

**Quel avenir pour la filière
ostréicole dans les régions
de la façade atlantique française ?**

Préambule

Entrepreneurs, syndicalistes, associations... composent ce que l'on appelle la société civile, dont les CESER (Conseils Economiques, Sociaux et Environnementaux Régionaux) de l'Atlantique sont l'expression et la représentation organisée au niveau régional.

Depuis plus de 15 ans, les CESER de l'Atlantique se mobilisent conjointement sur des sujets d'intérêt interrégional comme le transport maritime, le tourisme, l'attractivité des régions atlantiques, la sécurité maritime, le nautisme... L'objectif de ces coopérations consiste à développer des approches et des démarches communes sur des enjeux de portée interrégionale et de faire entendre le point de vue des assemblées socioprofessionnelles vis-à-vis des instances régionales, nationales et européennes.

La filière ostréicole est une activité économique d'importance pour les régions d'Aquitaine, Bretagne, Pays de la Loire et Poitou-Charentes, qui doit faire face à de nombreux enjeux aggravés depuis 2008 par un phénomène de mortalité des jeunes huîtres.

A travers cette étude, les CESER de l'Atlantique ont souhaité appréhender le poids socio-économique de cette filière et les défis auxquels elle doit répondre pour assurer sa pérennité. Sans entrer de manière détaillée dans la technicité et l'expertise du sujet, cette étude a eu pour objectif de favoriser une meilleure compréhension des enjeux et des actions possibles. Le rôle des CESER est bien ici de se poser en tant que facilitateur du dialogue entre les acteurs et les décideurs publics. Ils considèrent également que les observations et les préconisations formulées dans ce document peuvent servir l'ensemble de l'activité conchylicole, confrontée à des problématiques sinon identiques, du moins comparables à certains égards.

En se saisissant de cette question, les CESER de l'Atlantique veulent également se mobiliser pour la préservation d'une activité primaire littorale qui est une base traditionnelle de notre économie mais aussi un élément constitutif de notre richesse paysagère, patrimoniale et culturelle.

Au delà de l'attachement à une activité traditionnelle de nos régions, la problématique ostréicole pose la question des conflits d'usage sur le littoral et met en jeu la complexité des relations entre populations, activités et territoires.

Annick HERAULT et Jean-Claude TESSIER
Rapporteurs de l'étude

Cette étude est une auto-saisine commune des 4 CESER de l'Atlantique présidés par :
Alain EVEN pour le CESER Bretagne (Président de l'association des CESER de l'Atlantique)
Benoît CAILLIAU pour le CESER Pays de la Loire
Jean-Paul MOINARD pour le CESER Poitou-Charentes
Luc PABOEUF pour le CESER Aquitaine

Pour réaliser cette étude, un groupe de travail interrégional a été constitué.

Composition du groupe de travail :

CESER Aquitaine :

Pierre DAVANT
Serge LARZABAL
Patricia MILLEPIED
Alain REILLER
Jean-Claude TESSIER (rapporteur de l'étude)

CESER Bretagne :

Antoine DOSDAT
Gilbert JEFFREDO
Hervé JENOT
Eric LE COURTOIS (vice-président du groupe de travail)
Yves LE GOURRIEREC

CESER Pays de la Loire :

Olivier DE BOUARD
Dominique DUCLOS
Yves GIGON
Claude MORIN (président du groupe de travail)
Gildas TOUBLANC

CESER Poitou-Charentes :

Dominique CHEVILLON
Jean-Claude DELAUNE
Annick HERAULT (rapporteur de l'étude)
Dominique LAUREAU
Gérald VIAUD

CESER Basse-Normandie :

Joseph COSTARD (observateur)

Les services techniques des CESER :

Fanny TARTARIN (chargée de mission CESER Bretagne)
Nolwenn ROBIC (chargée de mission CESER Bretagne)
Romain MIGNOT (chargé de mission CESER Poitou-Charentes)
Jean-Claude GUICHENEY (chargé de mission CESER Aquitaine)
François AUBRY (chargé de mission CESER Basse-Normandie)

Coordination du groupe de travail

Morgane MERESSE, puis Gaëlle FROSTIN (coordinatrices de l'association des CESER de l'Atlantique)

Photo de couverture : © CRC Bretagne Sud

Sommaire

Préambule.....	4
Composition du groupe de travail	5
Introduction.....	8

I. Une filière d'importance dans les régions de la façade atlantique

I. 1. De l'amont à l'aval, une filière caractérisée par la diversité de ses acteurs et de ses modes de production.....	10
I.2. Une filière qui pèse dans le paysage socio-économique européen, national et régional	13
I.2.a/ Les caractéristiques de la production nationale et régionale	13
I.2.b/ La consommation d'huîtres : marché intérieur, exportations et importations	15
I.3. Une activité constitutive du patrimoine et des paysages maritimes, vecteur d'image pour les territoires	16
I.4. Un secteur bénéficiant d'une représentation professionnelle régionale, nationale et européenne, d'un accompagnement technique développé en région, et d'un investissement important de la recherche publique	18
I.4.a/ Une représentation professionnelle déclinée aux niveaux régional, national et européen.....	18
I.4.b/ Un accompagnement technique développé en région	19
I.4.c/ Un investissement important de la recherche publique autour de l'ostréiculture	20

