



VOCABULAIRE DE L'OSTREICULTEUR

A

A BESAT : Expression traduisant un grand désordre et dans le cas présent la dévastation des parcs par les tempêtes. *Mes viviers sont à besas !*

A CHÂ'INE : Vendre des huîtres à châ'ine: vendre des huîtres séparées les unes des autres et non pas en paquets

AFFINAGE : Troisième stade des travaux ostréicoles, ayant pour but d'améliorer la présentation, le goût et la couleur des huîtres. Les innombrables claires de la région de Marennes permettent de réaliser un affinage parfait.

AFFINEUR : Celui qui affine les huîtres

AGRENER : Écoper

AMBULANCE : Ancien nom du casier

ANCRE : Les Charentais parlent de l'ancre de leur bateau au masculin : un ancre, un anque

ANNEE : Faire des huîtres à l'année : l'expression recouvre plusieurs réalités. Il peut s'agir d'huîtres commercialisées durant la deuxième campagne qui suit l'année de captage (fin 2011, début 2012 pour les huîtres captées en 2010) ou d'huîtres n'ayant subi qu'une année d'élevage dans les parcs après le détroquage. Dans tous les cas la formule est trompeuse puisque les coquillages ont au minimum 18 mois

A PLAT : Expression signifiant « à même le sol ». Captage à plat, élevage à plat (par opposition à captage et élevage surélevés)

ARRIMER : Arrimer les manes : les déposer en rangs (rime) sur une ou plusieurs épaisseurs dans une embarcation

B

BAC : Embarcation annexe constituée par un vaste plateau flottant.

Syn. : chaland, ponton. Rem. : Munis d'une cabine et d'un moteur fixe, certains bacs servent d'embarcation principale

BALISE : Poteau en bois peint planté par l'administration en des points caractéristiques : balise de charret, balise de Jéac. / Branche longue et souple utilisée pour délimiter les parcs

BARRE : Type de collecteur constitué de barres de fer rond

BASSIN : L'expression Bassin de Marennes-Oléron, assez mal adaptée à la configuration du plan d'eau, largement ouvert au nord et au sud, fait essentiellement référence à l'entité économique que forment les différents sites de production. / Le mot bassin est quelquefois employé notamment dans les publications scientifiques, pour désigner le coureau d'Oléron, par opposition à l'embouchure de la Charente et de la Seudre

BATÂ : Bateau, embarcation principale à moteur fixe, tractant un nombre variable d'embarcations annexes

BEQUILLE : Pièce de bois que l'on dispose à la verticale le long du flanc d'un bateau en eau pour éviter qu'il ne se couche à marée descendante

BERCEAU : Bâti soutenant les collecteurs immergés. Rem. : Le mot est quelquefois réservé aux installations en bois

BOGUET : Boguet à douer : pelle en bois utilisée pour travailler la vase et entretenir les brochures de claires. / Boguet à essentiner : écope. / Boguet à laver : le même que le précédent ; il sert à projeter de l'eau sur des mannes d'huîtres, des collecteurs encrassés, etc. / Pron. : boguet'

BONDON : Pièce de bois servant à obturer la buse d'alimentation ou de vidange d'une claire ou d'un réservoir

BOURRE : Couche de végétaux secs (paille, foin, fougère, etc.) ou humides (varech), placée dans les colis d'huîtres pour amortir les chocs. Rem. : A

l'époque de la plate, les expéditeurs veillaient à couper les croûtons (tiges dures) des fougères pour ne pas blesser la coquille des huîtres

BOURRICHE : *Ce terme, encore très répandu dans l'esprit des consommateurs, n'a plus cours localement pour désigner un panier ou un cageot d'huîtres*

BOUT : *Cordage, amarre. Pron. : bout'*

BOYARD : *Brancard servant à transporter les mannes d'huîtres*

BOYARDER : *Boyarder les huîtres : transporter des mannes d'huîtres, en général par groupe de quatre, à l'aide d'un boyard. Rem. : Cette méthode n'est employée aujourd'hui que pour des claires dont les abords ne permettent pas l'usage d'une brouette*

