

# Chaume : problème de salinité

**BRIÈRE.** Les propriétaires de chaumières dégradées tirent les leçons d'un voyage d'études en Hollande. Le roseau contenant plus de sel se détériorerait plus vite.

**P**our nous, association de propriétaires de chaumières en Brière (APCB), un récent déplacement en Hollande avec Anne Brasselet, chargée de mission au Parc naturel régional de Brière nous apporte suffisamment d'éléments. Jean-François Aoustin de l'APCB était du voyage, et également Luc Brent le scientifique d'Agrocampus de Rennes. Cette rencontre marque un tournant important quant à la vision que nous avons désormais sur nos toitures dégradées » indique Jacques Cochy, le président de l'APCB. La fédération nationale des professionnels du chaume en Hollande regroupe plus de 180 entreprises d'un à 40 salariés et qui réalisent près de 5 000 couvertures en chaume chaque année. « Le résultat de leurs études approfondies, menées pendant 15 ans, sur la dégradation prématurée du chaume à laquelle étaient confrontés les Hollandais mais également les Allemands, nous donne beaucoup d'informations. Ce n'est pas le champignon qu'il faut chercher à traiter, mais la cause de son développement. Et c'est l'humidité ! Et la salinité de l'eau imprégnant le roseau, retient l'humidité ».

## La qualité du roseau et sa provenance ont une incidence sur la longévité

La qualité du roseau est primordiale pour le président Jacques Cochy. « Au départ, les Hollandais utilisaient de roseau de chez eux avant de se ravitailler en Camargue. Or, celui-ci contient beaucoup de sel. Alors, ils ont abandonné le camarguais pour du roseau de Chine ou des pays de l'Est, un roseau plus rustique mais contenant peu de sel. Ils utilisent désormais à plus de 50 % du roseau de Chine continentale, 25 % du roseau hollandais et le reste en roseau d'Europe de l'Est. Et le résultat est au rendez-vous. Pour être



Jacques Cochy est le président de l'association des propriétaires et Catherine Bailhache, secrétaire PO

de bonne qualité un roseau doit être riche en lignine et pauvre en hémicellulose. Or c'est dans la partie basse du roseau que se situe davantage la lignine, il faut donc couper le roseau très bas. Le roseau de gros diamètre offre une meilleure ventilation de la toiture à travers sa tige. Mais s'il est en milieu très salin, cela

remonte dans la tige du roseau par capillarité. La coupe doit être bien franche.

« Avec le PNRB et la filière du chaume, nous, les propriétaires de chaumières et prescripteurs de chantiers de couvertures, nous devons construire une filière chaume fiable et durable et obtenir dès cette année, des collectivités et de

l'État, des aides en rapport avec le préjudice subi. Car l'État est responsable de la norme des matériaux de construction. Il doit prévenir les sinistres, protéger le consommateur, maîtriser la consommation d'énergie et encourager l'innovation. Or, aucune norme n'est définie par l'État pour le chaume. Le Parc de Brière était aussi averti par certains chaumiers de cette dégradation, dès 2014 » affirme le président.

## Des critères de qualité à respecter

Selon l'étude des Hollandais, lorsque la salinité du roseau se situe entre 0 et 0,10 gramme, pour 100 grammes de roseau, cela n'a aucune conséquence pour la toiture. Entre 0,10 et 0,20 gr, des dégradations sont constatées. Et de 0,20 à 0,65 gr, c'est un désastre pour le chaume. La pente de la toiture en chaume paraît aussi un critère pour ne pas retenir l'humidité. Ainsi une pente de toit de 5 à 1 %, la toiture dure de 5 à 10 ans. Pour une pente de 30 % elle dure de 10 à 15 ans, pour 45 %, c'est 25 à 30 ans. Et pour une pente de 50 %, c'est une durée de vie de 30 à 50 ans. Selon les études des Hollandais, ce sont les roseaux de Chine et des pays de l'Est qui apportent les meilleurs résultats de longévité.

## À SAVOIR

### Réunion le 4 juillet

C'est jeudi 4 juillet à 18 h, à l'Espace des Coulines de Saint-Lyphard, que sont invités les propriétaires de chaumières en Brière, adhérents et non-adhérents, pour avoir toutes les informations nécessaires et prendre leurs décisions en connaissance de cause.