II. Une filière confrontée à de nombreux défis

II.1. Une activité s'exerçant dans un cadre réglementaire complexe.....	22
II.1.a/ Une activité s'exerçant en partie sur le Domaine Public Maritime (DPM)	22
II.1.b/ Des productions soumises à une réglementation sanitaire stricte	23
II.2. Une activité très dépendante de son environnement, tant en qualité qu'en quantité, mais également sentinelle de cet environnement	24
II.2.a/ La ressource en eau, composante incontournable de la production ostréicole	24
II.2.b./ L'accès à l'espace, un enjeu majeur	26
II.2.c/ L'ostréiculture, sentinelle de l'environnement côtier.....	26
II.3. Une crise majeure liée au phénomène de mortalité des jeunes huîtres creuses.....	27
II.3.a/ L'état des recherches sur l'explication du phénomène.....	27
II.3.b/ Les conséquences du phénomène	27
II.3.c/ Les pistes de sortie de crise.....	28

III. Un secteur soutenu par l'Europe, l'Etat et les collectivités territoriales

III.1. L'Union Européenne	31
III.2. L'Etat	32
III.3. Les collectivités territoriales	32
III.3.a/ Les Régions	32
III.3.b/ Les Départements	35

IV. Les préconisations des CESER de l'Atlantique

IV.1. Pérenniser le potentiel du secteur face à la crise	37
IV.1.a/ A court terme, préserver le potentiel productif dans le temps	37
IV.1.b/ A moyen terme, assurer l'approvisionnement en jeunes huîtres	38
IV.1.c/ A long terme, consolider le secteur	38
IV.2. Mieux coordonner la recherche et l'appui technique pour répondre aux besoins de la filière	39
IV.2.a/ Ajuster l'effort de recherche	39
IV.2.b/ Conforter l'appui technique	40
IV.3. Répondre aux enjeux environnementaux et sanitaires	40
IV.3.a/ Assurer l'approvisionnement qualitatif et quantitatif en eau douce des concessions et claires ostréicoles	40
IV.3.b/ Garantir l'accès à l'espace sur le littoral et rechercher la complémentarité avec d'autres activités et usages	41
IV.4. Améliorer la visibilité de la filière	42
IV.4.a/ Un préalable indispensable : mieux connaître la structure socio-économique et spatiale de la filière	42
IV.4.b/ Valoriser les services sociétaux et écosystémiques rendus par le secteur	44
IV.4.c/ Valoriser les métiers et les savoir-faire	44
IV.4.d/ Améliorer la connaissance des produits par les consommateurs et les valoriser auprès de nouveaux publics	44
IV.4.e/ Améliorer la représentation de la profession	45
IV.5. Coordonner les interventions entre les collectivités locales et en leur sein	45
IV.5.a/ Coordonner les interventions au sein d'une même collectivité	45
IV.5.b/ Renforcer la coopération entre collectivités de même niveau	45
IV.5.c/ Coordonner les interventions entre les différents niveaux de collectivités	45
Conclusion	47
Annexe 1	49
Annexe 2	50
Remerciements	51
Liste des abréviations utilisées dans l'étude	53
Bibliographie : les travaux des CESER de l'Atlantique	54

Introduction

La pêche de coquillages, une activité ancestrale¹

La pêche de coquillages pour la consommation humaine est une activité ancestrale apparue dès la **Préhistoire**. Des amoncellements de coquilles d'huîtres et de moules sont ensuite retrouvés autour des habitations des zones côtières datant de l'**Antiquité**. L'huître était alors si commune qu'à Athènes, où est née la démocratie, on utilisait sa coquille comme bulletin de vote servant à bannir un citoyen jugé indésirable (de là vient le mot d'ostracisme). Au **Moyen-âge**, les huîtres étaient consommées par les populations aisées dans les villes et constituaient un plat de pauvres dans les régions de production.

A la Renaissance, de nombreux marchands d'huîtres à l'écaille firent leur apparition à Paris, ville qui faisait une grande consommation d'huîtres.

A partir du **18^{ème} siècle**, l'exploitation des ressources augmenta prodigieusement. Partout, on prélevait de plus en plus et la pénurie s'annonçait. Dès 1750, on tenta de protéger la ressource par des réglementations, très difficiles à faire accepter par les populations locales dont la survie dépendait de cette activité.