BRASSER : *Brasser les casiers. Voir virer*

BRIN : *Collecteur composé de cartelettes d'ardoise ou de coquilles d'huîtres enfilées. Syn. : brasse, broche, collier, cordée. / Le beau brin : les jolies huîtres. Retirer le beau brin*

C

CABANE : *Etablissement où les huîtres sont travaillées par les petits ostréiculteurs*

CALIBRER : *Séparer selon la taille*

CAMPAGNE : *Laps de temps durant lequel les huîtres font l'objet de transaction. Pour le capteur de Port-des-Barques, la campagne correspond à la période de pêche sur les pierres et à la vente aux éleveurs. Pour l'expéditeur la campagne n'est autre que la période de consommation (mi-septembre, mi-avril)*

CANOT : *Embarcation principale à moteur, identique au batâ. Pron. : canot'*

CAPTAGE : *Première phase des travaux ostréicoles qui consiste à recueillir les larves d'huîtres sur des supports artificiels*

CAPTEUR : *Celui qui se livre au captage des larves d'huîtres. Voir expéditeur. Rem. : S'emploie peu, sinon pour classer les professionnels. A quelquefois pour synonyme naisseur*

CARTELETTE : *Petite plaque d'ardoise fine entrant dans la composition de certains collecteurs*

CASIER : *Caisse grillagée, plateau couvert en métal ou en matière plastique, utilisés pour l'élevage surélevé des huîtres*

CHALAND : *Embarcation à fond plat. Voir bac*

CHANTIER :Bâti (en bois ou en métal) sur lequel sont déposés les collecteurs ou les casiers. Les chantiers métalliques sont formés de plusieurs tronçons ou tables faciles à déplacer./ Bordure d'une claire

CHAPELET :Collecteur composé de vieilles coquilles d'huîtres enfilées

CLOCHE :Type de collecteur constitué de barres de fer rond cintrées, imbriquées les unes dans les autres, et dont l'ensemble a une forme de cloche

COLLECTEUR :Tout matériau (ardoise, bois, coquille, fer, pierre, plastique, tuile, etc.) immergé par l'ostréiculteur pour carter les larves d'huîtres

COMBLE :Masse d'huîtres ajoutée au contenu normal d'un panier d'osier et qui donne à la partie supérieure de celui-ci la forme d'un dôme

COMMUNE :Plateau en bois ou en matière synthétique, muni de deux bras (fixes ou amovibles), que l'on fait glisser sur la vase pour transporter les mannes d'huîtres. Rem. : La commune est également utilisée pour vider les mannes d'huîtres avant d'éparer celles-ci dans les claires. Comportant deux fentes latérales à usage de poignées, elle servait autrefois de « récipient » pour transvaser l'eau du ruisson ou d'une claire voisine dans une claire à sec.

Commoder les huîtres (rare) : les transporter à l'aide d'une commune

COMPTE :Groupe de 5 huîtres servant d'unité pour le dénombrement des coquillages au moment de l'emballage. Rem. : Lorsqu'elle s'interrompt pour tenir une conversation, la personne qui emballe répète régulièrement le numéro du dernier compte placé dans le colis

COMPTER :Pêcher à compter : ancienne méthode consistant à compter les huîtres sur le parc même, au fur et à mesure de la pêche

CONCESSION :Parcelle du Domaine Public Maritime confiée à un ostréiculteur pour une durée limitée moyennant une redevance annuelle. Rem. : Dans les conversations courantes ce mot s'emploie peu, on lui préfère vivier et parc, sauf pour parler de certaines parcelles qui ne sont pas des parcs d'élevage (concessions pour le captage en bordure de la Seudre)

CONCHYLICOLE :Qui a rapport aux coquillages et plus précisément à leur culture

CONCHYLICULTEUR :Celui qui pratique la culture des coquillages

CONCHYLICULTURE :Ensemble des procédés visant à favoriser la multiplication et la croissance des coquillages, et à parfaire leurs qualités gustatives. La conchyliculture charentaise se subdivise en : ostréiculture et mytiliculture

(culture des moules). Rem. : *Conchylicole, conchyliculteur et conchyliculture* sont plutôt du langage administratif

