

## Sortie pédagogique sur le Mont St Clair et le bassin de Thau

Le 28 mars, les élèves de 206 accompagnés par leurs professeurs de géographie, Mme Exbrayat et de SES, Mme Chabbert se sont rendus sur le Bassin du Thau pour participer à 2 ateliers organisés par le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE).



*Vue sur le lido et les Pyrénées*

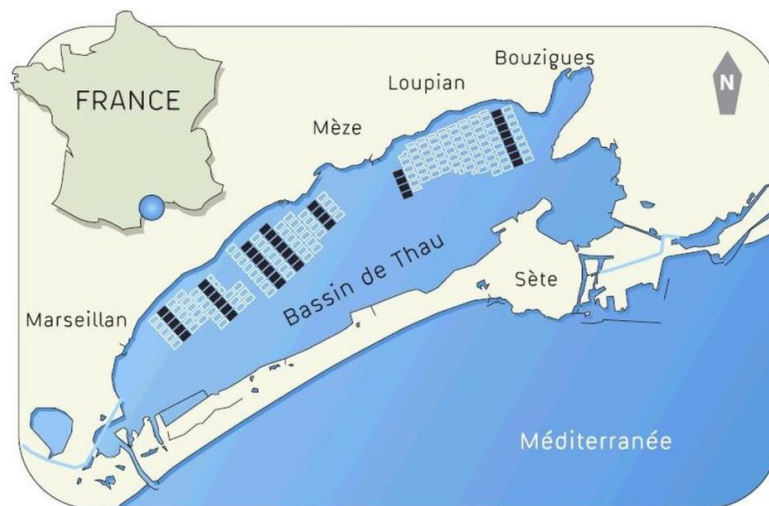
---

Le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement du bassin de Thau est basé à Frontignan. Fondé dans les années 60 dans le cadre de la Mission Racine, son objectif est de former et sensibiliser à diverses problématiques environnementales liées de près ou de loin à l'étang de Thau. Il organise également des animations pour tous publics (scolaires, touristes, habitants...) et apporte son soutien à la conception de projets.

Nous avons, dans un premier temps, participé à un atelier dont l'objectif était de réaliser un croquis à partir de la lecture du paysage depuis le mont St Clair.



*Lisa, membre du CPIE, anime l'atelier*



*Carte du bassin de Thau*

Ce premier arrêt offre une vue imprenable sur « l'étang de Thau » : il s'agit d'un abus de langage car il s'agit en réalité d'une lagune, (étendue d'eau salée peu profonde séparée de la mer par un cordon littoral et en relation avec celle-ci par les graus). Classée au patrimoine mondial de l'Unesco, elle s'étend sur près de 19 km de longueur, 5 km de largeur et possède une profondeur de 6m en moyenne.

Elle abrite des parcs à huîtres qui sont la propriété de l'État mais qui sont mis à disposition des ostréiculteurs sous forme de concessions pour une durée de 9 ans. Chaque année, entre 9 000 et 10 000 tonnes d'huîtres et 3 000 tonnes de moules sont récoltées sur les 2 500 tables. Cette production représente 90 % de la conchyliculture (production de coquillages, notamment les huîtres et les moules) de la Méditerranée française et 10 % de la production nationale.

Nous avons pu également observer la présence de nombreuses zones urbanisées telles que Sète, Balaruc et Mèze. Lisa nous a ensuite expliqué que la pêche est à la fois une activité économique et également un élément important de l'identité culturelle de ces villages. En effet, ces communautés ont une longue tradition de pêche artisanale.

Sète notamment est renommée pour sa flotte de pêche méditerranéenne, tandis que Balaruc et Mèze abritent des ports de pêche plus modestes.

Une autre source de richesse de cette région observée à partir de ce premier point de vue est la viticulture, qui prospère grâce au climat méditerranéen.

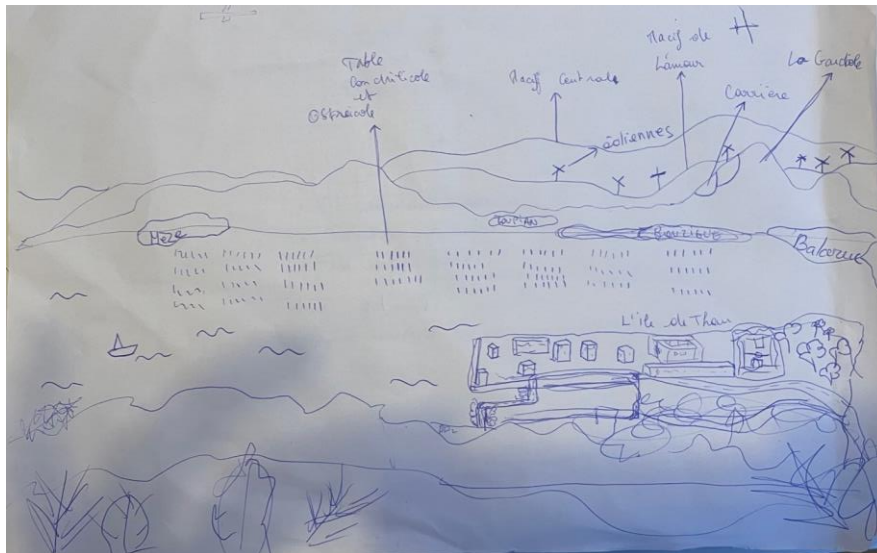
Le tourisme balnéaire et le tourisme thermal font également vivre de nombreux commerçants et saisonniers habitant le bassin.

