

YANNICK LE JOUBIOUX

TEXTE : Domitille Langot

PHOTOGRAPHIES : Michel Langot

OSTRÉICULTEUR



Il n'est pas devenu d'emblée ostréiculteur pour prendre la relève de son grand-père. Non, il voulait voyager.

À vol d'oiseau dans sa tête. S'affranchir des notions rectilignes et ennuyeuses des mathématiques d'un bac S pour marcher dans les pas de Saint Louis ou battre les campagnes de Napoléon. Mais dans ses voyages en fac d'histoire, il est aussi rattrapé par le formatage de l'esprit qui fait des étudiants, des érudits d'un tout petit pan, d'une toute petite miette de l'épopée humaine sans voir l'ensemble. Alors il change pour la géographie en espérant que la rose des vents le porte des steppes septentrionales au désert de Namibie pour comprendre l'histoire des hommes via leur milieu naturel et la gestion de leurs ressources. Mais une longue maladie porte un coup d'arrêt à ses échappées et l'oblige à retourner chez ses parents, à Saint Armel, petite commune du Golfe du Morbihan. Là, il observe, considère la vie de son village dans la cohérence ●●●

« Park en trec'h » le champ du reflux
Saint Armel Morbihan



●●● de ses activités, où chaque chose est pensée pour vivre, produire, exploiter au mieux les ressources qui sont données : outils, bâtiments, la terre, la mer, l'eau et le vent, sans l'aide extérieure des pouvoirs publics, sur le seul appui de la force de travail. Interpellé par cette intelligence du bon sens, cette culture de la vie où le moindre morceau de bois ou fane de radis est précieux pour un autre usage, il se lance dans l'ouverture de l'épicerie qui manquait à ses habitants et aux premiers touristes. L'idée est bonne, mais des importuns menacent... Après quelques années, il ne peut plus lutter contre l'implantation massive des grandes surfaces avec la concurrence de leurs prix et de leur achalandage. Mais la fermeture lui ouvre une porte sur une nouvelle perspective. Si les produits de consommation courante ne trouvaient plus preneur, les huîtres de producteurs locaux qu'il proposait, elles, continuaient très bien à se vendre. Et de se prendre à rêver devant les parcs inemployés de son grand-père suite à la dramatique épizootie de 1972 entraînant la disparition de la Portugaise, une huître creuse et la quasi-disparition de la Belon, une huître plate, toutes deux produites dans le Golfe depuis les années 1860 et le découragement de plusieurs générations de petits ostréiculteurs. Avec le remplacement de la creuse par une Japonaise, la Gigas, la culture est depuis relancée et Yannick se dit qu'il tient là une jolie façon de poursuivre le travail de ses aïeux et de faire vivre sa famille. La tâche est immense, la rentabilité improbable, mais il se lance !

Aujourd'hui, ses parcs, situés au Passage, sont devenus un véritable lieu de passage où l'on se presse pour acheter au détail sa production, mais aussi des coquillages et des crustacés en privilégiant le réseau de producteurs locaux ou pour une dégustation sur place, en toute simplicité



sur des tables et chaises en plastique, sans tralala, parce qu'un plateau d'huitres toutes justes sorties de l'eau sur un lit de goémon, accompagné de son petit verre de blanc n'a pas besoin de plus. Sans façon donc, mais le paysage est à la hauteur : face à la mer dans le mouvement des marées qui modifie sans cesse le spectacle de la nature sous un ciel tout aussi versatile. Vous ne pouvez vous passer de beurre et de pain ? Passez en prendre avant à la boulangerie de Saint Armel, tenue par son frère Éric, et de venir avec. Et s'il ne travaille pas dans ses parcs, vous aurez la chance de rencontrer Yannick. Une chance, parce que sous son allure de grande avocette affublée été comme hiver de bottes, d'un pantalon tâché qui glisse irrémédiablement sur ses hanches et la tête encadrée de boucles brunes décoiffées par le vent où se mêlent des éclats de coquilles, il y a un homme plein d'esprit. Un Breton ! affirme t-il. Avec des yeux aussi bleus, on avait compris !

Je ne suis pas Français mais Breton de France ! reprend-il, un brin provocateur pour exprimer son attachement autant à sa région qu'à son pays.