CONTENEUR : Dénomination administrative des casiers et des poches

CORDEE : Collecteur composé de coquilles d'huîtres enfilées. Syn. : brin

CÔTE : *Aller à la côte* : se rendre sur les parcs, à pied ou en bateau. / *Bateau à la côte* : bateau échoué

COUDRE : *Coudre un panier* : fermer un panier en glissant entre les brins d'osier une ficelle guidée par une aiguille

COULISSE : Glissière en bois facilitant la manutention des mannes

COUELLE : Collecteur en matière plastique de forme circulaire

COURALIN : Toute embarcation de petit modèle. Var. : *courlin*

CRASSAT : Gisement naturel d'huîtres. On dit d'un vivier sur lequel les huîtres, très serrées, présentent des pousses remarquables : c'est un vrai crassat.

Rem. : Au chapitre 1 le mot a été employé dans son acception arcachonnaise « terre vaseuse découverte à marée basse »

CREUX : Synonyme familier de dégorgeoir

CULOTTE DE CHEVAL : Ostréiculteurs en culottes de cheval : l'expression, plutôt péjorative, désignait quelques expéditeurs importants qui, selon leurs adversaires, étaient plus souvent à terre que sur les parcs et dont la situation florissante s'extériorisait par le port de culottes de cheval

CURETTE : Voir *démanchoire*

DEBORDER : Repousser avec les mains ou une perche une embarcation qui risque d'en heurter une autre. *Déborder la pinasse*

DEDOUBLER : *Dédoubler les pieux* : voir développer. / *Dédoubler les poches, les casiers* : prélever une partie du contenu des poches ou des casiers dont les huîtres ont poussé plus que prévu et mettre cet excédent dans d'autres poches ou d'autres casiers

DEFILER : Enlever les fils qui rattachent les ardoises et les coquilles

DEGORGOIR : Bassin cimenté dans lequel les huîtres sont mises à dégorger, à rejeter la vase de leurs coquilles

DEHORS : *Aller au dehors* : franchir les passes qui isolent le Bassin de Marennes du plein océan. Pron. : *au-dehors*

DELIGNER : *Déliner un abotteau* : procéder à une ultime retouche, à l'aide d'une ferrée, sur un abotteau en cours de construction

DELIMONER : *Enlever le limon recouvrant les parcs*

DEMANCHOIRE : *Couteau à forte lame utilisé pour détroquer les huîtres*

Pron. : démanchoère. Syn. : curette, péchoire

DEMANCHOIRE A TALON : *Ces démanchoires possèdent une petite lame supplémentaire, perpendiculaire à la lame principale. Ce talon sert taper en certains endroits du paquet d'huîtres pour faciliter leur décollement*

DEMERER : *O! a d'meuré* : expression désabusée des Bourcefrançais lors d'une baisse d'eau médiocre

DEMI-ELEVAGE : *Voir élevage*

DEMOLIR : *Voir détroquer*

DEPAQUETER : *Défaire les paquets que forment les huîtres, collées les unes aux autres. Pron. : dépaqu'ter*

DEPÔT : *Terrain haut qui sert à entreposer les huîtres dans l'attente d'une prochaine manipulation*

DESAPER : *Vaincre la résistance de la vase, extirper de la vase. / Désaper une embarcation* : disjoindre les planches du fond (en y sautant brutalement, par exemple) et créer une voie d'eau

DESCENDRE : *Transporter sur des viviers bas. Descendre les casiers*

DETROQUAGE : *Action de détroquer. Var. : détroquetage (détroqu'tage)*

DETROQUER : *Séparer les huîtres de leurs supports, décoller les coquillages soudés les uns au autres. Ces deux actions complémentaires peuvent être simultanées ou dissociées. Var. : détroqueter (détroqu'ter). Syn. : démancher, démolir. Rem. : Selon les lieux, détroquer et ses synonymes sont réservés à l'une ou à l'autre des deux phases du détroquage*

DEVELOPPER : *Développer les pieux, les tuiles* : modifier leur position initiale et les espacer pour favoriser la croissance harmonieuse des coquillages.