La naissance de l'ostréiculture moderne

C'est au milieu du **19^{ème} siècle** que naît l'**ostréiculture moderne** : ce terme traduit le passage de la cueillette des huîtres sauvages à leur élevage. En France, un système de plancher-collecteur est inventé afin de collecter les larves – appelées alors naissain – en période de reproduction des huîtres. Le naturaliste Victor Coste, étudiant le **captage** et l'**élevage** du naissain, expérimente les premiers parcs d'élevage à Arcachon puis en Baie de Saint-Brieuc.

Il s'inspire pour cela de techniques romaines qu'il adapte : c'est en effet un Romain, Sergius Orata, qui inventa le premier système de parc à huîtres et parvint ainsi à faire grossir dans des lagunes des huîtres provenant du littoral, ainsi qu'à fixer les larves d'huîtres sur des branches d'arbres, maîtrisant ainsi l'ensemble du cycle de vie.

Les **parcs se multiplient** donc sur le littoral français, atlantique, mais également en Méditerranée, avec des techniques de plus en plus perfectionnées.

C'est en 1868 que la langue française intègre le terme ostréiculture.

L'histoire récente de l'ostréiculture : une succession de trois espèces

Jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle, l'**huître plate** (*Ostrea edulis*) est la seule espèce présente dans les eaux françaises. Elle fut alors fragilisée et se raréfie progressivement, jusqu'à disparaître totalement en 1920 à Arcachon et en Charente. En Bretagne, on assiste à un regain de production de l'huître plate à partir de 1929 : elle atteint 24 000 tonnes en 1970. Victime de deux parasitoses en 1973, la production retombe à un niveau très faible (500 tonnes en 1980). Avec environ 1 200 tonnes par an, l'huître plate est aujourd'hui loin d'avoir retrouvé son tonnage des années 1970 et n'est produite qu'en Bretagne.

Deux espèces d'**huîtres creuses** se sont parallèlement succédé :

- l'**huître « portugaise »** (*Crassostrea angulata*) : introduite du Pacifique Ouest par les navigateurs portugais au XVII^{ème} siècle, elle a été importée fortuitement en France dans les années 1870 par un navire devant se décharger de sa cargaison de coquillages pour affronter une tempête. Suite à cette introduction accidentelle, l'huître portugaise se développa très bien dans les eaux françaises. Elle sera ensuite cultivée jusque dans les années 1970, victime alors d'une épizootie d'origine virale.
- et l'**huître dite « japonaise »** (*Crassostrea gigas*) : originaire du Pacifique, elle a été introduite massivement dans les années 1970 ; c'est l'huître exploitée aujourd'hui. De récents résultats scientifiques en génétique montreraient que l'huître dite « portugaise » ne serait qu'une variété importée au Portugal de cette huître dite « japonaise ».

¹ - Source des éléments historiques de cette introduction : site internet du Comité National de la Conchyliculture (www.cnc-france.com) et audition de Mme Pacale LEGUE-DUPONT, 19 octobre 2011.

L'ostréiculture française aujourd'hui : une filière d'importance

Principal pays producteur d'huîtres en Europe, la France offre une grande diversité de crus et de terroirs à travers ses **7 régions d'élevage** situées sur le littoral français, et notamment le **littoral atlantique**, avec des bassins de production principalement situés sur les côtes bretonnes, les côtes vendéennes, le bassin de Marennes Oléron et le bassin d'Arcachon.

L'ostréiculture est une **activité emblématique** des régions de la façade atlantique : base traditionnelle dans notre économie, elle est également un élément constitutif de notre richesse paysagère, culturelle et patrimoniale.

Pour mieux comprendre les enjeux de la filière, il est nécessaire, dans un premier temps, de bien appréhender les caractéristiques, le poids socio-économique de l'ostréiculture, le contexte réglementaire dans lequel elle s'exerce et son environnement de production.

Quel avenir pour la filière ostréicole ?

Cette analyse fait apparaître un certain nombre de **défis** auxquels doit actuellement faire face la filière. Ces défis sont tant **structurels**, du fait de la dépendance de l'ostréiculture vis-à-vis de son environnement, que **conjuncturels**, liés au phénomène de mortalité des jeunes huîtres creuses observé depuis 2008.

Dans ce contexte difficile, les **réponses** apportées à la filière sont de différents ordres. La **communauté scientifique**, les structures d'**accompagnement technique** et les **interprofessions** se consacrent à la compréhension, au suivi du phénomène et aux pistes de sortie de crise. L'**Etat** et les **collectivités territoriales** se mobilisent dans des plans de soutien pour compenser en partie les conséquences socio-économiques de la crise.

