

**PERMANENCE DE FORMES HYBRIDES  
DE PRODUCTION DANS LA PECHE.  
L'INDUSTRIE COQUILLIERE  
A CANCALE (I & V).**

Michelle SALITOT  
Musée National des Arts et Traditions Populaires.

En Bretagne nord, la pêche des coquillages est jusqu'à la 2<sup>e</sup> Guerre une activité secondaire n'ayant pas sur le plan économique l'importance du poisson ou des crustacés. C'est une pratique mineure de l'exploitation de la mer. Cependant, l'huître échappe à ce modèle. Elle a un brillant passé. Cancale est avec Morlaix un des plus grands centres huîtriers de cette côte et à la différence des autres centres, l'huître l'emporte sur le poisson dans les revenus de la pêche.<sup>1</sup>

Après la Deuxième Guerre, l'augmentation de la productions des pêches témoigne du regain de l'activité économique de ce littoral. Or l'activité coquillière devient l'élément essentiel de cette croissance marquée par l'extension de la culture des coquillages et principalement des huîtres et des moules.

De quelle façon Cancale participe-t-elle à la ligne d'évolution générale de ce littoral caractérisée par le passage d'une forme d'exploitation de la mer, la pêche des huîtres, à une autre, leur culture? Ce passage réalise-t-il la substitution d'un mode de production à un autre ou bien la transformation interne d'un même mode de production conçu comme une forme pré-capitaliste de production ou bien la permanence de formes hybrides de production? De quelle façon les rapports familiaux s'intègrent dans ces processus ou quel est l'effet de ces modes de production sur ces rapports, de quelle façon le juridique y contribue?

Ce texte n'apporte pas de réponses à ces questions; dans l'état de la recherche, il présente des éléments de réponse qui sont: un état des lieux de la culture des huîtres aujourd'hui, des éléments sur le passage de la pêche à la culture des huîtres compte-tenu de la disparition de la grande pêche à Cancale en particulier des *terre neuvas*.

## Etat des Lieux

La culture des coquillages dans le quartier de St. Malo, huîtres et moules essentiellement, se réalise sur les parties du domaine public maritime. Ce territoire fait l'objet de «concessions» de parcelles à des particuliers ou à des personnes collectives. Ces «concessions» sont attribuées pour une durée de 25 ans, renouvelable une fois.

En 1984, le quartier de St. Malo compte 703 concessionnaires individuels et 8 concessionnaires collectifs. Parmi les concessionnaires individuels 475, soit 67,5% pratiquent la culture des huîtres et exploitent 382.43 hectares en terrains découvrants; 195, soit 28% la culture des moules et exploitent près de 247 km. de bouchots.

Ces activités sont exercées de plusieurs façons, pour les uns à titre

exclusif, pour d'autres à titre secondaire, pour certains enfin a titre principal avec une activité complémentaire, ce sont les doubles-actifs.

Répartition des concessionnaires selon le type d'activité

	ostréiculture	mytiliculture
concessionnaires à titre exclusif	30	59
concessionnaires ayant une activité complémentaire	13	41
retraités, codétenteurs, petits parqueurs	57	-
	100	100
	475	196

Si l'on prend comme indicateur la présence d'une activité complémentaire, il apparaît que la pluralité des bases économiques est plus grande dans la mytiliculture (que nous laissons pour l'instant de côté) que dans l'ostréiculture. Dans celle-ci on observe essentiellement deux groupes: les concessionnaires à titre exclusif et les «petits parqueurs» deux fois plus nombreux que les premiers. Dans le groupe des concessionnaires à titre exclusif, l'administration comme les autochtones distinguent les «professionnels» et leurs épouses. Ce sont les ostréiculteurs qui tirent tous leurs revenus de cette activité considérée comme un métier. Pour certains, les épouses participant à cette activité sont classées comme telles et tirent donc leur statut à la fois de l'exercice de l'activité et de leur statut d'épouse. On constate que l'effectif des «professionnels» (89) ne recouvre pas totalement celui des concessionnaires à titre exclusif (142). Les Cancais représentent les deux tiers (60/89) des ostréiculteurs professionnels.