Syn. : dédoubler

DORIS : *Embarcation annexe, synonyme de lasse*

DOUER : *Prélever la vase au pied de l'abotteau et la reporter sur celui-ci dans un double but : recreuser la doue, consolider l'abotteau. Douer à terre perdue* : creuser la doue sans lisser la bordure de la claire. *Rem. : Les ostréiculteurs disent plus fréquemment douer aux claires que douer les claires*

DRAGUE :Cage métallique, ouverte à une extrémité, que les bateaux traînent sur les gisements naturels pour en détacher les huîtres et les ramener à la surface

E

EBARBER :Ébarber un panier : couper au sécateur les tiges de fougère ou de paille que la couche de bourre laisse dépasser à l'extérieur

ECAILLER :Enlever l'écaille, ouvrir des huîtres

ECAILLER :Marchand spécialisé dans la vente et l'ouverture des huîtres./

Ecaillère : portaient autrefois ce nom les femmes du pays (en général épouses ou filles de producteurs d'huîtres) qui allaient vendre elles-mêmes les coquillages dans les grandes villes. C'est aujourd'hui le féminin d'écailler, sans nuance particulière

EGALISER :A propos d'un parc garni d'huîtres ; travailler sa surface pour rendre sa distribution en huîtres régulière

ELEVAGE :Seconde phase des travaux ostréicoles, aboutissant à la production d'huîtres de taille marchande mais non affinées. Rem. : Il est logique de considérer que l'élevage commence au moment où l'ostréiculteur doit modifier la position des appareils de captage et parfois les transporter dans d'autres parcs pour favoriser la croissance des jeunes huîtres. A l'intérieur de l'élevage on peut distinguer le demi-élevage et l'élevage proprement dit. Pour l'Administration « le demi-élevage s'entend de la phase de production qui s'étend depuis la pêche des collecteurs sur les terrains de captage jusqu'au détroquage des huîtres en vue de leur mise en vente ou de leur élevage, l'élevage proprement dit allant du détroquage à la pêche des huîtres de taille marchande dans les parcs ». Mais la délimitation des deux séquences prête à discussion et les professionnels eux-mêmes ne donnent pas toujours le même sens aux expressions demi-élevage, huîtres de demi-élevage./ Prix à l'élevage : prix auquel se font les transactions entre éleveurs (éleveurs « purs » ou éleveurs-affineurs) et les expéditeurs

ELEVE:Autrefois on parlait de l'élève de l'huître et non de l'élevage. Les huîtres introduites dans les parcs étaient dénommées élèves

ELEVEUR :Celui qui pratique l'élevage des huîtres. Voir expéditeur

EMMAILLOTER :Emmailoter des huîtres : se dit parfois pour emballer. Ce verbe traduit bien les précautions prises au cours de l'opération

EMMOULE : Parc emmoulé : envahi par les

EPARER : Répandre des huîtres dans un parc ou dans une claire en assurant leur répartition régulière grâce à un tour de main judicieux. Eparage./ Eparer un vivier de pierres : défaire les tas et espacer les pierres collectrices après la saison de captage

ESSENTINE : Écope à manche court. Var. : sentine, senssine

ESSENTINER : Écoper

ETALER : Boucler son budget de justesse, faire une campagne en réalisant de médiocres bénéfices. Rem. : L'augmentation des charges et la stagnation du cours des huîtres à la production font que beaucoup d'ostréiculteurs doivent se contenter d'étaler

ETENDRE : Synonyme d'éparer

EXPEDITION : Quatrième et dernière phase des travaux ostréicoles, caractérisée par le tri et le calibrage définitifs, le conditionnement et l'acheminement des huîtres vers le consommateur./ Prix à l'expédition : prix au départ des Centres de production

F

FEREE ou FERREE ou FOREE : Outil à lame coupante, étroite et haute, destiné à travailler la vase

FERMEE : Bêche étroite, légèrement incurvée, servant à l'entretien des claires. Rem. : En raison de sa grande utilité dans les salines, la ferrée était autrefois surnommée « clé du marais ». Naguère les meilleures ferrées étaient celles de Saint-Just

FIL : Grillage entourant les parcs. Dégager les fils : enlever et répartir les huîtres tassées contre les grillages

