La mytiliculture

La mytiliculture à Pénestin : une histoire ancienne

Pénestin, par sa situation géographique, possède une solide culture maritime. Vers 1850, la flotte de Pénestin consiste en huit chaloupes et une dizaine de chasse-marées qui pratiquent la pêche et le cabotage. Jusqu'au début du siècle, on y exploite des marais salants au Branzais et au Men Armor. En 1863, les premiers parcs à huîtres font leur apparition au Lomer et vers 1900, la mytiliculture se développe.



Des parcs vont progressivement s'installer le long des deux rives de la Vilaine, du Halguen au Scal et aux Granges sur l'autre rive. La baie du Bile a été concédée en partie dans l'entre-deux-guerres pour la mytiliculture et la culture des huîtres plates, puis portugaises. En 1960, de nouveaux parcs vont être concédés à l'extérieur du fleuve, de la pointe du Halguen à la pointe du Bile.

Les premières concessions furent le fait de professionnels non originaires de la commune. Jusqu'alors, les gisements naturels de coquillages étaient seulement l'objet de pêche. Les premiers concessionnaires eurent donc recours à la main d'oeuvre charentaise, plus expérimentée pour ce type de culture. En 1882, les concessions mytilicoles occupaient déjà de nombreuses familles sur la commune.



Les premières mentions de la présence de la mytiliculture à Pénestin apparaissent dans les registres de délibérations de la commune en 1879, mais peut être y avait-il déjà des pieux mytilicoles installés. C'est un capitaine de goélette, M. Blanche, qui aurait eu l'idée de planter des bouchots en Vilaine. Les premières concessions qui lui furent accordées étaient situées au Scal.



La confrérie des Bouchoteurs

La confrérie des Bouchoteurs de Penestin a été créée en 2009. Elle est née de la volonté de mytiliculteurs, fortement encouragés par la municipalité. Elle fonctionne sous forme d'association loi 1901 dont l'objet est la promotion de la moule de Penestin et, en particulier, la tenue de chapitres permettant l'intronisation de personnes susceptibles de promouvoir ce produit.

Les confréries fonctionnent suivant un protocole particulier : parrainage par deux confréries, ici, la confrérie des mouliers du Vivier sur Mer et la confrérie des Huitres de Bretagne.

Le conseil comporte différents membres, chacun portant un titre en rapport avec la mytiliculture. On peut citer, entre autres :

- le grand maître bouchoteur,

- le grand chancelier bouchoteur,

- le grand débyssusseur,

- la grande dame mareyeuse,

- le grand boudineur,

- la fée du Loguy,

- la gratteuse de l'estran,

- la dame du Halguen,

- la vigie de la Vilaine,

- le grand saucier,

- la grande dame de Bel Air.

La confrérie se doit de rendre visite à d'autres confréries, figurant sur l'annuaire régional et national des confréries, et organiser un chapitre solennel annuel chaque année lors de la Fête des Mouclades qui se déroule tous les ans à Pénestin début octobre.

Site Remarquable du Goût

Depuis 2013, Pénestin compte parmi les « Sites Remarquablesdu Goût ». Label français de reconnaissance touristique et gastronomique, il récompense les régions offrant un produit alimentaire et emblématique du territoire, bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire, un patrimoine exceptionnel sur le plan environnemental et architectural, un accueil du public permettant de faire connaître les liens entre le produit alimentaire, le patrimoine culturel, les paysages et les hommes.

Patrimoine Culturel Immatériel

Les moules de bouchot de Pénestin sont également inscrites au Patrimoine Culturel Immatériel (PCI) de France depuis 2020. Une distinction qui met à nouveau la petite coquille bleue et la commune de Pénestin à l'honneur. Porté par la Fédération des Sites Remarquables du Goût, en collaboration avec la mairie de Pénestin et la Confrérie des Bouchoteurs, le projet d'adhésion a été approuvé le 14 octobre 2020 par le ministère de la Culture. Créé en application de la convention Unesco de 2003, l'Inventaire national du PCI en France est tenu et mis à jour par le ministère de la Culture.

Souvent appelé « l'or noir » de Pénestin, la culture de moules de bouchot a été distinguée selon plusieurs critères : savoir et savoir-faire, pratiques rituelles, musiquez et danses, pratiques festives et physiques traditionnelles, jeux, expressions et traditions orales. L'existence de la Maison de la Mytiliculture, logée dans l'ancien phare de Tréhiguier, et l'organisation de manifestations telles que les Mytilus, les Mouclades ou la Fête de la Moule au niveau associatif ont ainsi également pesé dans la balance.

La culture des moules de bouchot à Pénestin rejoint d'autres savoir-faire inscrits également au PCI comme l'élevage des huîtres de Cancale. Une distinction qui constitue un outil de promotion important et améliore la notoriété de la coquille bleue de Pénestin.



La Maison de la Mytiliculture

Logée dans l'ancien phare de Tréhiguier, la Maison de la Mytiliculture, est une structure muséale dédiée à la découverte, à la valorisation et à la promotion de l'activité mytilicole. Vous pouvez la visiter en libre accès l'été (juillet-août) et toute l'année (hors été) pour les groupes à partir de 10 personnes.

Cliquez ici pour en savoir plus !

MAIRIE DE PÉNESTIN
44 Rue du Calvaire
56760 Pénestin

HORAIRES :
Lun : 9h - 12h
Mar : 9h - 12h / 14h - 16h45
Mer : 9h - 12h / 14h - 16h45
Jeu : 9h - 12h
Ven : 9h - 12h / 14h - 16h45
Sam : 9h - 12h

TÉL. : 02 23 10 03 00