Globalement, la population des concessionnaires comprend 60% d'hommes et 40% de femmes, et cette proportion varie selon le critère professionnel.

	hommes	femmes
professionnels, dont:	41	7
ostréiculteurs	12	6
mytiliculteurs	27	-
non professionnels	59	93
	100	100

Parmi les hommes, le groupe des professionnels (41%) est légèrement en deçà de celui des non-professionnels tandis que chez les femmes 93% ne pratiquent pas cette activité a titre professionnel. Cependant à la différence de l'activité mytilicole, les femmes peuvent pratiquer l'ostréiculture a titre professionnel. Dans les groupe des professionnels, la répartition selon le sexe et le titre auquel est exercée l'activité est la suivante:

	hommes	femmes	total
professionnel	62	14	76
époux(ses) de professionnel	-	13	13
	62	27	89

Par conséquent l'activité des femmes dans l'ostréiculture se définit selon trois variables: sa nature professionnelle, sa nature familiale, sa nature non professionnelle.

On observe par ailleurs que la taille des concessions varie selon que l'on considère l'ensemble des concessionnaires ou seulement ceux qui exercent à titre «professionnels».

Taille des concessions en 1983.

	ensemble du quartier	conces.professionnels
moins de 100 ares	70	13.5
101 a 500 ares	21.5	65.2
501 a 1000 ares	6	19.9
plus de 1000 ares	2.5	4.4

L'émiettement des parcelles caractérise l'ensemble du quartier: 70% des parcelles ont moins de 100 ares contre 13.5% seulement parmi les concessionnaires professionnels pour lesquels la superficie médiane s'établit à 287 ares.

On peut donc dire que la population des concessionnaires se subdivise en deux groupes que s'intègrent dans deux modes de production différents mais non opposés. Le premier que l'on pourrait appeler un mode de production parcellaire où les parcs sont «des petits jardins» -les uns bien entretenus, les autres à l'abandon- qui alimentent la consommation familiale et celle des voisins ou amis et dont le surplus seulement va sur le marché; les femmes prédominent dans ce système. L'autre est un mode de production marchand et spécialisé dans lequel l'huître est cultivée à partir du frai de l'huître (naissain) importé d'autres régions et notamment du Morbihan. Dans ce système, deux techniques sont utilisées: soit l'élevage à plat d'huîtres creuses ou plates (469 concessions sur 703), soit l'élevage en «sur-élevé» au moyen de tables et poches nécessitant par conséquent plus de capitaux variables.

Au niveau des formes d'exploitation, les concessionnaires s'intègrent dans des entreprises de types différents, indiquées ci-dessous:

1983 - Types d'exploitations selon la superficie exploitée.

<b>1. ENTREPRISES D'EXPLOITATION</b>				
TYPES D'EXPLOITATION	effectif	Terrains découvrants superficie		eaux profondes superficie
		en culture à plat	en installation sur-élevées	
individuelles en commun	250	82,10	32,50	
Soc. Coop. familiares	7	16	6	382,43
	186	65,75	165	
<b>2. ENTREPRISES D'EXPEDITION</b>				
nombre de concessionnaires expéditeurs			38	
nombre de mareyeurs expéditeurs			14	
<b>3. CONCESSION DE L'INSTITUT SCIENTIFIQUE DES PECHEES MARITIMES (ISPTM)</b>				
Superficie: 120 hectares en eaux profondes				

Trois formes d'entreprises son présentes: les entreprises individuelles majoritaires, puis les entreprises familiales et les sociétés et coopératives qui cultivent seules l'huître plate en eaux profondes avec l'aide de l'ISPTM (Institut scientifique et techniques des pêches maritimes). Certaines entreprises n'emploient pas de main d'oeuvre salariée. Selon des chiffres très approximatifs en 1983, le nombre de personnes employées à temps complet est de 61, à temps partiel 100, en renfort à la fin de l'année 120. Il est probable que ces effectifs soient sous-estimés. Actuellement, la culture des huîtres relève:

- des producteurs non marchands ou faiblement marchands, ce sont essentiellement les petits parqueurs.
- des producteurs marchands dont la forme de production est hybride:
  - soit familiale sans emploi de main d'oeuvre salariée ou bien familiale avec emploi de main d'oeuvre salariée.
  - soit non familiale avec main d'oeuvre salariée.

Quel soit le cas, il n'y a pas séparation du producteur et du capital.

Mises à part les entreprises individuelles qui ressortissent surtout du mode de production parcellaire, la nature familiale de la production (186 entreprises en 1984) requiert notre attention; la présence de cette forme rapproche l'ostréculture de l'agriculture où elle est majoritaire. Cette nature familiale est indiquée par l'usage des codétentions, c'est-à-dire la détention d'une même concession par plusieurs concessionnaires apparentés.

En 1984, la pratique de la détention d'une même concession entre plusieurs concessionnaires atteint 164% dans le groupe des concessionnaires professionnels. Ce pourcentage s'explique par la possibilité qu'a un

même concessionnaire d'être en co-détention avec plusieurs catégories de personnes soit des membres de sa famille, soit d'autres personnes.