G

GALOPE-CHENAUX : Autrefois : celui qui vivait exclusivement de la pêche, souvent illicite, des coquillages dans les chenaux. Actuellement : personne qui vit de menus travaux ostréicoles

GAUGER : Remplir (involontairement !) ses bottes d'eau en travaillant dans un parc qui n'est pas découvert par la marée. Se gauger

GODILLER :Manœuvre une embarcation au moyen d'un seul aviron qui prend appui dans une entaille ménagée à l'arrière de l'embarcation

GRATTAGE :Opération qui consiste à ratisser les parcs pour extraire les huîtres de la vase et briser partiellement la bordure trop mince de leur coquille·/ Action de gratter les ardoises, les pieux, etc·

GRATTE :Outil métallique de forme triangulaire servant à nettoyer la coque des bateaux·/ Râteau utilisé pour gratter les huîtres dans les parcs·/ Lame métallique emmanchée employé pour détacher les huîtres d'un support plat

GRATTER :Ratisser les parcs·/ Gratter les ardoises, les tuiles : en détacher les paquets d'huîtres à l'aide d'une gratte

GRATTIS :Ensemble des petites huîtres, encore en paquets, provenant du grattage des pieux et des cartelettes d'ardoise

GRIFFE :Sorte de pince tenue au bout de longues perches avec laquelle les pêcheurs décrochent les huîtres sur les bancs naturels immergés

GRILLE :Sorte de panier métallique muni d'un court manche et servant à la pêche des huîtres clairsemées· Pêcher à la grille et au râteau

H / I

HERSAGE :Opération analogue au grattage, qui se pratique soit à marée basse en actionnant la herse au moyen d'un treuil, soit à marée haute en tractant l'appareil derrière le bateau

INSTALLER :Installer un parc : y faire les travaux de nettoyage et d'aplanissement nécessaires pour le rendre propre à l'éparage de la garniture·/ Installer une dérase : la réparer avant la remise en eau de la claire

INVALIDES :Pension versée aux inscrits maritimes· Attendre ses invalides : attendre l'âge de la retraite

ISOLATEUR :Tige de bois, étrier en métal ou en matière plastique, inséré entre les éléments des paquets de tuiles ou de pieux pour que la fixation des larves s'effectue sur toutes les faces des éléments·/ Morceau de tuyau plastique d'une dizaine de centimètres de long, enfilé, sur les cordées, entre les cartelettes d'ardoise ou les coquilles St-Jacques, soit avant le captage, soit en remaniant les collecteurs, quelques mois plus tard, afin que les jeunes huîtres puissent se développer sans se gêner mutuellement· Syn· : séparateur

L

LAMELLE :Collecteur en matière plastique ayant la forme de rubans plats de 1,20 m environ

LASSE :Embarcation annexe de 12 à 20 pieds de long, très effilée. Rem. : La lasse s'emploie sur les côtes d'Oléron et de Marennes à l'embouchure de la Charente./ Synonyme de pinasse

LAVEE :Quantité d'huîtres que l'on peut laver dans un panier en fil de fer. Donner une lavée d'huîtres

LEVEE :Action de pêcher des huîtres./ Quantité d'huîtres pêchées. A rapprocher en ce sens de passée

LEVER :Lever des collecteurs : les retirer des berceaux après la phase de captage./ Lever des huîtres : les pêcher

LUET :Petite faux

M

MANNE :Panière métallique ou en plastique pour transporter les huîtres entre les différents lieux de culture./ Le contenu d'une manne, soit une vingtaine de kilogrammes

MANNEQUIN :Panier rond, en osier, de grande contenance, utilisé autrefois pour l'expédition des huîtres

MANNETTE :Autrefois, petit panier carré, en osier, pour l'expédition./ Aujourd'hui, petite manne métallique

MARTEAU DE MAREE :Marteau à deux tranchants pour décoller les huîtres des rochers

MILLE :Vendre les huîtres au mille : les vendre au nombre et non pas au poids

MORUE :Le mot désigne, outre les pierres garnies d'algues, la technique de remplacement qui fait appel à des sacs plastiques découpés en lanières