Et qu'il aime partager. Toujours en mouvement, remplaçant ici une chaise, passant là sous le jet un panier d'huitres, il vous parlera avec ferveur de son travail, du dernier article qu'il vient de lire, du remembrement de la campagne, de la politique agricole commune, des colonies d'oiseaux migrants, des fermes abandonnées faute de relève, et du charismatique Georges Cadoudal, en qui il voit un exemple de la résistance populaire face à la prévalence des nantis. Il peut parfois tout arrêter pour vous emporter dans une discussion, quitte à vous planter au milieu d'une phrase parce qu'il faut sur ●●●



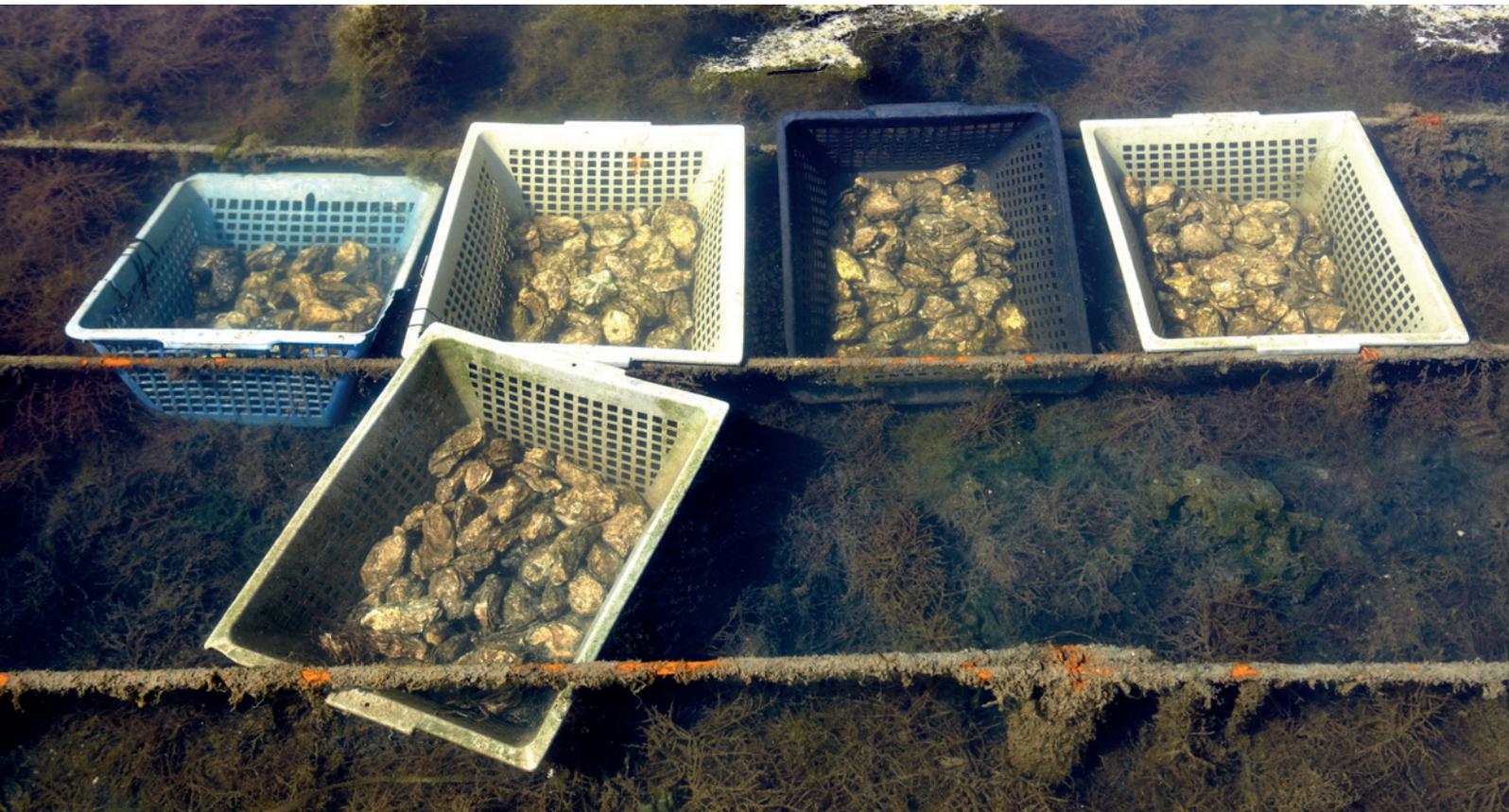
Yannick vous propose
une dégustation sur place,
en toute simplicité sur des tables
et chaises en plastique,
mais le paysage changeant au gré
des marées est à la
hauteur de l'instant.