Enfin, à l'horizon, se dressent les reliefs du Massif Central, du Massif de la Gardiole et des Cévennes.



*Vue sur le lido depuis le Mont Saint-Clair*

Notre guide a ensuite évoqué les menaces qui pèsent sur cet écosystème fragile. La montée des eaux et l'érosion côtière mettent en danger non seulement la biodiversité locale, mais aussi les moyens de subsistance des habitants.



*Croquis de Nabil et Colombe*

Notre 2<sup>ème</sup> atelier s'est déroulé à Marseillan sur le port Tabarka où nous avons rejoint Claudia, pêcheuse depuis 38 ans.

Claudia et Marine forment le seul équipage féminin français de pêche sur la lagune de Thau et c'est avec humour, précision et passion qu'elle nous a parlé de son métier. Lorsque l'on parle de pêche commerciale, la première image qui nous vient à l'esprit ce sont ces gros chalutiers qui pêchent les poissons par tonnes dans la tempête. Claudia, elle, pêche sur un petit bateau à moteur assez grand pour 5 personnes, le Memani. Elle nous a expliqué que sa pratique était artisanale, avec des filets en entonnoir par exemple afin de préserver la biodiversité : elle pratique une pêche durable.



*Explication de la technique de la pêche au poulpe par Claudia*

Nous avons aussi découvert la technique de pêche du poulpe, une sorte de récipient creux qui attire l'animal : le poulpe est un animal qui aime se cacher dans des recoins. Une fois installé dans cette cachette qui n'est en réalité rien d'autre qu'un piège, le pêcheur le remonte très rapidement et l'enferme dans une caisse. A la suite de cette explication, Claudia et quelques volontaires de notre classe ont fait une démonstration de capture de dorades et d'anguilles avec les filets en entonnoir. Le concept repose sur un encerclement du poisson, celui-ci s'avance sans pouvoir revenir en arrière jusqu'à se retrouver coincé dans le bout du filet, de plus en plus étroit. Un fois complètement immobilisé par le filet, celui-ci est remonté.

En plus d'être capitaine du seul équipage féminin, Claudia est aussi la première prud'homme femme des pêcheurs, et ce depuis un bon bout de temps. Alors bravo Claudia et encore merci !

A la suite de la présentation de Claudia nous avons eu la chance de rencontrer Marine, son matelot.

Marine est l'animatrice de la balade que nous avons fait sur le bassin en bateau.



*A bord du « Diane »*



*Tables d'ostréiculture*

Après une explication rapide des consignes, elle nous a embarqué avec d'autres touristes sur la lagune de Thau ! Nous avons fait le tour du parc à huîtres et nous avons pu observer de très près les tables ostréicoles.

Certaines tables possèdent un système de marées : à l'aide d'une éolienne et d'un panneau solaire, les cordes, sur lesquelles les huîtres sont pendues, plongent ou sortent de l'eau. L'objectif étant que les huîtres restent le plus longtemps hors de l'eau pour qu'elles deviennent plus grosses. « Cet entrainement » peut durer 2 ans !

Évidemment la lagune possède aussi des tables ostréicoles plus simples où les huîtres baignent en continu dans l'eau, elles sont d'ailleurs beaucoup plus nombreuses que les tables à marées.

Toutes les tables n'appartiennent pas à la même personne, bien au contraire, elles appartiennent à beaucoup de pêcheurs, et de tous types. On peut trouver des pêcheurs proposant leurs cultures sur le marché international de luxe, en exportant notamment aux Émirats Arabes Unis à Dubaï mais aussi des pêcheurs vendant localement leurs récoltes.

La faune de cette lagune est assez étendue et peut vous surprendre ! En effet on y trouve des hippocampes qui sont une espèce protégée mais qui semblent vouer à disparaître. Pourtant, ces animaux font de la lagune un vrai trésor. Les hippocampes disparaissent du fait de la pêche : leur petite taille leur est fatidique car ils peuvent rester dans les filets de pêche et mourir avant que les pêcheurs ne s'en rendent compte. Pour rappel, la reproduction des hippocampes s'effectue à l'inverse de nous,

la mère dépose ses ovules dans le nombril du père qui les féconde et abrite la grossesse pour donner vie à plus de 500 bébés hippocampes lors de sa vie entière. Et ce, toujours avec la même maman hippocampe...

---

Cette sortie nous a permis de comprendre comment fonctionne un environnement sur le plan humain (activités touristiques et économiques, installations etc) mais aussi par son écosystème très riche. Cette biodiversité que les locaux ne cessent de défendre est un lieu qui comme beaucoup d'autres est soumis aux nombreux aléas du réchauffement climatique.

(Céleste HUCHARD-BERNARD - Laure GREVY-CORNEILLE - Nabil CHATOUI)