MYTILICULTURE :Culture des moules

N

NAGER :Manœuvre une embarcation en utilisant deux avirons

NORD :Aller au Nord : pour les ostréiculteurs des rives de la Seudre cette expression signifie se rendre sur les parcs situés au-delà du viaduc d'Oleron

OSTREOPHILE :Caisse ostréophile : ancien nom des casiers

P

PALAYER : *Palayer les huîtres* : les prendre à la pelle pour les éparer

PALOT : *Petite pelle en fer, pelle à piquer*

PANIER : *Panier d'osier tressé, pour l'expédition, pouvant contenir 30 kilogrammes d'huîtres.* / *Demi-panier* : panier de même fabrication que le précédent mais d'une contenance de 15 kilogrammes seulement

PARC : *Synonyme très usité de concession et de vivier.* Rem. : *Autrefois certains auteurs faisaient une distinction entre les mots parc et vivier. Ils employaient parcs pour désigner les claires d'affinage et viviers pour parler des terrains de captage et d'élevage concédés sur les bancs*

PARQUEE : *Des huîtres parquées, des parquées* : dénomination commerciale des huîtres provenant directement des parcs, par opposition, d'une part, aux huîtres sauvages auxquelles elles sont supérieures, d'autre part, aux huîtres de claires auxquelles elles sont inférieures

PARTI : *Autrefois, lot d'huîtres. Un parti de 200 000 huîtres du pays*

PASSE : *Perte. Il y a de la passe*

PASSEE : *Passée d'huîtres* : quantité d'huîtres affinées en même temps dans une claire. Suivant la consistance du sol, la persistance ou la fugacité de la verdure, une claire admet un nombre variable de passées au cours d'une saison d'affinage

PATIN : *Plaque de bois, de caoutchouc ou de matière synthétique, adaptée aux bottes pour pouvoir se déplacer sur les vases molles*

PÊCHE : *Jeune pêche, vieille pêche* : A l'époque où les parcs étaient garnis avec des huîtres plates pêchées sur les gisements naturels, l'expression jeune pêche désignait les huîtres récemment récoltées sur les rochers, par opposition aux huîtres de l'année précédente ayant déjà passé une année dans les parcs et qualifiées de vieille pêche

PÊCHER : *Pêcher un parc ou une claire* : pêcher toutes les huîtres contenues dans le parc ou dans la claire

PENDILLOCHE : *Collecteur composé d'un nombre réduit d'éléments enfilés.*

Var. : *pendillotte*

PIC : *Barre d'aluminium qui, placée à la verticale dans les guides situés la long du chaland, permet d'empêcher le déplacement de ce dernier*

PIED : Mesure de longueur (0,324 m) toujours en vigueur pour exprimer les dimensions d'une embarcation. Une lasse de 15 pieds

PIEU : Bloc d'ardoise de 70 centimètres de long sur 10 centimètres de large et de quelques centimètres d'épaisseur servant de collecteur

PIGNÔT : Tronc de jeune pin employé pour l'entourage des parcs

PIGOUILLE : Nom donné à la perche sur laquelle s'arc-boute l'ostréiculteur pour faire avancer sa lasse, ou son chaland par manque d'eau.

PINASSÂ : Petite pinasse

PINASSE : Embarcation principale à moteur, en ce sens synonyme de batâ. / Embarcation annexe de 15 à 20 pieds de long, mais plus ventrue que la lasse, employée par les ostréiculteurs de la rive gauche de la Seudre. Rem. : A Nieulle-sur-Seudre, sur la rive droite de la rivière, cette chaloupe ventrue est connue sous le terme lasse, la lasse telle qu'elle a été définie pour le reste du Bassin étant alors appelée doris

PINASSEE : Contenu d'une pinasse (au sens de chaloupe)

PIOCHON : Marteau à deux tranchants pour décoller les huîtres des rochers

PIQUAGE : Action de piquer une claire

PIQUEE : Action de piquer et par extension profondeur à laquelle on pique. Une piquée de 20 centimètres

PIQUER : Piquer (ou repiquer) une claire : la recreuser. Piquer à rouler : creuser en évacuant la terre au moyen d'une brouette. Piquer à lancer : creuser en rejetant la terre sur les bosses

