motivations prennent majoritairement racine dans une volonté de gagner sa vie en donnant du sens à son métier, que ce soit par un lien avec l'alimentation en encourageant une source de protéines aux impacts écologiques moindres par rapport à d'autres filières aquacoles par exemple ; un lien au lieu, qu'il réside dans le sentiment d'appartenir à un environnement humain et non-humain et de participer à façonner un paysage commun ou dans la volonté de perpétuer et entretenir un patrimoine matériel et immatériel ; ou un lien économique et financier sur les possibilités de produire des huîtres pour avoir accès à une meilleure vie.

La seconde section du chapitre revient sur l'organisation du temps des ostréiculteur·trice·s, caractérisé par divers cycles, annuels et pluriannuels, pour la consommation des huîtres, les enjeux sanitaires (pour les humains et pour les huîtres), l'alternance entre temps de loisir et temps travaillé, etc. Cette analyse met en avant des régimes de temporalités, où s'agencent passé, présent et avenir. Ces cycles, ces régimes de temporalités, sont imbriqués les uns avec les autres ce qui rend possible le fonctionnement de l'ostréiculture, mais aussi ce qui y glisse des complications comme les fermetures de vente des huîtres l'hiver… lors des pics de vente habituellement. Les frictions que ces cycles exercent les uns sur les autres peuvent aussi générer des effets positifs locaux, amenant des changements ponctuels voire pérennes les uns sur les autres.

Dans ce second chapitre, j'ai proposé un focus sur les ostréiculteur·trice·s, porteur·trice·s des temporalités et régimes de temporalités des humains au sein de la domus ostrearia. Le chapitre suivant s'intéressera aux huîtres, le(s) statut(s) que les humains leur(s) donnent et à leurs temporalités et régimes de temporalités.

CHAPITRE 3.
Le statut hybride des huîtres : place et rôle des coquillages dans la *domus ostrearia*

« L'huître, de la grosseur d'un galet moyen, est d'une apparence plus rugueuse, d'une couleur moins unie, brillamment blanchâtre. C'est un monde opiniâtrement clos. Pourtant on peut l'ouvrir : il faut alors la tenir au creux d'un torchon, se servir d'un couteau ébréché et peu franc, s'y reprendre à plusieurs fois. Les doigts curieux s'y coupent, s'y cassent les ongles : c'est un travail grossier. Les coups qu'on lui porte marquent son enveloppe de ronds blancs, d'une sorte de halos.

A l'intérieur l'on trouve tout un monde, à boire et à manger : sous un firmament (à proprement parler) de nacre, les cieux d'en dessus s'affaissent sur les cieux d'en dessous, pour ne plus former qu'une mare, un sachet visqueux et verdâtre, qui flue et reflue à l'odeur et à la vue, frangé d'une dentelle noirâtre sur les bords.

Parfois très rare une formule perle à leur gosier de nacre, d'où l'on trouve aussitôt à s'orner. »

Encadré 3.1. – **Francis Ponge, « L'huître »** in : Francis Ponge. 1942. *Le Parti pris des choses*.



Figure 3.1. – **Photographie d'une huître de roche ouverte**, Port-Bouquet, août 2023

En juin 2022, j'ai présenté les résultats du projet PARCS lors du séminaire de l'UMR SENS, et les premiers questionnements amorçant ce travail de thèse. Geoffrey Filoche m'a signalé que j'utilisais quasiment comme des synonymes cultiver et élever pour parler de l'activité ostréicole. Il s'interrogeait sur l'origine de ce vocabulaire (est-ce propre à des erreurs de ma part ou cela vient-il du terrain ?) et sur ses implications (est-ce que penser l'huître comme un végétal ou un animal pouvait influencer les pratiques des ostréiculteur·trice·s ?). Cette remarque a été le point de départ d'un regard particulier sur ces questions au cours de la thèse, donnant lieu à ce chapitre où je propose d'effectivement creuser ce que tracte un tel choix de vocabulaire mixte voire ambigu.

Introduction

Malgré l'apparence rocheuse et impénétrable de l'huître, semblable à « *un galet moyen* » (Ponge, 1942), son statut minéral est vite écarté : tous les interlocuteur·trice·s décrivent les huîtres[134] comme du vivant. En présentant le sujet de ma thèse à des ami·e·s ingénieur·e·s agronomes – des personnes ayant suivi des études poussées en biologie, donc – environ un tiers s'étonnait que les huîtres soient des animaux, tout en sachant qu'elles n'étaient pas végétales, mettant les mollusques dans une sorte de catégorie à part. À la question « pour vous, l'huître est un animal ou un végétal ? » les producteur·trice·s sont unanimes : c'est un animal. Ce n'est pas un manque de connaissances de base sur le monde vivant qui pousse les huîtres dans la catégorie des végétaux. Bien que la taxonomie et la biologie rangent les huîtres dans la catégorie des animaux, dans les discours, elles sont souvent positionnées du côté des végétaux ; regroupées avec d'autres espèces aquatiques sous le nom de « *fruits de mer* ». Le vocabulaire lié aux pratiques d'élevage entretient cette ambiguïté : les producteur·trice·s utilisent eux- et elles-mêmes *cultiver* ou *élever* pour désigner leur travail. Dans la littérature scientifique, le trouble continu avec des choix de vocabulaire variant d'un article à un autre sur l'élevage ou la culture, quand les deux champs lexicaux ne sont pas utilisés. Par exemple, dans l'ouvrage collectif *Nourrir les hommes, un dictionnaire*, à l'entrée « Aquaculture », les auteur·trice·s utilisent largement des termes associés aux végétaux pour parler des produits de la mer qu'ils

[134] Je parlerai ici des « huîtres » ou de « l'huître » non comme d'individus en particulier, mais plutôt comme une sorte d'entité stéréotypée indifférenciée (en lots lorsqu'elle est au pluriel, comprenant une ou plusieurs espèces). Je mentionnerai les cas où la différenciation est nécessaire entre une huître creuse japonaise, plate européenne ou tropicale néocalédonienne suivant le contexte.

soient animaux ou végétaux (Alary et al., 2009). Les chiffres donnés regroupent huîtres, crevettes et algues, en opposition aux poissons. Tous ces groupes d'espèces sont dits « *cultivés* » lorsqu'ils appartiennent à des systèmes domestiques (Alary et al., 2009 : 95). L'huître *pousse*, se *cueille*… Les pratiques des producteur·trice·s et la manière dont ils et elles manipulent les huîtres sont également proches de celles des agriculteur·trice·s pour des espèces végétales terrestres. Cela induit une fausse évidence quant au statut des huîtres dans la *domus ostrearia*, notamment sur leur agencéité. Les huîtres sont balancées dans les mots, dans les imaginaires comme dans les pratiques entre végétal et animal et ce que cela charrie de liens avec les humains. Cela amène à s'interroger sur les implications de ces représentations catégorielles sur l'ensemble de l'organisation de la *domus*.

La question du végétal/animal n'est pas la seule interrogation sur le statut de ces coquillages. Sur les étals (dans les marchés ou sur les stands de vente chez les producteur·trice·s), des huîtres dites « *sauvages* » sont parfois proposées aux consommateur·trice·s (observations réalisées entre janvier 2022 et novembre 2024). Plus longues que les huîtres présentées comme « *d'élevage* », elles sont peu calibrées, aux formes surprenantes (ce qui peut les rendre difficiles à ouvrir). Elles sont aussi moins chères car les producteur·trice·s ne les intègrent pas dans leur cycle de production habituel : elles sont ramassées sous les tables en Atlantique, parfois accrochées aux rails des tables conchylicoles méditerranéennes, ou dans des zones dites de friche ostréicole, non exploitées. Cependant les relations génétiques de ces huîtres « sauvages » avec les huîtres parquées[135] sont étroites : elles partagent le même milieu ouvert où elles échangent facilement leurs gamètes lors de la reproduction[136]. La frontière entre les huîtres domestiquées et sauvages commence alors à se brouiller. Malgré les définitions de la domestication portant sur le contrôle plus ou moins fort des humains sur la reproduction et la physiologie des espèces d'intérêt, l'intégration à un espace-temps partagé entre humains et non-humains amène aussi des modifications dans la physiologie, dans les relations sociales et dans les pratiques des humains (Artaud et al., 2019 ; Scott, 2021). Des travaux questionnent la définition de la domestication posée du point de vue de l'histoire naturelle, avançant que les humains ont certes cherché à mettre à leur service certaines espèces, mais qu'ils se sont finalement trouvés en servitude de ces espèces désormais dépendantes (Scott, 2021). Par exemple, la sélection de la surproduction de lait pour les vaches

[135] Les huîtres parquées seraient celles positionnées dans les concessions marines détenues, organisées et exploitées par des ostréiculteur·trice·s, appelées *parcs*. Il s'agit des huîtres élevées sur corde ou contenues dans des poches, pochons ou paniers.

[136] Cet échange ne peut se faire que pour les huîtres diploïdes, capables de produire des gamètes, contrairement aux huîtres triploïdes, stériles. Les écloseries produisent les deux types d'huîtres.

de race Prim'Holstein a amené à des volumes tels qu'elles souffriraient énormément si les éleveur·euse·s ne les trayaient pas régulièrement. Ou encore les céréales tellement choisies pour leur performance génération après génération qu'elles seraient incapables de vivre hors d'un champ parfaitement aménagé pour elles[137]. D'autres proposent de voir la domestication non plus comme un fait mais comme un processus « *par lequel des animaux sauvages deviennent progressivement adaptés, générations après générations, à leur environnement captif et à l'homme* » (Teletchea, 2024). Ce processus et ses effets sur les humains sont inscrits sur le temps long pour certaines espèces comme les céréales, les légumineuses, les bovins, les suidés et les ovins (entre -8000 et -6000 ans avant J-C) (Scott, 2021). En revanche, les espèces animales marines sont soumises à ce processus depuis une période bien plus récente, la majorité des formes de domestication étant jusqu'à il y a 150 ans majoritairement incarnées par les viviers[138] (Harache et Gaignon, 2012). L'élevage des différentes espèces d'huîtres est issu d'une histoire récente en Occident, ce qui renforce d'autant plus l'intérêt et la nécessité d'observer ce processus et les formes de relations que les humains entretiennent avec cette « nouvelle » espèce au sein de la *domus*. Je note aussi que parler de processus sous-entend un état initial (sauvage) et un état final (domestiqué). De plus, les formes que peut prendre la domestication sont multiples et ne concernent pas seulement l'exploitation de caractéristiques physiques et physiologiques sélectionnées. L'article d'André Georges Haudricourt détaille ainsi la manière dont le lien à autrui, animal ou végétal, considéré comme une autre individualité, détermine les modalités de ces cohabitations et les pratiques humaines qui lui seront associées (Haudricourt, 1962). Baptiste Morizot parle d'une surdomestication, en lien avec les travaux d'Haudricourt, comme « *le fait de contrôler la reproduction d'une espèce, en ne sélectionnant chez l'animal qu'*un ou deux *critères isolés, avantageux pour* une autre *espèce : la nôtre* » (Morizot, 2018). Le statut des huîtres peut donc être aussi interrogé au prisme d'une dichotomie sauvage/domestique, en plus d'être questionné selon la dichotomie animal/végétal : sont-elles surdomestiquées ? Qu'est-ce que la domestication en milieu ouvert où la reproduction n'est pas contrôlée ? Je fais alors l'hypothèse que les formes de relation à l'huître qu'entretiennent les

[137] Je me permets de souligner que la majorité des semences semées dans les champs français sont soit stériles, soit les agriculteur·trice·s sont sous contrat avec leur coopérative les empêchant de produire eux- et elles-mêmes leurs graines pour l'année suivante. Derrière se pose donc non seulement une servitude auprès des céréales en tant qu'être vivants dépendants, mais aussi une dépendance des agriculteur·trice·s auprès de structures et d'entreprises pour l'approvisionnement en semences. Cette question de la dépendance par rapport à l'indépendance est aussi essentielle pour les ostréiculteur·trice·s. Nous y reviendrons dans ce chapitre, dans la dernière section.

[138] Les viviers sont remplis par la capture d'animaux juvéniles dans le milieu naturel et leur maintien en vie dans des lieux artificiellement construits par l'humain.

ostréiculteur·trice·s sont fortement influencées par leur perception de leur environnement[139] et de ce qu'*est* l'huître au sein de cet environnement.

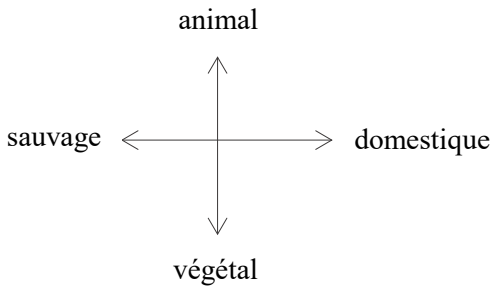


Figure 3.2 – Schéma illustrant la double dichotomie sur laquelle l'huître est située en fonction des moments, des acteur·trice·s et des lieux. L'axe horizontal illustre le continuum entre une espèce sauvage et une espèce domestique, tandis que l'axe vertical celui entre l'animal et le végétal.

Où et pourquoi les différent·e·s acteur·trice·s rencontrés situent l'huître sur le double continuum entre la dichotomie animal/végétal et celle sauvage/domestique (voir **figure 3.2**) ? Est-ce que la situation sur cette grille peut changer et pour quelles raisons ? Quelle place est donnée à l'huître dans sa propre domestication par les humains ? J'analyserai dans ce chapitre le discours et les pratiques des ostréiculteur·trice·s et de l'ensemble des enquêté·e·s pour comprendre quel statut l'huître a pour elles et eux, quelle(s) rationalité(s) sous-tendent ces discours. J'y requestionnerai les cadres théoriques de la domestication végétale et animale proposés dans la littérature au prisme de la domestication ostréicole. Cela permettra d'adapter ces cadres aux huîtres et à leur élevage en fonction du statut qui leur est donné au sein de la *domus*. Enfin, je m'interrogerai sur les conséquences que ce statut peut engendrer sur les pratiques des producteur·trice·s et leurs possibilités d'adaptation à des changements sociaux et/ou environnementaux. Je propose de revenir dans un premier temps sur la biologie des huîtres, l'organisation de leur vie au regard des connaissances actuelles sur les espèces d'intérêt commercial observées. Puis, à partir d'observations qualitatives et des discours tenus par les personnes enquêtées sur les huîtres (chercheur·euse·s, ostréiculteur·trice·s, mareyeur·euse·s…), je chercherai à développer un cadre théorique pour penser les huîtres au sein de la *domus ostrearia*. Enfin, je décrypterai les temporalités des huîtres comme actrices principales de l'ostréiculture et la manière dont elles organisent l'activité des humains autour d'elles. Cette dernière section s'intéressera aussi aux transformations subies par ces temporalités, via l'activité ostréicole ou non, et leurs conséquences.

[139] Toujours au sens de Ingold, tel que mobilisé dans le chapitre 2, c'est-à-dire au travers de la perception et du lien avec ce qui entoure un individu ou un groupe d'individu, des relations qu'il entretien avec cet entourage, et de sa position au sein de cet entourage. L'environnement comprend donc aussi bien l'individu que ce qui l'entoure, « *comme une totalité indivisible* », qui « *n'est pas une entité limitée mais un* processus *en temps réel, en croissance et en développement* » qui comprend aussi bien humains que non-humains (Ingold 2013, 37).

1. Quelques précisions sur les huîtres, leur vie ou ce qu'on en connait

En reprenant des éléments saillants de la littérature scientifique, couplés aux commentaires des ostréiculteur·trice·s, je souhaite poser quelques prérequis sur les connaissances sur les huîtres. Ce sont des êtres vivants, et non des entités inorganiques malgré le caractère calcaire de leur coquille. Dans la classification phylogénétique, elles trouvent leur place auprès des animaux comme organismes pluricellulaires hétérotrophes[140] et sont regroupées dans la grande famille des bivalves. « *Ostrea is a genus of edible oysters, marine bivalve mollusks in the family Ostreidae, the oysters.* » (De Vienne, 2016) (voir **figure 3.3.**).

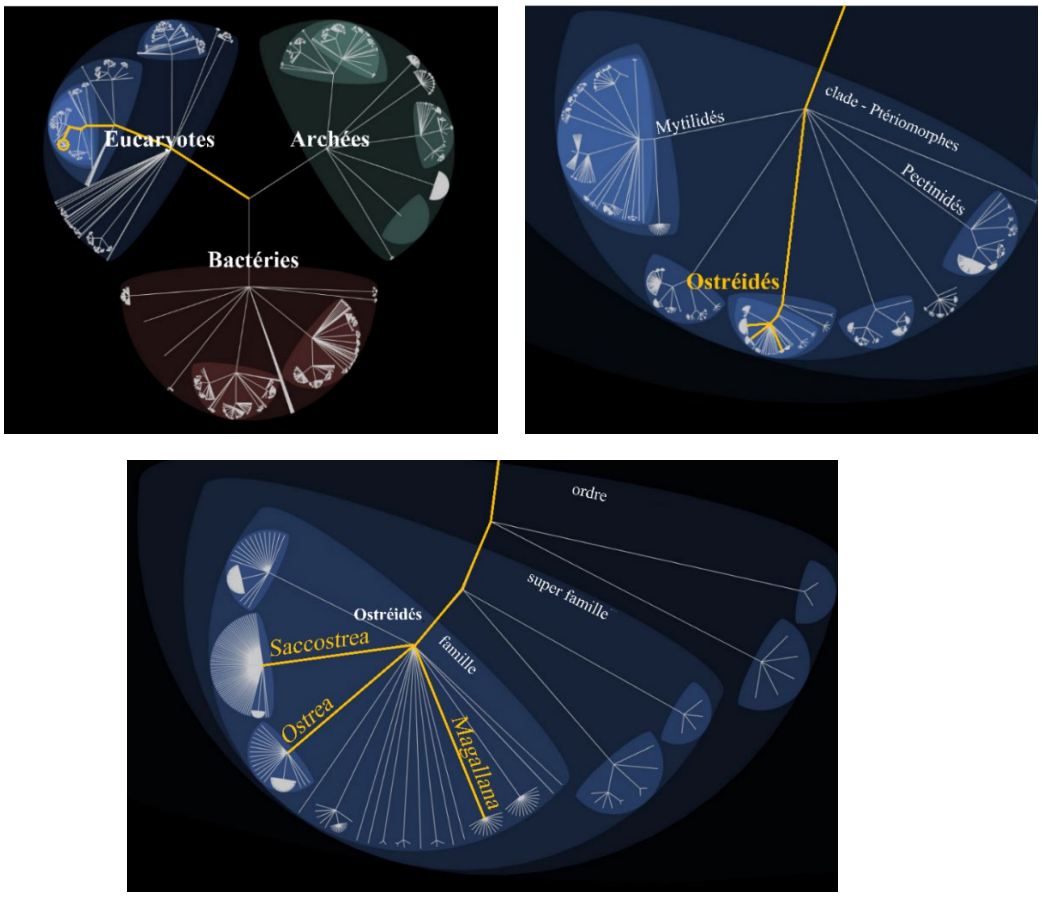


Figure 3.3. – **Situation des espèces d'huîtres rencontrées dans cette étude au sein de la classification phylogénétique actuelle**, captures d'écran d'après la navigation sur la plateforme interactive Lifemap (De Vienne, 2016).

[140] L'hétérotrophie correspond à la nécessité d'absorber des éléments organiques pour se nourrir. Les organismes hétérotrophes ne peuvent pas synthétiser eux-mêmes ces éléments, tandis que des organismes autotrophes sont capables de transformer directement au sein de cellules spécialisées et/ou d'organites spécialisées au sein de ces cellules les éléments inorganiques (minéraux) en éléments organiques.

Ces coquillages sont considérés comme des espèces ingénieures de leurs environnements, créant des récifs où la biodiversité est très élevée (Pouvreau et al, 2021). Lors de la fixation des larves sur des coquilles d'huître plus anciennes, elles finissent par s'agglomérer et former de grandes structures benthiques. Les huîtres sont prédatées par de nombreuses espèces de poissons, de crustacés ou d'autres mollusques, comme certains bigorneaux, qui rivalisent de techniques plus ou moins destructrices pour accéder à leur chair malgré la dureté de la coquille. Les huîtres se nourrissent par filtration, ce qui leur a valu la qualification de sentinelles de l'environnement (Pouvreau, Di Poi, Fleury et Lagarde, 2021). Elles auraient une sensibilité aiguë aux changements environnementaux détectables pour un·e observateur·trice extérieur via l'analyse de leurs comportements, du contenu de leurs chairs ou la quantification des mortalités. Elles entrouvrent leurs deux valves, laissant pénétrer l'eau de mer et toutes particules en suspension qu'elle contient dans leur coquille. À l'aide des cils de leur manteau (voir **figure 3.4.**), elles créent un flux d'eau où circulent environ 7 litres d'eau par heure[141] dans l'enceinte de la coquille avant d'en ressortir. Cela leur permet non seulement une bonne oxygénation de leurs branchies, et de récupérer les éléments[142] qui les intéressent pour leur nutrition, mais aussi d'accumuler les ions nécessaires à la fabrication de leur coquille. Beaucoup d'espèces d'huîtres vivent en zone intertidale, alternant immersion et submersion, largement adaptées à ce mode de vie grâce à la fermeture imperméable de leurs valves, sécurisant une réserve d'eau de mer leur permettant de survivre hors de l'eau plusieurs jours. D'autres s'accommodent d'une vie dans le fond, comme les huîtres plates, restant à des profondeurs relativement faibles pour ne pas manquer leur nourriture cible, le phytoplancton ayant besoin de la lumière du soleil.

[141] Les capacités de filtration des bivalves sont largement référencées dans la littérature grise qui avance des filtrations par rapport à la taille des animaux comprises entre 5L et 10L d'eau filtrés par heure sans préciser la manière dont elles sont calculées. Un rapport d'étude de l'Ifremer sur l'influence de la filtration de l'eau pour comprendre le phénomène de bloom planctonique des *Picochlorum sp* se produisant suite aux *malaïgue* sur la lagune de Thau permet de mieux comprendre l'origine de ces chiffres (Richard et al. 2021). Pour 1 gramme de poids sec, à 15°C, une huître creuse ou plate de Méditerranée est capable de filtrer 3,7 litres par heure, en notant d'ailleurs qu'elles filtrent mieux lorsque la température de l'eau est située entre 19 et 21°C. En reprenant les données contenues dans le tableau 1 de ce même rapport, on peut alors estimer qu'une huître creuse de 70g (coquille comprise) filtrerait environ 7,3L d'eau par heure à 15°C, sachant que la température moyenne des eaux de surface en Méditerranée était un peu plus haute que 18°C entre 2003 et 2018 et qu'elle tend à augmenter annuellement (Gracia-Monteiro et al. 2022).

[142] Les huîtres n'ont pas les mêmes capacités de rétention des particules (et donc pas les mêmes bols alimentaires) suivant les stades de vie. Les naissains d'huîtres sont capables de filtrer des picoparticules (0-3 µm ; 1 µm = 10^{-6} m = 0,000 001 m), quand les huîtres de taille commercialisable filtrent plutôt des particules ayant des tailles comprises entre 3 µm et 200 µm soit des nano à microparticules (Richard et al. 2021).

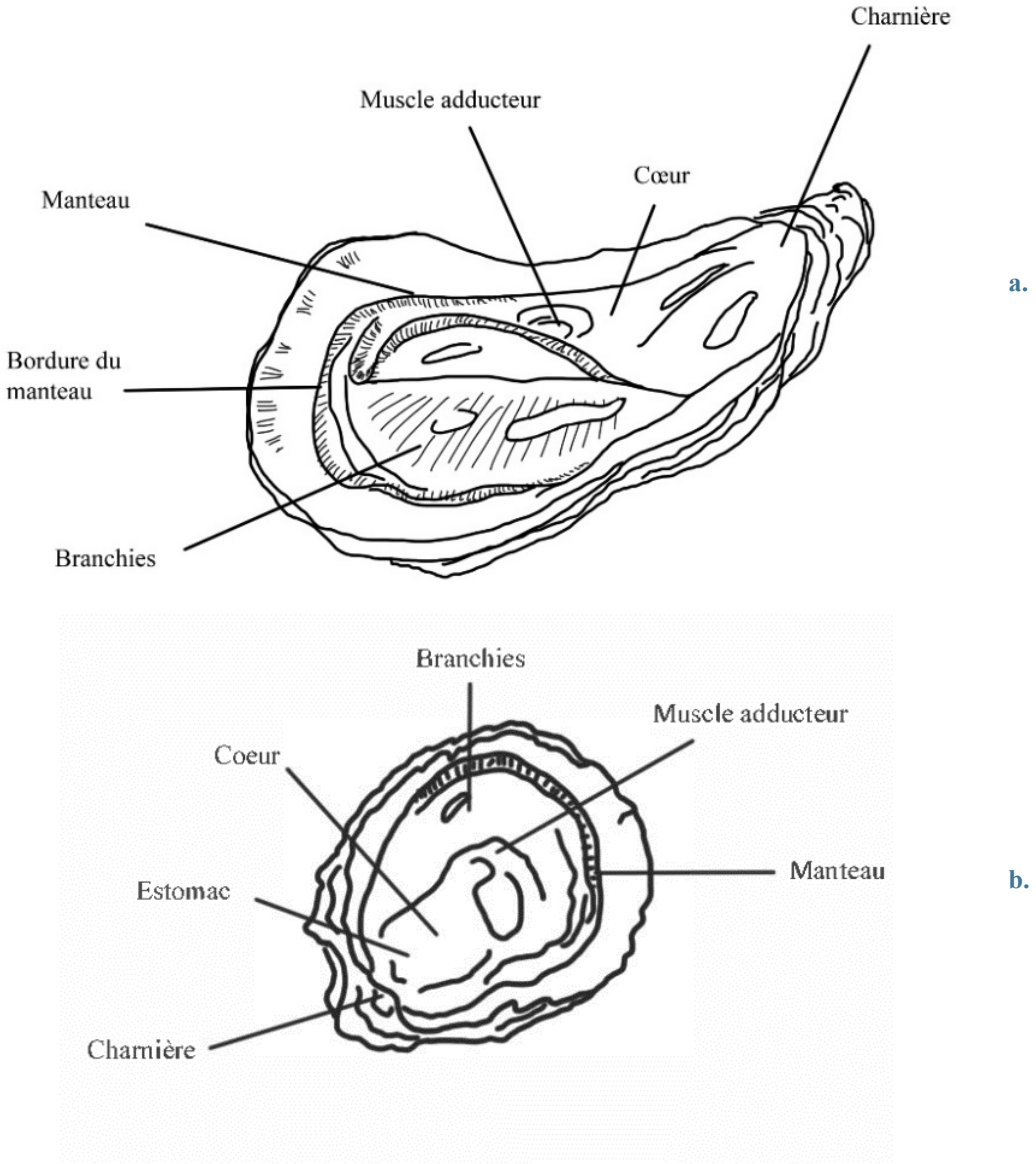


Figure 3.4. – **Anatomie des huîtres** (a) creuses, *M.* gigas, et (b) plates *O. edulis* telles qu'elles sont présentées aux consommateur·trice·s, sans la valve supérieure de la coquille (corrigé d'après Dulat, 2022b).

La coquille des huîtres n'est pas formée par un processus géologique, elle se crée par une action de l'huître elle-même grâce à une concentration d'ions calcium Ca^{2+} et bicarbonates ou carbonates (HCO_3^- ou CO_3^{2-}) entre le manteau et la coquille (Faune, 2022 ; Pernet et al., 2024). Les cellules du manteau favorisent la calcification en récupérant des protons H^+ puis en les relarguant là où elle a concentré le calcium et le carbonate, à l'extrémité de sa coquille, pour en assurer la croissance. En fonction des conditions de pousse de la coquille, une *dentelle* peut se former, aux couleurs et motifs souvent étonnants (voir **figure 3.5.**). La calcification et la croissance de la coquille démarre réellement suite à la métamorphose, où l'huître passe d'une vie libre pélagique, à une vie fixée, benthique (voir **figure 3.6.**). La larve, motile, trouve alors un support sur lequel elle passera le reste de sa vie.

Figure 3.5. – **Photographies montrant la dentelle zébrée créée par croissance** d'une huître creuse corse (Étang de Diane, décembre 2022) à gauche, et de celle d'une huître creuse atlantique vendue sous l'appellation *Pousse en Claire* (Bordeaux, décembre 2021). Il s'agit de la même espèce, élevée dans des conditions différentes.



Figure 3.6. – **Stades de croissance de l'huître creuse suite à la métamorphose**, photographie issue du site internet de France Naissain[143].



La vie d'une huître sauvage[144] passe par trois grandes étapes : la fécondation (formation des zygotes qui deviendront des huîtres en grandissant), la métamorphose (étape cruciale où l'huître passe d'une vie pélagique motile à une vie benthique sédentaire) et la maturité sexuelle (la capacité de l'huître à se reproduire) (voir **figure 3.7**). Ces jalons se succèdent dans le temps, l'huître adulte fraie ensuite chaque année, c'est-à-dire qu'elle relâche dans le milieu ses gamètes ou ses larves. Pour l'huître creuse *M. gigas*, les deux sexes émettent leurs gamètes en même temps l'été et la fécondation se fait dans le milieu où les larves nagent avant de trouver un support de fixation après une vingtaine de jours (France Naissain, 2023). Elles deviendront matures dans des temps variables, d'un peu moins d'un an à un an et demi (Soletechnik et al., 1996). Chez l'huître plate *O. edulis*, seuls les mâles libèrent les spermatozoïdes durant l'été et la fécondation aura lieu au sein des valves de la femelle où les zygotes résultants resteront une dizaine de jours. Après leur relargage dans le milieu, la fixation des larves se fera après dix à douze jours, en fonction de la température de l'eau (Duchêne, Bernard et Pouvreau, 2015). Les

[143] https://www.francenaissain.com/elever/france-naissain/nos-produits/huitres-pregrossies

[144] Entendu ici comme hors des contraintes imposées par l'élevage.

huîtres néocalédoniennes *S. cucullata*, *S. echinata*, vivant en région subtropicale, ne sont pas aussi fortement influencées par la température de l'eau au cours de leur cycle de reproduction comme leurs consœurs des eaux tempérées. Il semble qu'elles fraient en début d'année, entre janvier et mars, et se métamorphosent après une vingtaine de jours, comme les autres espèces, et deviennent matures sexuellement après 10 à 15 mois (Lasiak, 1986 ; Appellation Oysters, 2025). Certains travaux – anciens – indiquent que suivant les zones, la reproduction pourrait se faire tout au long de l'année, ce qui expliquerait peut-être la difficulté à trouver des données claires et convergentes sur ce sujet (Angell, 1986). Les huîtres sauvages des trois groupes d'espèces ne réalisent qu'une seule reproduction par an une fois matures sexuellement, selon les observations documentées dans les articles scientifiques[145] (Lasiak, 1986 ; Soletechnik et al., 1996 ; Duchêne, Bernard et Pouvreau, 2015). Le recrutement de nouveaux jeunes est variable d'une année à l'autre, mais les facteurs explicatifs restent flous et largement méconnus – surtout pour les huîtres néocalédoniennes (Fleury et al., 2023).

[145] Cette affirmation est en partie contestée par certains acteur·trice·s de terrain en Nouvelle-Calédonie où ils et elles observeraient plusieurs vagues de captage des huîtres sur leurs collecteurs. Ils et elles font aussi l'hypothèse que les pontes sont non pas corrélées directement à la température, mais plutôt à la pluie et donc à un apport soudain et important de certains éléments terrigènes et/ou à une baisse de la salinité (discussions informelles entre mai et octobre 2023, Nouvelle-Calédonie).

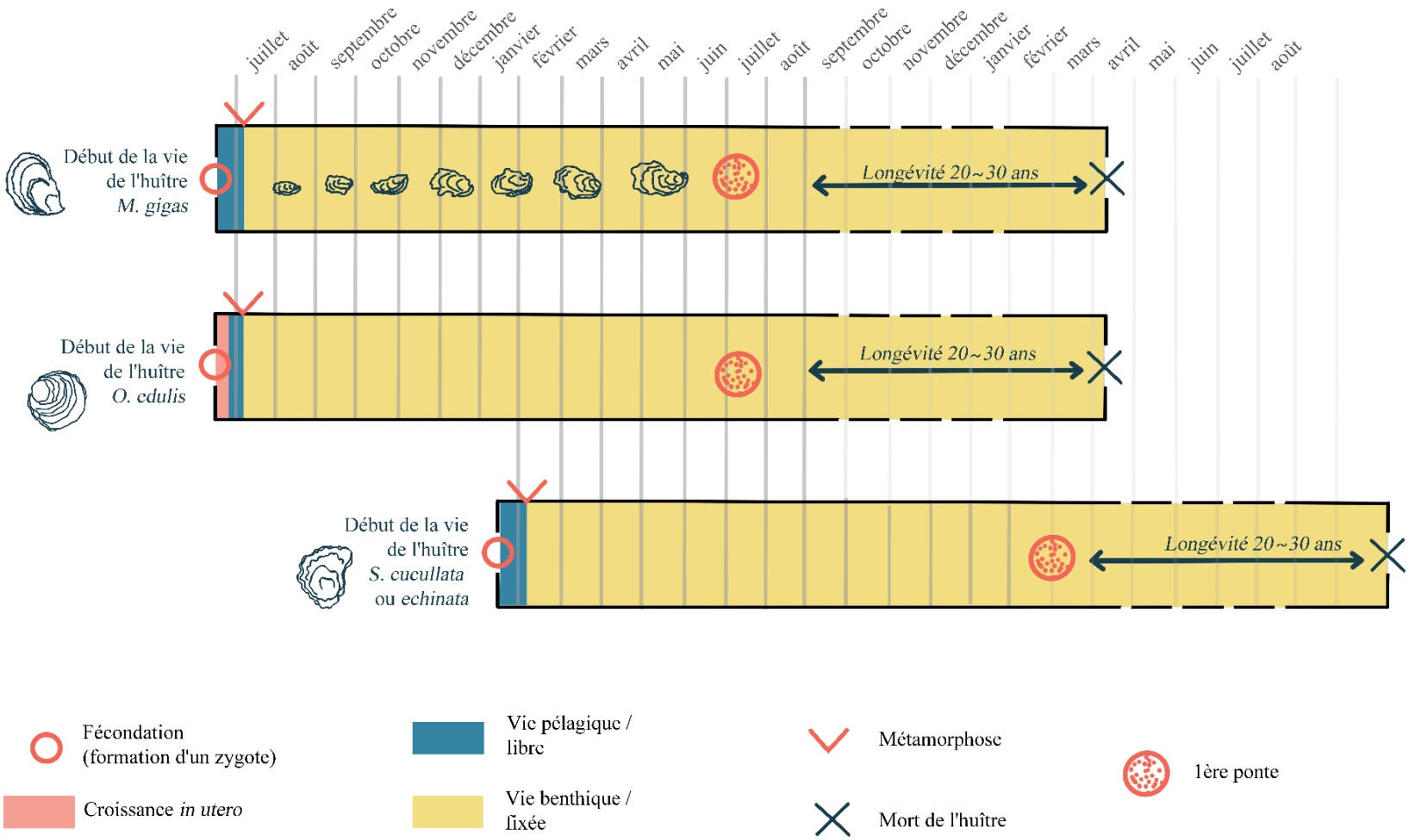


Figure 3.7. – Frises chronologiques des grandes étapes marquantes de la vie d'une huître creuse *M. gigas* (Soletechnik, Geairon, Razet et Goulletquer, 1996 ; France Naissain, 2023), d'une huître plate *O. edulis* en dessous (Duchêne, Bernard et Pouvreau, 2015) et d'une huître néo-calédonienne *S. cucullata* ou *S. echinata* (Lasiak, 1986 ; Angell, 1986 ; Appellation Oysters, 2025), basées sur le temps calendaire annuel.

2. Le statut des huîtres dans la *domus ostrearia* : les conséquences d'une hybridation entre le végétal et l'animal

En 2003, l'archéozoologue François Poplin mène deux expériences lui permettant de observer ce que des linguistes et des universitaires rangent dans la catégorie « animal » (Poplin, 2003). Il explore ainsi les associations d'animaux faites par les répondant·e·s et la diversité des animaux (réels ou imaginaires) cités. Poplin explique à partir de ce travail que certains animaux transcendent cette catégorie car ils seraient dotés de capacités particulières et associés à des valeurs plus humaines que les autres. Le cheval fait par exemple partie de ces quelques espèces extraites de leur condition d'animal. D'autres espèces seraient au contraire reléguée à un statut non-animal, vers le bas, en direction d'autres règnes comme les végétaux ou les minéraux. Dans ce *bestiaire des linguistes*, les huîtres n'apparaissent pas dans les réponses. Les seuls bivalves cités sont les moules et les coques (3 occurrences sur 82 répondant·e·s). En reprenant le raisonnement de Poplin qui s'interroge sur les limites de la catégorie animal et les animaux qui transcendent cette catégorie, on peut se demander ce qu'il en est des bivalves et en particulier des huîtres. Est-ce que, à l'instar du cheval, elles dépasseraient l'animal pour se rapprocher de l'humain ? Ou au contraire, elles seraient plutôt dans d'autres catégories, et si oui, lesquelles ? Le dictionnaire Le Robert propose cette définition de l'animal : « *être vivant organisé, doué de sensibilité et qui (en général) peut se mouvoir (opposé aux végétaux)* » ; végétaux qui eux seraient des « *êtres vivants caractérisés, par rapport aux animaux, par des mouvements et une sensibilité plus faible, une composition chimique particulière, une nutrition à partir d'éléments simples* »[146] (Le Robert, 2024). Comme rappelé dans la section précédente, les huîtres sont des êtres vivants pluricellulaires « *organisés* ». Mais, à l'instar des végétaux, elles passent une majorité de leurs vies fixées, sans pouvoir *se mouvoir*. Après un stade larvaire motile, elles grossissent accrochées, presque fusionnées, à leur support, auquel elles sont plus ou moins spécifiques (huîtres de roche ou huîtres de palétuvier dans le Pacifique Sud par exemple). Les mouvements volontaires des cils du manteau et l'ouverture/fermeture des valves montrent que l'huître est capable de bouger sans se déplacer (voir **figure 3.8**). Lorsqu'elles sont immergées

[146] Nous utiliserons cette définition simple dans ce chapitre, en mentionnant toutefois que les biologistes et écologues rappellent bien que « *le concept de végétaux évolue* » et que les cases animaux/végétaux sont poreuses : certains organismes seraient ainsi à la croisée entre animal et végétal physiologiquement parlant (Selosse 2006). Les huîtres ne sont cependant pas dans cette configuration, ne réalisant pas de symbiose avec des organismes autotrophes, même chez les huîtres fines de claire aux branchies vertes et bleues, colorées par la navicule bleue (Ranson 1937).

et rassurées face à un quelconque danger, il est possible de les observer ouvrir timidement leurs valves, reprenant leur activité de filtration pour respirer et se nourrir. Dans leur vie d'animal d'élevage, sous la surveillance et par l'action des ostréiculteur·trice·s, les huîtres passent par différents lieux et statuts. Leur caractère hybride entre animal et végétal passe aussi par leur motilité lorsqu'elles ne sont encore que des larves, les rapprochant des animaux ; leur immotilité après la métamorphose, les rapprochant des végétaux ; et enfin leur statut de denrée alimentaire à la toute fin de leur vie, sur les étals et sur les tables. Cette première section se consacrera à ces trois statuts, leur hybridation et ses conséquences.



Figure 3.8. – **Photographie d'un panier d'huîtres sur la plage de Port Bouquet**, Nouvelle-Calédonie, août 2023. Certaines huîtres sont entrouvertes pour filtrer l'eau.

2.1. L'huître, animal végétatif ou végétal animé ?

Dans les qualifications de l'huître, de son cycle de vie et de sa biologie, les références aux plantes sont omniprésentes. Comme les huîtres sont fixées et ne bougent pas[147], il y a une forme de passivité qui se retrouve dans les verbes employés pour désigner leur pêche : elles sont *cueillies* ou *récoltées* (entretiens réalisés sur l'Étang de Diane, l'Étang de Thau et la Grande-Terre entre 2022 et 2024, et littérature grise comme scientifique[148]). Après une vie larvaire pendant laquelle elles se « *baladent* », les huîtres mènent une existence sédentaire sur un support (Legué et Prou, 2012), ce qui justifie ce changement dans le vocabulaire (voir **figure**

[147] Contrairement aux moules qui peuvent se déplacer grâce à leur byssus.

[148] Les huîtres sont « *cueillies* » comme il est mentionné sur le site internet de la marque Huîtres Arcachon Cap Ferret (lien) ; « *les coquillages ont toujours été récoltés* » écrit Jean Letourneux dans un ouvrage collectif sur les mollusques marins (Letourneaux 2020), le terme de *récolte* est également utilisé dans le chapitre sur les ostréidés (Letourneaux and Gaertner-Maouni 2020).

3.7. de la section précédente). Ainsi, la métamorphose effectuée, les huîtres « *poussent* », « *en grappes* » sur les rochers comme certaines huîtres néocalédoniennes (entretien avec une biologiste, porteuse de projet ostréicole en Nouvelle-Calédonie, juin 2023) ou simplement sur leur lieu d'élevage et d'affinage telles les « *Pousse en Claire* », appellation d'origine contrôlée de Marennes Oléron (Dulat, 2022b). Ce lexique végétal appliqué aux huîtres est significatif dans les discours des producteur·trice·s : « *on n'est pas des cueilleurs, on est des agriculteurs* » explique un gérant d'exploitation ostréicole en Corse (entretien non enregistré, Étang de Diane, février 2022). Il explicite que les huîtres ne sont plus pêchées ou ramassées, mais qu'elles sont désormais « *cultivées* » sur les littoraux de France hexagonale à la manière dont les agriculteur·trice·s gèrent leurs parcelles. D'ailleurs, le mot même d'ostréi*culture*[149] – culture des huîtres – exprime ce lien fort aux pratiques agricoles ; l'ostréiculture fait partie des cultures marines dans la législation (Beurier, 1983) ; les formations professionnelles en lien avec la conchyliculture sont nommées « Cultures Marines » (Lycée Paul Bousquet, s.d.). Les naissains fixés peuvent être qualifiés de « *graine* » (FAO, 2025). Lorsque l'élevage est fait à plat, sur le fond, les naissains sont « *semés* » puis le sol est « *ratissé* » pour retourner les huîtres (entretien avec une ostréicultrice de Marennes-Oléron, marché de Senlis, avril 2022). Ces gestes sont directement empruntés au travail du champ. Si un gérant corse ne dit pas *on n'est pas des* pêcheurs*, on est des* éleveurs : il a directement comparé son activité avec des pratiques liées aux végétaux (la cueillette et la culture), plutôt qu'avec des pratiques en lien avec les animaux (la pêche et l'élevage). Au cours de plusieurs journées sur la thématique de l'aquaculture multi-trophique intégrée (AMTI) et l'aquaculture restauratrice en milieu maritime, les participant·e·s parlaient de co-*culture* en opposition à la mono-*culture* (journées organisées respectivement en octobre 2024 et mars 2025 à Sète). En Nouvelle-Calédonie, une majorité des enquêté·e·s originaires de l'archipel pratiquant la pêche ont une relation différente aux huîtres qui sont *élevées* et *pêchées*. Les termes relevant du végétal sont plus utilisés par les nouveaux et nouvelles arrivant·e·s sur le territoire, membres des structures administratives provinciales ou des organismes techniques et de recherche (discussions formelles et informelles, Grande-Terre de Nouvelle-Calédonie, juin à septembre 2023). Les huîtres font partie d'une somme d'espèces du platier et de la mangrove, pêchées à pied de manière non ciblée – lors d'une action de pêche, différentes espèces de mollusques (huîtres, coques, palourdes, sauteurs, …), échinodermes (oursins, holothuries, …) et céphalopodes (poulpes, seiches, …) sont récupérées.

[149] Notons que ce suffixe -*culture* n'est pas propre aux huîtres mais s'applique à la plupart des animaux marins (hors mammifères). Par exemple : crevetticulture (crevettes), mytiliculture (moules), conchyliculture (coquillages), pisciculture (poissons) (Alary et al. 2009).

L'ambiguïté concernant le statut de végétal des huîtres est aussi présente dans les gestes et les manipulations réalisés au fur et à mesure des étapes d'élevage. Les huîtres sont cassées, jetées, ouvertes, secouées, tapées dans une grande indifférence du bien-être animal[150]. Une ouvrière nouvellement recrutée dans un mas ostréicole sur la lagune de Thau explique qu'elle n'aurait « *pas pu travailler avec les animaux* » car elle « [n'est] *pas vegan, mais…* » (discussions informelles, novembre 2024, Étang de Thau). Toute la panoplie des manipulations plus ou moins violentes dont les huîtres font l'objet et les différents stress générés témoignent de la distance entre nous, mammifères, et les huîtres, mollusques, ce qui symboliquement les associe aux végétaux. Il en va ainsi des méthodes de travail qui visent à augmenter la solidité des coquilles afin de formater le produit final et de faciliter d'autres étapes du cycle de production. Fabriquer des huîtres d'une forme souhaitée ressemble aux techniques de contrainte sur les espèces ligneuses visant à modifier leur port. Des ostréiculteurs d'une même entreprise ont ainsi développé des casiers dans lesquels placer les huîtres. Ces casiers auront un rôle de « moule » (et de protection contre les daurades) dans lequel l'huître poussera avec une forme particulière (observation participante lors d'une journée d'ateliers et de présentations organisées par le Pôle Mer Méditerranée en mars 2025, à Sète). D'autres ostréiculteur·trice·s utilisent des techniques qui s'apparentent à des techniques de taille avec, entre autres, des casses volontaires des pousses récentes (des dentelles) des huîtres pour qu'elles solidifient leur coquille, ou qu'elles prennent une forme spécifique (voir **figure 3.9.**). Une des techniques observées pour densifier la coquille et coffrer la forme de l'huître est celle impliquant des pochons flottants secoués et retournés régulièrement soit à la main, soit avec un rail spiralé sur le côté d'un bateau (observation participante, Corse, février 2022 et juin 2024). D'autres méthodes sur le travail de la coquille et de la chair peuvent également générer des formes particulières : par exemple, certain·e·s éleveur·euse·s des lagunes méditerranéennes exondent leurs huîtres selon plusieurs techniques[151] (discours explicatifs et observations, lagune de Thau, entre avril 2022 et décembre 2024) (voir **figure 3.10**). Cette méthode d'élevage vise (entre autres) à renforcer les coquilles (qui seront moins friables par la suite) et générer moins de débris de coquilles dans la chair à l'ouverture. Les huîtres seront privées plus ou moins longtemps (de quelques heures à quelques jours) de nourriture et d'accès à l'eau, ce qui sous-tend une forme de mise en stress des huîtres.

[150] Le bien-être animal est définit par l'ANSES en 2018 comme « *l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal* » (ANSES 2024).

[151] Ces techniques d'exondation se font à la main ou de manière automatique en enroulant les cordes d'huîtres collées autour des tiges posées sur les tables. Une des techniques les plus récemment mises en place réside dans « la table du futur » où la partie supérieure de la table peut se relever ou se baisser automatiquement. Cette table surélevable permet de directement monter/descendre toutes les cordes en même temps.



Figure 3.9 – **Carte de visite d'une ostréicultrice illustrant le résultat d'une technique de casse de la coquille pour obtenir une forme de cœur**.



Figure 3.10 – **Remise à l'eau d'huîtres exondées à la main, à l'aide d'une roue fixée sur les tiges posées sur les tables sur l'Étang de Thau**, décembre 2024

Toutes ces manipulations de casse, de contrainte, de sortie d'eau amènent à des formes de stress chez les animaux. La mesure du stress chez les huîtres ou l'étude de ses besoins comportementaux (*i.e.* de leur bien-être tel que défini par l'ANSES) n'existent pas à ma connaissance. En plus de ces manipulations intrusives et parfois mortelles pour les huîtres, la méthode de consommation est très particulière pour un animal : la majorité du temps, les huîtres sont servies crues, tout juste ouvertes[152]. L'animal est mangé cru, mais surtout vivant. On lui fait également subir une situation de stress intense pour vérifier sa vivacité avec de l'acidité. Les amateurs et amatrices d'huîtres ont déjà pu l'expérimenter lors de la consommation du coquillage cru « *avec un trait de citron*[153] » ou avec du vinaigre, pour vérifier la fraîcheur de l'huître. Brûlé par l'acide, le mollusque se rétracte. Si l'huître réagit lorsque le liquide la touche en rétractant les bords de son manteau vers le creux de la coquille, c'est qu'elle est vivante : elle peut être mangée[154]. Afin de vérifier leur vivacité, une productrice de la lagune de Thau préconise à ses client·e·s de ne pas mettre leurs huîtres au réfrigérateur avant consommation, ni de les déposer sur de la glace. Les coquillages, engourdis par le froid, réagiraient moins à l'acidité. Cela rendrait plus difficile de détecter un animal mort, non consommable (entretien et observations lors de visites - dégustations, Étang de Thau, avril 2023). Cette vérification est même une recommandation gouvernementale, pour des raisons sanitaires (DGCCRF, 2024). Une fois mortes, les huîtres (à l'instar d'autres animaux marins, comme les crustacés), entreraient en putréfaction très rapidement, les rendant vite impropres à la consommation si elles ne sont pas cuites (discussion informelle avec une poissonnière mareyeuse du Bassin d'Arcachon, décembre 2024). Le fait que les huîtres (et les fruits de mer plus généralement) ne sont pas perçues directement comme des « *animaux vrais* » (Poplin, 2003), peut permettre ce mode de consommation. En France, les animaux aquatiques et en particulier les animaux marins sont les seuls à être consommés vivants – hormis des vers, insectes ou acariens qui se seraient perdus dans les assiettes (voir **figure 3.11**).

[152] La question de la qualité de l'huître comme aliment, de la distinction entre une bonne et une mauvaise huître sera reprise dans le chapitre suivant.

[153] « *Avec un trait de citron* » est une expression utilisée en Nouvelle-Calédonie (de manière indifférenciée par les caldoches, kanak et ceux et celles arrivé·e·s plus récemment) pour désigner les quelques gouttes de citron pressé ajoutées sur le poisson de l'huître avant de la manger. Cette méthode de consommation est privilégiée également en France hexagonale.



Figure 3.11 – **Assiette de fruits de mer proposée dans une dégustation du port d'Andernos sur le Bassin d'Arcachon**, lors de la Fête de l'huître, juillet 2024. Sur ce plateau, l'huître est le seul animal consommé vivant. Les crevettes au centre et en bas de l'image sont cuites ; les bigorneaux (au centre) et les bulots (en bas) sont cuits et assaisonnés.

L'indignation sur les conditions d'élevage des animaux soulignée par Larrère et Larrère en 1997 atteint à peine les saumons, alors de là à penser aux huîtres… « *la crise de la « vache folle »* […] *a révélé un indéniable malaise quant à la façon dont nous traitons les vaches, les volailles, ou les porcs (voire même les saumons)* » (Larrere et Larrere, 1997 : 5). Les travaux autour de la sensibilité des animaux ont été initiés sur des animaux aquatiques (hors mammifères) depuis moins de vingt ans. Les études conduites par les biologistes ont regardé l'influence du stress sur ces animaux, le fonctionnement de leurs systèmes nerveux et leur capacité à ressentir la douleur. Elles ont concerné les poissons dans un premier temps (comme groupe taxonomique), et plus récemment les céphalopodes et les crustacés, amenant parfois la législation à évoluer, comme au Royaume-Uni, sur les méthodes d'abattage et de cuisson (Seafish, 2024). Aucune loi n'a encore été éditée pour statuer sur les questions de bien-être *animal* des huîtres et autres mollusques, alors que les poissons sont déjà reconnus comme nécessitant certaines conditions de vie pour limiter leur stress. Les huîtres ne possèdent pas de système nerveux centralisé, et pour le moment il n'y a pas de preuve sur leur capacité à ressentir la douleur – ou plutôt, on n'a pas encore trouvé de moyens pour montrer qu'elles ressentent la douleur. La sensibilité de l'huître nous apparaîtrait en outre comme faible ou plus faible que

celle d'autres animaux[155], notamment en raison de la difficulté que nous avons à faire le lien avec nous-mêmes, mammifères (Artaud et al., 2019). Si l'association L214 mettait des vidéos des huîtres écrasées sous les bottes dans les mas et les hangars, aurait-elle autant d'impact que celles dans les abattoirs ? Pourrions-nous manger de sang-froid un autre petit animal vivant ? N'est-ce pas parce que les huîtres ne sont pas vraiment considérées comme des « *animaux vrais* » qu'il est socialement, éthiquement, moralement accepté ou du moins toléré qu'elles soient traitées de cette manière ? La différence résiderait donc entre les mammifères[156] et les autres animaux sur le caractère sensible qui les relie entre eux et aux humains. Au sein des animaux, dans une sous-catégorie dédiée spécifiquement aux mollusques, en particulier marins (même si des rapprochements peuvent être faits avec les escargots terrestres), les huîtres n'auraient pas de sensibilité observable. Donc elles ne génèrent pas en nous d'empathie. De plus, elles ne possèdent ni yeux ni visage (contrairement à d'autres mollusques comme les escargots ou certains coquillages sauteurs), renforçant notre insensibilité à leur égard. L'absence de visage[157] sur laquelle lire des émotions et éventuellement de la douleur renforce encore cette distance et pousse à un changement de catégorie des huîtres, les mettant hors des « *animaux vrais* ». Ce n'est pas le seul groupe d'espèces qui subit cette mise à la marge : nombre d'animaux marins en font également les frais. En mars 2025, lors d'une réunion sur l'aquaculture multi-trophique intégrée (AMTI) et l'étude des opportunités de ces types de systèmes de production dans l'Étang de Thau, le terme de polyculture était employé pour désigner des systèmes intégrant des huîtres, mais aussi des holothuries, des moules, des coques ou palourdes, des oursins, des crevettes, soit des animaux (observation participante, journée d'ateliers AZA4ICE à Sète, mars 2025). Il n'a jamais été question de polyculture élevage calquée sur les pratiques et catégories agricoles[158].

---

[155] La sensibilité des huîtres est remise en cause dès que la question de l'âme des animaux est traitée dans les sphères pensantes du XVIIème siècle : Descartes les classe même dans les animaux « *imparfaits* » (Le Dru, 2016).

[156] Je distingue ici les mammifères par rapport à d'autres oiseaux domestiques comme les gallinacés (poules) ou les palmipèdes (oies, canards), car parfois ces animaux ne sont pas associés à de la viande. Les classifications sur les étals installés aux bords des routes en Nouvelle-Calédonie font par exemple mention de *viande* pour le bœuf, le cerf ou le cochon, de *poisson* pour les poissons, et d'une catégorie à part que serait le poulet. Les oiseaux ne sont pas associés à de la viande. Cela se retrouve aussi dans certains régimes végétariens associés au bien-être animal où des personnes continuent à manger du poulet, ne l'associant pas (ou moins) à de la viande. Nous reviendrons dans la suite du propos à la catégorie *poisson*, à laquelle les huîtres appartiennent.

[157] David Le Breton, anthropologue, dont l'essai *Des visages, une anthropologie* redéfinit le terme visage : « *« Visage » vient du latin* visus*, participe au passé substantivé de* videre*, « ce qui est vu ». En grec,* prosopon *est « ce que l'on présente à la vue d'autrui », ou plutôt ce que l'on donne à voir de soi aux autres* » (Le Breton 1992). La différence est faite avec la face, visage animé et habité par une personne, que nous reconnaissons comme un individu.

[158] On pourrait aussi se poser la question pour les insectes et la manière de percevoir les élevages d'insectes. Est-ce que ce sont les catégories animales qui sont utilisées ou plutôt les catégories végétales ? Le problème réside sûrement plus dans la capacité à bouger : les insectes grouillent, sautent, stridulent… on les voit, on les observe

Au-delà des considérations zootechniques et linguistiques brouillant la frontière entre le végétal et l'animal, l'huître élevée pour sa chair finit sa vie sous un statut encore différent : l'aliment. Elle devient un produit de consommation dès sa mise en lots pour finir dans les assiettes. Cela lui confère un nouveau statut sanitaire et réglementaire. Une responsable des services sanitaires de la Direction des Affaires Vétérinaires Alimentaires et Rurales (DAVAR) de la Nouvelle-Calédonie explique que pour ses services, les animaux d'élevage (qu'ils soient terrestres ou marins) ont successivement deux statuts : d'abord vivants et sur le lieu d'élevage, ils sont considérés comme des *animaux* et la surveillance se fait sur leur santé ; puis morts, ce sont des *denrées alimentaires* et l'inquiétude porte sur les maladies ou toxines qu'ils peuvent transmettre aux mangeur·euse·s, la surveillance visant à protéger la santé des consommateur·trice·s (entretien formel, Païta, août 2023). Dans le vocabulaire de l'alimentation, les animaux aquatiques relèvent d'une catégorie à part, qui distingue leur chair sous le terme de « *poisson* » (observations faites dans les dégustations françaises, entre décembre 2021 et décembre 2024 ; discussions lors du Concours Général Agricole, mars 2022, 2023 et 2024). Noëlie Vialles s'est intéressée à cette opposition entre chair et poisson, qui requalifie l'origine des protéines animales aquatiques que nous consommons (Vialles, 1998). Nous ne partageons pas le même milieu de vie (terrestre *versus* aquatique) et ce sont des animaux qui n'ont pas de sang : ce n'est pas de la viande. « *Le poisson est, littéralement, une autre espèce d'aliment que la viande, à laquelle il s'oppose par une liberté de consommation qu'il partage avec les végétaux* » (Vialles, 1998 : par. 9). Et finalement de conclure : « *Un poisson n'est pas un animal : voilà toute l'explication, en termes simplissimes* » (Vialles, 1998 : par. 21). Sous-entendu, le poisson n'est pas catégorisé, représenté, pensé comme un animal, c'est ce qui amène à cette différence. Les huîtres font à nouveau office d'exception car c'est au moment où elles font l'objet d'une mise en marché (vivantes ou mortes transformées[159]) qu'elles deviennent des aliments, et non à leur abattage, arrivant au dernier moment. La question de l'abattage a donc une importance capitale, ou plutôt la différenciation entre la chose élevée/cultivée et la chose à produire/produite. Dans le cas des huîtres, les deux sont confondues. Et c'est là aussi un véritable problème pour les autorités sanitaires et les classements/déclassements des huîtres comme comestibles ou non… Par exemple, lors des fermetures des ventes d'huîtres par les préfectures en raison de déclarations de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) par les autorités de santé, tel que cela s'est produit à l'hiver

en mouvement quasi perpétuel. Les huîtres au contraire sont plus fixes, font des mouvements relativement lents et parfois imperceptibles (lorsqu'elles sont hors de l'eau principalement, moment où se font toutes les manipulations, donc moments où l'humain et l'huître se rencontrent 'peau à coquille').

[159] Dans les supermarchés de France hexagonale, on observe très rarement ce type de mise en marché, mais c'est assez courant en Nouvelle-Calédonie de retrouver des huîtres surgelées vivantes (importées de Nouvelle-Zélande) ou gratinées prêtes à enfourner.

2023-24 (Dulat, 2024b), les animaux d'élevage et les animaux consommés, jusque-là savamment séparés par des frontières spatio-temporelles invisibles, sont soudainement confondus. La (potentielle) présence d'un virus actif dans les coquillages et donc le risque de maladie suite à l'extraction de ces huîtres contaminées des parcs vers les assiettes autorise l'effacement de cette distinction : les huîtres élevées deviennent des produits alimentaires et le produit alimentaire prend place dans le milieu d'élevage. Dit plus clairement, un même animal catégorisé différemment suivant le lieu où il se trouve voit ces catégories confondues en raison d'un potentiel risque sanitaire. La frontière entre le moment où l'huître est un animal aux yeux des autorités de santé de celui où elle devient un aliment n'a plus de sens et il faut considérer l'huître comme aliment même dans les parcs lorsque la santé des consommateur·trice·s est menacée. C'est par le risque sanitaire que les deux peuvent de nouveau être reliés (la crise de la vache folle l'avait très bien montré comme le décrivent Larrère et Larrère, 1997) (voir **figure 3.12**). La question de l'huître comme aliment ouvre de nouvelles catégories qui sortent de celles proposées par la biologie : après être animal et/ou végétal, l'huître devient un produit alimentaire à part, du *poisson*. Ce brouillage entre aliment et animal n'est pas spécifique à l'huître. Ce qui lui est spécifique est l'état identique (vivant) dans lequel elle est entre les deux catégories.

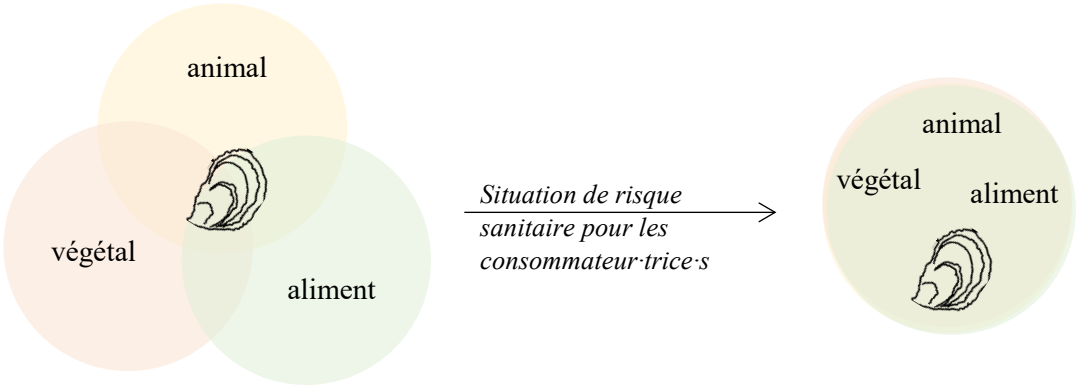


Figure 3.12 – Schéma des frontières inter-catégories animal/végétal/aliment pour désigner l'huître suivant le lieu et la personne ; et fusion de ces catégories lors d'une menace sanitaire pour les consommateur·trice·s.

2.2. L'agencéité des huîtres : des immotiles mobiles entre terre et mer

Dans ce paragraphe, la question de la localité des huîtres en lien avec leur agencéité nous occupera au travers du vocabulaire employé. Entre les champs lexicaux de l'animal et du végétal, je propose de voir s'il est possible – avec les données obtenues – de déterminer ce qui

amène un choix de vocabulaire spécifique. « *La pêche est une activité d'exploitation de ressources marines en milieu naturel, par opposition à l'aquaculture* » qui est une activité d'élevage d'animaux ou de culture de végétaux aquatiques, nous apprend le dictionnaire *Nourrir les hommes* (Alary et al., 2009). La FAO utilise une définition assez simple de la pêche, pouvant s'appliquer à de nombreux organismes aquatiques : « *The removal of aquatic organisms from natural or enhanced waters* » (FAO, 1999). À noter que certaines recherches récentes qualifient des formes de pêche par draguage de fond de *monoculture*. La drague étant un engin qui « *pénètre les premiers centimètres du sédiment pour y prélever les coquillages,* [c']*est un engin très impactant qui modifie fortement l'écosystème exploité.* » Ces fortes modifications peuvent amener à créer un écosystème plus productif que celui d'origine, permettant d'obtenir plus de coquillages au prochain passage de la drague (Gascuel, Quemper, Levrel et Mouillard, 2025). À nouveau, des animaux sont prélevés, mais un terme agricole de culture des plantes est utilisé ; de plus la question de la domestication des coquillages visés se pose, point développé dans la seconde partie de ce chapitre. Sur le papier, les huîtres devraient alors être systématiquement *pêchées* hors des parcs. Pourtant, en pratique, une différence est faite entre *pêcher* et *ramasser/cueillir/collecter*. Trois éléments distinguent ces termes dans les discours des enquêté·e·s : la résistance des animaux/végétaux à leur récupération par les humains ; les outils/engins/techniques utilisées ; la finalité de l'action. En premier lieu, lorsque l'on parle de *pêche*, il est question plutôt d'animaux – et en particulier plutôt d'animaux sauvages – alors que le terme de *cueillette* sera plutôt usité pour désigner du végétal – plutôt du végétal sauvage – qui ne va pas résister activement à son prélèvement. On va *à la pêche* au thon ou au poulpe, mais on *ramasse* les huîtres, comme vu plus haut lors de la description de la distinction entre végétal et animal. Ensuite la personne qui ramasse et les engins de pêche utilisés orientent le propos vers un terme ou un autre : il est plutôt mentionné *pêche* lors de l'utilisation de bateaux et de filets, lignes ou harpons, alors que l'on parlera de *ramassage* ou de *cueillette* pour les pêches à pied, utilisant des engins de pêche et des outils moins sophistiqués et non motorisés. Les premiers outils sont majoritairement utilisés par des hommes, quand les seconds sont plutôt manipulés par des femmes. Enfin la finalité de l'action, c'est-à-dire que si ce qui est désigné comme *cueillette* est plus relié à une visée vivrière, familiale de subsistance, ce qui est désigné comme *pêche* peut être lié autant à des questions vivrières que marchandes. Les distinctions se font entre la pêche professionnelle/non-professionnelle/de loisir. La pêche aux coquillages n'est plus une activité économique phare

des lagunes méditerranéennes françaises[160], mais est bien qualifiée de *pêche* et non de *ramassage* ou de *collecte* par ses anciens pratiquants[161] (discussions avec d'anciens pêcheurs-plongeurs de l'Étang de Thau en avril 2018, décembre 2024 et janvier 2025). Elle se pratiquait soit en plongée en apnée, soit depuis une petite embarcation avec un engin spécifique : *l'arseillère*[162]. En Nouvelle-Calédonie, les discours lient aussi l'huître à une activité de pêche. Les pêcheur·euse·s réalisent l'action de *ramassage* des coquillages, mais ont pour activité la *pêche* aux coquillages. Il y a une distinction (qui ne résulte pas des définitions comme nous l'avons vu plus haut) entre l'action qui comprend le moyen, lié aux engins de pêche et à la technique ; et l'activité dans son ensemble et dans sa finalité. Cette distinction est prégnante en Nouvelle-Calédonie en particulier, où les pêcheur·euse·s visent plusieurs espèces et ne spécialisent pas l'ensemble de leur activité sur une seule espèce ou même un groupe d'espèces (Sabinot et Bouard, 2021). La majorité des pêcheur·euse·s professionnels néo-calédoniens sont des hommes (60% en Province Nord, en 2021 d'après (Sabinot et Bouard, 2021)), dont l'action de pêche cible plutôt des poissons avec des embarcations motorisées, alors que les pêcheuses ciblent majoritairement les coquillages à l'aide d'outils manuels (sabre ou marteau et burin par exemple) (observation participante en Province Sud et Nord, en août et septembre 2023). Toutefois, en anglais, la catégorisation ressort différemment puisque l'on parle de *gleaning* pour les coquillages mais aussi pour les poulpes, que l'on pourrait traduire comme du glanage, un ramassage au cours d'une déambulation de choses dont on peut tirer un avantage. Cela pourrait être expliqué par le type d'outils utilisés, et aussi par les personnes ayant accès à ces outils et accès à ce type de pêche. En France, le glanage a une situation historique particulière car il correspondait à ce que les personnes pouvaient récupérer après le passage des moissons. Une étude récente publiée dans *Maritime Studies* remet en revanche en question l'aspect vivrier de cette activité de *gleaning* (Grantham, Lau et Kleiber, 2020). La différence de catégorisation entre le français et l'anglais peut laisser entendre que la dynamique de la langue peut créer des différences rendant (relativement) indépendants le mot et l'action, ce qui nuance l'interprétation. Cette première analyse linguistique en appelle une plus approfondie et systématique quant à ce qui fait la différence entre la pêche, le glanage, la cueillette ou le ramassage. Enfin, sur ces questions, les analyses de Manon Airaud dans sa thèse sur la pêche

[160] Notamment en raison d'un effondrement des stocks de coquillages dans les années 2000 ; une conséquence conjointe de la surpêche, de l'intensification de l'activité ostréicole et des retenues plus importantes des nutriments par les stations d'épuration dans le but de diminuer le nombre de malaïgues.

[161] Toutes les personnes rencontrées et interrogées étaient des hommes.

[162] « *Plusieurs techniques sont utilisées pour pêcher les coquillages, palourdes ou clovisses, dans l'étang à l'aide d'une clovissière ou « arseillère », sorte de râteau qui gratte les fonds marins ; ou avec une boîte, masque de plongée permettant de voir les fonds, accompagnée d'une fourchette et d'une épuisette avec manche en pitchpin.* » (INA, 1986).

thonière tropicale sont éloquentes. En effet, elle explique que les dispositifs de concentration de poisson dérivants (DCPd) sont, pour les pêcheurs, un point de bascule dans leur rapport au métier : « *ils font basculer les pratiques, selon les mots des marins pêcheurs eux-mêmes, d'une activité de chasse à une activité de cueillette* » (Airaud, 2024 : 191). Dans l'extrait d'entretien qu'elle nous livre dans les pages suivantes, son interlocuteur parle d'une sécurité donnée par ce changement entre pêche et cueillette, une manière de gérer l'aléa (risque et incertitude) généré par la recherche de poissons dans une étendue aussi vaste que l'océan. Une autre interprétation entre la pêche et la cueillette se situe donc sûrement là, non plus dans une considération entre animal et végétal, mais dans la capacité de l'objet (les huîtres pour le sujet qui nous intéresse) à plus facilement se laisser prendre… ou du moins à être toutes au même endroit, un endroit connu et agencé principalement par les humains.

Les fluctuations entre les deux espaces ne sont pas la clef de compréhension permettant de catégoriser les huîtres comme animal ou végétal. En revanche, sur ces espaces ne se retrouvent ni les mêmes personnes, ni les mêmes engins. En se concentrant sur l'évolution du statut (végétal/animal) dans l'espace et dans le temps, au cours de la vie en captivité des huîtres, on pourrait penser que le vocabulaire va effectivement varier de la terre à la mer. Tendre l'oreille lors de l'observation participante ne m'a pas suffi pour distinguer des différences liées au lieu sur aucun des trois terrains. Il semble plutôt que ce soit l'agencéité des huîtres qui fait point de bascule. En Nouvelle-Calédonie, l'ostréiculture est majoritairement réalisée depuis le platier, à pied et ne nécessite pas de bateau (contrairement à la Méditerranée où une embarcation est indispensable)[163] (voir **figure 3.13**). Dans le cas d'entreprises ostréicoles méditerranéennes, les engins utilisés sont sensiblement les mêmes mais selon les étapes, les termes utilisés varient. Pourtant la logique ne semble pas être le végétal à terre et l'animal en mer, ni l'inverse. La variation du statut animal/végétal pourrait être expliquée par des questions d'agencéité des huîtres par exemple. Outre les capacités trophiques (autotrophe ou hétérotrophe), la sensibilité de mangeur·euse·s et les classements phylogénétiques, un des points de passage de l'animal au végétal dans les exploitations ostréicoles réside dans la capacité (réelle ou supposée) de l'huître à faire preuve d'agencéité. L'agencéité est entendue ici au sens de « puissance d'agir », relative aux manières dont les huîtres interagissent avec d'autres acteur·trice·s (humain·e·s ou non humain·e·s), les affectent, les transforment et aux manières dont ces interactions les affectent en retour (Laplante, 2020). À terre, à l'air libre, les huîtres sont majoritairement considérées comme passives. Elles sont « un monde opiniâtrement clos » (Ponge, 1942), maintenant leurs

[163] À noter que sur la façade Atlantique, certains producteur·trice·s accèdent à leurs parcs en tracteurs agricoles. Il y aurait un travail d'enquête complémentaire à faire de ce côté pour étudier si le matériel utilisé (étant là directement agricole) a une incidence plus forte sur les termes utilisés et la manière de décrire son métier et son travail (Dulat 2022b).

valves fermement scellées. Pour les ostréiculteur·trice·s, tout l'enjeu lors des étapes du cycle d'élevage est de ne pas tuer l'huître afin d'aboutir à un produit fini vivant au moment de la consommation. Toute casse involontaire de la coquille peut être mortelle et mener à son ouverture. Une huître ouverte à terre (par elle-même ou par une mauvaise manipulation d'un·e ostréiculteur·trice) sera dite « bâillante ». Considérée dès lors comme morte, elle sera écartée des autres huîtres et jetée. En mer, les huîtres s'ouvrent légèrement, faisant circuler l'eau entre leurs deux valves et peuvent se refermer aussitôt si elles détectent une menace. Bien que les ostréiculteur·trice·s ne plongent pas régulièrement avec leurs coquillages, ces ouvertures/fermetures se traduisent à des moments charnières comme la remise à l'eau des huîtres (soit lors de l'immersion des cordes tout juste collées, soit lors de la remise à l'eau d'huîtres exondées) où de nombreuses bulles d'air remontent à la surface. Cela constitue pour certains ostréiculteur·trice·s des témoins de leur ouverture (observations faites avec des ostréiculteur·trice·s de Méditerranée, entre février 2022 et mars 2025). Si à terre une huître ouverte est considérée morte et est donc jetée, en mer l'ouverture témoigne au contraire de la vivacité de l'huître.



Figure 3.13 – Exemple d'accès aux parcs à huîtres : filières artisanales soutenues par des piquets de jardins plantés sur la plage de Port-Bouquet, Nouvelle-Calédonie. Photographie prise lors d'une visite des essais avec des agents de la Province Sud et de l'Ifremer, juin 2023.

Les résultats obtenus ne permettent pas de statuer sur la définition d'un végétal ou d'un animal en lien avec le lieu de manipulation de l'huître. Alors que l'on pourrait s'attendre à ce que les huîtres soient qualifiées d'animal dans l'eau et de végétal à terre (ou l'inverse), en raison de leur agencéité, nous ne retrouvons pas ce type de variation. L'huître perçue comme capable d'influencer son environnement et/ou capable de se mouvoir (ouverture/fermeture) aurait un

statut animal ; et au contraire, lorsqu'elle est fermée, c'est le statut de végétal qui lui sera plutôt attribué : cette hypothèse ne semble pas vérifiée. Les gestes de manipulation par les ostréiculteur·trice·s semblent plutôt être au cœur du problème du statut des huîtres.

Dans cette section, pour comprendre le statut donné aux huîtres et leur importance, j'ai cherché à clarifier le point de bascule entre animal et végétal en gardant pour point de départ les huîtres elles-mêmes. J'ai utilisé pour cela des notions émiques (cultiver/élever) comme opposant les deux catégories (animal/végétal). Je propose dans un second temps de faire un pas de côté en m'intéressant à un cadre théorique végétal pour penser et comprendre les gestes ostréicoles (et donc le statut, la place et le rôle des huîtres dans la *domus ostrearia*) : l'opposition entre l'agriculture et le jardinage. J'adopte donc la démarche inverse : voir en quoi le traitement des huîtres et le soin apporté à ces animaux en milieu d'élevage montre que ces catégories (animal vs végétal, jardin vs champ) ne sont pas pertinentes.

2.3. Le traitement des huîtres par lot ou individus : les parcs ostréicoles, des jardins ou des champs ?

Entre deux discussions de couloir avec un chercheur de l'UMR SENS, nous en venons à parler des questions de domestication et de la bibliographie associée. Julien Blanco travaille sur la forêt et souhaite revisiter dans ses prochains projets de recherche la question de la *forêt domestique*. Les études sur les forêts rencontrent des difficultés similaires à celles soulevées dans cette thèse : qu'est-ce qui fait sauvage et qu'est-ce qui fait domestique ? (Question qui sera traitée dans la section suivante) Nous échangeons quelques références bibliographiques, et il m'invite notamment à creuser la question du *jardin* par rapport au *champ*. Cela vient d'un cours de Philippe Descola au Collège de France donné en 2012 sur *Les formes du paysage*, où il attribue cette distinction à l'« *agronomie allemande* » (Descola, 2012) (voir **encadré 3.2**). Il fait ici allusion aux travaux d'agronomes comme Albrecht Daniel Thaer qui distingue le *Feldbau* (littéralement *la construction du champ*) du *Gartenbau* (littéralement *la construction de jardin*). *Feldbau* désigne alors l'agriculture de plein champ, pratiquée sur de grandes surfaces, avec une gestion des plantes par lots (monoculture, mécanisation, homogénéisation de l'espace). À l'inverse, *Gartenbau* désigne la culture en jardin, où les plantes sont traitées individuellement, où se côtoient plusieurs espèces, avec des soins plutôt manuels et une faible mécanisation. Cela amène à mettre en regard l'*horticulture* et l'*agriculture*.

« Donc, j'emploie ici le terme jardin au sens d'une opposition qu'il y a, que l'on fait, que l'agronomie allemande en particulier a fait depuis plus d'un siècle, entre **jardin** et **champ**, c'est-à-dire entre **les espaces où les plantes sont cultivées, sont traitées individuellement**, comme c'est le cas dans un potager chez nous, et **un champ où les plantes sont traitées collectivement**, en particulier où il y a en général une monoculture. »

Encadré 3.2 – **Retranscription d'un extrait du cours n°8 de Philippe Descola** intitulé *De l'Anthropolgie de la nature, Les formes du paysage* donné en mai 2012 au Collège de France (Descola, 2012).

Les ostréiculteur·trice·s sont-ils et elles jardinier·ère·s de la mer, paysan·ne·s de la mer ou agriculteur·trice·s. de la mer ?

En ostréiculture, dans des entreprises fortement mécanisées, à haut rendement, et aux tonnages importants, les huîtres sont à la fois traitées par lots de plusieurs centaines d'individus, malmenées, roulées, nettoyées par leur circulation entre les différentes machines réalisant ces actions. Puis, une à une, avec minutie et patience, elles sont prises en mains par les ostréiculteur·trice·s. Alors, ils et elles les tournent et retournent pour ne pas (trop) blesser chaque individu, leur donnant une importance hors du lot. Puis, la taille des lots diminue : lors de la vente, on parlera en kilogramme ou en douzaine (les deux unités étant à peu près équivalentes). Les huîtres sont aussi racontées sur des images marketings ou lors de visites de client·e·s dans les mas et/ou hangars comme des écrins, des joyaux, … bref, des individus à part entière dont on a pris un soin tout particulier. Ce ne sont pas les tas d'huîtres jaillissants de l'eau et « salis » par tous les animaux et plantes marines qui se fixent aux coquilles qui sont montrés pour l'image de marque de l'ostréiculture. Au contraire, les huîtres sont individuellement mises en scène, devant la lagune de Thau ou devant le paysage de l'Étang de Diane, vendant non pas un travail à la chaîne sur des lots d'individus, mais l'expérience liée à un lieu et un imaginaire. Ces mises en scène lors de la commercialisation des huîtres contrastent avec leur vente au kilogramme ou à la douzaine, *une* huître n'est pas une unité que l'on retrouve sur les étals[164]. Tous ces rapports aux huîtres constituent ce que l'on appelle « ostréiculture » comme une globalité, un tout homogène, alors que son hétérogénéité a été démontrée entre les façades de l'Atlantique et de la Méditerranée et au sein même des bassins de production de ces façades (Dulat, 2022b). L'ajout des essais néocalédoniens à ces formes d'ostréiculture renforce encore leur diversité. La présence de formes d'intensification de l'élevage, notamment par la

[164] Dans certains restaurants ou dans certaines dégustations, les huîtres peuvent être proposées à l'unité si elles sont vraiment de taille conséquente, ou par trois lorsqu'elles sont travaillées avec des recettes spécifiques. Par exemple une dégustation de l'Étang de Thau propose à la carte des huîtres par trio, accompagnées de gingembre, de kiwi ou encore de champagne (observation, mai 2024).

zootechnie (quittant « *l'élevage traditionnel* » pour aller vers un « *élevage scientifique* » (Larrère et Larrère, 1997)), se voient particulièrement bien en ostréiculture. L'animal (l'huître) est considéré comme un produit, travaillé par lots par les éleveur·euse·s, surtout dans les entreprises les plus mécanisées. L'étape charnière, surtout lorsque les huîtres sont collées sur corde, est l'étape du détroquage (pour le moment manuelle), et le tri pour les entreprises effectuant encore un tri à la mai (à l'œil ou à la machine).

