

La pesée

André BOUYÉ

Henri tournait autour des mannequins d'osier remplis de moules en protestant vivement :

« Le sont pas piens (pleins), même pas jusqu'aux ramelles (anses). O peut pas durer comme ça, y'a pas la quantité. » Pierre, son fournisseur, se défendait : « Y te vend 50 kg par mannequins, pas 60. T'as ton compte. Y'ai une bascule : y'allons repeser si t'au veux. »

En ce jour de printemps 1963, un vent de révolte soufflait sur cette grève où s'activaient de petits producteurs. Ces boucholeurs, souvent également pêcheurs, vendaient leurs moules à de gros professionnels possédant patente et pratiquant le commerce des coquillages au quai à marée de La Rochelle, la bourgeoisie de la profession. Cette double activité permettait d'accumuler les profits.

En plus du bénéfice normal sur la revente des moules, ces notables bénéficiaient, selon une méthode bien rodée, de gains sur les pesées. Leurs fournisseurs ne possédant pas de balances, trop chères, trop lourdes, mangées trop vite par le sel, vendaient à la mesure : trois lavées et demi devaient théoriquement faire cinquante kilos de moules. Toutefois, tout dépendait de la grandeur du panier à laver.

De plus, leurs clients, commerçants avisés, achetaient à l'Ille d'Elle, sur le bord de la Sèvre, deux sortes de mannequins : ceux vastes et profonds du port et de plus petits contenant juste le poids de l'expédition. Les grands emballages, remplis au port, étaient vidés sur le quai de l'établissement. Les moules étaient mélangées, lavées, emballées dans les petits mannequins. Le contenu de dix récipients du port remplissait

au moins onze d'expédition.

Enfin, pour rendre service, ces brasseurs de moules et d'affaires s'approvisionnaient de quantités de pieux de bouchots et de fascines de châtaigniers (le bois de mer) dépassant les besoins de leurs propres exploitations et revenaient le surplus à leurs fournisseurs de moules.

Ceux-ci vivaient de peu, de la pêche, d'un peu d'élevage de lapins et de volailles, de jardinage. Certains ne venaient se faire régler qu'en fin d'année.

Ce jour-là, à son bureau, le dominant sortait son cahier et présentait les résultats : « Tu m'as livré tant de moules, y t'ai vendu tant de bois,

o te reste tant. » Le dominé assis sur sa chaise disait parfois : « Y creillai bé come fézait plus. » Mais acceptait le calcul, fataliste et résigné. Toutes les transactions étaient évidemment en espèces, il était bien difficile au fisc de déterminer ce que

l'entreprise produisait par rapport à ce qu'elle achetait... C'était un bon métier.

Ces pratiques, loin du commerce équitable, perduraient, lorsqu'un matin, un boucholeur présenta à ses collègues l'objet qui allait chambouler le système. Une petite balance, légère, compacte, munie d'un cadran et d'une aiguille, donnait immédiatement le poids : un pèse-personne.

Quelques mois plus tard, il y en avait dans tous les bateaux. Elles pesaient les moules, les huîtres, les poissons, les pétoncles, les coquilles Saint-Jacques, duraient peu de temps, mais leur prix modique permettait de les remplacer.

La colère d'Henri était provoquée par l'initiative de Pierre qui venait d'en acheter une.

« Il était bien difficile au fisc de déterminer ce que l'entreprise produisait par rapport à ce qu'elle achetait... C'était un bon métier. »

« Une petite balance, légère, compacte, donnait immédiatement le poids : un pèse-personne. »



Il était bien difficile aux grossistes d'interdire la pesée des moules. Il y eu de leur part des menaces : « Y veut pas voir de bascule sur la grève, y me servirait ailleurs. » Mais pour eux, la partie était perdue. Où de multiples palabres avaient échoué, le pèse-personne avait réussi.

C'était la fin d'une époque, les embarcations à voiles venaient de disparaître, les mannequins d'osiers disparurent également, remplacés par des sacs, les vanniers aussi malheureusement. L'arrivée des laveuses mécaniques remisa aux greniers les beaux paniers à laver si particuliers fait de brins de châtaignier. Les filets de nylon, de plastique, achetés à la nouvelle coopérative, remplacèrent les fascines.

Les petits boucholeurs polyvalents se firent rares, les autres devinrent mytiliculteurs à temps complet. Un autre monde naissait, et nous n'en étions pas conscients.

J'ai vécu cette transition. J'ai la nostalgie de ce temps où l'on partait au travail à pied ou à vélo, où la journée de labeur allait de l'aube au crépuscule rythmée par les marées, où n'étaient utilisés pour le métier, que des produits locaux ou régionaux : fascines de châtaigniers de Saint-Juire en Vendée, pieux de chênes de la région de Surgères, vannerie de l'Ille d'Elle et ces mannequins où les moules se conservaient longtemps, protégées par une couverture de paille solidement ficelée...

Nous vivions en autarcie, plus près de la nature, plus simplement qu'aujourd'hui, et nous n'étions pas malheureux.



Retour des boucholeurs dans les environs de La Rochelle. Trois lavées et demi devaient théoriquement faire cinquante kilos de moules. Toutefois, tout dépendait de la grandeur du panier à laver.