PIQUE-ROC : Instrument à deux dents utilisé à Port-des-Barques pour dégager les pierres de la vase. On l'appelle également pic à deux pues

PIQUETAGE : Ancienne technique de captage actuellement interdite qui consistait à piquer dans le sol de longues tiges de châtaignier ou de noisetier. / Action de piqueter un vivier avec des pointus

POCHE : Poche en grillage plastique pour l'élevage surélevé des huîtres. / Repas froid que l'on emporte au viviers. J'ai oublié ma poche

POCHON : Filet en matière plastique, de forme cylindrique, rempli de vieilles coquilles d'huîtres pour capter les larves. / Var. : boudin

POINTUS : Tiges de bois, de fer ou en matière plastique, plantées en quinconce dans les viviers pour écarter les poissons plats

PONTON : Synonyme de bac

PORTE :Autrefois : lieu où l'écaillère exerçait son commerce, généralement à la porte d'un café ou d'un restaurant

POSER :Poser des collecteurs : les immerger en vue du captage des larves

POUSSANT :Se dit d'un type de collecteur qui se prête à un bon développement des coquillages, d'une huître à croissance rapide

POUSSE :A la pousse : façon de conduire une pinasse ou une lasse, qui consiste à pousser en s'appuyant sur l'aviron ou sur une perche

POUSSE-PIED :Plateau en bois de 0,60 m sur 2 m permettant à l'ostréiculteur agenouillé de se déplacer sur les vases en poussant avec un pied

Q

QUICHENOTE :Coiffe traditionnelle, employée par les femmes de l'île d'Oleron et de l'embouchure de la Charente car elle est réellement d'une grande efficacité pour protéger les joues et la nuque. Rem. : les Oleronaises parlent du quich'not

R

R:Légende des mois sans R :Opinion erronée selon laquelle la consommation des huîtres présenterait un danger pendant les mois dont le nom ne comprend pas cette lettre. Les huîtres sont comestibles en toute saison. Il est cependant vrai qu'en raison des phénomènes de reproduction elles supportent mal la chaleur et n'ont pas, en été, les mêmes qualités gustatives qu'elles révèlent en Décembre ou Janvier

RABALE :Instrument identique au rouable mais doté d'un manche plus court, pour égaliser le sol des parcs. Rem. : Le verbe rabaler ne se rencontre que dans l'expression machine à rabaler

RANDE :Faire des randes (quelquefois arrander, rare) : rassembler les huîtres en tas longitudinaux ou randes sur le sol d'un parc ou d'une claire pour faciliter la pêche

RAPELLE :Plante à tiges minces et longues flottant dans l'eau, qui se développe dans les claires où se produisent des résurgences d'eau douce

RÂPER :Râper une claire, un vivier : récupérer après coup les quelques huîtres oubliées

RÂTELER :Rât(e)ler les huîtres : les égaliser au râteau

RELEVER : *Relever les huîtres* : disperser les huîtres tassées contre les grillages

RESERVE : Bassin non cimenté où l'eau de mer se décante avant d'être introduite dans les dégorgeoirs. Syn. : *écluse*

RETOUR : Ensemble des petites huîtres que l'on élimine au moment du tri final pour leur faire subir une année supplémentaire d'élevage dans les parcs. Rem. : Ne pas confondre avec retours, huîtres invendues renvoyées à l'expéditeur par le grossiste ou l'écailler

RETREMPER : *Retremper des huîtres* : immerger de nouveau des huîtres invendues. *Retrempage*

ROUABLE : Instrument composé d'une planche de 15 centimètres de large sur 60 centimètres de long, fixée au bout d'un long manche (3 à 4 mètres), qui sert à aplanir ou à décaper le sol des claires. Pron. : *rouab'*. Rem. : Autrefois le rouable était employé à de multiples usages dans les salines. Il servait à « fringuer (agiter) l'eau pour déterminer et accroître la cristallisation » (Le Terme), « à tirer le sel sur la vie ou les bosses et à nettoyer le marais » (Encyclopédie)