#### Co-détentions en 1984

---

entre membres de la famille	121
avec des personnes non apparentées	43

---

Les concessionnaires qui ne sont pas en co-détention représentent seulement un cinquième des professionnels. Les autres formes d'un usage partagé (prêt-prêt à demi-compte à demi) sont rares (7%). Avec une fréquence de 121% la codétention familiale est une forme privilégiée de l'usage du territoire maritime, elle excède largement la co-détention avec des personnes non apparentées dont la fréquence est de 43%.

#### Co-détention familiale

---

entre époux et épouse	28
entre épouse et époux	23
avec les parents ou les frères et soeurs	49
	100

---

La co-détention entre époux et celle qui se réalise avec d'autres membres de la famille sont dans une proportion équivalente. Dans la co-détention conjugale, la co-détention avec l'épouse est plus fréquente. La co-détention entre membres de la famille est une forme anticipée de la succession familiale. La co-détention avec l'épouse est perçue «comme une sécurité», celle-ci ne sera pas évincée au décès du concessionnaire, elle aura la jouissance de la concession pendant la période qui reste à courir jusqu'au renouvellement de la concession. C'est en sorte une garantie réciproque entre les époux. La co-détention entre parents et enfants amorce la succession, elle est une forme transitoire d'accès au statut d'ostreiculteur. Si les enfants sont mariés, elle peut prendre la forme d'un partage anticipé, le père attribuant telle concession à tel enfant et telle autre à un autre, chacun exploitant séparément et en tirant des revenus distincts et propres à chacun. De son côté l'administration incite les co-détenteurs à désigner «un chef de file» qui est fiscalement responsable du paiement des redevances; de leur côté les co-détenteurs considèrent qu'ils ont les mêmes droits.

Quand le concessionnaire se retire ou bien les parcs sont partagés entre les frères et soeurs ou bien un seul prend la succession, entre ici en jeu la profession qu'ils exercent, ceux qui «sont» dans la profession sont préférés à ceux qui n'y sont pas. La co-détention avec un «étranger» pouvait être jusqu'à une date récente un forme déguisée de cession pendant deux ou trois ans.

La co-détention entre un professionnel et un non professionnel est une forme d'agrandissement de l'établissement puisqu'en général c'est le professionnel qui exploite tout et l'autre reçoit une rente. La co-détention entre deux professionnels conduit au partage: chacun exploite une partie.

L'usage des co-détentions ne devient réglementaire qu'en 1919, après la création du régime des concessions de pêche en 1915. Jusque-là, il est seulement toléré et l'attribution d'une portion du domaine public maritime relève d'un régime d'autorisation personnelle, à titre précaire et révoicable. A partir de 1915, les concessions sont attribuées pour une durée de 25 ans d'une part, et de l'autre le bénéficiaire peut les transmettre à des parents ou à tiers en vertu d'un droit de suite clairement établi. Ces ayants-droits, ce sont la veuve ou le veuf et leurs héritiers en ligne directe.<sup>2</sup>

Ce système successoral inscrit cette forme sociale de production dans un système juridique de reproduction. On observe que le conjoint occupe un place privilégiée parmi les successibles. S'il s'agit de l'épouse (cas le plus fréquent), il en résulte une égalité entre la ligne maternelle et la ligne paternelle sinon un privilège que l'on peut tester par une analyse des mutations. De plus, en mettant les germains -frères et soeurs- dans l'ordre des successibles y compris leurs descendants directs, il implique des rapports de parenté spécifiques dans la gestion de ces portions du territoire maritime, à savoir ceux des parentèles. Par ailleurs, la nécessité de désigner «un chef de file» parmi les héritiers co-détenteurs hiérarchise le groupe des germains quand il s'agit de frères et soeurs et ouvre la voie, institutionnellement, à la transmission intégrale de la concession à un seul. Enfin, en reconnaissant un droit de suite à des tiers il ouvrait également la voie -au moins jusqu'à la promulgation des nouveaux décrets en 1984- à la pratique de ce qu'on appelle les pas de porte dans l'agriculture.

Il ressort de ces observations que cette forme familiale de production ne constitue pas une forme achevée de la manière capitaliste de produire. En effet, s'il y a bien propriété privée du capital variable (capital d'exploitation), le producteur et le détenteur de ces moyens de production peuvent être confondus. L'utilisation du travail salarié dans cette forme de production lui confère un caractère hybride. Ce travail salarié, d'un caractère fluctuant, s'ajoute à celui qui est fourni par le groupe familial (épouse et enfants). Comme dans l'agriculture, il y a confusion entre famille et exploitation et plus tôt que dans l'agriculture est mis en place un système légal de reproduction de cette forme sociale de production puisque dans l'agriculture il faudra attendre les lois de 1938 et 1960.