●●● le champ partir avec la brouette remonter une poche et qu'une file d'attente dans sa guitoune attend patiemment d'être servie. Mais ici, on connaît le bonhomme. C'est la valeur ajoutée à la bourriche qu'on emporte. Et quand on lui demande ce qui fait la différence entre ses huîtres et celles d'un autre ostréiculteur, il ne réfléchit pas en déclarant avec conviction : *c'est parce que je suis un homme de goût ! Mais, pas dans le sens des gens de la ville avec leur raffinement et leurs bonnes manières. Moi, je suis quelqu'un de la campagne, qui mange du gibier, des légumes du potager, qui n'étouffe pas mon poulet d'épices ou de je ne sais quel autre condiment, pour donner une note subtile qu'on oublie aussitôt après avoir avalé. Le produit ! Seulement le produit ! Bien fait, bien élevé, simplement cuisiné et qui vous donne une*

puissance en bouche. Ici, on trouve ça bon quand le goût est prononcé. Alors j'ai cherché à faire des huîtres avec du goût. Et qu'est ce qui donne du goût à une huître ?

C'est le sol. Comme pour un vin ou une pomme de terre. La nature du sol, le fameux terroir qui confère une saveur particulière et qui fait qu'une carotte ici n'aura pas la même saveur que là-bas. Alors, mes huîtres, je les pose dans le sol à dix-huit mois de croissance et les laisse pendant un an environ. C'est plus de travail que la culture en poche. Parce qu'il faut les rattraper quand une marée trop forte les a décollées. Ou quand elles s'enfoncent trop profondément. J'en perds beaucoup mais le goût que je voulais est là. Seulement cette production ne suffit pas pour en vivre et répondre à la demande. Alors il fait aussi de la poche, plus facile à maîtriser, plus rentable. Mais jusqu'à quand ? Moi,

Après dix-huit mois de patience,
les huîtres au sol sont prêtes.
Leur saveur, marque de fabrique de Yannick,
compense les pertes relativement importantes
de cette production spécifique.



je suis un petit ostréiculteur et malheureusement mon activité dépend d'une seule chose : de la qualité de l'eau. Dans le Golfe, c'est particulier, on est plus fragilisé que sur la façade atlantique parce qu'il faut dix à quinze jours pour le renouvellement complet de l'eau. Alors quand on voit l'urbanisation galopante qui grignote les terres agricoles, les terres agricoles qui abusent de produits phytosanitaires, les stations d'épuration qui ne suivent pas le rythme et l'augmentation de tous les bateaux de loisirs pour profiter de la beauté et des ressources du littoral, il faut être naïf pour croire

que derrière l'apparente beauté et tranquillité de cet espace, le développement n'est pas sans conséquence sur l'écosystème. Il suffit d'un prélèvement d'eau de mer défavorable pour que les autorités françaises et européennes déclare le Golfe en zone insalubre et c'en est fini des petits ostréiculteurs. Parce que les grosses structures ont la capacité de se déplacer, de relancer l'activité sur un autre site, c'est plus possible ici, installons-nous ailleurs ! C'est toujours le même constat. Les plus gros s'en sortent et les plus faibles ferment leur cabane. Moi, j'ai pas de plan B. Mes parcs sont là et je ne peux pas m'en ●●●



Dans le Golfe,
le large mouvement des marées
modifie sans cesse le spectacle
de la nature sous un ciel tout
aussi versatile.



Des métamorphoses
de chaque instant dont on ne se
lasse pas.







Fortune
deMER

Moi, je suis un petit ostréiculteur et malheureusement mon activité dépend d'une seule chose :
de la qualité de l'eau.