Le travail par lots, la densité des huîtres sous les parcs, leur concentration et le caractère monospécifique, certains accompagnant·e·s de la filière parlent même de *monoculture*, me rappellent les cultures végétales de plein champ – même si les producteur·trice·s ne mentionnent pas ce vocabulaire, que l'on retrouve plutôt dans le milieu halieutique[165], il me semble pertinent de jeter un œil aussi de ce côté. Si les grandes cultures céréalières ne sont pas forcément pertinentes ici (principalement en raison des intrants et machines utilisés[166]), les producteur·trice·s se comparent souvent aux vigneron·ne·s (milieu dans lequel le vocabulaire de l'élevage revient également, « *élevage en fut de chêne* » par exemple pour parler de l'affinage). Sachant que l'on *cultive* la vigne, mais que l'on *élève* le vin. On a comme une inversion par rapport aux huîtres où l'élevage d'un animal est plus facilement présent dans les discours alors que le produit fini est plus désanimalisé. C'est d'autant plus marqué dans le monde viti-vinicole que la plante et le produit fini ne se confondent pas, il y a plusieurs étapes de transformation qui séparent la grappe du contenu des bouteilles. En ostréiculture, l'animal élevé et le produit fini dans les assiettes sont exactement les mêmes. Cette comparaison vini-viticole est issue en grande partie d'une mise en parallèle entre *terroirs* et *merroirs*[167]. D'autres cas de domestications non-animales brouillent les frontières entre *culture* et *élevage* : par exemple les champignons et les arbres. Dans le vocabulaire vernaculaire, les champignons[168] sont régulièrement qualifiées d'espèces élevées (dans une étude sur la lutte biologique par les champignons contre certains ravageurs des fruitiers, un papier parle de « *conditions d'élevage* » pour désigner les milieux où les champignons sont produits (Fleury et al., 2013), ce vocabulaire

[165] Le chalutage de fond, retournant une partie (superficielle) des sédiments, est parfois associé à une forme de labour. Ce discours intervient beaucoup dans les débats actuels sur la présence des chalutiers dans les Aires Marines Protégées (AMP) : pour se justifier et contrebalancer les accusations à leur encontre (outre le fait que ces pratiques soient légales) les organisations de pêcheur·euse·s mettent en avant un rôle de gestionnaires de l'environnement.

[166] La comparaison pourrait éventuellement être faite avec des pratiques plus intensives et mécanisées (notamment avec des machines agricoles telles que des tracteurs) comme ce que l'on peut voir sur les côtes Atlantiques, en Normandie ou à Marennes-Oléron par exemple.

[167] Le *merroir* désigne la façon dont les huîtres prennent un goût différent en fonction de l'endroit où elles sont élevées (Dulat 2022b).

[168] Du règne *Fungi* dans la taxonomie du vivant, différent donc des règnes *Plantae* (végétaux) et *Animali* (animaux).

se retrouve aussi dans d'autres papiers où il est question de « *milieux d'élevage* »). En foresterie, l'élevage de grume est aussi une extension vernaculaire du vocabulaire de l'animal aux arbres ; vocabulaire étendu sur la fin de la vie de l'arbre lorsque l'on parle de son abattage. Le caractère sauvage ou domestique de l'huître semble prendre plus d'importance dans la détermination des pratiques que le caractère végétal ou animal. En effet ce n'est pas l'aspect végétal ou animal qui change le traitement réservé aux huîtres, mais plutôt l'intensité du soin à l'individu au milieu d'un lot, qui est assez faible (principalement en raison d'un manque d'accroches sensibles et empathiques avec cet animal).

Cela nous ramène aux différences que les agronomes allemands du siècle dernier (et Descola après eux) faisaient entre jardin et champ. Les huîtres se trouvent dans un entre deux, où le soin apporté varie entre un traitement en lots monospécifiques, dans le cadre de pratiques mécanisées, tout en étant dans un milieu ouvert, où les parcs et coquilles sont colonisés par de nombreuses autres espèces. Cet espace ouvert et l'intermédiaire où l'élevage des huîtres se situe questionne leur état « domestiqué ».

3. Domestication en cours : les temporalités des huîtres au centre de la *domus ostrearia*

Au regard des considérations sur le statut des huîtres, finalement qu'est-ce qui va polariser les choix dans les pratiques d'élevage des ostréiculteur·trice·s ? L'enjeu ne se situe-t-il pas moins dans la dichotomie animal/végétal que dans le caractère sauvage ou domestiqué des huîtres ? Est-ce que l'ostréiculture est un élevage aquacole, une mariculture ou une activité de pêche et qu'est-ce que cela implique ? Le passage d'une cueillette ou d'une pêche à la culture/l'élevage des huîtres se fait par la domestication des huîtres auquel nous allons maintenant nous intéresser. Notre problème premier est de savoir dans quel cadre méthodologique penser cette domestication et comment la décrire ; puis de comprendre les temporalités en jeu dans cette domestication du côté des huîtres et de leur environnement.

3.1. *Les huîtres, sauvages ou domestiques ? Construction d'un cadre théorique pour penser la* domus ostraria

> « Pourtant, si l'attribut de « *sauvage* » […] a été radicalement exclu du discours historique et scientifique relatif aux cultures humaines, celui-ci est encore fortement présent dans le discours portant sur le non-humain. **Nous continuons à appeler « *sauvage* » tout espace dans lequel les êtres vivants construisent un monde sans la contribution de l'espèce humaine** ; nous nous appliquons à définir ainsi toute forme de vie touchant à son propre Bien et aux conditions qui lui permettent d'atteindre sa perfection.
>
> « *Sauvage* », quand il est [utilisé] fait référence à la vie non-humaine, acquiert une double signification, ainsi que l'a montré William Cronon dans son célèbre essai *The Trouble with Wilderness : Or, Getting Back to the Wrong Nature*, qui a conduit à un débat extrêmement vaste et important. […] D'un côté l'idée de sauvage (ce qu'aux Etats-Unis l'on appelle *wilderness*) se nourrit du **mythe de la frontière**, lequel présuppose que le territoire nord-américain était d'abord inhabité, ignorant le massacre des populations locales par les colons. D'autre part le désert, auparavant considéré de façon négative en tant que lieu démoniaque dont était **absente toute moralité**, a subi une sorte de sublimation qui l'a **transformé en lieu de rencontre avec la divinité** et donc en un espace potentiel de perfectionnement moral. »

Encadré 3.3. – Extrait du livre *Philosophie de la maison* et argumentation d'Emmanuele Coccia quant à l'attribution de l'adjectif sauvage en opposition au domestique (Coccia, 2025 : 166).

Le « sauvage », tel que le rappelle Emmanuele Coccia, serait *« un monde sans la contribution de l'espèce humaine »* (Coccia, 2025) (voir **encadré 3.3.**). Deux mondes se feraient ainsi de part et d'autre d'une frontière séparant le sauvage et le domestique. Les deux coexistant de manière parallèle. Le cas d'étude de cette thèse, l'ostréiculture, participe à abattre cette distinction d'autant plus que l'activité d'élevage se fait en milieu ouvert plus ou moins anthropisé. Cette première sous-section vise à fournir un cadre théorique adapté pour penser la domestication comme activité (jamais totalement réalisée) d'intégration d'une (ou plusieurs) espèces à un environnement artificiel, anthropisé. Nous verrons que les huîtres rendent inadéquats plusieurs cadres déjà établis sur la domestication comme processus, notamment en raison des pratiques et stratégies des producteur·trice·s qui cultivent et maintiennent eux- et elles-mêmes cette ambivalence sauvage/domestique au sein de la *domus ostrearia*.



Figure 3.14. – **Pêche aux huîtres sauvages par une membre de la tribu de Port-Bouquet**, dans la baie attenante, août 2023.

Trois groupes d'espèces (ou sous-familles dans les classifications phylogénétiques) d'huîtres ont été observées sur les étals dans les trois zones d'intérêt que sont la lagune de Thau en Occitanie, la lagune de Diane en Corse, et le lagon de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie : les *Magallana*, les *Ostrea* et les *Saccostrea* (voir **figure 3.14.**). Les huîtres sont des animaux récemment domestiqués. On pourrait situer le début de leur domestication à la fin du XIXème siècle en Europe. En effet, c'est à peu près le moment où l'humain tente d'intervenir dans le cycle de vie de l'huître en offrant un support aux larves et ne se contente plus de récupérer les adultes dans le milieu. Au sein de la collection « À l'œil nu » des éditions du CNRS, Jean-Denis Vigne a signé un court ouvrage intitulé *La domestication* où il s'applique à retracer l'histoire de la domestication des animaux non-humains avec un focus sur les mammifères (Vigne, 2024). Il rappelle que la définition de la domestication adoptée par les sciences naturelles inclut la gestion par les humains de la reproduction des animaux : « *une population domestique est un ensemble de plantes ou d'animaux dont l'homme contrôle la reproduction sur plusieurs générations* » (Vigne, 2024 : 40). Ces espèces *domestiques* s'opposent aux espèces *sauvages*. Par les débuts de l'ostréiculture et la capture des larves, et donc en intervenant sur la reproduction des huîtres, les humains auraient, suivant la définition de Vigne, démarré une domestication. En pratique, la limite est peu claire entre sauvage et domestique, et les conditions de glissement d'une catégorie à une autre sont assez floues, surtout concernant les huîtres. En réponse aux problèmes de l'impossible frontière nette sauvage/domestique, Fabrice Teletchea a suggéré que la domestication n'était pas un état mais un processus (Teletchea , 2024). Il a décomposé artificiellement le processus en cinq niveaux, allant de la capture d'animaux sauvages à la mise en place de programmes de sélection. Ces

niveaux permettent de souligner l'ampleur du contrôle exercé (ou non) par les humains éleveurs sur les animaux en captivité. Dans cette section, nous allons nous intéresser aux trois groupes d'espèces d'huîtres précédemment cités et chercher à comprendre leur positionnement et ses fluctuations sur cette échelle de la domestication en Méditerranée et en Nouvelle-Calédonie (voir **tableau 3.1**).

Tableau 3.1. – Cinq niveaux de domestication et positionnement de *M. gigas* en Méditerranée, de *O. edulis* en Méditerranée et de *S. cucullata* et *echinata* en Nouvelle-Calédonie[169] (d'après (Teletchea, 2016))

Niveau de domestication \ Espèce	*Magallana*	*Ostrea*	*Saccostrea*
1 - Capture d'animaux sauvages et essais d'acclimatation à un environnement d'élevage	O	X	X
2 - Une partie du cycle d'élevage se fait en captivité (aussi connu sous le nom d'aquaculture basée sur les captures)	X	X	(X)
3 - Tout le cycle de vie est fait en captivité avec inputs sauvages[170]	(X)	(X)	
4 - Tout le cycle de vie est fait en captivité sans inputs sauvages	(X)		
5 - Programmes de sélection	X	(X)	

Légende

O	La domestication de l'espèce a dépassé ce niveau, plus observable aujourd'hui
X	L'espèce est à ce niveau de domestication dans une majorité des zones où elle est élevée
(X)	L'espèce est à ce niveau de domestication dans une minorité des zones où elle est élevée
	L'espèce n'a pas été observée à ce niveau de domestication

Les niveaux de domestication présentés dans le **tableau 3.1** semblent se suivre logiquement dans le temps, selon un ordre évolutif bien cadré. L'histoire (récente[171]) de la domestication des huîtres pourrait aller dans ce sens, mais remplir ce tableau met en avant plusieurs points de blocage qui restent saillants : en premier lieu la question du milieu d'élevage.

[169] À noter qu'en Nouvelle-Zélande, des programmes de sélection ont été établis sur les huîtres tropicales dites « *de roche* », *Saccostrea*, et que des essais sont en cours pour une triploïdisation de cette espèce, sur le modèle de ce qui a été fait sur l'huître *Magallana gigas*.

[170] Il est appelé « *input sauvage* » la capture d'animaux sauvages soit pour augmenter la diversité des géniteurs soit pour avoir plus de juvéniles à intégrer dans le cycle d'élevage.

[171] Jean-Denis Vigne souligne dans une double page sur l'élevage des animaux marins que les élevages aquacoles sont très récents : la domestication des poissons (et des coquillages) a été *fulgurante* au cours du XXème siècle, surtout à la sortie de la seconde guerre mondiale où l'aquaculture a été pointée comme une solution d'avenir pour nourrir le monde à moindre coût économique et écologique (Vigne 2024).

L'ostréiculture se pratiquant en milieu ouvert, et l'huître n'étant plus motile suite à la métamorphose de sa larve, la « *captivité* » des huîtres n'est pas évidente. En Atlantique, en Méditerranée ou dans le Pacifique Sud, la captivité s'exprime majoritairement par la concentration des huîtres sur des zones choisies et délimitées du milieu marin, dans des objets maillés (appelés poches, pochons ou paniers), par leur collage sur des cordes ou par « *semis* »[172]. Dès lors qu'elles sont sorties du milieu maritime, nous pouvons considérer qu'il s'agit de captivité (passage en bassins de décantation, transport, emballage, …). Je parlerai de captivité dans le milieu maritime à partir du moment où les huîtres se fixent sur des structures d'origine anthropique placées là par les humains à des fins de capture (toutes formes de collecteurs que ce soient des torons, des coupelles ou des tuiles), sont manipulées et stockées pour leur (pré-)grossissement (dans des lanternes et pearl-nets avant de passer au collage sur corde ou aux paniers australiens) ou quand elles sont déplacées pour être installées dans un espace choisi par l'humain. Une ambiguïté persiste dans la qualification de ce qu'est un « *environnement d'élevage* » (Teletchea, 2016). Les huîtres sont-elles véritablement élevées dans un « *environnement artificiel* » (Scott, 2021) en opposition à un *milieu naturel* ? Les éleveur·euse·s et leurs représentant·e·s revendiquent une filière « *propre* » car sans intrants et s'exerçant dans le « *milieu naturel* » tout en le préservant (termes utilisés lors du Conseil National Filières Coquillages en mars 2024, Centre Ifremer de Nantes[173]). C'est un affichage ventant un élevage en symbiose avec les cycles naturels, respectueux de l'environnement non anthropique. L'élevage ostréicole se distingue aussi de manière méliorative d'autres formes d'aquaculture maritime en milieu ouvert mais aux incidences plus directes sur l'espace naturel alentour. Par exemple, les élevages de poissons en cage qui nécessitent des antibiotiques et des apports réguliers de nourriture, mais dont la diffusion et l'impact sur le milieu restent peu (pas) contrôlés (visite de cages de poisson et des essais d'aquaculture d'autres espèces animales dans la baie d'Ajaccio en novembre 2022, Corse ; visite de cages et d'essais dans le lagon de Touho en août 2023, Nouvelle-Calédonie). C'est ce qui nourrit l'ambiguïté : cet élevage s'ancre dans les cycles biologiques naturels, les huîtres bénéficiant de la production primaire de

[172] « *Semer* » les huîtres est une pratique quasiment disparue d'élevage car plus extensive que l'élevage sur (ou sous) tables. Elle est pratiquée par quelques dizaines de professionnel·le·s en Atlantique et consiste à disperser sur un parc (une concession ou une portion de concession), à même le fond de l'eau, les huîtres juvéniles ou adultes (Dulat 2022b).

[173] Ces discussions ont eu lieu lors de la présentation aux représentant·e·s de la filière et aux scientifiques du label « Planet score » visant à donner aux consommateur·trice·s une visibilité de l'impact environnemental des produits qu'ils et elles consomment. Le score des produits est basé sur trois notations allant de A à E en fonction de l'impact de la production du produit via les pesticides utilisés, des conséquences sur la biodiversité et sur le climat, ainsi que la méthode d'élevage pour les produits animaux. Le calcul est fait via une analyse de cycle de vie qui permet de comparer les catégories d'aliments et des indicateurs complémentaires (comme la déforestation ou les pratiques agricoles). Quelques exemples sont donnés sur le site www.planet-score.org : un dessert de soja bio nature obtient un score de A quand un steak haché importé sans mention a un score de E. L'huître aurait un score de A.

phytoplancton ; mais les milieux d'élevage sont en réalité fortement anthropisés. L'anthropisation se fait par les apports des bassins versants dans lesquels ils s'inscrivent (apports parfois pilotés en fonction des besoins de l'ostréiculture – comme c'est le cas à Thau où les revendications des ostréiculteur·trice·s ont amené à de forts investissements dans les stations d'épuration pour limiter les phénomènes d'anoxie localement appelés *malaïgues*[174]) ; par les paysages créés par les structures ostréicoles (ce qui peut amener des modifications des courants marins comme observé en Atlantique) ou modifiés pour les besoins de l'élevage (comme pour la lagune de Diane où le grau est ouvert par et pour les ostréiculteurs) ; et par les autres activités humaines exercées sur ces espaces marins (pêche, plaisance, tourisme, élevages aquacoles d'autres espèces, conservation environnementale, …). L'anthropisation est donc issue à la fois de la filière elle-même (alors qu'elle revendique un milieu naturel, en quelque sorte intouché, nourricier) et des autres activités sur le milieu. Elle est même définie et pensée de manière paradoxale par celles et ceux qui revendiquent un élevage ancré dans le « *milieu naturel* » et acteur de sa conservation : c'est parce que l'ostréiculture contribue à une modification active du milieu et à la création d'un paysage original en lien (et nécessaire ?) à l'élevage que ce « *milieu naturel* », fortement modifié donc, peut être conservé. Et n'est-ce pas là un des indices d'un passage vers la domestication ? Le passage à la domestication, ce « *glissement* » comme l'écrit Jean-Denis Vigne, est signé par un aménagement du territoire et de l'environnement visant à la fois la contention de l'espèce/de la population d'intérêt et ainsi la facilitation de son utilisation ou de son prélèvement – tout en cherchant à adapter cet espace aux besoins de cette espèce/population, créant les conditions de sa survie et de sa reproduction (Vigne, 2024 : 31).

[174] https://retroscope.ifremer.fr/



Figure 3.15. – **Sortie des naissains des lanternes et passage au crible pour les trier** (mortes/vivantes ; par taille), capture d'écran des vidéos réalisées par Emilien de Bortoli pour le projet *Chantent les huîtres !*, février 2025

En second lieu, la description de la domestication sous la forme d'un processus comme le décrit Fabrice Telechea ne peut pas correspondre à ce que l'on observe chez les ostréiculteur·trice·s et leurs choix zootechniques. Pour mieux comprendre cela, nous allons rapidement balayer l'histoire de l'ostréiculture et les différents niveaux de domestication traversés pour arriver à l'élevage actuel qui se situe comme présenté **tableau 3.1** à plusieurs niveaux de manière simultanée sans tendre vers le niveau 4 pour autant. Alors que la pêche aux huîtres (à pied, en plongée ou depuis une embarcation) était la seule manière de se procurer ces coquillages depuis l'Antiquité – même s'ils étaient appréciés jusqu'à des centaines de kilomètres à l'intérieur des terres – l'amélioration des transports au début du XIXème siècle a permis à des cargaisons de plus en plus importantes d'inonder les marchés continentaux, encourageant une augmentation de l'exploitation des stocks d'huîtres. Les parcs – découpage en concessions du foncier maritime sur la côte Atlantique – sont progressivement alloués à

l'ostréiculture dont les premiers essais sont documentés dans les années 1850 (SHAAPB, 2014). Le processus de domestication des huîtres progresse, mais reste au 1er niveau (voir **tableau 3.1.**) : ce ne sont plus seulement la capture d'animaux sauvages adultes et leur parcage qui domine les pratiques, les juvéniles sont également visés par ce qui s'appellera le captage (voir **figure 3.15**). Dans les exploitations ostréicoles, l'approvisionnement en naissain est un point clef de la viabilité économique : le coût du naissain doit être le plus faible possible pour des juvéniles fiables issus de lots limitant la « *casse* »[175] au maximum. Cette *casse* peut survenir lorsque les naissains exogènes sont retrempés, les exposant à des conditions physico-chimiques et biologiques différentes de leur eau d'origine. L'exposition à certains virus et bactéries en particulier peut être particulièrement violent et entrainer des mortalités importantes : sur les huîtres *C. gigas*, ces mortalités surviennent majoritairement lors de la période estivale en raison de l'herpès virus OsHV1 – virus qui avait décimé 80% des huîtres creuses des parcs français en 2008, générant une crise sans précédent pour les professionnel·le·s (Soletechnik et Bruneau, 2019).

Pour élever des huîtres, il faut… des huîtres à élever. Une des premières étapes est alors de trouver et acheminer sur les parcs des huîtres de différentes tailles : du naissain aux huîtres déjà commercialisables. Parmi ces approvisionnements, un des plus important est l'approvisionnement en naissain qui fera tout le cycle de production dans les mains des mêmes ostréiculteur·trice·s au sein d'une entreprise. L'approvisionnement en naissain, diversifié, peut se faire par les écloseries ou nurseries présentes sur l'ensemble du territoire (pour des huîtres diploïdes et triploïdes), via des professionnel·le·s d'autres zones conchylicoles réalisant du captage, via des professionnel·le·s de la zone conchylicole de l'acheteur·euse, ou encore directement en faisant du captage soi-même dans le milieu (voir **figure 3.16**). Alors que sur la plupart des autres élevages (terrestres et maritimes) l'apport en juvéniles est rapidement contrôlé par l'humain via par exemple l'activité des écloseries et nurseries pour les poissons ou des centres de gamètes pour les bovins, l'ostréiculture a la particularité de conserver (voire rechercher) des captures d'individus sauvages (issus de géniteurs sauvages) ou féraux (sauvages issus de géniteurs domestiques). Les écloseries occupent une part très importante des approvisionnements, mais les captures (lorsqu'elles sont possibles) alimentent l'intégralité du marché français en naissain. Ces captures (ou *inputs* telles que les appellent Teletchea) dépendent de plusieurs facteurs : la présence d'huîtres matures et fertiles dans le milieu (si seules des triploïdes sont en élevage et qu'il n'y a pas de population de diploïdes sauvages,

[175] La « *casse* » est un terme d'argot pour exprimer les mortalités des huîtres. Lorsque les ostréiculteur·trice·s achètent leurs naissains à d'autres entreprises (producteur·trice·s réalisant du captage ou écloserie), ils et elles estiment « *la casse* » sur les lots reçus avant de renégocier leurs prix (observations réalisées à Thau, janvier 2025).

récupérer des naissains par captage sera compliqué), les conditions physicochimiques du milieu (température de l'eau, salinité, pHmétrie, …), les autres communautés biologiques (les phytoplanctons, les prédateurs, les parasites, les virus, …) et enfin la courantologie (même si les larves sont motiles, elles sont particulièrement tributaires des dynamiques des courants maritimes littoraux). Ces quatre catégories de facteurs sont soumises à une part importante d'aléatoire et ne peuvent être tous contrôlés par les éleveur·euse·s souhaitant effectuer du captage.

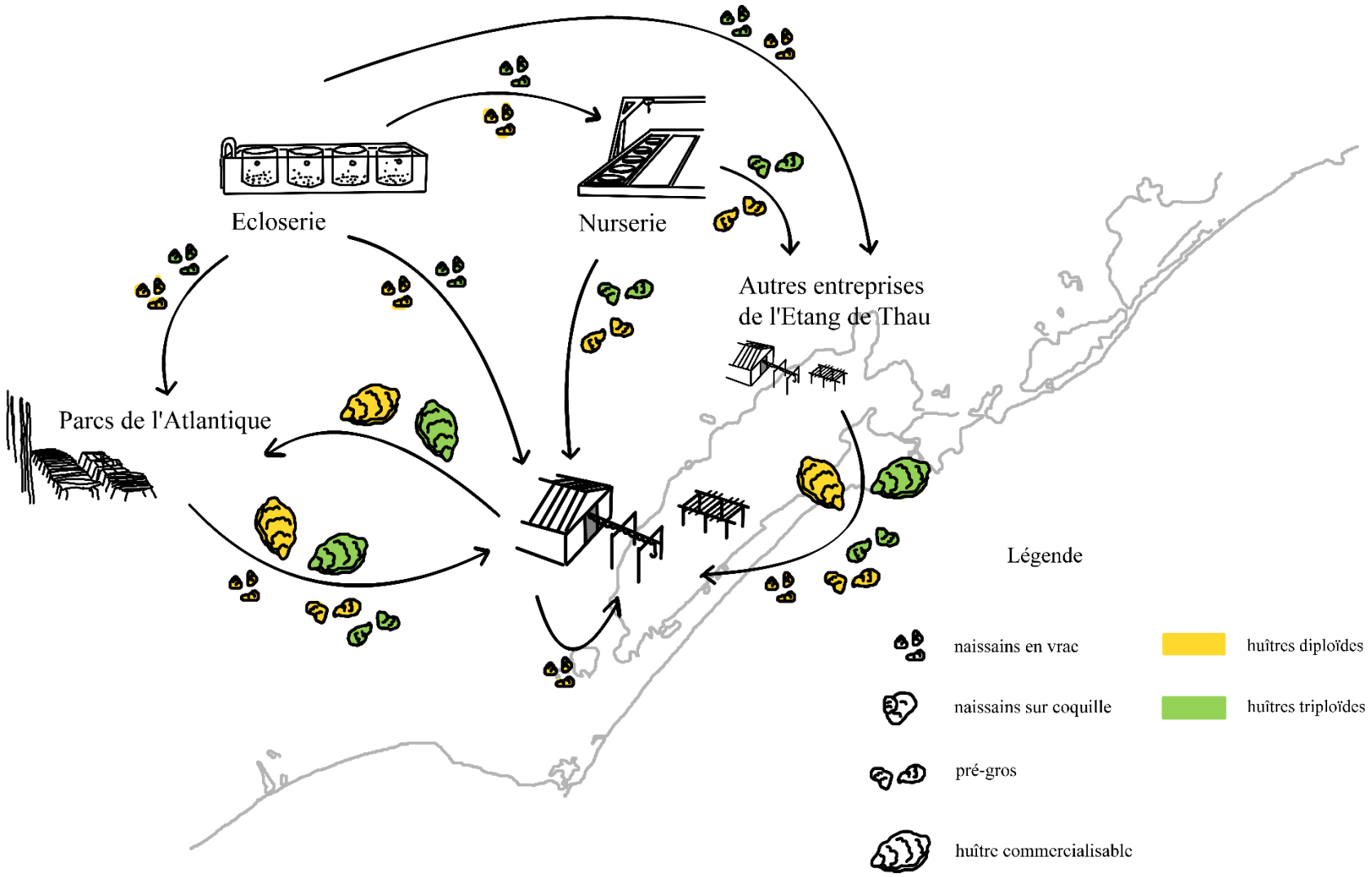


Figure 3.16 – Un exemple de la diversité des approvisionnements en huîtres : schématisation des diverses sources d'approvisionnement en huîtres *Magallana* possibles pour un·e ostréiculteur·trice, de l'Étang de Thau (d'après les observations et les approvisionnements effectifs et non seulement probables ; et d'après (FAO, 2025)).

Chaque bassin n'offre pas les mêmes possibilités de captage et au sein de chaque bassin toutes les zones ne sont pas égales pour la bonne capture de naissain : les ostréiculteur·trice·s de Marennes-Oléron achètent des parcs à plusieurs endroits de la baie et ont des lieux privilégiés de captage en fonction du passage des courants (Dulat, 2022b) et un pêcheur porteur de projet ostréicole de l'Est de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie place des collecteurs artisanaux en un lieu déterminé par des années d'observations et de tests pour récupérer des huîtres qu'il stocke et met à croître ailleurs (observation et discussion réalisées en août 2023, Nouvelle-Calédonie). Toutes les espèces d'huîtres ne se reproduisent pas dans les lieux où elles sont élevées. En Nouvelle-Calédonie, *Magallana gigas* n'a pas démontré une acclimatation suffisante pour qu'elle puisse s'y reproduire et les solutions actuelles sur cette espèce sont d'importer des huîtres déjà grossies ou en pré-gros pour les retremper dans le lagon (Bourret, 1979). Des années de recherche et d'essais conjoints de l'Ifremer et du Cépralmar sur la lagune de Thau visaient à combattre l'adage selon lequel il ne serait pas possible de capter des huîtres sur ce bassin, qui maintenaient les producteur·trice·s dans une dépendance aux écloseries et captages en Atlantique (entretien avec un chercheur de l'Ifremer en février 2022, Centre Ifremer de Sète). Ces aléas « *naturels* » requièrent une adaptation constante des opérateur·trice·s (huîtres et humains). Ils nécessitent que les éleveur·euse·s anticipent des moments où les captures seront mauvaises ou des années où le naissain local sera fragilisé par la chaleur et moins résistant aux maladies. Cette anticipation, cette domestication des incertitudes quant à la qualité des captages et du naissain, se fait en diversifiant les origines et les moments de l'approvisionnement. Aussi, dans le temps, on n'observe pas une convergence vers un mode unique d'approvisionnement en naissain des entreprises, mais au contraire, un élargissement des origines du naissain et un équilibre entre les huîtres diploïdes et triploïdes. L'approvisionnement s'est diversifié en fonction des prix qui est le premier critère de choix d'après les ostréiculteur·trice·s interrogés sur l'Étang de Thau et en Corse, en fonction des résultats de croissance et en fonction des taux de survie observés, sans qu'il y ait de recensement clair, mais plutôt basé sur des discussions informelles entre voisin·e·s, ou sur des forums en ligne[176]. En Nouvelle-Calédonie, en 2025 il n'existe pas encore d'écloserie fonctionnelle d'huîtres *Saccostrea* permettant de remplir les paniers australiens. Les producteur·trice·s se reposent sur le captage de naissain grâce à des tables de captage disposées en milieu naturel, sur des captures de juvéniles directement pêchés sur des rochers ou sur des racines de palétuviers, et sur le naissain produit en milieu contrôlé par l'ADECAL Technopole[177]. Il n'y a actuellement pas de tendance de la filière vers une ultra-artificialisation du milieu d'élevage

[176] Par exemple sur le site de petites annonces https://www.ostrea.org/

[177] Agence de développement calédonien (voir chapitre 1).

avec des huîtres produites onshore uniquement, mais au contraire on remarque une densification des 'chemins' de l'approvisionnement en naissain à la vente des huîtres. J'entends par là non seulement une diversification des types de naissain ou de pré-gros achetés, mais aussi une diversification des provenances pour chacun de ces types. Cette densification a été également soulignée dans le mémoire de Nathan Bouguet, réalisé pour le projet RETROSCOPE de l'Ifremer, montrant l'augmentation du nombre de professionnel·le·s choisissant de travailler en « *cycle long* » plutôt qu'en « *cycle court* » (Bouguet, 2021). Cela signifie qu'ils et elles vont privilégier le fait d'aller du naissain jusqu'à l'huître commerciale en suivant leur produit sur l'ensemble du cycle de production (quitte à déléguer une des étapes réalisées sur un autre bassin de production ou à acheter des huîtres de taille commerciale en fin de cycle en fonction des besoins de vente), plutôt que de faire seulement une partie de ce cycle (du naissain à l'huître pré-grossie[178] uniquement ou de l'huître pré-grossie à l'huître commerciale). Il apparaît stratégique pour les éleveur·euse·s de conserver cette diversité dans les « *niveaux de domestication* » auxquels les espèces d'huîtres sont aujourd'hui observables sur les littoraux français. Pour poursuivre sur ces réflexions autour de l'approvisionnement en naissain, Jocelyne Porcher discute le *contrat domestique* de Catherine et Raphaël Larrère au regard du don-contre-don qui s'exercerait dans les systèmes domestiques (Porcher, 2002). Elle parle ainsi d'un « *don de la vie* » qui s'échange entre les éleveur·euse·s et les animaux, où l'éleveur·euse « *donne la vie et la reprend* ». Il me semble que ce modèle n'est à nouveau pas tout à fait approprié pour parler du cas de l'ostréiculture. Comme une partie des huîtres sont issues d'une reproduction dans le milieu, sans action directe de l'humain, symboliquement, ce sont le milieu et les huîtres en âge de se reproduire qui *donnent la vie* et non les éleveur·euse·s… qui ne feraient que la reprendre. Peut-être s'agit-il là, à nouveau, d'une limite dans les possibilités de décrire la domestication ostréicole au sein de cadres théoriques animaux ou bien d'un besoin d'enrichir ces cadres théoriques si l'on continue de considérer que les huîtres sont des animaux. Ou encore de repenser la manière de catégoriser les formes de domestication en s'affranchissant du végétal *versus* animal.

Dans cette section, je suis partie du principe que la domestication de l'huître relevait des cadres méthodologiques et de pensée portant sur les animaux. Or, le développement précédent montre l'absence d'une évolution linéaire de la pêche vers l'aquaculture qui se découperait sur une ligne du temps ; et le caractère ambigü des huîtres entre animal et végétal. Il est donc essentiel de s'intéresser aux réflexions autour des végétaux et de leur domestication, et voir si

[178] Les huîtres pré-grossies sont aussi appelées huîtres de ½ élevage en lien avec une interruption de la continuité du cycle complet de production.

elles ne seraient pas plus adaptées pour penser la domestication ostréicole. Les ostréiculteur·trice·s comparent souvent leur travail et leur produit à ceux des vigneron·ne·s[179], ce qui encourage à voir quels cadres théoriques sont utilisés dans les études sur les végétaux. Au cours de son travail de thèse, Vincent Porcher s'est trouvé confronté au même problème de l'insaisissable frontière entre sauvage et domestique, pour les végétaux. Il décrit très bien son travail de débroussaillage de la notion de sauvage dans sa « *Box 1 : What is Wild* » du premier chapitre de son manuscrit (Vincent Porcher, 2023 : 11). Ainsi il replace des espèces végétales au sein du plan créé par différents niveaux de soin et différents niveaux d'artificialisation en fonction des informations contenues dans la bibliographie. Je propose ici de faire le même travail avec les espèces d'huîtres que celui réalisé dans la section précédente à partir des catégories développées par Teletchea, mais en reprenant l'idée de Porcher mettant en regard le soin et l'artificialisation. Nous remplacerons les catégories de milieux plus ou moins artificialisés tels que décrits par Porcher pour les adapter au vocabulaire ostréicole : forêt climax, agroforêt, repousse secondaire, jardin domestique, champ cultivé et laboratoire deviennent récifs naturels, récifs exploités, friches ostréicoles, huîtres semées, installations sous tables ou filières, laboratoires ou écloseries. De même, les catégories des niveaux de soin deviennent : sans usage, pêchée ou cueillie, protégée/favorisée/exploitée avec soin, propagée, sélectionnée, hybridée, génétiquement sélectionnée ou modifiée. Porcher propose d'établir cinq grandes catégories de types de culture : sauvage, synanthropique, paraculture, protoculture, domestique (Vincent Porcher, 2023) (voir **figure 3.17**). La *syn-anthropie* désigne la relation entre des animaux non domestiques et des humains, vivants dans un même espace (l'espace est partagé, mais les temporalités ne sont pas synchrones ni influencées les unes par les autres). La *paraculture* est définie par une action humaine sur un écosystème donné renforçant sa productivité à des fins extractives de certaines ressources. La *proto*culture a ici le sens de culture *ancienne*, soit une forme d'exploitation d'une ou plusieurs espèces plus intense et ciblée que dans la paraculture, sans hybridation ou ingénierie génétique.

[179] Par exemple, lorsqu'ils et elles parlent de *merroir* pour désigner un terroir marin, sur le modèle du parcellaire en viticulture.

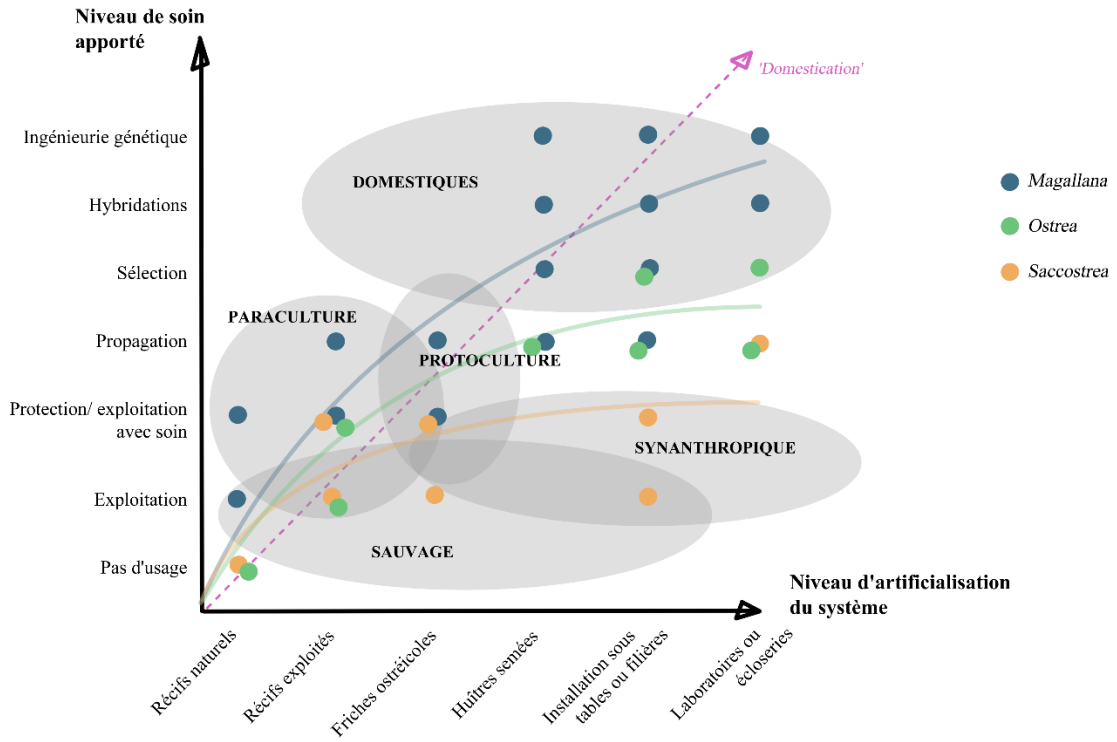


Figure 3.17 – **Proposition d'adaptation aux huîtres du processus de domestication tel que pensé par Porcher** dans son travail de thèse sur des espèces végétales tropicales (d'après Porcher, 2023). Nous nous intéressons ici aux croisements entre des niveaux d'artificialisation du système (quel niveau d'artificialisation de la *domus* à laquelle est intégrée l'espèce) et des niveaux de soin apporté à l'espèce d'intérêt (quel 'travail' zootechnique pour le maintien de l'espèce dans la *domus*) pour 3 groupes d'espèces d'huîtres : *Magallana*, *Ostrea* et *Saccostrea*. Les trois courbes représentent de manière qualitative des tendances de domestication en fonction du placement des groupes d'huîtres.

Cette proposition de Vincent Porcher permet de lier les éléments mis en valeur entre le soin apporté et l'unité à laquelle on apporte le soin d'une part et d'autre part le milieu d'élevage et son niveau d'artificialisation – quel contrôle les ostréiculteur·trice·s ont sur ce milieu. Cette illustration montre que les groupes d'espèces n'occupent pour le moment pas les mêmes espace-temps domestiques au sens que même si le principe de la domestication reste le même (travail d'intégration à la *domus ostrearia* par les ostréiculteur·trice·s), le travail effectué n'est pas le même et ne se situe pas aux mêmes endroits ni aux mêmes moments. Même, dans une catégorie globale que serait la *domus ostraria*, trois types de travail d'intégration semblent se dégager : une intégration totale et unique (comme pour *Magallana*), une intégration conjointe et multiple (comme pour *Ostrea*), et une intégration partielle et d'apprivoisement (comme pour *Saccostrea*). Ces trois types permettent de distinguer l'exclusivité ou non de l'activité des ostréiculteur·trice·s au sein de la *domus*. L'intégration totale et unique implique une volonté de synchronisation totale et sans compromis des cycles entre ceux des humains et ceux des huîtres ; l'intégration conjointe et multiple se ferait sur plusieurs espèces en même temps, avec des

compromis sur les parties de cycles synchrones et sur celles qui ne le sont pas ; et l'intégration d'apprivoisement représenterait la diversification des activités par l'ostréiculture, donc une forme de *domus* étendue et non pas exclusive. Au-delà de la typologie proposée par Porcher, l'analogie avec la domestication végétale est intéressante car elle montre bien que les relations aux huîtres sont diverses, réparties dans l'espace-temps et co-existent au sein des exploitations ostréicoles. Sur des huîtres creuses Magallana, une même entreprise entretiendra ainsi des relations à la fois synanthropiques, paraculturelles, protoculturelles et domestiques. La proposition ici est de désigner l'ensemble de ces relations comme des manières d'intégrer les huîtres, sous différents statuts, en leur donnant des places différentes, dans les systèmes d'élevage. Au regard des développements sur les typologies existantes pour parler de la domestication animale ou végétale, il apparaît que parler d'huîtres domestiquées n'a pas de sens, car c'est un travail en cours et permanent. Je propose de parler plutôt d'huîtres domestiques, vivants dans la *domus ostrearia*.

3.2. Les espaces-temps des huîtres : les contraintes de leurs environnements humains

Comme montré plus haut dans ce chapitre, la notion de domestication telle qu'entendue dans les sciences que l'on pourrait qualifier de naturelles (biologie, écologie, génétique, etc.) peine à qualifier tout ce qui est observable en ostréiculture (Vigne, 2024). Les huîtres semblent se situer dans les marges de ces définitions basées sur la zootechnie, la captivité et la maîtrise de la reproduction, surtout en raison de leur milieu de vie, milieu d'élevage marin et ouvert. De plus, nous l'avons vu, la domestication est plus qu'une catégorie fermée et correspond à un processus que Teletchea a proposé de décrire et segmenter (Teletchea, 2024). Il est également nécessaire de s'interroger sur les résistances qu'opposent les coquillages eux-mêmes à se plier à cette vie en captivité. Comme décrit dans l'introduction, l'ostréiculture n'est pas que le fait d'êtres humains mis ensembles : il s'agit d'un assemblage dans lequel les non-humains prennent la part belle, et en particulier les huîtres, centrales car à la fois point de départ, actrices et finalité de ces temporalités, actions et corps qui s'entrecroisent, coopèrent ou entrent en conflit. L'élevage amène à façonner le temps des éleveur·euse·s, ce qui demande un travail constant de la part de celles et ceux-ci pour accorder leurs agendas à ceux des huîtres et de leur environnement. La domestication se fait à deux (les mammifères comme les bovins ou les ovins ont été particulièrement faciles à domestiquer grâce à leur vie grégaire par exemple) et relève d'un « *contrat domestique* » (Larrère et Larrère, 1997). Cette notion de *contrat domestique*

ressemble à la fiction philosophique du *contrat social* (développé par Hobbes ou Rousseau par exemple) permettant d'expliquer les liens et règles tacites unissant les membres d'une même société. Un tel contrat, fictif et inégal car se soldant par la mort d'une des parties (l'huître), stipule que l'ostréiculteur·trice et l'huître vont exercer chacun une part du contrat et donc *travailler* pour le remplir, mais aussi qu'ils vont retirer des bénéfices (directs et indirects) de cette contractualisation. Pour l'huître : être défendue contre d'éventuels prédateurs (daurades, crabes bleus, araignées de mer, autres humains, …), avoir des surfaces dédiées pour accueillir les fruits du frai (tuiles, collecteurs en coupelles, tables de captage, …) ; pour l'humain : obtenir des huîtres de chair (comme produit alimentaire à but économique et à but nourricier), maintenir un bivalve filtreur dans le milieu (participant de la bioremédiation, assainissant l'eau filtrée). Dans certains cas où l'ostréiculture ne fonctionne pas, le « *contrat domestique* » aujourd'hui proposé par les ostréiculteur·trice·s ou par d'autres acteur·trice·s ne convient pas aux huîtres. Dans le chapitre précédent, nous avons vu que les humains sont à la fois fortement contraints par leur environnement institutionnel, règlementaire et humain, et engagés dans une logique de contrôle sur la part non-humaine de leur environnement. Par exemple, les ostréiculteur·trice·s de l'Étang de Thau sont soumis à des règles strictes sur le nombre d'huîtres par table ostréicole (Préfet de l'Hérault, 2014), mais chercheront à exercer un contrôle fort sur leurs approvisionnements en naissains et les caractéristiques de ces naissains. Pour mieux comprendre dans quels espaces-temps les huîtres vivent et à quelles conditions humaines elles s'adaptent, je propose ici de regarder trois situations contrastées[180] : le cas d'un animal sauvage mis en captivité, dans une pratique à la croisée de la domestication et de la pêche en Nouvelle-Calédonie ; le cas d'une huître *Ostrea* vendue nustrale, d'une espèce endémique née sous contrôle, en Corse ; et la vie d'une huître triploïde *moderne*[181] désaisonnalisée et rationalisée pour répondre à des besoins économiques en Corse.

En Nouvelle-Calédonie, outre les essais gérés par l'ADECAL Technopole et les Provinces Nord et Sud, constitués de quelques tables de captage et de centaines de milliers de naissains nés en écloserie, des huîtres *Saccostrea* reposent au milieu de pneus dans l'Est de la Grande-Terre. Ces huîtres ne sont pas issues d'une reproduction contrôlée par l'humain : elles ont été pour majeure partie capturées directement dans le milieu. Le pêcheur ayant installé ces pneus pour stocker et capter des huîtres explique avoir fait plusieurs essais. Il a choisi des

[180] Les paragraphes suivants sont issus de réflexions dont les prémices ont été présentés lors des doctoriales de l'UMR SENS de février 2023, lors d'une assemblée générale. Ces résultats et cette manière de suivre les huîtres est inspirée du travail de Ian Cook et de la méthode Follow The Thing (Cook 2004).

[181] J'utilise ici le terme moderne pour parler d'une croyance dans la séparation nette entre Nature et Culture, critiquée par Bruno Latour dans son ouvrage *Nous n'avons jamais été modernes* (Latour 2013).

supports peu onéreux, sur lesquels il n'a qu'à marcher pour décoller les huîtres. Et de fait : les coquilles portent les marques des pneus[182]. Les huîtres sont ainsi pêchées durant les périodes où c'est autorisé : la pêche aux huîtres et leur vente est autorisée de mai à août seulement en Province Sud et Nord, interdite de nuit et les racines des palétuviers doivent rester indemnes même après récolte des huîtres (Assemblée de la Province Sud, 2019 ; Assemblée de la Province Nord, 2020). Puis elles sont vendues aux pics de vente, ou dans les foires, hors des saisons de pêche des huîtres, mais sans restriction. La vie d'une de ces huîtres de l'est néo-calédonienne reste assez locale : elle démarre par l'émission de gamètes des huîtres fixées sur les rochers, dans les racines des palétuviers ou par les huîtres adultes situées au creux des pneus. Les larves sont ensuite portées par le courant dans la baie et au gré des marées et des flux, elles choisissent à leur tour un rocher, une racine ou un pneu comme support. Là, elles grandissent jusqu'à atteindre à peu près la taille d'une paume de main. Au gré du glanage du pêcheur ramassant les huîtres de la baie, elles sont (ou non) capturées pour enrichir les géniteurs et génitrices placés dans l'œil des pneus (voir **figure 3.18**). Celles ayant choisi (de gré ou par la force de l'eau) directement le caoutchouc comme support sont décollées lorsqu'elles atteignent la taille voulue et lorsque survient un événement permettant la vente. Un franc pas sur le bord du pneu suffit à le déformer et à récupérer l'huître, séparée de son appui. Elle sera alors préalablement stockée dans des mannes, sortes de caisses en plastique rigide et troués, permettant de les laisser dans l'eau. Puis, elle rejoindra les poulpes, les bénitiers fumés, les crabes, les trocas, les sauteurs, les poissons et coquillages cuits ou crus sur les étals d'une foire ou d'un marché (voir **figure 3.19**).



Figure 3.18 – Capture d'écran d'une vidéo montrant les parcs de pneus d'un pêcheur de l'est de la Grande-Terre, août 2023.

[182] Cette gravure « signature » m'a semblé assez ironique par rapport à ce qui se fait en Charente Maritime où certaines entreprises ont développé une technologie laser brevetée permettant d'imprimer leur logo dans la coquille des huîtres et ainsi éviter toute confusion ou contrefaçon. Là, c'est à la fois un hasard et une bizarrerie pour l'éleveur néocalédonien, qui s'en amuse.



Figure 3.19 – **Huîtres et autres fruits de mer sur un étal de la foire de Thio**, août 2023.

Au Nord-Est de la Corse, sous Bastia, se situe l'Étang de Biguglia (attention : se prononce [*biguj*], le *a* de la fin étant très peu sonore) où l'UMS Stella Mare a installé en 2012 ses locaux. Au creux des cuves, nourries par des phytoplanctons sélectionnés, des huîtres plates *Ostrea edulis* adultes filtrent l'eau nettoyée amenée par les systèmes de pompage au large de la côte. Elles proviennent d'une pêche méticuleuse dans les différentes lagunes méditerranéennes des côtes corses. Les mâles sont séparés des femelles, et des cycles de pontes sont déclenchés par variations de la luminosité et de la température, permettant d'obtenir des portées de naissain en milieu fermé et contrôlé. Plusieurs personnes les manipulent : des technicien·ne·s, ingénieur·e·s de recherche et chercheur·euse·s pour les compter, mesurer, peser… (voir **figure 3.20**) Ce travail de contrôle humain sur la reproduction de ces huîtres s'est fait sur demande des ostréiculteurs de la lagune de Diane, qui souhaitaient intégrer à leurs productions des huîtres *nustrale*, « *de chez nous* ». Les naissains, décollés des parois des cuves, sont ensuite transférés dans des bacs, placés en milieu ouvert cette fois, dans l'Étang de Diane. Après plusieurs années, où les personnels de Stella Mare continuent à prendre soin des huîtres, et malgré leur insistance pour que la passation s'effectue plus tôt, ces huîtres passeront des bacs aux parcs, enfermées dans des paniers. Elles seront alors dédoublées, nettoyées, triées, en passant de mains en mains d'ouvrier·ère·s. Enfin, elles seront proposées à la vente entre les huîtres creuses, les moules *nustrale*[183] et le poisson pêché dans la lagune et à son embouchure, dans la boutique d'une des entreprises conchylicoles.

[183] Les graines de moules sont achetées aux producteur·trice·s espagnols, arrivent acheminées par camions en février, puis sont retrempées jusqu'à atteindre une taille vendable l'été.



Figure 3.20 – Bac de comptage des huîtres plates mortes dans un essai conduit par l'UMS Stella Mare, novembre 2022.

Le captage des naissains, en proposant un support appétant aux larves lors de leur métamorphose, n'est pas constant d'une année à l'autre et a un caractère imprévisible qui échappe au contrôle des producteur·trice·s. Outre les écloseries, pourvoyeuses de naissain toute l'année, en place dès les années 1980, l'une des tentatives les plus abouties pour surmonter ce problème est la *triploïdisation* des huîtres à la fin des années 1990. Ce néologisme désigne l'hybridation d'une huître diploïde (c'est-à-dire possédant des paires de chromosomes, comme pour l'ensemble des espèces d'huîtres naturellement présentes dans le milieu) avec une huître tétraploïde (ayant des quadruplets de chromosomes, obtenus par choc chimique ou thermique en laboratoire). Les huîtres triploïdes ainsi obtenues ont alors des triplets de chromosomes et ne se reproduisent pas. Elles sont aussi appelées huîtres quatre saisons car elles offrent la possibilité aux producteur·trice·s de vendre des huîtres toute l'année... et aux consommateur·trice·s d'avoir accès à des huîtres non laiteuses au cours des « *mois sans r* » (mai, juin, juillet, août). Ces *mois sans r* correspondent aussi à un autre moment du cycle humain : l'arrivée de l'été et des vacances estivales en France hexagonale. Après hybridation des huîtres diploïdes et des huîtres tétraploïdes (dont les géniteurs sont strictement numérotés et suivis) au fond des cuves d'une écloserie de l'Atlantique, les naissains sont récupérés. Ils passent de la zone où ils prennent quelques millimètres où se font les premiers stades de leur vie fixée, à une zone de nurserie. Comptés, pesés, nourris, logés, ils sont progressivement vendus à des tailles de plus en plus importantes. Les moments de ponte sont soigneusement réalisés de manière échelonnée dans l'année de sorte à pourvoir à la demande des ostréiculteur·trice·s lors des périodes les plus demandées (environ février et septembre). Les difficultés de l'approvisionnement en naissain causées par la variabilité des captures ont ainsi pu être contournées en créant une *nouvelle* huître et donc un nouveau cycle plus adapté aux contraintes humaines.

Conclusion du chapitre 3

L'organisation de l'ostréiculture remet constamment en question plusieurs frontières : « *Au-delà même de son rôle économique et culturel, l'huître permet en effet de faire jouer un ensemble de frontières faussement évidentes, entre pêche et aquaculture, d'une part, mais aussi entre terre et mer, sauvage et domestique ou encore public, commun et privé, d'autre part.* » (Grancher, 2023). La formulation de Grancher résume ce qui a été présenté dans la première partie de ce chapitre et en particulier le statut hybride des huîtres qui sont à la fois sauvage et domestiques, animales et végétales, qui s'élèvent dans un continuum entre terre et mer. Les qualifications et les gestes ostréicoles obligent une sortie des cadres pré-établis sur la domestication qu'elle soit animale ou végétale. En fonction des moments, des lieux et de la vie des huîtres, elles seront placées par les ostréiculteur·trice·s dans un cadre ou dans un autre. Le statut hybride des huîtres entre animal/végétal et sauvage/domestique permet également une résilience et un effet d'assurance intéressant pour les éleveur·euse·s. C'est aussi une façon de se représenter son activité professionnelle et de construire son identité professionnelle. Les ostréiculteur·trice·s se définissent ainsi comme pêcheur·euse, éleveur·euse, agriculteur·trice, paysan·ne, etc., en interrelation avec le statut qu'ils et elles donnent aux huîtres (voir **figure 3.21.**). Ces relations et définitions génèrent un système dynamique où les représentations du métier et l'identité professionnelle sont fonctions des représentations des huîtres des ostréiculteur·trice·s (et donc des statuts donnés à celles-ci) ; et inversement, les représentations des huîtres par les ostréiculteur·trice·s (et donc les statuts des huîtres) sont fonctions des représentations du métier. Cette interrelation – les dynamiques d'influence entre les deux systèmes de représentation – amène une polarisation des transformations sur les pratiques d'élevage en lien avec les changements locaux et/ou globaux que vit l'ostréiculture. Les pratiques d'élevage sont issues en partie d'une interaction avec les contraintes environnementales (marée ou non, température, salinité, espèces en présence, pollution, …) mais résultent aussi d'une perception que les producteur·trice·s ont de leur métier (et d'eux et elles-mêmes) ainsi que de leur perception de l'huître.

Dans ce chapitre, les données des enquêtes réalisées ne permettent toutefois pas d'avancer des hypothèses fortes sur le lien entre le genre et le statut donné aux huîtres. Même si le partage genré des tâches prend une place importante dans l'organisation de l'ostréiculture, il semblerait que ce vocabulaire agricole soit utilisé par les hommes et les femmes de manière indifférenciée en hexagone. Une étude approfondie pourrait être réalisée sur le sujet, notamment en regardant de manière plus poussée et systématique la manière de parler des huîtres (et par qui) aux différentes étapes d'élevage. D'autant plus que ce ne sont pas les mêmes personnes

qui sont justement positionnées à ces étapes (voir chapitre 4). D'autres questions subsidiaires seraient intéressantes à creuser : est-ce que les pratiques de pêche aux coquillages, le plus souvent réalisées par des femmes, amènent à un statut différent pour ces espèces animales (Letourneaux, 2020 ; Vanlaer, 2021 ; Chambon et al., 2024) ? Dans quelle mesure des espèces sont-elles soumises sur terre (par élevage/culture ou par chasse/cueillette) à ce double statut et quelles conséquences cela peut-il avoir ?

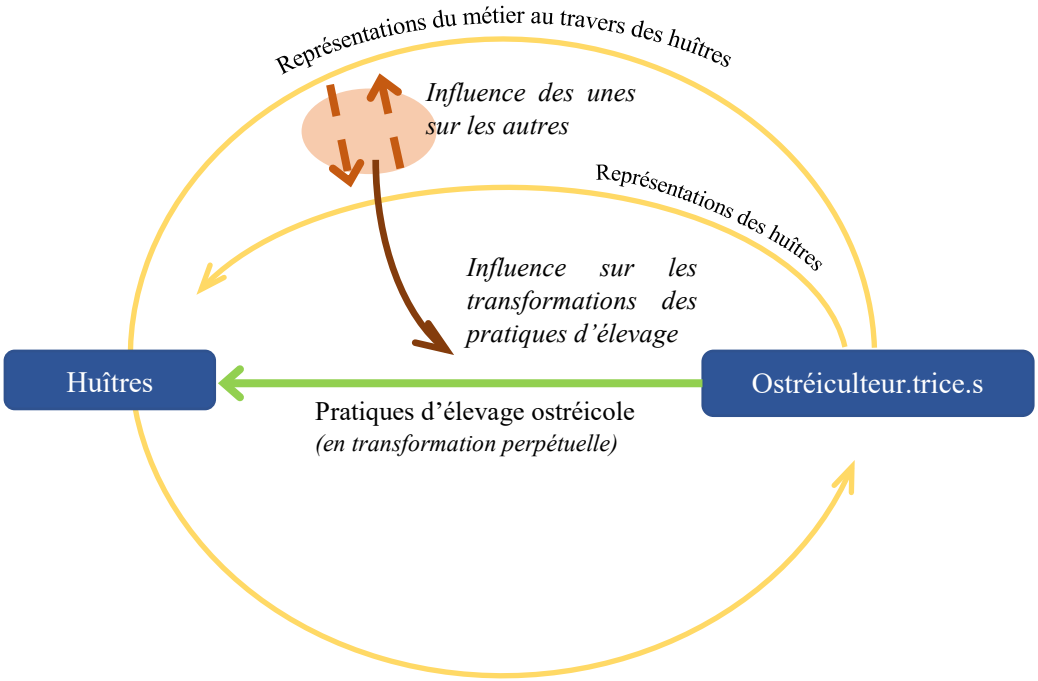


Figure 3.21. – **Schéma représentant l'influence du statut de l'huître sur les pratiques de production d'huîtres et sur les stratégies d'adaptation des producteur·trice·s.**

Certaines espèces de fourmis sont décrites comme *élevant* d'autres espèces comme des pucerons dans la littérature grise[184]. Pourtant, le site de l'INRAE est plus prudent dans sa formulation et parle plutôt de mutualisme, définit comme « *une interaction entre espèces se révélant être bénéfique pour les deux protagonistes* », entre certaines espèces de fourmis et certaines espèces de pucerons (Chaubert, 2024). Qu'est-ce qui distinguerait la domestication d'une forme de mutualisme sinon le fait qu'un des deux protagonistes – celui qui retire le plus

[184] On retrouve cette formulation sur des pages d'apiculture https://www.miel-lerucherdelours.fr/fr/content/78-les-fourmis-et-les-pucerons ; de jardinage https://www.rustica.fr/permaculture/pucerons-fourmis-et-syrphes,16786.html ; ou de naturalistes https://www.orchidee-poitou-charentes.org/spip.php?article2630

de bénéfices de cette interaction – est l'humain ? Domestiquer ou être domestiqué, telle est la question ? Nous avons vu dans ce chapitre le statut donné au « domestiqué » (les huîtres) par rapport au domestiquant (les humains, déjà décrits dans le chapitre 2). Dans son ouvrage *Homo domesticus*, James Scott estime que les humains ont autant domestiqué les plantes, les animaux et certains non-vivants (le feu est un exemple) qu'ils ont été domestiqués par eux (Scott, 2021). En souhaitant contrôler les modalités de reproduction, les modes de vie, les formes, les couleurs, les corps, etc., de ces autres êtres vivants, les humains se sont finalement eux aussi petit à petit assujettis à ces nouveaux êtres dépendants. Miser sur ces domestiqués pour se nourrir de manière directe (vivrière) et indirecte (marchande et non marchande), a demandé d'orchestrer le reste de la vie humaine pour maximiser cette possibilité. Et par là, organiser le temps humain pour se consacrer à la survie de ces domestiqués, à leur bonne croissance. Cela a également fortement affecté les corps humains pour qu'ils puissent effectuer le travail nécessaire à cette activité de cultivateurs/éleveurs. Cela correspond à la thèse que je développe dans ce chapitre sur les niveaux de domestication des huîtres : il faut être deux pour domestiquer, et l'espèce « domestiquante » - sous-entendu celle qui initie sciemment le processus de domestication, ici, l'humain – est également fortement impactée par l'espèce qu'elle cherche à domestiquer en cela qu'elle devra s'adapter à son rythme, à de nouvelle(s) temporalité(s) à intégrer à la sienne. « *Ce sont, d'une certaine manière, les humains eux-mêmes qui se sont auto-domestiqués et rendus esclaves de leurs animaux et de leurs plantes. L'agriculture entraine un certain nombre de troubles musculosquelettiques que l'on peut constater sur les défunts, ainsi que des lésions articulaires, tout comme une diminution de la stature, liée à un stress nutritionnel* […]. » (Scott, 2021 : 22). Finalement la domestication d'une espèce ne transforme pas uniquement l'espèce contrôlée, mais aussi l'espèce « domestiquante ». Le processus est double. Le chapitre suivant s'intéressera aux impacts que l'ostréiculture a sur les corps humains et des huîtres, l'organisation de ces corps et leur évolution dans le temps au travers du travail ostréicole et de ses exigences.

PARTIE 2

TRAVAILLER L'HUÎTRE ET TRAVAILLER AVEC LES HUÎTRES :

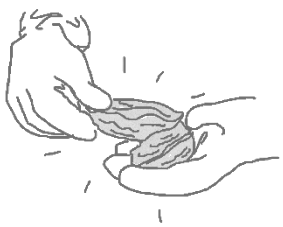
INCORPORATIONS DU LABEUR ET TRANSFORMATIONS DES TEMPORALITES

Introduction de la deuxième partie

La domestication d'espèces s'accompagne aussi de changements importants dans la vie des domestiquants. La vie n'est plus rythmée par des périodes de pêche, chasse ou récolte intenses, variant dans l'espace en fonction de la localisation de la ressource et incluses dans une somme d'autres activités variées et calquées sur les saisons. Domestiquer implique d'organiser sa vie autour d'« *un ensemble annuel de routines qui façonnent* [le] *labeur,* [les] *modes d'habitation,* [les] *structures sociales, l'environnement bâti de la* domus *et une grande partie de* [la] *vie rituelle* » (Scott, 2021 : 120). L'organisation du temps change et sa révolution se fait désormais autour des espèces domestiquées dont les éleveur·euse·s et agriculteur·trice·s dépendent de manière directe et indirecte pour leur survie (nutritionnelle et/ou économique). Ces changements dans les *routines* et l'émergence d'un *labeur* s'accompagnent d'un enrôlement des corps humains et non-humains dans leurs dimensions physiques/somatiques et sensorielles. Ce labeur correspond au travail engagé pour le maintien spécifique d'espèces dans la *domus* ou au contraire pour en chasser d'autres hors de la *domus*. Par exemple la pose de filets de pêche anti-daurades autour des tables ostréicoles sur les lagunes méditerranéennes est à la fois un moyen de maintenir les huîtres dedans en les protégeant des prédateurs, les daurades, qui seront, elles, laissées dehors. Les ostréiculteur·trice·s doivent alors jongler entre ces deux types de transformations par un travail constant de synchronisation des temporalités (entre celles des huîtres, des humains et de l'environnement). Comme présenté dans l'introduction générale de la thèse, les cycles temporels sur lesquels l'ostréiculture s'est construite tendent à changer fortement : d'une part en raison du changement climatique et environnemental global, amenant à repenser les acquis sur les paramètres physico-chimiques et biologiques du milieu d'élevage et leur évolution dans le temps ; d'autre part en raison de changements socio-économiques qui transforment les modes d'habiter, de manger et de travailler.

Cette partie s'articulera alors autour de la question du travail de l'huître et avec l'huître que les humains mettent en place pour la production d'huîtres de chair, et ce, au prisme d'une mise en perspective entre mes trois terrains d'étude, contrastés en termes d'histoire, de contraintes et de personnes participant à l'élevage des huîtres. Elle traite donc du labeur, de son incorporation et de son organisation spatio-temporelle à l'aune des représentations de l'avenir des ostréiculteur·trice·s. Cette partie cherche à comprendre si finalement les crises sont effectivement subies dans un *présentisme*, ou si au contraire, elles amènent une forme d'anticipation et par là de *domestication de l'avenir dans le présent* (Hartog, 2012 ; Wathelet, 2020). Cette seconde hypothèse inviterait alors à penser les ostréiculteur·trice·s comme des acteur·trice·s prenant le rôle de chefs d'orchestre de cet assemblage polyphonique (Lowenhaupt

Tsing, 2017b). Nous rechercherons dans un premier temps (chapitre 4) les traces du labeur et du travail de synchronisation dans les corps au travail (des humains et des huîtres) et dans l'activité de ces corps au travers des pratiques humaines au sein de la *domus ostrearia*. Puis, dans le chapitre 5, nous regarderons plus précisément quels réagencements et négociations sont mis en place entre les différents acteur·trice·s de la filière et sous quelles représentations de l'avenir ils sont réalisés pour que la synchronisation des temporalités puisse opérer.



« … ce qu'il y a de plus extraordinaire dans la musique, dans le chant, c'est ce que l'on appelle la polyphonie, chanter avec les autres, être le maillon de quelque chose qui vous dépasse. […] Cette polyphonie c'est faire société d'une certaine manière.

C'est, je crois, à la fois la pratique musicale la plus intime qui soit et la plus essentielle. »

Raphaël Pichon dans une interview du 23 mai 2025
autour de l'œuvre de Jean-Sébastien Bach (Baddou, 2025)

CHAPITRE 4.
De la domestication des corps ostréicoles à l'émergence d'une polyphonie



Introduction

Les ostréiculteur·trice·s mobilisent leur corps pour réaliser toutes les tâches nécessaires à la production des huîtres. Fortement dépendant des conditions météorologiques quotidiennes et relativement peu mécanisé, l'élevage des huîtres est souvent décrit comme un métier pénible, physique ou dur par les ostréiculteur·trice·s comme des observateur·trice·s extérieurs (Dulat, 2022b). Et il l'est, à l'instar des métiers agricoles[185]. Comme le montre l'extrait de notes de mon carnet de terrain ci-dessous (voir **encadré 4.1**), c'est l'ensemble des dimensions de ce corps-outil qui sont à l'œuvre pour que les étapes d'élevage se fassent et pour maintenir ainsi une viabilité économique.

[185] Par exemple l'investisseur agricole FEVE propose aux nouvelles et nouveaux installant·e·s un recueil de témoignages autour des difficultés physiques de mettre son corps au service de travail agricole. L'association a remarqué que cet aspect était souvent trop peu anticipé et que les installé·e·s pouvaient être surpris, voire déroutés par les écarts entre leurs capacités physiques et les besoins pour la réalisation de toutes leurs tâches (https://www.feve.co/actualites/agriculture-et-le-corps).

En novembre 2022, j'entre dans le bureau d'une entreprise ostréicole corse pour demander à être intégrée pour la saison aux équipes ouvrières. Les responsables me connaissent, ils acceptent – c'est le moment du détroquage et une paire de mains en plus est bienvenue – et me tendent plusieurs objets : un couteau de travail, deux paires de gants, une paire de lunettes et un tablier ciré. Si le premier permettra effectivement de détroquer les huîtres, les autres sont des moyens de protection et de préservation de mon corps face à ce que le détroquage engendre comme potentiels désagréments. Les dentelles des huîtres sont coupantes comme des rasoirs et il est nécessaire de protéger sa peau. Le martellement avec le couteau peut parfois déraper et atteindre un doigt, d'où la seconde paire de gants pour amortir au mieux le choc. Les éclats de coquille ou les éclaboussures des animaux enlevés des huîtres sont dangereux pour les yeux, et les lunettes offrent une barrière mécanique efficace. Enfin, même en Corse le mois de novembre est froid, et l'humidité ambiante s'ajoute à l'eau salée omniprésente lorsque l'on travaille avec les coquillages, c'est pourquoi le tablier permet non seulement de préserver les vêtements d'une salissure et d'une odeur peu agréables, mais aussi de maintenir les corps au sec.

Une fois équipée, le gérant de l'entreprise m'indique une place entre deux ouvriers, sur une grande table en bois épais, d'environ 1 mètre de hauteur, où s'amassent des huîtres (voir **figure 4.1.**). Elles ont été détachées des cordes, mais restent encore engluées dans tous les animaux qui les ont choisies comme support pour se fixer. Le détroquage consiste à détacher toutes ces vies de celle qui nous intéresse économiquement. Les lunettes me gênent et glissent. Les autres ouvriers ne les portent pas tous. Les gants sont trop grands et rapidement j'enlève la seconde couche (mes voisins me recommandent immédiatement de faire machine arrière en montrant des doigts abîmés). Le tablier glisse et je m'empêtre plusieurs fois dedans. Les nouveaux arrivés – un Algérien, un Marocain (berbère[186]) et un Tunisien fraîchement embauchés pour la saison – ne semblent pas plus à l'aise. Ceux qui travaillent là depuis longtemps ont l'air d'avoir adopté et adapté leurs tenues pour être plus libres de leurs mouvements sans augmenter le risque de blessure. Ainsi, certains préfèreront une salopette à un tablier, d'autres utiliseront les lunettes tandis que certains non (ce qui a pour conséquence de nombreux cris lors du travail).

Et je me mets au travail. Il n'y a pas de formation particulière, ça se résume à une démonstration, et le reste viendra avec la pratique : « *tu prends le couteau et tu fais comme ça* [tape sur le pourtour de l'huître pour en dégager les contours] *là voilà tu vois* […] *puis tu mets l'huître là-dedans* [une poche en plastique rigide] *et quand c'est plein tu l'emmènes au bateau* » (conversation avec un ouvrier qui m'explique comment détroquer les huîtres, Corse, novembre 2022). Les autres ouvriers ont eu la même expérience d'apprentissage et se sont surtout débrouillés par imitation et corrections ponctuelles des gestes par les collègues plus expérimentés (conversations lors des pauses avec les nouveaux recrutés, Corse, novembre 2022). Nous travaillons tous ensemble, de manière rythmée. Les coups de couteaux/marteau résonnent fort sur le toit de taule. Une forme d'ensemble se crée où chacun ne travaille pas seul face à son coin de table : lorsqu'une personne va amener ses poches pleines au bateau, elle prendra celles de son voisin ; une personne de la table est implicitement désignée pour amener plus d'huîtres à détroquer lorsque la table est vide ; malgré le bruit, des discussions animées et des blagues fusent d'un bout à l'autre de chaque table. Une chorégraphie se fait au tempo des frappes quasi régulières pour détroquer les huîtres. Malgré la première impression d'un hasard dans l'attribution des rôles que chacun·e prend, il est rapidement évident que tout le monde ne pourra pas exercer toutes les tâches.

Le fond sonore des coups et des huîtres qui tombent sur le bois est tellement présent et enveloppant que lorsqu'il s'arrête le temps de la pause, une sensation de calme presque étourdissante me saisit. Le bruit n'a pas seulement une importance dans l'alternance des temps de repos et des temps de travail : lorsque les huîtres sont versées sur la table, chacun·e tend l'oreille en plus de l'œil pour repérer les huîtres « *qui baillent* » (visuellement) et donc « *qui cloquent*[187] » (à l'oreille). Nous tendons

[186] La précision me semble ici importante car elle implique une langue différente.

[187] « *Bailler* » est une expression pour désigner les huîtres dont les valves sont ouvertes, soit celles qui sont assurément mortes ou en tous cas qui ne survivront pas à la prochaine étape de la production. Les « *baillantes* »

aussi le nez pour sentir si des huîtres sont pourries et agressent l'odorat. Les sens sont en éveil constant pour non seulement effectuer correctement la tâche (remplir d'huîtres détroquées les poches et écarter les huîtres mortes), mais aussi faciliter et accélérer le travail. En ne cherchant les huîtres mortes qu'avec la vue, dans le chaos de vie qui se présente sur les tables, il est particulièrement difficile de savoir – avant de l'avoir détroquée – si une huître est morte ou non. Grâce à l'ouïe et à l'odorat, les huîtres mortes sont repérées plus tôt ce qui évite de détroquer des huîtres qui seront jetées.

Au fur et à mesure que des huîtres sont nettoyées, leurs formes et leurs couleurs apparaissent. Plusieurs ouvriers se montrent leurs trouvailles et commentent : « *on dirait des Gillardeau*[188] » (conversation lors du détroquage des huîtres en Corse, novembre 2022). Ils expriment être fiers de ces « *belles* » huîtres. Certaines huîtres affichent des couleurs zébrées, des dentelles violettes ou des formes bombées qui enthousiasment les travailleurs. L'un d'eux va même jusqu'à mettre des huîtres de côté pour les déguster durant la pause. Tous jaugent le poids des huîtres (même si elles ne seront pas triées), la qualité de leur coquille et leur forme. On se passe les coquillages et on les commente. Une appréciation esthétique générale range ou non les huîtres détroquées dans la catégorie « *belle huître* ».

Encadré 4.1. – **Extrait** (mis au propre) **de notes du carnet de terrain rédigé en Corse en novembre 2022 suite aux journées de travail de détroquage dans les hangars**.



Figure 4.1. – **Photographie d'ouvriers travaillant pour le nettoyage et le tri des huîtres en vue de leur vente**, prise en novembre 2022 depuis un bateau à quai. À gauche de l'image, une table de travail vide. Au premier plan, des poches fermées d'huîtres détroquées attachées les unes aux autres. À l'arrière-plan, deux ouvriers en tenue imperméable nettoyant les huîtres sorties des poches. À droite, un ouvrier conduisant un monte-charge pour déplacer facilement les poches.

sont écartées du circuit et jetées dans des conteneurs dédiés aux déchets organiques. Lorsqu'elles « *baillent* », en les entrechoquant les unes contre les autres, les huîtres produisent un son creux, plus fort, par rapport à lorsqu'elles sont hermétiquement fermées et pleines. On dit alors qu'elles « *cloquent* » car cela émet un « *cloc* » au choc. (Observation participante réalisée en Méditerranée de novembre 2022 à avril 2023).

[188] *Gillardeau* est le nom d'une famille d'entrepreneur·euse·s qui possèdent une multinationale ostréicole basée à Marennes-Oléron. Leurs huîtres sont commercialisées sous leur marque, en nom propre. Le type d'huître le plus connu étant *la Spéciale Gillardeau*, une huître garantie charnue et bien remplie, à la coquille coffrée. Les huîtres *Gillardeau* sont reconnues au sein de l'ensemble de la profession comme des produits bien travaillés, standardisés. À de nombreuses reprises, la comparaison avec leurs produits a été utilisée chez les ostréiculteur·trice·s de Méditerranée ou d'Atlantique pour désigner soit les huîtres en elles-mêmes soit la manière de les travailler – sans forcément de connaissance réelle sur ce que fait ou non l'entreprise Gillardeau. Outre cet exemple lors du détroquage, au cours de l'emballage, comme j'avais appris à aligner les huîtres en rangées serrées lors d'une saison sur le Bassin d'Arcachon, les autres ouvrier·ère·s m'ont souvent demandé de leur apprendre la technique pour faire « *comme Gillardeau* » (observations participantes entre février 2022 et juin 2024).

Cet extrait de notes du carnet de terrain montre, à travers mon propre vécu, l'insertion d'une nouvelle personne pendant une journée de travail de détroquage et les différents échanges et ressentis qui en sont issus. Cette situation est particulière pour plusieurs raisons : celles qui me sont propres et celles qui sont propres à l'entreprise concernée (dont on peut voir le quai de travail sur la **figure 4.1**). En premier lieu, je suis (et me présente comme) une jeune chercheuse et non une ouvrière aguerrie ; je me reconnais comme étant une femme et je suis perçue comme étant une femme aux yeux de mes enquêté·e·s, ce qui induit des biais quant à mon rôle et ma place dans les étapes de travail (Dulat, 2024a) ; enfin, je navigue entre deux entreprises de production sur la période de terrain, donc je ne suis pas une membre intégrée entièrement dans l'équipe, ce qui induit des dits et des non-dits à mon endroit. Ensuite, l'entreprise qui m'accueille avait des équipes de travail uniquement masculines en novembre 2022, dont les membres sont majoritairement issus d'une immigration saisonnière ou pluriannuelle ; et ces ouvriers portent des vêtements qui ne ressemblent pas aux garde-robes classiques observables sur l'Atlantique ou sur l'Étang de Thau, car ils sont en tenue de chasse, avec des bottes en caoutchouc sans semelle renforcée. Pour autant, malgré toutes ces spécificités, cette situation s'est reproduite quasiment à l'identique dans chaque entreprise où j'ai pu devenir ouvrière à l'heure, à la journée, voire au mois. Après avoir vérifié que j'avais le matériel nécessaire, les patron·ne·s m'ont désigné (plus ou moins vaguement) une place et ce sont mes voisin·e·s de table qui m'ont soit appris ou corrigé le geste. Dans tous les cas, on est rarement seul·e face à une tâche. Lorsque les équipes sont nombreuses, les gestes des nouvelles et nouveaux sont toujours observés, souvent commentés puis rectifiés, parfois raillés, et dans le meilleur des cas copiés. Petit à petit, chacun·e développe sa propre technique en l'adaptant à son corps et son ressenti. On crée ses astuces, on partage les trucs, le tout étant de réaliser (le mieux possible) les étapes de production. Même dans les entreprises de grande taille, en mesure d'investir dans des machines automatisant certaines tâches d'intérieur, d'extérieur ou de transition entre les deux, une grande partie d'entre elles (consistant à soulever, transporter, nettoyer, etc.) restent manuelles. Le corps doit être rompu à l'exercice mais également protégé et soigné pour que son rôle d'outil continue. Les ustensiles, machines, vêtements qui viennent faciliter le travail de ce corps seront autant de choses à s'approprier, à intégrer dans l'action. Le corps s'étend et l'usage d'objets (outils, vêtements, machines) lui donne de nouvelles facultés. Enfin, le corps de l'individu sera associé aux corps des autres individus, humains, travaillant sur la même tâche, et sur les tâches amont et aval de la sienne. En plus de l'enjeu du fonctionnement du corps-outil individuel, il y a alors un enjeu de synergie entre son propre corps et le corps des autres. Au cours de l'enrôlement musculaire et physique, la répétition amène les gestes à se faire

automatiques, les corps au travail se fondent les uns avec les autres, amenant toutes les sensations et impressions qui se mêlent au travail physique. L'expérience du travail « *incarnée et sensible* » prend de multiples dimensions corporelles dépassant l'engagement physique et musculaire des tâches ostréicoles pour y ajouter celles tactiles, visuelles, auditives, gustatives et olfactives (Jacquot et Volery, 2018).