A côté de ces formes sociales de production individuelles ou familiales apparaissent à partir de 1959 pour la Bretagne nord des formes sociétaires. A Cancale, c'est en 1965 que sont concédés 71 hectares en eaux profondes à la coopérative maritime conchylicole cancalaise qui regroupe 152 pêcheurs et 101 ostréiculteurs à cette date. En 1972 quatre nouveaux groupements se constituent, portant à 1122 hectares la surface exploitée en eaux profondes dans la Baie de Cancale. De 1975 à 1983 d'autres sociétés se forment, certaines disparaissent, d'autres cèdent leur concession à une autre société. En 1982, l'Institut scientifique et technique des pêches maritimes obtient une concession de 100 hectares où des ostréiculteurs tentent une expérience de repeuplement des gisements par dépôt de nais-sain d'huîtres plates. La même année quatre sociétés se regroupent pour former la Société des Producteurs de l'huître plate de Bretagne. Ces

sociétés (coopératives, anonymes ou civiles) qui sollicitent sous diverses formes l'aide de l'Etat, constituent aujourd'hui une nouvelle forme capitaliste d'exploitation des fonds de la Baie de Cancale à laquelle participent aussi bien des producteurs individuels que familiaux.

## Dimension historique

Constatant l'existence de plusieurs formes sociales de production dans cette branche de production ne rend pas compte de leur genèse qu'elles soient des formes capitalistes de production achevées ou inachevées, pures ou hybrides, ni de la diversité de la totalité des formes qui dans la réalité y ont conduit.<sup>3</sup> En essayant d'adopter une méthode progressive, on va tenter de montrer de quelle façon la décomposition et la recomposition de rapports sociaux, la permanence de certains éléments dans le procès de production ont débouché sur les formes actuelles.

1. Il existe au XIX<sup>ème</sup> siècle une interdépendance entre pêche et agriculture au niveau des groupes familiaux et à l'échelle de la Baie de Cancale. Le pêcheur détient souvent un petit lopin de terre sur lequel il cultive la base de sa nourriture, la pomme de terre. Quand il est en mer, sa femme assure la continuité de cette activité. Cela relève certainement d'un mode de production parcellaire dans cette agriculture caractérisée au XIX<sup>ème</sup> siècle par des rapports fonciers du type propriétaires/fermiers, dans le contexte d'une population surabondante et sans doute d'une pauvreté assez grande.

Par ailleurs, une partie de cette population agricole s'embauche dans les équipages de la grande pêche à la morue sur les bancs de Terre Neuve ou dans les équipages qui font la pêche des huîtres.

En 1866 Cancale compte 6261 personnes, 1493 ménages et 4.19 personnes en moyenne par ménage. Selon la CSP des chefs de ménage, 44% sont marins, 11% cultivateurs, 15% journaliers, ces deux branches regroupent donc 70% des chefs de ménage.

2. L'activité huîtrière est une composante de la pêche côtière. Outre la pêche à la morue, outre le petit et le grand cabotage qui emploient un grand nombre de marins, on se livre à Cancale au XIX<sup>ème</sup> siècle à toutes les pêches côtières. Ces pêches fournissent la subsistance à des familles nombreuses et suppléent à l'insuffisance des récoltes dans cette commune. Au XIX<sup>ème</sup> siècle la Baie de Cancale est productive en excellents poissons. Un même bateau, «la Bisquine» est utilisé pour plusieurs sortes de pêches: le chalutage du poisson de fond, la pêche aux lignes et le dragage des huîtres (cf. tableau annexe). En 1865, 1274 personnes ont été employées sur 166 bateaux pour ces différents types de pêches.

Le cycle d'activité des marins s'inscrit dans une interdépendance entre pêches côtières et grande pêche, les premières récupèrent les marins âgés selon le cycle suivant décrit par l'Abbé Bouleuc:<sup>4</sup> «a peine a-t-il sept ans qu'il (l'enfant) est déjà marin; vers 10-12 ans son apprentissage est déjà fait et le pauvre mousse s'est embarqué pour Terre-Neuve. A 15 ans il est novice et s'embarque pour le long cours ou la pêche à la morue à St. Pierre

et Miquelon. A 20 ans, il partira au service de l'Etat. Revenu au pays à 25 ans, il reprend le labeur de sa jeunesse... A la cinquantaine, il met son sac à terre et c'est le tour des jeunes». De retour du «banc» (de Terre Neuve), les plus jeunes s'embarquent l'hiver sur les bisquines pour la pêche côtière ou celle des huîtres. En témoignent en 1836 les délibérations des pêcheurs qui, compte-tenu de la fraîcheur de la saison demandent que la date d'ouverture de la pêche des huîtres soit reculée car ils veulent attendre le retour des marins de Terre-Neuve afin qu'ils puissent participer à l'exploitation du Banc du Bas de l'eau, le seul à offrir cette année quelque chance de succès.