Les Assises de la conchyliculture, organisées par l'Etat de juin à octobre 2010, ont également permis de faire émerger des propositions consensuelles pour préserver cette activité.

Sur ces bases, les CESER de l'Atlantique ont à leur tour souhaité formuler des préconisations qui puissent être pertinentes au vu des caractéristiques de la façade atlantique, et bénéficier d'une approche interrégionale. C'est l'objet de la dernière partie de cette contribution.

I. Une filière d'importance dans les régions de la façade atlantique

I.1. De l'amont à l'aval, une filière caractérisée par la diversité de ses acteurs et de ses modes de production²

Le cycle de production des huîtres dure 3 à 4 ans et se décompose en 6 étapes comme le récapitule la Figure 1 :

- le **captage** :

En été, l'huître pond dans le milieu naturel des cellules reproductrices appelées gamètes dans le cas de l'huître creuse, ou des larves dans le cas de l'huître plate. Après fécondation des gamètes dans l'eau, les larves se déplacent au gré des courants (liés aux marées et aux régimes des vents) pour ensuite se fixer. Pour les capter, l'ostréiculteur utilise des supports appelés collecteurs (tuile romaine, tubes, lamelles, pieux d'ardoise, coquilles...). La reproduction et la fixation des jeunes huîtres peuvent également se dérouler en conditions contrôlées, dans des installations spécialisées, dénommées éclosiers.

- le **demi-élevage** :

Une fois fixée sur un collecteur, la larve devient un naissain. Lorsque celui-ci atteint 2 à 4 cm, l'ostréiculteur détache le naissain du collecteur (opération de détachage) pour le mettre en demi-élevage en parc pendant un à deux ans.

- l'**élevage** :

Les huîtres sont déposées dans des zones littorales riches en phytoplancton afin de favoriser leur croissance. L'élevage proprement dit dure encore de un à deux ans selon les zones de production. Les méthodes varient selon les régions. En culture en surélevé, les huîtres sont mises en poches plastiques dont le maillage diffère en fonction de la taille des huîtres. Les poches sont fixées sur des tables de fer posées à même le sol. En culture à plat, l'éleveur n'utilise pas de poches : les huîtres sont mises à même le sol. Si ces deux premiers modes de production se déroulent sur l'estran (partie du Domaine Public Maritime située entre les limites extrêmes des plus hautes et des plus basses marées), il existe aussi une ostréiculture en eau profonde : les huîtres sont semées sur des parcs qui atteignent souvent jusqu'à 10 mètres de profondeur (Baie de Quiberon), ou bien suspendues à des cordes amarrées à des portiques, eux-mêmes fixés au fond (Etang de Thau). En fonction des méthodes d'élevage, la récolte se fait également différemment. Les huîtres en poches sont récoltées simplement en détachant les poches des tables. Au sol, les huîtres sont soit ramassées à marée basse manuellement à l'aide de fourches ou par dragage lorsque la hauteur d'eau le permet. En eau profonde, les huîtres sont récoltées à l'aide de dragues.

- l'**affinage** :

Cette étape est propre à certains bassins de production, notamment celui de Marennes Oléron. Elle s'effectue essentiellement dans des claires (bassins argileux de faible profondeur d'eau) où les huîtres acquièrent des propriétés particulières d'aspect et de goût du fait d'espèces phytoplanctoniques particulières.

- la **finition** :

Les huîtres sont entreposées dans l'eau de mer en bassins artificiels, dégorgeoirs ou sites naturels affectés à cette fin. Les huîtres sont alors lavées, triées et calibrées.

- l'**expédition** :