L'observation participante menée dans une quinzaine d'exploitations donne à voir une première strate de ces multiples dimensions corporelles dialoguant dans les situations de travail. La pénibilité des tâches (associée à une pénibilité plus générale du métier) émerge de cette mobilisation du corps humain dans le milieu marin, exposant les corps au soleil, au sel, à l'humidité, mais aussi du fonctionnement constant des machines et du bruit qui les accompagne. Mes voisin·e·s de tablées (de travail) et les patron·ne·s qui m'ouvraient leurs exploitations avaient un discours sur le corps très en lien avec cette pénibilité, toujours suivi d'une sorte de soupir, bras ouverts pour désigner « *le bureau* » comme ils et elles l'appellent : le paysage qui s'offre à eux (paysage aussi bien visuel que sonore, olfactif, etc.) et auquel ils et elles contribuent. Suite à l'ethnographie réalisée pour répondre aux questionnements de la thèse, la manière dont la participation a affecté mon corps et dont j'ai été traversée par celle-ci (via des sensations et impressions) restait en suspens. Comme le rappelle Thierry Pillon, « *le corps n'est pas une entité fermée, une pure fonctionnalité ; il est également affectivité et principe d'identité* » (Pillon, 2014). Comment, en plus de toutes les techniques, discours, pratiques, gestes, récits qui ont émergé de cette ethnographie, rendre compte de la manière dont le corps se transforme par le travail ? Comment aussi parler de ce métier que certain·e·s choisissent (réellement par appétence et non pas défaut) autrement qu'au travers d'une pénibilité subie ? Afin d'élargir « *la palette des dimensions corporelles saisies* » (Jacquot et Volery, 2018), nous détaillerons ici les résultats du travail exploratoire d'écoute réactivée déployé sur l'Étang de Thau dans le cadre du projet « Chantent les huîtres ! ». Menée dans trois mas, et avec la réécoute auprès de cinq ostréiculteur·trice·s (mêlant employé·e·s et employeur·euse·s), cette étude exploratoire, à la croisée entre pratiques scientifiques et artistiques, permet d'avancer de premières hypothèses sur ces dimensions du corps autour d'autres aspects que la pénibilité. La description des sons dans la sociologie du travail a longtemps été abordé sous le signe de la pénibilité (Lima, Pillon et de Verdalle, 2021), mais ces écoutes réactivées nous ont amené à toucher autre chose, des formes d'incorporation du travail et une appréciation positive du métier. Des études plus récentes vont dans ce sens d'un dépassement des apports des cinq sens comme nuisances pour au contraire avoir une approche holistique du corps au travail en parlant de « *compétences sensorielles* » (Lima, Pillon et de Verdalle, 2023). D'autres socio-anthropologues encore poussent l'analyse jusqu'à mettre en parallèle l'intensité des sons du

travail et de leur écoute constante avec les stéréotypes sur les marins décrits comme mutiques (Clouette, 2020b). Tous ces aspects sont très bien illustrés lorsqu'un·e nouvelle ou nouveau membre s'intègre aux équipes de travail (comme dans l'**encadré 4.1).**

Les corps humains s'organisent autour des corps des huîtres, constitués de deux parties : la coquille et la chair, l'une protégeant l'autre. Ces corps, en contexte d'élevage pour la production d'huîtres de chair, doivent « *répondre à des critères de performance définis* » comme l'écrit Jocelyne Porcher (Jocelyne Porcher, 2002). La définition des critères, dans le cas des élevages de mammifères qu'étudie Porcher, se fait par « *les éleveur*[·euse·s]*, les technicien*[·ne·s] *et le contexte économique de la production* ». Pour les huîtres, ils répondent à un *contexte économique*, soit les attentes des consommateur·trice·s sur la taille, le taux de chair, la couleur, la forme et la texture de la coquille. Ce contexte concerne aussi les attentes des ostréiculteur·trice·s sur des critères plus ou moins visibles comme la résistance aux maladies, l'entrée en laitance, ou encore la croissance. Les corps des huîtres sont donc entre deux injonctions : remplir leurs fonctions vitales et reproductives pour les huîtres elles-mêmes ; et cocher les cases des critères établis par les humains. La seconde injonction reprend deux statuts exposés dans le chapitre 2 : celui de l'huître *animal d'élevage* (façonné, transformé car domestiqué), et de l'huître *aliment* (ces transformations et cette domestication se font toujours dans le but pour les humains de mettre les huîtres dans les assiettes). Des tensions peuvent alors s'exercer car la survie des huîtres est importante seulement un temps : rapidement, elles devront être mangées. Les corps des huîtres porteront donc aussi des traces d'un travail actif de domestication, et seront de plus classés (triés) régulièrement selon des critères issus des humains.

Comment le travail ostréicole prend-il racine dans le(s) corps ostréicole(s) et quelles traces laisse-t-il dans ces corps ? Quel(s) corps et quel(s) usage(s) du (des) corps pour l'ostréiculture ? Quels sont les corps désirés/désirables dans le travail ostréicole ?

Jacquot et Voléry, dans leur appel à articles pour *La Nouvelle revue du travail* en 2018, mettent en avant deux dimensions du corps qui nous intéresseront ici : « *le corps comme lieu de projection du pouvoir : le corps utile et docile* » et « *le corps comme rapport pratique au monde : le corps sensible* » (Jacquot et Volery, 2018). Il faut domestiquer les corps, les plier aux temporalités humaines pour les corps des huîtres et aux temporalités des huîtres pour les humains pour que ces corps aussi fassent partie de la *domus ostrearia*. Nous nous intéresserons ici aux humains comme aux huîtres – bien que je ne sois pas une huître et qu'il me sera difficile d'élargir l'observation par la participation pour ces protagonistes de la *domus ostrearia*. Dans ce chapitre je développerai ces dimensions des corps ostréicoles de trois manières : l'usage du

corps dans toutes ses dimensions (physique, sensorielle et émotionnelle, dans « *un rapport pratique au monde* »), les ajustements pour le fonctionnement des corps ensemble pour former le corps ouvrier (« *un corps utile et docile* ») travaillant les corps des huîtres, et la question de la désirabilité de tel corps par rapport à un autre dans le cadre d'un système productif. Une première section reviendra sur la description des traces du travail ostréicole au travers de trois gestes, en cherchant à situer les corps humains et les corps des huîtres dans ces manipulations. Une seconde section questionnera la dimension « naturelle » de l'usage des corps en ostréiculture en raison du processus de domestication. Les corps des huîtres comme ceux des humains y sont modifiés. Enfin la dernière section reviendra sur l'assemblage ostréicole formé (entre autres) par les humains, les huîtres et les objets et les relations de travail qui les lient. Finalement, le cœur de cet assemblage est constitué par le corps ostréicole, un agencement d'humains et de non-humains.

1. La transformation des corps humains et des huîtres : les traces du travail ostréicole

« *Le corps est le premier et le plus naturel instrument de l'homme. Ou plus exactement, sans parler d'instrument, le premier et le plus naturel objet technique, et en même temps moyen technique, de l'homme, c'est son corps* » (Mauss, 1936). Cette citation de Marcel Mauss, souvent reprise dans les publications qui traitent du corps humain, reste toujours très actuelle. Pour effectuer des tâches, pour répondre à un problème, le premier outil que nous utilisons est notre corps. Mauss présente la technique comme une activité spécifique, traditionnelle, efficace, ressentie comme mécanique. Pour Jean-Michel Le Bot, la technique[189] s'accompagne aussi d'une analyse, d'un exercice de pensée et d'abstraction (Le Bot, 2009). Ce corps peut être utilisé dans un exercice technique, pour la réalisation d'un « *acte traditionnel efficace* » (Mauss, 1936). Pour cela il peut être utilisé seul ou agrémenté d'instruments. Les gestes techniques ainsi réalisés peuvent être décrits et décomposés en mouvements concernant partie ou intégralité du corps. Dans un article sur la description de l'objet et de l'action, Blandine Bril revient sur les

[189] À noter que Le Bot soutient la thèse que la technique est le propre de l'humain justement par cet exercice d'analyse : « *pour que l'on puisse parler de technique, il faut qu'intervienne une analyse proprement humaine qui transforme la matière en matériaux et la fin en tâches* » (Le Bot 2009). Nous ne discuterons pas de cet aspect ici, notamment car les données ne permettent pas de le résoudre.

méthodes permettant de décrire le geste technique, aidant ainsi à son analyse (Bril, 2010). Elle revient aussi sur le vocabulaire employé pour favoriser une description exhaustive et précise. Si une grande partie de l'activité corporelle réside dans une forme d'ajustement de la posture et finalement de régulation, une autre concerne les *activités de manipulation* guidées par les sens. Les gestes relèvent de ces manipulations, principalement réalisées par les membres mais impliquant une grande partie du corps. L'ensemble du corps adopte alors une posture permettant la réalisation du geste. Et la décomposition des gestes techniques se fait suivant un enchaînement presque chorégraphique de mouvements, « *apparaissant visuellement comme le déplacement de différentes parties du corps dans l'espace et dans le temps* » (Bril, 2010 : par. 24). Enfin, ces gestes peuvent être agrémentés d'objets, *outils* ou *instruments* pour reprendre le terme de Mauss. Les *instruments* sont des objets permettant de faire quelque chose, et au sein de cette catégorie, les *outils* servent spécifiquement à agir sur la matière[190]. Je tâcherai de m'en tenir à ces définitions dans les descriptions de gestes ostréicoles qui suivront.

En ostréiculture, le corps travaille, les gestes s'automatisent, le corps devient machine. Comme illustré dans l'**encadré 4.1** présenté en introduction, les gestes de travail, techniques, ne sont pas innés, un apprentissage est nécessaire malgré l'aspect naturel de cet *instrument* qu'est notre corps. Les corps humains deviennent alors des corps-instruments, travaillant des corps d'huîtres. Les gestes techniques changent les huîtres en matériaux et visent à leur transformation pour obtenir des caractéristiques spécifiques. Le corps humain est donc aussi un corps-outil qui agit sur les huîtres-matériaux brutes afin de fabriquer des huîtres commercialisables. L'élevage des huîtres implique alors un nombre de techniques transmises et apprises pour la transformation des corps des huîtres. La répétition et la réalisation de ces gestes en rationnalisent les mouvements, et progressivement transforment aussi les corps humains, les rendant plus efficaces encore. Ces corps des humains et des huîtres ne se font et ne se meuvent pas sur un décor, mais au contraire façonnent ce(ux) qui les entourent et sont façonnés par lui. Cette construction, perpétuellement en cours, donne à voir, à entendre, à sentir, à toucher, à goûter un paysage spécifique à chaque *domus ostrearia*. Pour ne pas perdre l'ensemble de ces dimensions, dans la critique du terme paysage et pour le dépasser, Tim Ingold propose de parler de *taskscape*, un paysage d'activités d'habitation d'un lieu[191] (Ingold, 1993). C'est donc tout un *taskscape*, pour reprendre le terme d'Ingold, intérieur, extérieur et collectif

[190] En reprenant les définitions attribuées aux deux termes (outil, instrument) que font Eric Bruillard dans son article *L'ordinateur à l'école : de l'outil à l'instrument* paru en 1998 (Bruillard 1998), l'Académie Française dans un billet de blog *Utile, outil, ustensile* (Académie Française 2022) et Tim Ingold dans un article sur la technologie (Ingold 2010).

[191] Cette proposition fait aussi écho à celle d'Anna Tsing lorsqu'elle parle de mondes multispécifiques en construction (Tsing, 2017a).

qui donne à voir des traces de la domestication ostréicole sur les lieux, et sur les corps. Ces traces sont les témoins de l'activité ostréicole dans les corps des humains, des huîtres et de leurs environnements. Pour reprendre et réadapter la formulation de Laurent Dousset « *qu'est-ce une personne* [humaine ou non-humaine] *sinon la trace qu'elle laisse dans le sable ? Qu'est-ce une personne* [humaine ou non-humaine] *sinon les choses qu'elle a marquées par son passage* » (Dousset, 2018 : 47), je m'intéresserai dans cette section aux traces dans ce sens, comme les marques d'un *passage*, et en particulier les marques d'une activité ostréicole exercée par (ou sur) l'individu ou groupe d'individus concerné.

Les verbes d'action associés au cycle de production de l'huître[192] sont incarnés par les mouvements incessants des corps dans les entreprises ostréicoles, formant les gestes techniques. Ces mouvements peuvent être seulement dans les membres supérieurs comme lors du tri ou du détroquage où les mains s'agitent devant l'opérateur·trice debout devant sa table de travail. Ils peuvent aussi être plus prononcés, comme dans les va-et-vient autour des tables de collage, la manipulation des bourriches à positionner sur les palettes ou le décrochage de cordes d'huîtres sous les tables ostréicoles. Les gestes techniques varient suivant les méthodes d'élevage, allant de mouvements très répétitifs s'étalant sur plusieurs semaines, à des actions plus ponctuelles, hebdomadaires, extrêmement variées. Et pour chaque geste, chaque opérateur·trice l'interprète à sa façon selon les contraintes posées par son propre corps et les contraintes externes (ses vêtements, la météo, les machines, …). Ainsi pour celles et ceux qui souhaitent porter le moins possible pour épargner leur dos, tirer les mannes ou les pochons à terre sera la solution la plus adaptée. Ceux et celles qui sont encore hésitants cloqueront[193] les huîtres plusieurs fois[194] avant de les mettre dans la bourriche. Je propose ici de prendre l'exemple de trois gestes techniques impliquant un humain, une ou plusieurs huîtres, un outil mécanisé ou non. Le premier exemple est celui du détroquage des huîtres, geste décrit comme « *emblématique* » du métier par plusieurs interlocuteur·trice·s (entretiens en écoute réactivée avec des ostréiculteurs de l'Étang de Thau, avril 2025) ; le second est le tri des huîtres selon leur poids, leur taille ou leur forme[195] ;

[192] Le cycle de production est présenté dans le chapitre 2.

[193] Frapper les huîtres les unes contre les autres pour déterminer si l'une d'entre elles est ouverte. Une huître cloquée émettant un bric creux (un « *cloc* ») sera éliminée des candidates à la bourriche. Elle ira soit dans une poubelle si elle est morte ou trop abîmée, soit dans un pochon si elle est ébréchée et que l'ouvrier·ère considère qu'elle pourra reconstituer sa dentelle en retournant quelques semaines dans l'eau.

[194] Les plus aguerri·e·s ne cloquent l'huître qu'une fois, tandis que celles et ceux qui débutent seront plus à même de faire un geste répété pour valider leur première écoute. Lors du tri et de la mise en bourriche à l'hiver 2022 dans une entreprise corse, avec des équipes mixtes (où les femmes faisaient la saison et les hommes étaient en CDI), les hommes se moquaient des femmes qui faisaient « *cloc-cloc-cloc* » avant de prendre une décision sur l'avenir de l'huître.

[195] Ces trois formes de tri (poids, taille, forme) peuvent s'enchaîner dans une même chaîne de production ou être adaptées en fonction de la saison.

enfin un dernier exemple se concentrera sur l'ouverture des huîtres où plusieurs techniques coexistent, dépendantes du matériel, de l'huître et de la finalité (huître consommée crue ou cuite).

1.1. L'« horlogerie » ostréicole : le détroquage[196], étape emblématique

Une ostréicultrice de l'Étang de Thau parle du détroquage comme du moment où elle se sent comme une « *horlogère* », faisant un travail particulièrement précis et minutieux pour arriver, huître par huître, à dégager la coquille de toute la vie qui est venue s'y fixer durant la mise à l'eau (visite guidée et entretien en avril 2023, Étang de Thau). La comparaison avec les horloges est intéressante pour plusieurs raisons : la question de la minutie lorsque le travail semble grossier, le fait que cette thèse s'intéresse au temps, et le rythme de détroquage décrit par certains comme « *tactactaccloc* » (entretien avec un ostréiculteur de l'Étang de Thau lors de l'écoute réactivée des sons enregistrés sur son mas, avril 2025). Ce n'est pas le tictac d'une horloge, mais le rythme est très présent et essentiel pour cette étape de la production. Équipé·e·s d'un couteau de détroquage (voir **figure 4.2**), dans un mouvement répété de frappe de haut en bas ou de levier, les ostréiculteur·trice·s s'activent debout, face à une table de travail en béton (comme dans la **figure 4.3**) ou recouverte d'un revêtement plastique plus à même d'absorber les coups (tel que photographié en **figure 4.4.**). Un ostréiculteur de l'Étang de Thau décrit le geste du détroquage en ces termes : « *Le geste c'est un geste un peu comme si avec un hachoir on hachait de la viande pour faire un parallèle plus visuel avec ce que les gens ont peut-être plus l'habitude* [de voir ou faire] » (entretien enregistré réalisé sur le mas, mars 2025).

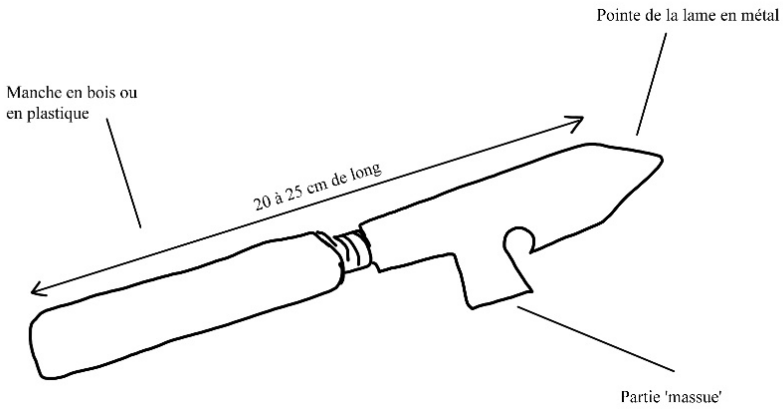


Figure 4.2. - **Anatomie d'un couteau de détroquage**, illustration issue de (Dulat, 2022b)

[196] À noter que le mot détroquage s'écrit aussi *détrocage* dans certaines productions. Ni l'un ni l'autre n'a été ni validé ni invalidé par mes enquêté·e·s.



Figure 4.3. – **Détroquage des huîtres directement depuis la corde sur un mas ostréicole de l'Étang de Thau**, février 2025. (Capture d'écran d'une vidéo réalisée par Juliette Mariel)



Figure 4.4. - **Détroquage des huîtres passées à la sauterelle[197], arrivant détachées de leur corde sur la table de détroquage d'un mas de l'Étang de Thau,** décembre 2024. (Capture d'écran d'une vidéo réalisée par Marie Lusson)

La technique semble universelle dans le monde de l'ostréiculture métropolitaine, avec cette frappe répétée de haut en bas. Pourtant, l'état dans lequel les huîtres arrivent sur la table de travail ainsi que le récipient dans lequel les huîtres seront placées changent totalement le travail. Par exemple, pour des huîtres arrivant séparées de leur corde en Méditerranée, le geste aura tendance à être plus régulier. Lors de l'écoute réactivée, un producteur était très étonné de la régularité de son coup de couteau : « *Ça m'a l'air bien régulier le bruit* » (entretien enregistré, avril 2025), ce qui l'a induit à penser que ce qu'il entendait était issu d'une machine. La régularité du son témoigne d'une forme d'automatisme dans lequel les ouvrier·ère·s rentrent lorsqu'ils et elles détroquent.

1.2. N°5, 4, 3 ; petites, moyennes ou grosses ; vivantes et mortes : trier les huîtres à chaque étape, le leitmotiv ostréicole

Tout commence par un tas. Soit un tas d'huîtres séparées de leur corde (dans le cas d'élevages en suspension) et détroquées. Soit un tas d'huîtres non-détroquées voire non séparées de leur corde. Le tas, une fois versé sur la table de travail, semble contenir des coquillages semblables et pourtant, les huîtres prennent une diversité de formes, de couleurs et

[197] La sauterelle est une machine électrique, permettant de détacher les huîtres de la corde sur laquelle elles sont suspendues – pour l'ostréiculture méditerranéenne. On lui donne ce nom en raison de sa forme coudée, en patte de sauterelle. Depuis le bateau, les ostréiculteur·trice·s défont le nœud de cabestan permettant de maintenir la corde en place durant la pousse des huîtres sous les tables, utilisent la portance de l'eau pour amener les cordes pleines jusqu'au bord de la coque du bateau où est positionnée la sauterelle. Les cordes sont enroulées à un axe rotatif, permettant de tracter les huîtres dans un couloir métallique en goulot où seule l'épaisseur de la corde passe, décollant les huîtres et le ciment au fur et à mesure. Les choux de ciment et les huîtres tombent alors dans un bac placé sous l'appareil, et permettant de recueillir les huîtres.

de tailles incroyable malgré des âges identiques et le passage *a priori* par les mêmes étapes de production. Cette hétérogénéité rend le tri indispensable pour les producteur·trice·s souhaitant proposer à leurs client·e·s un choix correspondant à leurs attentes. Ce tri fonctionne dans un arbre de décision portant dans un premier temps sur le caractère vivant ou mort de l'animal que l'on a dans les mains (à l'odeur, à l'œil, au poids dans la main, au bruit contre d'autres huîtres), puis sur la qualité hermétique de la coquille (visuellement, à l'ouïe), et enfin sur la taille ou le poids (suivant les entreprises, avec un caractère plus ou moins précis) (voir **figure 4.5.**). Ces étapes peuvent être prises en charge par la même personne, ou en série avec des opérateur·trice·s humains ou machines dédiés à chacune. En fonction du nombre de personnes accomplissant la tâche et de l'organisation de l'espace, tout le monde peut accomplir les mêmes tâches - chacun·e ayant un espace propre de travail sur un bout de table (comme sur la **figure 4.6.**) - ou bien les tâches sont réparties et chaque personne va accomplir une étape de cet arbre de décision, laissant au voisin ou à la voisine le soin de poursuivre jusqu'à ce qu'une personne en bout de chaîne mette l'huître dans un pochon, une manne ou une bourriche.

Comme l'illustre l'arbre de décision en **figure 4.5.**, l'action même de tri (accomplie par une machine ou à la main), n'intervient que tardivement dans cette étape. La détermination de la vivacité de l'animal est primordiale. Enfin le classement des huîtres en fonction de leur poids ou de leur taille, fait intervenir deux facteurs. Le premier est la finalité : par exemple les huîtres sont-elles destinées à des consommateur·trice·s ou bien iront-elles chez un·e autre ostréiculteur·trice pour poursuivre le cycle de production ? Le second (étroitement lié au premier) repose sur les outils utilisés et notamment les machines à disposition : le tri des huîtres est-il fait à l'œil sur leur taille ou poids ou bien va-t-on les faire passer dans des calibreuses ultrasophistiquées ?

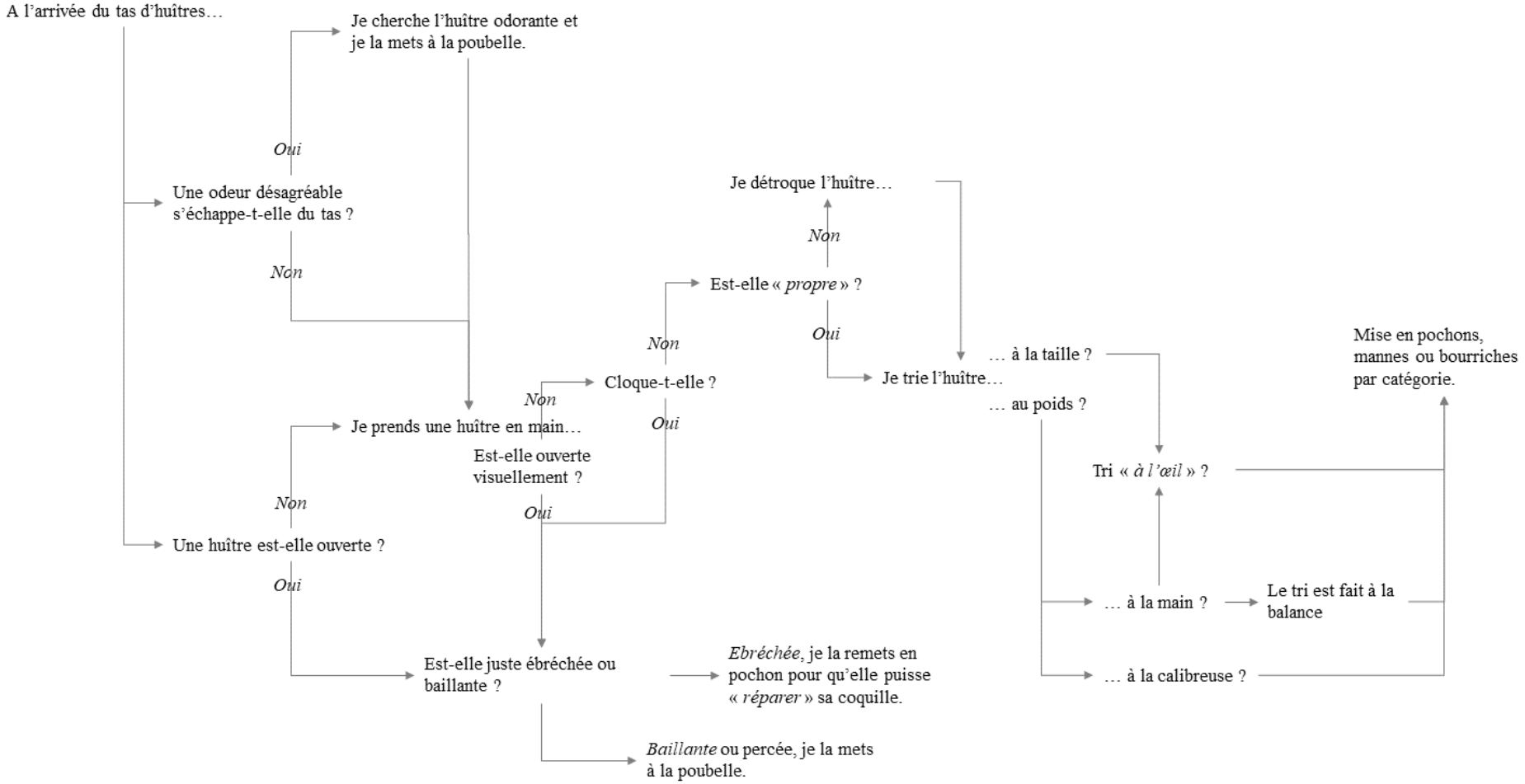


Figure 4.5. – **Arbre de décision mis en place lors du tri des huîtres**, montrant l'intervention de nombreux éléments de nature différente : des appréciations visuelles, olfactives ou auditives, des outils comme une balance ou une calibreuse, et enfin des objets de stockage des huîtres triées divers comme des pochons (si les huîtres sont remises à l'eau, principalement à la serve), des mannes (si les huîtres partent à la vente en direct au marché, à la boutique ou à la dégustation), ou des bourriches si les huîtres seront transportées pour les GMS ou pour les mareyeur·euse·s.



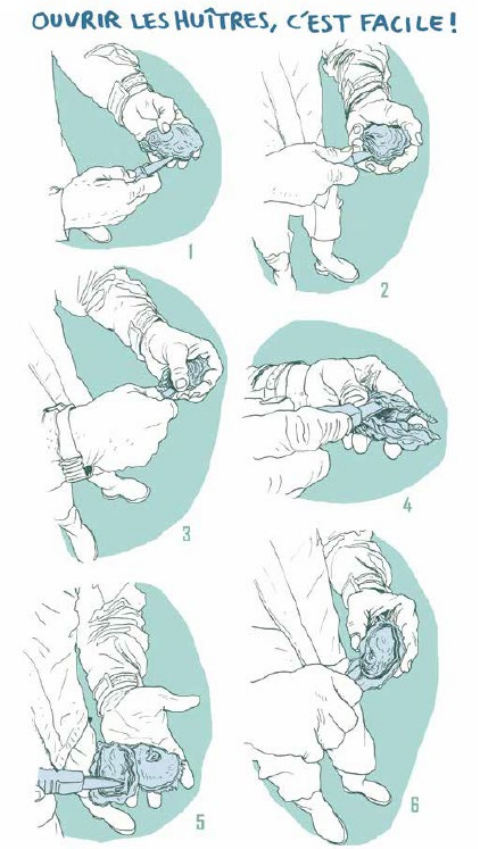
Figure 4.6. – **Ostréiculteurs détroquant et triant des huîtres à l'œil en décembre 2024**. À leur droite, Marie Lusson filme et enregistre les sons du travail en vue de l'entretien sur écoute réactivée qui aura lieu avec ces producteurs en avril 2025.

1.3. « Ouvrir les huîtres, c'est facile ! »

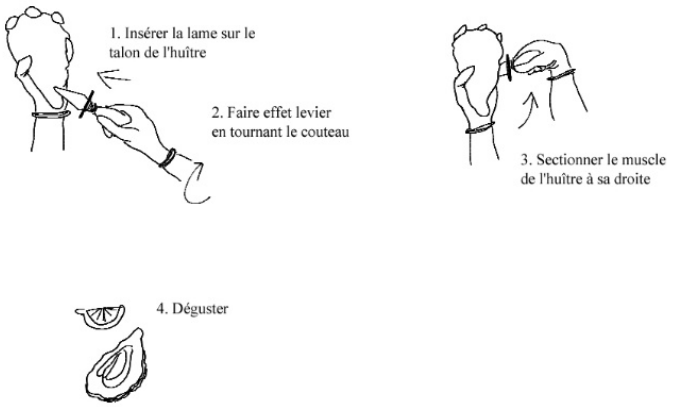
Comme le rappelait Francis Ponge dans son poème, l'huître se présente comme « *un monde opiniâtrement clos* » et l'ouvrir demande de « *s'y reprendre à plusieurs fois* » (Ponge, 1942). Contrairement au tri, l'ouverture n'a pu encore être automatisée en raison de l'hétérogénéité interindividuelle des formes d'huîtres, et de la délicatesse nécessaire à l'ouverture sans dégâts du coquillage dans le cadre d'une consommation sans cuisson ni transformation. Et l'on voit, aux repas de famille, lors des foires où les stands d'huîtres sont pris d'assaut, ou encore dans les entreprises ostréicoles proposant un service de dégustation, les préposé·e·s à l'ouverture, écaillers ou écaillères, manipuler un couteau court et sans garde pour ouvrir les huîtres par douzaines. Le geste est réputé précis avec des instructions claires : l'huître est maintenue valve supérieure vers le haut dans la main gauche, charnière au niveau du poignet ; on plante la lame du couteau aux ¾ du coquillage par un mouvement de micro-rotations permettant de pénétrer à l'intérieur de la coquille ; on sectionne le muscle abducteur de l'huître avec la lame du couteau en raclant l'intérieur de la valve supérieure pour bien détacher tout le *poisson*[198] ; on bascule cette valve vers le haut et on vient délicatement remettre le poisson en place dans la valve

[198] Terme utilisé dans le monde de l'écaillerie pour désigner la chair de l'huître.

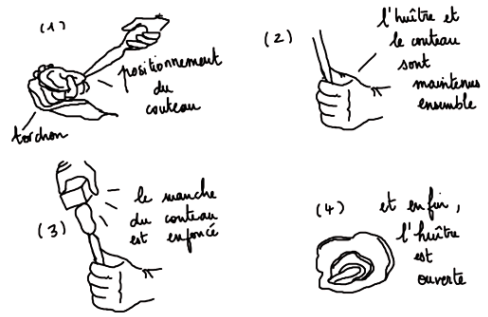
restante afin d'en étaler le manteau. Tout l'enjeu étant de réussir à ouvrir le coquillage (ce qui demande de la force) sans se planter le couteau dans la main gauche, sans abîmer la coquille et laisser des éclats dans ce qui sera servi aux consommateur·trice·s et sans abîmer la chair de l'huître (le poisson). Les mains mal protégées sont vite abîmées, simplement écorchées ou carrément ouvertes, par l'abrasion de la coquille ou par la lame dérapant sur l'une ou l'autre des valves. Loin de nécessiter uniquement de la force, l'ouverture de l'huître est aussi un moment où prouver sa dextérité en mettant en place l'une ou l'autre des techniques courantes (voir **figure 4.7.**). Le but de cette entreprise est non seulement d'avoir accès à la chair de l'huître – au *poisson* – en vue de sa consommation, mais aussi de présenter cette chair aux yeux des consommateur·trice·s sans l'abîmer, en limitant les éclats de coquille et en faisant au mieux pour qu'elle soit appréciée en bouche. Par exemple, à la fin du geste d'ouverture, un bref mouvement de bascule de la main permet de vider l'eau que l'huître contenait. Le geste technique d'ouverture ne se résume pas à séparer les deux valves et sectionner le muscle adducteur mais aussi à être suffisamment précautionneux·euse pour que le poisson soit délicatement décollé de la valve supérieure et déposé au sein de la valve inférieure sans être ni plié ni déchiqueté. Cette épreuve de l'ouverture fait partie de la batterie de gestes techniques sur lesquels sont testé·e·s un·e nouvelle ou nouveau lors de son arrivée dans une entreprise. Par exemple, une ostréicultrice de l'Étang de Thau m'a demandé très vite ce que je savais faire et en particulier si je savais ouvrir les huîtres. Dès l'instant où j'ai eu le couteau en main, la méthode était remise en cause : « *alors déjà ça ne va pas* » (observation participante à l'Étang de Thau, avril 2023). Le couteau ne doit pas être tenu par le manche, l'index et le pouce viennent au contraire pincer la lame au plus proche de son extrémité pour limiter l'à-coup potentiel au moment de son entrée au sein de la coquille.



a – Dessin des 6 étapes clefs de l'ouverture des huîtres allant du positionnement du couteau d'ouverture (1) jusqu'à la dégustation (6). Dessin de Laurent Lolmède d'après une vidéo de l'ouverture des huîtres commentée par Yvan Caussel, ostréiculteur sur l'Étang de Thau, février 2025. (Lolmède et Dulat, 2025)



b - Dessin de l'ouverture des huîtres par l'arrière de la coquille, en positionnant le couteau puis l'insérant (1) jusqu'à sectionner le muscle sur le côté de l'huître permettant de l'ouvrir (3) puis de déguster (4). Extrait d'une planche dessinée, publiée en ligne en 2022.



c – Dessin de l'ouverture des huîtres allant du positionnement du couteau jusqu'à la dégustation. Dessin de Julie Dulat d'après une vidéo de l'ouverture des huîtres par Patrick Maurel, ostréiculteur de Nouvelle-Calédonie, août 2023. Extrait d'une planche dessinée relatant le terrain en Nouvelle-Calédonie, publiée en ligne en 2024.

Figure 4.7. – **Trois dessins explicatifs de techniques d'ouverture des huîtres à l'Étang de Thau** (a), **dans certaines cabanes du Bassin d'Arcachon** (b) **et en Nouvelle-Calédonie** (c).

Ces trois exemples, caractéristiques des tâches les plus répétées (et répétitives) de l'ostréiculture, montrent que les corps humains sont au cœur de l'ostréiculture. Comme proposé par Mauss, le corps est à chaque fois utilisé, comme instrument et comme outil. Principalement dans la manipulation d'outils et/ou des huîtres directement dans les mains. La domestication passe obligatoirement par ces corps humains qui s'activent et sont activés pour une double finalité : produire des huîtres de chair (qu'elles soient destinées à continuer dans d'autres étapes d'élevage ou directement à la vente aux consommateur·trice·s) et obtenir un revenu (via un emploi salarié déclaré ou non ou bien via une plus-value directe sur son produit).

Le corps des protagonistes humains de l'ostréiculture est alors effectivement le premier moyen technique et objet technique mobilisé. Le détroquage, le tri, l'ouverture et toutes les autres actions du cycle de production demandent une certaine force physique : on martèle les pourtours de la coquille de l'huître, on fait levier avec son couteau de détroquage, on soulève des poches, on tire des cordes d'huîtres, etc… pourtant à chaque étape, c'est aussi une connaissance sonore, visuelle, olfactive et tactile associée à sa bonne réalisation qui est à l'œuvre. Les corps humains sont au cœur de la réalisation des tâches, mobilisés dans toutes leurs dimensions, qu'elles soient physiques ou sensibles. Pour autant, au travers de la description de ces gestes, il ressort également que le corps humain ne peut, seul, réaliser le travail ostréicole. Il est connecté au corps des huîtres qui sont aussi transformés dans ce processus de domestication, en relation également avec les corps d'objets spécifiques aux différentes étapes de production. Cette seconde relation relève presque d'une forme d'hybridation entre l'objet qui devient instrument dans les mains des ostréiculteur·trice·s et le corps des opérateur·trice·s. Cette fusion se fait au fur et à mesure de la manipulation des outils et au fur et à mesure que l'utilisateur·trice s'aguerrit dans cette manipulation. L'acquisition d'une dextérité dans le maniement du couteau de détroquage ou du couteau à huîtres (aussi appelé *lancette*) vient avec l'incorporation du geste passant par l'apprentissage (donc une forme de transmission) puis l'expérience.

Enfin, la caractéristique principalement soulevée par les sciences zootechniques ou agronomiques autour de la domestication est la transformation des corps des végétaux ou animaux concernés ; avec des traces qui se retrouveraient même chez les espèces férales comme des survivances par la suite (Vigne, 2024). Finalement, les traces du travail ostréicole témoignant de la domestication seront autant visibles dans les corps humains que dans les corps des huîtres. Les mains deviennent caleuses, des cicatrices se forment sur les doigts et les bras, les muscles se renforcent pour les humains ; tandis que les huîtres porteront des marques des coups sur leurs coquilles ainsi sculptées par les détroquages et seront sélectionnées pour des taux de chair plus important ou des couleurs de coquilles spécifiques. Finalement trois entités

sont en présence dans la réalisation du travail de domestication : deux corps, les corps humains et les corps des huîtres, et plusieurs objets (couteaux, cordes, machines, …), le tout fonctionnant ensemble et, par le travail des ostréiculteur·trice·s, formant le corps ostréicole.

2. Utiliser les corps des humains et des huîtres : des outils multi-dimensionnels *naturels* ?

La transformation des corps (humains et des huîtres) et leur domestication conjointe se fait différemment pour les huîtres et les humains. Si les humains comme les huîtres portent les traces des coups de couteaux de détroquage (dans les mains ou dans la coquille), les sélections qui s'opèrent sur les uns ou sur les autres ne sont pas du même ordre. Alors que les humains seront sélectionnés par leurs capacités réelles ou supposées (impliquant une sélection sociale), les huîtres seront-elles sélectionnées génétiquement. Cette section questionne la dimension « naturelle » des corps, tant cette sélection fait partie de la domestication et donc d'un processus artificiel[199].

2.1. Apprendre à (res)sentir l'ostréiculture : les processus d'incorporation du travail ostréicole

Nous, humains, sommes des animaux. En tant que tels nous sommes des êtres sensibles selon deux dimensions, décrites dans le manifeste de chercheur·euse·s du Muséum National d'Histoire Naturelle *Humains et autres animaux* paru en 2019 : *i) une dimension strictement sensorielle qui concerne tout être vivant pouvant éprouver des sensations ou capable de percevoir des impressions [grâce au travail des cinq sens] ; ii) une dimension en rapport avec son contenu psychique, qui concerne les êtres vivants capables de ressentir des émotions et des états mentaux.* » (Artaud et al., 2019 : 21). La séparation de ces deux dimensions semble

[199] Toujours dans le cadre de la *domus*, « *unité artificielle culturellement modifiée* », telle que définie par James Scott (Scott 2021).

impossible tant elles sont non seulement liées, mais étroitement imbriquées, interdépendantes et synchrones. Tim Ingold, dans son prologue de *Marcher avec les dragons*, écrit que « *la sensation implique une perception active, une relation qui nous permette d'être littéralement « en contact » avec le monde* » (Ingold, 2013 : 44). Dans l'enquête cependant, l'accès au « *contenu psychique* », lié à des « *émotions et des états mentaux* » semble complexe. Elle ne peut être occultée car nécessairement présente et d'importance, mais elle apparaîtra en fond, de manière plus diffuse. Si générer des discours par des entretiens (formels comme totalement informels) sur la dimension sensorielle s'est révélé difficile, alors il était encore plus impensable d'avoir plus d'informations sur la dimension *psychique*. Je resserrerai alors l'analyse sur la première dimension sans évacuer la seconde qui permettra d'en nourrir la compréhension. La dimension « *strictement sensorielle* » nous permet, grâce à des récepteurs sensoriels et à un réseau nerveux de ressentir notre environnement et ses stimuli, alors que la seconde dimension est en lien avec les émotions, « *réponses affectives à la suite de l'évaluation qu'un individu […] fait de la situation dans laquelle il se trouve* » (Artaud et al., 2019 : 22). La mobilisation des cinq sens se fait dans la continuité de l'utilisation du corps-outil. L'ensemble des dimensions de cet outil sont utilisées, y compris les dimensions sensorielles. En ostréiculture, sentir, écouter, toucher, voir et goûter sont mis au service de l'activité productive. D'une part, pour la bonne réalisation des différentes tâches ostréicoles, d'autre part, pour assurer une forme de bien-être au travail des individus (reconnaissance, fierté, appréciation esthétique… – émotions dont nous reparlerons dans la suite du propos). La vue sert par exemple à évoluer dans l'environnement de travail, à piloter le bateau sur les parcs, à repérer l'organisation des tables ou filières, à remarquer une huître bâillante. La vue est aussi une composante de l'appréciation du coquillage prêt à déguster : la coquille est-elle belle, quelles sont les couleurs de la dentelle, est-ce qu'il y a présence de Polydora[200] dans la nacre, l'huître a-t-elle bien été ouverte et non abîmée par la lame du couteau, etc. Dans un film de Véronique Berthonneau, diffusé sur France 5 en 2021, le quotidien d'un ostréiculteur sourd-muet est documenté. On y voit la manière dont l'importance de la vue est exacerbée pour cet ostréiculteur tant pour communiquer que pour repérer des huîtres mortes. L'ouïe permet de vérifier si une huître est bien fermée ou non, d'écouter les bruits du moteur du bateau ou des machines pour estimer leur fonctionnement, d'entendre le son qu'émet une huître que l'on ouvre. L'odorat est à l'épreuve pour rechercher si une huître est mauvaise dans un lot, pour sentir une huître fraîchement ouverte, pour humer l'air et estimer la météo lors des sorties en mer ; il est aussi mobilisé lors de la dégustation pour apprécier (ou non) les parfums iodés que le coquillage dégage. Enfin, le goût intervient plus

[200] Le ver *Polydora* est un parasite des huîtres qui se loge dans leur coquille et creuse des galeries. Lorsque l'on examine l'intérieur de la coquille, des nervures sombres, grisâtres ou noires, sillonnent la nacre et témoignent de l'activité de ce ver dans les feuillets de calcaire.

tardivement dans le cycle de production quand il s'agit de goûter les huîtres produites, d'en évaluer les qualités organoleptiques afin d'en décrire les saveurs, ou simplement d'apprécier le produit fini. Le toucher est important pour soupeser les huîtres et ainsi procéder au tri à la main, percevoir et estimer le poids d'une poche ou d'un panier, éprouver la rugosité d'une coquille et en déterminer la « *propreté*[201] ». Le toucher intervient aussi lorsqu'il s'agit de soupeser ou de ressentir la texture d'un matériau.

Souvent, plusieurs voire tous les sens sont mobilisés pour arriver à une appréciation difficile à décrire par les mots. Par exemple, lors du collage sur corde pour les huîtres produites en Méditerranée, la fabrication du ciment de collage est une étape clef : le ciment doit être suffisamment dense pour que les huîtres s'y collent et qu'il ne coule pas sur la table sans les figer sur la corde ; il ne doit pas être trop peu humide au risque de sécher trop vite dans la poubelle et alors de gâcher du matériau ; enfin il doit être assez liquide pour pouvoir être disposé en choux sur les huîtres (Dulat, 2022b). L'appréciation de l'ensemble de ces éléments est faite « *au ressenti* », ce qui rend l'explicitation complexe. L'observation de l'apprentissage du mélange entre l'eau et la poudre de ciment pour coller les huîtres d'une ouvrière par un ouvrier plus aguerri, salarié depuis plusieurs années, est assez parlante sur ce point :

« - *C'est quoi la recette ?* (Ouvrière en apprentissage, Manon)

- *J'ai pas de recette moi, c'est au…* » (Ouvrier salarié depuis plusieurs années, Dominique)

Et en effet c'est à l'appréciation sensorielle de la personne concernée : quand Manon mélange, Dominique doit récupérer ensuite le mélangeur pour ressentir aux vibrations de la machine et aux dessins créés dans le ciment si le mélange a la texture souhaitée. Il n'y a pas de « *recette* » exacte, il doit avoir la machine en mains pour « *le ressenti* ». Il rajoute petit à petit de l'eau et observe, touche le ciment. Comme la texture du ciment ne lui convient pas, il jette de l'eau à la main, depuis le seau, dans le récipient de préparation du ciment. « *Ah ouais, carrément à la main !* […] *Là, à l'œil, tu vois que c'est pas bon ?* » demande Manon, qui n'obtient pas de réponses. Dans un autre mas de la lagune de Thau, lorsque le préposé au ciment s'active, il y a plusieurs essais avant d'avoir la texture souhaitée… là non plus, il n'y a pas de recette préétablie (1L d'eau pour 200g de ciment par exemple) : tout repose sur une observation visuelle et tactile (observation lors du projet *Chantent les huîtres !*, décembre 2024). L'apprentissage passe par

[201] Une huître est estimée *propre*, *bien nettoyée*, lorsque la coquille ne présente pas de balanes ni d'algues et qu'elle est bien débarrassée de tout ce qui peut s'y fixer (explications des professionnel·le·s lors de dégustations comme juré·e·s du Concours Général Agricole pour la catégorie « *Produits de l'aquaculture* » 2022, 2023 et 2024). Ce terme est aussi utilisé par les producteur·trice·s dans les mas, les hangars et les parcs pour estimer le travail de nettoyage à effectuer sur les coquilles.

le *faire* et par l'expérience des textures, mais aussi par sa propre appréciation de la densité du ciment à la fois par le toucher et la vue, en fonction de son rythme de collage (voir **figure 4.8.**).



Figure 4.8. – **Ciment de collage tout juste mélangé et pelle en plastique, sur un mas de l'Étang de Thau**, novembre 2024.

Cet apprentissage de la *sensation* a cours sur d'autres aspects, par exemple le nettoyage des poches ou paniers. En Nouvelle-Calédonie, la présence d'algues, de petits coquillages et de vase sur les paniers d'huîtres amène un nécessaire nettoyage pour qu'elles ne s'étouffent pas. Un des porteurs de projet ostréicole et pêcheur professionnel brosse ses paniers avec une tête de balais brosse environ une fois par semaine, quand il juge que le panier est trop sale. Mais la qualification de *sale* reste très floue… à nouveau c'est une appréciation visuelle acquise par l'expérience : si je laisse mes paniers se recouvrir plus de vase et d'algues alors les huîtres vont mourir. Pour autant le point de bascule n'est pas explicitable, il est appris au fur et à mesure d'une observation récurrente de ces paniers et de l'état des huîtres qu'ils contiennent. La qualification sale ou propre relève de catégories hybrides entre technique, esthétique voire morale. Le « *dressage des sens* » comme l'appelle Patrick Louvier, est essentiel non seulement à la réussite des tâches (de manière efficace, selon les critères du ou de la commanditaire), mais aussi à la possibilité d'en réussir d'autres ensuite (soit de se maintenir suffisamment en forme pour poursuivre la journée, la semaine, le mois de travail) (Louvier, 2025). Cela s'accompagne

par la pratique intensive du terrain, où la théorie est souvent prise en défaut. Deux duo d'installant·e·s sur l'Étang de Thau en ont fait l'expérience leurs premières années d'exercice avant de commencer à « *prendre le truc* » (discussions informelles, sur un marché et au mas, Montpellier et sur la lagune de Thau). L'apprentissage par la sensation a été décrit dans de nombreuses autres professions, comme chez les paludiers par Geneviève Delbos (1983). Elle résume ainsi les savoirs acquis par les paludier·ère·s sur leurs marais et l'ensemble des connaissances qu'ils et elles en tirent : « *cette voyance est faite d'une somme diffuse de connaissances intimes sur tous les aspects d'un milieu de production. Les indices se constituent dans la diversité des expériences hors de laquelle n'est pas possible leur identification* » (Delbos, 1983). Il n'y a donc pas *une recette*, mais au contraire *des* recettes adaptées et surtout adaptables à (presque) toutes les circonstances.

Ce « *dressage des sens* » est aussi décrit par les ostréiculteur·trice·s qui ont participé au projet *Chantent les huîtres !*. Lors de l'écoute réactivée des sons enregistrés chez eux et chez d'autres, ils et elles ont explicité beaucoup d'éléments qu'ils n'arrivaient pas à décrire au début du projet et en particulier l'apprentissage qu'ils et elles ont eu de ces sons qu'ils ont finalement *incorporés*. Reconnaître le moment où une machine émet des crissements anormaux demande une connaissance fine et une écoute constante du bruit usuel de cette machine… parmi toutes les autres. Une ancienne ouvrière ostréicole, désormais salariée du CPIE du bassin de Thau, explique que les sons des machines étaient au début très agressifs pour elle, fatigants, assourdissants et restaient uniquement associés à de la pénibilité[202]. Pourtant, au bout d'un moment, ce bruit mécanique, régulier devient « *comme de la techno* » et donne un rythme au travail. Au sein d'une équipe de travailleur·euse·s, les rythmes finissent par s'accorder, former un chœur comme un corps (mais nous y reviendrons). Cette notion de rythme entre en résonnance avec les questions temporelles présentées en introduction… et avec le travail de chef d'orchestre que pourraient avoir les ostréiculteur·trice·s. La polyphonie de l'ostréiculture à la fois réelle (ensemble de sonorités liées à une tâche) et métaphorique (en raison des différentes temporalités et existences) est, au moment de l'exécution des gestes ostréicoles, audible. C'est au moment de la réalisation du travail ostréicole que l'on peut entendre l'*assemblage polyphonique* dont parle Anna Tsing, où des chants autonomes et indépendants s'entrecroisent et s'imbriquent, formant une résultante mélodieuse au rythme unifié (Lowenhaupt Tsing, 2017b : 23). L'émergence de la polyphonie dépasse la métaphore lors du travail ostréicole où émergent des rythmes, des mélodies, des cadences qui participent et aident à la réalisation des gestes, mais surtout à la réalisation des gestes ensemble.

[202] Comme le sentiment d'étourdissement face au calme lors des pauses décrit dans l'**encadré 4.1**.

2.2. Les corps des huîtres, des animaux modelés dans et hors la coquille

En parallèle des corps humains, le corps maîtrisé, élevé, est évidemment (et aussi) le corps des huîtres. Dans ce processus de domestication – comme montré dans le chapitre 3 –, que l'huître soit considérée comme un animal ou un végétal, une sélection finit par s'opérer. Elle se fait à la fois dans les milieux ouverts lors du captage, mais aussi en milieu fermé, en écloserie. Parfois sur des critères volontairement choisis (reproduction des huîtres les plus résistantes à un virus par exemple ou ayant les capacités de croissance les plus importantes), voire même involontairement mis en avant (avec la sélection de certaines couleurs de coquilles ou de chair). Lors de la capture des huîtres en milieu ouvert ou milieu dit « naturel », au stade de naissain, une sélection est notamment opérée dans leur appétence pour le matériau proposé par les humains. Pour les huîtres récupérées adultes, ce sont des critères plus indirects qui peuvent jouer comme la possibilité de les détacher de leur support sans les abimer (ce que l'on observe en Nouvelle-Calédonie comme une véritable épreuve de dextérité) ou bien comme leur survie dans les conditions écologiques auxquelles elles sont soumises. Que ce soit sur le taux de chair, les qualités organoleptiques de celle-ci, la courbe de croissance des coquillages ou leur résistance à tous les virus et pathogènes de l'huître, les écloseries œuvrent à sélectionner par biais de reproductions successives des huîtres adaptées aux envies des ostréiculteur·trice·s. Ainsi, un sélectionneur-écloseur d'Atlantique m'explique que pendant longtemps la demande portait sur la croissance rapide et le taux de chair, mais qu'avec l'émergence et l'installation de pathogènes, très vite les ostréiculteur·trice·s se sont reportés sur le critère de résistance (discussion lors du Conseil Filière Coquillage 2024, à Nantes). Des croyances finissent par se développer et transparaissent dans les choix des lots naissains par les ostréiculteur·trice·s : en sélectionnant des lots résistants, des écloseries ont aussi fait émerger des coquillages aux coquilles plus sombres ; les ostréiculteur·trice·s s'approvisionnant en naissain chez les écloseries ont alors associé le caractère sombre de la coquille à une résistance accrue des huîtres, alors que les deux caractères étaient *a priori* décorrélés et qu'il s'agissait simplement d'une sélection de deux caractères non liés. Une mode s'est alors développée et les acheteur·euse·s de naissains ont cherché à avoir préférentiellement des huîtres aux coquilles sombres. La tendance est retombée rapidement, mais cela montre à quel point la sélection a une importance forte dans cet élevage et comment elle touche les corps des huîtres. Le terme de sélection est utilisé dans ce paragraphe pour désigner une sélection génétique, c'est-à-dire la « *conservation des organismes vivants* [ayant] *les caractéristiques souhaitées par le sélectionneur* », puis la conservation ou la transformation de ces caractéristiques via la reproduction (Houdebine, s.d.). En effet, la sélection génétique n'est opérable que sur des caractères génétiquement

transmissibles ou héréditaires, qui seront visibles d'une génération à l'autre. Ces sélections intègrent alors les cycles temporels des huîtres, soit en y produisant des variations (si la capacité à frayer à une saison différente est sélectionnée par exemple), soit en créant progressivement un nouveau cycle (ce à quoi la triploïdisation, présentée en introduction, a abouti).

Le modelage des corps des huîtres (que ce soit leur coquille ou leur poisson) passe aussi par des actions qui n'influenceront pas leur génétique. Dans les étapes du cycle d'élevage décrites précédemment, certain·e·s producteur·trice·s choisissent de réaliser un affinage. Cet affinage peut porter sur les formes et couleurs des coquilles, mais aussi sur l'engraissement des coquillages, la couleur et/ou le goût des chairs. J'avais déjà décrit différentes techniques d'affinage et valorisation des produits qui en découlent lors de mon mémoire de master 2 avec par exemple les huîtres d'appellation de Marennes-Oléron (fines de claire, pousse en clair) ou les huîtres exondées qui sont dites « spéciales » sur la lagune de Thau (Dulat, 2022b). Je peux y ajouter un exemple néocalédonien avec le travail sur le goût réalisé par deux ostréiculteur·trice·s qui trempent leurs huîtres dans un mélange d'eau douce et d'eau salée à la recette très secrète (observation participante sur la Grande-Terre, août 2023). Récemment, ce travail sur les formes des coquilles s'est aussi présenté directement dans la méthode d'élevage. Une entreprise de l'Étang de Thau, la Perle de Thau Méditerranée, dirigée par les frères Cambon, a ainsi développé un système d'« ECO-ECRIN ». Les huîtres ne sont plus collées sur corde comme dans l'ostréiculture méditerranéenne plus courante, mais elles sont placées une à une dans des logettes en plastique coulissant par quatre sur une corde. Les naissains sont placés dans les logettes empilées, empêchant notamment les daurades d'y accéder, facilitant le travail des ostréiculteur·trice·s qui n'ont plus à poser les filets de pêche autour des parcs. L'aspect à la fois directement lié à la commercialisation et à la consommation (forme, goût, transport) de ces techniques est étroitement noué avec la question de la rentabilité. L'efficacité permettant cette rentabilité ici ne concerne pas seulement la rapidité d'exécution des tâches, mais également leur facilité pour les opérateur·trice·s, et en diminuer la pénibilité. Cette pénibilité est aussi déjouée ou contrebalancée par d'autres pratiques ou astuces sur lesquelles nous nous attarderons dans la suite de ce chapitre.

2.3. Entre répétition et pénibilité, domestiquer les corps humains par leur protection via des moyens à la fois physiques et sensoriels

Bien que le corps mou des huîtres n'oppose aucune résistance à une éventuelle agression, leurs coquilles servent d'armure aussi bien contre les prédateurs que contre l'exondation. Sur le schéma anatomique des huîtres disponible dans le chapitre 3, on voit bien leur muscle adducteur. Il s'agit à la fois d'une partie très appréciée lors de la consommation et d'un organe essentiel car c'est sa force qui permettra de garder la chair à l'abri. Outre les questions de prédation, la force et l'endurance de ce muscle sont importantes pour les ostréiculteur·trice·s. Ils et elles entrainent même les huîtres à utiliser ce muscle pour faciliter le transport des coquillages – toujours dans le cas d'une vente d'animaux vivants. L'exondation des huîtres est une des techniques les plus efficaces pour cela, sans parler de l'importance de la diminution du *fueling*[203] sur les coquilles d'une grande aide pour le détroquage. Via une sortie régulière et prolongée (jusqu'à plusieurs jours) des huîtres de l'eau, elles sont forcées à maintenir leurs valves fermées et ainsi à faire une musculation souhaitée par les ostréiculteur·trice·s. Ces techniques d'exondation et parfois de casse volontaire permettent aussi un renforcement du calcaire de la coquille pouvant devenir très solide après plusieurs cycles. Si les corps des huîtres, leur *poisson* comme l'appellent les écailleur·euse·s, sont protégés par les deux valves de leur coquille, les corps des humains qui les manipulent sont a priori peu adaptés aux risques associés à un tel travail, les menant à présenter de nombreux troubles et cicatrices visibles et invisibles.



Figure 4.9. – **Mains d'un ouvrier en Corse à la Foire de Bocognano**, décembre 2022.

[203] Anglicisme désignant le *salissement* des coquilles par toute la vie s'y fixant.

Le milieu où le corps humain évolue est relativement hostile et agressif : le sel, le soleil, les températures (basses ou élevées), les outils et machines, les poids à soulever, etc. À bord des bateaux ou à terre, le corps est perpétuellement positionné dans des situations à risque, à même de générer des accidents et donc de l'abîmer. Les marques de cette usure sont plus ou moins visibles et touchent toutes les parties du corps, et (à nouveau) toutes ses dimensions. Les mains sont en première ligne de cette usure quotidienne dans le travail : les outils sont tranchants ou pointus ; les dentelles des huîtres coupent comme du verre et cisaillent la peau des doigts et des bras ; l'humidité et le froid attaquent les articulations constamment sollicitées pour empoigner de diverses manières les huîtres, les couteaux, les pochons, les cordes. Lors de la foire de Bocognano en décembre 2022, j'ai accompagné une équipe d'ouvriers et de mareyeurs dépêchés pour ouvrir des huîtres durant deux jours. À partir de 7h du matin, les quatre hommes ouvrirent des plateaux d'huîtres à vendre toute la journée aux visiteur·euse·s de la foire. Si l'utilisation d'un gant adapté ou d'un torchon permet de protéger cette main-étau qui maintien le coquillage durant l'opération, la main manœuvrant vient en butée contre la coquille lorsque la lame pénètre d'un coup la cavité… et en particulier l'index droit dont la peau est très vite entamée. Pour éviter de se faire trop mal aux mains, de saigner dans les huîtres à vendre et pour être capable de tenir le rythme infernal de l'ouverture toute la journée – et les suivantes - les ouvriers s'équipent et se protègent avec les moyens qu'ils ont à disposition et suivant les techniques qu'ils ont pu mettre à l'épreuve. Les quatre ouvreurs de cette foire en 2022 protégeaient leur index avec plusieurs tours de ruban adhésif de chantier (voir **figure 4.9.**).

Tels les cernes de l'arbre, les plis et replis, les cicatrices, la proportion et la taille des mains témoigneraient du passage du temps du travail ostréicole sur les corps. En février 2025, alors que nous présentions un projet de moulages de mains d'ostréiculteur·trice·s à une équipe d'un mas de l'Étang de Thau (réalisés par Juliette Mariel dans le cadre du projet *Chantent les huîtres !*, exposé ensuite à la biennale *Le Temps de l'Étang* 2025 de la ville de Mèze), tout de suite deux ouvriers ont pensé à une paire de mains bien précise : « *il faut que vous mouliez les mains de Denis !* ». Désormais retraité, Denis aurait des mains larges « *comme des pelles* », avec de petits doigts mais trapus, des mains abîmées aussi où tout le travail effectué a forgé les articulations, les zones où de la corne s'est formée, jusqu'à la forme des ongles. La description des mains de Denis fait écho aux mains ouvertes d'un ouvrier Corse de la photographie en **figure 4.9**. Finalement, à leurs yeux, ces mains sont un parfait stéréotype de ce que doivent être (ou plutôt sont dans l'imaginaire collectif) des mains d'ostréiculteur. Ces commentaires se faisaient à côté de leur jeune patronne dont les doigts présentent des traces d'un travail manuel extérieur, mais ne sont pas aussi marqués. D'ailleurs, elle en prend un soin particulier en faisant bien attention à les protéger à chaque étape (en changeant de type de gants lorsqu'elle passe à

l'emballage des huîtres et en gardant parfois des sous-gants). Les marques du travail sur le corps sont aussi des témoins d'une forme d'identité associée à des stéréotypes de genre. Les mains « *de travailleur* » sont le reflet d'une expression virile, elles sont valorisantes pour certains hommes, et au contraire viennent entacher la féminité de certaines femmes. Le qualificatif peu flatteur d'« *hommesse* » est revenu plusieurs fois pour parler de ces femmes qui travaillent à la production et qui mettent au service de l'élevage leur corps sans en prendre un soin particulier tel que le font beaucoup d'hommes. Cette sentence qui pèse sur les travailleuses de la mer amène à des adaptations pour certaines qui poussent les stéréotypes dans l'autre sens et affichent une féminité plus marquée dans le stéréotype avec des manucures impeccables, longues et colorées, les cheveux longs parfois lâchés et travaillés, ou encore des accessoires tels que des bijoux ostentatoires. Outre les goûts personnels, ces objets sont aussi des revendications de leur identité de genre, souhaitant être reconnues non pas comme des sous-femmes ou des sous-hommes, mais bien comme des femmes à part entière qui ne sacrifient pas leur féminité à l'exercice de leur métier[204]. Après une discussion collective avec les membres du projet *Chantent les huîtres !,* nous avons choisi que ce seraient justement les mains de cette patronne qui seraient moulées. Le travail plastique de Juliette Mariel met en valeur la place centrale des mains dans le métier et leur action quotidienne. Ces mains sont modelées par le sel, l'eau, le soleil, les microcoupures des dentelles des huîtres, un accident avec un outil ou une machine, et la plasticienne le met en valeur en utilisant la résine transparente et l'incrustation de matériaux organiques ou minéraux. En moulant les mains imposantes et abîmées d'un ostréiculteur (Jean-Christophe) et celles plus fines et moins marquées d'une ostréicultrice (Agathe), le contraste est d'autant plus marqué (voir **figures 4.10.** et **4.11.**). Les deux sont chefs d'entreprise et travaillent à la production des huîtres comme à leur vente. Agathe a repris l'entreprise de ses parents en 2012, tandis que Jean-Christophe s'est installé avec son associé en 2022. Pourtant, dans la pratique, lors des observations, l'une protège souvent (tout le temps lorsque nous étions dans son entreprise pour les prises sonores) ses mains à l'aide de gants d'épaisseur variable et adaptée, tandis que l'autre aura tendance à utiliser plus facilement ses mains nues. Outre d'évidentes variations génétiques entre les deux paires de mains, les marques laissées y seront d'autant plus importantes qu'elles sont plus ou moins exposées.

[204] La place que les femmes ont au sein de professions majoritairement représentées par les hommes (tant dans les instances de représentations que dans les chiffres de recencement) a été étudiée par Elsa Favier dans la haute fonction publique (Favier 2020). Elle emploie le concept de « *mobilité de genre* » qui pourrait aussi servir dans une étude plus large sur le genre et l'identité professionnelle en ostréiculture.

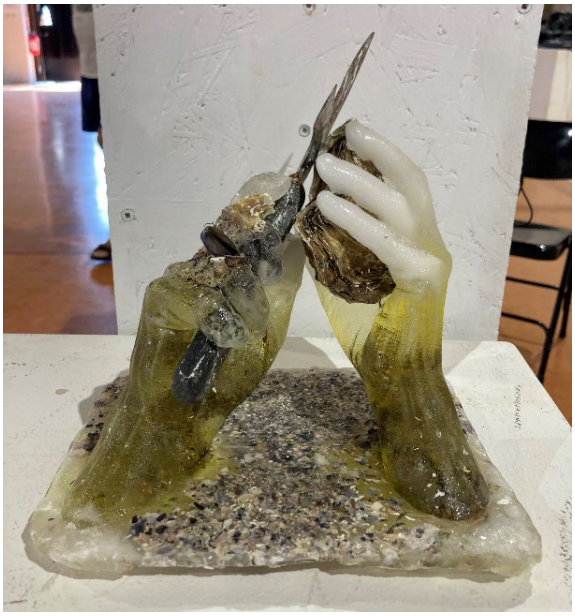


Figure 4.10. – **Moulage des mains d'Agathe, ostréicultrice de Loupian**, réalisé par Juliette Mariel en plâtre, résine, coquilles d'huîtres et morceaux d'algues, mai 2025.

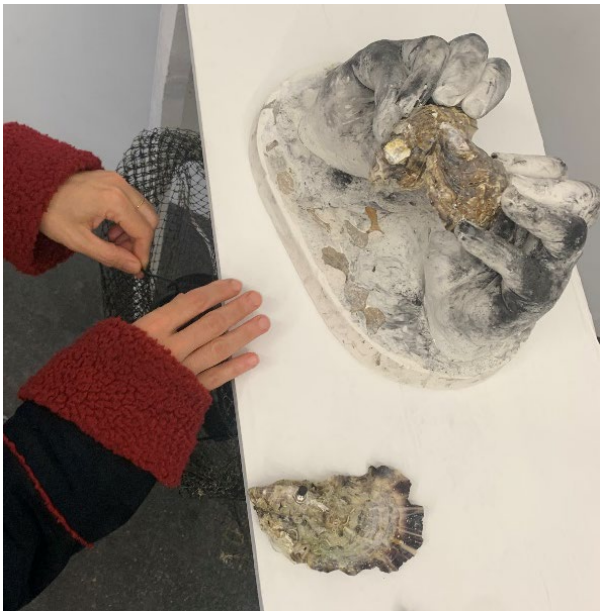


Figure 4.11. – **Moulage des mains de Jean-Christophe, ostréiculteur de Marseillan,** réalisé par Juliette Mariel en plâtre, résine, coquilles d'huîtres et morceaux d'algues, mai 2025. Les mains de la visiteuse montrent la taille des « *paluches* » de Jean-Christophe comme les ont qualifiées certain·e·s.

« Voilà on est vraiment… on est dans la phase la plus… pour moi… la plus… la moins glamour du métier. Une des moins glamours du métier. […] Et puis très salissant, vraiment dans l'eau, on détroque des huîtres donc la dentelle des huîtres heu… les gants : vous détroquez 3 fois, les gants ils sont morts… ça taille énormément, on le voit sur mes mains, j'ai mes gants qui sont morts, je suis taillé de partout parce que c'est la dentelle des huîtres qui vient nous tailler en fait »

Encadré 4.2. – Extrait d'une retranscription d'entretien sur écoute réactivée avec un ostréiculteur de l'Étang de Thau, au mas, mars 2025.

Outre les cicatrices des mains et des avant-bras, ces deux moulages montrent aussi la diversité des corps à l'œuvre et ainsi la difficulté à les protéger tous de manière égale. Les mains ne sont que la partie visible de l'iceberg (voir **encadré 4.2.**). Comme tout le corps est mobilisé tout le temps, et que parfois, pour diminuer des douleurs musculaires principalement, il est mal mobilisé, des problèmes moins ostentatoires que les coupures apparaissent : maux de dos, boitements, tendinites, ou encore sciatiques, se développement et sévissent. Le corps-instrument ou le corps-machine s'encrasse au travers de ce qui est appelé dans le monde de la santé des travailleur·euse·s les « troubles musculo-squelettiques » ou de manière plus jargonneuse encore, les « TMS ». Ces TMS font l'objet de posters et présentations disponibles

sur le site de la MSA[205] par exemple[206], à renfort de pistes hiérarchisées pour les diminuer voire les faire disparaître, à destination des employeur·euse·s. La diminution ou l'éradication de ces troubles trouve un intérêt bien plus grand que le simple bien-être des ouvrier·ère·s. L'entreprise corse qui m'a accueillie en novembre 2022 (voir **encadré 4.1)** comptait 3 arrêts maladie un an et demi plus tard. Ces arrêts, principalement pour cause de maux de dos ou de problèmes nerveux liés à la difficulté physique des tâches, entament non seulement le bien-être des ouvriers à l'arrêt, mais aussi la productivité globale de l'entreprise. Il faudra alors soit remplacer ces éléments (souvent rendus très efficaces par l'expérience et parfaitement intégrés dans l'équipe ouvrière dans son ensemble), soit palier leur absence en augmentant la charge de travail et la productivité des autres – la baisse de rendement n'étant jamais une option envisagée. Des mesures de précaution sont alors à prendre en fonction de la tâche effectuée. Le guide pratique du porteur de projet en conchyliculture, édité par le CRCM en 2022, recense tous les équipements obligatoires pour prévenir (ou éventuellement guérir) ces situations de mise en danger (Bourgès et Grillon-Gaborit, 2022). Sur les navires – en fonction de l'éloignement à la terre et de l'exposition (selon deux catégories telles que définies par la direction interrégionale de la mer) – le matériel de navigation (compas, jumelles, gaffe, aviron, …), le matériel de sauvetage et médical, les extincteurs et l'équipement radio sont prescrits en quantité précise. L'objectif est de diminuer le risque pour les passager·ère·s du bateau. Au mas également, les risques n'étant pas nuls, des mesures sont à mettre en place pour les prévenir. Des documents de prévention sont alors mis à disposition des ouvrier·ère·s, listant les risques potentiels sur l'entreprise et les mesures à mettre en place pour éviter leur impact sur la santé et sur le travail plus généralement (voir **figure 4.12.**). En arrivant sur les mas, la première chose que l'employeur·euse doit donner aux ouvrier·ère·s est un équipement pour travailler dans les meilleures conditions (voir **encadré 4.1.**). Pour le détroquage et le collage, on tend des gants et un tablier ; pour aller sur l'eau, une salopette et des bottes (et un ciré par temps pluvieux) ; pour l'emballage, des gants… À chaque étape son vêtement, sa protection pour que le corps puisse travailler sans s'abîmer ou tomber malade. On est dans un cadre qui se rapproche des chaînes de production d'usine(s) avec des ouvrier·ère·s qui arrivent à la même heure, se changent dans un vestiaire et y laissent leurs effets personnels, protègent leur corps en fonction de la tâche effectuée et se mettent à leur poste. Lors de l'observation du nettoyage des moules dans une entreprise conchylicole corse, j'ai constaté que le hangar était extrêmement bruyant en raison des quatre machines installées en série et des tapis déroulants pour enlever les moules des

[205] Mutuelle Santé des Agriculteurs

[206] https://ssa.msa.fr/risque/troubles-musculosquelettiques/

chaussettes, les décrocher de la corde, les débysser[207], les nettoyer et les trier (observation participante, Corse, juin 2024). Il est presque impossible de se parler, pour communiquer il faut crier (hurler ?) à l'attention de son voisin. L'employeur a alors mis à disposition de ses employé·e·s des bouchons d'oreilles permettant de préserver leur ouïe du vacarme fait par les machines. Un distributeur à l'entrée de la chaîne de travail[208] est accroché au mur, chacun se sert selon son besoin. Lors des deux jours d'observation, seul un travailleur (le plus jeune) s'est finalement servi de ces bouchons, qu'il jetait en début de pause avant d'en prendre une paire neuve[209]. Lors du détroquage (moment décrit dans l'encadré en début de chapitre), les bouchons n'étaient pas proposés alors que la résonnance des bruits était tout aussi forte et pénétrante.

DOCUMENT UNIQUE DE PREVENTION : Risques liés aux passagers sur le bateau

Tâches	Situtations potentiellement dangereuses	Dommages éventuels	Risques		Niveau de priorité	Mesures existantes
			Gravité	Fréquence		
Embarquement et débarquement	Chute à la mer, sur le quai, sur le navire	Traumatismes divers, fractures	2	3	2	Bottes ou chaussures antidérapantes, respect des consignes de sécurités du capitaine, port du VIF
Amarrage et désamarrage	Chute à la mer, coincement ou écrasement d'une partie du corps	Ecrasement des mains, traumatismes divers	2	3	2	Attendre arrêt complet du navite et respect des consignes de sécurutés, port du VIF
Accostage aux tables d'élevage	Chute à la mer, coincement ou écrasement d'une partie du corps, heurt d'une traverse avec la tête	Traumatismes divers, choc à la tête, blessures aux mains sur les rails des tables	2	3	2	Respect des consignes de sécurité, attendre les ordres du capitaine, port du VIF
Récupération des structures d'élevage	Chute à la mer, blessure aux mains	Lombalgie, coupures aux mains	2	3	2	Adopter une position adéquate pour protéger son dos, porter des gants, port du VIF
Travail sur élevage	Chute à la mer, blessure aux mains	Lombalgie, tendinites, coupures aux mains	2	3	3	Utiliser le matériel hydraulique pour monter les perche avec une protection auditive et le matériel adapté pour les descendre, travailler sans précipitation. Gants et VIF
Déplacement à bord	Chute sur le pont a cause du matériel embarqué, pont mouillé (algues etc…)	Traumatismes divers (chute, glissade)	2	3	2	Rangement du matériel, pas de précipitation, chaussures ou bottes antidérapantes, port du VIF
Trajet sur route	Chute à la mer ou sur le pont, déséquilibre (vagues)		2	3	2	Port du VIF
COVID 19	S'infecter et infecter ses collègues		3	2	3	Si possible respecter 1m de distance avec ses collègues Désinfecter les surfaces touchées à la fin de la journée

[207] *Débysser* les moules est une étape essentielle avant d'obtenir des produits *propres* commercialisables (les client·e·s ne savent pas ou ne souhaitent pas débysser les moules car c'est physique et technique). L'objectif de cette étape est d'enlever les « *barbes* », les byssus, des moules pour qu'elles puissent être cuisinées directement par les client·e·s. La débysseuse à moule est une machine fermée où les moules entrent par un système de tapis roulant, puis passent à travers des râteaux où les byssus restent accrochés alors que les moules passent.

[208] La chaîne du travail des moules est constituée d'un cheminement qui débute de l'extérieur par l'arrivée des moules sur le bateau, et se poursuit à l'intérieur par la sortie des chaussettes, le débyssage, le nettoyage puis le tri, accueillant au moins une machine et un individu à son chevet à chacune de ces étapes.

[209] Les autres ne prenaient pas les bouchons pour continuer à se parler (et s'entendre) par-dessus le bruit des machines. Il n'y a pas eu de commentaires – en ma présence – sur son choix.

DOCUMENT UNIQUE DE PREVENTION : Travail au mas

Tâches	Situtations potentiellement dangereuses	Dommages éventuels	Risques		Niveau de priorité	Mesures existantes
			Gravité	Fréquence		
Déplacement au mas	Chute sur sol mouillé	Traumatismes divers, fractures				Bottes ou chaussures antidérapantes, se déplacer sans précipitation
Manipulation des huîtres	Soulevez du poids	Lomalgie	2	3	2	Adopter une position adéquate pour protéger son dos
	Détrocage	Coupures aux mains, tendinite	2	3	2	Port de gants adaptés
Manipulation des naissains	Soulevez du poids	Lombalgie	2	3	2	Adopter une porition adéquate pour protéger son dos
	Vider les lanternes	Coupures aux mains et aux bras	2	3	2	Porter des gants et des protections des avant-bras Porter une protection auditive
	Cribler	Bruit	2	3	2	
Récupération des structures d'élevage	Chute à la mer, blessure aux mains	Lombalgie, coupures aux mains	2	3	2	Adopter une position adéquate pour protéger son dos, porter des gants, port du VIF
COVID 19	S'infecter et infecter ses collègues	Maladie	3	2	3	Port de gants dès l'entrée du mas Se laver les mains à chaque changement de poste Travailler à au minimum 1m de distance Port du masque conseillé Nettoyer son matériel (gants, proection, ciré) et désinfecter les surfaces touchées (matériels, poignées de porte, etc) à la fin de la journée de travail
Expédition des huîtres	Coronavirus	Transmettre une infection	2	3	2	Se laver les mains et porter un masque et des gants
Dégustation	Ouverture des huîtres	Transmettre une infection, coupure	2	3	2	Se laver les mains et porter un masque et des gants

Figure 4.12. – **Reproduction du document de prévention agrafé dans un mas de l'Étang de Thau**, photographié en novembre 2024, pour en améliorer la lisibilité. Les fautes d'orthographe sont d'origine. La première feuille détaille les risques liés aux passagers sur le bateau, dans la seconde ceux liés au travail au mas. Parmi les premiers on retrouve notamment le déplacement à bord, le travail sur élevage et le trajet sur route ; dans les seconds sont détaillés entre autres le déplacement au mas, la manipulation des huîtres et la dégustation. Les deux ont en commun des consignes relatives au Covid-19.