La pêche des huîtres est présente à Cancale jusqu'aux dernières décennies sous deux formes, par bateaux et à pied. La ressource, l'ostréa-édulis, huître plate qui en vieillissant prend la forme d'un pied de cheval, se développe sur des «bancs» dont la superficie atteindra 22.000 hectares, sur des fonds de 8 à 15 mètres.

Pour la pêche des huîtres en bateau, les rapports de production sont ceux de la pêche côtière. L'armement est le fait de particuliers ou de groupes familiaux qui ont pour la plupart participé à la pêche à la morue de dix à cinquante ans. En 1911, sur 151 bisquines ayant participé à la pêche des huîtres d'avril, 74% appartiennent à des patrons-propriétaires; la Vve. G. appelée «la maman en or» est propriétaire de cinq bisquines armées par ses fils. En 1922, 139 bateaux participent à la pêche des huîtres d'avril, dont 60 bisquines: 38% d'entre elles sont armées par un patron-propriétaire, et 62% on à la barre un patron différent du propriétaire.

La rémunération de l'équipage, comme dans la pêche côtière, se fait à la part sur la vente des huîtres dites «marchandes», chacun reçoit une fraction du produit de la vente, variable selon l'insertion dans le rapport de production. La statistique de 1866 en donne la répartition suivante: 4 parts pour le bateau, une part et demi pour le patron, une demi part pour la patronne et une part pour chaque matelot. Au chalutage, les grandes bisquines embarquaient cinq hommes en plus du patron, aux lignes sept hommes, aux huîtres de 10 à 12 hommes car pour cette pêche, le patron embauchait des hommes en supplément, en général des «maraous», gens du marais de Dol qui couchaient dans les greniers quand la pêche durait plusieurs jours. Ces hommes étaient aussi appelés «gais-lots» car ils n'étaient pas toujours inscrits sur le rôle d'équipage. Pour la pêche des huîtres d'avril 1911, 130 bisquines ont embarqué 540 hommes dont 323 non-inscrits, soit près de 60% des équipages. On verra pourquoi ultérieurement. Le nombre de «lots» (ou parts) augmentait quand l'équipage était plus nombreux, mais de toute façon le patron-propriétaire prenait en général «la moitié des lots» plus un, donc pour calculer le nombre de lots on multipliait l'effectif de l'équipage (y compris le patron) par deux. La part du patron pouvait varier d'un bateau à l'autre et «c'est por ça qu'on changeait de bateau» dira un marin.

Je n'entrerai pas ici dans la description de cette pêche, je préciserai seulement que c'était une pêche collective, tous les bateaux partaient en même temps, pêchaient ensemble sur les bancs et rentraient ensemble; cela s'appelait «la caravane», le terme n'est pas dans les règlements mais dans les mémoires, il évoque un paradis perdu pour tous.

A partir de la pêche des huîtres s'est développée au XIX<sup>ème</sup> siècle une seconde «forme d'économie», celle des «étalages». Cette économie des étalages prend sa source dans la différenciation marchande du produit pêché. A partir de 1766, le prix des huîtres est fixé avant la pêche par négociation entre les marchands et les maîtres de bateaux: le marché est dit à profit commun et au millier. Juste avant la pêche, les marchands s'inscrivent par une quantité déterminée par l'importance de leur établissement, elle ne peut excéder 400.000. Les huîtres marchandes sont réparties par moitié entre les marchands étrangers et ceux de la localité, les barques des marchands étrangers sont livrées suivant un numéro obtenu par tirage au sort, celles des marchands de la localité par cinquième de la quantité pour laquelle chacun s'est inscrit. Dans la réalité, suivant les résultats de la pêche, les marchands essayent de faire baisser les prix et dans ces négociations l'alcool joue un rôle important.

Qu'est-ce que les huîtres marchandes? Toutes les huîtres pêchées ne son pas marchandes. Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle on distingue les huîtres «loyales et marchandes» des huîtres de rebut. Les huîtres marchandes sont classées en trois catégories dont le prix diffère: «les belles de deux pouces et demi et au dessus, les moyennes de deux pouces un quart, et les huîtres dites à potage» de qualité médiocre.