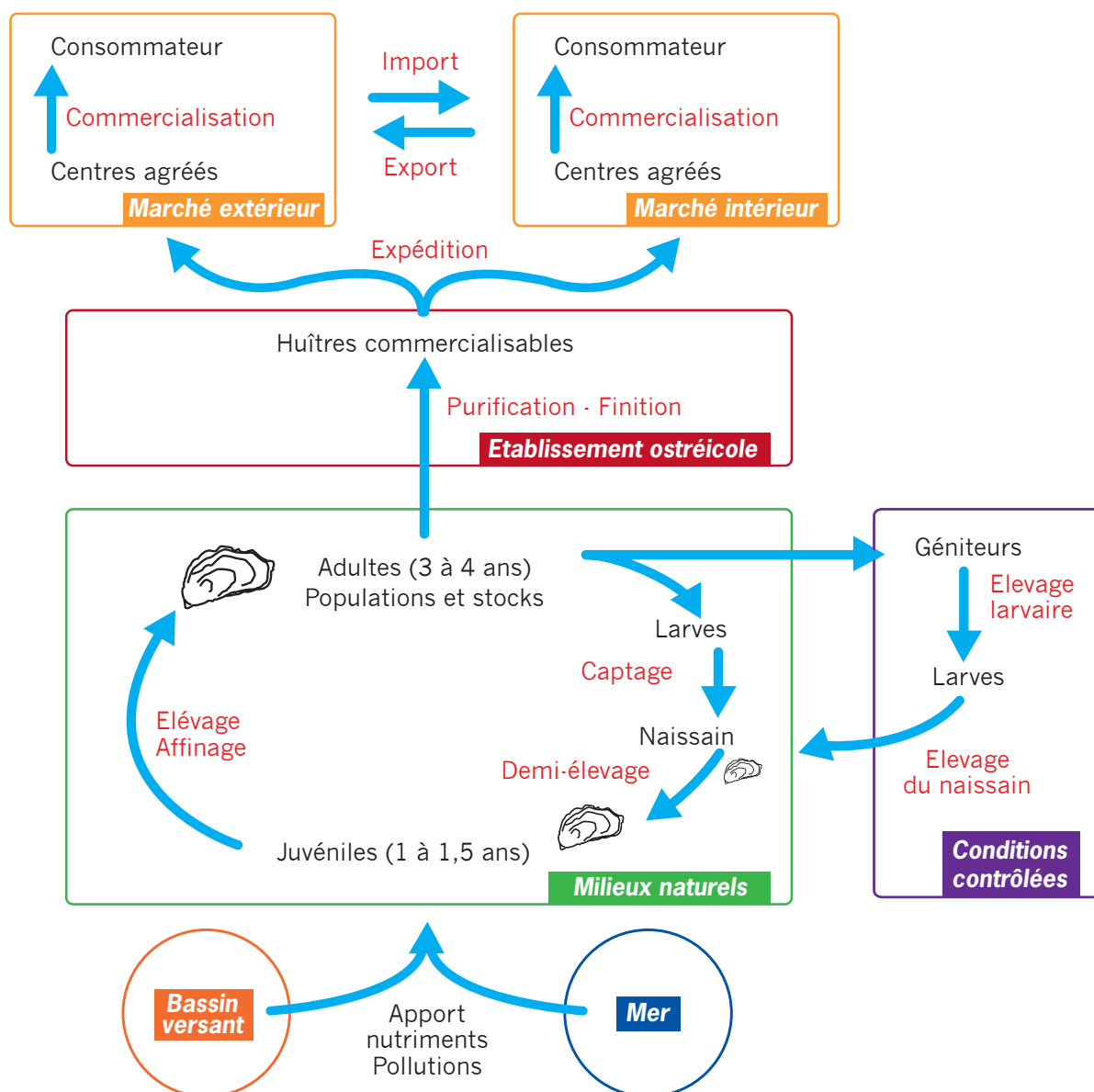
Les huîtres sont conditionnées à plat valves creuses en dessous, dans des paniers scellés, depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison aux consommateurs ou aux détaillants.

- la **distribution** :

Elle se fait par des centres agréés pour la mise en marché de coquillages vivants destinés à la consommation humaine.

2 - Source principale : site internet du Comité National de la Conchyliculture (www.cnc-france.com)

Figure 1 : Schéma global de la filière ostréicole :
environnement et cycle de production, circuits de commercialisation



Les **itinéraires techniques** permettant d'obtenir une huître marchande à partir de naissain sont extrêmement nombreux, dans la mesure où ils sont la combinaison de multiples options aux différents stades de l'élevage. L'éleveur peut ainsi jouer sur la localisation de chaque étape, le mode de stabulation (en poches sur tables, à plat, en semis profond, sur filières, sur cadre, etc.), les densités, les tris, les manipulations de poches (fréquence, intensité, etc.), et introduire toutes les combinaisons possibles.

En parallèle de ces différentes étapes, différents **métiers** sont apparus, en se spécialisant sur une ou plusieurs phases du cycle de production. Tout au long de ce cycle d'élevage existent en effet deux options fondamentales : produire soi-même, ou acheter des produits intermédiaires obtenus par d'autres (naissain, demi-élevage, marchandes à affiner ...). Au moment de la commercialisation vers la consommation apparaissent à nouveau deux orientations opposées : vendre soi-même au consommateur, ou passer par des intermédiaires (grossistes, détaillants, restaurateurs, etc.).

Chaque entreprise ostréicole exerce de façon plus ou moins prononcée chacun de ces métiers, selon une combinaison définie par le chef d'entreprise en fonction de ses préférences et de ses arbitrages stratégiques.

Ainsi, les **naisseurs** assurent pour tout ou partie de leur activité, la production et la commercialisation du naissain. Les **éclosoyeurs** fournissent à la demande, du naissain de différentes tailles adapté aux besoins des professionnels. Les **producteurs-éleveurs** pratiquent l'activité exclusive d'élevage et de reproduction des coquillages. Les produits de demi-élevage ou les juvéniles sont destinés à être vendus à un autre établissement de production qui poursuivra le cycle jusqu'à maturité commerciale. Les produits adultes sont vendus à un éleveur expéditeur en complément de sa production ou à un établissement d'expédition.