Aboutir au bon déroulement de l'étape de travail n'est pas le seul objectif des gestes tels qu'ils sont effectués. Le voisin de table qui m'a expliqué en novembre 2022 la manière de détroquer les huîtres le premier jour de travail de détroquage sur cette entreprise (voir **encadré 4.1**), a aussi corrigé ma posture, la prise du couteau et la gestuelle le lendemain pour que je ne me fasse pas mal : ni en cognant le couteau de détroquage sur la main maintenant l'huître, ni à la main maintenant le couteau qui effectue un geste permanent et provoquant des tendinites, ni au reste du corps notamment au dos. Cette mise en sécurité, ce soin apporté au corps a pour objectif qu'il puisse poursuivre son travail dans le temps et par là, maintenir sa productivité. L'intérêt du maintien du corps au travail dans un niveau de productivité acceptable est double : pour l'employeur·euse il permet que les équipes continuent d'effectuer les tâches au rythme prévu ; pour l'employé·e il lui permet de conserver sa place et son salaire pour ne pas se retrouver « *chez Paul… Paul Emploi* »[210] (discussions avec un chef d'entreprise et des ouvriers,

[210] Plaisanterie souvent échangée entre les ouvriers dans une entreprise corse, blaguant sur le fait de devoir retourner pointer à Pôle Emploi (désormais France Travail) pour toucher son chômage et/ou retrouver du travail.

en Corse, février 2022). Les employeur·euse·s ont pour obligation de mettre ces Equipements de Protection Individuelle (EPI) à disposition de leurs travailleur·euse·s qu'ils et elles soient au régime agricole ou considérés comme « *gens de mer* »[211] (FNSEA et al., 2020 ; JORF, 2024) (voir **figure 4.13.**). En 2024, le décret sur l'EPI des gens de mer prévoit dans l'article R. 5545-3 que *« les équipements de protection individuelle, conformes aux dispositions réglementaires du livre III de la quatrième partie du code du travail, sont fournis à bord des navires et mis à disposition des gens de mer dans des tailles appropriées par l'employeur.* » Il est spécifié dans la notice de ce décret que la question des tailles appropriées pour les travailleur·euse·s fait référence « *notamment aux femmes* ». Ce type de réglementation existe déjà pour les travailleur·euse·s du monde agricole. En pratique, dans nombre d'entreprises, en raison du turn-over et du manque de soin apporté au matériel par les ouvrier·ère·s, il est demandé à ce que les employé·e·s s'équipent eux- et elles-mêmes. En raison des coûts très élevés des vêtements techniques (cirés, bottes néoprène, vareuse avec capuche, …) les travailleur·euse·s ne s'offrent pas tous·te·s ce qu'ils et elles considèrent comme un luxe. Lors de l'observation participante réalisée à l'hiver 2022 dans les entreprises corses, les ouvriers m'avaient largement charriée (avec une pointe d'envie) sur mes bottes et mon ciré neufs et adaptés (tant à l'activité qu'à mon gabarit) qu'ils ne pouvaient, eux, se permettre (Corse, novembre 2022). À la place, ils portaient majoritairement des pantalons et des manteaux du rayon chasse et pêche (nombreux sont ceux qui pratiquent ces activités sur leurs temps de loisir et les équipements ont une double vie) protégés au mieux par les tabliers disponibles dans le hangar[212]. Dans d'autres entreprises, des vêtements de seconde main sont proposés aux nouvelles et nouveaux arrivants. Bien que cette pratique soit plus économique (l'aspect écologique de la réutilisation n'étant jamais mentionné), la grande diversité de corps constituant justement le corps ouvrier amène à une gêne dans le travail engendrée par ces vêtements trop grands, trop petits ou trop usés (ce que j'ai pu expérimenter avec d'autres saisonniers, tel que décrit dans l'**encadré 4.1** en début de chapitre). Cela pousse également les ouvrier·ère·s (et en particulier les femmes) à s'équiper seul·e·s pour avoir les bonnes tailles et être protégé·e·s du froid, de l'eau, des coups et coupures. Ou bien à être plus exposé·e·s aux risques que les autres si elles ne peuvent avoir accès à ces équipements.

---

[211] Lors des observations et entretiens, je n'ai pas eu de retours quant à un stéréotype genré sur l'entretien du matériel. Cependant, certains employeurs (hommes) témoignent préférer travailler avec des femmes qui chercheront à prouver qu'elles ont bien leur place dans l'entreprise, et qui seront plus appliquées et plus dures à la tâche (Dulat 2024a). Ces stéréotypes entre hommes et femmes sont observables dans d'autres lieux, comme par exemple dans les entreprises minières en Nouvelle-Calédonie où les femmes seraient plus à même de porter une attention au matériel pour ne pas le casser et poseraient des questions lorsqu'elles ne savent pas – contrairement aux hommes (Vadot et al, 2024).

[212] À noter que cette pratique de la double utilisation amène une organisation logistique particulière sur le nettoyage des vêtements qui, imbibés de jus de moule et/ou d'huître, finissent par sentir très fort.



Figure 4.13. – **Salopettes, tabliers et vestes pendues à la sortie du hangar d'une entreprise ostréicole en Corse**, février 2022.

Les tâches effectuées par les ouvrier·ère·s ostréicoles et leurs patron·ne·s (si ils ou elles travaillent à la production, ce qui est souvent le cas) sont très variées, d'autant plus qu'elles sont effectuées les unes à la suite des autres dans l'année en fonction des saisons et du cycle d'élevage (voir chapitre 2). Cette diversité ne masque néanmoins pas la monotonie de chacune d'entre elles, pouvant s'étaler sur plusieurs semaines, voire mois, où l'opérateur·trice ne voit devant lui ou elle que des huîtres, un couteau et une table : « *On a un champ de vision qui est pas très large* », comme l'exprime un ostréiculteur de l'Étang de Thau (entretien enregistré sur écoute réactivée, mars 2025). La pénibilité du travail ostréicole ne réside pas que dans la fatigue corporelle. Elle est aussi induite par l'ennui généré et ce que la monotonie de la tâche fait au cerveau, qui ne se repose pas même la nuit. En 2022, lors du détroquage et de l'observation participante dans une entreprise conchylicole de Corse (décrite dans l'**encadré 4.1**), des persistances rétiniennes m'empêchaient d'avoir des nuits reposantes. De même, un producteur et son associé avouaient continuer à voir des huîtres à détroquer défiler la nuit, leur rétine ayant imprimé ce film passant en boucle. Une ouvrière en formation dans une entreprise de la lagune de Thau explique qu'elle souhaite tromper la monotonie et la répétition des tâches effectuées

en mettant de la musique, ce que lui interdit pour le moment l'autre ouvrier, bientôt parti de l'entreprise : « *Moi j'ai dit au patron : dès qu'il est parti* [l'autre salarié] *je mets de la musique, je mets des podcasts* » (discussion autour d'un chantier de collage, Loupian, novembre 2024). Et de fait, même si finalement ce n'est pas celle qui a pris la suite du précédent employé, la nouvelle recrue écoute beaucoup de musique avec son employeur, que ce soit avec son portable ou à l'aide d'une enceinte (observations à l'Étang de Thau, février 2025). Dans ce mas, grâce à la quasi-absence de machines, leur bruit envahissant n'étant pas présent ou seulement ponctuellement, il est bien plus simple de laisser l'esprit s'évader à l'aide de la radio, d'une enceinte ou d'écouteurs. D'autres fois, la seule musique sera le sifflement d'un collègue, comme dans cet autre mas (voir **encadré 4.3.**) :

[…]

JD – Est-ce que vous mettez la radio, des podcasts, de la musique ?

Jean-Charles[213] – Pas forcément. Moi en fait je prends la voiture le matin, j'ai une musique à la radio et je la siffle toute la journée. Je l'ai dans ma tête elle tourne dans ma tête c'te musique toute la journée. J'écoute qu'une musique par jour.

Paul – Si elle m'énerve la musique je siffle et puis il va la reprendre. (rires)

Jean-Charles – Ça change, il change.

Paul – Je peux changer le disque. (rires)

[…]

Encadré 4.3. – **Extrait d'une retranscription d'entretien sur écoute réactivée avec deux ostréiculteurs de l'Étang de Thau en mars 2025.** Nous parlions de la pénibilité des tâches et de leur répétitivité/monotonie.

Des stratégies de réduction, de contournement ou de diversion de la pénibilité des tâches se mettent en place. Certain·e·s vont user d'autres sons pour occuper leur esprit, tel que décrit précédemment ; tandis que d'autres vont discuter avec leurs voisin·e·s et ainsi laisser le corps actant en mode automatique, passant le temps à parier sur les prochains vainqueurs de la coupe du monde de football (en novembre 2022, dans une équipe entièrement masculine), s'épancher sur le chien que l'on vient d'adopter (en février 2025, dans une équipe mixte) ou commenter les performances sexuelles de son dernier amant (en décembre 2022, dans une équipe exclusivement féminine). La grande diversité des sujets – outre le fait que la thématique varie en fonction de la mixité de l'équipe, et que j'estime que ma présence va aussi grandement jouer sur le caractère plus ou moins politique ou graveleux de celle-ci – ne concerne que très rarement

[213] Les prénoms ont été changés.

l'ostréiculture en tant que telle. L'objectif est de se sortir la tête de ces gestes que l'on répète automatiquement, sans y penser. C'est dans le collectif que ces discussions peuvent se faire, autant qu'émergent une solidarité *organique* et une solidarité *mécanique*, en reprenant les catégories de liant social proposées par Emile Durkheim (1893). Durkheim développe deux types de solidarité permettant la cohésion sociale : la solidarité organique résulte de la différenciation des individus et de la spécialisation des tâches (division du travail social). Les individus sont liés les uns aux autres parce qu'ils exercent des rôles et des fonctions à la fois différentes et complémentaires à l'intérieur du système social, parce qu'ils coopèrent et sont en situation d'interdépendance les uns par rapport aux autres. La solidarité mécanique est, quant à elle, liée à l'homogénéité relative des individus au sein du groupe. Comme ils partagent les mêmes croyances, sentiments, expériences, se créé une conscience collective forte (Durkheim, 1893). Ces deux catégories sont souvent utilisées pour catégoriser des groupes d'humains différents dans un exercice de comparaison. Il me semble qu'ici, au contraire, ces solidarités s'expriment conjointement au sein d'un même groupe ouvrier. En se basant sur ce qui a été proposé par Durkheim entre solidarité organique et mécanique, il apparaît que les deux se juxtaposent et s'entrecroisent permettant d'autant plus la création du *corps ouvrier* au sein des entreprises (Durkheim, 1893).

Dans la troisième section de ce chapitre, je propose d'approfondir cet aspect social, polyphonique, de l'ostréiculture. Je chercherai à mieux comprendre comment les différents corps affectés par ces formes de travail décrites précédemment s'agencent entre eux pour former, d'une part, le corps ouvrier pour les êtres humains et, d'autre part, ce que j'appellerai le corps ostréicole, hybride entre humains, huîtres, machines et autres « *éléments* »[214].

3. Les corps ensemble et l'ensemble des corps : le corps ouvrier et le corps ostréicole

3.1. Faire corps : le corps ouvrier émergeant des corps humains travaillant ensemble

Lorsque l'on observe une journée de travail de détroquage dans un mas ostréicole de l'Étang de Thau, de collage dans un hangar en Corse ou de comptage d'huîtres sur une plage néo-

[214] Terme choisi par un ouvrier ostréicole d'une entreprise de l'Étang de Thau pour parler de la manière dont il se sent faire partie d'un tout lorsqu'il pilote le bateau et part travailler à la mer (entretien enregistré, avril 2025).

calédonienne, le démarrage du travail se fait dans un flou relatif quant à la répartition des tâches. Puis, petit à petit, chacun·e finit par se positionner, prendre une place et d'une certaine manière se spécialiser pour l'heure ou la journée dans une des composantes de cette tâche. Dans une chaîne de détroquage par exemple, untel ou unetelle sera préposé à l'approvisionnement de la chaîne de production en huîtres nettoyées et ira régulièrement déposer des huîtres dans la nettoyeuse. Les huîtres passent dans le tambour puis remontent le tapis jusqu'aux mains des autres travailleur·euse·s qui se saisiront des huîtres et les détroquerons au fur et à mesure, avant de les envoyer dans la calibreuse. Cette machine triera les huîtres en fonction de leur poids et les répartira dans des pochons ouverts à ses différentes sorties. Une fois les pochons remplis, c'est encore une autre personne qui est chargée de les décrocher de la calibreuse et de les remplacer par un pochon vide, quittant temporairement sa place dans l'équipe de détroqueur·euse·s. Ce positionnement se fait généralement sans concertation préalable là où l'ensemble des parties se réunit ; il ne se fait pas non plus au hasard, et tout le monde n'a pas le droit de manipuler les machines, ni de s'extraire du rang pour alimenter la chaîne ou la désengorger. La question du travail ensemble se pose principalement au sein des équipes ouvrières. Florence Weber rappelle, dans un article paru en 1991, et en réponse aux ouvrages d'Olivier Schwarz[215] et Jean-Pierre Terrail[216], qu'*ouvrier·ère* avait longtemps été perçu et analysé comme une condition, une *classe*, associée aux *classes populaires*, mais que les ouvrier·ère·s sont des « *individus qui sont en même temps des ouvriers et des personnes* » (Weber, 1991 : 187). Sur la base de ce que Weber nomme « *des personnes qui dépendent, pour vivre, d'un salaire qu'ils obtiennent en travaillant comme producteurs dans des usines* » (*ibid.* : 189), et en gardant en tête qu'ils et elles ne sont pas que cela, je parlerai ici des ouvrier·ère·s ostréicole comme *des personnes qui dépendent, pour vivre, d'un salaire qu'ils obtiennent en travaillant* à la production d'huîtres, sur l'eau ou à terre, au sein d'exploitations ostréicoles. Ils et elles sont alors tributaires d'une hiérarchie de fait, dépendants d'un ou une patron·ne, recréée entre les ouvrier·ère·s eux- et elles-mêmes en partie de toutes pièces en lien avec l'élevage des huîtres (en fonction des formations, de l'ancienneté) et en partie comme réplique de formes d'inégalités existantes dans les autres cercles sociaux (comme les rapports de genre, la racialisation[217], l'âge, etc.). L'analyse qui suivra, sur le corps ouvrier comme métaphore et comme corporation, cherchera à tenir compte de ces éléments.

[215] Olivier Schwarz, 1990. *Le Monde privé des ouvriers. Hommes et femmes dans le Nord*, Paris, PUF

[216] Jean-Pierre Terrail, 1990. *Destins ouvriers. La fin d'une classe ?*, Paris, PUF

[217] Anglicisme parfois traduit en *racisation*. Il désigne l'assignation à une minorité (dans un rapport de pouvoir, par rapport à l'oppression d'une majorité) sur des critères basés sur la carnation des individus, formant des groupes issus de ces critères (Brun and Cosquer 2022).

La métaphore du corps est tout à fait appropriée pour retranscrire ce qui se produit sur une exploitation ostréicole : le corps ouvrier (issu des corps des ouvriers et ouvrières travaillant ensemble) semble fonctionner comme un seul corps au travail où chacun·e a sa place (ou trouve sa place au fur et à mesure du temps). Les rôles de chacun·e sont distribués dans le temps et dans l'espace, associant certain·e·s à des tâches et non à d'autres, à la manière d'organes agencés au sein d'un même corps. Les corps des personnes effectuant ces tâches permettent par leur diversité une adaptation ou une spécialisation aux besoins des différentes étapes de production des huîtres. Au-delà du corps de l'individu ostréiculteur·trice, se constitue ainsi le *corps ouvrier*[218] au sein des entreprises de production ostréicole. Issu de cette diversité de corps individuels, ce nouveau corps, composite, exprime le fonctionnement synchrone de l'hétérogénéité qui le compose. Chaque individu/organe doit désormais fonctionner avec et en fonction des autres dans le même espace-temps. Plus que la somme des corps individuels, c'est l'assemblage de ces corps qui vient former le corps ouvrier, dans un assemblage plus organique que mécanique. Le bon fonctionnement de ce corps comme groupe œuvrant est l'expression de la possibilité d'accomplir le travail ostréicole et donc de produire des huîtres. Il s'agit donc là encore d'un corps dont il faudra prendre soin et qui doit prendre soin de lui-même ; c'est-à-dire porter une attention particulière à ses voisin·e·s de table. Dans cette nouvelle entité, chacun·e doit trouver et prendre sa place, complémentaire et unique par rapport à la place de chacune des autres composantes de ce corps pluri-individuel[219]. L'attention aux autres passe par une observation constante (consciente ou inconsciente) des mouvements de ce corps ouvrier. Lorsqu'une personne ralentit, se blesse, semble contrariée ou triste, le groupe cherchera à surmonter la situation pour un retour à la normale. Dans l'équipe dans laquelle je m'étais insérée en Corse (voir **encadré 4.1.** ; pour le détroquage, puis à d'autres moments comme le tri des moules ou le collage des huîtres), si quelqu'un parlait moins que d'habitude, il était charrié, chamaillé par les autres, jusqu'à ce qu'il finisse par retrouver le sourire ou reprendre un comportement plus habituel. Non seulement cette manière de gérer une personne moins prête à faire corps témoigne d'une certaine empathie, mais c'est aussi un moyen de remettre tout le monde en fonctionnement au sein d'un agencement plus global, et ainsi d'accomplir dans les temps les tâches saisonnières. De même, une personne ne faisant pas le bon nombre de poches détroquées par jour, oblige tout le reste de l'équipe à absorber ce manque… et les autres devront

[218] L'utilisation du terme corps ouvrier au masculin ne réfère pas à une non-mixité masculine, mais au genre du nom corps en français. Ce corps pourra être constitué de manière indifférenciée d'hommes et de femmes, même si l'organisation des individus au sein de ce corps – sur l'allégorie des organes – ne sera pas similaire en fonction de leur genre.

[219] Sur l'analogie des corps des organismes pluricellulaires où chaque unité fonctionne en interdépendance des autres, tout en créant un tout résultant de plus que la somme de ses parties.

finalement palier les poches non détroquées et être plus productifs. *Dans les temps* ne signifie pas forcément le plus vite possible. En effet une ouvrière de l'Étang de Thau a souligné qu'être *trop* efficace, ou bien plus efficace que les autres, pouvait être puni par le groupe ouvrier. Si une des parties de ce corps ouvrier avance plus vite que tout le monde, alors elle pourrait devenir la nouvelle norme à atteindre (aux yeux des patron·ne·s) et demander à tous un effort supplémentaire.

Cette possibilité de *faire-corps ouvrier*, ou plutôt *faire-corps productif* est une forme positive de relations sociales liée à l'émergence de solidarités au sein des équipes ouvrières. Pour autant, la réalité n'est pas aussi fluide et les voix prennent souvent des tons durs, voire s'élèvent et résonnent dans les mas ou hangars. Dans certaines entreprises, j'ai pu assister à des ambiances de travail différentes, des plus agréables à d'autres simplement cordiales, et certaines où des tensions persistent. La manière dont les un·e·s s'adressent aux autres est souvent un bon indicateur. Lors des terrains réalisés pour le mémoire de fin de M2 l'hiver 2021-2022, au sein de deux entreprises (une corse, une sur le Bassin d'Arcachon), des insultes étaient régulièrement échangées. Un an plus tard, lors du terrain de thèse en hiver 2022, l'ouvrier qui proférait les insultes (racistes, homophobes, validistes et sexistes) à l'encontre des autres n'était plus là… et celui qui recevait les insultes de son patron (sur les mêmes thématiques) sur le Bassin d'Arcachon avait trouvé un nouveau poste, où la nouvelle patronne était bien moins agressive[220]. Le fait de supporter la pénibilité de l'activité ostréicole tend à accentuer la fatigue des ouvrier·ère·s, favorisant un manque de tolérance et la naissance de conflits.

[220] À noter que je n'ai pas observé de conflits ouverts entre femmes dans les mas et hangars où j'ai pu travailler. Non par qu'ils n'existent pas, mais c'est certainement biaisé par des équipes féminines moins nombreuses. Les tensions observées entre des employées et une patronne ne s'exprimaient pas de manière aussi sonore et affichée. Thierry Pillon explique que l'expression de la virilité, notamment par les défis et la détermination à engager des combats, permet de « *fixer les hiérarchies* » (Pillon 2014).

3.2. L'ordonnance des corps humains et des machines au sein duquel les huîtres circulent : la chaîne de production



Figure 4.14. – **Entrée dans un mas ostréicole de l'Étang de Thau**, décembre 2024.

« *[S]elon la thèse d'Ernst Kapp, toute machine est la projection d'un organe anatomique à l'extérieur du corps humain* » (Coccia, 2025 : 128). Résumée ainsi par Emmanuele Coccia, la pensée d'Ernst Kapp est effectivement très utile pour penser la façon dont les outils sont développés de manière instinctive par les humains. L'« *Organprojektion* » permet par analogie de voir en chaque machine une extension de nos propres corps humains, une forme d'augmentation ou d'extériorisation de leurs fonctions. Il détaille ainsi qu'un axe est la projection d'un bras, une lentille d'un œil, un réseau de communication d'un réseau neuronal (Kapp, 2018). Sans viser la vérification de la proposition de Kapp ici, je la trouve particulièrement intéressante dans le cas d'un travail productif et surtout lorsqu'il implique des équipes ouvrières et des machines, telle que se présente l'ostréiculture (voir **figure 4.14**).

En entrant dans un hangar de production en Corse ou dans un mas de la lagune de Thau, l'organisation du mas frappe par sa constance (dictée notamment par les normes d'hygiène et

de sécurité, où le détroquage et le tri doivent se faire dans les lieux séparés de l'emballage, etc.) et aussi par les variations induites notamment par la présence ou l'absence de machine (voir **figure 4.14.**). Le circuit des huîtres de l'extérieur à l'intérieur, puis à l'extérieur encore avant leur retour à terre, se voit dans la manière de positionner les tables, les personnes et les machines. La circularité du cycle de production est lisible dans le dessin que ces trajets tracent à l'intérieur des mas et hangars. Pour le détroquage sur l'Étang de Thau par exemple (**figure 4.15.**), les huîtres sont récupérées sous les tables où elles étaient suspendues. Les ostréiculteur·trice·s dont le bateau est équipé d'une sauterelle détroquent directement les huîtres sur l'eau, tandis que les autres ramènent les cordes chargées. Arrivés à quai, pour les premiers, les huîtres passent dans une chaîne de nettoyage où une partie des vivants accrochés à leur coquille sont déjà enlevés. Parfois, elles sont même échaudées ce qui ne les tue pas, mais décroche beaucoup de ces animaux, algues, etc. Sorties de ce circuit de nettoyage, les huîtres sont détroquées à la main, une à une, puis triées. Dans l'exemple en **figure 4.15**, une fois nettoyées, elles circulent directement dans une calibreuse qui effectue ce tri. Celles et ceux dont les cordes sont encore pleines détroquent à la main les huîtres de la corde, en cassant les choux de ciment au fur et à mesure. Les poches d'huîtres triées obtenues seront suspendues sous la serve d'où elles seront récupérées une à deux semaines plus tard. La chaîne opératoire ainsi formée (d'huîtres collées sur cordes à des huîtres triées dans des pochons dans cet exemple) affiche un tracé similaire, dont les machines et outils font partie intégrante. Même si le métier reste pénible et requiert de la force physique (observation participante réalisée dans des entreprises ostréicoles de France hexagonale entre octobre 2022 et juin 2024), la mécanisation a largement facilité le travail. Des monte-charges circulent dans nombre de hangars ou mas pour transporter d'un point à un autre des palettes lourdes de plusieurs centaines de kilogrammes d'huîtres. Des grues sont installées sur les bateaux méditerranéens pour sortir de l'eau les cordes chargées d'huîtres collées et l'ensemble de la faune qui s'y est fixé. Des tapis roulants servent à faire défiler les huîtres en vue de leur tri, permettant de ne plus les soulever une à une.

Un ouvrier d'une entreprise ostréicole de l'Étang de Thau souligne l'utilité et les limites de ces machines omniprésentes, voire même indispensables en fonction de l'organisation de la production : « *C'est des machines qui nous... facilitent quand même bien la tâche, c'est des machines qui coutent cher, c'est des machines qu'il faut qu'on entretienne. Le moindre pépin peut causer de graves dégâts donc à nous d'être vigilants* » (entretien réalisé sur le mas, mené par Marie Lusson, projet *Chantent les huîtres !*, mai 2025). Au sein de cet assemblage, les corps humains s'associent à des machines qui prennent une part d'autant plus importante que l'entreprise où le travail se fait a les moyens de chercher à augmenter sa productivité et/ou

soulager ses employé·e·s. Le corps ouvrier s'étend aux machines qu'il intègre comme prolongement des corps humains pour effectuer des tâches que ces derniers ne pourraient pas faire, pour accélérer la réalisation d'une tâche et/ou pour soulager les corps humains de la pénibilité de la tâche. Ces machines sont soumises au même régime d'attention que les corps humains, voire même à une attention décuplée. La *vigilance* dont parle l'ostréiculteur cité ci-dessus est exacerbée pour prévenir d'éventuelles pannes qui mettraient toute la ligne de travail dans une situation désagréable et ralentie. Dans la suite de l'entretien sur écoute réactivée, l'équipe ouvrière permanente d'une entreprise réagit aux sons d'ambiance présents dans leur mas lors du détroquage. On entend les « *clac clac clac* », des coups répétés des couteaux de détroquage sur les huîtres, mais aussi les grincements et crissements des machines, les chocs des pales de la calibreuse contre les huîtres lorsqu'elles sont envoyées dans les paniers en fonction de leur calibre (voir **encadré 4.4**).

[…]

Anaëlle - Ouais c'est prononcé vraiment comme son… *clac clac clac* c'est… Et puis du coup moi tu vois **ça me met presque… pas du stress**… mais quand j'entends ce bruit c'est parce qu'il faut **toujours être attentif** en fait à ce moment-là… Il faut faire attention aux pochons il faut faire attention qu'elles se coincent pas donc dès qu'on entend… […] Tout de suite **j'ai senti plus de pression dans le bruit**.

Maurice – Voilà si la machine marche pas il faut se dépêcher.

Anaëlle – Le chariot qui commence à grincer tu te demandes est-ce que le câble va pas céder… Enfin tu vois…

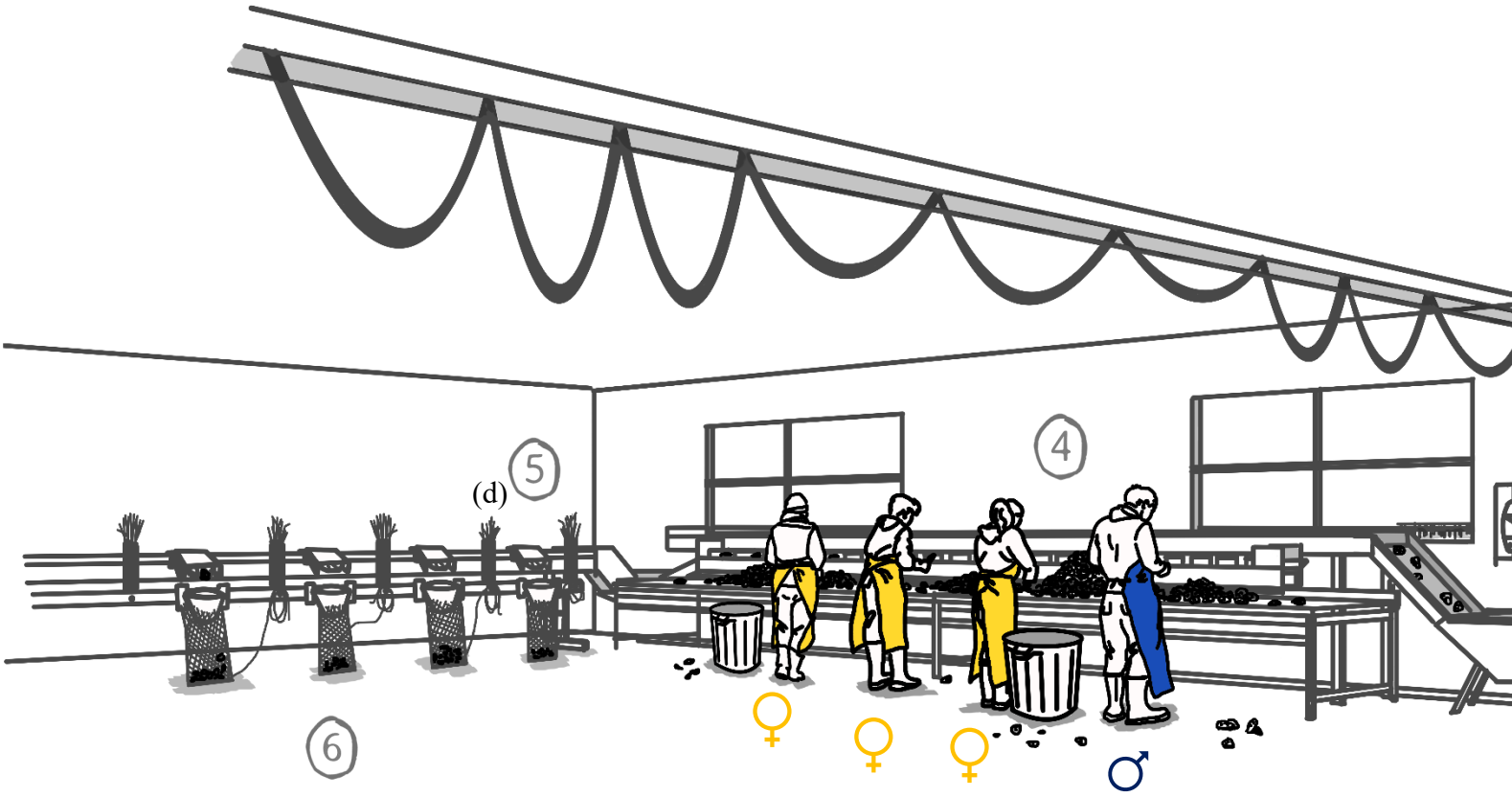
Serge – La machine du coup au final.

Anaëlle – Là tu sais que la machine... alors que pendant la période de collage c'est que la bétonnière qui nous lâche c'est pas très grave. Là c'est quand même une grosse machine avec de l'électronique et tout ça**. Faut pas que ça tombe en panne**.

Encadré 4.4. - Extraits d'entretien sur écoute réactivée avec Maurice, Serge et Anaëlle[221], après écoute d'une séquence sonore de l'ambiance du détroquage dans leur mas. Elle et ils partagent ce que ces sons peuvent générer comme stress car la période est souvent tendue pour arriver aux objectifs de production… tout en maintenant la machine fonctionnelle. (entretien d'écoute réactivée, enregistré au mas, réalisé par Marie Lusson, avril 2025).

Figure 4.15. – Dessins d'observation de l'organisation de travail de deux mas ostréicoles de la lagune de Thau, au moment du détroquage. En haut, un mas où la production est relativement importante, les équipes ouvrières varient entre quatre et huit personnes en fonction de la saison ; en bas un mas où la production est plus réduite, les propriétaires y travaillent en couple parfois épaulés d'un·e ouvrier·ère à mi-temps ou pour la saison (d'après des notes et dessins d'observations ainsi que des photographies prises dans les deux mas, novembre 2024). Les couleurs des tabliers (jaune ou bleu) sont celles observées. (pages suivantes)

[221] Les noms ont été modifiés.



LÉGENDE

♀ Femme ♂ Homme

1. Récupérer les cordes d'huîtres sur les tables ostréicoles (avec ou sans sauterelle pour les détacher des cordes)

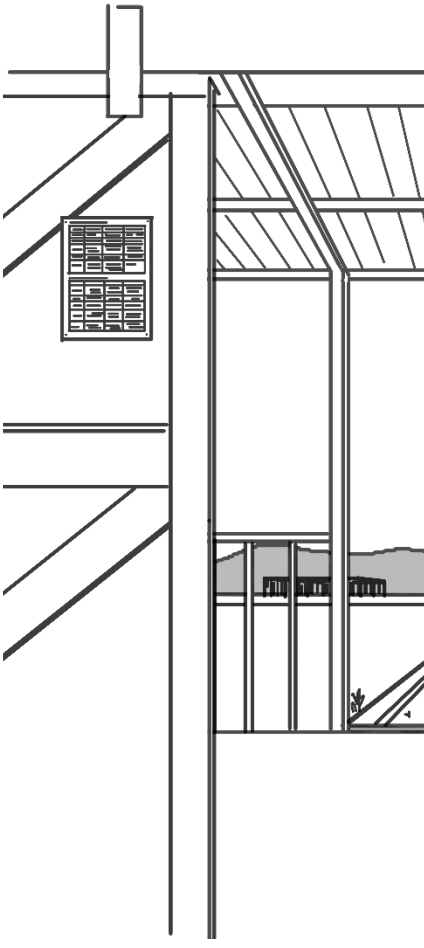
2. Ramener les huîtres au ponton et les acheminer au quai (via le palan électrique (a) ou à la force des bras sur un chariot (b))

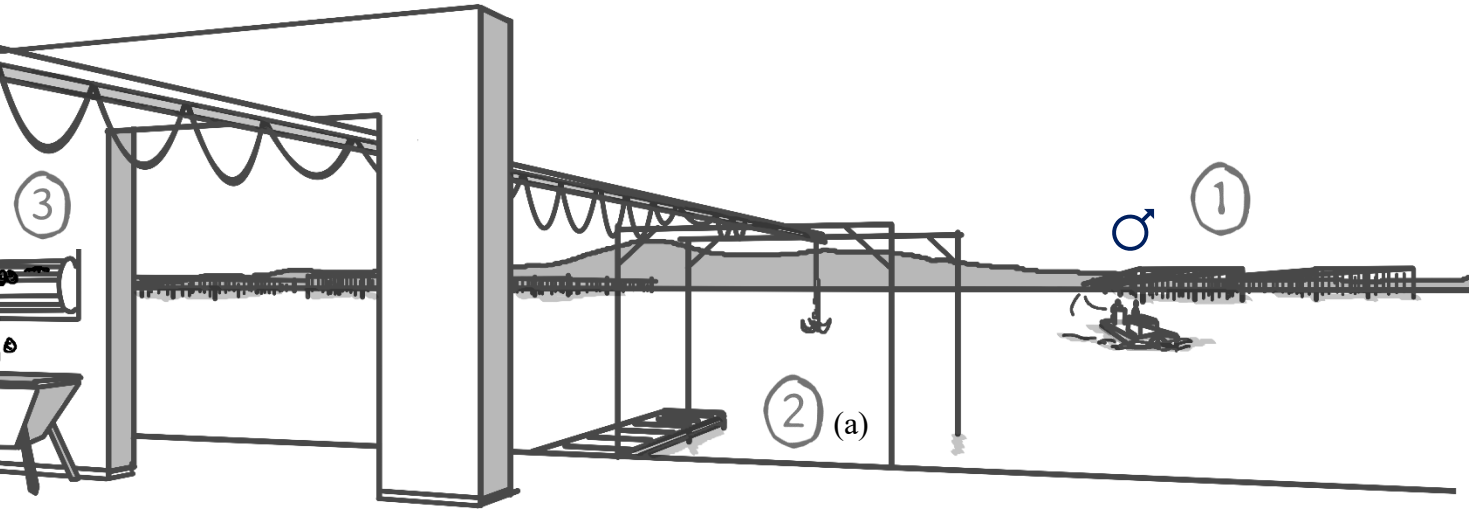
3. Nettoyer les huîtres à l'eau, et/ou à la brosse dans des machines spécifiques

4. Détroquer les huîtres une à une avec un couteau de détroquage

5. Tri des huîtres à la main avec une balance (c) ou grâce à une calibreuse automatique (d)

6. Remise à l'eau des poches d'huîtres triées à la serve et/ou mise en vente des huîtres triées dans des mannes




3
1
♂
2
(a)


2
♂
1
(b)
4
5
(c)
6
♀

Chez la plupart des porteur·euse·s de projet ostréicole en Nouvelle-Calédonie, il n'y a pas de machine. Le travail se fait à pied, à la main, à la force des bras et des jambes. Les volumes très faibles, principalement de naissain d'huîtres, sont secoués à la main, les tables de captage sont assemblées, puis portées et positionnées dans la mangrove également à la force des bras (souvent par plusieurs personnes : des agents de la Province et les porteur·euse·s de projet avec leurs ami·e·s, connaissances ou familles). Une augmentation des volumes, modeste, comme ce qui est observable chez un couple d'ostréiculteur·trice·s du sud de la Nouvelle-Calédonie, amène très vite à un besoin de mécaniser. Alors que sur l'Étang de Thau ou en Corse, il est possible à des coûts modérés ou via des emprunts d'accéder à la mécanisation, en Nouvelle-Calédonie le prix d'une machine (et la perspective d'un temps de vie très limité de cette machine face au climat tropical néo-calédonien) dissuade de l'importation de celles-ci sur le territoire. Alors, la mécanisation se fait par bricolage. Un tambour de machine à laver, un tube en PVC récupéré dans une décharge ou une carrosserie, une perceuse, une machine à souder… et une machine à nettoyer et trier les huîtres voit le jour par la grâce de l'ingénierie d'un·e producteur·trice.

La formation d'un corps ostréicole se fait à la fois dans la complémentarité et la spécialisation : la majorité des personnes remplissent chacune un rôle très précis et n'occupent que très peu d'espace, et une à deux personnes sont chargées de compléter les moments de rupture de la chaîne pour lier deux machines ou deux lieux. Toujours dans les exemples du détroquage présenté en **figure 4.15.**, cette liaison est faite par les aller-retours entre les tables et le début de la chaîne puis entre le bout de la chaîne et les serves. Dans les deux cas présentés, comme sur toutes les autres exploitations enquêtées, cette liaison est assurée par des hommes, même lorsque la cheffe d'exploitation est une femme. Les corps des humains à l'instar des corps des huîtres en bout de chaîne, sont ordonnés, assignés à des tâches spécifiques. De forts stéréotypes portent sur qui serait apte ou non à s'atteler au travail ostréicole… et cela varie en fonction des étapes de la production. Les tâches ostréicoles demandent de solliciter fortement le corps humain dans sa dimension physique. Tous les verbes d'action associés aux étapes de production des huîtres sous-entendent la force : taper, tirer, soulever, pousser, etc. Il est aussi demandé au corps actant d'être capable d'effectuer ces actions dans le temps. Donc d'être un corps fort, résistant, déplaçant des charges lourdes, et supportant des conditions météorologiques parfois capricieuses et peu accueillantes (humidité, froid, chaleur, vent…). En suivant le parcours dans le temps et dans l'espace d'un lot d'huîtres, on peut remarquer que les personnes qui les manipulent varient selon les étapes de production. Suggéré par la méthode *Follow The Thing* telle que présentée par Ian Cook notamment (Cook, 2004), suivre la piste des huîtres permet aussi de mettre en exergue les éventuelles inégalités, hiérarchies qui se mettent

en place le long d'une chaîne de production et alimentaire. Ces personnes ne bénéficient pas des mêmes possibilités de mécanisation suivant qu'elles sont assignées à certains types de tâches plutôt qu'à d'autres. L'assignation aux tâches ne dépend pas seulement des compétences et formation(s) des un·e·s et des autres. Une hiérarchie assez claire s'installe en fonction du genre, de l'âge et de la nationalité des personnes. Quelle place chacun·e peut et doit prendre dans le corps ouvrier en fonction de son propre corps ? En quoi cet assemblage de corps résulte-il à la fois de négociations entre les individus et de représentations sur ce qu'est un bon « corps ostréicole » ?

La hiérarchie au sein des équipes ouvrières se perçoit dans l'accès à l'eau en deux lieux : l'accès à l'eau douce (potable) lors des temps de pause ; l'accès à la mer via un bateau lors des temps de travail. Cette hiérarchisation ne m'était pas apparue clairement au début des temps d'observation. C'est après une bonne semaine de détroquage dans une entreprise ostréicole corse que ça m'a sauté aux yeux : le rinçage des mains avant de prendre sa pause du matin avec un café, un goûter ou de récupérer son portable. À 10 heures sonnantes, le son du détroquage s'arrête. Les couteaux sont posés, nous enlevons les gants, et chacun·e se dirige vers le point d'eau situé à une extrémité du quai. Qu'importe les personnes positionnées à proximité de ce point, l'ordre d'arrivée à l'eau se fait quasiment à l'identique à chaque fois. D'abord les hommes[222] de nationalité française avec les plus anciens dans l'entreprise, puis les plus qualifiés et après les plus vieux. Ils sont les premiers à se passer les mains sous l'eau et sont d'ailleurs les moins précaires, ayant pour la plupart signé un CDI. Dans un second temps viennent les hommes non français, les italiens d'abord, puis ceux originaires du Maghreb. L'autre observation permettant de bien comprendre la formation hiérarchique – notamment mise en valeur en regardant la distribution spatiale des travailleur·euse·s – porte sur l'attribution des tâches : aller en mer est réservé à certain·e·s seulement (essentiellement des hommes) quand d'autres ne mettront jamais les pieds sur le bateau. En Corse, la question de la nationalité est importante dans ces inégalités – et est d'ailleurs très ambigüe quand plusieurs ouvriers dont les parents sont immigrés se revendiquent ouvertement non-français. Sur l'Étang de Thau, je n'ai pas observé d'ouvrier·ère·s d'origine non française, et ce sont plutôt les inégalités de genre qui sont à l'œuvre. Les femmes sont ainsi plus à même d'effectuer des tâches d'intérieur, peu mécanisée, quand les hommes iront plus sur l'eau et manipuleront les transpalettes (Dulat, 2024a).

[222] Seule femme dans cette équipe, et surtout élément extérieur, rajouté, ayant aussi un lien particulier avec les patron·ne·s, je passais toujours – et sciemment – en dernier.

La hiérarchisation des corps ne se fait pas que sur les humains : les huîtres sont en permanence triées, catégorisées, jugées. Plusieurs fois dans l'année pour les huîtres grandissant en paniers ou en poches, elles sont triées par taille et celles dont la croissance est bien moins élevée que les autres, les boudeuses, sont jetées. Comme présenté dans l'**encadré 4.1** introductif, les huîtres font l'objet de caractérisations esthétiques de la part des ostréiculteur·trice·s. Certaines huîtres sont dites plus *belles* que d'autres suivant leur forme, leurs couleurs, puis leur remplissage, ou *meilleures* suivant leurs qualités gustatives. Lors de mon travail de mémoire de M2 j'avais déjà présenté la diversité des huîtres creuses proposées aux consommateur·trice·s (Dulat, 2022b). De nombreux consommateur·trice·s, même les plus amateurs, ont du mal à s'y retrouver. L'effort d'établir une grille de qualité est alors complexe : sur quoi juger cette qualité ? Et comment comparer les huîtres issues des différentes régions sachant que plusieurs espèces sont de plus consommées ? Une étude de l'Ifremer s'est attelée à cette tâche dans le cadre du Programme national qualité des mollusques en 1998 (Goulletquer, Gras, Geairon et Taillade, 1998). Les mesures portaient sur le poids total, les dimensions de la coquille, la colonisation de la coquille et son intégrité (fissures, cassures, etc.), la présence de Polydora dans la nacre, et la description de la chaire y compris la couleur des différentes parties du poisson et la maturation sexuelle. De manière simplifiée, tous ces critères se retrouvent dans les grilles de notation des échantillons lors du Concours général agricole (voir (Dulat, 2022b : 77)). Dans la pratique, au sein des exploitations, des eaux méditerranéennes au lagon néocalédonien, les huîtres ne sont pas mesurées ou inspectées sous toutes leurs coutures. Les appréciations esthétiques sont divergentes lors des manipulations et lors de la consommation. Une huître fermée sera regardée sous toutes les coutures de sa coquille, où les motifs zébrés qu'elle affiche sont souvent impressionnants (commentaires lors de l'emballage des huîtres, corse, décembre 2022). Pendant la mise en bourriche, les huîtres de grande taille aux belles couleurs roses ou violettes circulent de main en main et si l'on est contraint de casser la coquille pour les mettre en bourriche, c'est un crève-cœur pour tout le monde. De même que les plus belles, sous-entendu les plus coffrées, sont mises de côté pour être mangées lors des pauses au moment du détroquage, celles aux couleurs les plus éclatantes sont gardées à part pour être vues de tous et toutes. Au contraire, une fois dans les assiettes, la taille des huîtres et de leur poisson compte, mais ce ne sont pas toujours les grosses huîtres qui sont qualifiées de *belles*… au contraire, les n°3, qualifiées de taille « *moyenne* », sont les plus appréciées. La couleur de la coquille est complètement éclipsée, et celle de la chair, en Méditerranée comme en Nouvelle-Calédonie est assez peu commentée. En Nouvelle-Calédonie, les huîtres *Saccostrea* consommées ne sont jamais très grosses, mais lorsqu'une huître de grande taille est dégustée, elle fait l'objet d'une remarque élogieuse.

3.3. L'incorporation de la domus ostrearia*, un enchevêtrement source de liberté ? La liberté en opposition à la pénibilité ?*

Les contraires de l'adjectif « pénible » donnés par le Larousse en ligne[223] ou sur le site du CNRTL[224] comprennent *agréable*, *attrayant*, *divertissant*, *doux*, *joyeux*, *plaisant*, *facile*, *aisé*, *heureux*, … mais la *liberté* n'apparaît pas (Larousse, s.d.). Au cours de l'ethnographie, plusieurs enquêté·e·s ont pourtant mentionné cette notion. La dureté du travail et son exigence seraient alors soit un moyen vers des formes de liberté, soit compensées par d'autres choses dans le métier donnant un sentiment de liberté. Dans les sujets du programme de philosophie de lycée ces dix dernières années, les notions de travail et de liberté prennent une place importante. Avec des problématiques aussi variées que : le travail est-il le moyen pour l'humain d'accéder à la liberté ? Le travail est-il une nécessité ou une libération ? Le travail est-il pour l'humain un obstacle à la liberté ? (Debot, 2016). L'aliénation produite par le capitalisme réside pour certain·e·s philosophes comme Marx ou Arendt dans la confusion entre travail et œuvre, donc entre moyen et but. Cette aliénation, et la pénibilité qui en découle, ont été au cœur de nombreux travaux en sociologie autour des chaînes de production, s'exerçant notamment sur les ouvrier·ère·s (Pillon, 2014). La pénibilité des tâches ouvrières – d'autant plus lorsqu'elles prennent la forme d'une chaîne de production infernale et répétitive où s'ajoute un effacement de l'individualité – n'est plus à démontrer. Les sociologues et anthropologues du travail ont bien décrit les violences qui s'y exercent sur les corps et les esprits, favorisant, et favorisées par la reproduction de formes de domination exacerbées par des structures fortement hiérarchisées et institutionnalisées de la distribution du pouvoir.

Si les travailleur·euse·s de l'ostréiculture témoignent largement de cette pénibilité, ces discours se concluent souvent par un geste large désignant le lieu de travail, en direction de l'étendue d'eau. Le labeur, sa répétition et les conditions de son exercice, semblent être compensés (au moins en partie) par son cadre et les sensations que ce cadre procure. La beauté indescriptible des sommets enneigés de la chaîne corse détachés sur le fond rose pâle du ciel et la douce chaleur des premiers rayons du soleil que l'on vient de voir se lever viennent faire presque oublier quelques instants le réveil à 5h, le froid mordant et l'humidité dans laquelle on patauge (comme expérimenté lors de l'insertion dans les équipes ouvrières en novembre 2022, voir **encadré 4.1**). La sensation produite par le pilotage du bateau sur l'étendue d'eau lisse de la lagune de Thau et la satisfaction d'un travail sur l'eau amènent une forme d'appréciation

[223] Au lien suivant

[224] https://www.cnrtl.fr/antonymie/p%C3%A9nible

physique que certain·e·s associent à de la liberté (entretien avec des ostréiculteur·trice·s de la lagune de Thau, avril 2025 et avec des ostréiculteur·trice·s de Marennes-Oléron, mars 2022). Le mot « *liberté* » revient souvent lorsque les interloculteur·trice·s (ouvrier·ère·s comme chef·fe·s d'exploitation) mentionnent le travail en extérieur et sur l'eau. La liberté revient souvent dans les discours sur la pêche, surtout chez les anciens pêcheur·euse·s (entretiens au port du Mourre-Blanc, Étang de Thau, décembre 2024). D'ailleurs, plusieurs pêcheurs devenus ostréiculteurs sur la lagune de Thau ont continué leur activité de pêche ou l'ont reprise lors de leur départ à la retraite (discussion informelle avec un ancien ostréiculteur, Mourre-Blanc, novembre 2024).

Le fait d'« *être dehors* », et d'engager son corps dans une activité proche de l'eau et de tout ce qui y vit contribue à cette liberté exprimée (Fache et Breckwoldt, 2023 : 10). Cela contribue à une forme de plaisir et de bien-être[225] que les ostréiculteur·trice·s décrivent également en parlant de l'expérience de leur métier. Pour les ostréiculteur·trice·s dont la production d'huîtres constitue l'activité principale et occupe une grande partie du temps (que ce soit un temps salarié avec des bornes dictées par le droit du travail, ou un temps comme chef d'entreprise où l'ostréiculture prend une place non seulement dans les faits mais aussi par une charge mentale constante et importante), la pénibilité du métier semble être en partie contrebalancée par ces sensations de bien-être d'être en extérieur en lien avec l'eau ou sur l'eau. L'encadré suivant (**encadré 4.5.**) est un extrait d'un échange enregistré avec une patronne et ses deux ouvriers de l'Étang de Thau en avril 2025. Il illustre très bien ce que le lien à la mer apporte dans le travail et les sensations qui y sont associées.

> […]
>
> Maurice – Moi ça m'évoque la liberté, partir en bateau, en pleine mer, quand il fait chaud et quand on est en short c'est encore mieux, ouais **le départ en bateau c'est vraiment la liberté quoi**. On arrive en plein air… sur l'eau… **On est vraiment raccord avec l'élément** et c'est… je pense pour moi c'est un des meilleurs moments de ma profession effectivement.
>
> Serge – Moi j'ai connu au début où j'avais pas le permis et tout et après j'ai passé mes diplômes et après passé à une autre étape et comme dit [Maurice] tu as pas **l'impression d'être vraiment en relation avec ton métier d'avoir toutes les sensations et vraiment ce côté naturel**, de ressentir vraiment les éléments directement. Et c'est là où c'est vraiment quelque chose de complétement différent et tu vois vraiment le métier où tu touches à tout et tu as vraiment la partie production pure et dure où il faut vraiment être la tête dans le guidon et absolument assurer la production quand tu es à terre. Même si sur l'eau on le fait et tout ça mais **tu profites un peu plus** mais tu as moins la tête… tu as aussi l'instant où tu profites quand même. Enfin **tu profites de ton mouvement et de ton geste mais en étant en relation quand même avec les éléments. Tu es moins entre quatre murs.**

[225] En opposition à la pénibilité ici.

Anaëlle – **Tu te sens plus marin… qu'à terre**.

[…]

Encadré 4.5. – **Extrait d'échanges entre Maurice, Serge et Anaëlle[226] après écoute d'une séquence sonore du démarrage de leur bateau.** Ils et elle décrivent ce que ce son leur évoque, leur fait ressentir et le bien-être que cela leur procure (entretien d'écoute réactivée, enregistré au mas, réalisé par Marie Lusson, avril 2025).

« *Le départ en bateau c'est vraiment la liberté quoi.* » : cette phrase résume ce qui peut être ressenti au contact de l'environnement de production, en l'occurrence la lagune de Thau. Cette *liberté* vient s'opposer au moment où « *il faut vraiment être la tête dans le guidon* », associé à de la pénibilité. Si travailler sur une même tâche de manière intensive, à l'intérieur, « *entre quatre murs* », est difficile tant pour le corps que pour l'esprit, dès qu'il s'agit d'aller sur l'eau, le rapport au travail n'est plus le même. Il change notamment car un nouvel acteur émerge : ce que Serge appelle ici « *les éléments* ». Les éléments incluent l'environnement au sens large, comprenant largement le non-humain, le non-ostréicole aussi, mais surtout le non-vivant avec la mer, la météo, le vent… Le bateau est, dans ce cas, un élément qui permet ce lien entre l'opérateur·trice et l'environnement. Et cette liberté est possible quand l'opérateur·trice est pilote, c'est-à-dire qu'il ou elle peut décider de la direction à prendre, qu'il ou elle a le contrôle et peut adapter son action à ce qu'il ou elle ressent des *éléments*. Les gestes, les mouvements, et finalement ce qui peut devenir pénible à terre, peut amener à ressentir une forme de plaisir lorsqu'effectués en mer.

La mer est souvent associée à la (con)quête de liberté dans les œuvres de fiction littéraires, dessinées, cinématiques ou dans les paroles de chansons[227]. La mer est décrite souvent comme un espace de liberté, renvoyant à la « *notion de liberté* »[228] ou une « *image physique de la liberté* » (Sur, 2021). La ligne d'horizon, voire même l'absolu de l'horizon où aucune terre n'est visible semble être un élément très important de la génération de ce sentiment. Du côté des philosophes, Roberto Casati s'y est par exemple intéressé en embarquant pour une transatlantique – plus pour un voyage initiatique que dans le cadre d'une domestication d'une espèce de bivalves cependant (Casati, 2022). Cette liberté est analysée par Fabien Clouette au regard de la virilité et du « *besoin d'aventure* » revendiqués sur les bateaux de pêche hauturière (Clouette, 2020a). Cela résonne aussi dans la thèse de Manon Airaud, sur les thoniers senneurs tropicaux, où l'« *image fantasmée du marin pêcheur* » provient aussi d'une gratification

[226] Les prénoms ont été changés.

[227] Pour n'en citer qu'un extrait, quelques vers de *L'enfant et la mer* de Scylla et Sofiane Pamart « *Il sait parfaitement que l'océan éteindra son cœur mais pour lui chaque jour sur terre est synonyme de prison ferme. Il veut lever l'ancre, être libre.* » (Scylla and Pamart 2018).

[228] https://www.legisplaisance.fr/2020/12/30/de-la-liberte-en-mer/

symbolique retirée par la pêche d'animaux, eux aussi *libres* (Airaud, 2024 : 241). Elle interprète cela au regard d'une forme de dégradation de cette liberté des uns et des autres au regard de la présence des dispositifs de concentration de poissons dérivants (DCPd). Ces DCPd diminuent le prestige d'avoir attrapé des animaux marins comme les thons qui « *en imposent* » pour reprendre la formulation d'Airaud. « *La liberté du poisson engage la liberté du marin* » (Airaud, 2024 : 242). Pourtant, l'ostréiculture se pratique par essence proche des côtes, voire même entre les côtes : sur les lagunes méditerranéennes, les bateaux sont entourés de terres. De plus, si effectivement les hommes associent la liberté à la conduite du bateau, les femmes semblent désigner plus facilement le panorama qu'elles voient depuis le quai. Cette remarque sur les divergences genrées sur l'expression du sentiment de liberté chez les ostréiculteur·trice·s serait à creuser : dans les conditions d'exercice du métier qui sont, comme décrites précédemment, différentes entre les hommes et les femmes ; et dans l'expression d'une identité de genre, et en particulier de la virilité comme le souligne Fabien Clouette.

A l'inverse, certains porteur·euse·s de projet ostréicole en Nouvelle-Calédonie ne perçoivent pas l'élevage des huîtres comme une activité génératrice directement d'un sentiment de liberté. Au contraire, la perspective de sédentariser leur activité et de se mettre au travail uniquement pour les huîtres (sur un modèle tel que celui décrit en Méditerranée par exemple) amène de l'inquiétude quant à une forme d'asservissement des humains au service des espèces qu'ils cherchent à domestiquer (Scott, 2021). Comparée à la pêche, l'activité d'élevage est comprise et même crainte comme une mise en esclavage de son temps et de son corps pour travailler les huîtres. La spécialisation en ostréiculture amène une nouvelle activité à intégrer dans le tissu social. Cela oblige à repenser la manière d'organiser l'espace-temps pour y intégrer l'élevage d'huîtres ; ou au contraire de se consacrer pleinement à cette activité et de laisser d'autres de côté – comme l'agriculture, la cueillette ou la pêche. Plusieurs enquêté·e·s de Nouvelle-Calédonie vivant en tribu kanak, ont expliqué que l'abandon de la pluriactivité leur semble être un renoncement à une liberté justement. Cela les mettrait au service des huîtres mais aussi de volontés extérieures à la leur, par exemple en obéissant aux directives données par les agents provinciaux dirigeant les essais ostréicoles dans le lagon néocalédonien (observations et entretiens réalisés en août et septembre 2023).

Ce frein à l'ostréiculture par besoin de garder une liberté d'agir est intéressante. En effet, dans l'organisation du travail ostréicole observé en Méditerranée, l'affichage de cette segmentation des liens sociaux – et donc du tissu social – entre le professionnel et le personnel, ne correspond pas à la réalité. Si l'institutionnalisation, la superposition des normes et règles régissent et cadrent le travail, le noyau familial est perméable (voire fondu) avec l'activité a priori qualifiée de professionnelle (en opposition à personnelle/privée). La théorique séparation

hermétique entre la vie professionnelle (publique, économique, régie par le droit du travail) et la vie personnelle (familiale, du foyer, privée, affective), ne s'observe pas dans les exploitations ostréicoles. Deux axes se distinguent, mis en exergue par la mise en perspective du terrain méditerranéen et du terrain néocalédonien : l'un entre le domestique (au sens de maison, foyer) et professionnel et l'autre entre la monoactivité et la pluriactivité. Les deux co-existent pour chacun·e des enquêté·e·s, et ouvrent des pistes d'approfondissements pour ce travail de thèse, notamment autour de la question du travail, centrale dans le cinquième chapitre.

Conclusion du chapitre 4 – Les corps du futur

« *Être au travail implique la production d'une commune corporéité* » impliquant une modification du schéma corporel, c'est-à-dire un travail constant, invisible (Mouret, 2017).

Quels corps sont désirables en ostréiculture pour l'avenir ? Des corps d'hommes ou de femmes au travail ? Augmentés/prolongés par les machines ? Des corps d'huîtres gros et gras ou au contraire plutôt petits et croquants ? Des corps ouvriers ramassés en quelques opérateur·trice·s de machines performantes et spécifiques ? Quelle(s) dimension(s) du corps par rapport à telle(s) autre sera (seront) privilégiée(s) dans la perspective plus ou moins productiviste de l'élevage des huîtres des trois zones de production à l'étude ? Malgré la mécanisation omniprésente, les opérations manuelles persistent largement. Elles se divisent en deux catégories : celles qui demandent encore de la force physique (largement minoritaires, principalement présentes pour des raisons de coût des machines et/ou de gain de temps) ; et celles qui demandent beaucoup de minutie ou un jugement que seul l'humain peut exercer (jusqu'à ce qu'une machine puisse à son tour effectuer – à moindre coût – ces arbitrages). Parmi la première catégorie, nous retrouvons par exemple le déplacement des poches d'huîtres prêtes à être remises à l'eau après détroquage. Je n'ai pas pu observer directement l'utilisation d'un exosquelette dans les équipes ouvrières rencontrées, mais c'est un exemple assez fort de la prolongation, de l'augmentation du corps. Le corps est capable de porter plus, plus longtemps, en évitant au maximum les Troubles Musculosquelettiques (TMS). Cet exosquelette est à la fois un moyen de soulager le corps, mais aussi de le rendre plus productif. Dans une profession vieillissante où les départs à la retraite ne sont pas compensés par l'arrivée de jeunes dans le métier, la possibilité de faire travailler les corps plus longtemps est une réelle opportunité. Au fur et à mesure que les huîtres sont détroquées, les opérateur·trice·s remplissent des poches (ou des paniers) qui seront ensuite remises dans l'eau. Pour ne pas gêner le travail de détroquage, les poches pleines sont fermées, puis portées (ou tirées) et stockées dans un coin (proche du bateau ou directement sur le bateau) dans l'attente d'être immergées de nouveau. Dans la plupart des entreprises, le trajet de la table de détroquage au lieu de mise en attente se fait à la main[229]. Les poches pèsent entre 10 et 20 kilogrammes ; un·e ouvrier·ère remplit entre 10 et 20 poches d'huîtres détroquées par jour (pour 7h de travail, suivant la propreté des huîtres et sans calibrage) (observations réalisées en Corse, novembre et décembre 2022 et à Thau, novembre

[229] Dans les entreprises où s'est faite l'observation participante et dans les trois terrains d'étude concernés par la thèse, je n'ai pas pu voir directement des lieux où la mécanisation est poussée à son extrême. J'avais pu observer une telle organisation à Marennes-Oléron en 2022, chez un grand nom de l'ostréiculture où à l'intérieur des hangars se succédaient des machines surveillées ou reliées par des opérateur·trice·s (en très grande majorité des hommes). Les femmes se retrouvaient alors en fin de chaîne, dans les étapes de tri et de mise en bourriche (visite guidée par le gérant d'exploitation, mars 2022).

2024). Une personne porte donc en moyenne 225 kilogrammes de poches par jour (sans compter le déplacement de mannes, le tirage de cordes s'il y en a, etc.). En regardant cela, il semble évident qu'un·e employeur·euse préfèrera recruter une personne présentant de plus fortes aptitudes de force physique ; plutôt des hommes d'après les enquêté·e·s. La seconde catégorie va plutôt concerner des étapes telles que le collage des huîtres ou la mise en bourriche. Les naissains d'huîtres, grands d'à peine quelques centimètres, doivent être alignés deux par deux sur de grandes tables de tôle, valve supérieure vers le bas. Les paires sont écartées de 8 cm les unes des autres, sur 2 à 4 mètres de longueur. Cela requiert de la patience, de la dextérité et de la précision pour positionner deux à deux les petites huîtres. Selon les stéréotypes véhiculés dans les mas, les femmes auraient de plus petites mains et plus de capacité de concentration pour ces tâches ultra-répétitives, elles sont donc recrutées de préférence pour effectuer ces étapes. Sur l'Étang de Thau, plusieurs entreprises se sont spécialisées dans le collage, proposant des prestations de service aux entreprises de production. Une de ces entreprises recrute préférentiellement des femmes pour effectuer cette prestation, les jugeant plus aptes que les hommes à faire un travail de qualité pour le collage spécifiquement.

La question du futur renvoie à des formes de domestication de l'avenir (non connu, incertain) dans le présent (vécu, chargé des expériences passées), ces formes de domestication étant une réponse des opérant·e·s à la « *tension entre l'expérience et l'attente* » (Hartog, 2012 : 29). Domestication au sens de l'intégration des représentations des temps à venir, des incertitudes associées, de la manière dont on se projette dans cette unité domestique créée par l'humain mais dont il n'est plus le seul régent. Dans le 5ème et dernier chapitre, je développerai cette question d'un travail conjoint entre les huîtres et les ostréiculteur·trice·s. J'y traiterai alors la question des temporalités et des formes de domestication du futur.

« Il éprouva un bonheur spontané à diviser le temps en petits intervalles puis à recomposer le tout en une structure nouvelle devenue une harmonieuse suite sonore. »

Haruki Murakami, 2009. *1Q84 livre 1*, page 327



CHAPITRE 5.
La synchronisation des temporalités : un travail quotidien de domestication des temps à venir

Introduction

Travailler pour un « *Océan sain et nourricier* » est un des objectifs affichés par l'Ifremer pour son prochain projet d'institut. Guidant les thématiques de recherche et d'expertise, *Sain* et *nourricier*, sous-entendu pour l'humain et par le maintien des services rendus par l'océan à l'humain face aux pressions identifiées que sont le changement climatique, la surexploitation des ressources (notamment des espèces marines), la destruction des habitats, les différentes formes de pollution et les espèces invasives. Cette perspective de la santé et de la capacité nourricière vers les humains uniquement me semble à élargir à l'ensemble des habitants de l'océan et plus généralement du vivant qui en dépend de manière directe et indirecte. Dans le cas de l'ostréiculture, la santé et la capacité nourricière de l'Océan (ou plutôt des espaces maritimes/marins investis) concernent autant les ostréiculteur·trice·s et les consommateur·trice·s que les huîtres et leur environnement. Le programme national français FEAMPA[230] affiche également pour objectif des « *mers et des océans sains, sûrs et gérés de manière durable* » (L'Europe s'engage en France, 2022). L'objectif étant de maintenir dans un

[230] Fond Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (devenu depuis 2021 FEAMPA pour Fond Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture) est, sur le pendant du fonctionnement de la PAC (Politique Agricole Commune) et du FEDER (Fond Européen pour le Développement Economique et Rural), un « *outil de financement européen qui accompagne la mise en œuvre de la politique commune de la pêche (PCP)* » (L'Europe s'engage en France 2022)..

supposé état d'équilibre (sur lequel nous reviendrons lorsque nous aborderons le paradigme de l'« *aquaculture restauratrice* ») un système anthropocentré mettant au travail et utilisant les huîtres et leur environnement. Ce système et son fonctionnement peuvent être modélisés sous la forme d'un cycle qui se répète dans le temps, de manière quasi-identique. Ou plus exactement de plusieurs cycles superposés, supposés répétés dans le temps de manière quasi-identique : les temporalités et régimes de temporalités des membres de la *domus ostrearia*. Je précise *quasi-identique* car ces cycles présentent des microvillosités, des micro-variations des pas de temps, des dates, de ce qu'une moyenne peut permettre de planifier mais qui change en fonction des années, des lieux, des individus. Ces micro-variations ne sont pas supposées changer ni le principe général du cycle ni son déroulement dans le temps et dans l'espace. Pourtant, il apparaît que la synchronisation et la cohérence des temporalités des différentes parties de la *domus ostrearia* ne va pas de soi. Elle n'est pas « *naturelle* », mais correspond à un façonnement de l'unité domestique « *artificielle* », créée par les humains à force d'un travail constant d'eux-mêmes, des huîtres et de leur environnement commun.

Les contraintes environnementales ne pèsent pas seulement sur les huîtres. Elles sont aussi un cadre pour les humains, malgré leur capacité, si ce n'est à s'en affranchir et les ignorer, du moins à les contourner, les absorber voire les modifier. Bien que parfois présenté comme un élevage « simple »[231], où le milieu seul pourvoit aux besoins des coquillages, l'aspect aquacole de l'ostréiculture (on ne capture pas seulement des huîtres dans le milieu, on va chercher à maîtriser tout le cycle d'élevage) augmente sa technicité et par là le besoin de matériel. Tendre vers des huîtres standardisées, à l'aspect et à la taille relativement homogènes, avec une possibilité de provision lissée sur l'ensemble de l'année, fait nécessairement émerger des contraintes nouvelles. Il devient essentiel de surmonter toute l'année des événements de mortalité, de risques sanitaires, de retard de pousse, etc., imprévisibles et non contrôlés. De plus, la sélection d'huîtres aux croissances plus importantes amène à des coquillages fragilisés, consacrant moins d'énergie à une résistance immunitaire pourtant nécessaire en contexte d'élevage monospécifique. Les huîtres sont vendues crues, vivantes, encore dans leur coquille, engendrant un risque sanitaire pour les consommateur·trice·s, les éléments nocifs pour la santé humaine qu'elles peuvent contenir n'étant alors pas éliminés. Enfin, la présence d'autres êtres humains, limitrophes du territoire ostréicole et/ou partageant le territoire ostréicole est à l'origine de conflits : soit des conflits d'usage entre activités différentes souhaitant avoir droit(s) sur le même espace ; soit des conflits entre utilisateur·trice·s ostréicoles sur l'espace, la ressource environnementale et nutritionnelle ou même sur les huîtres. La notion de gestion,

[231] Telle que l'ostréiculture a été montrée aux actuels porteur·euse·s de projet ostréicole néocalédoniens par les agent·e·s des Provinces Nord et Sud.

ressortant notamment du programme du FEAMPA et des objectifs de l'Ifremer, est une référence au travail nécessaire pour maintenir ou accompagner les milieux et les espèces qui y vivent vers un état durable[232]. Le travail (laissant des marques dont nous avons pu chercher les traces dans le chapitre précédent), selon la définition de l'ergologue Yves Schwarz, consiste en l'utilisation de soi pour soi et/ou l'utilisation de soi pour les autres (Schwartz et Echternacht, 2009). Pour mieux marquer cette distinction, je propose d'utiliser par suite « travail » et « mise au travail ». Le travail est effectivement l'utilisation de soi par soi (pour soi ou pour les autres) alors que la mise au travail est l'utilisation des autres par soi (pour soi ou pour les autres). Nous nous intéresserons ici au travail mené par les ostréiculteur·trice·s pour eux-mêmes, pour les huîtres et/ou pour l'environnement, et au travail mené par les huîtres pour elles-mêmes, pour l'environnement et pour les ostréiculteur·trice·s. Nous nous intéresserons aussi à la mise au travail des un·e·s pour les autres et inversement. Par exemple, les ostréiculteur·trice·s travaillent à la survie des huîtres en installant des filets anti-daurades ou en enlevant les bigorneaux prédateurs des paniers d'huîtres. Inversement les huîtres effectuent un travail de filtration de l'eau ayant pour conséquence une amélioration de la qualité de l'eau bénéfique aux humains. Je me centrerai sur certaines formes de travail et de mise au travail qui relient de manière directe ou indirecte les protagonistes regroupés suivant les catégories « ostréiculteur·trice·s », « huîtres » et « environnement ». Ce triptyque est issu d'un découpage schématique que nous détaillerons par la suite, qui permettra de mieux accéder à la manière dont chacun agit et de voir qui est mis au travail par qui (exemple : les huîtres par les humains ou les humains par l'environnement). Dans l'analyse il sera néanmoins important de ne pas perdre de vue l'asymétrie générée par les rapports de domination sous-jacents des humains sur les huîtres, et de certains humains sur d'autres (par la hiérarchie employeur-employé). Il est en effet essentiel de ne pas perdre de vue que l'objectif de la *domus ostrearia* est marchand (et non vivrier), ce qui se retrouve dans le terme émique de « *filière* ». L'ostréiculture s'inscrit dans une logique où cet assemblage de corps, d'agents, de volontés, de motivations, de temporalités, d'espaces tend finalement vers la mise au travail des corps humains et non-humains dans le but d'en retirer un maximum de profit financier. Ce vers quoi l'ostréiculture tend est une réponse à la question : comment produire des huîtres pour générer un maximum de profit ?[233] Les conséquences de

[232] Je ne discuterai pas ici la justesse ou non du terme et de tout ce qu'il charrie de concepts, controverses, … Parler de durabilité est utilisé dans ce chapitre et plus généralement dans cette thèse comme concept émique, venant du terrain et des documents produits par les institutions qui l'entourent. La durabilité est alors cet état d'équilibre réel ou fantasmé des activités humaines utilisant des ressources environnementales au sein d'un milieu donné. Les perturbations engendrées par ces activités seraient alors absorbables par le reste du milieu, ne transformant pas de manière majeure son fonctionnement ni son état général de santé.

[233] En Nouvelle-Calédonie où le principe même d'ostréiculture répond à la volonté de générer de l'activité sans nécessaire retombée économique directe pour le ou la porteur·euse de projet. Plusieurs porteur·euse·s de projet défendent ainsi la volonté d'avoir une amélioration de la qualité de vie de l'ensemble de la communauté.

cette injonction sont visibles sur les corps travaillants comme décrit dans le chapitre 4, mais aussi comment ces corps travaillent et sont mis au travail (en parlant bien de corps à la fois humains et non-humains, y compris les corps de machines) et comment le travail et la mise au travail de ces corps sont organisés suivant une anticipation de l'avenir. Travailler aujourd'hui à la production d'huîtres vendables pour l'été prochain afin de fournir la dégustation repose ainsi sur les hypothèses que les huîtres suivront bien le cycle biologique prévu dans l'environnement d'élevage, que cet environnement se comportera de telle manière que le grossissement des huîtres et leur survie sera bien possible pour obtenir des huîtres de la bonne taille dans les temps impartis, mais également que les ouvrier·ère·s engagés travailleront encore l'année suivante ou bien qu'il sera possible de leur trouver des remplaçant·e·s, et enfin que les consommateur·trice·s seront toujours au rendez-vous pour acheter des huîtres, en dégustation lors de la période estivale, et au prix souhaité. Cela fait beaucoup de conjectures pour une seule partie du cycle de production. De plus, les injonctions productivistes sur lesquelles repose l'ostréiculture demandent aux ouvrier·ère·s d'être les plus efficaces possibles, de ne pas tomber malades et de coûter le moins cher possible, aux machines de couvrir le plus de tâches possibles (n'étant pas sous le coup du droit du travail) sans tomber en panne, aux huîtres de grossir dans les temps souhaités[234], à l'environnement de rester sain et productif pour les huîtres et leurs consommateur·trice·s.

Les variations des cycles humains, environnementaux et des huîtres, des plus infimes (mais pas insignifiantes) à celles générant des changements radicaux, amènent les ostréiculteur·trice·s à (re)penser quotidiennement leur travail. Non seulement le travail ostréicole prend la forme de pratiques d'élevages théorisées par la zootechnie, mais va aussi se décliner individuellement suivant l'anticipation des variations à venir. Cette anticipation suit deux axes étroitement connectés : les représentations de l'avenir, soit les futurs anticipés par l'ostréiculteur·trice ; et les choix de stratégies pour absorber d'éventuels événements néfastes (anticipation des crises à venir), éviter un futur indésirable et/ou au contraire favoriser un futur désirable. Ces représentations de l'avenir dépendent du vécu des ostréiculteur·trice·s, de leur hiérarchisation des enjeux actuels et à venir, et de la manière dont ils et elles perçoivent leur profession. Les risques issus de ces enjeux liés à l'ostréiculture sont détaillés dans plusieurs travaux d'économistes de l'environnement dont celui de Jean Prou et Catherine Mariojouls, (Mariojouls et Prou, 2015), portant sur les stratégies d'adaptation et l'importance de raisonner en socio-écosystème pour penser le risque en ostréiculture ; et celui de Véronique Le Bihan et Sophie

[234] Lorsque les huîtres grandissent trop vite cela rend la synchronisation entre la biologie et la commercialisation difficile, comme observé en Corse en 2022 où le marché italien des grosses huîtres sauve un peu la situation. Lorsque la pousse n'est pas assez rapide, c'est la même chose, comme ça a été le cas en novembre 2024 pour les ostréiculteur·trice·s de l'Étang de Thau obligés d'acheter des huîtres grossies.

Pardo (Le Bihan et Prado, 2012) qui traite quant à lui de la manière de gérer ces risques. Quand les premiers listent quatre types de risques, anthropiques, écologiques, biologiques et techniques, et météorologiques et climatiques, les secondes ne gardent que trois catégories de risques, les risques liés au milieu de production, les risques liés à l'entreprise et les risques liés à la commercialisation et à la distribution.

Le chapitre 5 débutera sur le travail et la mise au travail des ostréiculteur·trice·s, des huîtres et de leur environnement commun (dans le cadre de la *domus ostrearia*) pour que se synchronisent des temporalités *a priori* incompatibles ou distinctes. Cette première section montrera comment la notion de soin (*care*) peut nous aider à penser certaines manières de faire pont entre différents types de temporalités notamment au travers des questions de santé. Tout le travail sanitaire effectué pour, par et autour des huîtres est alors une entrée pertinente pour comprendre les moments où ces ponts se créent, sont créés ou au contraire rompent. Dans une seconde section, je réinterroge la manière dont les ostréiculteur·trice·s se pensent et pensent leur production dans ces espace-temps en constante(s) transition(s). Ces jeux de négociation impliquent une anticipation quotidienne et quotidiennement à renouveler et/ou renouvelée. Ils et elles sont les chefs d'orchestre d'une polyphonie dont chaque membre est en permanente (ré)interprétation… Le fonctionnement de la *domus ostrearia* ressemble plus à une *jam session* perpétuelle qu'à un chœur interprétant parfaitement sa partition et son unité est ainsi sans cesse renégociée. Cela pose la question de qui finalement dirige cette unité et lui donne son tempo, si tempo il y a.

1. Travail et mise au travail : la notion de *care* pour analyser la jointure des régimes de temporalités

L'ergologie de l'activité est un courant ou une sous-discipline philosophique et anthropologique qui a pour ambition de comprendre les écarts « *entre le travail prescrit et le travail réel* » suite aux observations d'incohérences entre les deux (Durrive, 2024). Se développe alors le concept d'*activité*, effort réalisé par les agent·e·s pour la gestion de ces écarts, avec deux polarités : l'impossible standardisation du travail d'une part (un écart entre le théorique et le réel persistera toujours) et l'invivabilité du contrôle total souhaité par la standardisation (Schwartz, 2007). Dans ces travaux, le travail est souvent associé à un travail salarié, au sein d'un « *milieu du travail* » ou d'un « *monde du travail* », régis par un « *marché*

du travail » (Moreira Cunha, 2013). Ici, je propose de nous placer dans le cadre de la *domus ostrearia* et des activités nécessaires à son existence. Je considérerais qu'il s'agit d'une activité non neutre, d'un travail, qui meut ses différentes parties les unes par rapport aux autres. Dans ses travaux, Yves Schwartz différenciait deux manières d'agir et donc de travailler : « *un usage de soi* par *soi* » et « *un usage de soi* par *les autres* ». Nous nous centrerons ici sur cette distinction en séparant le travail et la mise au travail qui serait l'*usage de soi par autrui* ou l'*usage d'autrui par soi*. En ostréiculture, l'objectif global du travail humain est d'obtenir des huîtres vendables pour les convertir en profit. Pour cela le travail consiste au maintien des huîtres (en vie) dans la *domus ostrearia*, donc de synchroniser les temporalités des huîtres, celles des humains et celles du milieu où les deux vont cohabiter.

Lors du travail ethnographique, il apparaît que la survie des huîtres n'est pas l'unique objectif et que le travail se fait aussi au travers des huîtres : par une mise au travail des huîtres. De même, les observations s'étant étalées dans le temps, il ressort que le travail ne revêt ni la même forme ni le même but en fonction des moments où il est effectué. Ainsi, le travail de *soin* aux huîtres, à l'environnement et aux humains semble une clef de lecture intéressante pour comprendre ce travail et ses subtilités. Dans cette première section, je propose d'étayer cette idée en montrant en quoi la question du soin émerge dans les discours des ostréiculteur·trice·s et de leurs représentant·e·s ; puis en inscrivant le travail de soin pour et par les huîtres dans les cadres théoriques et conceptuels existants notamment One Health, Eco Health et le *care*.

1.1. L'activité ostréicole, d'utilité publique : l'exemple de l'instrumentalisation des services écosystémiques

En 1989, une contamination des huîtres par une bactérie, la Salmonelle, amena la fermeture administrative des ventes d'huîtres de l'Étang de Thau pour limiter le risque sanitaire auprès des consommateur·trice·s (Ifremer, 2025). Cette fermeture est restée dans les esprits et est souvent citée par les conchyliculteur·trice·s comme marquante, ayant engendré des pertes de vente directe, surtout qu'elle s'est produite lors des fêtes de fin d'année. Elle a aussi eu des répercussions sur la réputation des coquillages de la lagune qui ont longtemps affecté les conchyliculteur·trice·s. Localement, suite aux impacts de cette fermeture, une première reconnaissance du rôle de la conchyliculture a été réalisée lors de la signature du « *Schéma des structures* » et du premier « *Contrat pour l'Étang de Thau* » : les élus du pourtour de la lagune ont donné la priorité des activités de pêche et de culture marine (SIVOM de Sète-Frontignant-Balaruc, Huîtres de Bouzigues et Vignerons Communes de l'Hérault, 1990). La signature de ces documents acte une volonté d'avoir une dynamique territoriale autour de ces activités, et

non uniquement centrée sur le tourisme. En 1995, avec le « *Schéma de mise en valeur de la mer* », cette volonté est renouvelée, appuyant ainsi l'importance de la mise aux normes de la qualité de l'eau[235]. À l'échelle de la lagune de Thau, ces priorités sont aujourd'hui encore maintenues. Elles ont été également inscrites au niveau national, pour toutes les formes d'aquaculture marine, au travers de la loi d'orientation sur la pêche et les cultures marines de 1997 (de Rohan, 1997). Comme le commente Gwenaele Proutière Maulion : « [cette loi] *inscrit, par ailleurs, le développement des cultures marines*[236] *dans une politique d'aménagement et de préservation du littoral destinée à favoriser leur adaptation face à la concurrence d'autres secteurs d'activité et à des contraintes environnementales de plus en plus fortes, tout en encadrant strictement les conditions d'exploitation des amendements marins.* » (Proutière-Maulion, 1998). C'est dans ce cadre à la fois cognitif et réglementaire que les ostréiculteur·trice·s exercent aujourd'hui leur activité et se représentent son rapport au milieu.