C'est précisément la transformation de la destination des petites huîtres qui va générer cette économie des étalages, c'est-à-dire des parcs d'élevage. Jusqu'en 1862, il est en effet interdit dans les différents règlements qui se succèdent de déposer les petites huîtres sur «les étalages». Les petites huîtres (celles qui n'ont pas la taille réglementaire, de 7 cm. et plus en 1853) doivent être reportées sur les bancs dont elles proviennent. En 1816, il est même prescrit d'en faire le triage sur les bateaux pendant la pêche, ce dont se plaignent les matelots qui n'ont même pas le temps de prendre leur nourriture pendant la pêche. Dès que les bateaux peuvent rentrer a port, ils vont mouiller à l'endroit qui leur est désigné et jettent leur cargaison par-dessus bord. Le lendemain, les femmes commencent le triage séparant à la main les huîtres marchandes et les non-marchandes entourées d'une foule d'enfants, d'hommes et femmes, les plus pauvres qui glanent les petites huîtres ayant échappé au triage bon gré, mal gré, ce sont «les rebineurs».

Le règlement de 1816 interdit de vendre et d'exporter les petites huîtres qui doivent être rejetées sur les bancs. Ce n'est qu'en 1862 par dérogation qu'on autorise à Cancale le dépôt dans «les établissements» des huîtres au-dessous de la dimension réglementaire recueillies à pied et à la main dans les limites nord et sud de ces établissements. Cette pêche à pied des huîtres, seconde forme de la pêche des huîtres était par principe réservée aux inscrits maritimes, à leurs veuves et à leurs enfants et en réalité pratiquée par tous. A l'époque des grandes marées de mars, une foule de gens du marais de Dol mais aussi femmes et enfants de Cancale entrent dans l'eau jusqu'au ventre et tâtant le fond avec leurs pieds récoltent à la main ou en s'aidant d'un râteau, «le seuniau» dont l'usage était interdit par les règlements, des huîtres appelées huîtres de pied. La quantité d'huîtres ainsi récoltées dans la Baie depuis le banc du Bas de l'eau jusqu'au Vivier/mer pouvait atteindre 1000 à 4000 huîtres par

personne pour les quatre jours de marée en mars, dans les années de bonne pêche 150 à 200 tonnes au total. Cette pêche, moins fructueuse que la pêche en bateau, apportait un complément de ressource à une population nombreuse. Un véritable marchandage s'effectuait au large, à la laisse de basse mer avec les pêcheurs cancalais qui descendaient avec la mer en «dorís» au bas de l'eau et achetaient «tant de sous la pouchée ou la mannée» les huîtres ainsi pêchées. D'autres pêcheurs à pied, hommes ou femmes, parcouraient des kilomètres pour aller vendre directement leurs récoltes dans les maisons. Dans la réalité il semble que ce ne sont pas seulement les petites huîtres ramassées à la main qui sont déposées dans les étalages où elles croissent et se bonifient. Les petites huîtres provenant de la pêche en bateau le sont également. En effet, comme dans la pêche du poisson où le petit poisson est partagé entre les membres de l'équipage, on partage aussi les petites huîtres pêchées, chacun reçoit son «lot» y compris le patron et la patronne. On comprend dès lors l'intérêt d'embaucher pour cette sorte de pêche «des gais-lots» qui n'étant pas inscrits maritimes ne peuvent bénéficier de l'attribution d'un «étalage» et donc y étaler leurs petites huîtres qui sont «récupérées» moyennant argent par le patron, de même que sont récupérées par les étalagistes, bien au-dessous de leur valeur. Les petites huîtres «serrées au bas de l'eau» ou celles des «rebi-neurs» qui n'ont pas d'étalages pour les déposer.

Par conséquent, les petites huîtres ou du moins une partie, entrent au prix de multiples marchandages entre les étalagistes et ceux qui les récoltent ou les glanent, dans le circuit marchand. L'échange marchand prend donc deux formes: celle réglementaire de la vente des huîtres marchandes entre marchands d'huîtres et maîtres de bateaux (les étalagistes peuvent s'inscrire comme marchands) et celle à la fois tacite et admise de la vente des petites huîtres entre étalagistes et population environnante, maritime et paysanne à la fois.