●●● *inventer d'autres. C'est comme la rationalisation de la production pour produire et gagner plus. On y songe quand on voit la rentabilité diminuer depuis plusieurs années avec un taux de mortalité des naissains comme des huîtres à tous les stades de leur élevage de plus en plus préoccupant. Mais cette rationalisation n'est pas sans répercussion sur le prix. À qui ai-je envie de vendre ? À une élite ? Ce n'est pas ainsi que j'envisage le monde. Je ne peux vivre qu'avec le*

sentiment du travail bien fait en proposant une huître de qualité accessible à tous. Mes huîtres de sol sont au même prix que les autres en poche. Je ne le spécifie pas sur l'étiquette. C'est courir un risque de discrimination. Avec une clientèle avisée et argentée qui aurait les moyens de se l'octroyer. Non, je fais mon étal en fonction de la maturité des huîtres sans les distinguer. Et bienheureux celui qui saura les identifier ! Et de reprendre avec vivacité son détroquage. Il faut le



Opération de détroquage : à l'aide d'un couteau spécifique, on sépare les huîtres qui ont poussé à cheval l'une sur l'autre avant de les calibrer.

voir, devant sa table de travail en extérieur, la tête effleurant la treille, la dextérité de son opération de tri. Détriquer, c'est séparer à l'aide d'un couteau spécifique les huîtres qui ont poussé à cheval l'une sur l'autre avant de les calibrer. Il faut voir sa main gauche protégée d'un gant de caoutchouc tenir fermement l'agglomérat avant que le couteau s'immisce pour les dégager, puis de les soupeser



Des fils de couleurs qui seront noués sur les paniers pour différencier les calibres.

chacune avec la main droite nue afin de les envoyer dans un des paniers où est accroché un filament de couleur précisant leur taille, quatre, trois ou deux. Une main droite nue, été comme hiver, même si l'onglée guette, parce qu'il lui faut le contact de la coquille sur la peau pour soupeser sans se tromper. Ici, il n'y a pas de machine parce qu'il fait plus vite et sans erreur. Tiens, sur l'une, il y a un naissain ou sur l'autre une petite moule. Il les détache et les place dans un panier à part. Toujours la culture de la vie. Ne rien perdre et préserver. Ça, encore, la machine ne le fait pas. Ils repartiront en mer et avec un peu de chance et de patience, deviendront adultes pour essaimer à leur tour. Comme autrefois lorsque le Golfe permettait toutes les étapes de l'élevage, du captage à l'affinage.

Maintenant avec les variations conséquentes des précipitations, des températures, de la salinité et de la turbidité des eaux, autant de paramètres qui interfèrent sur la croissance et la survie des coquillages, l'avenir est très incertain.

Parce qu'il trouve essentiel et valorisant de bien nourrir les hommes et que la répétition et l'alternance des tâches au contact d'une nature aussi belle que fragile, le pousse à la méditation. Mais lui, si éloquent et inspiré pour porter ses fruits de mer, pourra-t-il les transmettre à la génération suivante ?





Yannick a préféré la plate traditionnelle en bois, bleue bien sûr, sa couleur préférée, plutôt que celle en aluminium. Moins pratique, davantage d'entretien, mais elle contribue ainsi à maintenir ce qu'il appelle « la beauté des métiers ».





Yannick aime son métier
parce qu'il trouve essentiel
et valorisant de bien nourrir
les hommes

LA RECETTE CULTE DE YANNICK

Tant de personnes qui ont fait des dégustations chez moi me parlent de mes bigorneaux. Ce modeste coquillage demande simplement de savoir le cuire. C'est facile mais très précis !

Rincez les bigorneaux et versez-les dans une casserole. Couvrez d'eau de mer à hauteur. Ajoutez deux pincées de sel, du thym, du laurier et du fenouil sauvage. Portez à ébullition. À l'ébullition, poursuivez la cuisson trente secondes. Retirez du feu, recouvrez puis laissez refroidir pendant au moins trois à quatre heures dans le jus de cuisson. Égouttez puis dégustez !
Pour ceux qui ne sont pas en bord de mer, faites-les cuire dans de l'eau salée et remplacez le fenouil sauvage par de l'aneth.



LE GESTE ÉCOLO DE YANNICK EN CUISINE

Le tri ! Le tri ! Le tri ! Tout, de l'épluchure de pomme de terre au couvercle plastique du pot de moutarde. Et tout ce qui ne va pas dans les conteneurs mis à disposition, comme les bouchons de liège, je les achemine moi-même aux collecteurs.



Yannick Le Joubioux 10 Chemin du Poulho 56450 Saint Armel Tel : 02 97 26 48 57