Lors des Conseils Filière Coquillage, organisés annuellement à Nantes par le CNC[237], ce que la présence d'huîtres dans les eaux littorales apporte à l'environnement et à la société a été de nombreuses fois remis en avant (observations faites lors des conseils filière coquillage 2023 et 2024). En témoignent les échanges entre des présidents de CRC d'Atlantique, une salariée de France Naissain, une personne de l'Ofimer[238] et un agent de l'OFB[239] présentés dans l'**encadré 5.1**. Le contexte est une demande par l'OFB de prise en compte des pollutions générées par l'ostréiculture dans la gestion de la profession. En effet, les liens entre l'environnement et l'ostréiculture ne sont pas aussi clairs que certains le présentent. L'ostréiculture prend place dans un milieu ouvert et fragile où de nombreuses autres espèces évoluent. Bien qu'aucun intrant ne soit utilisé, les huîtres sont parquées par milliers ce qui génère des pollutions localisées. Les matériaux utilisés – souvent en plastique – sont parfois perdus et contribuent à une pollution macro et micro-plastique sur le littoral.

[235] Entretien avec une chargée de mission du SMBT, Syndicat Mixte du Bassin de Thau, et (Préfecture de l'Hérault and Service Maritime et de Navigation du Languedoc Rousillon (SMNLR) 1995).

[236] Les cultures marines comprenant ici la pisciculture, la conchyliculture, l'algoculture, … soit toutes les formes d'aquaculture réalisées en mer.

[237] Comité National de la Conchyliculture

[238] Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture

[239] Office Français pour la Biodiversité

OFB - « […] j'aimerais indiquer 1. que nous sommes confrontés lors des demandes de nouvelles concessions **d'un manque d'estimation des professionnels dans leurs plans financiers des pertes économiques engendrées par la déprédation des oiseaux marins** (espèces protégées avec un état de conservation souvent précaire), 2. à un **manque d'analyses complètes dans les études d'impact réalisés par les bureaux d'études sur les modifications de la dynamique hydro-sédimentaire** (trop souvent minorées ou sous-estimées) causées par les installations (tables ostréicoles par exemple, avec une accumulation de sable et les impacts structurels du littoral et faunistiques), 3. à **un problème récurrent de pollution dû au matériel utilisé** (poches plastique, élastiques, etc.), et que nous retrouvons à la fois dans les écosystèmes marins côtiers et dans la chaine alimentaire des espèces (estomacs des oiseaux/mammifères par exemple). Un véritable travail doit être engagé (matériel biodégradable etc.), malgré les considérations environnementales prévues dans les schémas des structures.

CRC1 - Nous sommes simples locataires des terres d'Etat et **ça ressemble de plus en plus à un statut précaire alors que nous contribuons à la qualité du milieu.**

CRC2 - **On est tout le temps obligé de démontrer que l'ostréiculture n'est pas mauvaise pour l'environnement**. Il y a un souci d'attirer les jeunes notamment par le rôle identitaire et de construction des paysages. Il est difficile de dire aux jeunes de venir car c'est un rouleau compresseur qui nous tombe dessus. À continuer comme ça, **l'ostréiculture, la conchyliculture disparaitra** car on n'aura bientôt plus les moyens de faire face. […] À un moment donné, au-delà de dire c'est important **cet équilibre entre l'économie et la préservation du milieu. Au-delà de le dire il va falloir le démontrer**, vous ne nous rendez pas service, ça commence à devenir très très lourd.

Ofimer – **La résidentialisation qui arrive sur le littoral est la vraie menace.** Je ne suis pas aussi pessimiste sur l'incompatibilité entre l'ostréiculture et la préservation de l'environnement. Si on arrive à démontrer que **la conchyliculture est positive sur le climat**, c'est déjà très très bien. Pour moi, la compatibilité est assez facile à démontrer. Mais il faut de plus en plus rentrer dans une **mécanique procédurale et démontrer systématiquement qu'il n'y a pas d'impact, les réduire ou les compenser**. Si le Schéma des structures a été bien évalué, les mouvements se feront sans grande difficulté.

CRC2 - Si le CRC2 s'était opposé au PN[240] [présent dans la zone], **alors il n'existerait pas** et aujourd'hui si c'était à refaire **on ne le referait pas**. Car c'est trop à consonnance environnementale et **les ostréiculteurs ne s'y retrouvent pas**. […]

France Naissain[241] - Je trouve cela étonnant que **le potentiel de captation du carbone** ne soit pas cité dans l'approche écosystémique comme **valorisation de la conchyliculture**. L'ostréiculture **oblige** aussi un certain nombre d'activités à se mettre aux normes car il n'y a pas seulement une **obligation vis-à-vis de la protection de l'environnement mais aussi des obligations économiques**. »

[240] Parc Naturel (Marin en l'occurrence).

[241] France Naissain est une écloserie, entreprise de production de naissain d'huîtres creuses diploïdes et triploïdes, basée en Vendée.

Encadré 5.1. – **Prise de note et retranscription des échanges entre un agent de l'OFB** (noté OFB ici), **un salarié de l'Ofimer, une salariée de France Naissain et deux présidents de CRC de la façade Atlantique** (notés CRC1 et CRC2 ici), réalisés lors du Conseil National Filières Coquillages lors de la session « *Conchyliculture et environnement* » le 28 mars 2023, à Nantes. Les dialogues faisaient suite à une table ronde où la question environnementale était abordée du point de vue des environnementalistes (comme l'OFB) et des professionnel·le·s avec la prise de parole d'un salarié du CNC. Ces échanges n'étaient pas enregistrés mais la prise de note a pu être suffisamment précise pour retranscrire mot pour mot les échanges.

Ces remarques faites par l'OFB, soulignent l'importance d'une préservation du milieu. L'OFB rappelle aussi que l'ostréiculture a, de fait, des impacts négatifs sur ce milieu et devrait les prendre en compte. Les ostréiculteur·trice·s se sentent, de leur côté, acculés dans l'étau des normes et des injonctions sur la qualité sanitaire, biologique et environnemental du milieu, qui contribuent à rendre la profession difficile pour celles et ceux déjà installés et peu attractive pour celles et ceux qui pourraient l'envisager. Malgré l'apparent lien naturel existant entre l'ostréiculture et l'environnement, présenté comme quasiment symbiotique par les ostréiculteur·trice·s et leurs représentant·e·s, des tensions claires sont présentes entre les acteur·trice·s de l'environnement et celles et ceux de l'ostréiculture. Là où les un·e·s préconisent une diminution de l'activité, un soin redoublé à la biodiversité en présence et une attention portée aux matériaux utilisés, les autres défendent les difficultés économiques qu'ils et elles traversent et l'impact que ce soin peut avoir sur leur survie (économique) à court et long terme.

Il existe par ailleurs un certain nombre de croyances portant sur l'ostréiculture, alimentées par des notions comme celle de *services écosystémiques*. Ces échanges montrent deux points intéressants : la polysémie du terme environnement tel qu'il est employé par les environnementalistes, les académistes et les ostréiculteur·trice·s ; et le statut discursif de la notion de service écosystémique, comme outil de politique publique. Pour illustrer cette tension entre les deux points, je propose de me concentrer sur deux exemples en revenant dans un premier temps sur les services écosystémiques[242], et dans un second temps sur l'acidification des océans par rapport au présupposé puits de carbone que constitueraient les huîtres.

[242] La raison de la mobilisation du cadre des services écosystémique ici n'est ni pour l'alimenter, ni pour la critiquer, mais pour montrer la manière dont il est instrumentalisé sur le terrain par des acteur·trice·s non environnementaux et non académiques.

Tableau 5.1. – Qualification schématique des services écosystémiques selon le MEA, figure reproduite à l'identique d'après (Arnauld de Sartre, Oszwald et Castro, 2014 : fig. 1).

Support Formation des sols, Photosynthèse, Production primaire, Cycle nutritif, Cycles de l'eau	**Approvisionnement** Nourriture (culture, élevage, pêche, aquaculture, plates sauvages et nourriture animale), Fibres (bois, coton, bois énergie), Ressources génétiques, Biochimie et biopharmacie, Eau potable
	Régulation Qualité de l'air, Régulation climatique (globale et régionale/locale), Régulation de l'érosion, Purification de l'eau et traitement des déchets, Régulation des maladies, Régulation des nuisibles, Pollinisation, Régulation des risques naturels
	Services culturels Diversité culturelle, Valeurs religieuse et spirituelle, Systèmes de savoirs, Valeurs éducatives, Inspiration, Valeurs esthétiques, Relations sociales, Sens des lieux, Valeurs d'héritage culturels, Loisir et écotourisme

Quels sont les services écosystémiques associés à l'ostréiculture ? Comment expliquer (et comment fonctionne) le paradoxe entre les « *bénéfices que les humains retirent des écosystèmes* » et des systèmes d'élevage de plus en plus rationnalisés ? Quelles sont les définitions de l'environnement qui sous-tendent l'instrumentalisation de ces services en ostréiculture ? Dans leur ouvrage, Philippe Méral et Denis Pesche reviennent sur les types de services existants : services d'approvisionnement, de maintenance, de régulation et culturels (Méral et Pesche, 2016) (voir **tableau 5.1.**). Initiée dans les années 1970, l'approche par les services écosystémiques a pris de l'ampleur dans les mondes académiques, puis progressivement chez les aménagistes et gestionnaires de l'environnement avant d'être investie par les acteur·trice·s de terrain directement. En France, la thèse de Valérie Derolez (Derolez, 2020) et les travaux d'Hélène Rey Valette (Rey Valette et al., 2020 ; Salles, Rey Valette et Mongruel, 2021) (entre autres) détaillent les services écosystémiques de l'ostréiculture et leur évolution. Ces travaux mettent notamment en évidence le besoin que les politiques publiques ont eu, dans les années 1980-1990, de se doter d'outils de mesure et d'indicateurs pour relier les activités marines et littorales à leur environnement en raison d'une dégradation du milieu naturel. Ce besoin répondait à un manque de données et de connaissance sur les littoraux et les activités littorales dans « *un double objectif de soutien au développement durable des activités et de protection de l'environnement* [entendu ici comme milieu naturel] » (Salles, Rey Valette et Mongruel, 2021 : par. 4).

L'approche par les services écosystémiques et sa standardisation a lors été vite perçue comme une opportunité à saisir : non seulement les services permettaient d'objectiver les

bénéfices rendus à la société par une activité et ses impacts sur le milieu, mais ils amenaient aussi la possibilité de compter le nombre de services rendus, et retracer leur évolution dans le temps. Depuis une dizaine d'années, les services écosystémiques ont été repris dans les médias, définis par le Millenium Ecosystem Assessment comme « *les bénéfices que les humains retirent des écosystèmes* » (Méral et Pesche, 2016 : 15). Philippe Méral et Denis Pesche précisent la définition des services écosystémiques comme liés au « *fonctionnement des écosystèmes* » et à la « *dépendance des humains vis-à-vis des écosystèmes* » en souligant l'objectif de l'utilisation de cette catégorie : « *un but pédagogique et de plaidoyer politique* » (Méral et Pesche, 2016 : 16). D'abord utilisés pour argumenter une nécessaire « *protection de l'environnement* », ces services sont aujourd'hui réappropriés par les acteur·trice·s de l'ostréiculture pour réaffirmer l'utilité de leur présence sur les littoraux à la fois pour le milieu naturel, mais aussi pour le reste de la société. Les services écosystémiques ont échappé à leurs auteur·trice·s scientifiques et servent à alimenter un pont de vie positiviste et idéologiste tourné vers leur marchandisation. C'est d'ailleurs avec cet agenda que le cadre conceptuel des services écosystémiques[243] a largement été embrassé par les ostréiculteur·trice·s et leurs représentant·e·s pour plaider en faveur de l'ostréiculture et en décrire les bienfaits.

Les échanges présentés dans l'**encadré 5.1** témoignent du lien étroit entre l'ostréiculture et le milieu, et entre santé de l'un et de l'autre par l'intermédiaire des huîtres. Les arguments « *nous contribuons à la qualité du milieu* » avancé par le président du CRC1 et « *l'ostréiculture oblige aussi un certain nombre d'activités à se mettre aux normes* » donné par la salariée de France Naissain sont les deux points essentiels résumant la manière dont les ostréiculteur·trice·s travaillent à la santé environnementale de manière indirecte, plus ou moins lointaine, de leur point de vue. Les huîtres ont deux qualités principales : elles sont des bivalves filtreurs, ce qui a pour conséquence l'absence d'intrant dans les situations d'élevage, et leur possibilité d'effectuer de la bioremédiation ; elles s'organisent par fixation, souvent sous la forme de récifs (en particulier pour les huîtres plates) très appréciés de nombreuses autres espèces animales ou végétales. Pour les ostréiculteur·trice·s l'élevage des huîtres correspond aussi à la mise au travail des huîtres pour prendre soin de l'environnement et prendre soin de notre santé (directement et indirectement). Pour d'autres acteur·trice·s, du secteur académique ou institutionnel, prendre soin par les huîtres peut aussi passer par leur utilisation comme des sentinelles, voire des fusibles (comme le présente une agente de la DAVAR en Nouvelle-Calédonie), qui préviennent des changements environnementaux. Le cadre des services écosystémiques a été largement critiqué notamment en raison d'une perception utilitariste et

[243] Aussi appelés « services écologiques ».

occidentale des milieux naturels et de leurs fonctionnements[244] (Méral et Pesche, 2016). En l'occurrence, cette instrumentalisation émane des professionnel·le·s de l'ostréiculture (et de la conchyliculture plus généralement), en faisant des travaux précédemment cités une base de plaidoyer pour obtenir du soutien (financier ou non), de la part des acteur·trice·s de l'environnement et de la recherche. Ou du moins cette rhétorique des services vise à atténuer les critiques qui sont adressés aux ostréiculteur·trice·s quant à la qualité du milieu côtier. La remarque du président du CRC2 sur le Parc Naturel Marin (PNM) est particulièrement intéressante dans ce sens. Selon lui, « *si le CRC2 s'était opposé au PN* [présent dans la zone]*, alors il n'existerait pas* […] » (voir **encadré 5.1.**). Comme l'ostréiculture dépend fortement de la qualité du milieu naturel, les ostréiculteur·trice·s de ce bassin de production étaient favorables à la création du parc, pensant que cette nouvelle entité permettrait de leur apporter des bénéfices (via les *services écosystémiques* justement…).

Une partie des intérêts entre ces deux types d'acteur·trice·s était alors commune : cette question de la qualité du milieu et la présence de polluants néfastes pour les huîtres, d'autres espèces et par la suite pour les consommateur·trice·s. Or, la création d'un PNM a engendré de nouvelles mesures de gestion et de protection de cet environnement (telles que des mesures sur la tranquillité des oiseaux à proximité des parcs ostréicoles, ou de la surveillance quant à la présence de polluants micro ou macro dans l'eau), perçues comme des contraintes par les ostréiculteur·trice·s. Ce sont ces demandes côté environnementalistes qui sont détaillées par l'agent de l'OFB dans l'**encadré 5.1** et qui amènent à un décalage entre la perception que les ostréiculteur·trice·s ont de leur métier (« *on devrait être payé·e·s pour ce que l'on fait* » comme s'est exclamé un ostréiculteur lors de ce même conseil filière coquillage en mars 2023) et les impacts que cette activité peut avoir sur l'environnement.

Malgré l'ancrage de ces discours sur les services écosystémiques dans des travaux scientifiques, certains des arguments ne sont pas soutenus par un consensus scientifique. Parmi les éléments qui ne font pas consensus, l'acidification et son atténuation par l'ostréiculture reviennent de manière assez récurrente. Par exemple lors de la présentation des huîtres comme des puits de carbone par la salariée de France Naissain dans l'extrait de l'**encadré 5.1**. La réponse apportée par un chercheur de l'Ifremer dans la suite du dialogue, rapporté dans

[244] Cette impasse a été pointée dans le milieu de la recherche et en particulier en économie de l'environnement et en écologie politique. C'est notamment rappelé par Virginie Maris lorsqu'elle écrit « *Le temps des premiers écologues qui voyaient dans la notion de services écosystémiques un outil essentiellement pédagogique permettant de mettre en évidence la dépendance des sociétés humaines vis-à-vis du support naturel qui les constitue et les maintient est révolu* » (Maris, 2014 in : Arnauld de Sartre et al, 2014 : 10). Les services ont été d'abord agrémentés des disservices (Méral and Pesche 2016), et d'autres cadres ont tenté de dépasser ces écueils avec par exemple *Nature's Contributions to people* de l'IPBES (Multidisciplinary Expert Panel 2022) et les concepts comme One Health et Eco Health qui seront approfondis dans la prochaine section.

l'encadré suivant (**encadré 5.2.**) montre que certaines *vérités* ne reposent pas forcément sur des preuves apportées par la recherche.

France Naissain – « Je trouve cela étonnant que le potentiel de captation du carbone ne soit pas cité dans l'approche écosystémique comme valorisation de la conchyliculture.

Chercheur Ifremer - **Les huîtres sont des animaux** qui contribuent à acidifier les océans car ils respirent. **Donc les huîtres ne sont pas un puits de carbone !** L'ostréiculture est une activité de production à plus bas coût de carbone [par rapport à d'autres élevages en milieu marin], **mais qui émet aussi du carbone**. Même le processus de calcification émet du CO2 donc les coquillages sont des sources de carbone. **Les seuls puits de carbone sont les végétaux**. Les animaux ne peuvent pas faire ça. Il faut donc être très prudent dans la communication. Elever des coquillages filtreurs dans le milieu a un effet positif mais il faut voir ce que l'on attend des conchyliculteurs dans la mise en conformité. »

Encadré 5.2. – **Echanges entre une salariée de France Naissain et un chercheur Ifremer concernant l'impact environnemental des huîtres** et en particulier leur rôle dans l'effet « pompe à carbone » de certains organismes vivant dans l'Océan, mars 2023.

Ce rappel de la distinction animal/végétal et la catégorie hétérotrophe animale dans laquelle les huîtres ont été rangées par la biologie contemporaine et la phylogénétique fait écho au chapitre 3 et au statut des huîtres. L'ambivalence dans le statut des coquillages a une incidence non seulement sur les pratiques (le traitement par lots, la consommation crue, etc.), mais aussi sur la perception que les ostréiculteur·trice·s ont d'eux- et d'elles-mêmes. Les organismes autotrophes réalisant la photosynthèse – comme la majorité des végétaux terrestres ou marin, et des algues – sont parfois rangés dans la catégorie des puits de carbone ou des pompes à carbone car ils permettent de compenser les émissions réalisées par les activités humaines. L'Océan, et le vivant qui l'habite, est d'ailleurs sous les feux des projecteurs comme la solution à tout, pouvant pomper lors d'un bon fonctionnement une partie du CO_2 émis. *Cultiver* des huîtres aurait alors également son rôle à jouer, pas pour leurs capacités autotrophes – elles respirent et ne font pas de photosynthèse -, mais par la fabrication de la coquille qui est identifiée comme matière organique pouvant piéger du carbone. Ces « vérités scientifiques » – non vérifiées – contribuent à une cristallisation autour de l'ostréiculture comme un élevage *sain* pour le milieu où elle s'installe.

L'argument de la captation carbone, un temps avancé comme un des services de régulation apportés par les huîtres (et autres bivalves calcifères), a été récemment balayé par la communauté scientifique (Pernet et al., 2025). Pourtant il s'agissait d'un élément non seulement hautement séduisant pour attirer l'attention et le soutien du reste de la société, mais aussi psychologiquement fort dans la prise que les ostréiculteur·trice·s auraient sur le changement

climatique grâce à cela. En effet, parmi les sources d'incertitudes, le réchauffement climatique a un rôle prépondérant sur l'ostréiculture, en particulier dans les trois zones d'étude où le forçage climatique est important. Pour l'élevage de coquillages, les changements les plus inquiétants sont : l'augmentation de température estivale et le plus grand delta de température observé, pouvant être à l'origine de canicules marines ; l'acidification de l'eau de mer en raison de l'augmentation de l'absorption de dioxyde de carbone ; l'augmentation du niveau de l'eau et l'érosion du trait de côte. L'acidification des océans cristallise une majorité des inquiétudes pour les huîtres en raison de la formation de la coquille à partir des ions carbonates. Le projet COCORICO2, porté par l'Ifremer et financé par le FEAMP, se concentre sur les effets de l'acidification de l'océan sur les écosystèmes marins et en particulier ceux investis par les élevages. Lors d'une présentation des résultats de ce projet en 2023, au cours du Conseil Filière Coquillage, Fabrice Pernet, un des porteurs du projet COCORICO2, explique que la connaissance des changements globaux et en particulier de l'acidification est bonne au sein de la filière qui connaît une « *prise de conscience* » dans la mesure où « *90% des gens savent ce que c'est l'acidification* » (présentation en plénière lors d'une table ronde, mars 2023, site Ifremer de Nantes). L'**encadré 5.3** vise à clarifier ce qui est nommé *acidification* et les principaux arguments éclaircissant le caractère puits de carbone ou non des huîtres par la calcification des coquilles.

Encadré 5.3. – **Précisions sur le fonctionnement de l'acidification des océans et le rôle de la calcification des coquilles par les huîtres** d'après des travaux des équipes de l'Ifremer (Pernet et al., 2025) et une thèse conduite à la station biologique de Roscoff (Noisette, 2013).

Cet encadré est une simplification permettant de donner quelques éléments sur les mécanismes physico-chimiques concernés.

L'acidification de l'eau, tout repose sur les ions H^+

Pour rappeler ce que « *90% des gens savent* »[245], nous allons revenir sur le fonctionnement de l'acidification et sur la raison des inquiétudes des professionnel·le·s. Un des principes derrière le phénomène d'acidification est la dissolution progressive d'une partie du dioxyde de carbone contenu dans l'air dans l'eau, en raison d'une différence de concentration en CO_2 entre l'air et la surface, puis sa réaction avec l'eau suivant la suite d'équations chimiques suivantes :

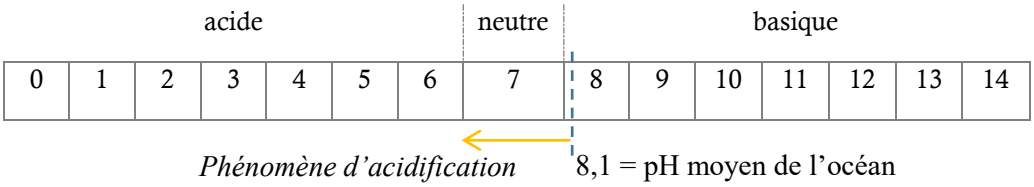
$$CO_{2\,(aq)} + H_2O \rightleftarrows H_2CO_3 \rightleftharpoons HCO_3^- + H^+ \rightleftarrows CO_3^{2-} + 2H^+$$

Le dioxyde de carbone absorbé dans l'eau $CO_{2(aq)}$ réagit avec l'eau H_2O pour former l'acide carbonique H_2CO_3. L'acide carbonique se décompose par la suite pour former des ions

[245] Ce qui est connu par les ostréiculteur·trice·s qui ressort des entretiens est le terme « *acidification de l'eau* » et sa conséquence, soit une augmentation de la difficulté pour les coquillages à fabriquer leur coquille. Le détail des réactions n'est pas connu.

hydrogène H^+ et bicarbonate HCO_3^- ou en perdant tout son hydrogène pour former des ions carbonate CO_3^{2-}. Le pH, potentiel hydrogène, est une unité de mesure indiquant l'acidité d'un milieu aqueux. Il mesure la concentration en ions H_3O^+, proxy pour connaître l'activité chimique des ions hydrogènes H^+ en solution. L'augmentation de la pression partielle en CO_2 atmosphérique amène une augmentation du CO_2 de l'eau, donc une augmentation des ions H^+, équivalent à une diminution du pH, soit une acidification (Noisette, 2013).

Echelle de pH et qualification acide/basique



Quelle(s) conséquence(s) pour les coquilles calcaires ?

Dans la littérature, on retrouve que la calcification peut se faire selon deux mécanismes : soit (a) soit via les ions carbonates CO_3^{2-} , soit (b) via les ions bicarbonates HCO_3^-, par réaction avec les ions calcaires Ca^{2+} de l'eau.

$$(a) \qquad Ca^{2+}_{(aq)} + CO^{2-}_{3\,(aq)} \rightleftharpoons CaCO_{3\,(s)}$$

$$(b) \qquad Ca^{2+}_{(aq)} + 2HCO^{-}_{3\,(aq)} \rightleftharpoons CaCO_{3\,(s)} + CO_2 + H_2O$$

L'acidification des océans jouant sur les concentrations en ions carbonates et bicarbonates, cela aura nécessairement une conséquence sur la formation de la coquille selon les ions utilisés par les organismes fabriquant une coquille calcaire. Les huîtres, en prenant un exemple au hasard, utilisent des ions carbonates… dont la concentration diminue avec l'augmentation du pH (donc augmentation du nombre de H+ pouvant réagir avec CO_3^{2-} pour former HCO_3^-). La fabrication de la coquille sera alors plus complexe en contexte d'acidification.

Quel est le problème pour l'ostréiculture ?

Le phénomène entrainerait un ralentissement très important (-40%) de la calcification des mollusques, accompagné d'une diminution de leur croissance et de leur développement (Noisette, 2013 : 12). Les huîtres auront alors des temps de pousse plus importants. Même, il semblerait que tous les stades de vie ne soient pas touchés pareils et que les naissains seraient fragilisés. Le caractère immotile des huîtres participerait également à des conséquences alarmantes.

Si ce ralentissement inquiète les ostréiculteur·trice·s de la zone Atlantique où l'enjeu est d'avoir des huîtres vendables le plus rapidement possible (les marées, les méthodes d'élevage et la triploïdisation permettant d'avoir des huîtres au plus vite en un an et demi), celles et ceux de Méditerranée semblent un peu moins inquiets. En Corse par exemple, la pousse des

huîtres triploïdes non exondées est tellement importante que si elles ne sont pas vendues en totalité lors des fêtes de fin d'année, elles seront un poids dont il faudra se débarrasser sur l'année qui suivra. Le problème est que les consommateur·trice·s corses, comme les autres consommateur·trice·s français·e·s, préfèrent les huîtres n°3, de taille moyenne (entretiens avec des mareyeurs et poissonniers en Corse, Gironde, Hérault et dans l'Oise). Si les huîtres n°3 prêtes pour les fêtes de fin d'année de l'année n ne sont pas achetées, alors elles continueront à grandir avant les fêtes de fin de l'année suivante. Elles seront alors trop grosses pour correspondre aux attentes des consommateur·trice·s de l'année n+1. Le marché italien des huîtres de grande taille permet d'avoir une échappatoire à ce problème mais cette issue reste précaire et hors de la Corse.

Une autre crainte des professionnel·le·s est le « grignotage » de la coquille par l'eau acide, soit la dissolution du $CaCO_{3(s)}$ formé. *A priori*, les huîtres creuses arrivent à compenser cette dissolution au prix d'une énergie plus importante consacrée à la fabrication de la coquille. La conséquence serait qu'elles seraient alors plus fragiles face à des pathogènes (présentation de Fabrice Pernet, chercheur à l'Ifremer, lors du Conseil Filière Coquillages en mars 2023).

<u>Finalement, pourquoi les huîtres ne sont-elles pas des puits de CO_2 ?</u>

De prime abord, en regardant les réactions chimiques présentées dans cet encadré, on a très envie de conclure que les coquillages permettraient de résoudre une partie du problème des émissions de CO_2 d'origine anthropique. Pourtant, les résultats et conclusions de l'article visant à casser le mythe de l'élevage de bivalves comme puits de CO_2 Pernet et al., 2025) ne vont pas dans ce sens.

Une des premières démystifications réside dans le caractère animal hétérotrophes des huîtres : elles respirent, donc émettent elles-mêmes du CO_2 contrairement à des végétaux effectuant la photosynthèse. Une seconde démystification est que la production de calcaire $CaCO_{3(s)}$ « *tend à déminuer* [le captage de CO_2 atmosphérique] *quand sa dissolution tend à augmenter la capacité des eaux de surface à capter du CO_2 atmosphérique* »[246] (Pernet et al., 2025 : 2). La diminution du pH tend à favoriser la présence d'ions HCO_3^-, soit la formule (b). Or, cette réaction de calcification émet du CO_2 au lieu d'en stocker.

De plus, les auteurs expliquent qu'une différence fondamentale doit être faite entre un puit de carbone et un puit de CO_2. Car d'une part, « c*ontrairement à la capture directe de CO_2 atmosphérique, l'érosion des minéraux est la première source de HCO_3^- pour l'océan* »[247] (Pernet et al., 2025 : 4). Ce qui ne permet donc pas de capturer efficacement du CO_2 atmosphérique par les bivalves à coquille calcaire, ni de compenser le métabolisme des coquillages – d'autant plus sollicité qu'ils doivent faire plus d'efforts pour la fabrication de la coquille. Enfin, comme l'indique le nom d'une section de ce même article : le destin des bivalves récoltés est le CO_2 atmosphérique (« *The fate of harvested bivalves : atmospheric CO_2* » (Pernet et al., 2025 : 7)). Les huîtres d'élevage n'auraient pas un rôle à jouer sur un temps pertinent à l'échelle climatique…

Les principaux travaux soutenant l'idée que les élevages de coquillages seraient des puits de carbone sont des travaux sur les marchés du carbone loin d'expérimentations sur la réalité des réactions chimiques (Pernet et al., 2025), ce qui rejoint aussi une partie des critiques sur les services écosystémiques lorsqu'ils sont utilisés dans les marchés au carbone (Méral et

[246] Traduction de l'autrice

[247] Traduction de l'autrice

Pesche, 2016). Les principales incidences (explicitées lors des enquêtes) du changement climatique sur les élevages de coquillages en France. Dans la hiérarchisation des enjeux par les ostréiculteur·trice·s, le réchauffement climatique occupe une place particulière. On pourrait s'attendre à ce qu'il occupe la première place – en raison des grandes incertitudes générées, et de la véritable menace sur les coquillages –, or c'est un enjeu positionné comme en fond de toile. Comme la plupart des ostréiculteur·trice·s rencontrés partagent le constat que « la nature c'est notre patron », pour reprendre la formule énoncée par un éleveur de l'Étang de Thau, les conditions météorologiques et la physico-chimie de l'eau deviennent des fatalités : ils et elles n'y peuvent rien. Les enjeux les plus prégnants sont alors ceux sur lesquels il y a une prise, il y a possibilité d'agir : que ce soit l'emploi des ouvrier·ère·s et l'attractivité du métier ou alors la prédation par de nouvelles espèces comme les crabes bleus. Ce sont précisément sur ces enjeux que peut s'exercer le travail ostréicole. Cela positionne les ostréicultures de manière particulière face à la nature : ils et elles ne sont plus inclus au sein de l'environnement mais au contraire en sont détachés et dépendants. La nature et ses transformations, par exemple avec le changement climatique, deviennent des « fatalités ». Cette hiérarchisation reflétant des éléments sur lesquels on peut agir plutôt qu'une véritable importance les uns par rapport aux autres.

Ces deux exemples illustrent bien la manière dont les différentes conceptions de l'environnement et de la nature entrent en conflit et peuvent générer des tensions. Nous avons vu comment elles s'exprimaient entre les scientifiques, les agent·e·s de l'environnement et les ostréiculteur·trice·s. Ces tensions s'expriment aussi au sein des institutions elles-mêmes, entre les agent·e·s de services différents dans les Provinces en Nouvelle-Calédonie. Les porteur·euse·s de projet sont beaucoup moins explicites quant aux raisons liant l'environnement et l'élevage des huîtres, cet argumentaire étant plutôt porté par les institutions au travers des agent·e·s des Provinces en charge de l'aquaculture. Même, les agent·e·s provinciaux ne s'accordent pas sur les bénéfices apportés par l'ostréiculture. Au sein de la Province Sud par exemple, des conflits internes existent pour deux installations ostréicoles potentielles (une pour de l'élevage d'huîtres de chair, l'autre pour l'élevage de géniteurs à des fins d'écloserie). Les services chargés du développement de l'aquaculture et de la pêche sur le territoire accompagnent et aident les deux installant·e·s quand les services chargés de l'environnement et de la biodiversité semblent freiner cette dynamique en réclamant des études d'impact onéreuses. Si l'ostréiculture aura effectivement plus d'impact que l'absence d'activité, elle représente, aux yeux des installant·e·s comme à ceux des agents chargés de l'aquaculture, une manière de générer des protéines et des revenus avec un impact plus faible que d'autres activités ; voire même de manière complémentaire et atténuante par rapport à d'autres activités, grâce aux capacités de bioremédiation prêtées aux huîtres par exemple (à nouveau, ces capacités

font l'objet de controverses car cette bioremédiation ne concerne pas tous les éléments, pas dans tous les milieux et pas à toutes les périodes…).

En parallèle des différentes formes de rationalité économique qui cohabitent et mènent les éleveur·euse·s d'huîtres à conserver plusieurs niveaux de domestication au sein d'une même entreprise (tels que présentés dans le chapitre 3), c'est certainement la représentation même de l'élevage qui empêche d'accéder à un modèle totalement artificiel ou en totale captivité. Si ce n'est pas l'éthique professionnelle en lien avec le bien-être animal qui guide les ostréiculteur·trice·s dans ces démarches, ce serait plutôt l'impossible dissociation de l'huître avec son environnement. Alors que d'autres élevages et cultures ont été rapidement extraits des cycles bio-géologiques dans lesquels ils s'inscrivaient, l'ostréiculture en est fortement dépendante et ses agents humains se revendiquent même d'un entretien de ces cycles. Cela rejoint une autre échelle des temporalités, qui ne sont ici plus vraiment à l'échelle de la vie d'une huître, ni de celle de l'humain qui l'élève. Au contraire, par ces remarques, et notamment en cherchant un rôle à l'huître dans le cycle du carbone, s'affiche une volonté de voir les huîtres au-delà des temporalités passé-présent-avenir de leur élevage. Cela superposerait un nouveau régime de temporalités où l'élevage serait contenu dans des temporalités plus globales, mondiales, sur des temps géologiques bien plus étendus.

Bien que l'agencéité de l'huître soit discutable pour de nombreux ostréiculteur·trice·s, l'importance du milieu revendiqué comme « naturel » est indéniable : elle prend racine dans la représentation que 1) le milieu d'élevage doit nécessairement être « naturel » pour le bon déroulement du cycle de vie et de production des huîtres, et 2) l'huître contribue au maintien d'une qualité « naturelle » du milieu d'élevage. Des termes issus des travaux scientifiques sont utilisés pour expliquer cela à renfort de « services écosystémiques » rendus par l'huître ou de son rôle crucial d' « espèce sentinelle ». Autant de concepts sortis de leur contexte de recherche qui solidifient la cristallisation autour de l'ostréiculture comme d'un élevage bénéfique pour l'environnement naturel : « on devrait nous payer pour ce qu'on fait » (sous-entendu l'élevage ostréicole sur les littoraux français) lançait un représentant régional d'ostréiculteur·trice·s lors du Conseil National Filières Coquillages en 2023 (observation participante en mars 2023, Centre Ifremer de Nantes). Ce discours est partagé avec des acteur·trice·s de la filière ayant un rôle plus d'accompagnement : des salarié·e·s du CRCM jugent que c'est l'absence d'un équivalent de la Politique Agricole Commune (PAC) avec ses incitations financières à l'installation d'espaces ou de structure augmentant la biodiversité sur les parcelles qui freine la filière ostréicole et la fait chuter (entretien dans les locaux du CRCM et sur les parcs mézois de l'Étang de Thau, septembre 2024 et février 2025). Des membres d'une association de promotion et de valorisation de la diversification aquacole tiennent aussi ce discours d'une nécessité de

paiement des ostréiculteur·trice·s pour les bénéfices tirés des huîtres pour l'environnement et leurs retombées sur tous les usagers (humains et non-humains) du milieu (entretien en visioconférence, février 2025). Enfin, l'ostréiculture peut parfois être présentée comme une digue résistante aux attaques anthropiques envers ce milieu naturel, une sorte de par-battage protecteur sans lequel les milieux où l'élevage se déroule serait bien plus dégradé. Finalement, les besoins des ostréiculteur·trice·s pour l'élevage se superposent aux besoins du milieu d'élevage pour rester « naturel » ou en bonne *santé*. La présentation de l'activité ostréicole comme utile pour l'ensemble du socio-écosystème dans lequelle elle s'inscrit corroborre l'intérêt pour la notion de travail qui est sous-jacente. Quel travail est effectué dans le sens de cette « utilité » ? Les bénéfices tirés par l'activité ostréicole dans une zone de production ne concernent pas les humains de manière directe. De plus, les huîtres sont qualifiées de sentinelles de l'environnement même hors conditions d'élevage (Elodie Fleury, Montagnani, Morga et Richard, 2020). Cette question des bénéfices rejoint la santé et le soin présenté en introduction. Dans un tryptique huîtres – humains – environnement/milieu d'élevage, sur le modèle des travaux dans le cadre One Health ou Eco-Health, la section suivante creusera ce cadre conceptuel pour penser le travail des huîtres au sein de la *domus ostrearia* (travail des ostréiculteur·trice·s pour la santé des huîtres, travail des ostréiculteur·trice·s pour que les huîtres travaillent pour l'environnement). Les questions de soutenabilité que cette discussion suggère sont les passages obligés d'une inscription de l'ostréiculture – de l'activité et de ses acteur·trice·s – dans la durée. La présence des huîtres dépend de la présence d'un milieu peu pollué, donc d'une action *dans le temps* pour que ce milieu soit maintenu dans un état y permettant l'élevage d'huîtres. Cette action est, je le détaillerais par la suite, double : des humains sur l'environnement par les huîtres, et des humains sur l'environnement par d'autres leviers comme un PNM ou via des filtrages accentués des stations d'épuration.

1.2. La santé et le soin dans la domus ostrearia

Les liens entre santé humaine, animale et environnementale sont pensés dans des cadres interdisciplinaires issus de la recherche comme *One Health* ou *Eco Health* – une seule santé, concept initié en 2000 – et ne sont plus à prouver, les humains n'étant pas des membres à part survolant ce et ceux qui les entourent (Ingold, 2013 ; Le Bourlout, 2020). « *Le concept One Health reconnaît l'interdépendance de la santé humaine, animale et environnementale et préconise une approche collaborative et interdisciplinaire* » (Fourichon et al., 2025). Les

chercheur·euse·s en écologie de la santé proposent de séparer One Health et Eco-Health, la première étant « *une approche intégrée et unifiée de la santé publique* [sous-entendu humaine[248]]*, animale et environnementale* » quand l'autre est un « *concept d'écologie de la santé qui intègre les effets de la contamination de l'environnement pour la santé humaine* » (Vayssier-Taussat et Caquet, 2020). Si ces concepts et l'approche holistique qu'ils préconisent pour s'intéresser aux enjeux de santé (humaine, environnementale et animale) sont intéressants dans les sciences de gestion, ce sont les notions de santé et de soin qui m'intéressent ici pour les appliquer dans le cas de l'ostréiculture. L'objectif dans cette sous-section n'est pas d'avoir une approche en écologie de la santé ni d'avancer des arguments de santé publique – même si en ostréiculture, les risques sanitaires sont très importants tant pour la santé des huîtres que pour les humains qui les consomment (Le Bihan et Prado, 2012). Je souhaite, au contraire, explorer un aspect de cette santé unique, commune et partagée : le travail de *soin* (*care*) réalisé pour qu'elle puisse se maintenir. Par soin j'entends ici, par adaptation de la définition de Joan Tronto, citée par Sébastien Mouret : « *une activité* […] *dans le but de maintenir, de perpétuer et réparer notre monde, de sorte que nous puissions y vivre aussi bien que possible. Ce monde comprend nos corps, nous-mêmes et notre environnement, tous les éléments que nous cherchons à relier en réseau complexe, en soutien à la vie* » (Tronto, 2009 : p.13-14 cité dans Mouret, 2017 : p.89). Le « *nous* » employé par Trouto pour désigner les humains me semble ici à élargir : d'autres espèces peuvent exercer des activités de soin comme le montrent (entre autres) les travaux de Sébastien Mouret (2017) ; il est possible de faire exercer des activités de soin par d'autres (humains ou non-humains). Pour compléter cette définition, Bruno Perreau, dans son résumé de l'ouvrage de Tronto, réexplique ce qui est entendu par *care* dans le cadre de ses travaux : « *Le terme embrasse diverses conduites où s'entrelacent sollicitude, prise en charge, soin, accompagnement, responsabilité, etc. Le* care *renvoie ainsi, traditionnellement, à tout un champ d'interventions sociales, plus ou moins techniques, visant à soulager la souffrance humaine et assurer la meilleure qualité de vie possible, y compris environnementale. Mais, pour Joan Tronto, il inclut également toutes sortes de gestes quotidiens qui concourent à son propre bien-être et à celui de sa communauté de vie* » (Perreau, 2010). C'est dans la conceptualisation du *care* selon cette définition, sortant du cadre d'un *care* administré uniquement via les métiers identifiés comme réalisant du travail social, que je souhaite élaborer une analyse sur les liens de travail entre les différents membres de la *domus ostrearia*. Toujours en m'appuyant sur le travail de Mouret précédemment cité, je pose ici l'hypothèse que c'est par le travail que les frontières entre les humains et les autres peuvent être dépassées. Mouret se

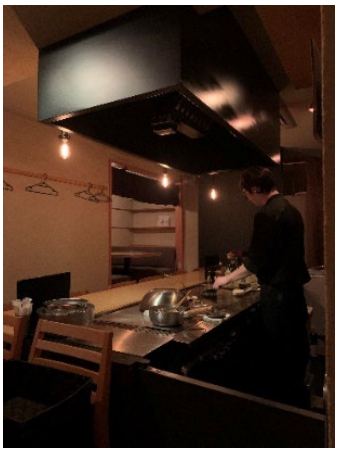
[248] L'OMS définit la santé (humaine) comme « *un état de complet bien-être physique, mental et social, [qui] ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité* » - définition inscrite depuis 1946 dans leur constitution (OMS s.d.).

centre sur l'apprentissage de l'exercice de responsabilités et d'une agencéité morale par les chiens d'aveugles, ce qui ne sera pas ici développé pour les huîtres. Le soin, le *care*, peut être porté et apporté par d'autres espèces aux humains comme à des non-humains. Ce travail concret de soin est contenu dans la notion de « *care giving* », qui pourrait être traduite par donner le soin ou prendre soin. Et c'est ce travail de soin et cette mise au travail pour prendre soin qui nous intéresse ici. Dans l'exercice quotidien du travail et de la mise au travail au sein de la *domus ostrearia* pour en maintenir l'existence, les humains apportent un soin aux huîtres dans le but de leur survie. Et en retour les humains obtiennent un soin pour eux-mêmes et pour leur environnement par la mise au travail des huîtres.

Les huîtres deviennent alors un outil du *care*, en particulier envers les humains, aux yeux des ostréiculteur·trice·s comme pour d'autres groupes d'acteur·trice·s humains. Elles permettraient de répondre à des questions de santé humaine, ostréicole et environnementale. Un exemple intéressant pour discuter de la réification des huîtres comme moyens et non plus comme finalité, est la considération des huîtres vivantes comme aliment (voir chapitre 3). Réputées riches en de nombreux nutriments utiles à la santé humaine, les huîtres ont fait l'objet de nombreuses études dans le domaine de la nutrition et de la santé. David Breese Jones écrivait par exemple en 1926 : "*Oysters constitute the most valuable fishery product of the United States*", les huîtres constituent le produit de la mer ayant le plus de valeur (nutritionnelle et non monétaire) aux Etats-Unis (Breese Jones, 1926). Il argumente avec des données chiffrées sur les pourcentages des besoins journaliers d'une personne remplis à 53% pour le phosphore par exemple, voire même 136% pour le fer. Les huîtres contiendraient également des vitamines A, B et C. La qualité nutritionnelle des huîtres est toujours vantée par les ostréiculteur·trice·s dans leurs mas, auprès de leur clientèle, s'appuyant aussi sur des études nutritionnelles (Asha, Anandan, Mathew et Lakshmanan, 2014). Une ostréicultrice expliquait à un groupe de retraité en visite et dégustation dans son mas que les nutriments, oméga 3 et l'iode contenus dans l'huître sont des éléments que l'on ne peut retrouver dans ces quantités et cette qualité dans d'autres aliments (observation participante dans un mas de l'Étang de Thau, avril 2023). Elle leur conseillait des compléments alimentaires dérivés de la transformation de la chair d'huîtres et de leurs coquilles (sous la forme de poudre ou de granulés) ; et expliquait qu'elle et son mari, aussi ostréiculteur, consommaient de temps à autre des huîtres pour leur santé, notamment leur santé intestinale. Une douzaine permettrait d'avoir une action de « *purge* », « *comme faisaient les anciens* » (notes issues de cette observation participante en avril 2023). Les qualités alimentaires des huîtres comme produit de la mer riche en nutriments, iode et protéines, sont pour le moins contrebalancées par les risques pour la santé humaine auxquels peuvent exposer sa consommation. Ces risques, majoritairement tus lors de la présentation des huîtres comme

aliment, sont néanmoins connus au sein de la filière et craints. La crainte repose en partie sur les potentielles maladies que pourraient contracter les consommateur·trice.s, et majoritairement sur les conséquences que cela pourrait avoir sur le marché plus globalement. En 2024, parmi les nombreuses thématiques abordées lors du Conseil Filière Coquillages, tenu à Nantes au sein du site Ifremer[249], la question sanitaire était particulièrement présente. En effet, après les difficultés traversées (et à venir) pour les ostréiculteur·trice·s d'Atlantique dont les zones de production ont été fermées plusieurs semaines pour cause de déclarations de TIAC[250] au Norovirus, il était nécessaire que le collectif réfléchisse ensemble à la manière d'éviter un nouvel épisode aussi rude.





a.



b.

[249] À noter que la tenue du Conseil Filière Coquillage - réunion nationale pour les CRC, le CNC et tous les acteur·trice·s de la filière conchylicole – se fait année après année dans l'amphithéâtre du site Ifremer de Nantes. Bien que ce travail de thèse ne propose pas un focus sur les relations entre institutions, il est important de noter que ce type de collaboration – par le prêt de moyens physiques pour l'organisation d'une sorte d'assemblée générale – permet de renforcer les liens entre les professionnel·le·s de l'huître et l'institut de recherche.

[250] Toxi-Infection Alimentaire Collective



c.

Figure 5.1. – Photographies de plats d'huîtres et de leur préparation, Japon, mai 2023. (a) Huîtres poêlées dans de l'ail et du beurre, préparées dans un izakaya du quartier de Shibuya, Tokyo (argentique et numérique). (b) Huître de taille 00 cuite à l'étouffée, avec sa coquille, servie avec des tempuras de légumes dans un izakaya de Nikko. (c) Stand d'huîtres au marché de Tsukiji, Tokyo (argentique).

Le sujet de la santé est aussi étroitement associé aux huîtres pour des raisons moins mélioratives : des fermetures régulières ont lieu pour cause de contaminations chimiques ou microbiologiques dans les zones d'élevage (Ifremer, 2025c). La question sanitaire était à l'ordre du jour lors du Conseil Filière Coquillage en mars 2024, occupant une grande partie des tables rondes des deux jours de discussions et présentations[251]. Une question est posée par une chercheuse de l'Ifremer pour contourner les problématiques sanitaires : ne pourrait-on pas transformer/cuire le produit pour en éliminer les virus et bactéries qui peuvent éventuellement générer des TIAC et des fermetures de la vente (18 et 19 mars 2024, Centre de l'Ifremer à Nantes). L'assistance s'est fendue d'un rire moqueur ; ce n'est pas comme ça que l'on fait en France. Les quelques personnes interrogées à la suite de cette interaction m'ont expliqué que la question du sanitaire n'était pas là. Pourtant la proposition est loin d'être étrange, elle vient d'observations que cette chercheuse a pu faire lors de déplacements professionnels au Japon où les huîtres sont proposées souvent poêlées, pochées ou au four à l'étouffée, travaillées en cuisine comme un filet de poisson ou comme une viande (voir **figure 5.1.**) (discussion avec cette chercheuse, mars 2024, Centre de l'Ifremer à Nantes ; observations et lectures de menus, juin 2023, Tokyo). Sur la lagune de Thau, on retrouve aussi plusieurs manières de proposer des

[251] Cette thématique pregnante lors du Conseil National Filières de 2024 n'était pas anodine : le Bassin d'Arcachon (entre autres mais ça a été l'un des plus médiatisés) a été fermé à la vente lors des fêtes de fin d'année 2023, entrainant des pertes économiques considérables répercutées sur les années suivantes.

huîtres cuites, visant à toucher des consommateur·trice·s non amateur·trice·s d'huîtres crues (principalement en raison de la texture et du caractère vivant du produit (Dulat, 2022b ; Debucquet, Cornet, Adam et Cardinal, 2012)). D'ailleurs, avec des noms d'inspiration japonaise, tempura d'huîtres, huîtres gratinées, terrines d'huîtres se côtoient sur les cartes de certaines dégustations (observations faites sur l'Étang de Thau, entre avril 2023 et octobre 2024). L'hilarité générée par la question de la chercheuse renvoie cependant à une réalité : si changer de produit pourrait être une manière de s'adapter à la récurrence des crises sanitaires – qui tendraient à augmenter avec la température d'après une responsable de la Direction des Affaires Vétérinaires Alimentaires et Rurales (DAVAR) en Nouvelle-Calédonie (entretien formel, août 2023, Païta) – dans quelle mesure les consommateur·trice·s trouveraient-ils et elles un intérêt dans ce nouveau produit ? Une étude parue en 2012 pose la question de l'opportunité que constituent les produits à base d'huîtres pour les transformateurs (« *oyster-based products* ») au travers de deux questions : est-ce que la transformation pourrait permettre aux non-consommateur·trice·s d'apprécier l'huître ? Et dans quelle mesure les amateur·trice·s déjà en place seraient prêt·e·s à accepter ces produits transformés ? (Debucquet, Cornet, Adam et Cardinal, 2012). Les consommateur·trice·s moyens étant des personnes âgées de plus de 50 ans, de classe sociale supérieure, il y a un enjeu à enrôler de nouvelles et nouveaux mangeur·euse·s, notamment de générations plus jeunes. De plus, transformer l'huître surmonterait les préjugés et craintes sur la consommation d'un produit cru et vivant. Outre le fait de trouver un marché, le passage par la transformation met également en question le prix des huîtres et de ces produits transformés à base d'huîtres. La difficulté d'ouverture est un frein majeur à la consommation et je n'ai pas trouvé de mention ni de brevet sur une éventuelle machine permettant d'ouvrir ces coquillages. Le *poisson*[252] des huîtres doit donc être sorti à la main pour qu'il ne soit pas accompagné de fragments de coquille, et/ou passer par une étape de nettoyage avant la transformation pour éviter ces résidus de coquille. Les ostréiculteur·trice·s avaient jusque-là augmenté leurs prix notamment grâce à la vente en direct, en circuit court[253], en dégustation et à l'élargissement des marchés desservis sans passer par un·e intermédiaire mareyeur·euse (entretien réalisé avec des ostréiculteur·trice·s du Bassin d'Arcachon et de l'Étang de Thau,

[252] Le *poisson* est un terme d'écailler désignant la chair des huîtres. Il est utilisé de manière générale pour la chair des animaux aquatiques (Vialles 1998). Voir aussi chapitre 3.

[253] Circuits de vente où un minimum d'intermédiaires séparent les consommateur·trice·s des producteur·trice·s, sans prise en compte du nombre de kilomètres. Par exemple, un ostréiculteur de Marennes-Oléron rencontré en 2022 expliquait que son épouse partait le vendredi pour vendre les huîtres aux marchés à Annecy le week-end, ne laissant pas d'intermédiaire se charger ni du transport ni de la vente (visite d'une entreprise ostréicole et discussion avec le chef d'entreprise et les salarié·e·s, février 2022, Eiguille).

décembre 2021 et octobre 2024). Outre le maintien de prix élevés, ces « nouvelles » manières[254] de commercialiser les coquillages permettent aux ostréiculteur·trice·s de s'affranchir des exigences de contrats comme ceux passés avec les GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), les restaurateur·trice·s ou les mareyeur·euse·s qui souhaitent être approvisionnés de manière fiable, régulière et avec des produits standardisés (explications d'un producteur ayant basculé sa production vers la dégustation il y a dix ans, Loupian, octobre 2024). Cette transformation irait à l'encontre de cette hausse de prix et de marge si elle est industrialisée. Le *changement de paradigme* (ou *la mutation de la filière* comme l'appelle un ostréiculteur de Loupian (visite dans le cadre des journées sur l'aquaculture restauratrice organisées par la DGAMPA[255] et la CGPM[256], 03 et 04 octobre 2024, Étang de Thau)) s'accompagne d'une diversification des méthodes de vente et d'une réduction de l'étendue des circuits de vente. Ces changements s'accompagnent de nouvelles manières d'exercer le métier d'ostréiculteur·trice : des enjeux marketing, de communication et le travail en cuisine (entretien réalisé avec une ostréicultrice, avril 2023, Mèze).

Dans le Pacifique Sud, les huîtres sont commercialisées transformées au rayon des surgelés dans les GMS (observations dans les supermarchés de Jambo de Nouméa et de Koné, de juin à octobre 2023 ; entretien avec des mareyeurs, Nouméa, août 2023). Il est possible d'acheter des huîtres ouvertes surgelées, en douzaine, sans la valve supérieure de la coquille, ou bien des huîtres gratinées en chapelure surgelées, prêtes à enfourner (voir **figure 5.2.**). Ce ne sont pas des huîtres produites sur le territoire calédonien, mais plutôt des importations de Nouvelle-Zélande ou de manière plus anecdotique d'Australie. Ces produits sont accessibles pour un prix avoisinant les 3000 FCP (soit 33 euros). Dans un contexte où plus de 18% des ménages étaient sous le seuil de pauvreté en 2019 (soit le double de la France hexagonale), ces produits transformés relèvent du luxe (Hadj, 2012 ; ISEE, s.d.). Sur les marchés, le kilo d'huîtres est vendue environ 2000 FCP, un prix d'autant plus choquant qu'il s'agit d'huîtres locales et que comparé aux étals métropolitains proposant le kilo d'huîtres creuses d'élevage à moins de 10€, c'est excessivement élevé (observations sur les marchés et (Prioul, Laplante, Chavance et Fabry, 2019 : 29)). Ces réflexions sur les prix viennent à contre-courant d'un discours sur une huître *Saccostrea* des côtes néocalédoniennes pouvant largement contribuer à

[254] Ces manières de commercialiser sont relativement nouvelles : elles datent de 2010 environ sur l'Étang de Thau d'après le CRCM et les ostréiculteur·trice·s rencontré·e·s (entretiens formels et informels, Étang de Thau, entre avril 2023 et novembre 2024).

[255] Direction Générale des Affaires Maritimes, de la Pêche et de l'Aquaculture

[256] Commission Générale des Pêches de Méditerranée

la souveraineté alimentaire locale (entretiens avec des agents provinciaux et une porteuse de projet ostréicole dans le cadre de PROTEGE, entre juin et septembre 2023).



Figure 5.2. – **Commercialisation d'huîtres de Nouvelle-Zélande en Nouvelle-Calédonie dans un supermarché de Nouméa, sur un étal de marché et dans un supermarché de Koné** (photographies prises entre juin et septembre 2023).

Les réflexions sur les huîtres comme outils pour la santé ne sont pas équivalentes sur les trois terrains. Tout d'abord parce que la santé *par* les huîtres n'est pas forcément exprimée. Sur l'Étang de Thau, les bienfaits de la consommation d'huître pour la santé sont fortement valorisés, et bénéficient aussi de campagnes actives à l'échelle nationale (suivi de la communication sur les réseaux sociaux du Comité national conchylicole). Mais en Corse, ce sera l'origine des huîtres qui procurera du bien-être : les huîtres nustrale génèrent un sentiment d'appartenance et de fierté revendiqué par les éleveur·euse·s et les consommateur·trice·s. Ensuite car la « *santé* » en jeu n'est pas forcément ni celle des huîtres, des humains ou d'autres éléments de l'environnement : les questions de santé peuvent être métaphoriques et indirectement liées à la santé des humains ou des huîtres. Par exemple parler de *santé économique* est une manière de personnifier un aspect de la vie humaine dont la santé des humains dépend (capacité à se loger, se nourrir, se soigner, etc.). Cela rejoint les questions sur la sécurité/santé alimentaire à laquelle l'ostréiculture est rattachée pour quelques acteur·trice·s en Nouvelle-Calédonie ; la sécurité/santé économique qui touche particulièrement l'Étang de Thau où la conchyliculture (et donc majoritairement l'ostréiculture) est la seconde filière de production après la vigne. Dans tous les cas, le soin apporté aux huîtres ou apporté par les

huîtres nécessite un *travail*, c'est-à-dire une activité spécifique où les humains vont utiliser leurs corps ou utiliser le corps des huîtres dans le but d'exercer ces formes de soin direct ou indirect.

1.3.Prendre soin et faire prendre soin pour maîtriser les incertitudes : le travail des huîtres et le travail par les huîtres

Les mérites des huîtres et de leur consommation sont vantés de manière multiple dans la presse : manger des huîtres serait bon pour la santé et bon pour le maintien d'une production patrimoniale, pour la santé de l'économie locale, et pour la santé des non-humains du milieu[257]. Par les huîtres, seraient accomplies des actions envers le bien-être des consommateur·trice·s et de l'ensemble de l'environnement d'élevage. Dans ses travaux, Jocelyne Porcher questionne la collaboration des animaux dans des situations de domestication à des fin d'exploitation de leurs corps (Jocelyne Porcher et Schmitt, 2010). Pour reprendre le terme de Michel Callon et des sociologues de la traduction (Callon, 1986), il y a une phase d'*intéressement* nécessaire pour qu'un·e des protagonistes accepte de prendre part aux discussions, voire de s'engager dans cette collaboration – le « *contrat domestique* »[258] décrit par Larrère et Larrère (Larrère et Larrère, 1997). L'idée de la collaboration est difficile à défendre vu que dans la « négociation », les huîtres sont perdantes, étant finalement mangées (vivantes qui plus est). Finalement parler de l'*intéressement* pour prendre part à ces négociations me semble plus juste lorsque l'on va capturer et mettre au travail des géniteurs et génitrices auxquels on va donner un endroit sûr où vivre et se reproduire (avec par exemple des pneus dans le milieu comme observé en Nouvelle-Calédonie ou encore au sein des bacs des écloseries) ou lorsque l'on va protéger des huîtres de différentes tailles de prédateurs avec des mailles ou des filets (pearl-nets ou lanternes pour les jeunes naissains ; filets de pêche anti-daurades pour les huîtres juste collées des étangs méditerranéens). Callon définit l'intéressement comme « *l'ensemble des actions par lesquelles une entité s'efforce d'imposer et de stabiliser l'identité des autres acteurs qu'elle a définie par sa propre problématisation* » (Callon, 1986 : 185). Cette assurance d'un milieu qui plaira aux huîtres pour qu'elles mangent, grandissent, survivent et/ou se reproduisent demande aux

[257] Avec par exemple ces deux articles : *Votre passion pour les huîtres fraîches serait bonne pour la planète* dans National Geographic (Fiorentino 2021) ; et *Mangez des huîtres, une contribution écologique à une économie locale, circulaire et à notre patrimoine* dans le blog des Mines Paris (De Ratuld 2023).

[258] Ce *contrat domestique* étant une extension du contrat social, théorique, développé par la philosophie (Hobbes et Rousseau par exemple). L'idée est d'imaginer un moment où des espèces « décident » de cohabiter et d'entrer dans le même espace de vie, un espace domestique régit et organisé par les humains. S'établit alors un contrat domestique où chacun·e retire de cette vie commune des bénéfices et doit pourvoir à certains besoins des autres habitant·e·s.

ostréiculteur·trice·s des actions constantes reposant sur une connaissance des besoins et comportements de ces coquillages. Le processus de domestication - d'intégration à la *domus* pour créer, organiser et maintenir une *domus ostrearia* – réside dans ces négociations constantes entre les humains et les huîtres. Ces négociations sont doubles car les humains doivent, par cette action d'intéressement, par leurs tentatives plus ou moins fructueuses de convaincre les huîtres de prendre part à la construction d'une *domus ostrearia*, aussi transformer leur propre rôle et adapter leur travail pour et par les huîtres. Dit autrement, les huîtres sont autant domestiquées que les humains qui cherchent à les domestiquer. Et cette domestication miroir, si elle laisse des traces dans les corps comme décrit dans le chapitre précédent, transforme aussi en continu les activités des uns et des autres, dont le travail. Elle implique que les humains effectuent un travail double : pour les huîtres et au travers des huîtres (voir **figures 5.3.** et **5.4.**). Soit une mise au travail d'eux-mêmes, une utilisation d'eux-mêmes et de leur corps, pour la survie des huîtres ; en parallèle d'un travail d'eux-mêmes pour l'utilisation des huîtres et de leur corps pour l'environnement et le maintien d'une « *santé* » environnementale jugée acceptable.

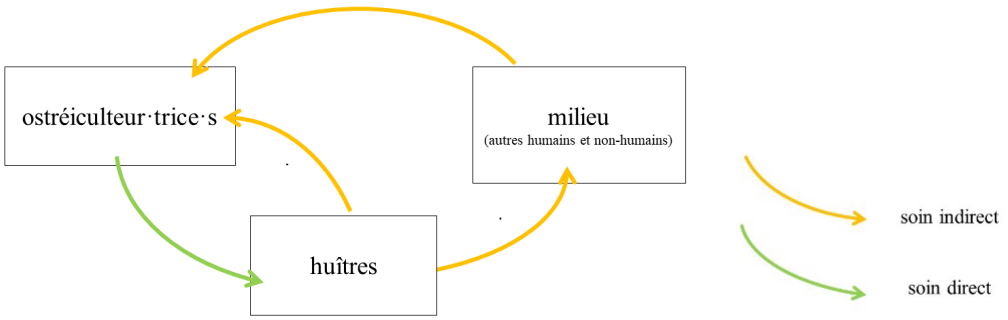


Figure 5.3. – Schéma conceptuel montrant le travail de soin existant entre les humains, les huîtres et leur milieu. Le travail de soin des humains sur les huîtres dans un cadre domestique déclenche et/ou favorise un travail de soin indirect des huîtres d'élevage sur le milieu (autres humains et autres non-humains) ainsi que sur les ostréiculteur·trice·s eux- et elles-mêmes. De même, cela favoriserait un milieu en meilleure « santé » et donc à nouveau un travail de soin indirect envers les ostréiculteur·trice·s et les huîtres.

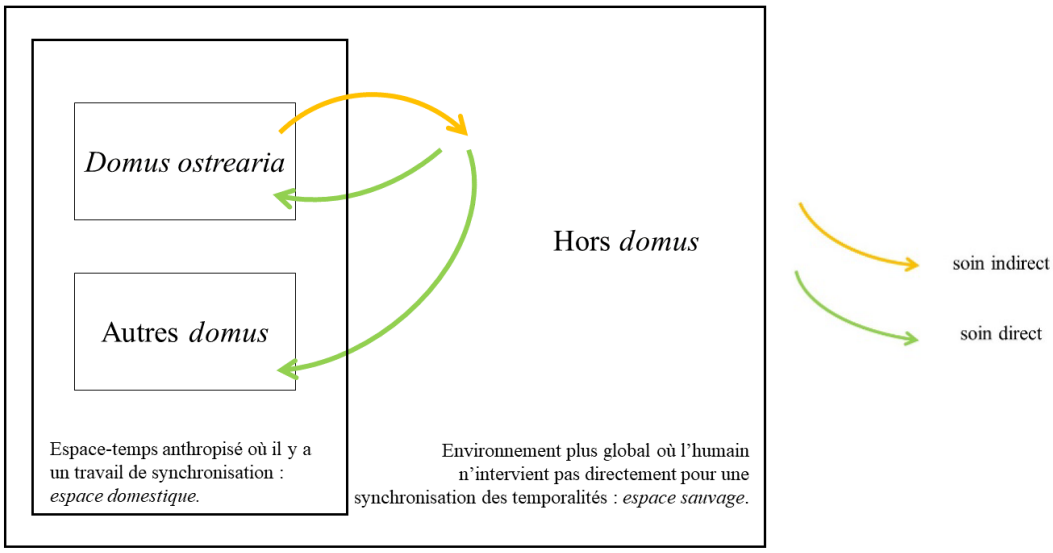


Figure 5.4. – **Schéma conceptuel du soin par l'activité ostréicole de manière directe et indirecte dans et hors la *domus ostrearia*.** C'est ce soin indirect que mettent en avant les ostréiculteur·trice·s en demandant de la reconnaissance de la part du reste de la société. C'est parce que de manière indirecte l'ostréiculture contribue à une meilleure santé (un « *meilleur bien-être physique, mental et social* » (OMS, s.d.)) qu'il est important que le monde anthropisé aussi présent dans les espaces ostréicoles (que l'on schématise comme organisé en *domus* de formes diverses et variées) aurait besoin que des activités d'élevage d'huîtres perdurent sur les littoraux d'après ces acteur·trice·s.

Jocelyne Porcher fait des échanges entre animaux et éleveur·euse·s une de ses thématiques de recherche et les rapproche de ceux décrits par Marcel Mauss dans son *Essai sur le don* (Mauss, 1925 ; Porcher, 2002). Pour cela, elle repart du triptyque « *donner – recevoir – rendre* » régissant les relations domestiques avec les animaux d'élevages (Mouret et Porcher, 2018). La distinction avec l'exercice de ce triptyque et son abandon réside dans le caractère industriel ou non de l'élevage, passant d'un système d'*élevage* à proprement parler à un système de *production de viande* (voir **encadré 5.4.** pour une discussion sur le « *caractère industriel des systèmes* »).

« Si la plupart des auteurs s'accordent sur le fait que le processus d'intensification/modernisation de l'agriculture était en fait un processus d'industrialisation, le caractère industriel des systèmes ne fait pas consensus. Pour Diry (1988), qui considérait que l'agriculture de la fin des années 1980 n'était pas industrielle mais industrialisée, ce qui fait le caractère industriel d'un système, c'est, au-delà de la taille du système, un ensemble de critères : *« production de masse, chiffre d'affaires considérable, recours au salariat, division du travail, origine variée des capitaux, maitrise technique »* (Diry, 1988). À quoi l'on devrait ajouter **le statut des éléments de nature, celui des animaux** et **les rationalités du travail pour les travailleurs, éleveurs, agriculteurs ou salariés**. Pervanchon et Blouet considèrent pour leur part que « *agriculture industrialisée* » est une variante de « *agriculture industrielle* » laquelle est définie comme « *traduisant l'application des principes économiques de l'industrie à l'agriculture* ». »

Encadré 5.4. – Extrait de la postface de Jocelyne Porcher pour l'ouvrage collectif *Humains et animaux dans les agricultures alternatives : la domination en question* (Jocelyne Porcher, 2019).

La caractérisation des entreprises et du cadre de pensée où elles se situent est importante pour comprendre la manière dont les décideur·euse·s au sein de ces entreprises vont anticiper l'avenir. Je m'appuie pour cela sur ce qui est proposé ci-dessus par Jocelyne Porcher lorsqu'elle ajoute « *le statut des éléments de nature* » et « *celui des animaux* » pour valider ou invalider le caractère industriel d'une production, tout en cherchant à le dépasser avec les statuts des animaux qui seraient aussi (autant, voire plus ?) à l'origine des choix économiques, familiaux/sociaux et zootechniques[259]. En fonction de la place et du statut donné aux huîtres, de la manière dont les producteur·trice·s interagissent avec elles, ils et elles prendront des décisions avec une finalité économique (lieux de vente, investissements dans les structures d'élevage, choix des méthodes d'affinage etc.) et finalement pilotent de manière consciente ou inconsciente leurs parcours de vie. Dans les caractérisations des exploitations ostréicoles, ce sont les critères économiques qui dominent et vont faire basculer une entreprise ou un profil d'ostréiculteur·trice dans une catégorie ou dans une autre : les *industriels* versus les *alternatifs* comme les oppose Jocelyne Porcher dans sa postface citée ci-dessus (Jocelyne Porcher, 2019) ou *les gros* versus *les petits* pour reprendre les termes utilisés lors d'une réunion avec l'équipe Ifremer du projet RETROSCOPE (observations réalisées en décembre 2024, Nantes). Cette rationalité économique orienterait la manière de prendre des décisions pour l'entreprise et les stratégies adoptées par les personnes à la tête des exploitations. Comme décrit plus haut, les méthodes d'approvisionnement en naissain sont variées et amènent à une autonomie plus ou moins importante. Cette dépendance ou indépendance déplace le curseur de l'intensivité de

[259] Ces hypothèses ont également émergé d'un précédent travail sur les pratiques cynégétiques en Corse où j'ai pu montrer que ce ne sont pas les caractéristiques du territoire de chasse sur son couvert végétal ou sur sa densité de sangliers qui vont amener à une manière de chasser, mais plutôt la façon de penser le sanglier et la place qui lui est donnée par les chasseurs (uniquement des hommes dans cette étude) (Dulat 2022a).

l'exploitation. L'ostréiculture s'inscrit-elle dans un cadre industriel/industrialisé ou non ? L'enjeu est-il l'élevage des huîtres ou la production d'huîtres ? Il semblerait que le « *statut des animaux* » n'a pas tant d'importance ici par rapport au « *statut des éléments de nature* ». En effet, le triptyque « *donner – recevoir – rendre* » ne semble pas s'appliquer aux gestes et pratiques des ostréiculteur·trice·s. La « *bonne vie* » des huîtres n'est pas un critère ni exprimé, ni observé au cours de cette ethnographie. En revanche, l'expression d'un milieu en bonne santé *grâce* aux huîtres et à leur élevage revient à de nombreuses reprises, sous des formes variées : les huîtres nettoient l'environnement, elles forment des récifs bons pour la biodiversité, elles rendent des services écosystémiques, etc. Finalement, l'ostréiculture serait un cas particulier d'élevage où les animaux ne sont pas directement ceux visés par les échanges. Ils ne seraient qu'un moyen au travers desquels les échanges se font avec l'environnement. Le *contrat domestique* liant les humains aux huîtres n'est donc pas bipartite mais tripartite où le milieu représente cette dernière composante.

Dans les réflexions sur une production d'huîtres de chair ou un élevage d'huîtres de chair, il est important de s'intéresser à d'autres possibles pour les huîtres (toujours au sein de la *domus ostrearia*, donc en système domestique). Même si des utilisations des coquilles comme sous-produits de la production d'huître existent, actuellement, l'objectif de cet élevage est la production de coquillages pour leur chair (consommés ensuite crus vivants comme présenté dans le chapitre 2). L'avenir de la filière au global, et des destins des ostréiculteur·trice·s et de leurs huîtres en particulier, dépend donc en grande partie de la finalité de la production qui va (rétro)éclairer les représentations de cette filière. Comme le produit est donné vivant et cru en bout de chaîne, il est essentiel qu'il soit associé à une sécurité sanitaire accrue. On pourrait alors penser que cela pourrait être atteint en extrayant complètement l'huître de son milieu et en contrôlant l'ensemble des paramètres physicochimiques des eaux dans lesquelles elle est élevée (*cf.* ce que l'entreprise General Oysters a développé au Japon avec de la production d'huîtres onshore[260] (Mesmer, 2023)). Pour autant, comme d'autres finalités sont prêtées à l'huître et notamment celle d'être bonne pour l'environnement, un élevage uniquement onshore, « libre » des aléas du milieu naturel et des contraintes associées, est incompatible avec un récit d'une ostréiculture intégrée à un milieu naturel et rendant service tant à ce milieu qu'aux humains qui y vivent. Des entreprises proposent déjà d'utiliser les huîtres pour d'autres fins et mettent notamment à profit leur qualité de sentinelles de l'environnement[261]. Elles sont ainsi soit

[260] *Onshore* est un anglicisme pour désigner une aquaculture qui se ferait sur le foncier terrestre uniquement, via pompage (ou même recréation) de l'eau de mer.

[261] À noter que la qualité de sentinelle de l'environnement n'est pas réservée aux huîtres : un petit crustacé, ressemblant à une petite crevette grise, le gammare, est utilisé pour déterminer les changements dans l'eau douce.

directement observées (voir équipées) pour détecter de soudaines hausses d'éléments polluants, soit placées dans l'eau pour capter ces éléments polluants dans l'eau et les concentrer dans leur chair, hors de portée des autres êtres vivants du milieu. Par exemple molluSCAN-eye, dont le PDG, Ludovic Quinault, partage les dernières avancées sur le réseau social professionnel LinkedIn (voir **figure 5.5.**). Le principe est simple : mesurer les mouvements des valves des huîtres pour détecter en temps direct les changements dans la qualité de l'eau. Cette entreprise propose une technologie relativement sophistiquée reprenant une idée déjà développée de manière plus simple ailleurs : l'idée d'utiliser les huîtres pour prévenir de changements inquiétants dans l'eau n'est pas nouvelle, mettant au profit leur qualité de *sentinelles de l'environnement* (Elodie Fleury, Montagnani, Morga et Richard, 2020 ; Pouvreau, Di Poi, Fleury et Lagarde, 2021). Isabelle Mermoud, responsable technique du Service d'Inspection Vétérinaire, Alimentaire et Phytosanitaire (SIVAP) de la Direction des Affaires Vétérinaires Alimentaires et Rurales (DAVAR) de Nouvelle-Calédonie, préconisait déjà il y a une dizaine d'années aux crevetticulteur·trice·s[262] de mettre quelques douzaines à l'entrée des bassins de crevettes pour repérer d'éventuelles mortalités inquiétantes, et ainsi mettre leurs crevettes au plus vite à l'abri (en coupant les pompes par exemple) (entretien réalisé au SIVAP de la DAVAR, août 2023). Les capacités de dépollution des huîtres – et des mollusques bivalves filtreurs plus généralement – sont déjà exploitées à travers le monde : le port de New York[263] ou en Corse sont par exemple déjà équipés en huîtres spécifiquement installées dans ces zones particulièrement riches en métaux lourds et autres molécules nocives pour la santé du vivant marin et terrestre (entretien avec des scientifiques de Stella Mare, novembre 2022). En Nouvelle-Calédonie, la question de la bioremédiation est prégnante sur les littoraux dans un contexte d'exploitation minière… et de manque d'information sur les qualités des eaux de surface en aval des sites miniers (actuels ou passés).

Son comportement dans la prise de nourriture et dans son cycle de reproduction permettent d'évaluer quelle contamination a eu lieu dans l'eau. Les gammares sont ainsi placés en cage, en groupe, avec de la nourriture, et sont observés régulièrement afin de savoir si une quelconque toxine est venue altérer le milieu (Vayssier-Taussat and Caquet 2020).

[262] Eleveurs et éleveuses de crevettes.

[263] https://www.billionoysterproject.org/

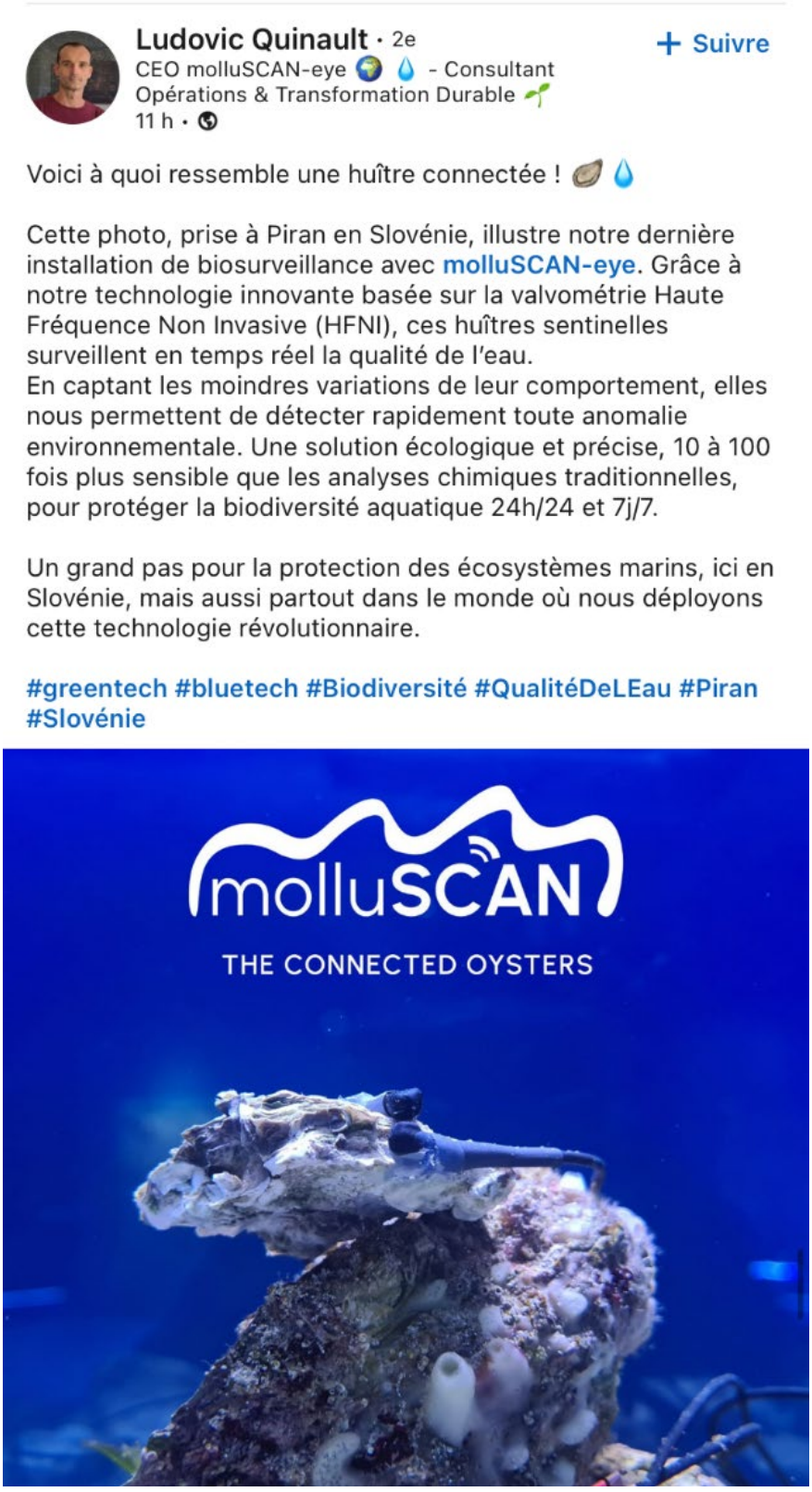


Figure 5.5. – Publication LinkedIn du 24 février 2025 où Ludovic Quinault, PDG de molluSCAN-eye, présente le dispositif installé sur les huîtres en vue de détecter les mouvements de leurs valves et en déduire la qualité de l'eau.