Les huîtres provenant de la pêche sont déposées dans des parcs et dans les étalages. Les parcs reçoivent les huîtres commercialisées immédiatement. leur taille est, en 1816 proportionnelle à la taille du bateau, la largeur «égale à la longueur de la grande vergue du bâtiment ou proportionné à la quantité d'huîtres de l'acheteur qui n'avait pas de bâtiment» (Art. 59 du règlement de 1816).

Les étalages, ce sont d'abord des dépôts sur les parties du domaine public maritime que la mer couvre et découvre à chaque marée où l'on parquait les huîtres pour en étaler la vente ou en améliorer le goût, c'est alors un élevage similaire à celui du fermier qui se procure du bétail maigre pour l'engraisser et on appelait parquiers les gens qui s'occupaient de ce travail.

Le terme d'étalage est employé avec celui de parc dans le règlement concernant la pêche des huîtres en 1816, le mode de production des huîtres existe déjà. En effet, les enquêtes de l'Amirauté dès 1766 en raison de la baisse de productivité des bancs attribués au raclage intensif de la baie par les pêcheurs français et anglais, signalent que marchands et pêcheurs multiplient les étalages sur lesquels ils font grossir les petites huîtres. Cette pratique va être interdite par un règlement qui prescrit le report des huîtres de rebut sur les lieux de pêche dès 1766, et cette

interdiction reprise dans les règlements ultérieurs (en 1816 et en 1853). Ce n'est qu'en 1867, qu'un arrêté de l'inspecteur des pêches autorise le dépôt dans les parcs et étalages des huîtres n'ayant pas la taille réglementaire, sans autre précision. Durant cette période, la réglementation de la pêche des huîtres a pour objectif de protéger la ressource: il faut donc en contrôler l'accès et la conserver (d'où le report des petites huîtres sur les bancs). Cette réglementation va à l'encontre du mode concret de gestion de la ressource et les étalages se multiplient sur le littoral de la baie dès la fin du Premier Empire. En 1853, Cancale en compte 728 couvrant 38 hectares et treize ans plus tard le premier recensement des pêches maritimes en dénombre près du double (1172) détenus en majorité par des matelots en service et hors service, des invalides pensionnés, des marins, d'anciens novices et marins, des veuves de marins et des veuves tout court auxquelles s'ajoutent quelques personnes n'appartenant pas au domaine maritime (cultivateurs, journaliers surtout).

Comme le souligne Lair,<sup>5</sup> la pêche des huîtres est avantageuse pour l'Etat: c'est un pépinière considérable qui en temps de guerre fournit d'excellents marins. La notion de service de l'Etat sous-tend au XIXème siècle comme sous l'Ancien Régime les autorisations d'exploiter cette partie du domaine public maritime.

Dès le milieu du XIXème siècle apparaissent des éléments d'une transformation de cette «économie des étalages»: ce sont les expériences tentées par l'administration en vue du repeuplement des bancs dont la productivité diminue pour des raisons qui restent malgré tout non maîtrisées. A la base de ces expériences, l'idée de cultiver des huîtres à partir du frai de l'huître (appelé naissain) recueilli artificiellement sur des supports: on a donné à ce mode de production des huîtres le nom d'ostréiculture en l'assimilant à l'agriculture qui multiplie les produits de la terre. Les expériences locales promues par l'Etat via l'administration et des scientifiques qui s'en font les vulgarisateurs sont reprises par l'industrie privée sur divers points du littoral des côtes de la Manche et de l'Atlantique. Pour des raisons multiples, ces expériences échouent. A Cancale, l'abandon des essais d'ostréiculture au XIXème siècle est contemporain d'un appauvrissement des gisements huîtriers de la baie. On en tire l'idée que la récolte de l'huître ainsi produite ne réussit que dans le voisinage des foyers naturels de reproduction et il faudra plus de cinquante ans pour qu'une telle conception soit dépassée.

La productivité des «bancs» qui montre à des périodes régulières des signes d'affaiblissement est radicalement annéantie à partir de 1921 par l'installation d'une maladie sur les huîtres. En détruisant les bancs, elle annéantissait aussi l'élevage des huîtres dans les étalages provenant de la pêche. Or jusqu'en 1930, les Cancalais refusent à mettre sur leurs parcs «des huîtres étrangères». N'ayant plus d'huîtres à mettre sur leurs parcs à cause de «la maladie» et refusant les huîtres étrangères, le centre huîtrier de Cancale subit une éclipse entre les deux guerres. De 1.164 concessions et 148 parcs en 1920, il n'en reste plus que 870 et 32 parcs en 1928, 50 en 1938 pour 63 hectares, 176 en 1941 pour 20 hectares. Ces causes écologiques et culturelles entraînent la quasi disparition de la pêche des huîtres et celle du parcage des huîtres provenant de cette pêche.