Les **producteurs-expéditeurs** regroupent la grande majorité des entreprises : elles élèvent, pour les plus petites d'entre-elles, la totalité ou la quasi totalité des coquillages qu'elles mettent ensuite en marché directement auprès des consommateurs. Les plus grosses produisent l'essentiel des coquillages qu'elles conditionnent à destination des circuits de distribution et se fournissent en complément d'élevage auprès de collègues éleveurs. Les établissements de production agréés pour l'expédition pratiquent tout ou partie des opérations suivantes : réception, lavage, calibrage, finition, conditionnement et conservation avant transport.

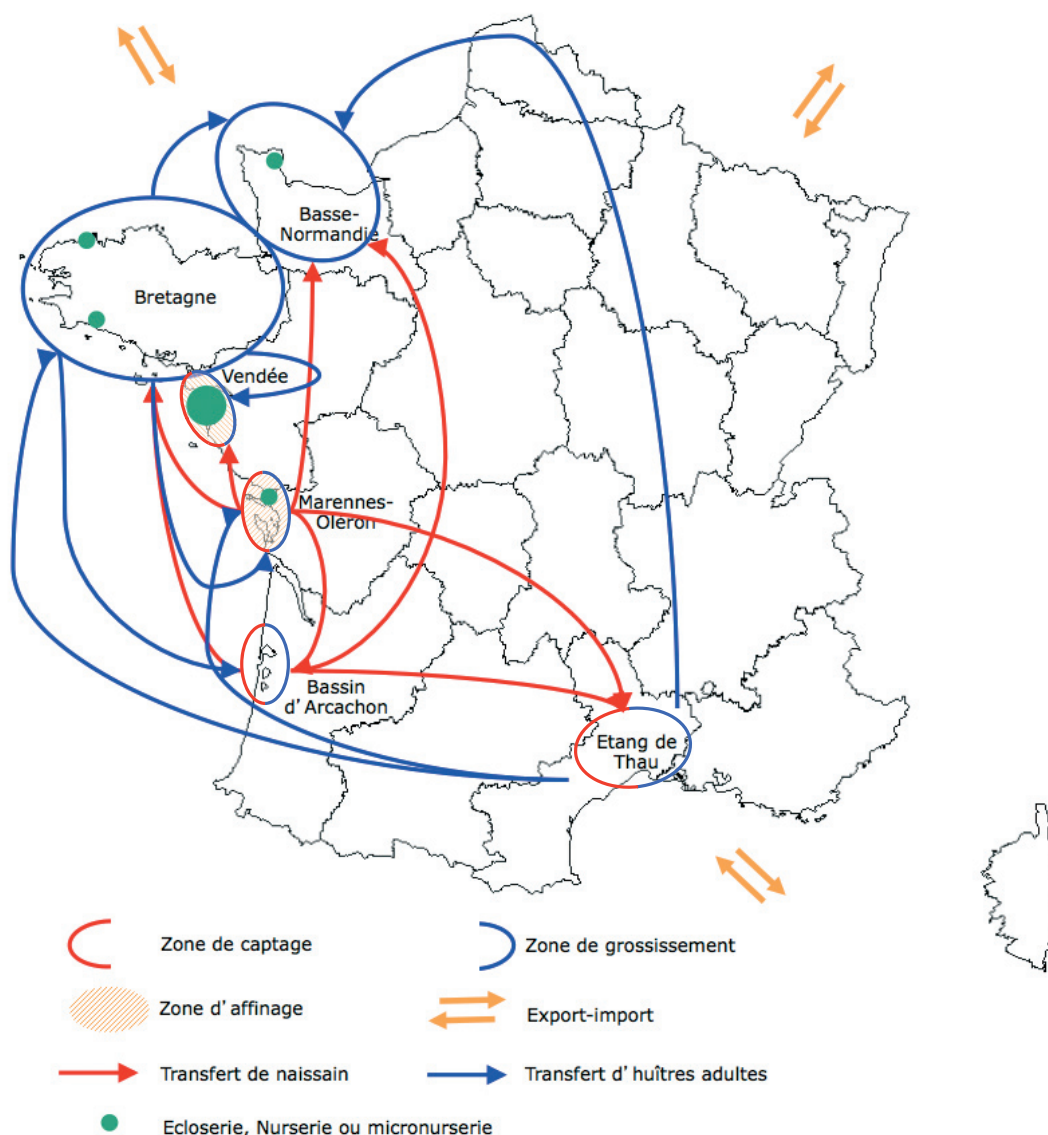
Les **expéditeurs**, pouvant pratiquer l'affinage, sont essentiellement acheteurs de produits finis avant d'en effectuer le conditionnement pour mise sur le marché sur tous types de circuits de distribution. Beaucoup sont également purificateurs.