2. Le travail des temporalités en pratique : l'incertitude au quotidien à penser sur l'ensemble des cycles

2.1. Ne pas mettre toutes ses huîtres dans le même panier : un travail permanent d'adaptation des ostréiculteur·trice·s

Grâce à Valérie Derolez, chercheuse en écologie au sein de l'UMR Marbec, j'ai pu être accueillie deux semaines sur le site Ifremer de Sète. Outre l'opportunité d'être rapprochée de ma zone d'étude, l'Étang de Thau, ce court accueil m'a permis de rencontrer une autre équipe de recherche, plus proche de la lagune et des humains qui l'habitent. À cette occasion, j'ai aussi pu interroger les chercheur·euse·s sur ce qu'ils et elles envisageaient pour la suite de la conchyliculture sur le territoire et pour le territoire lui-même. Un chercheur en écologie m'a tout de suite parlé, pour le temps moyen-long, de la submersion du lido et de la marinisation de la lagune, en raison de la montée des eaux et de l'érosion accrue du littoral autour des années 2100 (entretien en février 2022 à l'Ifremer de Sète). Cette perception d'un temps court, moyen, long était franchement contrastée avec celle que les ostréiculteur·trice·s pouvaient envisager, où les projections qu'ils et elles faisaient s'étendaient à deux ou trois cycles de production (allant de 1 an à 3 ans suivant les espèces d'huîtres et les pratiques d'élevage). Pourtant, en pratique les investissements sur les bâtiments et les machines s'amortissent sur un terme bien plus long, et le développement de nouvelles formes de commercialisation sont aussi des choix sur plusieurs années. Les discours restent très mesurés par rapport à un avenir désirable, quand dans les pratiques s'observent déjà des choix du présent qui auront une influence majeure à l'avenir (plus ou moins proche).

Au sein du projet RETROSCOPE, mené par l'Ifremer en 2019-2024, Nathan Bouguet a mis en avant les changements dans les pratiques d'élevage en étudiant les trajectoires des entreprises sur quarante ans depuis les années 1980 (Bouguet, 2021). Dans son mémoire de fin de stage, encadré par Rémi Mongruel, il décrit quatre adaptations majeures à l'échelle individuelle des ostréiculteur·trice·s de la Baie des Veys face aux changements environnementaux (directement d'origine anthropique ou non) : « *le passage au cycle long* »[264], « *le passage aux huîtres triploïdes* », la « *diversification de l'approvisionnement en naissain* », la diversification des

[264] Dans le glossaire de son mémoire, Bouguet définit le cycle court comme se référant à « *une partie du cycle d'élevage* », par exemple la phase de pré-grossissement ou la phase de grossissement uniquement. Les entreprises faisant du cycle court ne réalisent donc pas le cycle entier ou presque entier : elles se spécialisent dans un morceau du cycle seulement. Au contraire, le cycle long est défini comme un « *élevage réalisé du naissain à l'huître commercialisable* », que le naissain soit capté ou acheté (Bouguet 2021, 4).

lieux des concessions[265]. Dans les enquêtes réalisées pour cette thèse, l'éclatement des concessions par entreprise, soit le choix de prendre des concessions à plusieurs endroits d'une même zone de production (voire de plusieurs zones) dans le but d'échapper à d'éventuelles maladies, fermetures, prédations ayant lieu à un endroit et non aux autres, n'est pas observé. La construction de son parc ostréicole avec les emplacements des tables est moins choisie que subie comme le raconte un ostréiculteur de l'Étang de Thau : « *On* [a acheté les tables] *à la même personne* [que l'ancien propriétaire du mas] *mais enfin bon ça a été un autre parcours parce qu'au début le propriétaire du mas avait déjà vendu les tables à part et…. ses tables lui ont jamais été payées donc elles ont été ressaisies donc il les a remis à la vente donc on a racheté ses tables à lui. Et après on a repris des tables à la Coopérative des 5 ports voilà pour compléter*. » (entretien réalisé en mars 2025, au mas). Certains emplacements sont moins prisés que d'autres, et toutes les tables ne sont pas en bon état[266]. Même sur l'Étang de Diane, non soumis aux règles du DPM comme il s'agit de foncier privé, le découpage s'est fait plus en fonction de la distance aux quais, de l'agrandissement des parcs de chaque entreprise et des territoires alloués aux pêcheurs (professionnels comptés aujourd'hui sur les doigts d'une main) que réellement en lien avec une volonté de diversification. En Nouvelle-Calédonie, les choix des lieux d'élevage sont relativement restreints, devant être à la fois travaillables à pied, accessibles facilement à pied ou en bateau et surveillables par leur exploitant·e… tout en répondant aux besoins nutritionnels des huîtres. La diversification des sites d'élevage dans les étangs méditerranéens repose sur « *la mer* », soit les concessions proches du littoral, en dehors de la zone délimitée par la lagune. La diversification des sites peut d'ailleurs être d'autant plus variée qu'elle dépasse largement une seule zone de production. Des ostréiculteur·trice·s de l'hexagone investissent dans des concessions et des essais réalisés dans les eaux Outre-Mer, en Polynésie Française par exemple. Ces investissements sont des témoins de l'inquiétude ressentie sur les lieux actuels d'élevage : sera-t-il encore possible d'y élever des huîtres dans

[265] Entre autres adaptations individuelles, comme celles faites face à des changements socio-économiques comprenant « *la mécanisation* » et « *la diversification des débouchés* » (Bouguet 2021).

[266] En février 2025, une salariée du CRCM a organisé une visite de la lagune de Thau en bateau pour le projet porté par la ville de Mèze « *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture* » pour lequel Laurent Lolmède et moi avons produit un journal dessiné sur l'ostréiculture. Laurent a pu y découvrir la manière dont les parcs étaient organisés et les fonctionnements des tables ostréicoles pensés par les ostréiculteur·trice·s. Au cours de cette visite, nous avons aussi pu constater que de nombreuses tables étaient rongées par le sel, ne tenant que sur des dentelles fines restant des rails, quand d'autres étaient carrément en ruine, écroulées et jamais remises en état. Les ostréiculteur·trice·s, locataires de ces concessions auprès de l'Etat, sont normalement tenus de débarrasser la surface louée à la fin de leur activité. L'usage veut que le ou la locataire précédent vende ses tables au suivant ou à la suivante. Ainsi, il y a peu de gros travaux d'enlèvement puis de remise sur pieds des tables – très onéreux, une table comptant 33 rails de 1 000€ chacun sans compter le coût de l'installation à l'Étang de Thau. Sur la lagune de Diane, le coût est démultiplié, les rails étant importés du continent et nécessitant une expertise non présente sur l'île. Aussi, si sur l'Étang de Thau, on verra des tables tomber en ruine et les concessions les portant globalement abandonnées, à Diane, les quelques tables encore sur pieds ne seront pas remises en état à leur fin de vie, mais remplacées par des structures moins chères et plus mobiles comme les radeaux flottants.

un avenir relativement proche ? Les effets du réchauffement climatique ayant été rapides et radicaux sur les élevages de moules en Méditerranée, ne pas mettre toutes ces huîtres au même endroit, s'intéresser à d'autres espèces d'huîtres et participer à défricher de nouvelles zones d'élevage pour les huîtres de chair (voire même à tester d'autres espèces de coquillages ou non) représentent des adaptations actuelles. La diversification des localisations permet en effet de diminuer le risque (mais pas l'incertitude, puisqu'il n'y a pas forcément plus de contrôle). Une autre manière de maîtriser ce risque est de jouer sur le levier en amont en modifiant l'approvisionnement. L'approvisionnement en naissain est une étape décisive du cycle de production, c'est ce qui va permettre d'avoir une production relativement stable chaque année et répondant au(x) besoin(s) de chaque période, de faire grandir les huîtres dans le milieu choisi (leur donnant la forme, le remplissage et la couleur souhaitées) et d'envisager la production du cycle suivant. Comme décrit dans le chapitre 2, l'approvisionnement d'une entreprise en naissain peut venir du captage fait par cette même entreprise, du captage fait par une autre entreprise ou d'une écloserie[267]. Dans la majorité des entreprises, les naissains viennent de toutes ces sources en même temps, les lots issus de chacune restant par la suite séparés dans les pearl-nets, lanternes ou paniers, puis lors du collage et ensuite de la vente. Ainsi un suivi peut-il être fait pour chacun d'entre eux, donnant à la gérante ou au gérant de l'entreprise une idée de leur résistance aux virus, de la vitesse et de la qualité de leur croissance, etc. Le cas de la Nouvelle-Calédonie est particulier car le captage de naissain d'huîtres locales et la maîtrise de leur cycle de reproduction en vue du montage d'une écloserie sont encore à l'essai. L'approvisionnement en naissain d'huîtres locales est issu majoritairement de ces essais, plus ou moins fructueux, en conditions contrôlées et directement dans le milieu. Les huîtres locales vendues lors des observations de 2023 et telles que présentées dans les entretiens à distance en 2022, sont celles qui, capturées lors des périodes où la pêche est autorisée, ont grandi par la suite au sein de paniers australiens. Les huîtres pêchées sont d'âges et de taille variable… voire même d'espèces variables. L'Huîtrière de Dumbéa, seule entreprise ostréicole clairement identifiée comme telle par les institutions et fournissant des produits à certains restaurants et GMS du grand Nouméa, importe des huîtres *M. gigas* pour les faire grossir dans les eaux calédoniennes. N'ayant pas eu l'autorisation de faire ni un entretien ni des observations au sein de cette entreprise, le détail des tailles des huîtres importées ne m'a pas été communiqué. Seul un ancien salarié m'a indiqué que les huîtres arrivaient comme naissain depuis l'hexagone et même parfois à une taille déjà identifiable comme du pré-gros depuis la Nouvelle-Zélande (entretien réalisé en août 2023, sur son nouveau lieu de travail).

[267] Sachant que les huîtres provenant des écloseries peuvent être diploïdes ou triploïdes.

De plus, comme présenté dans la section précédente, l'élevage des moules – qui jusque-là apportait une forme de double activité aux ostréiculteur·trice·s de Méditerranée – est vouée à disparaître au moins durant l'été. En effet, en 2016, lors de l'enquête monographique du Cépralmar, il ressort que 56% des professionnel·le·s de la lagune de Thau élèvent des huîtres et des moules (Gervasoni et Giffon, 2018). En Corse, les conchyliculteur·trice.s – qui produisaient tous les trois des huîtres et des moules – rencontrent le même problème : la température de l'eau est trop importante. Deux problèmes liés : comment combler ce manque à gagner durant la période estivale ? Comment élever et vendre des huîtres aussi l'été malgré la recrudescence de maladies ? Les ostréiculteur·trice·s misent alors sur la diversification des modes de vente et en particulier de vente en direct : transformé/non transformé, au mas, dans des marchés plus ou moins éloignés. Beaucoup ont progressivement abandonné la vente aux grandes et moyennes surface (GMS) ou la vente en gros à d'autres producteur·trice·s pour se consacrer à des manières de valoriser au maximum leurs huîtres. Un producteur de l'Étang de Thau dont 90% du chiffre d'affaire provient de la dégustation a plusieurs fois répété qu'il « *avait failli crever* » (entretien réalisé en décembre 2024, au mas). Pendant un temps, une façon de valoriser ses huîtres a été la recherche des marchés les plus loin possibles, les producteur·trice·s allant jusqu'en Haute-Savoie pour trouver une clientèle acceptant de payer les huîtres à plus de 15€/kg. Selon une professeure d'université, spécialiste de l'ostréiculture, cette première stratégie n'était pas la meilleure car elle coûtait beaucoup trop en temps et avec l'augmentation des prix de l'essence, il était important pour les ostréiculteur·trice·s de chercher une autre solution (entretien réalisé en février 2025, à Montpellier).

2.2.S'adapter ou « se réinventer » ? La place de l'innovation en ostréiculture

« *Arriverons-nous à se réinventer ?* » demandait un ostréiculteur de l'Étang de Thau[268]. La question implique l'invention, alors que dans la réalité, ce sont les innovations qui priment. L'innovation fait intrinsèquement partie des « futurs » pour l'ostréiculture comme manière de lui assurer un avenir… et balaye aussi un champ très large : qu'est-ce qui est considéré ou non comme une innovation ? « […] *innover, c'est-à-dire introduire une nouveauté dans une organisation économique et sociale* » n'est, par définition, pas forcément une rupture avec l'existant et prend de multiples facettes comme le rappellent les coordinateur·trice·s d'*Innovation et développement dans les systèmes agricoles et alimentaires* (G. Faure et al.,

[268] Dans un échange de messages Whatsapp, février 2025, voir introduction.

2018). Innover ne sera pas obligatoirement faire des huîtres loin de la côte[269] comme ce que certaines tendances ou essais suggèrent, ni révolutionner totalement les technologies existantes pour les rendre plus performantes, plus efficaces et moins chères. L'innovation se loge aussi dans les interstices et non seulement comme solution à des problèmes globaux, contrairement à l'invention, l'innovation a une visée économique et sera intégrée dans un système de production. Et si c'était l'innovation technologique qui allait tout sauver ? Dans l'imaginaire actuel en tous cas, et par extension dans les pratiques, elle est largement présente. Devant les changements radicaux de modes de vie (et l'ensemble des croyances sur le progrès…), ainsi que l'exercice mental que demanderait d'imaginer un monde autre, la *réinvention* est pour le moment majoritairement basée sur cette innovation technologie ou des processus de domestication nouveaux (espèces nouvelles ou nouvelle manière d'interagir avec les huîtres). Mais, comme le rappellent certains auteur·trice·s, l'*innovation* est une notion, voire une injonction, largement politique, étroitement liée à la question de l'*adaptation* (Stiegler, 2019). Cette injonction est étroitement liée au *futurisme*, comme le définit François Hartog, quand le présent est dicté par le futur (Hartog, 2012). Ian Scoones et Andy Stirling l'introduisent dès la première page de leur livre sur les politiques de l'incertitude, critiquant une représentation linéaire du progrès, potentiellement à l'origine de nouvelles inégalités, et surtout ne questionnant pas la direction prise par l'innovation (Scoones et Stirling, 2020) (voir **encadré 5.5.**).

> « Ideas of development and sustainability are very often associated with a **linear perspective on progress** […]. As a result of this, there is often a reliance on **simplistic notions of innovation**, focusing of **those 'lagging behind', who must 'catch up'** or leapfrog' to where others have **reached**. In this way, the framing of innovation and progress is reduced to merely **how much, how fast, who is ahead** and what is the risk of proceeding along an assumed path. Such debates too often ignore more important political questions about which way, what direction and who wins and who loses, where **issues of uncertainty are central**. »

Encadré 5.5. – **Extrait de la page 1 du livre de Ian Scoones et Andy Stirling, *The politics of uncertainty. Challenges of transformation***, édité en 2020.

La question du progrès ressortait en particulier des enquêtes en Nouvelle-Calédonie. Par exemple, un des agents provinciaux coordonnant les projets ostréicoles en Province Nord expliquant que la filière en était au stade d'« *enlever les faux mimosas* », décrivant avec une métaphore agricole que, sur les étapes à suivre, ce n'était que le tout début (discussions informelles, septembre 2023, Nouvelle-Calédonie). Derrière se tient l'idée d'une frise

[269] Outre les huîtres onshore de General Oyster au Japon présentées plus haut, des essais d'aquaculture avec des crevettes sur les terres sont faits mais les coûts restent bien trop élevés pour que cela puisse pour le moment fonctionner.

chronologique et méthodologique à suivre pour arriver à effectivement réaliser l'élevage des huîtres. L'enquête en Nouvelle-Calédonie met aussi en lumière la fixation des regards des accompagnants de la filière et de certain·e·s ostréiculteur·trice·s vers des formes d'élevage jugées plus abouties (en Australie ou en France hexagonale par exemple). L'ostréiculture néo-calédonienne serait alors au début de cette échelle de l'évolution et devra passer par des stades comparables (et comparés) à ceux historiques de l'ostréiculture dans d'autres lieux… alors même que toutes ces formes d'ostréiculture (et surtout leurs acteur·trice·s) sont contemporaines.

Dans d'autres instances, comme la dernière Conférence des Nations Unies, organisée à Nice en juin 2025, qui portait sur l'Océan, ses devenirs… et ses opportunités, la question de l'adaptation paraît résolue par l'exploitation de la mer. Lors des heures passées à discuter et à travailler, comme lors des entretiens plus formels, les ostréiculteur·trice·s décrivent régulièrement la nécessité constante d'adaptation vis-à-vis des conditions environnementales. « *La nature est notre patron* » comme le résume un ostréiculteur de l'Étang de Thau. Dans le système du salariat tel qu'il est actuellement en place dans nos sociétés contemporaines au sein d'organisation hiérarchisées, le patron – ou la patronne[270] - emploie des salarié·e·s et leur donne des directives pour qu'ils et elles *travaillent* pour lui – ou elle. Les employé·e·s mettent à l'usage leur corps pour effectuer les tâches qui leur sont données à faire, ce qui correspond à un « *type dominant de contrôle* » comme le résume Gérard Noiriel (Noiriel, 1988). Dans son article sur le patronage et le paternalisme, il rappelle qu'au XIXème siècle, « *l'action du patron était considérée comme « naturelle », « légitime », par les ouvriers, du fait que le pouvoir du maître s'appuie sur les formes « traditionnelles » de domination qui règnent dans les sociétés rurales* » (Noiriel, 1988 : 18). Il semble que dans le cas de l'ostréiculture et en particulier avec cette perception de la « nature » comme à la fois une contrainte avec laquelle composer et une forme hiérarchique dominante faisant la pluie et le beau temps (au sens littéral comme figuré), le patronage est entendu dans ce sens. Cela amène à une tension entre la difficulté de produire des huîtres dans un contexte que l'on ne contrôle pas et qui dicte finalement la manière de faire ; et une volonté justement de contrôler cet environnement autre qu'humain. Ce second volet, par extrapolation (et peut-être surinterprétation de la phrase énoncée par cet ostréiculteur), rappelle aussi d'autres sens donnés au mot « patron ». En couture par exemple, le patron est aussi le guide, le modèle à suivre qui permettra d'arriver à une forme finie correspondant au vêtement

[270] Je n'ai pas creusé plus en avant cette utilisation d'un faussement neutre « *patron* » et du non-accord au féminin qui aurait dû donner *patronne* pour « la *nature* ». On peut raisonnablement l'attribuer au fait que certaines professions ou certains titres étant attribués le plus souvent à des personnes de genre masculin par effet de représentation et de stéréotype (comme le nom *patron*), cet interlocuteur ne l'a pas féminisé, l'utilisant dans une forme *masculin neutre* (Xiao et al. 2023).

souhaité. « *La nature comme patron* » au sens patron de couture prend alors une autre dimension : pour arriver à la réalisation d'une *domus ostrearia* qui fonctionne et éviter les crises à répétition qui s'y produisent, il faudrait prendre la nature comme *modèle*. Les ostréiculteur·trice·s devraient alors s'inspirer d'une situation sans eux et elles pour mieux s'insérer dans l'environnement et ainsi créer une *domus ostrearia* proche de la situation initiale. Cette (sur)interprétation fait écho à l'intérêt pour l'aquaculture multi-trophique intégrée (AMTI) et l'aquaculture restauratrice.

L'attrait actuel pour une réorganisation de l'aquaculture et plus spécifiquement de l'ostréiculture au sein des organisations ministérielles, internationales et chez les représentant·e·s des ostréiculteur·trice·s interroge ce qui est derrière entendu par « la nature » prise comme modèle. En effet, par essence, les modèles sont des simplifications du réel dans l'objectif de mieux l'appréhender, le comprendre et/ou le décrire. Et dans ces formes d'aquaculture, c'est une simplification des relations entretenues entre êtres vivants, éléments organiques et éléments inorganiques qui est prise comme base. L'ostréiculture étant décrite et pensée (comme exposé précédemment) comme une production bénéfique pour le reste de l'écosystème où elle s'insère, ces formes d'aquaculture sont particulièrement regardées pour penser l'avenir. Outre les présentations lors du Conseil Filière Coquillage sur des essais (encore mitigés) sur l'élevage ou la culture de nouvelles espèces (comme les holothuries[271]), des ateliers et groupes de travail sont organisés depuis 2024 sur l'aquaculture restauratrice et l'AMTI à l'Étang de Thau (voir **encadré 5.6** et **figure 5.6**). En fer de lance sur l'AMTI, le Pôle Mer Méditerranée, dont les missions sont le développement de l'activité économique en Méditerranée au sein du nautisme, des ressources énergétiques, des ressources biologiques, de l'environnement et des activités portuaires (entretien réalisé avec une salariée travaillant à l'accompagnement des entreprises, octobre 2024, site internet du Pôle Mer Méditerranée). Ces missions comprennent l'accompagnement de nouveaux projets, notamment des projets dits innovants dans le secteur de l'aquaculture marine, où se situe l'ostréiculture. Le principal outil pour cela réside dans la labellisation des projets pour aider leurs porteur·euse·s dans leur levée

[271] Les holothuries, aussi appelées bèches de mer ou concombres de mer, sont des échinodermes benthiques. Les différentes espèces se nourrissent par absorption puis relaxe de la couche superficielle du sédiment sur laquelle elles se déplacent. Trois espèces sont placées sur liste des espèces en danger de la CITES. Les holothuries sont particulièrement prisées dans les marchés asiatiques où elles sont consommées transformées, fumées, séchées, entières ou en poudre (Le Floc'h and Chopot 2019). En Nouvelle-Calédonie des tentatives d'élevage et d'écloserie se sont développées mais ont fini par échouer en raison de la fragilité de l'espèce, de son caractère nomade (les holothuries se déplacent contrairement aux huîtres et doivent donc être dans un espace clôt pour faciliter le travail de l'éleveur·euse). En 2023, lors de mon travail de terrain, l'écloserie d'holothurie qui avait ouvert quelques années plus tôt venait de mettre la clef sous la porte (enquête de juin à octobre 2023, entretiens avec les professionnel·le·s locaux de l'aquaculture). Une pêcheuse actuellement porteuse d'un projet ostréicole avait accepté quelques années plus tôt de s'occuper d'holothuries pour un projet de repopulation du lagon proche de sa tribu et témoignait de la dispersion quasi immédiate des animaux et de la difficulté de leur suivi (entretien avec cette porteuse de projet au Nord-Est de la Grande-Terre, août 2023).

de fond auprès d'investisseurs éventuels. Par fléchage ministériel et européen, l'AMTI et de nouvelles formes d'aquaculture dites « intégrées » sont particulièrement aidées et épaulées dans leur essor. Dans ce cadre, le Pôle Mer Méditerranée porte localement le projet AZA4ICE et organise des groupes de travail avec le Cépralmar et le CRCM.

Encadré 5.6. – **L'AMTI, l'agroécologie de la mer ?** Quelques éléments de compréhension et de contexte sur cette manière d'aborder les production marines issus de la bibliographie, de l'observation participante lors de deux journées sur l'aquaculture restauratrice (en octobre 2024), d'une journée sur l'aquaculture multi trophique intégrée (en mars 2025), et d'un entretien enregistré avec une salariée en charge de l'accompagnement des entreprises pour le Pôle Mer Méditerranée (en octobre 2024).

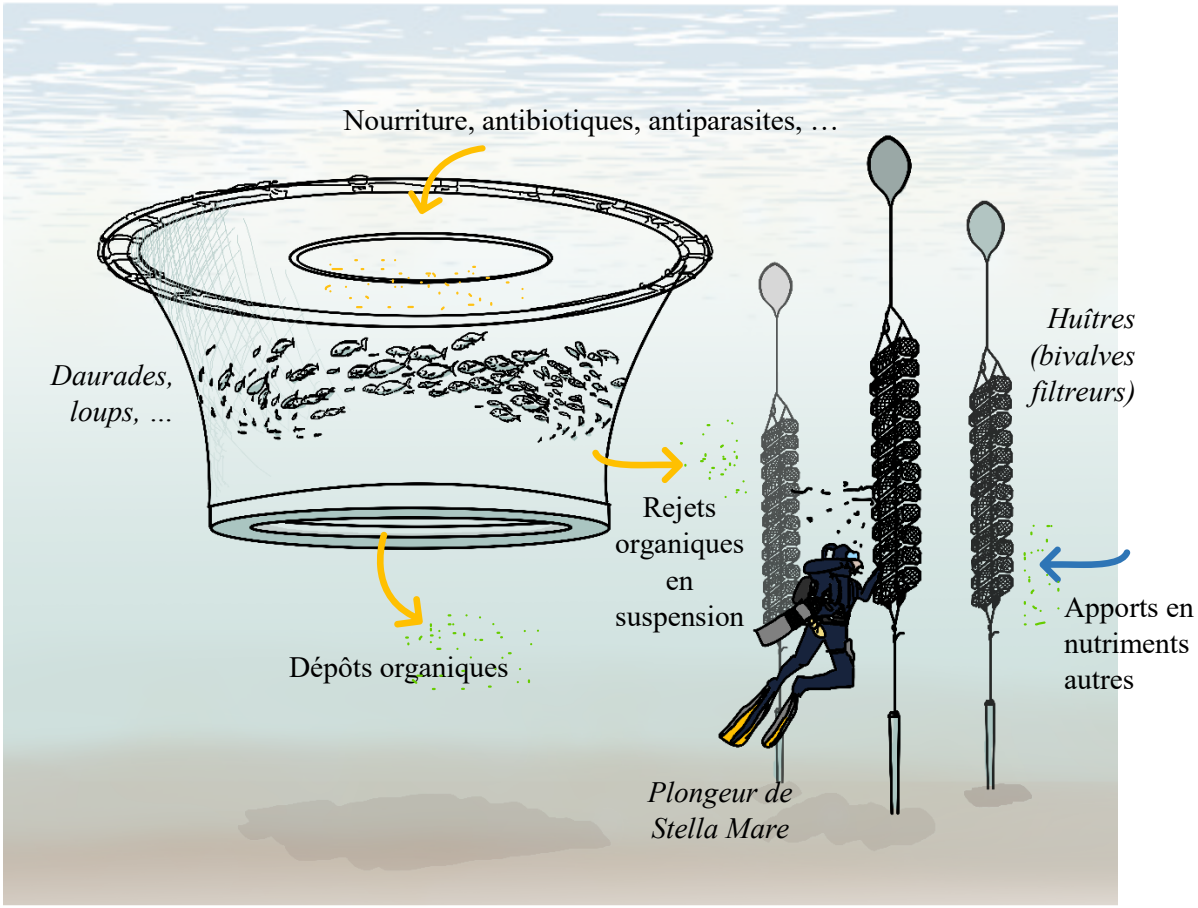
Dans le large champ des sciences écologiques et zootechniques, la compréhension des réseaux trophiques occupe une place importante, notamment pour savoir quelles espèces sont liées par des relations de mangeurs, mangés, ou compétiteurs et ainsi trouver où et comment le déclin de certaines (en raison du changement des conditions de leur milieu ou en raison des activités humaines de pêche) a une influence sur l'intégralité du système. Cette approche écosystémique (« *ne plus évaluer les espèces seulement séparément, mais mesurer également les relations trophiques qui les relient les unes aux autres* » avec la mise en évidence de relations prédateurs-proie notamment (Ifremer, 2022)) permet aussi de préciser les modèles de calculs des dynamiques des populations. Les connaissances qui en résultent sur les relations trophiques complexes liant les populations d'un même socio-écosystème (au sens d'écosystème incluant la présence des humains et leurs activités) amènent à des modèles simplifiés de ces réseaux.

Ces modèles servent aussi de base pour améliorer les agroécosystèmes, systèmes de production agricoles inclus dans un écosystème plus global, en visant une meilleure introduction de ce système avec les éléments non domestiques qui l'entourent. Par exemple, les systèmes agro-forestiers mêlant plusieurs espèces de plantes ayant des besoins en exposition lumineuse différents et des animaux permettant la diminution d'adventices et la fertilisation. L'AMTI ou aquaculture multi-trophique intégrée, répond aussi à cette logique. « *L'aquaculture intégrée multi-trophique (AIMT)* [ou aquaculture multi-trophique intégrée] *combine, au sein d'un même système de production, différentes espèces complémentaires, végétales et animales, appartenant chacune à un maillon d'une chaîne alimentaire, ou trophique.* » (Gilles, 2024)

L'élevage de poissons en mer nécessite un soin constant par l'apport de nourriture et de médicaments permettant leur bonne croissance en limitant l'apparition de maladies. Ces intrants contribuent aux questionnements quant à la durabilité de cet élevage et ses impacts sur les milieux dans lesquels il s'inscrit. L'ostréiculture en revanche est revendiquée plus « propre » par les éleveur·euse·s et leurs représentant·e·s, n'utilisant pas d'intrants – ni pour la nourriture, ni pour la prévention de l'apparition d'éventuelles maladies. De plus, les huîtres, comme d'autres espèces de bivalves, sont des coquillages filtreurs et peuvent non seulement prélever leur nourriture dans le milieu, mais éventuellement en extraire des particules spécifiques (indésirables ou non).

Sur le modèle de l'agroécologie, visant une intégration plus fine dans l'écosystème d'un système agricole productif, des concepts et nouveaux paradigmes émergent sous la forme de néologismes. Par exemple la pêchécologie portée par Didier Gascuel ou l'aquaécologie, dont le plaidoyer – auquel je suis associée pour l'accompagnement scientifique – est en cours de rédaction (en septembre 2025) par l'association Le Paysan Marin.

Figure 5.6. – **Schéma du fonctionnement de l'AMTI au travers d'un exemple** d'essai observé dans la baie d'Ajaccio avec l'UMS Stella Mare en novembre 2022.



Se centrer sur les questions d'innovation dans l'ostréiculture et regarder finement les pratiques du quotidien progressivement adaptées pour plus de confort ou plus d'efficacité (en temps de travail ou en coût directement), ou encore pour une meilleure intégration de l'activité d'élevage au sein de l'environnement, permet de prendre chaque geste comme innovation potentielle. Les entreprises observées étaient relativement de petite taille, comptant souvent 2 ou 3 salarié·e·s maximum à temps plein, où le dialogue entre eux et elles et les chef d'entreprise s'en trouvait parfois facilité. Et la « *liberté* » décrite par certain·e·s comme une composante du panel de sensations agréables décrivant le métier tel que vécu dans leurs corps amène aussi une forme de spontanéité en réponse à celle du milieu et des huîtres. Malgré le calendrier strict décrit plus haut, malgré la cyclicité de la biologie à laquelle les ostréiculteur·trice·s sont assujettis, les variations au sein de ces cycles créent des espace-temps propices à de la spontanéité, donc à la possibilité d'apporter « *quelque chose de nouveau dans le monde* ». Ce *quelque chose* ne sera pas nécessairement révolutionnaire. Par exemple, pour pallier les difficultés à avoir du matériel adapté à la diversité des corps humains travaillant, certaines

entreprises s'équipent de tables de travail modulables, structures électriques ou manuelles agissant comme des crics géants sur lesquels les huîtres à coller sont placées[272]. D'autres vont fabriquer des outils à partir de matériel de récupération leur permettant d'avoir accès à des techniques qui seraient trop onéreuses neuves (roues à redescendre les huîtres exondées dans l'eau faites en frein de vélo, machine de nettoyage et de tri ronflant à partir d'un moteur de machine à laver, pneus de captage[273], etc.). La nouveauté peut aussi résider dans ce que l'on peut nommer micro-innovation, à l'échelle d'un seul opérateur·trice, pour répondre à une envie individuelle et s'autoriser un peu de confort personnel. Par exemple, un salarié s'est fabriqué un sac en bandoulière pour porter les naissains d'huîtres lors du collage sur l'Étang de Thau (observation en novembre 2024). La nouveauté peut aussi se faire à l'échelle locale, en important une pratique vue ailleurs mais qui n'était pas encore localement présente et qui constituera donc une innovation pour un sous-groupe au sein des ostréiculteur·trice·s.

Le projet FORESEA50, ayant pour objectif de faire fonctionner une équipe interdisciplinaire au sein de l'Ifremer sur des scénarios prospectifs pour la pêche et l'aquaculture en France, a abouti à la rédaction de 5 scénarios prospectifs (Doray et Lacroix, 2025). Sur ces cinq propositions, 3 comprennent une mention à l'innovation technologique et/ou à la croissance verte. Dans les travaux déjà amorcés au sein des bassins de production, la question technique prend une part importante. Par exemple avec l'entreprise SEADUCER en Méditerranée, cherchant à mettre en place des manières nouvelles d'élever les huîtres en combinant l'existant. L'urgence de la situation sur la lagune de Thau amène à une collaboration étroite entre les différents organismes d'accompagnement de la filière. Les inventions commercialisées n'ont pas manqué en ostréiculture. À commencer par deux techniques pour ouvrir les huîtres (problème encore sur la table aujourd'hui…) : la première a été inventée par un ostréiculteur avec un fil à ouvrir les huîtres pour attirer des consommateur·trice.s. ; la seconde par un riverain, dont les parents s'esquintaient les doigts en ouvrant les huîtres et qui souhaitait faciliter la tâche aux amateur·trice·s avec un Ouvr'Huîtres. « *Toute œuvre humaine qui renferme une part d'invention, tout acte volontaire qui renferme une part de liberté, tout mouvement d'un organisme qui manifeste de la spontanéité, apporte quelque chose de nouveau dans le monde.* » (Bergson, 2023 : 46) Cette citation de Bergson, issue d'une réédition récente d'un de ses essais, interpelle quand on parle d'adaptation et d'innovation en vue de contourner, surmonter ou absorber des changements. En particulier, elle fait écho à une partie des actions pour maintenir l'ostréiculture la tête hors de l'eau pour les prochaines années tant pour les

[272] Observation faite en février 2025, sur l'Étang de Thau.

[273] Observations réalisées respectivement en novembre 2024 sur l'Étang de Thau, août 2023 dans le sud de la Grande-Terre et août 2023 à l'est de la Grande-Terre en Nouvelle-Calédonie.

professionnel·le·s actifs que pour celles et ceux qui souhaiteraient s'installer dans les prochaines années. La question de l'innovation, être innovant·e dans ses pratiques d'élevage, de commercialisation ou même dans les produits proposés, revient régulièrement. Cette question de l'innovation fait aussi écho à des politiques gouvernementales actuelles sur l'accompagnement massif d'initiatives dites innovantes dans l'espoir que de nouvelles technologies et méthodes apparaissent pour révolutionner les manières de faire et éventuellement tracer de nouveaux chemins pour les secteurs d'activité qui sont en difficulté. Secteurs dont fait partie l'ostréiculture.

Dans leur chapitre montrant l'importance de la morale dans les processus d'innovation, en particulier dans les différents systèmes d'abattage, Jocelyne Porcher et Sébastien Mouret reviennent sur des considérations éthiques (Mouret et Porcher, 2018). En affirmant que « *la souffrance au travail est d'ordre moral* », il et elle suggèrent un écart entre une éthique du travail et sa réalité au sein de systèmes de production de protéine animale (Mouret et Porcher, 2018 : 199). Moralement, un métier qui a du sens, est un métier qui fait du bien - qui fait *du bien* aux opérateur·trice·s, notamment car ils et elles font *le bien* dans un cadre éthique particulier. Cela soulève aussi la question de ce qui est accepté ou acceptable d'un point de vue éthique dans le champ professionnel concerné. Or, Porcher et Mouret resituent ces systèmes de production et la place qu'ils accordent aux animaux : « *la transformation du statut moral des animaux dans nos sociétés industrialisées entraine toute une série (ou grappe) d'innovations qui s'inscrivent dans des économiques de production et de services* » (Mouret et Porcher, 2018 : 200). Comme développé dans le chapitre 3 de cette thèse, le statut des huîtres est hybride et variable entre animal/végétal, sauvage/domestique ; et, comme développé dans le chapitre 4, le sentiment de liberté et la quête de sens dans le métier sont des éléments essentiels pour comprendre les choix des ostréiculteur·trice·s. Suivant le statut donné aux huîtres dans la *domus ostrearia* en particulier et au sein de l'*assemblage ostréicole* plus généralement, les cadres éthiques[274] et leurs applications morales seront variables. Si les huîtres rentraient dans un cadre éthique autre, tel qu'un de ceux qui s'appliquent aux mammifères d'élevage, alors la souffrance des éleveur·euse·s serait trop importante et ils et elles ne pourraient ressentir et exprimer de la liberté au sein de leur métier. C'est donc aussi parce que (et grâce à ?) ce statut hybride des

[274] L'éthique, selon Aldo Léopold, « *peut être considérée comme un guide, qui aide à faire face à des situations écologiques si inédites ou si complexes, ou causant des réactions à si long terme que l'invidivu moyen ne parvient par à distinguer la voie de l'intérêt social. De même, l'instict animal est un autre guide qui lui permet d'affronter de telles situations. Peut-être l'éthique est-elle un instinct communautaire en gestation.* » (Leopold 1933, 16). Il argumente pour une éthique de la terre, afin d'avoir une attitude *morale* envers les éléments non-humains (même si ce terme est anachronique pour Léopold) qui nous entourent. Il la définit aussi « *comme un processus à la fois intellectuel et émotionnel* » au fonctionnement similaire à « *n'importe quelle éthique : l'approbation sociale des mesures qui conviennent ; la réprobation sociale des mauvaises* » (Leopold 1933, 54).

huîtres que leur élevage peut générer un sentiment de liberté et son expression. La conclusion de ce chapitre de Mouret et Porcher sur les difficultés à exprimer les mobiles moraux comme les mobiles affectifs s'applique aussi à l'ostréiculture. Les choix de pratiques *innovantes* ou de *réinvention* ne sont ni ancrés dans une rationalité uniquement économique ni uniquement pratique, et il serait plus intéressant d'en comprendre les ressors éthiques. Pour cela, la relation aux autres membres de la domus ostrearia est essentielle en tant qu'elle pourrait donner à voir une éthique (quel est le bien, quel est le mal) ostréicole.

Enfin, l'invention peut aussi concerner les huîtres et leur environnement. En biologie, par le biais des générations et du hasard, les êtres vivants peuvent aussi être innovants[275]. La sélection permet, par élimination des organismes non adaptés et par la survie des plus résistants, la transmission de codages génétiques permettant de surmonter ou de supporter des contraintes environnementales spécifiques. Au fur et à mesure des générations, des mutations peuvent s'opérer sur l'information génétique des individus, de manière accidentelle ou provoquée, et passeront à la génération suivante si elles ont lieu sur des morceaux de génome transmis. La dérive génétique quant à elle décrit le phénomène d'évolution d'une population d'une espèce en raison d'événements imprévisibles, donnant une part d'aléatoire dans la distribution des individus au sein de cette population. Ces individus ayant eu des caractéristiques sélectionnées et/ou présentant des mutations dans leur matériel génétique, leur présence et leur reproduction (contrairement à celle d'autres individus) sera alors à l'origine de la construction des futures générations de cette population.

[275] Si certaines espèces animales sont aussi innovantes, par la fabrication d'outils ou la transmissions de comportements spécifiques (qui sont parfois nommés cultures), n'ayant pas fait d'étude éthologique auprès des huîtres, et n'en ayant pas trouvé dans la littérature, je m'en tiendrai à la génétique, plus largement documentée.

3. Chef(s) d'orchestre(s) de la *domus ostrearia* : l'intendance d'une unité domestique sans cesse renégociée

3.1. Les représentations de l'avenir chargées des transformations présentes : des domestications aux rythmes divers



Figure 5.7. – Image extraite du film Disney *Alice au Pays des Merveilles*, produit en 1951. Cette séquence illustre l'histoire de la moule et du charpentier, où un personnage de phoque (à droite de l'image) séduit et attire jusque chez lui par la musique de jeunes moules (dont les quatre personnages roses en bas à gauche de l'image) pour les manger.

Les métaphores de chef d'orchestre et la question de la maison (au travers de la notion de *domus*, utilisée en latin pour reprendre le sens étendu qu'elle pouvait avoir dans l'Antiquité) m'ont fait penser à une séquence bien connue du dessin animé *Alice au Pays des Merveilles* produit en 1951 par Disney (voir **figure 5.7.**). Outre le message peut-être plus profond caché derrière cette allégorie pour mettre en garde la jeune Alice des dangers du monde, principalement pour les femmes, et outre l'aspect régressif de cette référence, cette image me semble résonner avec les propos développés jusque-là dans la thèse. Les ostréiculteur·trice·s seraient alors incarnés par le phoque (même si c'est certes peu flatteur), et les huîtres par les moules roses en jupe sautillant et le suivant jusque chez lui. Dans cette représentation, et suivant une partie des analyses et propositions de la thèse, ce seraient donc les ostréiculteur·trice·s qui mèneraient la danse et donneraient le tempo, attirant dans leurs coupelles dans un premier temps, puis conservant dans leurs parcs (par collage ou par enfermement dans une poche, un pochon ou un panier) les huîtres, avant de les donner à manger. Par exemple, si l'étape de la métamorphose et donc de la fixation nécessite de placer ses collecteurs au bon endroit, il ne reste pas moins nécessaire de faire entendre aux jeunes larves des sirènes rendant ces collecteurs appétents… et appétents au bon moment. Cette notion de tempo choisi et dicté par l'humain se retrouve aussi dans la fin de vie des huîtres. Alors que leur longévité peut excéder les 25 ans,

elles sont consommées bien avant, ne voyant pas leur troisième année d'existence pour la plupart[276]. Pourtant, si l'humain apparait comme chef d'orchestre évident, notamment au travers de cette image et en raison de son ascendant final sur la vie des coquillages qu'il élève, toute l'organisation de l'élevage et de l'ostréiculture repose sur les temporalités des huîtres. C'est parce que les huîtres diploïdes rentrent en laitance et frayent, soit produisent et émettent leurs gamètes, en été que la période de consommation est principalement ciblée en hiver, et que la recréation de cycles a été nécessaire via les huîtres triploïdes. Un autre exemple est plus indirect lorsque l'on s'intéresse au grossissement des coquillages. Les temps de grossissement (permettant d'atteindre les différentes tailles souhaitées pour la commercialisation) étaient évalués en fonction de la ploïdie de l'huître, de la méthode d'élevage (collage, panier, pochon, poche, semis), du lieu d'élevage (ou des lieux d'élevage, suivant le parcours qui lui est choisi) et de son âge – les huîtres ne grossissant pas étant qualifiées de boudeuses. Les grilles savamment construites à partir de ces informations et de mesures *ex situ* et *in situ* deviennent de plus en plus hasardeuses en raison du contexte (le changement climatique par exemple) et de la plus grande complexité du système mise en lumière par l'augmentation des connaissances. Les conditions physico-chimiques de l'eau ont aussi une grande influence sur le grossissement. Elles comprennent à la fois des paramètres sur lesquels les humains peuvent jouer directement par les apports terrestres (changements dans les pesticides utilisés dans les parcelles agricoles attenantes aux zones conchylicoles ; modification des rejets autorisés par les stations d'épuration) et indirectement (réchauffement climatique et réchauffement de l'eau à certains endroits comme en Méditerranée, mais perte de certains courants chauds à d'autres comme en Atlantique ; augmentation du pH de l'eau et changement des points d'équilibre de réactions chimiques en lien avec la fabrication de la coquille). Ces jeux de paramètres peuvent aussi être réalisés de manière involontaire et non planifiée en raison des influences exercées les uns sur les autres. Par exemple, dans l'Étang de Thau, les crises des *malaïgues*[277] ont été gérées par des

[276] Ce constat de la faible longévité des espèces animales (et végétales) domestiquées est largement généralisé. A titre d'exemple, un bovin a une espérance de vie biologique d'une vingtaine d'années quand il ne dépasse pas 8 ans pour les vaches laitières, quelques mois pour leurs veaux, et 3 ans pour les vaches allaitantes, six mois pour leurs veaux destinés à la boucherie. Ces chiffres ne sont pas ici les bases d'un argumentaire anti-élevage, ils permettent de se rendre compte des changements de temporalités et de régimes d'historicité lorsque les espèces animales sont « élues » à la domestication. À l'inverse, celles qui « s'élisent » comme faisant partie de la *domus* – à l'insu des humains - peuvent rallonger leur espérance de vie et/ou leur fécondité en y trouvant de la nourriture plus abondante, des refuges et d'autres formes de ressource intéressantes. C'est le cas d'espèces que nous qualifions de nuisibles et qui apprécient nos milieux domestiques artificiellement créés comme les différentes blattes, certains rongeurs ou encore des végétaux qui s'accommodent très bien des pelouses de jardins ne leur laissant aucune concurrence.

[277] Le phénomène de *malaïgue*, phénomène d'eutrophisation de l'eau, est souvent décrit dans l'Étang de Thau mais ne lui est pas spécifique. Il concerne l'ensemble des complexes lagunaires méditerranéens dont l'Étang de Diane fait partie. En Corse, une salariée d'une entreprise ostréicole ayant assisté à des essais de pisciculture dans la lagune de Diane rapporte que les échecs liés à ces tentatives sont majoritairement liés à l'eutrophisation de l'eau. La présence des poissons (impliquant une augmentation des apports en nutriments pour les plantes aquatiques et

investissements massifs dans les stations d'épuration pour en modifier les rejets et ainsi diminuer le risque d'eutrophisation de la lagune. Dans le cadre de leur propre *domus*, les humains ont eu à s'adapter à des temporalités, changements et/ou imprévus qu'ils ont eux-mêmes générés sans la prise en compte d'autres cycles que les leurs. Si on a une polyphonie, qui sont les chefs d'orchestre ? Deux candidat·e·s s'occupent activement de cette synchronicité entre les temporalités des un·e·s et des autres : les ostréiculteur·trice·s et les huîtres… La définition du rôle du ou de la chef·fe d'orchestre présentée dans l'**encadré 5.7.** donne un cadre de réflexion pour chercher à comprendre quel acteur donne effectivement le rythme. Le phoque de Disney emmène-t-il les petites huîtres au son de sa flûte ou doit-il plutôt leur courir après sur le rivage ?

> « En tant que directeur musical, le chef - ou la cheffe - d'orchestre a la responsabilité de la prestation collective des chanteurs ou instrumentistes. Sa tâche consiste à rendre cohérente et expressive l'action de l'ensemble des musiciens par sa gestuelle. Il règle l'équilibre des diverses masses sonores de l'ensemble. C'est à lui que revient la tâche de concevoir et d'orienter l'interprétation des œuvres ; un processus qui s'étend à partir de la définition du projet dans le choix du répertoire, de la première répétition jusqu'à la représentation finale ou l'enregistrement. »

Encadré 5.7. - **Extrait du référentiel d'activités professionnelles** « Chef d'ensembles vocaux ou instrumentaux »[278]

3.2. Cyclicités de la vie captive : labeur et construction d'un temps commun au sein de la domus ostrearia

Les humains - en vue de récupérer des huîtres pour la consommation de leur chair - se sont progressivement calés sur cet emploi du temps. En comprenant que les huîtres étaient *laiteuses*[279] durant les mois d'été, changeant à la fois leur aspect, leur texture et leur goût, les consommateur·trice·s métropolitains ont par exemple intégré qu'il ne fallait pas les manger en été. Ce qui a mené à l'adage que les huîtres sont bonnes « *les mois en r* », quand, les mois d'été,

algues qui les entouraient via leur nourriture et leurs déjections) a soudainement fait pencher la balane dans les excès de nutriments et a provoqué des eutrophisations. Leur répétition a fini par avoir raison de ces élevages piscicoles dont il ne reste aujourd'hui que des ruines des structures, non démantelées, dans le sud de l'Étang.

[278] https://metiers.philharmoniedeparis.fr/chef-orchestre.aspx

[279] Avant de relâcher leurs gamètes toutes ensemble, les huîtres sont dites « *laiteuses* », la présence des spermatozoïdes et des ovules leur conférant une couleur gris clair voire écrue. Lorsque les gamètes sont expulsés dans le milieu, que les huîtres fraient, certain·e·s ostréiculteur·trice·s d'Atlantique décrivaient le moment comme des « *marées blanches* ».

elles sont amères et astringentes, ne laissant plus en bouche le goût sucré et iodé tant apprécié. Faisant partie d'un panel d'espèces collectées et pêchées sur l'estran à travers les littoraux du monde (Letourneaux, 2020), les huîtres sont appréciées pour la facilité de capture[280] (elles ne s'enfuient pas) et la qualité de leur chair. À la fin du XIXème siècle, comme d'autres espèces animales marines, elles ont fait partie d'un regard nouveau porté sur la mer. Non plus terrifiante, par son immensité, sa profondeur figurée comme infinie et regorgeant de créatures inconnues, la mer (l'Océan), est devenu en Occident une opportunité. D'abord pour les ressources que l'on pouvait en extraire, mais aussi pour la qualité de ses côtes littorales. Dernière barrière de ce que les humains d'Occident n'avaient pas réussi à contrôler et exploiter, la mer s'est alors présentée comme une nécessité. Catalysé par la nécessité de produire des protéines animales à moindre coût financier et environnemental ainsi que la diminution drastique des stocks d'animaux sauvages ciblés par la pêche, et grâce à des avancées zootechniques et techniques considérables, l'élevage des huîtres a alors eu le vent en poupe dans la seconde moitié du XXème siècle. Les parcs essaimaient sur les littoraux de l'hexagone tandis que les essais se succédaient en Nouvelle-Calédonie avec l'action du CNEXO[281], devenu depuis l'Ifremer. Les acclimatations et le contrôle des reproductions s'est trouvé difficile en Nouvelle-Calédonie – certainement d'ailleurs en raison d'une méconnaissance quant aux modalités de reproduction comme souligné précédemment (Bourret, 1979 ; Bodoy et Maurin, 2003). Ce qui a mené à la faible présence de structures ostréicoles actuellement sur les littoraux de l'archipel, restant très faible même à partir de 2015 où les essais pour la domestication des huîtres locales ont repris (PROTEGE, s.d.). L'Étang de Diane a été progressivement investi avec des bouées, puis des tables conchylicoles en rails de chemins de fer sur le modèle de celles installées sur l'Étang de Thau dans les années 1970. Bien que n'ayant pas une place majeure dans l'économie de l'île, les trois producteurs actuels écoulent toute leur production localement chaque année. Tandis qu'à l'Étang de Thau, la conversion des pêcheur·euse·s vers la conchyliculture s'accélérait dans les années 1990, malgré les malaïgues successives (Soletechnik et Bruneau, 2019). Et l'élevage des coquillages a fourni aux ostréiculteur·trice·s des revenus confortables dans les années 2000. Les mortalités de 2008, en raison des contaminations massives à l'OsHV1, ont lourdement

[280] Même si l'accroche des huîtres de roche et de palétuvier de Nouvelle-Calédonie peut rendre la pêche complexe. Les premières car elles nécessitent l'usage d'une grande lame ou d'un marteau – burin pour les décrocher de leur roche ; les secondes car les palétuviers étant des espèces protégées, si elles forment un manchon autour de la racine il devient difficile de les en défaire.

[281] Centre National pour l'Exploitation de l'Océan.

frappé la filière qui ne s'est pas effondrée et a absorbé de diverses manières[282] cette difficulté (Bruneau, Mongruel, Derolez et Gangnery, 2022).

En réalité, ces cycles prennent place à des échelles différentes en fonction d'où l'on place le curseur qui nous permettra de noter la répétition d'une série ou une occurrence de cette série. Sur une journée, souvent les ostréiculteur·trice·s sont occupés à une seule tâche, représentative de la saison avec, par exemple, pour des ouvrier·ère·s de Méditerranée la séquence : fin du temps de loisir, récupération en mer des huîtres qui seront manipulées sur le temps de travail, répétition de la tâche saisonnière durant les heures de la matinée, pause sur le temps du midi, répétition de la tâche saisonnière durant les heures de l'après-midi, fin de la journée, début du temps de loisir. Sur la semaine, cette séquence se répète les jours ouvrés, voire le samedi lors des fêtes de fin d'année, le week-end marquant une pause. Sur l'année, la séquence hebdomadaire se répète par étapes et par saison (voir **figure 5.8.**).

[282] Par une adaptation des méthodes d'approvisionnement en naissain, par des changements dans la commercialisation des coquillages, …

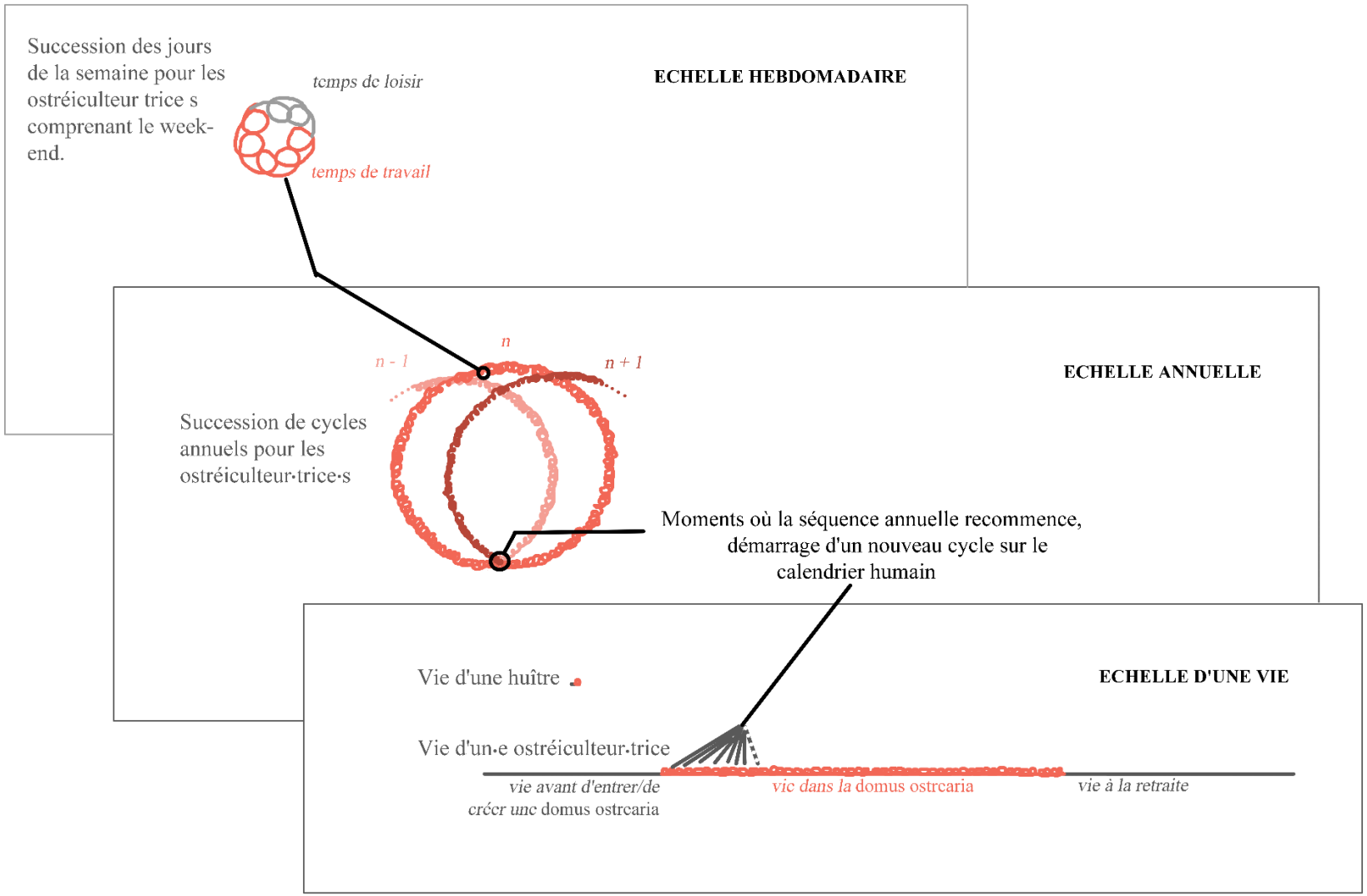


Figure 5.8. - Représentation schématique de l'imbrication des cyclicités du labeur humain calé sur les cyclicités des huîtres.

Ce qui change radicalement avec une pratique de pêche des huîtres réside dans la création du « *labeur* » (Scott, 2021) : plutôt que d'être dans une modalité binaire (pêche/non-pêche des huîtres lors d'une action de pêche), les humains se mettent eux- et elles-mêmes en servitude des coquillages qu'ils et elles concentrent sur des parcelles de mer définies. Par-là, ils et elles doivent réaliser les étapes du cycle de production, sans quoi le produit final ne ressemblera pas à ce qui était souhaité : si on ne fait pas de captage des huîtres, alors on n'a pas de naissain ; si on ne réalise pas le collage des huîtres, alors elles ne poussent pas de la même manière dans le milieu ; si on ne protège pas les parcs avec des filets en Méditerranée, alors les daurades mangeront les huîtres, etc. Ce labeur occupe les ostréiculteur·trice·s de Méditerranée avec des temps plein, voire même plus (voir **figure 5.8.**). En Nouvelle-Calédonie, le *labeur* ostréicole prend une dimension différente. Les revenus générés par cette activité n'étant – pour le moment – par suffisants pour que les ostréiculteur·trice·s (celles et ceux qui se définissent comme tel ou celles et ceux qui sont porteur·euse·s de projet ostréicole) puissent se reposer uniquement dessus pour vivre, l'élevage des huîtres est couplé à d'autres activités (salariées ou non ; marchandes ou non marchandes). Le cycle d'élevage est alors bien moins entrecoupé d'étapes diverses, car les étapes de manipulations des huîtres sont plus restreintes à l'échelle annuelle comme hebdomadaire. À l'échelle hebdomadaire, les étapes se concentrent sur le repérage ponctuel de prédateurs ayant réussi à pénétrer les paniers pour les en sortir (voire les éliminer), un nettoyage des paniers pour limiter le salissement ou – pour les producteur·trice·s ayant des huîtres de taille commercialisable dans des paniers – un tri des huîtres par taille. Annuellement, la présence de tables de captage dans les zones calédoniennes étant récente et les taux de captage restant assez aléatoires, le détroquage n'est pas une étape complètement intégrée au cycle d'élevage – ce qui renforce les travaux soulignant le besoin d'implémenter localement une écloserie (Bodoy et Maurin, 2003). Les cyclicités précédemment décrites s'arcboutent sur les cycles que l'on pourrait appeler *naturels* des huîtres creuses, plates, de roche ou de palétuvier. Toutefois, depuis les années 1990, l'installation des écloseries d'huîtres a multiplié ces cyclicités, les accélérant d'une part (avec la triploïdisation[283]) et les multipliant d'autre part (avec la maîtrise de la reproduction et de son taux de réussite).

Enfin, les temporalités environnementales et les cycles environnementaux jouent un rôle essentiel dans la construction d'un temps commun. Les variations du milieu engendrent des variations dans les cortèges d'espèces traversant la *domus ostrearia*, amenant parfois au

[283] Les huîtres triploïdes produites en laboratoire à partir d'huîtres tétraploïdes, ont l'avantage de permettre aux producteur·trice·s de s'affranchir de la période estivale de reproduction. Les huîtres triploïdes ont une vitesse de pousse plus importante – n'entrant pas en laitance et donc consacrant leur énergie uniquement à la croissance. Et les ostréiculteur·trice·s peuvent donc démarrer leur cycle d'élevage à n'importe quel moment de l'année, moins contraints par la biologie reproductive de l'huître.

développement d'indésirables – pour la santé des humains comme pour la santé des huîtres. Par exemple, la fragilité des huîtres aux jeunes stades de leur vie face aux virus estivaux (OsHV1 par exemple) amène à des précautions de la part des producteur·trice·s dans les dates d'achat de leurs huîtres.

3.3. Travailler dans les règles du jeu … établies au fur et à mesure : entre maitrise et chaos dans le processus de domestication

En avril 2025, j'ai participé à une expérience tout à fait particulière : une *Scientific Game Jam*[284], organisée par l'Université de Nantes et par Atlangames. Le principe d'une *game jam* est assez simple, pendant une durée déterminée des créateur·trice·s, développeur·euse·s, narrateur·trice·s, graphistes, illustrateur·trice·s et autres spécialistes de la création de jeux se retrouvent par équipes pour produire des expériences ludiques plateaux, de cartes ou vidéo. Dans le cadre d'une *Scientific Game Jam*, les équipes sont contraintes par l'obligation de baser leurs jeux sur le principe d'un résultat scientifique quelle que soit la discipline. Si mon sujet de thèse n'a pas inspiré d'équipes, j'ai tout de même pu fabriquer un jeu de plateau avec d'autres doctorant·e·s[285] et apprendre des expert·e·s et autres personnes du métier sur les ressorts des différents types de jeux qu'ils soient numériques ou non. Un créateur de jeu et illustrateur nous a appris deux grands principes de base permettant d'avoir une dynamique de jeu qui embarque les joueur·euse·s : la maitrise et le chaos. Le jeu doit trouver une forme d'équation entre les deux comprenant à la fois des formes de hasard, mais aussi des possibilités d'agir pour gagner. Cela rejoint le travail de Graciela Scheines quand elle écrit pour la revue de l'UNESCO en 1991 (voir **encadré 5.8.**).

> « il n'y a pas de jeu sans règles. Jouer, c'est fonder un ordre, l'inventer ou s'y soumettre volontairement et voluptueusement, dans la mesure où l'ordre ludique entrave et exalte, tout à la fois, la liberté du joueur. […] L'instauration du chaos et la fondation d'un nouvel ordre son deux étapes également essentielles du jeu. […] Ordre et chaos, plein et vide, destruction et création, le jeu repose sur l'équilibre de ces équations, et il suffit de privilégier l'un ou l'autre pour que le jeu soit impossible. La peur panique de l'inconnu, l'impossibilité de la rupture, l'attachement à un ordre qui ne laisse pas de place à la liberté ou au changement, transforment [les membres de la domus] en rouages d'une mécanique écrasante. À l'inverse, l'exaltation du chaos et la destruction […] débouche sur l'absolutisme et la violence. »

Encadré 5.8. – **Extrait de l'article de Graciela Scheines *Entre l'ordre et le chaos*** (Scheines, 1991 : 20)

[284] https://www.scientificgamejam.org/

[285] Disponible à l'impression au https://itch.io/jam/scientific-game-jam-nantes-2025/rate/3509801

Si le jeu ne respecte pas ces conditions d'équilibre, alors l'expérience ludique ne peut pas exister, et les joueur·euse·s. finiront par s'ennuyer ou se désintéresser du jeu. Dans la construction (théorique toujours) du contrat domestique sous la contrainte (ou l'opportunité ?) d'une réinvention pour proposer une nouvelle manière de faire, penser l'élevage des huîtres comme une forme de jeu où les joueur·euse·s ont des statuts différents me semble intéressant pour aborder le problème dans un premier temps. « *D'un côté* [on] *choisit le jeu librement, mais de l'autre* [on] *y perd sa liberté d'action,* [puisque l'on] *doit jouer selon des règles et non comme* [nous pouvons en avoir envie.] » (Amonachvili, 1991 : 22) Les ostréiculteur·trice·s, comme les huîtres, comme d'autres éléments de l'environnement influencés par le fonctionnement et l'organisation de la *domus ostrearia*, posent alors leurs conditions – constamment renégociées – dans le contrat. Ces conditions – explicites ou implicites – sont « *choisies* » mais font aussi perdre des « *libertés d'action* ». Les membres du contrat entrent alors dans une intense négociation pour que le jeu fonctionne ; pour que l'existence de la *domus ostrearia* soit possible. Chacun·e doit y trouver aussi de l'intérêt pour ne pas s'en « désintéresser » ou s'en « désengager ». Il ressort que les huîtres et l'environnement sont perçus comme des sources de chaos (non maîtrisables) quand les humains tirent pour un maintien de l'ordre (calendrier et prévisions de cycle d'une année à l'autre) ; et ce alors même qu'à l'échelle globale comme locale leurs actions contribuent au chaos de manière directe ou indirecte. Dans la dialectique de l'ordre et du chaos, selon les discours d'une partie des enquêté·e·s, l'économie de la filière représenterait l'ordre et l'environnement et le changement climatique le chaos. La métaphore du jeu est ici intéressante à intégrer à la manière de penser l'arène de la *domus ostrearia*, peuplée d'humains et de non-humains. D'autant plus que la génération de chaos peut aussi être attribuée parfois à l'humain, par exemple, lorsqu'il y a une incompréhension des instances dans les comportements et la rationalité de certains cas particuliers. Cette métaphore du jeu serait alors à intégrer au cadre conceptuel de la sociologie de la traduction, notamment ses quatre étapes clefs pour décrire une situation de négociation entre différent·e·s acteur·trice·s (problématisation, intéressement, enrôlement, mobilisation des alliés), telles que développées par Michel Callon (Callon, 1986). Ces quatre étapes permettent de comprendre comment la situation est formulée et perçue par un groupe d'acteur·trice·s qui se positionnent en son centre. La problématisation correspond à la définition des acteur·trice·s d'un problème et l'identification des points de passage obligés pour répondre au problème de chacun·e des acteur·trice·s. L'intéressement est l'étape où il faut convaincre les acteur·trice·s de rentrer dans un processus de construction d'« *alliances* ». Puis, toujours selon les définitions de Callon, viennent l'enrôlement, *« la définition et la coordination des rôles* » impliquant des négociations et des processus de domination, et enfin la mobilisation des alliés soit de comprendre qui parle à la place de qui et que racontent ces « *porte-paroles* ». L'article de Callon

– surtout et aussi parce qu'il traite de coquillages bivalves, les coquilles St Jacques – m'a été très souvent signalé ou envoyé par des collègues. Si je n'ai pas utilisé ce cadre méthodologie *stricto sensus* au cours de la thèse, c'est que la théorie de l'acteur réseau ne me semblait pas pertinente ici pour parler d'un assemblage aussi complexe qu'indétricotable. Pour autant, le problème de la fixation des coquilles St Jacques rencontré par les chercheurs fait écho avec celui de la domestication des huîtres que ce soit en France hexagonale ou en Nouvelle-Calédonie. La question de la fixation des larves n'est pas spécifique aux St Jacques et occupe aussi nombre d'acteur·trice·s de l'ostréiculture. L'exemple le plus récent est celui des huîtres *Saccostrea* en Nouvelle-Calédonie où les programmes de recherche concluent les uns après les autres à une nécessité de s'affranchir des taux de réussite du captage des naissains d'huîtres pour qu'une ostréiculture puisse exister localement (Bourret, 1979 ; Bodoy et Maurin, 2003 ; PROTEGE, s.d.). Plus clairement : ils insistent sur le montage d'une structure d'écloserie d'huîtres locales. En cela ces travaux se font porte-parole non seulement des huîtres (en reprenant l'aspect symétrique chez Callon), mais aussi des humains qui localement n'auraient peut-être pas une représentation homogène de ce qu'est l'*ostréiculture*. Conclusion à laquelle arrive Callon : « *comme cette analyse le montre, les groupes ou populations au nom desquels s'expriment les porte-parole sont à proprement parler insaisissables* » (Callon, 1986 : 198). *Insaisissables* non seulement parce que les périmétrer est complexe, mais en plus parce que leur hétérogénéité intrinsèque les rend difficiles à grouper. Et pour reprendre la métaphore du jeu précédemment développée, les profils des ostréiculteur·trice·s se diviseraient dans les choix d'adaptation en fonction de ce qui les motive dans l'expérience ludique : la maîtrise ou le chaos. C'est aussi ce qui amène certain·e·s à aller vers un aspect plus chaotique (une source d'approvisionnement, peu de contrôle, peu de manipulation, reposant largement sur les fluctuations environnementales…) sur l'ostréiculture, mais dont les effets d'assurance résident ailleurs avec une multiplication des activités. Et d'autres, à avoir la stratégie inverse, où les effets d'assurance sont intrinsèques à l'ostréiculture ce qui nécessite un plus grand contrôle.

Jacques Verron, au cours du séminaire Rythmologie a partagé son expérience comme océanographe notamment dans l'observation, la visualisation et la modélisation des courants marins (Verron, 2021). Il explique que la prévision lui semble un projet impossible à atteindre malgré toutes les mesures déjà réalisées : « *C'est un message que moi j'ai appris et qui me parait très fort : même avec une connaissance parfaite des équations d'un système il est impossible de prévoir son évolution et je pense qu'il est même quasiment impossible de voir clairement ce qu'il en est des états présents.* » Il propose alors d'appeler ce qu'il étudie un « *chaos déterministe* » où déterministe veut « *dire qu'on connait quasiment tout, on pourrait estimer quasiment tout, mais ça n'empêche pas que ça soit le chaos.* […] *Le chaos fait perdre*

son sens au temps ; entre le passé et le futur on a du mal à s'y retrouver. » Le chaos réside ici dans l'incertitude : ce que *la connaissance parfaite des équations d'un système* ne peut pas prédire. Pour revenir sur les propos d'un président de CRC de l'Atlantique sur l'avenir de la profession et son lien avec l'environnement, la perte du sens du temps, la présence du chaos participe à la génération des incertitudes et donc d'une forme d'inquiétude. Selon lui, c'est aussi la raison d'une immobilisation du renouvellement de la population d'ostréiculteur·trice·s. Les jeunes auraient peur de cette partie chaotique, et n'auraient pas envie de se lancer dans la profession (voir **encadré 5.9.**).

> « […] Il y a un souci d'attirer les jeunes notamment par le rôle identitaire et de construction des paysages. Il est difficile de dire aux jeunes de venir car c'est un rouleau compresseur qui nous tombe dessus. À continuer comme ça, l'ostréiculture, la conchyliculture disparaitra car on n'aura bientôt plus les moyens de faire face. Déjà parce que notre public n'a pas subi les mêmes formations. Heureusement des gens compétents viennent nous rejoindre mais pour nous, se mettre au niveau des attentes surtout pour les jeunes structures… on est un peu perdu. À un moment donné, au-delà de dire c'est important cet équilibre entre l'économie et la préservation du milieu. Au-delà de le dire il va falloir le démontrer, vous ne nous rendez pas service, ça commence à devenir très très lourd. »

Encadré 5.9. – **Extrait des propos d'un président de CRC de l'Atlantique face aux injonctions environnementales** lors du Conseil National Filières Coquillages 2023.

Pour ce président de CRC, aussi ostréiculteur, l'équilibre se situe entre « *l'économie et la préservation du milieu* », qui seraient deux pôles irréconciliables. Cette manière de présenter met en avant des incohérences dans la définition de l'ostréiculture : on passe là d'une production insérée dans le milieu, dont le travail et des humains et des huîtres amène à la préservation de ce milieu… à une production dont la rentabilité est antagoniste de cette préservation. Si l'on s'en tient à cette représentation de l'ostréiculture par rapport au milieu où elle s'insère (et bien que déphaser les deux n'a pas de sens en raison de leur co-évolution et co-transformation), alors l'ostréiculture serait impossible. Puisqu'elle repose et requiert un milieu en bonne santé, un milieu « préservé », voir cette préservation comme un sacrifice à l'économique amènerait donc une impossible conciliation des deux. L'aspect économique est évidemment une part très importante de l'ostréiculture puisqu'il en est la raison d'être : on élève des huîtres non pour les manger mais pour les vendre, des plages bretonnes aux baies néo-calédoniennes. Cependant l'organisation actuelle – et dans un cas d'ostréiculture onshore par exemple, ce ne serait pas le cas – les ostréiculteur·trice·s et les huîtres qu'ils et elles élèvent sont indissociables de leur milieu, avec lequel ils et elles interagissent, et au sein duquel (et avec lequel) ils et elles vivent, s'entre-affectent, …

Fabrice Grillon-Gaborit, désormais directeur du CRC Méditerranée, a à plusieurs reprises mentionné la nécessité d'un « *changement de paradigme* » (entretien en septembre 2024, et notes sur des interventions en public en octobre 2024 et mars 2025). L'idée est de cesser d'être dans la réaction, et donc pour les ostréiculteur·trice·s de cesser de se positionner en victimes face à des événements, mais au contraire d'agir. Une sorte de « prévenir au lieu de guérir ». Ce vent de changement s'est accompagné des deux contrats de filière adoptés coup sur coup depuis 2021 sur l'Étang de Thau, puis sur toute la Méditerranée (Grillon-Gaborit, 2021). Au sein de ces contrats sont listés et hiérarchisés des enjeux préoccupants pour la filière, redistribués en actions à différentes catégories d'acteur·trice·s pour soit mieux les caractériser soit y remédier. Il y a une sorte de changement des *règles du jeu*. Les cartes sont redistribuées : les rôles de chaque groupe d'acteur·trice·s sont amenés à évoluer (par exemple les missions d'accompagnement du Cépralmar sont peu à peu retransférées au CRCM), et leurs possibilités d'actions aussi (ce qui est englobé ou non dans le métier d'ostréiculteur·trice avec de l'accueil du public, etc.). Le positionnement se fait en rupture avec une représentation traditionnaliste et patrimoniale de l'ostréiculture localement, amenant à la cristalliser dans des pratiques et dans un lien au territoire. Un des exemples est une discussion que nous avions eu avec d'autres acteur·trice·s de l'ostréiculture localement sur les radeaux flottants, tels ceux présents en Corse ou au Japon, très intéressants car potentiellement mobiles. Il y aurait alors des possibilités de déplacer son cheptel à différents lieux de la lagune à la manière d'une transhumance suivant la saison (à noter que les ostréiculteur·trice·s corses ne déplacent pas leurs radeaux de cette manière). Le soin apporté aux huîtres serait alors bien plus prenant : il faudrait poursuivre ces incessants mouvements de la terre à la mer et y rajouter des mouvements en mer également. Cela transformerait aussi radicalement les règles d'occupation du foncier : comment réaliser une privatisation temporaire du DPM si les frontières des parcs et des concessions ne cessent de bouger ? De plus, le remembrement des années 1960 avait pour but d'organiser le quadrillage des tables et ainsi autoriser une circulation de l'eau et des embarcations entre celles-ci. Quelles nouvelles règles éditer pour des radeaux flottants pouvant alors se déplacer ? Pourraient-ils se déplacer partout et sous quelles contraintes ? Quelles inégalités d'accès au foncier cela engendrerait-il ? Enfin, le paysage, au sens de ce qui est vu, changerait radicalement en l'absence de tables. Ce qui est une sorte de marque de fabrique de l'Étang de Thau (ces grandes tables rectilignes) serait effacé. Comment les riverain·e·s vivraient ce changement ?

C'est dans une dialectique entre l'ordre et le chaos que se jouent les dynamiques possibles pour l'ostréiculture. Dans une optique où l'économique et la rationalité zootechnique sont l'ordre face à l'environnement qui incarne l'aspect chaotique, des propositions comme l'AMTI complexifieraient tout le système surtout si elles se déroulent en milieu ouvert. Les

ostréiculteur·trice·s auraient alors un élargissement des zones d'incertitude en fonction des espèces (et du nombre d'espèces) à intégrer et maintenir dans cette *domus* « multitrophique ». Une initiative de deux ingénieurs passionnés par l'aquaculture et les systèmes alimentaires plus généralement, Le Paysan Marin[286] rencontre aussi cette problématique. Au cours des échanges avec ses fondateurs, la mer et l'aquaculture apparaissent comme des « *solutions* » englobantes, « *durables* » et finalement assez simples à mettre en place. Pourtant, ces « *solutions* », largement connues, rencontrent deux blocages, déjà abordés dans cette thèse : qu'est-ce que l'ostréiculture pour les ostréiculteur·trice·s et comment cela façonne leur identité ? Quelle place donner aux non-humains dans la domus ostrearia, est-elle seulement celle des domestiqués ?

[286] https://lepaysanmarin.fr/

Conclusion du chapitre 5

« *Le travail peut donc être considéré comme le ciment ethico-social des relations interspécifiques au sein de cette société* [anthropo-ostréicole] » (Mouret, 2017 : 101) pour correspondre à ce qui est détaillé dans ce chapitre sur le travail commun et la mise au travail des humains et des huîtres pour un soin de l'un à l'autre de manière volontaire ou forcée. Je propose de conclure ce chapitre en étendant cette phrase de la manière suivante : « *le travail peut donc être considéré comme le ciment ethico-social des relations interspécifiques au sein de* [la *domus ostrearia*] », qui n'est pas seulement une société mais un assemblage d'humains et de non-humains dans une unité domestique construite artificiellement autour et pour la production d'huîtres de chair. Ce chapitre se concentre sur la 4ème dimension, temporelle, de l'ostréiculture. En particulier, il met la focale sur la manière dont le travail et la mise au travail (des humains, des huîtres, de l'environnement) non seulement doivent se synchroniser, mais sont elles-mêmes un travail de synchronisation des temporalités.

La question de la finalité du travail est alors particulièrement importante. Et elle n'est ni nouvelle, ni spécifique à l'ostréiculture. En 2021, suite à ma diplomation d'école d'ingénieur, j'ai travaillé plusieurs mois pour un groupe céréalier comprenant une coopérative en Beauce. Le découpage de l'année se fait suivant les récoltes, dont le calendrier est organisé pour commencer lors de la moisson estivale et se poursuit en fonction des rotations de culture et des semis. En 2021, la préparation de l'année 2022 était en cours avec la signature de contrats entre la coopérative et les agriculteur·trice·s pour répondre aux besoins de certains groupes agroalimentaires (en blé dur, blé tendre, colza, etc. pour faire des farines, des pates, des huiles, …), mais aussi pour organiser la plantation de colza ou maïs destinés à la production d'énergie par la suite (biogaz, biocarburants ou autres). Ces plantes ne circuleront donc pas dans les réseaux agro-alimentaires et ne finiront pas sous une forme ou une autre dans les assiettes des consommateur·trice·s. Cette seconde vocation des semis posait une forme de dilemme aux agriculteur·trice·s et à leurs conseiller·ère·s : ces contrats énergie autorisaient une gamme plus large d'engrais et autres produits phytosanitaires permettant d'augmenter le rendement et de sécuriser les tonnages obtenus ; pour autant, la vocation et le métier même d'agriculteur·trice s'en trouvait bouleversé car l'aspect nourricier leur semblait perdu. Ils et elles imaginaient alors une dystopie où les champs ne serviraient plus qu'à accueillir des éoliennes sous lesquelles pousseraient des plantes destinées à la production d'énergie, s'éloignant alors de ce qui faisait une partie de leur fierté : nourrir leurs concitoyen·ne·s. Cela amenait à une perte de sens dans

leur travail (tant pour les agriculteur·trice·s que pour les conseiller·ère·s)[287]. Dans le chapitre 1, j'ai cherché à décrire les motivations des ostréiculteur·trice·s rencontrés pour s'engager dans leur métier de production, qu'ils et elles soient ouvrier·ère·s ou chef·fe d'entreprise. Parmi ces motivations, la fierté du produit fini – une « belle » huître, bien remplie que les consommateur·trice·s apprécieront – ressort en premier ou en second plan. Si le métier se transforme pour devenir un métier non plus d'éleveur à des fins alimentaires mais à des fins autres (dépollution, surveillance de l'environnement ou encore maintien de récifs pour la biodiversité), cela pose de nouveau la question de l'identité professionnelle, de ses possibles et de ses devenirs.