A cette forme d'économie des étalages se substitue celle de la culture des huîtres à partir du naissain. Cette transformation technique du processus de production prendra de l'essor avec l'introduction d'un autre changement technique: l'autorisation de cultiver des «huîtres portugaises» sur les terrains de Cancale en 1959 (interdites au nord de la Vilaine par décret depuis 1923).

La culture de l'huître à partir du naissain nécessite une augmentation du capital variable et comme l'observait le Maire de Cancale dès 1891, tout le monde n'a pas les moyens de se procurer les boîtes et le naissain utiles à cette culture. Seuls, à son avis, les patrons de bateaux le peuvent. Il semblerait, mais cela reste à étudier par une analyse longitudinale des groupes familiaux, qu'il y ait dans une certaine mesure permanence des anciens rapports de production.

Véritable conquête des rivages sur tout le littoral de la Bretagne nord, l'ostréiculture prend une véritable extension à partir de 2ème Guerre Mondiale. Les surfaces exploitées passent de 210 hectares en 1945 à 5.620 en 1973. A Cancale, elles progressent de 55 hectares à 173 en 1965, et 386 en 1983.

Grossièrement, on peut dire que la pluralité des bases économiques dans cette société littorale est caractérisée au XIXème siècle par une complémentarité des ressources de la pêche et de l'agriculture au sein des groupes familiaux. Elle a aujourd'hui disparu, la pêche côtière est devenue résiduelle; cultivateurs et ostréiculteurs forment des groupes familiaux économiquement distincts. Dans l'ostréiculture, la pluralité des bases économiques actuelle relève de l'association commerce/restauration/ostréicultu re et elle est marginale.

Dans l'état actuel, cette recherche ne traite pas des rapports entre mode de production et groupes familiaux. Cependant quelques éléments concourent à donner, dans l'ordre de la parenté, une place privilégiée à la ligne maternelle: mortalité masculine élevée et précoce due aux disparitions en mer, place privilégiée des épouses et des veuves dans le mode juridique d'attribution des parcelles et dans la gestion économique des ressources du ménage, etc... On peut avancer l'hypothèse que, la transformation du mode de production devrait être marquée par la perte progressive de ce privilège et l'orientation vers un système plus patrilinéaire.

## ANNEXES

Les différentes sortes de pêches faites par les bisquines à Cancale, selon la statistique des pêches de 1865

pêche au chalut	taille des bateaux: 10 à 20 tonneaux 1865: 60 bisquines durée pêche: 24 heures	novembre à mai mai à fin octobre
pêche côtière	poissons pêchés: barbues, turbots, soles, plies, raies, roussettes  équipage: patron + 5 matelots	
pêche aux lignes	bisquines les plus grandes 1865: 90 bateaux	mai à septembre
pêche semi-hautu-rière	durée pêche: 3 au 4 jours poissons pê- chés: congres, raies, turbots, crustacés  équipage: patron + 7 matelots	
pêche des huîtres à la drague	toutes tailles 1865: 105 bisquines équipage renforcé par des cultivateurs (maraous)	mars à avril
Autres sortes de pêches côtières		
pêche à la ligne de fond de brèmes 1865: 22 bateaux		été
pêche à la ligne de main en canot de guitaux-pironneaux, prêtres		
équipage: propriétaire + 1 matelot pêche à la Senne en canot pour le mulet		

## NOTES

1. R. Piboubes (1973).
2. B. Dubreuil (1950).
3. M. Godelier (1981).
4. Bouleuc (Abbé) (1890).
5. P.A. Lair (1826).

## SOURCES

- Fichier des concessionnaires du quartier de St. Malo.
- Monographie conchylicole 1983. Affaires maritimes St. Malo.
- Recensement population Cancale 1866.

- Rôles de désarmement et d'armement quartier de Cancale pour les années 1910-1911 et 1912.
- Statistiques des pêches maritimes, Année 1866.

## BIBLIOGRAPHIE

BOULEUC (Abbé)

1890 *Cancale, son origine, son histoire.*

DUBREUIL, B.

1950 *L'industrie coquillière en France. Etude administrative et économique.* Imprimeries réunies de Senlis.

GODELIER, M.

1981 *La théorie de la transition chez Marx.* Ronéotypé. 33p

LAIR, P.A.

1826 *De la pêche, du parcage et du commerce des huîtres en France.* Caen. F. Poissou.

PIBOUBES, R.

1973 *Pêche et conchyliculture en Bretagne-Nord.* Société des amis du Musée de la Mer, CERS. Biarritz.