Les **purificateurs** sont des établissements de purification agréés qui comportent des bassins alimentés en eau de mer naturellement propre ou rendue propre, dans lesquels les mollusques vivants peuvent être placés pour devenir ainsi aptes à la consommation humaine.

Les **grossistes** réceptionnent les envois des expéditeurs et les revendent aux détaillants poissonniers, restaurateurs ou collectivités. Ils contribuent à assurer un approvisionnement régulier tout au long de l'année.

Enfin, de par leurs caractéristiques climatiques ou hydrologiques propices à telle ou telle étape, les bassins de production eux-mêmes se sont progressivement spécialisés, ce qui conduit à de nombreux transferts d'huîtres d'un bassin à l'autre (cf. Figure 2). En effet, à titre d'exemple, la Bretagne est la première région de grossissement des huîtres creuses qui sont captées aux alentours de Marennes Oléron ou sur le bassin d'Arcachon, et dont une part importante est retransférée vers la Charente-Maritime pour affinage lorsque les huîtres atteignent la taille commercialisable.

Figure 2 : Spécialisation et principaux transferts entre bassins de production ostréicole en France



La filière ostréicole fait donc intervenir une **grande diversité** d'acteurs, d'espaces, de modes de production et de commercialisation. Les transferts d'huîtres à différents stades d'élevage, qui ont lieu entre les bassins, en font par ailleurs une activité **par essence interrégionale**.

I.2. Une filière qui pèse dans le paysage socio-économique européen, national et régional

I.2.a/ Les caractéristiques de la production nationale et régionale

La **conchyliculture**³ européenne est un secteur économique important. Il représente 770 000 tonnes de production pour un chiffre d'affaires de 1 940 M€, 7 500 entreprises, 38 000 emplois directs.

8 principaux pays prennent une part significative dans cette filière. Parmi eux, la France se classe au 2^{ème} rang européen, avec une production moyenne en 2009 de 200 000 tonnes de coquillages par an pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 774 millions d'euros. Elle abrite ainsi 25% de la production, 39% des entreprises, 45% des emplois directs et 40% du chiffre d'affaires.

En termes de production, la conchyliculture européenne est dominée, à plus de 77%, par les moules. Les huîtres représentent ensuite 18%, et les autres coquillages environ 5%.

Au niveau mondial, l'**ostréiculture** française occupe la 4^{ème} place derrière la Chine, le Japon et la Corée. Elle représente d'ailleurs **90% de la production européenne**.

Il est pourtant assez complexe d'évaluer les caractéristiques de la production nationale et régionale. En effet, cette analyse est majoritairement basée sur les données de l'enquête aquaculture réalisée par la Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture (DPMA) du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire. Or, ces statistiques doivent être considérées et interprétées avec prudence, en raison des biais inhérents à l'enquête.

Tout d'abord, s'il y a dans le cas de l'ostréiculture, une bonne correspondance au niveau national entre la variable « ventes pour la consommation » et la production commercialisée d'huîtres de taille marchande, l'équivalence n'est pas vérifiée au niveau régional, en particulier du fait de l'importance des transferts d'huîtres entre régions de production, décrits précédemment. Pour pallier à ce biais qui donne une image déséquilibrée de la contribution des régions à la production nationale, la profession diffuse ses propres données. La production totale, estimée par le Comité National de la Conchyliculture à 80 500 tonnes, diffère également significativement des données de l'enquête aquaculture DPMA.

A cette difficulté s'ajoute la prise en compte insuffisante des spécificités des bassins de production, et la fiabilité toute relative des déclarations de certains exploitants.

L'enquête est en outre focalisée sur les concessions (zones maritimes auxquelles sont associées des autorisations d'exploitation) et les concessionnaires (titulaires de ces autorisations). Cela ne permet pas d'avoir une vision globale des entreprises, car une concession peut appartenir à plusieurs concessionnaires, un concessionnaire exploite le plus souvent plusieurs concessions et une entreprise regroupe couramment plusieurs concessionnaires.

Enfin, la répartition des ostréiculteurs dans deux régimes sociaux différents, marin (Etablissement National des Invalides de la Marine) et agricole (Mutualité Sociale Agricole), rend complexe l'analyse précise des emplois.

Malgré les limites de ce suivi statistique, l'enquête DPMA étant la seule source de données consolidées au niveau national et faisant l'objet d'une collecte homogène, elle constitue néanmoins un indicateur intéressant du poids socio-économique de la filière.

L'enquête aquaculture détaille ainsi les « ventes pour la consommation » de coquillages, crustacés, algues et poissons marins : ces ventes constituent un indicateur de la production nationale, aux importations près.