La manière dont Bergson fait dialoguer mathématiques et philosophie dans ses travaux sur le temps vécu et la durée m'intéressent particulièrement et ont beaucoup inspiré les arguments de cette thèse, de même que sa méthode de travail : l'intuition[288]. À plusieurs reprises dans ses essais, il démontre l'impossibilité de séparer le temps et l'espace : le temps prend place dans l'espace et inversement, l'espace se déploie dans le temps ; le temps c'est de l'espace. D'où l'utilisation de la notion d'espace-temps[289] ici pour tenter de ne pas séparer les deux. L'espace-temps aurait ainsi quatre dimensions : les trois dimensions propres à l'espace lui-même et la quatrième dimension, temporelle. Pour illustrer mon point, je propose de représenter sous forme de croquis (voir **figure 5.9.**) ce qui me semble apparaître dans la manière de penser les cycles présents et synchrones en ostréiculture et où/quand se situe le travail des ostréiculteur·trice·s dans la création et le maintien d'une *domus ostrearia*. Le croquis, dans son aspect simple et en apparence non achevé, permet de mieux imaginer le caractère mouvant qu'un schéma numérique n'aurait peut-être pas permis de donner à voir. Dans un premier temps, l'idée du cycle utilisée ici était, comme présenté en introduction, une simplification de ce que l'on pourrait voir plutôt comme des approches de cyclicité. Des presque-cercles jamais dessinés tout à fait de la même manière mais qui vibrent autour d'un même patron de cercle, et ce, pour chaque cycle évoqué, pour chaque individu. On a ainsi une somme de vibrations autour du cycle 'ostréiculteur·trice·s', du cycle 'environnement' et du cycle 'huîtres', et ce pour chaque zone de production, dans chaque espace-temps où ces cycles se côtoient. Dans un second temps, les régimes d'historicité rappellent que ces *cycles* à l'apparence de cercles le sont seulement sous

[287] Observations faites dans le cadre professionnel de février à août 2021 comme chargée de mission filières.

[288] Qui est, comme le rappelle Gilles Deleuze, ni « *un sentiment ni une inspiration, une sympathie confuse, mais une méthode élaborée, et même une des méthodes les plus élaborées de la philosophie.* » (Deleuze 1966). *« La philosophie ainsi définie ne consiste pas à choisir entre des concepts et à prendre parti pour une école, mais à aller chercher une intuition unique d'où l'on redescend aussi bien aux divers concepts, parce qu'on s'est placé au-dessus des divisions d'école.* » Bergson *La pensée et le mouvant*, p. 196-197, PUF

[289] Qui rejoint aussi le travail de Bernadette Bensaude-Vincent sur le temps-paysage, charriant avec lui les identités, temporalités et entre-affections des différents habitant.e.s de cet espace-temps (Bensaude-Vincent 2021).

un certain angle. En les regardant de manière longitudinale, on aurait plutôt affaire à des cylindres. Enfin, ces cycles se côtoient et se recoupent dans l'espace-temps, d'où l'idée d'une sorte de nébuleuse, d'un ensemble hétérogène complexe, pour parler de l'ostréiculture.

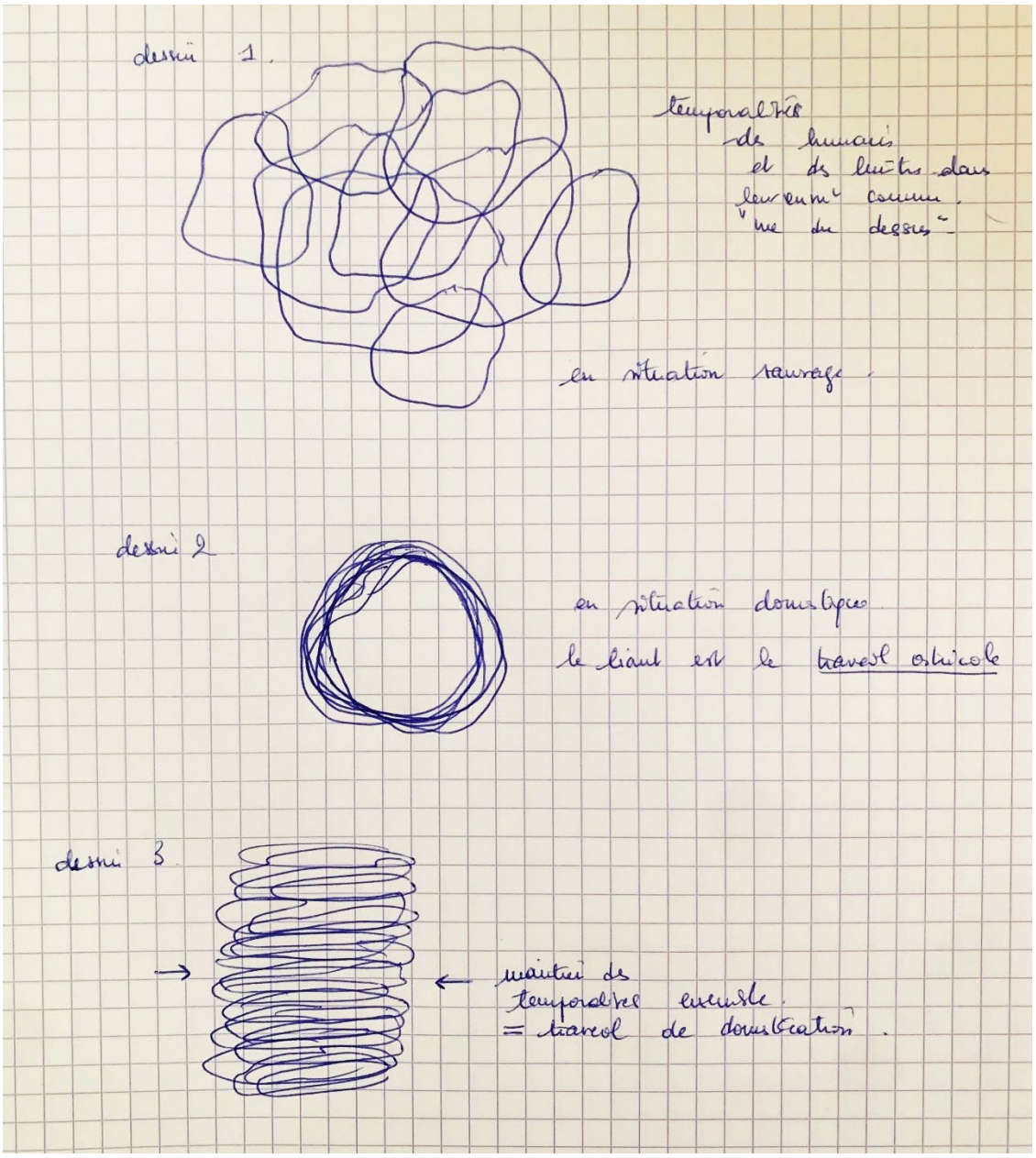


Figure 5.9. – **Croquis représentant le travail ostréicole** comme travail de domestication consistant en l'alignement des temporalités des humains, des huîtres et de leurs environnements communs.

Schématiquement, le travail ostréicole a pour but de faire passer du dessin 1 au dessin 2 en vue « du dessus » dans l'espace-temps, pour empiler les cycles/lier les temporalités afin d'avoir un « mille-feuilles » plus cohérent et aligné tel que dans le dessin 3 en vue de côté (voir **figure 5.9.**). Le dessin 1 représenterait une situation « sauvage » : les huîtres et les humains se côtoient et font partie de l'environnement l'un de l'autre, mais leurs activités ne sont pas

polarisées par cette co-existence. Par le travail des ostréiculteur·trice·s et la mise au travail des huîtres pour eux et elles et pour l'environnement, on arrive au dessin 2. Dans cette situation, une situation « domestique », de *domus ostrearia*, les humains et les huîtres alignent leurs temporalités sur impulsion et travail des humains (et de mise au travail des huîtres). L'objectif de ce travail, constant pour que chaque cycle continue de fonctionner avec les autres, est d'obtenir des huîtres commercialisables. Mais les micro-variations et les incompréhensions (qui peuvent être radicales comme lors de l'impossibilité de capter du naissain d'huîtres sans en comprendre la raison), amènent à une tension entre le travail et la mise au travail d'un côté et les aléas et résistances de l'autre. Ce sont ces micro-variations qui sont la source des incertitudes. Il y a, malgré les efforts des ostréiculteur·trice·s et de leur entourage humain (toutes les structures accompagnatrices décrites dans le chapitre 1) une résistance qui ne permet pas d'arriver à un contrôle total pour que ces cycles soient parfaitement synchrones (comme sur le dessin 2). Le travail, au sens d'activité comme au sens de l'exercice d'une force physique, est donc un travail d'alignement et correspond à la tension vers un état « domestiqué » fictif et jamais réalisé.

Cela amène à se demander de quelle manière doit se faire l'alignement. Les huîtres doivent-elles être alignées sur les humains au maximum, en s'extrayant des contraintes environnementales (élevages onshore par exemple) ? Ou bien les humains doivent ils et elles travailler pour un alignement de leurs temporalités et de celles des huîtres sur un environnement en mutation (une sorte de pêche maîtrisée) ? Les ostréiculteur·trice·s mettent en place des stratégies sillonnant entre ces deux extrêmes, et dont les logiques d'actions dépendent moins d'une adaptation à un événement qui a fait crise qu'à des représentations de ce qui fera crise. Il semblerait que ce ne sont pas les profils dégagés dans les trajectoires des personnes qui les guident dans ces sillons, mais plutôt leurs motivations à choisir un métier ostréicole.

« (…) au fond de lui, même si les apparences suggèrent toujours l'inverse, même si c'est vers l'inconnu que le porte le mouvement de son existence, aucun homme ne pense au futur.

Notre préoccupation profonde concerne le passé ; et tout en allant vers l'avenir, vers ce qu'on devient, c'est du passé, du mystère de ce qu'on fut, qu'on se soucie. […]

C'est parce qu'il lui donne la conscience tragique de l'indéfectible, de l'irréparable, que le passé est ce qui inquiète le plus l'homme. La peur de demain porte toujours, même infime, même quand on sait qu'il peut être déçu et le sera probablement, l'espoir des possibles, du faisable, de l'ouvert,

du miracle. »

Mohamed Sarr, 2021. *La plus secrète mémoire des hommes*. Philippe Rey, 461 p.

CONCLUSION, DISCUSSION ET PROLONGEMENT

En introduction, j'ai posé l'hypothèse que les nombreuses crises que traversent actuellement les ostréiculteur·trice·s résultent d'une crise globale, d'une crise des temporalités. Ce faisant, j'ai adopté la proposition de Bernadette Bensaude-Vincent, de voir les crises comme des désynchronisations du temps, à une échelle bien moindre que celle qu'elle-même explore (globale), en m'intéressant à l'ostréiculture en France, hexagonale et ultramarine (Bensaude-Vincent, 2021). Cette hypothèse est explorée au prisme de la notion de *domus ostrearia*, ce qui a impliqué un focus sur le *travail ostréicole* (ou la mise au travail) des humains et des huîtres dans des environnements communs. Le quotidien des ostréiculteur·trice·s repose sur la construction et le maintien de cette unité domestique ostréicole – la *domus ostrearia* – en milieu ouvert. Se côtoient, se synchronisent et se frictionnent les temporalités des huîtres, des humains et de leurs environnements partagés. Cela engendre des actions de maintien ou au contraire d'évitement des différents acteur·trice·s de la domus face aux conséquences de cette *crise du temps*.

Le chapitre 1 revient sur la *domus ostrearia* et le contexte à la fois conceptuel et historique, émanant du terrain, dans lequel elle s'inscrit. Dans le large champ des objets complexes hétérogènes, je propose d'utiliser le concept d'assemblage, issu des travaux de Gilles Deleuze et Félix Guattari, et réapproprié en particulier par Anna Tsing et Jane Bennett (parmi d'autres auteur·trice·s). L'*assemblage ostréicole* ainsi composé se décline sur les zones d'étude suivant des histoires plus ou moins récentes (de la fin du XIXème siècle pour l'Étang de

Thau au milieu du XXème siècle pour la Nouvelle-Calédonie et l'Étang de Diane), où le présent est réinvesti largement par le passé. Cette influence du passé sur le présent prend des formes plus ou moins souhaitées (une répétition d'essais ostréicoles infructueux en Nouvelle-Calédonie), plus ou moins inventées (l'ostréiculture revendiquée comme pratique ancestrale en Corse) et plus ou moins figées (avec une patrimonialisation et la cristallisation d'un récit unique sur l'Étang de Thau). La multiplicité des acteur·trice.s de l'ostréiculture et la diversité des contraintes auxquelles ils et elles font face m'ont amenée à reprendre la proposition de Tsing (2017b) pour parler d'*assemblage ostréicole polyphonique* et de chercher à filer cette métaphore musicale tout au long de la thèse. Cela m'a amenée à considérer qu'il existe en fait plusieurs *domus ostrearia*, sous-unités d'un *assemblage ostréicole polyphonique* plus global.

La première partie de la thèse s'attèle à décortiquer ces *domus ostrearia* en regardant les groupes d'acteur·trice·s en présence, leurs environnements respectifs et partagés, et en faisant ressortir la cyclicité de leurs temporalités respectives, en friction les unes par rapport aux autres. En mettant en miroir les chapitres 2 et 3, elle montre comment les temporalités humaines et des huîtres interagissent. Dans un premier temps, je précise leur fonctionnement réciproque – d'un côté au travers de la multiplicité des individualités humaines, de l'autre dans la constitution de lots d'huîtres – puis la manière dont elles s'inscrivent/se lient à des temporalités plus larges, environnementales. Dans le chapitre 2, je reviens ainsi sur l'environnement social et institutionnel des ostréiculteur·trice·s, qui façonne leurs temporalités, tandis que dans le chapitre 3, je cherche à comprendre quel statut (et quelle agencéité) les huîtres ont dans cette *domus*. Cette première partie montre que la domestication doit passer par la conciliation de temporalités différentes, et donc par une adaptation ou une transformation des unes pour fonctionner avec les autres.

La seconde partie de la thèse vise alors à voir quelles sont les traces du fonctionnement de la *domus ostrearia*, des frictions (positives et négatives) qui en découlent et du travail effectué pour les intégrer, les résoudre ou les contourner. Le chapitre 4 se concentre sur les traces de ce travail et notamment sur son incorporation – tant sur les corps humains que sur ceux des huîtres. L'analyse des manières de faire usage de ces corps et de les transformer montre leur étroite interrelation. Le chapitre 5 se concentre sur le travail effectivement mis en place par ces corps et sa finalité : agencer les différentes temporalités ensemble. Grâce au concept de *care*, il apparaît plus clairement que le travail des ostréiculteur·trice·s est en réalité double, par un soin apporté aux huîtres et par un soin apporté à l'environnement *via* les huîtres. Ce chapitre ouvre également sur la question de la rythmicité commune et de l'espace-temps où situer les crises pour mieux les résoudre. Cette seconde partie démontre que l'élevage des huîtres ne va pas de soi et que même si le travail s'est organisé dans l'espace et le temps autour de la biologie

des huîtres, les contraintes sociales et environnementales amènent des changements majeurs dans les temporalités humaines, environnementales et des huîtres.

Cette thèse d'inscrit dans le champ de l'anthropologie de l'avenir, au travers de trois principaux apports aux travaux préexistants, d'ordre méthodologiques, empiriques, et conceptuels et théoriques.

Apports méthodologiques

Le premier apport est d'ordre méthodologique en analysant autrement les pratiques d'élevage, hors d'une logique monographique, notamment pour pouvoir documenter les changements rapides et soudains de celles-ci. La conduite du projet de recherche initialement centrée sur les futurs, en tant que représentations de l'avenir, au travers de méthodes ethnographiques et dans un temps relativement court (trois ans de thèse, dont un peu plus d'une année de terrain au total), m'a rapidement montré que je n'allais pas réussir à accéder à ces futurs. Au mieux, je pourrais proposer mon interprétation de ce qu'il m'a semblé lire de ces représentations dans les pratiques ostréicoles. Aussi, l'expérience de terrain m'a guidée vers autre chose, permettant d'aborder autrement la question de l'avenir de l'ostréiculture. Cela demande à creuser la réflexion sur les méthodes de recherche possibles pour accéder aux représentations de l'avenir sans les aliéner. Il s'est avéré que l'observation participante et les entretiens ne suffisaient pas, et que, si la photoethnographie se présentait comme un médium pertinent, elle ne convenait pas aux ostréiculteur·trice·s (voir **figure XIII**).



Figure XIII – Ouvrier ostréicole photographiant ce qu'il considère comme une source d'espoir pour l'avenir de son métier, décembre 2022.

La méthodologie adoptée apporte en outre des propositions pour approcher les dimensions sensibles de l'ostréiculture avec des approches dessinées et sonores. Le dessin et la bande dessinée m'ont semblé des outils productifs pour deux raisons. D'abord, il s'agissait d'une manière de rendre compte finement d'observations, en mettant plus nettement en avant ce qui nourrit l'analyse – et de manière simplifiée, sans s'encombrer de ce que l'on ne souhaite pas ou que l'on n'a pas besoin de montrer. Et, comme le dit avec justesse Manon Airaud dans son anthropologie de la pêcherie thonière à la senne, « *cette technique de représentation visuelle autorise, par sa dimension fictionnelle, à entrer et sortir du bateau, à prendre des points de vue qu'une caméra aurait techniquement du mal à prendre (à moins d'un gros budget de production)* » (Airaud, 2024 : 103). Dans le travail de bande dessinée, il est aussi possible d'embarquer le ou la lecteur·trice comme témoin et/ou participant·e à l'action, dans des lieux où nous-mêmes ne sommes pas allés. Ensuite, il s'agit d'un objet de diffusion qui touche à la fois les enquêté·e·s, les chercheur·euse·s et bien d'autres formes de publics. Cet objet tisse aussi un lien, de confiance je l'espère, avec les personnes avec lesquelles nous avons pu échanger, leur donnant à voir en retour ce qu'ils et elles nous ont montré de leur métier et de leur quotidien. Par exemple, la planche dessinée sur une journée ostréicole en Nouvelle-Calédonie[290] a été appréciée des deux ostréiculteur·trice·s dont elle est inspirée. Il et elle y ont vu une reconnaissance, une mise en avant de leur travail et des difficultés qu'ils rencontrent.

La réécoute de sons du métier, sans image, telle que nous l'avons réalisée dans le cadre du projet *Chantent les huîtres !*, sur le modèle de l'écoute réactivée de Jean-François Augoyard (2001), a été très puissante pour générer de nouveaux discours sur le métier. Si la question de la liberté et du bien-être associé à l'ostréiculture avait été balayée de la main lors des entretiens, l'écoute réactivée, prise comme un jeu par les enquêté·e·s a donné cours à d'autres récits. C'est une méthode qui m'a semblée réellement productive, qui part d'une observation et d'une écoute attentive du ou de la chercheur·euse lors de l'observation participante. Si le son est le point d'entrée (on cherche à reconnaître et décrire des choses que l'on a fait et vu), la parole dérive vite sur beaucoup d'autres éléments du métier, visuels, tactiles ou émotionnels. *Chantent les huîtres !* était un projet pensé comme exploratoire sur trois mas de l'Étang de Thau, en mélangeant ouvrier·ère·s et chef·fe·s d'entreprise. Il serait intéressant de conduire une étude plus systématique en cherchant à comprendre si (et en quoi) les différents profils d'ostréiculteur·trice·s ont des perceptions différentes de leurs environnements.

[290] https://prezi.com/i/view/rlcEf8M1IhVhAui0cXH6/?referral_token=7zbRB0lnB3FN

Apports empiriques

Le second apport est empirique, au travers d'une amélioration de la connaissance des profils des ostréiculteur·trice·s et de la manière dont ils et elles se représentent les enjeux liés à leur filière. La thèse apporte également des éléments empiriques quant aux interactions et représentations de l'environnement des ostréiculteur·trice·s. La majorité de ces éléments a été amenée et développée avec la pensée de Tim Ingold (2013) en partie parce que sa définition de l'*environnement* permet de penser l'ostréiculture comme des *domus* au sein d'un tout plus global et interagissant avec ce tout. Et parce que la « *poétique de l'habiter* » qu'il soutient est, il me semble, une manière de toucher du doigt tout ce qu'impliquent ces interactions (Ingold, 2013 : 51). Cela rejoint également les trois distinctions du travail faites par Hanna Arendt dans *La condition de l'homme moderne* : le travail, l'œuvre et l'action. Ces catégories, analytiques, sont en réalité des manières de diviser une seule et même forme d'activité, d'en comprendre toute la matière. En cela, le travail ostréicole, comme activité de synchronisation des temporalités au sein de la *domus ostrearia*, est aussi divisible en travail, œuvre et action. La fabrication d'un monde constitue en cela une *œuvre* ostréicole, tant parce qu'il y a une marque laissée, la participation à un *taskscape*, que parce qu'elle est aussi régie par des appréciations humaines et en particulier des appréciations esthétiques (Ingold, 1993). Il y a une création, une production par des savoir-faire, des techniques particulières, et le chapitre 4 amorce une réflexion autour de cela, en amenant notamment la question de la *liberté* et du *beau* en ostréiculture. Je me suis également inspirée du travail de Maurice Godelier (1984) qui s'était intéressé au matériel et à l'idéel au sein des structures de production. Résumée par Bernard Formoso, la pensée de Godelier est que le réel, le symbolique et l'imaginaire sont des « *ordres indissociables, qui se nourrissent mutuellement* » (Formoso, 2016). En particulier, son développement sur l'imaginaire rejoint ce qui est présent en filigrane dans cette thèse, à savoir que l'imaginé peut porter sur le passé comme sur l'avenir et que, donnant accès à des avenirs possibles, il correspond déjà à une préfiguration de ce qui sera. C'est parce que les ostréiculteur·trice·s se projettent via le pouvoir de l'imaginaire, qu'ils et elles peuvent considérer et juger ces imaginés, ces représentations de l'avenir. En les jugeant désirables ou non, ils et elles vont alors prendre (consciemment ou inconsciemment) des mesures dans le présent pour aller vers une de ces représentations ou au contraire en éviter une autre. Par exemple : l'anticipation d'un avenir où les consommateur·trice·s n'apprécient plus les huîtres crues amène à la recherche de nouvelles manières de mettre les huîtres dans les assiettes (terrines, fritures, etc.) ; parallèlement, l'anticipation d'un avenir où les huîtres sont des protéines appréciées dans de nombreux plats amène à chercher des accords et des recettes où elles pourraient trouver leur place. Le triptyque imaginaire, idéel et réel indissociable permet

aussi de comprendre le lien des producteur·trice·s à leur environnement et la manière dont ils et elles se pensent par rapport à ce(ux) qui les entourent.

Apports conceptuels et théoriques

Le troisième apport est d'ordre conceptuel et théorique : penser l'espace-temps domestique comme une zone de rencontre entre humains et non-humains et d'ajustement (ou non) des temporalités me semble essentiel pour comprendre et travailler les difficultés que peuvent rencontrer les filières de production. En résumé : si la *domus ostrearia* dysfonctionne, dans un espace-temps donné, c'est parce que les temporalités n'y sont pas alignées. Le travail de domestication actif et incorporé des huîtres et de leur environnement par les humains constitue le processus de domestication, qui n'est pas ni une suite linéaire d'étapes, ni un état à atteindre, mais une réalisation/réalité quotidienne de synchronisation des temporalités des membres d'une même *domus*. Grâce à l'utilisation du concept d'*assemblage* pour penser l'ostréiculture, cette thèse offre un transect spatio-temporel de ce qu'est la *domus ostrearia*. Si l'ostréiculture est présentée comme un assemblage d'une taille importante, j'ai préféré le décomposer en plusieurs assemblages de petites tailles et me placer à l'échelle des *domus ostrearia*, aussi nombreuses qu'il existe des couples huîtres – humains sous le même régime de contrat domestique, c'est-à-dire appartenant à la même unité domestique. Proposer le concept de *domus ostrearia* m'a permis de décliner la notion de domus afin d'explorer finement – et donner sens à – la production d'huîtres en tant que processus de domestication. Si la *domus* est l'unité domestique que chaque être humain construit et façonne autour de lui, la *domus ostrearia* est l'espace-temps spécifiquement dédié aux huîtres et à leur élevage. En somme, ce néologisme m'a aidée dans ce travail à m'extraire des préconceptions, idéologies et connotations que charrient les notions d'entreprise, de secteur d'activité ou de filière. En plaçant les résultats de ce travail d'enquête ethnographique dans la *domus ostrearia*, je m'autorise une étude centrée sur un sous-ensemble où cohabitent des humains et des huîtres dans un espace-temps partagé. Cet aménagement du concept de *domus* m'a également permis de dépasser le concept de domestication. Par cette proposition, nous ne sommes plus face à ce qui est objectivement « domestique » opposé à ce qui ne l'est pas. Nous avons plutôt des environnements domestiques : des *domus ostrearia*, assemblages d'humains de non-humains, de relations entre ces entités, des temporalités qu'elles charrient, d'un espace qu'elles transforment et de toutes les activités qu'elles effectuent allant vers ou hors de l'environnement domestique. Cette notion laisse également la place à la prise en compte de ce qui est hors de cet

environnement domestique. La question des relations est alors centrale, tout comme celle de l'objectif qui sous-tend ces relations[291].

La *domus ostrearia* n'est qu'une *domus* parmi d'autres, au prisme d'une activité particulière, l'élevage des huîtres. Le travail présenté dans cette thèse pourrait être un exemple du fonctionnement de ce cadre théorique et des possibilités de l'appliquer ailleurs, en n'oubliant pas que la présence d'humains engendre la présence de *domus* et de formes de domestication… qu'elles portent sur des organismes autres qu'humains ou sur les humains eux- et elles-mêmes.

Perspectives

Cette thèse vise aussi à saisir les incertitudes générant de l'inquiétude pour les ostréiculteur·trice·s. L'incertain est ce qui peut arriver mais que l'on ne peut cependant pas prévoir, pas probabiliser. Quand quelque chose *risque* d'arriver, c'est que nous pouvons probabiliser ce risque, mais lorsqu'il est question d'incertitude, alors les probabilités ne permettent pas de cerner les chances qu'un événement (même mineur) se produise. Pour autant, il est possible d'imaginer tous les possibles, tous les scénarios, désirables ou non, qui se fabriquent à partir d'une situation d'incertitude. L'incertain relève de l'accidentel, de l'inconnu, de chances impossibles à calculer… c'est ce qui alimente des craintes et inquiétudes, mais aussi de l'espoir en imaginant tous ces événements dont nous n'aurions pas eu l'idée par observation simple des choses passées. Pour Olivier Soubeyran et Vincent Berdoulay, traiter des incertitudes revient à « *penser l'impensable* » (Gariépy, 2021). Dans l'hypothèse du présentisme de François Hartog (2012), ce serait cette capacité à penser et à imaginer l'impensable, qui serait précisément rouillé et nous maintiendrait ainsi dans le présent, nous laissant incapables de nous projeter vers l'avenir. Pourtant, il apparaît que les ostréiculteur·trice·s, individuellement, font ce travail de domestication de l'avenir dans le présent en anticipant des cyclicités et leurs variations au sein de leur unité domestique. L'ostréiculture est polarisée par deux représentations du temps : d'une part, le temps linéaire de la vie des personnes et des huîtres, avec une idée de progrès (l'entreprise peut grandir, la commercialisation permettra d'avoir plus de profit ou plus de parcs, etc.) ; d'autre part, les temps cycliques de la zootechnie, de l'environnement et de la commercialisation qui se basent sur des modèles où les étapes de production se répètent dans le temps et à l'infini en principe

[291] Pendant un temps, les propositions de Deleuze et Guattari (1973) sur le désir, avec les *machines désirantes*, m'ont beaucoup plu car elles prennent en compte la question de la productivité, centrale dans l'ostréiculture. Pour autant, les machines désirantes charriaient avec elles trop de notions qui s'appliquaient difficilement à l'ostréiculture (corps avec organe, corps sans organe, …). J'ai donc préféré garder la notion d'assemblage ou d'agencement ici.

de manière quasi-identique. Le principe sous-jacent est que, par la répétition des cycles soutenus par un environnement « sauvage » sur lequel on n'a pas de prises directes (sauvage au sens d'indompté, d'extérieur à la *domus*, et non au sens de non-influencé par l'anthropisation), il sera possible d'accomplir le progrès linéaire contenu dans la première représentation du temps. L'éternel retour amène les stoïcien·ne·s à accepter ce qui arrive et donc d'une certaine manière à accueillir les incertitudes. Les ostréiculteur·trice·s, malgré une organisation cyclique de leur temps, n'adhèrent pas à cette philosophie. Au contraire, le processus de domestication est en réalité une anticipation sans fin des soubresauts et changements qui peuvent survenir sur l'un des « cycles » coexistant.

La Maison des Sciences Humaines Alpes axe une partie de ses recherches sur la rythmologie. Dans la présentation de cet axe, il est écrit que « *la notion de rythme déborde largement l'évidence des cadences mesurées, des cycles ; elle englobe les fluctuations paisibles ou désordonnées du cours des vies et de leurs cadres.* » (MSH-Alpes, 2024). Dans l'introduction générale, je soulignais combien les métaphores musicales étaient présentes et nombreuses dans les écrits sur le temps (Bergson, 1889 ; Hartog, 2012 ; Lowenhaupt Tsing, 2017b ; Scott, 2021). Les rythmes sur lesquels cette thèse s'est focalisée étaient plutôt sériels, ressemblant à des « *cadences mesurées, des cycles* », savamment orchestrées par la zootechnie et les connaissances en biologie (MSH-Alpes, 2024). Leur interprétation dans le temps implique pourtant forcément des variations plus ou moins visibles, plus ou moins importantes et plus ou moins contrôlées. En ostréiculture, cette polyphonie créée par les membres de la *domus ostrearia* résonne de fluctuations et tintements d'autant plus particuliers qu'elle implique des éléments de nature – non pas comme opposés à la culture, mais comme des éléments échappant à l'artificialisation et à l'anthropisation dans leurs rythmes. Ces éléments sont sources d'incertitude et de possibles pertes d'un rythme commun. La polyphonie générée ou audible par la construction, le maintien et la transformation de la *domus ostrearia* (les trois éléments étant constamment présents), se fait donc sur une forme de trame de fond musicale qui elle aussi a ses propres variations malgré un aspect sériel (on considère les cycles environnementaux comme des rythmes constants, immuables ou aux très faibles fluctuations). Cette trame de fond musicale est actuellement dans un changement si constant et rapide que suivre le rythme est non seulement complexe, mais quasiment impossible : on n'arrive pas à prédire la suite donc on ne peut pas s'y adapter correctement.

Cela rejoint les réflexions d'Olivier Soubeyran sur la nécessité de redonner du crédit à l'improvisation, non plus comme erreur, mais comme un outil. Au sein de toutes les pratiques musicales, il n'utilise pas la métaphore de la polyphonie, mais plutôt celle du jazz et de la *jam session* comme exercice d'improvisation, en groupe et codifié. En effet, face à une obligation

d'improviser là où l'anticipation n'a pas été possible ou bien mise en échec, on arrive vite à une conclusion qui ressemble au constat posé en introduction : l'incapacité de sortir d'un état où l'on ne fait que subir les événements qui se succèdent, faisant écho à la notion de présentisme telle qu'utilisée par Hartog (2012). Pourtant, comme le montre cette thèse, le travail quotidien consiste bien en une (tentative de) synchronisation des temporalités, à une tenue entre les cycles et rythmes dans le but de réduire les incertitudes. Peut-on alors soutenir l'idée que le travail des ostréiculteur·trice·s consiste aujourd'hui à improviser en continu afin de maintenir cette synchronisation des temporalités, ou à les resynchroniser suite aux crises qu'ils rencontrent ? Soubeyran propose en effet de regarder autrement l'improvisation, non plus comme une situation d'échec et une forme de mouvement brownien réactif, mais comme un « *principe d'organisation* » : « *si on est condamné à improviser face à l'imprévisible, face à un environnement turbulent, face à l'inattendu, une position […] serait de convertir l'improvisation non pas comme échec, mais comme principe d'organisation possible à l'intérieur de ce contexte d'incertitude et d'imprévisibilité* » (Soubeyran, 2023). L'improvisation se définit alors comme un « *principe d'organisation d'une action dans un contexte turbulent* », soit un exercice réglé, connu et par là permettant la réduction des incertitudes. De fait, improviser ne veut pas dire aller au hasard ou faire de façon hasardeuse. Explorer la place de l'improvisation en ostréiculture comme méthode permettant aux ostréiculteur·trice·s de continuer à produire des huîtres malgré les crises qu'ils et elles traversent constitue une piste prometteuse.

Prolongements

Ces considérations ouvrent des questions d'approfondissement des premiers résultats de la thèse et de nouveaux questionnements de recherche : sur la construction de l'identité professionnelle par les huîtres et par le milieu où s'insère (et que façonne) la *domus ostrearia* ; et les interrogations qui en découlent quant à la question de l'attachement. Ces questionnements seraient à relier avec les enseignements au sein des lycées professionnels, aux niveaux baccalauréat et BTS, et avec les moments charnières de transmission des entreprises : qu'est-ce qui est transmis à part des gestes techniques d'élevage ? ou plutôt qu'est-ce qui est transmis avec ces gestes ?

Un dernier point parmi les nombreux autres que ce travail pourrait ouvrir repose sur la question même de la *domus* comme unité. À plusieurs reprises dans le propos de la thèse, l'opposition entre le sauvage et le domestique n'avait pas de sens car les deux se brouillaient et

chaque définition venait immédiatement contredire la précédente. François Sarano, après ses expériences auprès des grands animaux marins, mammifères ou requins, déplore l'incapacité dans laquelle notre rapport au vivant s'est transformé (Sarano, 2017). L'**encadré I** ci-dessous, extrait d'un de ses livres, reprend l'opposition entre sauvage et domestique et déplore la ligne que l'humain aurait tracé entre lui et les animaux sauvages.

> « Notre **éloignement progressif à la nature**, parfois sous prétexte de ne pas la **perturber**, créé les conditions de son **oubli** qui renforce notre **ignorance, nos peurs et nos fantasmes**. On en oublie jusqu'au sens premier de « **sauvage** », qui, en latin, qualifiait simplement les **animaux de la forêt** (sylva), par opposition aux animaux **domestiques** qui vivaient dans la **maison** (domus). « Sauvage » ne signifiait donc pas agressif ou fuyant, comme on le croit d'ordinaire, mais **forestier, indompté et indépendant**.
>
> Perte de sens et absence de contact physique mettent en place les conditions de la **destruction de la vie sauvage dans l'indifférence générale**. Cet éloignement créé les conditions de la **déshumanisation du monde.** »

Encadré I – Extrait de *Le retour de Moby Dick* de François Sarano, sur ses rencontres avec les cachalots (Sarano, 2017 : 191)

Sarano préfère parler de *coloca-Terres* pour exprimer l'habiter ensemble, plutôt que de différencier une vie sauvage d'une vie domestique. Ce terme pourrait brouiller les pistes sur les rapports de domination au sein de cette grande colocation dont les membres habitent un même espace-temps. Dans cet extrait de son livre, Sarano revient aux sens latins des termes *sauvage* et *domestique* au travers des termes *sylva* et *domus*. Le chapitre 3 répondait en partie à la question de la dichotomie entre ces deux notions et de sa pertinence dans le cas des huîtres. Ce qu'il faut retenir ici, c'est que, contrairement à Sarano, pour l'ostréiculture, l'opposition entre sauvage et domestique ne fonctionne pas : la *domus* est située dans le sauvage, le sauvage coexiste avec le domestique, le domestique redevient sauvage au sein de la *domus* et la *domus* transforme le sauvage en domestique. Cet étroite imbrication force à dépasser la dichotomie préétablie. D'ailleurs, l'ostréiculture est une forme d'aquaculture dont une fraction va totalement à rebours d'un « *éloignement progressif à la nature* » (Sarano, 2017 : 191) puisqu'elle ne cesse de chercher à s'y intégrer, notamment par diverses formes de soin (décrites dans le chapitre 5). Enfin, si Bergson oppose la vie psychologique et la conscience humaines à la vie des choses (non-humaines), il est déjà très contemporain dans sa façon de rappeler l'inter-affection (au sens d'affecter et d'être affecté en retour) des humains, des êtres et des choses (Bergson, 1929). Les huîtres qui entourent les ostréiculteur·trice·s produisent en même temps sur eux et elles une impression qui est destinée à durer, et une impression qui se modifiera sans cesse. En écrivant cette phrase, j'ai pensé à l'exposition des étudiant·e·s de l'Ecole Nationale de Photographie d'Arles pour le festival de la photographie 2025 (voir **figure XIV**). Accompagnés de Jean-Yves Jouannais, ils et elles sont partis d'un événement historique réel,

la Guerre de la langouste, et ont imaginé une uchronie où cette guerre aurait eu un impact sur l'ensemble de la vie sociale. La Guerre de la langouste a opposé la France et le Brésil au début des années 1960 et a duré 2 jours, impliquant des forces armées, mais sans échanges de tirs. L'exposition brouille les pistes entre les réelles conséquences culturelles et sociales de cette guerre et l'imaginaire. Quel(s) récit(s) réel(s) ou imaginaire(s) peut(vent) se construire sur l'élevage des huîtres et ses trajectoires ? En quel(s) lieu(x) ?



Figure XIV – Affiche de propagande imaginée par les étudiant·e·s de l'Ecole Nationale de Photographie d'Arles, en collaboration avec Jean-Yves Jouannais, 2025. Pourrait-on imaginer, et sous quelles conditions, une huître à la place de la queue de langouste sur cette image ?

L'*attachement au lieu* est une notion notamment développée et discutée par François Bousquet et un collectif de chercheur·euse·s dans l'ouvrage *Attachements et changement dans un monde en transformation* (Bousquet et al., 2023). Parmi les choses ou groupes de choses qui affectent les ostréiculteur·trice·s, les lieux et leurs paysages, prennent une part importante. Comme montré dans le chapitre 2 de cette thèse sur les motivations à exercer ces métiers ou dans le chapitre 4 autour de la notion de liberté, le continuum terre-mer est source et objet d'attachement. Dans l'ouvrage de Bousquet et al., l'attachement au lieu est défini comme « *l'expérience émotionnelle et cognitive qui lie les personnes au lieu* » (Bousquet et al., 2023 : 15). Les propositions de ces auteur·trice·s encouragent alors des formes alternatives de

recherche pour accéder justement à des récits (quelle que soit leur forme) sur ces *expériences émotionnelles et cognitives*. Ce qui renforce d'ailleurs une des propositions méthodologiques de cette thèse, à savoir de s'intéresser à l'ostréiculture autrement que par une description des pratiques ou par des calculs économiques. Bousquet et al montrent aussi que « *si l'attachement freine parfois le changement, il peut aussi le favoriser* » (Bousquet et al., 2023 : 11). Si les ostréiculteur·trice·s souhaitent se réinventer, face aux changements et menaces climatiques, socio-économiques ou sanitaires, c'est peut-être par et grâce à cet attachement aux lieux ostréicoles qu'ils et elles y parviendront.

Epilogue
Lire l'avenir dans la nacre : l'ostréiculture au futur

Pour clore cette thèse, je propose ici de construire trois récits, fictifs, d'anticipation, pour penser ce que pourrait être l'ostréiculture. Ces récits sont à la fois une manière de donner plus de corps à des résultats qui peuvent paraître trop conceptuels ou trop abstraits. Ils sont aussi un moyen de nourrir des possibles ostréicoles, productifs ou non, par un effort de projection et d'imagination. Ils viennent aussi en réponse à ce que je souhaitais atteindre au travers de mes premières questions de recherche, et peut-être aussi comme propositions à reprendre, remanier, critiquer avec des professionnel·le·s des huîtres. Il est toujours plus simple de commencer une discussion sur la base de quelque chose plutôt que d'une page blanche…

Au démarrage de ce travail de thèse – et même du projet PARCS qui a contribué à le lancer – j'avais en effet espéré organiser des groupes de travail où, conjointement avec les producteur·trice·s, nous travaillerions à dessiner, tracer, imaginer, discuter des scénarios ostréicoles. Ces ateliers n'ont jamais vu le jour, pour des raisons logistiques, financières et humaines : mobiliser autant de personnes en même temps, les obliger à se déplacer et les garder motivées s'est révélé bien plus difficile que prévu. Au travers des discours et des gestes des ostréiculteur·trice·s rencontrés ainsi que des personnes accompagnant la profession, et comme montré dans le dernier chapitre de cette thèse, des pistes d'avenir souhaitable ou non s'esquissent. Elles ne sont pas forcément strictement territorialisées – par exemple en Méditerranée, les liens entre l'Étang de Thau et l'Étang de Diane tendent à se tisser de plus en plus étroitement – et la question d'intérêts communs au sein de la filière et plus généralement pour la société émerge. Si les inquiétudes sont de plus en plus fortes au sein de la filière, amenant à une densification des groupes de travail sur « la suite » à l'échelle nationale (visites de bassins par d'autres, organisation d'événements de discussion avec présence de nombreux CRC et chercheur·euse·s, mise en avant d'innovations techniques, …), reste en suspens la question de savoir effectivement quelle(s) direction(s) prendra l'ostréiculture. Comment cet

assemblage, toujours dans un objectif et une tension productiviste, trouvera une nouvelle forme et un nouvel accord polyphonique pour exister ? Quels chemins seront empruntés et quels chemins les ostréiculteur·trice·s d'aujourd'hui comme de demain souhaitent emprunter ? Quelles seront les futures uchronies ?

Ces questions et cette fascination pour l'avenir – temps déjà pensé mais que l'on ne connait pas encore – ne sont pas nouvelles. Outre la littérature de science-fiction plus que riche et abondante, les sciences s'y sont aussi intéressées. Un courant qui m'a interpellé est celui de la prospective, où se côtoient de nombreuses méthodes et de nombreux courants tournés vers l'avenir. La prospective est définie comme « *une démarche de connaissance pour l'action qui se nourrit de la recherche et de l'action pour aiguiser sa fonction critique et construire des visions d'avenir, ce en quoi elle se distingue de la recherche qui se limite parfois à la fonction critique.* » (Laudier et Heurgon, 2020). L'incertitude est au cœur de la raison d'être de la prospective : comment préparer l'avenir lorsqu'il est impossible de le prédire ? Les travaux en prospective[292] sont sous-tendus par une volonté d'agir et en particulier d'agir ensemble, en repérant les signaux dans les pratiques des acteur·trice·s de terrain allant vers tel ou tel futur possible voire souhaitable, les *futuribles*. Ce néologisme a donné son nom à une revue éponyme qui se définit comme un centre de réflexion sur l'avenir, visant des discussions en continu sur ce que pourrait être l'avenir et ce qui peut être fait dans les marges de cet avenir (Futuribles, s.d.). Les travaux en prospective sont basés sur différentes méthodologies. La construction des scénarios de l'Ifremer pour l'aquaculture et la pêche à échelle 2050 s'est basée sur une des méthodes inventoriées par Michel Godet, rappelant que la prospective doit intervenir bien avant qu'une réaction ne soit nécessaire (Godet, 2000 ; Doray et Lacroix, 2025). Dans le cas du projet FORESEA50, travail collectif et interdisciplinaire ayant eu lieu entre des chercheur·euse·s de l'Ifremer et de Futurible, c'est la méthode morphologique qui a été utilisée. Elle consiste à décomposer un système en composantes orientées par des variables « *forçantes* », c'est-à-dire ayant le plus d'impact. Cette décomposition permet de proposer des hypothèses pour chacune des variables et donc pour chaque composante. C'est la combinaison de ces hypothèses qui permet de créer des scénarios pour un système spécifique (dans le cas de FORESEA2050 : le système des pêcheries et de l'aquaculture en France en 2050), dans un contexte intermédiaire (influencé par ces composantes) (Doray et al., 2024). Il s'agit de l'exemple le plus récent sur lequel je baserai la construction des récits qui suivront. Je m'inspire également d'autres travaux comme ceux que l'on peut retrouver dans les revues de l'association Reporters d'espoirs,

[292] Mais pas seulement, des travaux en géographie vont aussi dans ce sens, comme par exemple les propositions de Ben Anderson sur le triptyque péparation, précaution et prévention qui article des manières de faire, des pratiques et des logiques et rationalités sous-jacentes (Anderson 2010).

compilant des articles (portraits, prospective, analyses, …) autour d'une thématique commune. Le numéro 4, paru en 2025, portait sur l'Océan et accueillait un article du collectif Making Tomorrow[293] détaillant quatre scénarios de design-fiction[294] (Minvielle, Lauquin et Wathelet, 2025). Le design-fiction est une autre méthodologie de prospective qui invite à mobiliser encore plus l'imagination et les processus de l'écriture du genre littéraire de la science-fiction. Enfin, je garde en tête un travail également récent de collaboration entre des artistes, des étudiant·e·s et des scientifiques menant à la construction d'un court-métrage. Deux scénarios différents pour la pêche à Sète, en Méditerranée, en 2101, y sont animés (Chevallier et al, 2025b). On y voit – mis en parallèle – deux pêcheurs dans leur quotidien.

Une des questions que m'ont souvent posées les ostréiculteur·trice·s (mais pas que) – et à laquelle j'ai été bien en peine de répondre – est : « *À quoi ça va servir* concrètement *ta thèse ?* ». Sous-entendu, « *à quoi ça va nous servir* à nous *?* » Après avoir souvent bégayé une réponse floue autour de quelque chose sur la contribution à une connaissance de la filière et de ses enjeux pour son meilleur accompagnement, et en voyant l'émergence des méthodes de la prospective appliquées aux mondes marins, je souhaite apporter mon caillou à l'édifice avec ces récits. Sur le modèle des quelques heures quotidiennes narrées dans le chapitre 1, je propose d'imaginer ce qu'elles seraient si elles étaient narrées en 2070. Ces projections seront – je l'espère – plus parlantes pour d'éventuelles prises de décision autour de l'accompagnement par les organismes politiques, techniques, représentatifs et de recherche autour des ostréiculteur·trice·s. J'ai choisi d'imaginer ce que serait une *réinvention* de l'ostréiculture sur les trois terrains d'étude, proposant à chaque fois un scénario différent. Le changement climatique joue déjà un rôle majeur dans la transformation des caractéristiques des lieux, et de leurs usages, notamment en raison des menaces que sont la montée des eaux et de la température. En Corse, par exemple, les fortes chaleurs estivales sont, pour certains enquêté·e·s la raison principale de la désertion des restaurants, surtout le midi. Sur l'Étang de Diane, je propose alors d'imaginer que la technologie sauvera l'ostréiculture, avec une entreprise *onshore* installée non plus dans les terres, mais entre la mer et la lagune, qui s'est progressivement refermée. Sur l'Étang de Thau, j'imagine une *domus ostrearia* poussée à l'extrême inverse, dans un cadre de recherche-création au travers des yeux d'une artiste. Et en Nouvelle-Calédonie, j'imagine une utilisation des huîtres comme collaboratrices dans un récit où l'on suit un *diplomate*, au sens où l'emploie Baptiste Morizot (2016), un humain faisant entendre à sa manière le(s) récit(s) ou chant(s) des huîtres.

---

[293] http://making-tomorrow.mkrs.fr/

[294] Que l'on peut trouver plus en détails en ligne : https://radicaloceanfutures.earth/

L'Husine et les cuvées de Diane

Cette nuit encore la température n'a pas beaucoup baissé. La proximité de l'eau n'y fait rien : il fait chaud. Sabina rentre la première dans le bâtiment climatisé où elle a installé son bureau et attend que son ouvrier, John, soit là. Depuis un des hublots, elle voit la brume se dissiper sur l'Étang de Diane et au loin les silhouettes des anciens bâtiments d'élevage se devinent. De l'autre côté, depuis la baie vitrée de l'est du bâtiment, les vagues s'écrasent contre le sable et l'horizon prend une couleur de plus en plus flamboyante. Il n'est que 5h45, John arrivera d'ici un quart d'heure, s'équipera et la retrouvera dans le bureau pour attaquer la journée. Elle a le temps de siroter un café. John se dit originaire des Tuvalu, mais ses parents avaient immigré en Australie avant sa naissance, craignant la submersion de l'archipel… Il a fait partie des premiers à arriver en Europe. Comme les parents de Sabina sont aussi étrangers – son père est sarde et sa mère marocaine – elle a été séduite par son parcours parmi les nombreux CV de technicien reçus. Elle ne regrette pas son choix, il a une approche totalement différente de la production de coquillages. Pour sa part, après une carrière florissante dans le développement d'une nouvelle technologie IA, accompagnée d'un salaire à la mesure des heures de travail effectuées, elle a réuni un petit pactole qui a convaincu les banques de l'aider à investir. Elle a pu lever des fonds suffisants et est désormais propriétaire de l'Étang de Diane et d'une jeune entreprise d'huîtres onshore – la première en France, une fierté ! Quand elle est arrivée, il n'y avait plus ni pêcheur·euse·s, ni conchyliculteur·trice·s, juste une lagune fermée, quelques huîtres survivant difficilement et des ruines de structures d'élevage passées. L'Husine – le nom que la boîte de communication grassement payée a fini par proposer – repose sur ses épaules et celles de John, qui a pris des parts dans l'entreprise l'an dernier. Deux coups secs frappés à la porte et le son des bottes sur le paillasson indiquent d'ailleurs qu'il vient d'arriver. Sabina se lève, récupère une casquette, et le rejoint à l'extérieur, en prenant soin d'éteindre la climatisation et de baisser les stores de toit pour protéger la bâtisse. Il fait déjà trop chaud, pour les humains, comme pour les coquillages.
Son log sonne : aujourd'hui le centre aéré vient pour une visite de l'Husine. Les enfants seront ponctuels, est-ce qu'il sera possible de manger à l'ombre et d'utiliser les toilettes ? Oui, et oui, pas de problème. Il fera 42°C, ce n'est pas la journée la plus chaude de ce mois de juin, mais ça reste difficilement supportable, surtout pour les plus jeunes. L'espace visiteur·euse·s est équipé avec tout le nécessaire, ne vous inquiétez pas. Et oui, bien sûr, quelques rappels historiques leur seront donnés. À tout à l'heure ! Sabina est bien au fait de l'historique de cette zone, non seulement elle l'a bien travaillé pour ses dossiers de financements, mais depuis quelques jours, elle trie les archives récupérées dans les bâtiments abandonnés. Malgré la gestion *in extremis* des populations de crabe bleu qui a fait fureur pour sa chair délicate, un nouveau virus s'est développé et les huîtres du continent ne survivaient plus l'été… trop chaud. D'ailleurs les humains non plus n'y survivent pas… trop chaud aussi ! Et la dégustation démarrée il y a 40 ans a fait un flop total. L'activité ostréicole s'est arrêtée, et la lagune s'est progressivement transformée en un réel étang salé, fermé. Les anciens bâtiments existent encore, aux lettres délavées par les embruns et les fientes des oiseaux marins : « *Dégustation Coquillages* Nustrale ». Quelle tristesse.

John ouvre la porte du laboratoire, et il et elle entrent dans l'air sec et glacé de la climatisation. Autour d'eux, des paillasses accueillent des aquariums aux algues bariolées dont les bulleurs font un bruit blanc. Ils enfilent chacun une polaire et des gants et chaussent leurs bottes dans le sas. John devra s'occuper des nouveaux naissains aujourd'hui et contrôler la croissance de la population d'algues qu'ils ont acheté pour faire des tests – la bleue au fond de la pièce, dernier hybride développé par le REEF (Recherche, Essais et Expertise des Filières marines, nouveau nom de la collaboration internationale issue de l'ancien Ifremer). Les algues servent à remonter le pH de l'eau de mer avant de l'envoyer vers les huîtres. Depuis peu, elles sont des co-produits de la production d'huîtres, hautement valorisée dans les produits cosmétiques. Sabina jettera un œil côté production puis s'occupera de la visite de l'Husine. Ils élèvent des huîtres en milieu totalement contrôlé : un système de pompage amène de l'eau de la Méditerranée, qui est ensuite filtrée, puis analysée. Si la qualité sanitaire est bonne, elle sera agrémentée de planctons appréciés par chaque grossissement d'huître, puis arrive enfin aux bivalves disposés verticalement dans de grandes cuves en verre. La technique vient du Japon, a essaimé en Australie – John a été formé dessus lors de son cursus en biologie marine – et Sabina l'a immédiatement adoptée. Quoi de mieux qu'un milieu totalement contrôlé pour diminuer toute incertitude ? Quand l'Husine a sorti ses premières huîtres, les restaurants les plus prestigieux se les sont disputées : des huîtres d'une petite production tenue par deux personnes sur l'île de Beauté, c'est vendeur. Maintenant elles sont sur toutes les tables les plus connues, Audrey Pic (petite fille de la célèbre Anne-Sophie Pic) a même réussi à arracher à Sabina un contrat d'exclusivité pour une « *cuvée* » à son nom (bien plus approprié maintenant que les huîtres sont effectivement en cuves). La lagune n'est plus en aussi bon état qu'avant mais garde de belles couleurs turquoise, ce qui ne gâche rien au marketing. Tout va bien dans les cuves, les mesures sont stables. Et les enfants viennent d'arriver. En sortant du laboratoire, la chaleur frappe. Il n'est que 7h du matin, la température va continuer à monter et une goutte perle déjà sur le front de Sabina. Décidemment, qu'est-ce qu'il fait chaud.

Les huîtres sentinelles en Kanaky

Nino se prépare sur sa terrasse. Au-delà des arbres qui se balancent mollement avec le vent, il voit la baie de Port-Bouquet et le dos rond des deux îlots à chaque extrémité. Il est 17h, la lumière baisse, il va descendre pêcher et rapporter quelques poissons pour la famille. Les espèces dans la baie ont beaucoup changé depuis qu'il a commencé et les canicules marines des deux années passées n'ont pas aidé, mais les poissons sont toujours aussi actifs le soir. Tout va si vite. De ses 25 ans, il a déjà vu tellement de choses changer dans cette baie si calme. Il descend de la tribu d'en haut et traverse le village d'en bas où la majorité des maisons a les pieds dans l'eau maintenant. La vieille Djeupia fume silencieusement. C'est une des dernières à ne pas vouloir quitter sa maison. Elle et quelques vieux pataugent encore dans ce village fantôme.

Le lagon est trouble près du rivage. Quand l'eau a commencé à monter et toucher le village, avant sa naissance, la fosse septique n'y a pas résisté et toute la première partie de la baie a été envahie. Ajouté à cela les cyclones dévastateurs de 2032 et 2047… les dégâts ne sont pas près de n'être qu'un souvenir. Petit, les grandes algues sombres lui filaient une peur bleue. Leurs longues feuilles s'enroulaient comme des lianes à ses chevilles et le faisaient suffoquer. Ça a sûrement contribué à la guerre acharnée qu'il leur mène. Avec deux cousines, il et elles ont mis des huîtres sur tout le bord de la baie pour qu'elles nettoient l'eau. Cette utilisation des filtreurs lui vient de son grand-père et s'est révélée efficace : le front des algues recule d'année en année. Avant, les ancien·ne·s faisaient des jardins de bénitiers, maintenant ce sont des jardins d'huîtres. La chair des huîtres est boucanée et dégustée en famille. Les coquilles des huîtres sont utilisées pour renforcer la digue du pont menant au village voisin : mélangé à d'autres matériaux, c'est très résistant. C'est un gars de Wallis, un néo-colporteur, qui leur a donné l'astuce.

Salut Mas'[295] !, lui lance une grande femme assise sur un reste de bateau. C'est une des cousines, ils discutent un peu. Elle le remercie pour le poisson de l'autre jour et l'aide qu'il a apporté pour le deuil de son oncle. Ah… Casse pas ![296] Et il lui pique une cigarette. Comme ses cousines, Nino voulait devenir un ingénieur reconnu, travailler en Thaïlande, monter son entreprise, … mais il n'a pas eu son bac l'année dernière. C'est peut-être sa fréquentation un peu trop assidue des champs de *zamal* du cousin Sim'. Quand les émeutes des années 2024 ont compliqué l'arrivée de financement pour les projets aquacoles, le grand-père de Nino et d'autres personnes intéressées ont choisi de faire de l'aquaculture à leur façon. Depuis, malgré tous les changements politiques que cela a engendré, la Kanaky est devenue une référence en aquaculture. Une grande concertation avait eu lieu dans les parcs à huître de son grand-père et les personnes présentes avaient décidé d'intégrer cette nouvelle activité avec *la vision kanak de l'Océan*. Le continuum terre-mer était déjà contenu dans l'huître. Une formation aquacole a été montée au lycée professionnel d'Houaïlou. Très sélective, cette formation est prise d'assaut par tous les jeunes des îles alentours. Peut-être qu'il pourra y reprendre une formation l'an prochain… peut-être. La prolifération dans la baie de Port-Bouquet des forêts sous-marines créées par les longues

[295] En 2023, en Nouvelle-Calédonie, les surnoms *mas'* et *monf*' sont assez courants pour s'adresser à un·e autre jeune. Même si c'est hautement improbable, disons que la mode est cyclique et que ces surnoms sont de nouveau en vogue en 2070…

[296] *Casse pas* pour '*te casse pas la tête*', idem que note précédente.

algues dont Nino a horreur ne lui est pas spécifique : tout le Pacifique Sud est envahi. Nino sourit, goguenard, en pensant aux anciens élevages de crevettes bleues installés en Nouvelle-Calédonie. Les grands bassins ont été reconverti peu après la déclaration d'indépendance pour la production de microalgues pour l'alimentation humaine et animale... et ont été aussi vite complètement étouffés par ces longues tiges non comestibles et terriblement adaptées à n'importe quel environnement. Les traitements phyto n'ont rien pu contre cette invasion et tout a crevé aux alentours. Pire que les mines ? Peut-être…

Toujours en discutant avec la cousine, il frotte ses pieds pour en enlever le sable, et enfile sa combinaison. L'odeur du néoprène le rassure, il vérifie que sa montre connectée est bien chargée et attrape sa rame. Les cousines se moquent de lui, mais ça lui est égal : l'hiver, il a trop froid dans l'eau. Il pousse son paddle et rame sans se presser – encore une source de moqueries ce moyen de transport d'ailleurs... Il glisse sur l'eau, survolant la forêt d'algues, toujours aussi sombre, surtout en cette fin de journée. Nino voit et ressent toutes les conditions de l'eau, la profondeur, la turbidité, etc. Le tout sera consigné en rentrant, et combiné aux données des jours précédents. Il fait ça depuis qu'il sait écrire, des archives hésitantes puis systématisées. Une documentation précieuse pour le suivi de sa baie. Après quelques coups de rame, les effets du travail des huîtres se font sentir : l'eau est limpide et les récifs coquillés semblent pailletés des alvins colorés qui s'y abritent. Il s'immerge dans l'eau, harpon à la main, pour chasser quelques spécimens dodus, l'œil gourmand. Après une heure de nage, ses proies ramenées au paddle, il prend quelques instants pour contempler la baie, le récif au loin. Il fait presque nuit. Hier il a vu une baleine sauter au-delà de la barrière et il scrute l'horizon à la recherche de ce spectacle devenu extrêmement rare. En rentrant, les fumées noires de la mine lui rappellent que, *la vision kanak de l'océan* n'a pas été comprise jusqu'aux sommets… Grignotée petit à petit par l'eau et par les capitalistes aux dents longues, la terre-mer devient de plus en plus mer. Un nouveau minerai a été décrété particulièrement intéressant et les ouvertures jamais refermées des mines précédentes ont attiré nombre d'investisseurs étrangers. Sur les hauteurs exploitées, il ne reste presque plus de végétation et les forêts ne cessent de cramer à cause de feux dont la cause est toujours « indéterminée ». Heureusement, l'huître veille sur la baie.

Une résidence artistique dans la baie de Thau

Le doux clapot de l'eau sur le ponton est accompagné de la symphonie des gouttes qui se déversent des algues. Miu remonte les algues en roulant patiemment la ligne. La tresse de chanvre revient docilement jusqu'au bord du radeau. Quand elle a obtenu une masse compacte et verdâtre, totalement sortie de l'eau, elle fait levier en actionnant un second mécanisme et grâce à la force de ses bras décuplée par les ingénieux passages de poulies, elle transporte son précieux paquet jusqu'à la cuve centrale du village pour qu'elle y passe l'après-midi. Rien ne demande de la force physique : elle doit juste balader sa manivelle, pour actionner tour à tour les différents dispositifs. Développer un tel système, ne nécessitant aucune électricité pour l'actionner, avait demandé du temps… Le sel étant le principal ennemi. Mais les métallurgies péruviennes avaient tout réglé l'an passé : le nouvel alliage a été une révolution, totalement résistant au sel et à l'eau. Lorsqu'elle arrive à la cuve centrale, après trois bonnes minutes de navigation sur les rails, elle y déroule de nouveau les algues. Il est 11h du matin et le soleil tape ardemment sur le toit et la mer. Les algues aideront les autres habitant·e·s de l'espace central à supporter cette chaleur. L'eau cristalline de la Baie de Thau atteint maintenant plus de 35 degrés tous les étés, ce n'est pas nouveau. Les vieux du village lui ont raconté qu'ils et elles avaient connu le lieu quand il s'agissait encore d'une lagune. L'eau pouvait même être trop fraîche pour y aller sans combinaison l'été. Difficile à croire aujourd'hui ! Du lido, il ne reste qu'une île submergée par les vagues les jours de tempête.

Pieds nus dans l'eau, assise sur le ponton pour le déjeuner, Miu se repasse sa liste de choses à faire : remonter les algues, vérifier l'intensité des bulleurs à huîtres, relever les données des capteurs placés sur les huîtres de surveillance, rallumer l'hydrophone à poissons et écrire le journal de bord. Rien n'est strictement régulier sur cette unité flottante, la *domus ostrearia* et son fonctionnement sont totalement assujettis aux rythmes et comportements des espèces non humaines qui y vivent. Apparemment, la spécialisation des tâches et des entreprises était à la mode auparavant – ou une nécessité, elle n'a pas bien compris si ce grand remembrement des parcelles marines n'était pas qu'une fumisterie politique. Aujourd'hui, des « *complexes* » flottant sur l'eau, comme le sien, vont envahir l'anse de mer. Ils sont balisés par les anciens *mas conchylicoles* mais peuvent être déplacés en fonction des conditions de l'eau, du vent, de la météo, et des besoins des espèces qui la composent. Miu est artiste, ses œuvres nécessitent toujours des dispositifs complexes pour être exposées. À la fois tactiles, sonores, visuelles, abstraites, … Les visiteur·euse·s peuvent être bouleversés ou perplexes à la première rencontre avec son travail. Tant parce qu'ils et elles ne comprennent pas ces assourdissantes impressions qu'elle leur livre, que parce qu'au contraire, certain·e·s y sont trop sensibles. Elle est en résidence d'une année sur cette *domus ostrearia*. Le projet est simple : comprendre ce que la rupture totale avec un rythme social humain pour se mettre au rythme d'autres espèces fait sur une personne. Enfin, simple sur le papier. Elle a été choisie parmi des centaines de candidatures y compris des pointures scientifiques car son approche de l'environnement décalée est exactement ce que souhaite le consortium à l'origine de cette *domus*.

Inspirés par les villes flottantes du lac Titicaca, les radeaux qui les constituent sont en cordes de déchets tressés (les WASTE® qu'a développé une entreprise singapourienne), d'algues ligneuses

(un hybride que l'ancien INRAE, aujourd'hui INRAED après la fusion avec l'IRD et le CIRAD, a développé il y a une dizaine d'années) et de filaments de méduse même si c'est de plus en plus controversé pour des questions de bien-être. Si au départ les méduses avaient en effet représenté une véritable opportunité – l'« *or rose de mer* » – une nouvelle loi sur les droits du vivant venait d'être votée et l'exploitation de leurs filaments tombait dans un vide juridique… qui serait surement vite comblé.

Elle sirote son repas, un mélange multicolore étagé issu des produits du complexe (aucun produit animal évidemment). Cet après-midi, elle pourra aller dessiner sous l'eau. La technique est issue de celle d'Aurélie Calmet, une artiste novatrice du début du siècle. Miu ne dessine jamais au même moment, un problème pour les protocoles scientifiques, mais aucun problème pour elle. Sous ses pieds qui palment doucement dans l'eau, elle voit... non. Elle sent qu'elle n'est pas seule. Les espèces présentes lui apportent autant de soin que celui qu'elle leur donne. Après déjà six mois, Miu a fini par s'attacher à chaque individu, même les huîtres chez lesquelles il est difficile de deviner des expressions. Elle se sent appartenir à un tout, ce qui, malgré les contraintes que cela lui impose sur l'organisation de sa propre vie et de ses tâches, lui donne un sentiment de liberté. Est-ce donc cela que les ancien·ne·s ostréiculteur·trice·s ressentaient devant la baie… enfin devant la lagune à leur époque ? Ça sera complexe à restituer.

BIBLIOGRAPHIE

ACADEMIE FRANÇAISE. « Utile, outil, ustensile », *Académie Française*, 2022. En ligne au : <https://www.academie-francaise.fr/utile-outil-ustensile>.

ADAM, Barbara. *Timescapes of Modernity. The Environment and Invisible Hazards*, Routledge, 1998.

ADEME. « Manger local et de saison : pourquoi c'est essentiel ? », *Agir pour la transition écologique | ADEME*, 2022. En ligne au : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/conso/alimentation/manger-local-de-saison-pourquoi-c-est-essentiel>.

AFEA. « Appel à contribution. Congrès 2023. Paris, INALCO du 2 au 4 novembre 2023. La crise, un objet pour l'anthropologie ? Une discipline des crises ? », *AFEA*, 2023. En ligne au : <https://afea.hypotheses.org/appel-a-contributions-2>.

AGENCE RURALE. « Les Crevettes », *Agence Rurale*, 2020. En ligne au : <https://www.agence-rurale.nc/filieres/peche-et-aquaculture/crevettes/>.

AGÜERO, Gala, Kheloudja AMER, Fanny HUGUES et Victor LECOMTE. « Appel à communications. Le genre et les mondes ruraux depuis les scènes domestiques : de la maison à l'interconnaissance », *Journées d'étude « Le genre et les mondes ruraux depuis les scènes domestiques : de la maison à l'interconnaissance »*, 2024. En ligne au : <https://genredomrural24.sciencesconf.org/resource/page/id/1>.

AIRAUD, Manon. *Prises et emprises : chasser et cueillir les thons tropicaux à l'ère des DCPd. Une anthropologie du métier de marin pêcheur sur les thoniers senneurs tropicaux de la pêcherie française.*, Thèse de doctorat en ethnologie, Montpellier, Université Paul Valéry Montpellier 3, 2024.

ALARY, Pierre et al. *Nourrir les hommes. Un dictionnaire*, Atlande, coll. Géographie thématique, 2009.

AMONACHVILI, Chalva. « La nature, maître du jeu », *Le courrier de l'UNESCO: une fenêtre ouverte sur le monde*, vol. XLIV, n°5, 1991, p. 22-24.

ANDERSON, Ben. « Preemption, precaution, preparedness: Anticipatory action and future geographies », *Progress in Human Geography*, vol. 34, n°6, décembre 2010, p. 777-98. <https://doi.org/10.1177/0309132510362600>.

ANDRAS, Joseph. *Kanaky. Sur les traces d'Alphone Dianou*, Actes Sud, 2018.

ANGELL, C. L. *The Biology and Culture of Tropical Oysters*, International Center for Living Aquatic Resourecs Management, Manila, Philippines, coll. ICLARM studies and reviews, n°13, 1986.

ANSES. « Bien-être des animaux : quels critères scientifiques pour construire un étiquetage des produits alimentaires ? | Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de

l'environnement et du travail », 2024. En ligne au : <https://www.anses.fr/fr/content/bea-etiquetage>, consulté le 21 novembre 2024.

APPELLATION OYSTERS. « How long does it take to grow a Rock Oyster ? », *Appellation Oysters*, 2025. En ligne au : <https://appellationoysters.com/blog/how-long-does-it-take-to-grow-a-rock-oyster>.

ARNAULD DE SARTRE, Xavier, Johan OSZWALD et Monica CASTRO. *Political ecology des services écosystémiques*, Marc Mormon, PIE Peter lang, coll. EcoPolis, 2014. En ligne au : <https://shs.hal.science/halshs-01098622v1>.

ARTAUD, Hélène et al. *Humains et autres animaux. Humans and other animals*, RELIEFS, Muséum National d'Histoire Naturelle, coll. Manifeste du Muséum, 2019.

ASHA, K. K., R. ANANDAN, Suseela MATHEW et P. T. LAKSHMANAN. « Biochemical profile of oyster *Crassostrea madrasensis* and its nutritional attributes », *Egyptian Journal of Aquatic Research*, vol. 40, 2014, p. 35-41.

ASPA, Didier, Denis REGLER, Christian DORQUES et Alain TENDERO. *Bassin de Thau. Une histoire coopérative. Les Cinq ports, une expérience unique en France*, Sète, Mémoires et territoires, 2021.

ASSEMBLEE DE LA PROVINCE NORD. *Code de l'environnement de la province Nord*, Province Nord, Nouvelle-Calédonie, 2020.

ASSEMBLEE DE LA PROVINCE SUD. *Code de l'environnement de la province Sud*, Province Sud, Nouvelle-Calédonie, 2019.

———. *341-39*, Code de l'environnement, 2009, p. 175.

ASSEMBLEE DE PROVINCE. *Délibération fixant les redevances d'occupation des domaines public et privé de la province Sud*, 24 octobre 2019, p. 9.

ASSEMBLEE NATIONALE. *Article L912-1*, Code rural et de la pêche maritime, 1 octobre 2025.

———. *Article R912-101*, Code rural et de la pêche maritime, 1 janvier 2015.

———. *Article L2111-4*, Code général de la propriété des personnes publiques, 24 mai 2013. En ligne au : <https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006070299/LEGISCTA000006180811/>.

———. *Loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche*, 2010. En ligne au : <https://www.legifrance.gouv.fr/dossierlegislatif/JORFDOLE000021673304/>.

AUGOYARD, Jean-François. « L'entretien sur écoute réactivée », dans GROSJEAN, Michèle et Jean-Paul THIBAUD, *L'espace urbain en méthodes*, Marseille, Edition Parenthèses, 2001, p. pp 127-153.

« Aux Fidji, les femmes cultivent l'avenir avec des huîtres | La Communauté du Pacifique ». En ligne au : <https://www.spc.int/fr/actualite/actus-web/photo-story/2021/09/aux-fidji-les-femmes-cultivent-lavenir-avec-des-huitres>, consulté le 15 juin 2023a.

BARBAZA, Y. « La conchyliculture dans l'étang de Thau », *L'Information Géographique*, vol. 20, n°4, 1956, p. 154-63.

BARDOT-CAMBOT, Anne et Vianney FOREST. « Ostréiculture et mytiliculture à l'époque romaine ? Des définitions modernes à l'époque de l'archéologie », *Revue archéologique*, vol. 2, n°56, 2013, p. 367-88. <https://doi.org/10.3917/arch.132.0367>.

BENNETT, Jane. *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things*, USA, Duke Universitu Press Durham and London, 2010.

BENSAUDE-VINCENT, Bernadette. *Temps-Paysage*, PUF, coll. Symbiose, 2021.

BERGSON, Henri. *Réflexions sur le temps, l'espace et la vie*, Editions Payot&Rivages, Réédition de Payot, 1920, Paris, coll. Petite Bibliothèque Payot, 2023.

———. *Essai sur les données immédiates de la conscience*, 1889.

BEURIER, Jean-Pierre. « De la conchyliculture aux cultures marines. Étude du décret du 22 mars 1983 sur les exploitations de cultures marines. », *Revue juridique de l'Environnement*, nº4, 1983, p. 323-29. <https://doi.org/10.3406/rjenv.1983.1873>.

BIDET, Alexandra. « Yves Schwartz, Le paradigme ergologique ou un métier de philosophe: Octarès, Toulouse, 2000, 763 p. », *sdt*, vol. 45, nº4, 2003, p. 590-92. <https://doi.org/10.4000/sdt.32646>.

BODOY, A. et J. MAURIN. *Exploitation des huîtres en Nouvelle-Calédonie. Echantillonnage des stocks naturels d'huîtres de palétuviers (Saccostrea cucullata) et aménagement des pêches*, , CREMA, IFREMER, 2003, p. 5. En ligne au : <https://archimer.ifremer.fr/doc/2003/acte-6527.pdf>.

BONNET-VIDAL, E. et al. *La vision kanak de l'océan. Yamaowaa wêêmwâ mâ kaa tö. Protéger son pays comme son tertre (parole a'jië)*, Sénat coutumier, les Huit conseils d'aires coutumières et Conservation international, 2025. En ligne au : <https://www.calameo.com/read/005999761ad741ae1063b>.

BOTTA, Robert, Franck ASCHE, J. SCOTT BORSUM et Edward V. CAMP. « A preview of global oyster aquaculture production and consumption », vol. 117, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2020.103952>.

BOUARD, Séverine. *La ruralité kanak à la recherche d'un modèle décolonisé - Une politique de développement à l'épreuve de la territorialisation*, Au Vent des Îles, coll. Culture océanienne, 2013.

BOUGUET, Nathan. *Analyse rétrospective des adaptations de la conchyliculture en baie des Veys face aux contraintes environnementales, économiques et institutionnelles*, Mémoire de fin d'études, Rennes, AgroSup Dijon, AgroCampus Ouest, 2021.

BOURGES, Alizée et Fabrice GRILLON-GABORIT. *Guide pratique du porteur de projet en conchyliculture. Les fondamentaux : de l'installation au pilotage d'une entreprise conchylocole méditerranéenne*, LAFONT, Patrice (dir.), CRCM, 2022.

BOURON, Jean-Benoît. « Artificialisation », *Géoconfluences*, 2024. En ligne au : <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/artificialisation>.

BOURRET, Pierre. *Huîtres et essais ostréicoles en Nouvelle-Calédonie*, ORSTOM, Centre de Nouméa, ORSTOM, 1979.

BOUSQUET, François et al. *Attachements et changement dans un monde en transformation*, Versailles, Quae, coll. Nature et Société, 2023.

BOUTET, Michel, Robert GOURGUET et Jean LETOURNEAUX. *Mollusques marins de Polynésie française*, Université de Polynésie française et Editions du Pacifique, coll. Au Vent des Îles, 2020.

BREESE JONES, David. « The nutritional value of oysters and other sea food », *American Journal of Public Health*, vol. XVI, nº12, 1926.

BRIL, Blandine. « Description du geste technique : Quelles méthodes ? », *tc*, nº54-55, 2010, p. 242-44. <https://doi.org/10.4000/tc.5001>.

BRUILLARD, Eric. « L'ordinateur à l'école : de l'outil à l'instrument », *stice*, vol. 5, nº1, 1998, p. 63-80. <https://doi.org/10.3406/stice.1998.1659>.

BRUN, Solène et Claire COSQUER. « 2. Penser la racialisation », dans *Sociologie de la race*, coll. 128, Armand Colin, 2022, p. 27-36. En ligne au : <https://shs.cairn.info/sociologie-de-la-race--9782200633394-page-27>.

BRUNEAU, Audrey, Rémi MONGRUEL, Valérie DEROLEZ et Aline GANGNERY. *Projet RETROSCOPE. Seconde lettre d'information sur l'avancement du projet. Mars 2022*, Ifremer, 2022. En ligne au : <https://partage.ird.fr/service/home/~/?auth=co&loc=fr_FR&id=1899&part=2>, consulté le 27 mai 2022.

BUTI, Gilbert. « La maritimité : grille de lecture pour historiens », dans BOUFFIER, Sophie et Samuel ROBERT, *Maritimité(s) en région Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Aix-en-Provence, Pressus universitaire de Provence, 2025, p. 19-26.

CALLON, Michel. « Eléments pour une sociologie de la traduction : la domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc », *L'année Sociologique*, vol. 36, 1986, p. 169-208.

CARNICIER, Jofre et al. « CCP4 Mediterranean Region », dans *Climate Change 2022: Impacts, Adaptation and Vulnerability.*, Cambridge University Press, coll. Contribution of the Working Group II to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change, UK and NY, NY, USA, 2022, p. 2233-72. En ligne au : <doi:10.1017/9781009325844.021.>.

CASATI, Roberto. *Philosphie de l'océan*, 1re éd., Presses universitaires de France, coll. Sciences dans la cité, 2022.

CHAMBON, Mouna et al. « The gendered dimensions of small-scale fishing activities: A case study from coastal Kenya », *Ocean & Coastal Management*, vol. 257, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.ocecoaman.2024.107293>.

CHANGEUX, Thomas. *Pratiques de pêche dans les lagunes méditerranéennes françaises. Quel passé, présent et avenir ?*, Présentation lors de journées d'étude, MUCEM, Marseille, Complexes lagunaires de Méditerranée : entre pêches patrimoniales et défis du changement climatique, 14 novembre 2024.

CHARBONNIER, Georges. *Entretiens avec Claude Levi-Strauss*, Les belles lettres, coll. Le goût des idées, 1969.

CHARPIN, Jean-Michel, Denis CLEMENT, Michel DE GALBERT et Benoît WEYMULLER. *Les redevances d'occupation du domaine public maritime naturel*, Inspection générale des finances, Conseil général de l'environnement et du développement durable, Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux, 2014. En ligne au : <https://www.igf.finances.gouv.fr/files/live/sites/igf/files/contributed/Rapports%20de%20mission/2014/2013-M-039.pdf>.

CHAUBERT, Bernard. « Pucerons et fourmis : mutualisme. Les fourmis : amies ou ennemies ? », *Encyclop'Aphid : l'encyclopédie des pucerons*, 2010 2024. En ligne au : <https://encyclopedie-pucerons.hub.inrae.fr/pucerons-et-milieu/pucerons-et-fourmis-mutualisme>.