ROUABLER : Aplanir ou décaper le fond d'une claire. *Rouablage*

ROULAGE : Réseau de planches installé sur le sol des claires lors du piquage

ROULEAU : Rouleau de fil de fer de 5 kilogrammes, découpé en une centaine de morceaux environ, destinés à la confection des collecteurs. Le rouleau sert en quelque sorte d'unité pour exprimer le nombre de broches fabriquées : *cinq rouleaux (500 à 550), huit rouleaux, etc*

S

SAUTE-RUSSONS : Voir *galope-chenaux*

SEC : *Se mettre au sec* : s'échouer

SEPARATEUR : Voir *isolateur*

SOUILLE : Enfoncement formé dans la vase ou le sable par un bateau échoué. / Par extension, *faire sa souille* : trouver sa place. / Dépression du sol comblée par une vase molle dans laquelle on s'enfonce brusquement

SOUILLER : *Se souiller* : s'enfouir dans la vase

SOURDON : Nom charentais de la coque

SURELEVE : Se dit d'une technique de captage ou d'élevage qui fait appel à des bâtis (métalliques ou en bois) pour isoler le matériel et les huîtres du sol

SUROÏT : *Vents de suroît : vents de sud-ouest. Ils contrarient le retrait de la mer*

T

TABLE : *Bâti métallique supportant les collecteurs ou les casiers*

TAPETTE : *Outil métallique recourbé pour frapper ou râcler les barres de métal (les tables) et en détacher les huîtres*

TERME : *Naviguer à terme d'eau : lorsqu'il ne reste qu'une faible hauteur d'eau au-dessus des parcs*

TRAVERS : *Vendre un vivier en travers : vendre les huîtres d'un vivier alors qu'elles se trouvent encore sur le sol, à charge pour l'acheteur de procéder à la pêche, au transport et au tri*

TREMPE : *Mettre les huîtres à la trempe : immerger les paniers garnis de coquillages pour assurer la bonne conservation de ceux-ci dans l'attente d'une prochaine manipulation*

TROMPER : *Tromper les huîtres : les habituer à ne pas entrebâiller leurs valves en asséchant fréquemment les dégorgeoirs. Trompage*

TROU : *Synonyme familier de dégorgeoir*

TRULLE : *Synonyme de grille. Rem. : D'une façon générale, le mot trulle désigne la balance, instrument de pêche destiné à la capture des crabes*

TUBE : *Collecteur en matière plastique, cylindrique rigide et rainuré, de 1,20 m de long pour environ 2 cm de diamètre*

U / V

UNE A UNE : *Huîtres détroquées (cf. détroquage).*

VIMÈRE : *vimère ou vimaire : grande tempête, grand abat d'eau et, par extension, dégât occasionné par la mer ou les inondations. / Hors de vimère : qui ne peut être atteint par les plus fortes marées. Rem. : La vimère perdant ici tout caractère de violence dévastatrice (un dégorgeoir hors de vimère est simplement un dégorgeoir dont les murs sont assez hauts pour éviter une alimentation, non souhaitable, par submersion) nous avons cru pouvoir distinguer une seconde expression, hors de vi(ve)-mer (hors de la vive-mer, des vives-eaux). Il semblerait qu'il s'agisse bien dans les deux cas de la vimère.*

VIRER :Virer ou brasser les casiers, les poches : les retourner en les agitant pour faire coffrer les huîtres

VIVES-EAUX :Période de grande amplitude des marées, meline (en dessus de 70)

VIVIER :Dénomination la plus usitée des concessions. Aller aux viviers

Y

YOLE :Embarcation à voile utilisée autrefois par les ostréiculteurs

YOYO :Faire du yoyo : défiler les collecteurs

Z

Zones A

Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.

Zones B

Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparcage en vue de satisfaire aux normes sanitaires. Les coquillages provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite, basée sur un test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions, de 4600 E.coli par 100 g de chair et de liquide inter valvaire.

Zones C

Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée en vue de satisfaire aux normes sanitaires. Les coquillages provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite, basée sur un test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions, de 46000 E.coli par 100 g de chair et de liquide inter valvaire.

⌘⌘⌘⌘⌘