CHAUVEAU, J. P. « Mise en valeur coloniale et développement », dans BOIRAL, P., J.-F. LANTERI et J.-P. OLIVIER DE SARDAN, *Paysans, experts, chercheurs en Afrique Noire. Sciences sociales et décceloppement rural*, Karthala, Paris, 1985, p. 144-66.

CLIFFORD, James. « Prologue », dans *Returns: Becomins Indigenous in the 21rst Century*, Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 2013, p. 377.

CLOUETTE, Fabien. « Marins-pêcheurs : des masculinités à coudre bord à bord », *Sociologie du travail*, vol. 63, nº3, 2020a. <https://doi.org/10.4000/sdt.39770>.

———. « Peut-on écouter le marin ? Ethnographie du vacarme à bord et du « mutisme » supposé des marins-pêcheurs bretons », *socio-anthropologie*, vol. 41, 2020b, p. 131-45. <https://doi.org/10.4000/socio-anthropologie.6937>.

COCCIA, Emanuele. *Philosophie de la maison*, Paris, Payot & Rivages, coll. Rivages poche. Petite Bibliothèque, 2025.

CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME. *Article L912-6*, Code rural et de la pêche maritime, 29 juillet 2010.

COMER, Clémentine. « Les composantes morale et politique du travail parental des agricultrices », *Travail, genre et sociétés*, vol. n° 45, nº1, 25 mars 2021, p. 57-76. <https://doi.org/10.3917/tgs.045.0057>.

COMMISSION EUROPEENNE et DIRECTION GENERALE DE LA SANTE ET DE LA SECURITE ALIMENTAIRE. *Règlement d'exécution (UE) 2019/627*, Commission Européenne, 6 juin 2019. En ligne au : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32019R0627>.

COOK, Ian. « Follow the thing: papaya », *Antipode*, vol. 36, nº4, 2004, p. 642-64. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2004.00441.x>.

COUTY, Philippe. « Filières de production et circuits commerciaux », dans *Actes du séminaire*, Montpellier, Groupement d'études et de recherches pour le développement de l'agronomie tropicale, 1982, p. 32-41.

D. MUNN, Nancy. « The cultural anthropology of time: a critical essay », *Annual Review of Anthropology*, vol. 21, 1992, p. 93-123.

Dans la tête de Jean-Sébastien Bach avec le chef d'orchestre Raphaël Pichon, 15' de plus, Paris, France Inter, 23 mai 2025a. En ligne au : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/15-de-plus/15-de-plus-du-vendredi-23-mai-2025-8194723>.

DDTM34. *Baromètre Hérault. Cultures Marines*, Direction départementale des territoires et de la mer de l'Hérault, 2021. En ligne au : <https://www.herault.gouv.fr/contenu/telechargement/44092/285286/file/Barometre_cuture%20marine_2021_V2.pdf>.

DE RATULD, Aurélie. « Mangez des huîtres, une contribution écologique à une économie locale, circulaire et à notre patrimoine », *Blog ISIGE Mines Paris PSL*, 2023. En ligne au : <https://blog-isige.minesparis.psl.eu/2023/02/07/mangez-des-huitres-une-contribution-ecologique-a-une-economie-locale-circulaire-et-a-notre-patrimoine/>.

DE VIENNE, Damien. « Lifemap : Exploring the Entire Tree of Life », *PLOS Biology*, vol. 14, nº2, 2016. <https://doi.org/doi:%252010.1371/journal.pbio.2001624.>.

DEBOT, Boris. « Dissertation : Le travail est-il pour l'homme un obstacle à la liberté ? », *Site de philosophie de l'académie de Guyane - Faire de la philosophie en Guyane*, 2016. En ligne au : <https://philosophie.dis.ac-guyane.fr/Dissertation-Le-travail-est-il-pour-l-homme-un-obstacle-a-la-liberte.html>.

DEBUCQUET, Gervaise, Josiane CORNET, Isabelle ADAM et Mireille CARDINAL. « Perceptions of oyster-based products by French consumers. The effect of processing and role of social representations », *Appetite*, vol. 59, nº3, 2012, p. 844-52. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.08.020>.

« Déclaration de l'Académie française sur l'écriture dite "inclusive" | Académie française ». En ligne au : <https://www.academie-francaise.fr/actualites/declaration-de-lacademie-francaise-sur-lecriture-dite-inclusive>, consulté le 27 mai 2022b.

DEFFONTAINES, J. P., E. MARCELPOIL et P. MOQUAY. « Le développement territorial : une diversité d'interprétations », dans *Représentations spatiales et développement territorial. Bilan d'expériences et perspectives méthodologiques*, Hermès, Paris, 2001, p. 39-56.

DEGREMONT, Marlène et Catherine SABINOT. « La terre-mer, enjeu de territoires et de légitimités en Nouvelle-Calédonie »:, *L'Information géographique*, vol. Vol. 84, n°1, 2020, p. 79-111. <https://doi.org/10.3917/lig.841.0079>.

DELBOS, Geneviève. « Savoir du sel, sel du savoir », *terrain*, vol. 1, 1983, p. 11-22. <https://doi.org/10.4000/terrain.2781>.

DELEUZE, Gilles. *Le bergsonisme*, Quadrige, 5è édition, 6ème tirage, Presses universitaires de France, 1966.

DELEUZE, Gilles et Félix GUATTARI. *L'anti-Oedipe. Capitalisme et schizophrénie I*, Les éditions de minuit, coll. Collection « critique », 1973.

DELORME, Anaël. *Enquête Aquaculture 2021*, Agreste, Agreste, 2023-8, Agreste, coll. Chiffres et données, 2023. En ligne au : <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2308/detail/>.

———. *Conchyliculture en 2020 : baisse de la production d'huîtres, hausse pour les moules*, Agreste, Agreste, 6, Paris, Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, coll. Primeur, 2022. En ligne au : <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Pri2206/Primeur%202022-6_Conchyliculture.pdf>.

Demain, la Pêche - Fishing Tomorrow, Court-métrage d'animation, ADAPT, IRD, Ifremer, Université de Montpellier, Yotta, 2025b. En ligne au : <https://www.youtube.com/watch?v=2V5HgJOhanE>.

DE ROHAN, Josselin. *Loi n°97-1051 du 18 novembre 1997 d'orientation sur la pêche et les cultures marines*, Journal officiel de la République française, 1997. En ligne au : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000751904/>.

DEROLEZ, Valérie. *Approche dynamique et intégrée de l'évaluation d'un socio-écosystème côtier. Application à la lagune de Thau, son état écologique et ses bouquets de services écosystémiques sur la période 1970-2018.*, Thèse de doctorat en sciences agricoles, Université de Montpellier, 2020.

DESCOLA, Philippe. « Qu'est-ce que comparer ? (1) », *Collège de France*, 2019. En ligne au : <https://www.college-de-france.fr/fr/agenda/cours/qu-est-ce-que-comparer/qu-est-ce-que-comparer-1-0>.

———. *08-Les formes du paysage*, Collège de France, coll. Anthropologie de la nature, 8, 2012. En ligne au : <https://www.college-de-france.fr/fr/agenda/cours/les-formes-du-paysage/les-formes-du-paysage-8>.

DGCCRF. « Les huîtres : comment les choisir et les conserver ? | Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie et Ministère chargé du Budget et des Comptes publics », 18 novembre 2024. En ligne au : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/les-huitres-comment-les-choisir-et-les-conserver>.

DIRECTION DES AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES DE LA NOUVELLE-CALEDONIE. *Plan de sécurité sanitaire des eaux*, Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, 2016. En ligne au : <https://dass.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/plan_de_securite_sanitaire_des_eaux.pdf>.

DODIER, Nicolas et Anthony STAVRIANAKIS. « Présentation. Le champ des objets composés », dans *Les objets composés. Agencements, dispositifs, assemblages*, Editions de l'Ecole des hautes études en sciences sociales, Paris, 2018, p. 9-35.

DORAY, Mathieu et al. *Quelle mer nourricière en 2050 ? Scénarios prospectifs pour la pêche et l'aquaculture en France*, Rapport définitif, Rapport définitif, Ifremer, Direction Scientifique Ifremer, 2024. En ligne au : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00912/102343/113596.pdf>.

DORAY, Mathieu et Denis LACROIX. « Scénarios pour la pêche et l'aquaculture en France en 2050 », *Futuribles*, vol. n° 464, nº1, 2 janvier 2025, p. 55-75. <https://doi.org/10.3917/futur.464.0055>.

DORQUES, Christian. « Eclairage. Contexte historique. "Gens de Thau : les pêcheurs de l'étang" », 2022. En ligne au : <https://fresques.ina.fr/rivages-heraultais/fiche-media/HERAUL00136/gens-de-thau-les-pecheurs-de-l-etang.html>.

DOUSSET, L. *Pour une anthropologie de l'incertitude*, CNRS Editions, Paris, 2018.

DUBERTRAND, Benjamin. « « Faire son truc » dans la montagne. Braconner l'autonomie en Ariège aujourd'hui », *civilisations*, vol. 70, 2021, p. 27-50. <https://doi.org/10.4000/civilisations.6613>.

DUCHENE, Julie, Ismaël BERNARD et Stéphane POUVREAU. *Vers un retour de l'huître indigène en rade de Brest*, PERLE - Programme d'Expérimentation et de recherche sur L'huître plate ostrea Edulis, 2015. En ligne au : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00270/38085/36220.pdf>.

DULAT, Julie. « Entre la place que l'on prend et celle qu'on nous laisse : partage genré des tâches en ostréiculture », *Agrigenre*, 2024a. <https://doi.org/10.58079/veui>.

———. « Huîtres contaminées au norovirus : les limites des dispositifs de surveillance », *The Conversation*, 2024b. En ligne au : <http://theconversation.com/huitres-contaminees-au-norovirus-les-limites-des-dispositifs-de-surveillance-223101>.

———. *Caractérisation de la diversité des territoires cynégétiques en lien avec les dynamiques d'interaction entre suidés sauvages et domestiques*, Mémoire de fin d'études, d'études, Montpellier, AgroParisTech, coll. GEEFT, 2022a.

———. *Les futurs de la filière ostréicole française : exploration des pratiques et stratégies d'adaptation des producteur.trices*, Mémoire de fin d'études, Montpellier, UPVM, 2022b.

DURKHEIM, Emile. *De la division du travail social*, 1893.

DURRIVE, Barthélemy. « Yves Schwartz (1942-) », dans *Manuel d'histoire de la philo: de l'Antiquité au XXIe siècle*, Ellipses, 2024, p. 469-75. En ligne au : <https://shs.hal.science/halshs-05003680/document>.

FABIAN, Johannes. *Le temps et les autres. Comment l'anthropologie construit son objet*, Griffe essais, Anarchasis, 2017.

FACHE, Elodie et Annette BRECKWOLDT. « Women's Active Engagement with the Sea Through Fishing in Fiji », *Anthropological Forum*, vol. 34, nº2, 2023, p. 186-208. <https://doi.org/10.1080/00664677.2023.2258452>.

FAO. *La Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2024 - la transformation bleue en action*, Rome, FAO, 2024. <https://doi.org/10.4060/cd0683fr>.

———. *Blue Transformation - Roadmap 2022–2030*, FAO, 2022a. <https://doi.org/10.4060/cc0459en>.

———. *La situtation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2022. Vers une transformation bleue.*, Rome, FAO, 2022b.

———. *La FAO à 75 ans – Cultiver, nourrir, préserver. Ensemble.*, FAO, 2020. <https://doi.org/10.4060/cb1182fr>.

———. « Annex I - Glossary », dans *Consultation on the application of Article 9 of the FAO code of conduct for responsible fisheries in the Mediterranean region: Synthesis of the National Reports (TEMP/RER/908/MUL)*, Rome, FAO, 1999. En ligne au : <https://www.fao.org/4/x2410e/x2410e07.htm>, consulté le 11 septembre 2025.

« FAO - Crassostrea gigas ». En ligne au : <https://www.fao.org/fishery/docs/CDrom/aquaculture/I1129m/file/fr/fr_pacificcuppedoyster.htm>, consulté le 28 janvier 2025c.

FAUNE. « Comment les huîtres fabriquent-elles leur coquille ? », *Librairie Quae. Des livres au coeur des sciences*, 2022. En ligne au : <https://www.quae.com/articles/227/comment-les-huitres-fabriquent-elles-leur-coquille>.

FAURE, C. et al. *Projet USAGE Pêche. Comment mesurer les captures issues de la pêche non-professionnelle rurale en Nouvelle-Calédonie ?*, Synthèse du rapport final, Synthèse du rapport final, IFRECOR, Agence néo-Calédonienne de la Biodiversité, IRD, ADECAL, 2022. En ligne au : <https://www.ancb.nc/sites/default/files/st-documents/st-synthese-projet-usage-peche-non-pro.pdf>.

FAURE, G. et al. *Innovation et développement dans les systèmes agricoles et alimentaires*, Editions Quae, coll. Synthèses, 2018.

FAVIER, Elsa. *Enarques et femmes. Le genre dans la haute fonction publique*, Thèse de docteur en sociologie, EHESS, 2020. En ligne au : <https://theses.hal.science/tel-03229882v1>.

FIORENTINO, Anna. « Votre passion pour les huîtres fraîches serait bonne pour la planète. Les huîtres d'élevage sont savoureuses et favorisent la régénération des écosystèmes », *National Geographic*, vol. en ligne, 2021. En ligne au : <https://www.nationalgeographic.fr/environnement/votre-passion-pour-les-huitres-fraiches-serait-bonne-pour-la-planete>.

FLEURY, Dominique, Deborah VUAGNAT, Isabelle FLEURY et François LEFORT. « Des champignons pour gérer les populations d'insectes ravageurs en arboriculture », éd. Science, sect. Science, 2013, p. 15-17.

FLEURY, Elodie, Caroline MONTAGNANI, Benjamin MORGA et Marion RICHARD. « Compte-rendu des journées Mollusques Marins et Conchylicultures », dans *Compte-rendu de colloque*, Centre Moulin Mer - Lagonna-Daoulas, Ifremer, 2020, p. 135.

FLEURY, Elodie, Sébastien PETTON, Franck LAGARDE et Stéphane POUVREAU. *Observatoire national du cycle de vie de l'huître creuse en France*, Rapport annuel ECOSCOPA 2023, Rapport annuel ECOSCOPA 2023, Ifremer, 2023.

FNSEA et al. *Convention collective nationale de la production agricole et CUMA du 15 septembre 2020. Article 10.3 Santé et sécurité au travail*, Code du travail, 2020. En ligne au : <https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/article/KALIARTI000042949964>.

FORMOSO, Bernard. *La production des cultures*, CNRS Editions, coll. Bibliothèque de l'anthropologie, 2021.

———. « Laurent Dousset, Pour une anthropologie de l'incertitude », *lhomme*, n°229, 2019, p. 195-97. <https://doi.org/10.4000/lhomme.33723>.

———. « L'imaginé, l'imaginaire et le symbolique, Maurice Godelier, Paris : CNRS Editions, 281 p., 2015, bibliographie, index », *Moussons*, nº27, 2016, p. 173-75. <https://doi.org/10.4000/moussons.3597>.

FOURICHON, Christine et al. « One Health - One Welfare : deux concepts évolutifs mis en perspective », *La revue INRAE Productions Animales*, vol. 28, nº2, 2025. <https://doi.org/10.20870/productions-animales.2025.38.2.9190>.

FRANCE NAISSAIN. « Le cycle de vie de l'huître », *France Naissain. Ici naît le plaisir, avec vous il grandit*, 2023. En ligne au : <https://www.francenaissain.com/huitre-ce-bivalve/le-cycle-de-vie-de-l-huitre>.

FUSTIER, Paul. « 1. Le mythe originaire de la fondation », dans *Le travail d'équipe en institution. Clinique de l'institution médico-sociale et psychatrique*, coll. Santé Social, Dunod, 2021, p. 224.

FUTURIBLES. « Présentation générale. Histoire », *https://www.futuribles.com/*, s.d. En ligne au : <https://www.futuribles.com/qui-sommes-nous/presentation-generale/histoire/>.

GARIEPY, Michel. « Soubeyran, Olivier et Berdoulay, Vincent (2020). L'aménagement face à la menace climatique. Le défi de l'adaptation, UGA Editions, 242 p. », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 66, nº184-185, 2021, p. 190-91. <https://doi.org/10.7202/1099853ar>.

GASCUEL, Didier. *Carrières d'halieutes. Histoires de mer et de passions*, Quae, Versailles, 2020.

GASCUEL, Didier, Florian QUEMPER, Harold LEVREL et Romain MOUILLARD. « C'est quoi la pêche durable ? Quand une étude d'ampleur inédite bouscule les idées reçues », *The Conversation*, 2025. En ligne au : <http://theconversation.com/cest-quoi-la-peche-durable-quand-une-etude-dampleur-inedite-bouscule-les-idees-recues-248497>.

GERAUD, Marie-Odile, Olivier LESERVOISIER et Richard POTTIER. *Les notions clés de l'ethnologie*, 4ème, Armand Colin, coll. Analyses et textes, 2016.

GERVASONI, Erika, Thierry BORREDON et David DUART. *Nouvelle Vague*, Montpellier, Cepralmar, CRCM, 2022.

GERVASONI, Erika et C. GIFFON. *La conchyliculture en Occitanie 2016-2017*, Cepralmar, CRCM, Parlement de la Mer Méditerranée, 2018.

GILLES, Sylvain. « L'aquaculture intégrée multi-trophique (AIMT) », *Notes académiques de l'Académie d'agriculture de France*, vol. 18, nº2, 2024, p. 1-11.

GILLETT, Robert et Mele IKATONGA TAUATI. *Fisheries of the pacific Islands. Regional and national information.*, FAO Fisheries and aquaculture technical paper, FAO Fisheries and aquaculture technical paper, 625, Apia, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2018.

GIOVANNONI, Vincent. *Les contraintes, l'aléatoire et la ruse : ethnologie des techniques de la pêche dans l'étang de Thau (Languedoc)*, Thèse de doctorat en Lettres, Marseille, Aix-Marseille-1, 1994.

GODELIER, Maurice. *L'imaginé, l'imaginaire et le symbolique*, 2015e éd., Paris, CNRS Editions, 1984.

GODET, Michel. « The Art of Scenarios and Strategic Planning: Tools and Pitfalls », *Technological Forecasting & Social Change*, vol. 65, nº1, 2000, p. 3-22. <https://doi.org/10.1016/S0040-1625(99)00120-1>.

GOFAS, Serge. « Magallana angulata (Lamarck, 1819) », *WoRMS - World Register of Marine Species*, 2017. En ligne au : <http://marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=1039387#notes>.

GOULLETQUER, Philippe, P. GRAS, P. GEAIRON et S. TAILLADE. *Programme National Qualité des Mollusques. Grille nationale de qualité de l'huîtres creuse Crassostrea gigas. Rapport Régional Poitou-Charentes*, Rapport Régional Poitou-Charentes, Rapport Régional Poitou-Charentes, La Tremblade, Ifremer, 1998. En ligne au : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00077/18793/16369.pdf>.

GOUSSOPOULOS, Sylvie et Pierre SECOLIER. *Femmes d'étang*, Equinoxe, coll. Itinéraires d'images, 2012.

GRACIA-MONTEIRO, S. et al. « Surface Temperature trends in the Mediterranean Sea from MODIS data during years 2003-2019 », *Regional Studies in Marine Science*, vol. 49, 2022. <https://doi.org/10.1016/j.rsma.2021.102086>.

GRAILLE, Caroline. « Passions identitaires et communauté de destin : une utopie calédonienne ? », *Journal de la société des océanistes*, nº147, 2018. <https://doi.org/10.4000/jso.%209178>.

GRANCHER, Romain. *Qu'est-ce qu'un banc d'huîtres ? Le travail des mollusques, des pêcheurs et des garde-pêche sur les côtes de la Manche au XIXè siècle*, Dijon, Mollusques, histoire et sciences sociales : exploitation, domestication, extinction, 2025.

———. « Samuel P. Hanes, The Aquatic Fontier: Oysters and Aquaculture in the Progressive Era, Amherst, University of Massachusetts Press, 2019, 230 p. », *Les Annales. Histoire, sciences sociales*, vol. 2, nº78, 2023, p. 402-4. <https://doi.org/10.1017/ahss.2023.86>.

GRILLON-GABORIT, Fabrice. *Contrat de filière conchylicole Occitanie 2021-2023*, Mèze, Hérault, CRCM, 2021.

GRIZEL, Henri et Maurice HERAL. « Introduction into France of the japanese oyster (Crassostrea gigas) », *Journal du Conseil / Conseil Permanent International pour l'Exploration de la Mer*, nº47, 1991, p. 399-403.

GROSJEAN, Camille et Erika GERVASONI. *La conchyliculture en Occitanie 2021-2022*, Sète, Cépralmar, 2022. En ligne au : <https://www.cepralmar.org/wp-content/uploads/2024/07/Conchyliculture_Occitanie-21-22.pdf>.

HADJ, Laure. *Synthèse. 53 000 personnes sous le seuil de pauvreté*, 23, Nouméa, ISEE. Institut de la statistique et des études économiques Nouvelle-Calédonie, coll. Synthèse, 2012.

HAMON, Pierre-Yves et al. *Les malaïgues de l'étang de Thau. Tome 1. Description des malaïgues. Moyens de lutte. Recommandations*, 1, Laboratoire des Ressources Vivantes. Laboratoire Environnement Ressources du Languedoc Roussillon, Ifremer, 2003. En ligne au : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00038/14951/12277.pdf>.

HARACHE, Yves et Jean-Louis GAIGNON. « Stats pisciculture. Introduction », *aquaculture.ifremer.fr*, 2012. En ligne au : <https://aquaculture.ifremer.fr/Statistiques-mondiales/Stats-pisciculture/Introduction>.

HARTOG, François. *Régimes d'historicité. Présentéisme et expériences du temps*, 2012.

HAUDRICOURT, André-Georges. « Nature et culture dans la civilisation de l'igname : l'origine des clones et des clans », *hom*, vol. 4, nº1, 1964, p. 93-104. <https://doi.org/10.3406/hom.1964.366613>.

———. « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *hom*, vol. 2, nº1, 1962, p. 40-50. <https://doi.org/10.3406/hom.1962.366448>.

HOUDEBINE, Louis-Marie. « O.G.M. : De la sélection génétique à la transgenèse - Encyclopédie Universalis ». En ligne au : <https://www.universalis.fr/encyclopedie/o-g-m-production-et-utilisation/2-de-la-selection-genetique-a-la-transgenese/>.

« ifremer — Retroscope 2023 ». En ligne au : <https://retroscope.ifremer.fr/>, consulté le 28 janvier 2025d.

IFREMER, CRCM, MARBEC et IHPE. *Les réseaux de surveillance sanitaire, environnementale et de suivi de la performance des coquillages*, Table ronde, Table ronde, 1, Mèze, Ifremer, coll. Recherche & conchyliculture, 2022.

INGOLD, Tim. *Marcher avec les dragons*, Zones sensibles, Point, coll. Essais, 2013.

———. « L'Outil, l'esprit et la machine : Une excursion dans la philosophie de la « technologie » », *tc*, nº54-55, 2010, p. 291-311. <https://doi.org/10.4000/tc.5004>.

———. *The perception of the environment: Essays on livelihood, dwelling and skill*, Routledge, 2000.

———. « The temporality of the landscape », *World Archaeology*, vol. 25, nº2, 1993, p. 152-74. <https://doi.org/10.1080/00438243.1993.9980235>.

INSEE. « Définition - Secteur d'activité / Secteur / Secteur | Insee », 2019. En ligne au : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1831>.

INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE (IPCC). *Climate Change 2022 – Impacts, Adaptation and Vulnerability: Working Group II Contribution to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*, 1re éd., Cambridge University Press, 2023. <https://doi.org/10.1017/9781009325844>.

IPCC. *Regional fact sheet - Small Islands*, IPCC - Intergovernemental panel on climate change, 2023. En ligne au : <https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg2/about/factsheets/>.

ISEE. *Niveaux de vie et seuil de pauvreté*, ISEE, s.d.

JACQUOT, Lionel et Ingrid VOLERY. « Appel n° 14 – Corps au travail, corps travaillés », *La nouvelle revue du travail*, 2018. En ligne au : <https://journals.openedition.org/nrt/3768>.

JANKOWSKI, Frédérique et al. « Photo-ethnographie et élaboration collective de savoirs. Le cas d'un programme interdisciplinaire et participatif au Sénégal », *tc*, nº64, 2015, p. 244. <https://doi.org/10.4000/tc.7600>.

J.O. *Loi n°99-209 organique du 19 mars 1999 à la Nouvelle-Calédonie (1)*, 19 mars 1999. En ligne au : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000393606>.

JORF. *Décret n°2024-1165 du 5 décembre 2024 relatif à la prévention des risques profeessionnals maritimes et au bien être des gens de mer en mer et dans les ports*, Journal officiel de la République française, 2024. En ligne au : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000050748907>.

JOUANNAIS, Pierre, Carlos Felipe BLANCO et Massimo PIZZOL. « ENvironmental Success under Uncertainty and Risk (ENSURe): A procedure for probability evaluation in ex-ante LCA », *Technological Forecasting & Social Change*, nº201, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2024.123265>.

KAPP, Ernst. *Elements of a Philosophy of Technology. On the Evolutionary History of Culture. Translation from Grundlinien einer Philosophie der Technik, 1877*, University of Minnesota Press, traduit par Lauren K. WOLFE, Minneapolis, 2018. En ligne au : <https://www.organism.earth/library/document/elements-of-a-philosophy-of-technology>.

KLEBANER, Samuel et Guillaume ASSOGBA. « Quelle cohérence pour la politique française de filières ? Les décalages entre la filière solidaire telle qu'elle devrait être et ce qu'elle est », *Revue de la régulation. Capitalisme, institutions, pouvoirs*, nº23, 2018. <https://doi.org/10.4000/regulation.12830>.

KNIGHT, Franck. *Risk, Uncertainty and Profit*, New York, Courier Corporation, 1921.

KOHLER, J. M. et P. PILLON. *De la notion d'exploitation agricole à l'échec des programmes de développement en milieu mélanésien*, ORSTOM, 1983.

KON KAM KING, Juliette. *Trac(k)ing Fishe(r)s in the South Pacific. Surveillances in and of a More-that-Human Ocean*, Thèse de doctorat en géographie et aménagement de l'espace, Université Paul Valéry Montpellier 3, 2024.

KOURTESSI-PHILIPPAKIS, Georgia. « Introduction. La notion de territoire : définitions et approches », dans *Archéologie du territoire, de l'Égée au Sahara*, Éditions de la Sorbonne, coll. Cahiers archéologiques de Paris 1, Paris, 2011, p. 334. En ligne au : <http://www.editions-sorbonne.fr/resources/titles/28405100033420/extras/introduction.pdf>.

LACASSE, Marie-Eve et Laurent LE COUSTUMER. « Filles de vigne : les femmes dans le monde du vin », *Agrigenre*, 2021. <https://doi.org/10.58079/au37>.

LAGROLA, Mathilde. *Des fromages sous surveillance. La construction du « sanitaire » dans la production fromagère au lait cru en Auvergne et en Ariège*, Thèse de doctorat en ethnologie, Montpellier, Université Paul Valéry Montpellier 3, 2022.

LAROUSSE. « Synonymes : pénible - Dictionnaire des synonymes Larousse », *Larousse.fr*, s.d. En ligne au : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/synonymes/p%C3%A9nible/15713>.

LARRERE, Catherine et Raphaël LARRERE. « Le contrat domestique », *Courrier de l'Environnement de l'INRA*, nº30, 1997.

LASIAK, Theresa. « The reproductive-cycles of the intertidal bivalves *Crassostrea cucullata* (Born, 1778) and *Perna-perna* (Linnaeus, 1758) from the Transkei coast, Southern-Africa », *The Veliger*, vol. 27, nº2, 1986, p. 226-30.

LASNE, G. et al. *Guide pour le suivi de la qualité du milieu marin en Nouvelle-Calédonie*, CNRT "Nickel&son Environnement", 2022.

LATOUR, Bruno. *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, La Découverte, coll. Poche, 2013.

LAUDIER, Isabelle et Edith HEURGON. « Prospective du présent : co-construisons des visions d'avenir », *Groupe Caisse des Dépôts*, 2020. En ligne au : <https://www.caissedesdepots.fr/blog/article/prospective-du-present-co-construisons-des-visions-davenir>.

LE BIHAN, Véronique et Sophie PRADO. « La couverture des risques en aquaculture. Une réflexion sur le cas de la conchyliculture en France », *Economie rurale*, nº329, 2012, p. 16-32. <https://doi.org/10.4000/economierurale.3419>.

LE BOT, Jean-Michel. « A propos des "techniques" du corps : retours sur l'article de Mauss », *preprint*, 2009, p. 31.

LE BOURLOUT, Michaël. *One Health, une seule santé*, 2020.

LE BRETON, David. *Des visages, une anthropologie*, Métailié, coll. Suites, 1992. En ligne au : <https://shs.cairn.info/des-visages--9782864241362?tab=sommaire>.

LE FLOC'H, Pascal et Lucie CHOPOT. « Qui veut la peau du concombre de mer ? », *The Conversation*, 2019. En ligne au : <https://theconversation.com/qui-veut-la-peau-du-concombre-de-mer-126704>.

LE MEUR, Pierre-Yves. « La mine et ses débordements. Risques et incertitudes en Nouvelle-Calédonie », dans CERCEAU, Juliette et Laurent BRICE, *Quand la mine déborde. Enquêtes sur*

la fabrique des territoires extractifs, coll. Sciences sociales, Paris, Presses des Mines, 2023, p. 204.

LEBLIC, Isabelle. « Café, développement et autochtonie en Nouvelle-Calédonie », *Etudes rurales*, nº180, 2007, p. 117-30.

———. *Les kanak face au développement : la voie étroite*, Presses Universitaires de Grenoble / ADCK, Grenoble, 1993.

LEGUE, Pascale et Jean PROU. « L'huître, un coquillage nomade sans tête ni jambe mais avec un pied », *Thema*, nº59, 2012, p. 284-305. <https://doi.org/10.4000/tc.6717>.

LEMONNIER, Hugues. *Développement durable et aquaculture de la crevette. HDR.*, Ifremer, 2022.

LEOPOLD, Aldo. *L'éthique de la terre*, 2019e éd., Paris, Payot & Rivage, coll. Petite Bibliothèque Payot, 1933.

Les rythmes de l'océan - Jacques Verron, MSH-Alpes, Ruthmos, coll. Rythmologies - Le séminaire, 2021. En ligne au : <https://www.rhuthmos.eu/spip.php?article2854>.

LETOURNEAUX, Jean. « La place des coquillages dans la vie quotidienne des habitants des archipels de Polynésie française avant l'arrivée des Européens », dans *Mollusques marins de Polynésie française*, Université de Polynésie française et Editions du Pacifique, coll. Au Vent des Îles, 2020, p. 54-61.

LETOURNEAUX, Jean et Nabilla GAERTNER-MAOUNI. « Les mollusques : ressource naturelle et potentiel pour le développement d'une économie bleue », dans *Mollusques marins de Polynésie française*, Université de Polynésie française et Editions du Pacifique, coll. Au Vent des Îles, 2020, p. 62-75.

L'EUROPE S'ENGAGE EN FRANCE. « Programme national FEAMPA 2021-2027 », *L'Europe s'engage en France*, 2022. En ligne au : <https://www.europe-en-france.gouv.fr/fr/programme-national-feampa-2021-2027>, consulté le 1 août 2025.

LEVAIN, Alix et Pauline LAVAL. « Jusqu'où va la mer ? Une exploration des marges de l'anthropologie maritime. », *Revue d'ethnoécologie*, vol. 13, 2018. <https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.3449>.

L'huître. Comment la choisir, comment la cuisiner... on vous dit tout sur ce coquillage des fêtes de fin d'année, On va déguster, France Inter, 2024. En ligne au : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/on-va-deguster/on-va-deguster-du-dimanche-15-decembre-2024-4173500>.

LI, Tania Murray. « Qu'est-ce que la terre ? Assemblage d'une ressource et investissement mondial », *traces*, nº33, 26 septembre 2017, p. 19-48. <https://doi.org/10.4000/traces.6978>.

LIMA, Léa, Thierry PILLON et Laure DE VERDALLE. « Les Cinq sens au travail. Introduction », *Sociologie du travail*, vol. 65, nº4, 2023. En ligne au : <https://journals.openedition.org/sdt/44711>.

———. « Les cinq sens au travail », *Sociologie du travail*, 2021. En ligne au : <https://www.sociologiedutravail.org/Les-cinq-sens-au-travail>.

LOLMEDE, Laurent et Julie DULAT. *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture*, Ville de Mèze, FEAMPA, 2025.

LOUVIER, Patrick. *5 sens à la mer. Emplois, traces et hiérarchie des cinq sens dans la marine de l'Etat au XIXè siècle (1820-1914)*, Communication, Université Paul Valéry Montpellier, Séminaire Maritimités, 2025.

LOWENHAUPT TSING, Anna. « Arts of Noticing », dans *Le champignon de la fin du monde*, 2017a, p. 16-25.

———. *Le champignon de la fin du monde*, La Découverte, traduit par Philippe PIGNARRE, coll. Les empêcheurs de penser en rond, 2017b.

———. *Friction. Délires et faux-semblants de la globalité*, 2020e éd., traduit par Philippe PIGNARRE et Isabelle STENGERS, La Rochelle, La Découverte, coll. Les empêcheurs de penser en rond, 2005.

MARIE, Valérie, Mélanie HONOTEAU et Sylvie OUDART. *Image et perception de l'huître.*, Rapport d'étude OFIMER, Rapport d'étude OFIMER, n°5024/n°3983, 2009.

MARIOJOULS, Catherine. *Trutticulture et ostréiculture, deux cas contrastés dans le système d'élevage et la relation à l'environnement. Ostréiculture.*, Cours Socle commun de Domaine 1, AgroParisTech, Paris, Elevage, fonction et environnement : élements pour une analyse critique, 2019.

MARIOJOULS, Catherine et Jean PROU. « Changes, adaptations and resilience: the case of French oyster farming », dans *Marine Productivity: Perturbations and Resilience of Socio-ecosystems*, Marseille, 2015, p. 299-307.

MARTINIE-COUSTY, Elodie et Joëlle PREVOT-MADERE. *Les fermes aquacoles marines et continentales : enjeux et conditions d'un développement durable réussi*, Avis du Conseil économique, social et environnemental, Avis du Conseil économique, social et environnemental, CESE 15, CESE, coll. Journal officiel de la république française, 2017.

MASSI, Fabrice. *Historique de l'acivité socio-économique de l'Etang de Diana*, , Porto-Vecchio, 2006, p. 9-14.

MAUSS, Marcel. *Essai sur le don. Forme et raison des l'échange dans les sociétés archaïques*, 2è, PUF, coll. Quadrige, 2012.

———. « Les techniques du corps », *Journal de psychologie normale et pathologique*, nº32, 1936.

MERAL, Philippe et Denis PESCHE. *Les services écosystémiques. Repenser les relations nature et société*, Editions Quae, Versailles, coll. Nature et Société, 2016.

MERLE, Isabelle. « De la "légalisation" de la violence en contexte colonial. Le régime de l'indigénat en question », *Politix*, vol. 17, nº66, 2004, p. 137-62.

MESMER, Philippe. « On the small island of Kumejima in Japan, an oyster farming revolution », *Le Monde*, éd. En ligne, 2023. En ligne au : <https://www.lemonde.fr/en/economy/article/2023/12/25/oyster-farming-revolution-on-the-small-island-of-kumejima-in-japan_6373485_19.html>, consulté le 11 septembre 2025.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION et OFFICE INTERNATIONAL DE L'EAU. « Atlas des zones de production et de reparcage de coquillages. Portail national d'accès aux zones de production et de reparcage de coquillages. », *atlas-sanitaire-coquillages.fr*, 2022. En ligne au : <http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/>, consulté le 23 mai 2022.

MINVIELLE, Nicolas, Martin LAUQUIN et Olivier WATHELET. « L'homme peut-il vivre en symbiose avec la mer ? Scénarios de design-fiction pour repenser nos relations avec l'océan », *Reporters d'espoir*, sect. Prospective, 2025, p. 72-77.

MIRALLES, F. *Stratégie d'échantillonnage des lieux du REPHY Sanitaire et du REPHYTOX pour les départements 13 BOuches du Rhône, 83 Var et 2B Haute-Corse*, Ifremer, 2024. En ligne au : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00911/102245/113457.pdf>.

MIRALLES, F., O. HERLORY et C. BRACH-PAPA. *Evaluation de la qualité des zones de production conchylicole. Départements des Bouches-du-Rhône, du Var et de Haute Corse. Période 2020-2022*, ODE/UL/LER PAC/23-01, Ifremer, 2022.

MNHN. « Nouvelle-Calédonie, une biodiversité d'une grande richesse », *mnhn.fr*, 2023. En ligne au : <https://www.mnhn.fr/fr/nouvelle-caledonie-une-biodiversite-d-une-grande-richesse>.

MONFORT, Jean. « A la recherche des filières de production », *Economie et Statistique*, nº151, 1983, p. 3-12.

MONGRUEL, Rémi, José A. PEREZ AGUNDEZ et Sophie GIRARD. « Droits à produire transférables : Le marché des concessions conchylicoles et ses effets non désirés », *Economie Rurale, Société Française d'Economie Rurale*, vol. 306, 2008, p. 23-38.

MONOT, Jean. « Récit 8. L'étang de Diane, de Rome à nos jours : huîtres, moules et bordigues corses », dans *Les pêches méditerranéennes*, Editions Quae, 2011, p. 80-91.

MOREIRA CUNHA, Daisy. « L'ergologie et la psychosociologie du travail : inconfort intellectuel, intersections conceptuelles et travail en commun », *Nouvelle revue de psychosociologie*, vol. 1, nº15, 2013, p. 77-90.

MORIZOT, Baptiste. « Chapitre 15. Le devenir du sauvage à l'Anthropocène », dans BEAU, Rémi et Catherine LARRERE, *Penser l'Anthropocène*, Presses de Sciences Po, 2018. En ligne au : <https://doi.org/10.3917/scpo.beaur.2018.01.0249>.

———. « Nouvelles alliances avec la terre.Une cohabitation diplomatique avec le vivant », *tracés. Revue de sciences humaines*, nº33, 2017, p. 73-96. <https://doi.org/10.4000/traces.7001>.

———. *Les diplomates. Cohabiter avec les loups sur une autre carte du vivant*, Wildproject, coll. Domaine sauvage, 2016.

MOURET, Sébastien. « Apprendre à prendre soin. La centralité du travail dans l'éducation des chiens guides d'aveugles », *Ecologie & Politique*, vol. 1, nº54, 2017, p. 87-102. <https://doi.org/10.3917/ecopo1.054.0087>.

MOURET, Sébastien et Jocelyne PORCHER. « Chapitre 13. L'abattoir, de l'usine à la ferme : éthique et morale dans les dynamiques d'innovation des systèmes agroalimentaires », dans FAURE, G. et al., *Innovation et développement dans les systèmes agricoles et alimentaires*, coll. Synthèses, Editions Quae, 2018, p. 197-208.

MSH-ALPES. « Axe Rythmologies. Les individus, les territoires et les organisations à la recherche de nouveaux rythmes », *Maison des Sciences Humaines Alpes*, 2024. En ligne au : <https://www.msh-alpes.fr/recherche/axe-rythmologies>.

MULTIDISCIPLINARY EXPERT PANEL. *Information note on applying « nature's contributions to people »*, IPBES - Science and Policy for People and Nature, 2022. En ligne au : <https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/inline-files/ipbes_mep_note%20on%20NCP%20by%20MEP.pdf>.

NOIRIEL, Gérard. « Du "patronage" au "paternalisme" : la restructuration des formes de domination de la main-d'oeuvre ouvrière dans l'industrie métallurgique française », *Le mouvement social*, nº144, 1988, p. 17-35.

NOISETTE, Fanny. *Impacts de l'acidification des océans sur les organismes benthiques calcifiants des milieux côtiers tempérés*, Thèse de doctorat en océanographie biologique, Université Pierre et Marie Curie, 2013. En ligne au : <https://theses.hal.science/tel-00925830/file/These_F.Noisette_2013.12.11.pdf>.

OFB. « L'artificialisation des sols », *OFB*, s.d. En ligne au : <https://www.ofb.gouv.fr/lartificialisation-des-sols>.

OLIVIER DE SARDAN, Jean-Pierre. *L'enchevêtrement des crises au Sahel. Niger, Mali, Burkina Faso*, Karthala, coll. Disputatio, 2023.

———. « Le culturalisme traditionaliste africaniste », *Cahiers d'études africaines*, vol. 198-199-200, 2010, p. 419-53. <https://doi.org/10.4000/etudesafricaines.16181>.

———. *Anthropologie et Développement. Essai en socio-anthropologie du changement social*, Karthala Editeur, Marseille, APAD, coll. Hommes et Société, 1995.

OMS. « Constitution. L'OMS demeure fermement attachée aux principes énoncés dans le préambule de sa Constution. », *Organisation Mondiale de la Santé*, s.d. En ligne au : <https://www.who.int/fr/about/governance/constitution>.

PAUGAM, Serge. « Type idéal », *Sociologie*, 1 novembre 2014. En ligne au : <https://journals.openedition.org/sociologie/2481>.

PAULIN, Fabienne et Sylvain CHARLAT. « L'épistémologie des sciences biologiques et géologiques : une occasion d'enseigner l'incertitude ? », *Raisons éducatives*, vol. N° 24, nº1, 7 octobre 2020, p. 101-26. <https://doi.org/10.3917/raised.024.0101>.

Pêche à la boîte et à l'arseillère, Etang de Thau, Occitanie, 1986. En ligne au : <https://sites.ina.fr/musee-etang-de-thau/focus/chapitre/5>.

PEREIRA PÜNDRICH, Aline, Olivier BRUNEL et Luciano BARIN-CRUZ. *La crise comme processus et comme événement : analyse de deux études de cas*, , Nice (Sophia Antipolis), 2008.

PERNET, Fabrice et al. « Cracking the myth: Bivalve farming is not a CO_2 sink », *Reviews in Aquaculture*, vol. 17, nº1, janvier 2025, p. e12954. <https://doi.org/10.1111/raq.12954>.

PERREAU, Bruno. « Tronto, Joan, Un monde vulnérable. Pour une politique du care, Paris, La Découverte, 2009 [1993] », *Genre, sexualité & société*, nº4, 2010. <https://doi.org/10.4000/gss.1699>.

PEYTAVI, Olga. *Composer avec l'eau dans les communes de Touho et de Thio en Kanaky Nouvelle-Calédonie*, Thèse de doctorat en ethnologie, Montpellier, Université Paul Valéry Montpellier 3, 2025a.

———. « Quand la mine coupe l'eau : mémoires d'un flux brisé, à Thio en Kanaky-Nouvelle-Calédonie », *Journal de la société des océanistes*, nº160-161, 2025b. <https://doi.org/10.4000/14pfg>.

PILLON, Thierry. « Le corps ouvrier au travail », *Travailler*, vol. 2, nº32, 2014, p. 151-69. <https://doi.org/10.3917/trav.032.0151>.

PLUMAT, Jim. « Le concept de travail en physique. Difficultés intrinsèques à la notion de travail mécanique pour osn enseignement et son apprentissage : pistes de réflexion », dans *Progression et transversalité. Comment mieux articuler les apprentissages dans les disciplines scolaires ?*, 2017e éd., Louvain-La-Neuve, Presses universitaires de Louvain, 2012, p. 209-16. En ligne au : <https://books.openedition.org/pucl/2147?lang=fr>.

PONGE, Francis. « L'huître », dans *Le Parti pris des choses*, 1942.

POPLIN, François. « Le bestiaire des linguistes et la limite supérieure de l'animal vrai », *Anthropozoologia*, nº37, 2003, p. 39-63.

PORCHER, Jocelyne. « Postface. Avec les animaux, changer le travail dans les agricultures alternatives », dans VAN DAM, Denise, Jean NIZET et Michel STREITH, *Humains et animaux dans les agricultures alternatives : La domination en question*, Educagri éditions, coll. Références, Dijon, 2019.

———. « L'esprit du don: archaïsme ou modernité de l'élevage ? Éléments pour une réflexion sur la place des animaux d'élevage dans le lien social », *Revue du MAUSS*, vol. 2, nº20, 2002, p. 245-62. <https://doi.org/10.3917/rdm.020.0245>.

PORCHER, Jocelyne et Tiphaine SCHMITT. « Les vaches collaborent-elles au travail ? Une question de sociologie », *Revue du MAUSS*, vol. n° 35, nº1, 2010, p. 235-61. <https://doi.org/10.3917/rdm.035.0235>.

PORCHER, Vincent. *Budding Botanists. Diversity and distribution of children's ethnobotanical knowledge in Madagascar*, Barcelona, Universitat Autonoma de Barcelona, UAB, 2023.

POUVREAU, Stéphane, Carole DI POI, Elodie FLEURY et Franck LAGARDE. *Les huîtres : ces architectes méconnus des milieux côtiers*, Encyclopédie de l'environnement, 2021.

PRATCHETT, Morgan et al. « Effects of climate-induced coral bleaching on coral-reef fishes - ecological and economic consequences », dans GIBSON, R. N., R. J. A. ATKINSON et J. D. M. GORDON, *Oceanography and Marine Biology. An Annual review*, 1rst éd., 46, Boca Raton, CRC Press, 2008, p. 46.

PREFECTURE DE L'HERAULT et SERVICE MARITIME ET DE NAVIGATION DU LANGUEDOC ROUSILLON (SMNLR). *Schéma de mise en valeur de la mer du Bassin de Thau et de sa façade maritime (SMVM)*, Préfecture de l'Hérault, 1995. En ligne au : <https://share.ifremer.fr/share/s/ZEJxEzWHRAS0q8AKiCYBhw>.

PREFET DE L'HERAULT. *Arrêté préfectoral Portant schéma des structures et autorisation d'exploitation de cultures marines situées dans le département de l'Hérault*, juin 2014, p. 28. En ligne au : <https://www.herault.gouv.fr/contenu/telechargement/12544/81224/file/recueilsemaine26.pdf >.

PRIOUL, François, J. F. LAPLANTE, P. CHAVANCE et L. FABRY. *Bilan statistique annuel de la pêche côtière professionnelle de Nouvelle-Calédonie*, Nouméa, Obervatoire des pêches côtières Nouvelle-Calédonie, ADECAL Technopole, 2019.

PROTEGE. « Développer une filière ostréicole fiable et autonome en Nouvelle-Calédonie », *PROTEGE - Communauté du Pacifique / CPS*. En ligne au : <https://protege.spc.int/fr/news/peche-cotiere-et-aquaculture/developper-une-filiere-ostreicole-fiable-et-autonome-en-nouvelle>.

PROUTIERE-MAULION, Gwenaele. « Commentaire de la loi n°97-1051 du 18 novembre 1997 d'orientation sur les pêche et les cultures marines », *Revue juridique de l'Environnement*, nº3, 1998, p. 319-23.

PROVINCE SUD. *Le Domaine Public Maritime de la province Sud. La réglementation. Les démarches à suivre*, Province Sud, s.d.

RANSON, Gilbert. « L'Huître et la Navicule bleue », *Revue d'Ecologie, Terre et Vie, Société nationale de protection de la nature*, 1937, p. p.73-83.

REY VALETTE, Hélène et al. « Apport de l'information géospatiale dans les décisions d'aménagement du territoire. Une expérimentation à partir de cartes d'occupation du sol à très haute résolution spatiale, et de cartes de services écosystémiques », *Développement durable et territoires*, vol. 11, nº3, 2020. <https://doi.org/10.4000/developpementdurable.17778>.

RICHARD, Marion et al. *Influence de la filtration de différentes espèces et tailles de bivalves sur les concentrations de Picochlorum sp., responsable du phénomène d'eaux vertes observé dans la lagune de Thau en 2018*, RST ODE/UL/LERLR 202120, Ifremer, 2021.

ROWLEY, Andrew F. et al. « Diseases of marine fish and shellfish in an age of rapid climate change », *iScience*, vol. 27, nº9, septembre 2024, p. 110838. <https://doi.org/10.1016/j.isci.2024.110838>.

Rythmes et improvisation, Grenoble, MSH Alpes, coll. Séminaire Rythmicités, 2023. En ligne au : <https://www.youtube.com/watch?v=_cmYC_ty-3A&list=PLeLYEJKffRasOwdZQ9Vs9_evTbt9Ug6qB&index=28>.

SABINOT, Catherine et Séverine BOUARD. *Pêche côtière en province Nord. Enquête sur l'efficacité des aides provinciales*, Province Nord, Nouvelle-Calédonie, IRD, IAC, 2021.

SALLES, Jean-Michel, Hélène REY VALETTE et Rémi MONGRUEL. « Les observatoires de la mer et du littoral : du suivi des interactions hommes-milieux à la coordination des acteurs », *Développement durable et territoires*, vol. 12, nº3, 2021. <https://doi.org/10.4000/developpementdurable.19685>.

SARANO, François. *Le retour de Moby Dick ou ce que le cachalots nous enseignent sur les océans et les hommes.*, Actes Sud, Babel, coll. essai, 2017.

SCHEINES, Graciela. « Entre l'ordre et le chaos », *Le courrier de l'UNESCO: une fenêtre ouverte sur le monde*, vol. XLIV, nº5, 1991, p. pp.19-21.

SCHWARTZ, Yves. « Un bref aperçu de l'histoire culturelle du concept d'activité », *activites*, vol. 04, nº2, 2007. <https://doi.org/10.4000/activites.1728>.

SCHWARTZ, Yves et Eliza ECHTERNACHT. « Le corps-soi dans les milieux de travail : comment se spécifie sa compétence à vivre ? », *Corps*, vol. n° 6, nº1, 2009, p. 31-37. <https://doi.org/10.3917/corp.006.0031>.

SCOONES, Ian et Andy STIRLING. *The Politics of Uncertainty: Challenges of Transformation*, Routledge, coll. Pathways to sustainibility, 2020.

SCOTT, James C. *Homo Domesticus. Une histoire profonde des premiers Etats*, La Découverte Poche, Paris, La Découverte, 2021.

SCYLLA et Sofiane PAMART. *L'enfant et la mer*, URBAN [PIAS], coll. Pleine lune, 2018.

SEAFISH. *Codes of Practice for the Welfare of Crabs, Lobsters, Crawfish and Nephrops*, Shellfish Association of Great Britain, Crab and Lobster Management Group (CMG), juin 2024. En ligne au : <https://nifca.gov.uk/wp-content/uploads/2024/08/Codes-of-Practice-for-Crustaceans_Compilation_July-2024-1.pdf>.

SELOSSE, Marc-André. « Animal ou végétal ? Une distinction obsolète », *Pourlascience.fr*, 2006. En ligne au : <https://www.pourlascience.fr/sd/biologie-animale/https:https://www.pourlascience.fr/sd/biologie-animale/animal-ou-vegetal-une-distinction-obsolete-1461.php>.

SERAIS, Ophélie et al. *Evaluation de la qualité des zones de production conchylicole - Région Occitanie - Edition 2021*, ODE/UL/LER/LR/21.06, Ifremer, 2021.

SHAAPB. « Historique d'Arcachon (Guide de Gabory, 1896) », *Société historique et archéologique d'Arcachon Pays de Buch*, 2014. En ligne au : <https://www.shaapb.fr/histprique-darcachon-guide-de-gabory-1896/>.

SIRDEY, Clément. « Une recette inattendue : Medley d'huîtres, Saint-Jacques et saké, par Christopher Coutanceau [VIDEO] », *MICHELIN Guide*, 2021. En ligne au : <https://guide.michelin.com

/fr/fr/article/features/une-recette-inattendue-medley-d-huitres-et-saint-jacques-par-christopher-coutanceau-video>.

SIVOM DE SETE-FRONTIGNANT-BALARUC, HUITRES DE BOUZIGUES et VIGNERONS COMMUNES DE L'HERAULT. *Contrat pour l'Etang de Thau 1990-1995*, 1990. En ligne au : <https://share.ifremer.fr/share/s/pH_rHDDnTxOE6FHH1DSHUg>.

SMBT. *SAGE de Thau. Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux.*, Syndicat Mixte du Bassin de Thau, coll. Dossier préliminaire. Proposition de périmètre, 2005.

SODERO, Stephanie. « Vital mobilities: Circulating blood via fictionalized vignettes », *Cultural geographies*, vol. 26, nº1, 2019, p. 109-25. <https://doi.org/10.1177/1474474018792656>.

SOLETECHNIK, Patrick et Audrey BRUNEAU. *RETROSCOPE. Frises chronologiques du Bassin de Marennes Oléron*, Ifremer, 2019.

SOLETECHNIK, Patrick, Philippe GEAIRON, Daniel RAZET et Philippe GOULLETQUER. *Physiologie de la maturation et de la ponte chez l'huître creuse Crassostrea gigas*, RIDRV-96-05-RA/, La Tremblade, Ifremer, 1996. En ligne au : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/1643/1276.pdf>.

STEINER, Philippe. « En avant vers de nouvelles tropiques : Maurice Godelier, L'idéel et le Matériel », *Espaces Temps*, nº29, 1985, p. 77-78.

STIEGLER, Barbara. *Il faut s'adapter*, 2023e éd., Gallimard, coll. Folio Essais, 2019.

SUR, Serge. « La planète Mer », *Questions internationales*, vol. n°107-108, nº3, 22 juin 2021, p. 4-10. <https://doi.org/10.3917/quin.107.0004>.

TABARLY, Sylvaine. « Domaine public maritime (DPM) », *Géoconfluences*, 2024 2003. En ligne au : <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/domaine-public-maritime-dpm>.

TABARLY, Sylvaine et Jean-Benoît BOURON. *Territoire, territorialisation, territorialité*, Géoconfluences. Ressources de géographie pour les enseignants, 2005 2024.

TELETCHEA, Fabrice. *La domestication récente des poissons et insectes*, Académie d'agriculture de France, 3 avril 2024.

———. « Domestication level of the most popular fish species: is the aquarium trade dependant on wild populations? », *Société française d'ichtyologie*, vol. I, nº40, 2016, p. 21-29.

THILLIER, Maëlle et Jean-Baptiste CLAVEAU. *Développement d'une filière ostréicole en Nouvelle-Calédonie*, ADECAL Technopole, 2023. En ligne au : <https://www.technopole.nc/sites/default/files/protege_developpement_dune_filiere_ostreicole_en_nc.pdf>.

THOMAS, Alyssa et al. « Why they must be counted: Significant contributions of Fijian women fishers to food security and livelihoods », *Ocean & Coastal Management*, vol. 205, 2021, p. 105571. <https://doi.org/10.1016/j.ocecoaman.2021.105571>.

TREPIED, Benoît. « La décolonisation sans l'indépendance ? Sortir du colonial en Nouvelle-Calédonie (1946-1975) », *Genèses*, vol. 2, nº91, 2013, p. 7-27.

VADOT, Guillaume, Christine DEMMER, Séverine BOUARD et Mathilde BARTITAUD. « A mine for women ? Trajectories of Kanak women in the nickel industry in New Caledonia », dans RODON, Thierry et al., *Mining and Indigenous Livelihoods. Rights, Revenues and Resistances*, 1, 2024, p. 283-304.

VANLAER, Colin. *Savoirs en mer. Ce que nous apprennent les pêcheurs et conchyliculteurs du Parc naturel régional du golfe du Morbihan*, Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan, 2021.

VAYSSIER-TAUSSAT, Muriel et Thierry CAQUET. *One Health, une seule santé pour la Terre, les animaux et les Hommes*, Dossier de presse, Dossier de presse, Paris, INRAE, 2020. En ligne au : <https://www.inrae.fr/dossiers/one-health-seule-sante-terre-animaux-hommes>.

Vers une pêche plus durable : l'approche écosystémique, Ifremer, L'Institut Agro, ILVO, Marine Institute, 2022. En ligne au : <https://www.youtube.com/watch?v=7VrMJq_dE54>.

VEYNE, Paul. *Comment on écrit l'histoire. Essai d'épistémologie*, Le Seuil, coll. L'univers historique, 2013.

VIALLES, Noëlie. « Chair ou poisson », *Journal des anthropologues*, nº74, 1998, p. 105-16. <https://doi.org/10.4000/jda.2672>.

VIGNE, Jean-Denis. *La domestication*, CNRS Editions, Paris, coll. A l'oeil nu, 2024.

WATHELET, O. « Introduction. Décrire les futurs pour concevoir l'avenir ? », *Lectures anthropologiques*, vol. 7, 2020. En ligne au : <https://www.lecturesanthropologiques.fr/812>.

WEBER, Florence. « Nouvelles lectures du monde ouvrier : de la classe aux personnes », *genes*, vol. 6, nº1, 1991, p. 179-89. <https://doi.org/10.3406/genes.1991.1102>.

———. *Le travail à-côté: Une ethnographie des perceptions*, 2009e éd., Editions de l'EHESS, coll. En temps et lieux, 1989.

XIAO, Hualin, Brent STRICKLAND et Sharon PEPERKAMP. « How Fair is Gender-Fair Language? Insights from Gender Ratio Estimations in French », *Journal of Language and Social Psychology*, vol. 42, nº1, janvier 2023, p. 82-106. <https://doi.org/10.1177/0261927X221084643>.

Table des figures

Sauf mention contraire, toutes les photographies sont de l'autrice.

Table des figures

Avant-propos

I. Naissains d'huîtres collés sur corde, Étang de Diana, février 2022 …… xi

II. Exposition des œuvres de Juliette Mariel lors de l'exposition *Le Temps de l'Étang : De l'eau à la bouche*, Mèze, carré d'art Louis Jeanjean, mai 2025 ……. xiv

III. Visiteuse assise dans le dispositif d'écoute de Juliette Mariel pour la pièce sonore produite par Marie Lusson et Emilien de Bortoli, Mèze, mai 2025…… xiv

IV. Photographies du travail réalisé avec Laurent Lolmède pour la ville de Mèze…... xv

V. Huîtres *Saccostrea* sur des racines de palétuvier, mangrove de l'îlot Tupeti, Nouvelle-Calédonie, juin 2025…….. xviii

Introduction

VI. Message d'un ostréiculteur de la lagune de Thau, demandant les résultats de la thèse, février 2025…….. 4

VII. Courbes d'évolution des tonnages mondiaux d'animaux issus de la pêche et de l'aquaculture et prédictions de 2022 à 2032, capture d'écran de (FAO, 2024 : fig. 64) ……. 6

VIII. Carte de production conchylicole en France métropolitaine en tonnes en 2022 (extrait de Delorme, 2022) …… 7

IX. Photographies de cinq espèces d'huîtres présentes et commercialisées sur les littoraux français ……... 8

X Schémas représentant les temporalités et leur ordonnancement permettant (ou non) l'articulation entre passé, présent et avenir …….. 19

XI. Entretien sur une ferme de crevettes accueillant quelques paniers d'huîtres dans le nord-ouest de la Grande-Terre, Nouvelle-Calédonie, juillet 2023. (Photographie – Jean Charef)…… 25

XII. Captation de sons et d'images par Marie Lusson lors de la sortie des huîtres de l'eau par deux ostréiculteurs de l'Étang de Thau, décembre 2024……. 26

Chapitre 1

Figure 1.1. Situation des Étangs de Diane et d'Urbino en Corse ……. 43

Figure 1.2. Cartographie des Étangs de Diane et d'Urbino, extraction d'après geoportail.fr 44

Figure 1.3. Situation de l'Étang de Thau, extraction d'après geoportail.fr ……. 45

Figure 1.4. Carte de l'Etang de Thau (source IGN, 2023), situation des ports ostréicoles et villes principales ……... 46

Figure 1.5. Photographies de loups ramenés à la ligne par un pêcheur-ostréiculteur de l'Étang de Thau (décembre 2024) et de daurades ramenées au filet par un pêcheur de l'Étang de Diane (novembre 2022) ……. 47

Figure 1.6. Situation de la Nouvelle-Calédonie dans le Pacifique Sud-Ouest ……. 48

Figure 1.7. Carte de la Nouvelle-Calédonie …… 49

Figure 1.8. Pêche professionnelle à la senne proche du récif de Touho, septembre 2023 ….. 50

Figure 1.9. Dessin extrait de l'article d'Yvette Barbaza figurant une table ostréicole des années 1950 (Barbaza, 1956 : 158) ……... 53

Figure 1.10. Photographie d'huîtres creuses collées sur une barre de palétuvier, maintien d'un patrimoine immatériel par un ostréiculteur de l'Étang de Thau, avril 2023 …….. 54

Figure 1.11. « Une brève histoire de Thau » dessinée par Laurent Lolmède pour le journal dessiné *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture* corédigé en mai 2025 pour la ville de Mèze ……. 55

Figure 1.12. Photographie d'archive de l'entreprise SARL Étang de Diana de 1990 sur l'exploitation d'huîtres et de moules. Document fourni par Jeanne Muraccioli .. 63

Figure 1.13. Photographie d'un crabe bleu pêché dans l'Étang de Diane, fournie par Bernard Pantalacci, ancien gérant d'une entreprise ostréicole, prise en décembre 2022 … 65

Figure 1.14. Patrimonialisation de l'ostréiculture sur l'Etang d'Urbino malgré l'absence d'exploitation ostréicole depuis 2010 …… 66

Figure 1.15. Crevette bleue de Nouvelle-Calédonie, élevée sur des essais de l'Agence de développement de Nouvelle-Calédonie (ADECAL Technopole) au Centre calédonien de développement et de transfert pour l'aquaculture marine (CCDTAM) …….. 70

Figure 1.16. Essais ostréicoles en baie de Port Bouquet et en baie de Prony, août 2023 ……. 72

Figure 1.17. Analyse des logos des CRC au travers de trois exemples (d'après Dulat, 2022b : fig. 33) ……... 74

Figure 1.18. L'exemple de la drague sur l'Etang de Diane, reflétant une gestion entre professionnel·le·s de l'ouverture du grau de la lagune ……. 80

Figure 1.19. Ostréiculteur travaillant sur ses tables, équipé d'un gilet de sauvetage, décembre 2024 …….. 90

Figure 1.20. Extrait de la BD *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture*, co-réalisée avec Laurent Lolmède en mai 2025 91

Figure 1.21. Le continuum terre-mer de l'activité ostréicole sur le port du Mourre-Blanc vu par Laurent Lolmède pour la ville de Mèze dans le journal dessiné *De l'eau à la bouche : dessine-moi l'ostréiculture*, co-réalisée avec Laurent Lolmède en mai 2025 100

Figure 1.22. Un exemple de la régulation de l'occupation du DPM : organisation et répartition des parcs ostréicoles avant et après le remembrement de 1970 sur l'Étang de Thau 102

Figure 1.23. Tables abandonnées sur l'Étang de Thau, au large du port du Mourre-Blanc à Mèze 104

Figure 1.24. Délimitations du DPM et répartition des compétences en Nouvelle-Calédonie, extrait de (Province Sud, s.d.) 106

Chapitre 2

Figure 2.1. Schémas conceptuels précisant l'utilisation des termes environnement et milieu 119

Figure 2.2. Planche ethnographique dessinée, *Une journée sur Diana*, d'après une observation participante en février 2022, publiée en février 2023 127

Figure 2.3. Façade d'un restaurant de dégustation de coquillages, représentant un pêcheur, Étang de Diana, décembre 2022 131

Figure 2.4. Portraits d'ostréiculteur·trice·s de l'Étang de Thau, réalisés par Laurent Lolmède pour la ville de Mèze dans le journal dessiné *De l'eau à la bouche, dessine-moi l'ostréiculture*, mai 2025 132

Figure 2.5. Graphiques décrivant la socio-démographie des ostréiculteur·trice·s enquêtés pour chaque terrain, données issues des entretiens et observations 134

Figure 2.6. Représentation graphique de la diversité des corps de métier exercés précédemment à une activité ostréicole pour les professionnel·le·s rencontrés ... 140

Figure 2.7. Piquets délimitant un jardin de bénitiers à proximité de Touho, septembre 2023 146

Figure 2.8. Sommaire de l'ouvrage Nouvelle Vague, écrit par Erika Gervasoni et illustré par les photographies de Thierry Borredon et les dessins de David Duart 155

Figure 2.9. Exemple de cycle d'élevage des huîtres creuses diploïdes calé sur le cycle de vie de celles-ci 156

Figure 2.10. Schéma des cycles de vente et d'interdictions de vente (annuelles, réglementées) sur les trois terrains 157

Figure 2.11. Trois exemples d'organisation hebdomadaire « types » sur des exploitations ostréicoles en Nouvelle-Calédonie, pour un porteur de projet, sur l'Étang de Thau et sur l'Étang de Diane pour des ouvriers 159

Chapitre 3

Figure 3.1. Photographie d'une huître de roche ouverte, Port Bouquet, août 2023 …… 167

Figure 3.2. Schéma illustrant la double dichotomie sur laquelle l'huître est située en fonction des moments, des acteur·trice·s et des lieux ……. 171

Figure 3.3. Situation des espèces d'huîtres rencontrées dans cette étude au sein de la classification phylogénétique actuelle, captures d'écran d'après la navigation sur la plateforme interactive Lifemap ……. 172

Figure 3.4. Anatomie des huîtres creuses et plates telles qu'elles sont présentées aux consommateur·trice·s, sans la valve supérieure de leur coquille …….. 174

Figure 3.5. Photographies montrant la dentelle zébrée créée par croissance d'une huître creuse corse, et celle d'une huître creuse atlantique ……. 175

Figure 3.6. Stades de croissance de l'huître creuse suite à la métamorphose, photographie issue du site internet de France Naissain ……... 175

Figure 3.7. Frises chronologiques des grandes étapes marquantes de la vie d'une huître creuse *M. gigas*, d'une huître plate *O. edulis* et d'une huître néocalédonienne *S. cucullata* ou *S. echinata* basées sur le temps calendaire annuel …… 177

Figure 3.8. Photographie d'un panier d'huîtres sur la plage de Post Bouquet, Nouvelle-Calédonie, août 2023 ……. 179

Figure 3.9. Carte de visite d'une ostréicultrice illustrant le résultat d'une technique de casse de la coquille pour obtenir une forme de cœur ……. 182

Figure 3.10. Remise à l'eau d'huîtres exondées à la main, à l'aide d'une roue fixée sur les tiges posées sur les tables de l'Étang de Thau, décembre 2024 ……. 182

Figure 3.11. Assiette de fruits de mer proposée dans une dégustation du port d'Andernos sur le Bassin d'Arcachon, lors de la Fête de l'huître, juillet 2024 …….. 184

Figure 3.12. Schéma des frontières inter-catégories animal/végétal/aliment pour désigner l'huîtres suivant le lieu et la personne ; et fusion de ces catégories lors d'une menace sanitaire pour les consommateur·trice·s …….. 187

Figure 3.13. Exemple d'accès aux parcs à huîtres : filières artisanales soutenues par des piquets de jardin plantés sur la plage de Port-Bouquet, Nouvelle-Calédonie, juin 2023 …….. 191

Figure 3.14. Pêche aux huîtres sauvages par une membre de la tribu de Port-Bouquet, dans la baie attenante, août 2023 ……... 197

Figure 3.15. Sortie des naissains des lanternes et passage au crible pour les trier, capture d'écran des vidéos réalisées par Emilien de Bortoli pour le projet *Chantent les huîtres !*, février 2025 …… 201

Figure 3.16. Un exemple de la diversité des approvisionnements en huîtres : schématisation des diverses sources d'approvisionnement en huîtres *Magallana* possibles pour un·e ostréiculteur·trice de l'Étang de Thau …….. 204

Figure 3.17. Proposition d'adaptation aux huîtres du processus de domestication tel que pensé par Porcher dans son travail de thèse sur les espèces végétales tropicales (d'après Porcher, 2023) 208

Figure 3.18. Capture d'écran d'une vidéo montrant les parcs de pneus d'un pêcheur de l'est de la Grande-Terre, août 2023 211

Figure 3.19. Huîtres et autres fruits de mer sur un étal de la foire de Thio, août 2023 212

Figure 3.20. Bac de comptage d'huîtres plates mortes dans un essai conduit par l'UMS Stella Mare, novembre 2022 213

Figure 3.21. Schéma représentant l'influence du statut de l'huître sur les pratiques de production d'huîtres et sur les stratégies d'adaptation des producteur·trice·s 215

Chapitre 4

Figure 4.1. Photographie d'ouvriers travaillant pour le nettoyage et le tri des huîtres en vue de leur vente, prise en novembre 2022 depuis un bateau à quai 225

Figure 4.2. Anatomie d'un couteau de détroquage, illustration issue de (Dulat, 2022b) 233

Figure 4.3. Détroquage des huîtres directement depuis la corde sur un mas ostréicole de l'Étang de Thau, février 2023 233

Figure 4.4. Détroquage des huîtres passées à la sauterelle, arrivant détachées de leur corde sur la table de détroquage d'un mas de l'Étang de Thau, décembre 2024 233

Figure 4.5. Arbre de décision mis en place lors du tri des huîtres 235

Figure 4.6. Ostréiculteurs détroquant et triant des huîtres à l'œil en décembre 2024 236

Figure 4.7. Trois dessins explicatifs de techniques d'ouverture des huîtres à l'Étang de Thau, dans certaines cabanes du Bassin d'Arcachon et en Nouvelle-Calédonie 238

Figure 4.8. Ciment de collage tout juste mélangé et pelle en plastique, sur un mas de l'Étang de Thau, novembre 2024 243

Figure 4.9. Mains d'un ouvrier en Corse à la Foire de Bocognano, décembre 2022 247

Figure 4.10. Moulage des mains d'Agathe, ostréicultrice de Loupian, réalisé par Juliette Mariel en plâtre, résine, coquilles d'huîtres et morceaux d'algues, mai 2025 250

Figure 4.11. Moulage des mains de Jean-Christophe, ostréiculteur de Marseillan réalisé par Juliette Mariel en plâtre, résine, coquilles d'huîtres et morceaux d'algues, mai 2025 250

Figure 4.12. Reproduction du document de prévention agrafé dans un mas de l'Étang de Thau, photographié en novembre 2024 253

Figure 4.13. Salopettes, tabliers et vestes pendues à la sortie du hangar d'une entreprise ostréicole en Corse, février 2022 255

Figure 4.14. Entrée dans un mas ostréicole de l'Étang de Thau, décembre 2024 261

Figure 4.15. Dessins d'observation de l'organisation de travail de deux mas ostréicoles de la lagune de Thau, au moment du détroquage 264

Chapitre 5

Figure 5.1. Photographies de plats d'huîtres et de leur préparation, Japon, mai 2023 299

Figure 5.2. Commercialisation d'huîtres de Nouvelle-Zélande en Nouvelle-Calédonie dans un supermarché de Nouméa, sur un étal de marché et dans un supermarché de Koné (photographies prises entre juin et septembre 2023) 302

Figure 5.3. Schéma conceptuel montrant le travail de soin existant entre les humains, les huîtres et leur milieu 304

Figure 5.4. Schéma conceptuel du soin par l'activité ostréicole de manière directe et indirecte dans et hors la *domus ostrearia* 305

Figure 5.5. Publication LinkedIn du 24 février 2025 où Ludovic Quinault, PDG de MolluSCAN-eye, présente le dispositif installé sur les huîtres en vue de détecter les mouvements de leurs valves et en déduire la qualité de l'eau 309

Figure 5.6. Schéma du fonctionnement de l'AMTI au travers d'un exemple d'essai observé dans la baie d'Ajaccio avec l'UMS Stella Mare en novembre 2022 318

Figure 5.7. Image extraite du film Disney Alice au Pays des Merveilles, produit en 1951 322

Figure 5.8. Représentation schématique de l'imbrication des cyclicités du labeur humain calé sur les cyclicités des huîtres 327

Figure 5.9. Croquis représentant le travail ostréicole comme travail de domestication consistant en l'alignement des temporalités, des humains, des huîtres et de leurs environnements communs 337

Conclusion

XIII. Ouvrier ostréicole photographiant ce qu'il considère comme une source d'espoir pour l'avenir de son métier, décembre 2022 343

XIV. Affiche de propagande imaginée par les étudiant.e.s de l'Ecole National de Photographie d'Arles, en collaboration avec Jean-Yves Jouannais, 2025 351

Chapitre 1

Tableau 1.1. Tableau récapitulatif et comparatif des principaux organismes concernés, du nombre de concessionnaires et des tonnages par zone d'étude …….. 82

Tableau 1.2. Tableau récapitulatif et comparatif des compétences de chaque organisme en lien avec l'ostréiculture permettant de voir les zones de recoupement entre les différentes institutions …… 84

Tableau 1.3. Tableau récapitulatif des principaux réseaux de surveillance sanitaire en place dans les eaux d'élevage …….. 96

Chapitre 2

Tableau 2.1. Tableau du nombre total d'enquêté·e·s concernés par catégorie pour chaque terrain et au total …… 134

Chapitre 3

Tableau 3.1. Cinq niveaux de domestication et positionnement de *M. gigas* en Méditerranée, de *O. edulis* en Méditerranée et de *S. cucullata* et *echinata* en Nouvelle-Calédonie ……... 198

Chapitre 5

Tableau 5.1. Qualification schématique des services écosystémiques selon le MEA, figure reproduite à l'identique d'après (Arnauld de Sartre, Oszwald et Castro, 2014 : fig. 1) …….. 286

Chapitre 1

Encadré 1.1. Extrait et résumé de notes d'entretien (mises au propre) avec un ostréiculteur de la lagune de Thau, octobre 2024 et décembre 2024, au mas …….. 58

Encadré 1.2. Extrait et résumé de notes d'entretien (mises au propre) avec une chercheuse spécialiste de la pêche et de l'ostréiculture en Occitanie, février 2025 …… 59

Encadré 1.3. Extrait d'une retranscription d'entretien avec une gérante d'exploitation conchylicole sur l'Étang de Diane, sur l'exploitation, juin 2022 ……. 61

Encadré 1.4. Extrait d'une retranscription d'entretien avec un technicien de l'Ifremer, sur le Centre Technique Aquacole de la Ouenghi, juillet 2023 ……. 69

Encadré 1.5. Extrait de notes d'entretien avec une agente de la DAVAR en Nouvelle-Calédonie (août 2023, entretien non enregistré) …….. 87

Encadré 1.6. Extrait du Code général de la propriété des personnes publiques, sous-section 1 : Domaine public naturel, article L211-4 (Assemblée Nationale, 2013) ….. 100

Chapitre 2

Encadré 2.1. Trois vignettes fictionnelles ethnographiques …….. 123

Encadré 2.2. Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en avril 2025 avec une chef d'entreprise ayant repris une exploitation familiale, au mas, sur l'Étang de Thau ……. 141

Encadré 2.3. Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en mars 2025 avec l'un des deux associés d'une entreprise créée il y a moins de 5 ans, au mas, sur l'Étang de Thau …… 142

Encadré 2.4. Mise en parallèle de deux récits de vie de porteur·euse·s de projet ostréicole en Nouvelle-Calédonie en province Nord et Sud (compilation de notes d'entretiens entre juillet et septembre 2023) …… 143

Encadré 2.5. Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en avril 2025 avec un ouvrier ostréicole ayant eu une formation au Lycée de la Mer Paul Bousquet, au mas, sur l'Étang de Thau …….. 144

Encadré 2.6. Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en décembre 2022 avec un ouvrier sarde sans formation conchylicole préalable, dans le hangar, sur l'Étang de Diana …….. 152

Encadré 2.7. Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en avril 2025 avec un ouvrier ostréicole sans formation conchylicole préalable, au mas, sur l'Étang de Thau 152

Encadré 2.8. Extrait d'une retranscription d'entretien réalisé en décembre 2022, dans les bureaux de l'entreprise sur l'Étang de Diana …… 153

Chapitre 3

Encadré 3.1. Francis Ponge, « L'huître » in : Francis Ponge. 1942. *Le Parti pris des choses* 167

Encadré 3.2. Retranscription d'un extrait du cours n° de Philippe Descola intitulé *De l'Anthropologie de la nature, Les formes du paysage*, donné en mai 2012 au Collège de France 193

Encadré 3.3. Extrait du livre *Philosophie de la maison* et argumentation d'Emmanuele Coccia quant à l'attribution de l'adjectif sauvage en opposition au domestique 196

Chapitre 4

Encadré 4.1. Extrait (mis au propre) de notes du carnet de terrain rédigé en Corse en novembre 2022 suite aux journées de travail de détroquage dans les hangars 224

Encadré 4.2. Extrait d'une retranscription d'entretien sur écoute réactivée avec un ostréiculteur de l'Étang de Thau, au mas, mars 2025 250

Encadré 4.3. Extrait d'une retranscription d'entretien sur écoute réactivée avec deux ostréiculteurs de l'Étang de Thau en mars 2025 256

Encadré 4.4. Extraits d'entretien sur écoute réactivée avec Maurice, Serge et Anaëlle, après une séquence sonore de l'ambiance du détroquage dans leur mas 263

Encadré 4.5. Extraits d'échanges entre Maurice, Serge et Anaëlle après écoute d'une séquence sonore du démarrage de leur bateau 270

Chapitre 5

Encadré 5.1. Prise de note et retranscription des échanges entre un agent de l'OFB, un salarié de l'Ofimer, une salariée de France Naissain et deux présidents de CRC de la façade Atlantique réalisés lors du Conseil National Filière Coquillages lors de la session « *Conchyliculture et environnement* » le 28 mars 2023, à Nantes 284

Encadré 5.2. Echanges entre une salariée de France Naissain et un chercheur Ifremer concernant l'impact environnemental des huîtres et en particulier leur rôle dans l'effet « pompe à carbone » de certains organismes vivant dans l'Océan 289

Encadré 5.3. Précisions sur le fonctionnement de l'acidification des océans et le rôle de la calcification des coquilles par les huîtres d'après des travaux des équipes de l'Ifremer et une thèse conduite à la station biologique de Roscoff 290

Encadré 5.4. Extrait de la postface de Jocelyne Porcher pour l'ouvrage collectif *Humains et animaux dans les agricultures alternatives : la domination en question* (Jocelyne Porcher, 2019) 306

Encadré 5.5. Extrait de la page 1 du livre de Ian Scoones et Andy Stirling, *The politics of uncertainty. Challenges of transformation*, édité en 2020 314

Encadré 5.6. L'AMTI, l'agroécologie de la mer ? 317

Encadré 5.7. Extrait du référentiel d'activités professionnelles « Chef d'ensembles vocaux ou instrumentaux » …….. 324

Encadré 5.8. Extrait de l'article de Graciela Scheines Entre l'ordre et le chaos (Scheines, 1991 : 20) ……. 329

Encadré 5.9. Extrait des propos d'un président de CRC d'Atlantique face aux injonctions environnementales lors du Conseil National Filières Coquillages 2023 ……. 332

Conclusion

Encadré I Extrait de *Le retour de Moby Dick* de François Sarano, sur ses rencontres avec les cachalots (Sarano, 2017 : 191) …… 350