Les données les plus récentes (2009) indiquaient que les huîtres constituaient, avec 97 720 tonnes et une valeur de 344,8 millions d'euros, la première production aquacole française, suivie des moules (27% des ventes en valeur). Les **régions atlantiques** représentaient à elles seules, **83% du tonnage** (80 743 tonnes), et **87% de la valeur** (298,8 millions d'euros), de ces ventes d'huîtres pour la consommation (cf. Figure 3).

Le poids de chaque région, tel qu'il est établi par l'enquête aquaculture de la DPMA, diffère sensiblement de la répartition de la production telle qu'elle est communiquée par le CNC (cf. Figure 4), pour les raisons décrites précédemment.

Figure 3 : Poids des différentes régions françaises dans les **ventes d'huîtres pour la consommation** en 2009
Source : Enquête Aquaculture 2009 DPMA

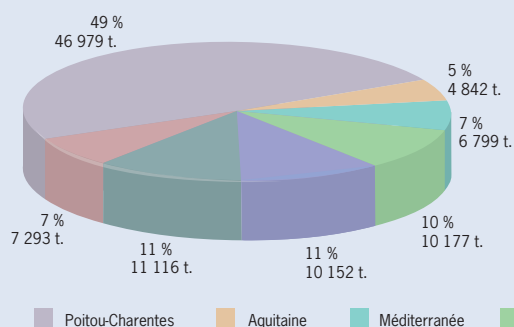
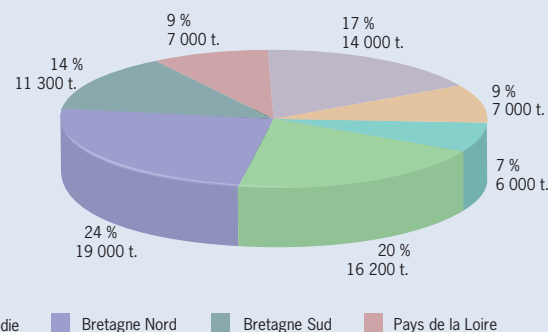


Figure 4 : Poids des différentes régions dans le **tonnage de production** ostréicole française pour la saison 2009-2010
Source : Comité National de Conchyliculture



3 - La conchyliculture désigne l'élevage des coquillages : l'ostréiculture (huîtres), la mytiliculture (moules), la vénériculture (palourdes), la cérastoculture (coques), la pectiniculture (coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés) et l'halioticulture (ormeaux).

En outre la discontinuité des enquêtes DPMA, réalisées en 2002, 2006, 2008 et 2009 (cf tableau 1), ne permet pas d'appréhender la variabilité inter-annuelle de la production ostréicole nationale. Par ailleurs, les données en valeur ne sont disponibles que depuis 2008.

Tableau 1 : Ventes d'huîtres pour la consommation et nombre d'entreprises ostréicoles

Source : Enquête aquaculture DPMA 2002, 2006, 2008 et 2009

Ventes pour la consommation

Années	Quantité (tonnes)	Valeur (en million d'€)
2002	115 285	-
2006	112 677	-
2008	104 939	340,5
2009	97 720	344,8

Néanmoins, la profession s'accorde à dire que si la production française a été globalement stable de 1996 à la saison 2008-2009, la saison 2009-2010 traduisait déjà les difficultés de la filière, fortement affectée depuis 2008 par des mortalités des naissains et des juvéniles. Les conséquences socio-économiques de cette crise seront abordées plus loin.

Sur le plan des **emplois**, seules des données relatives à l'ensemble de la filière **conchylicole** française sont disponibles. Avec 2 952 entreprises en 2009, elle représente 17 824 emplois directs (soit 9 551 Equivalents Temps Plein, cf. Tableau 2). Parmi ces emplois, l'ostréiculture occupe un poids important : selon le Comité National Conchylicole, elle représenterait 11 000 emplois directs.

Tableau 2 : Répartition du nombre d'entreprises et d'emplois conchylicoles par région française en 2009

Sources : Enquête Aquaculture 2009 DPMA / BSPA

	Entreprises		Nombre total	Emplois directs	
	Nombre	Pourcentage		Nombre en équivalent temps plein	Pourcentage
Normandie	306	10 %	2 634	1 342	14 %
Bretagne	714	24 %	4 294	2 658	28 %
Pays de la Loire	307	10 %	1 472	815	9 %
Poitou-Charentes	896	30 %	6 912	2 961	31 %
Aquitaine	278	9 %	897	611	6 %
Méditerranée	451	15 %	1 615	1 164	12 %
Total pour la façade Atlantique	2 195	74 %	13 575	7 045	74 %
Total pour la France	2 952	100 %	17 824	9 551	100 %

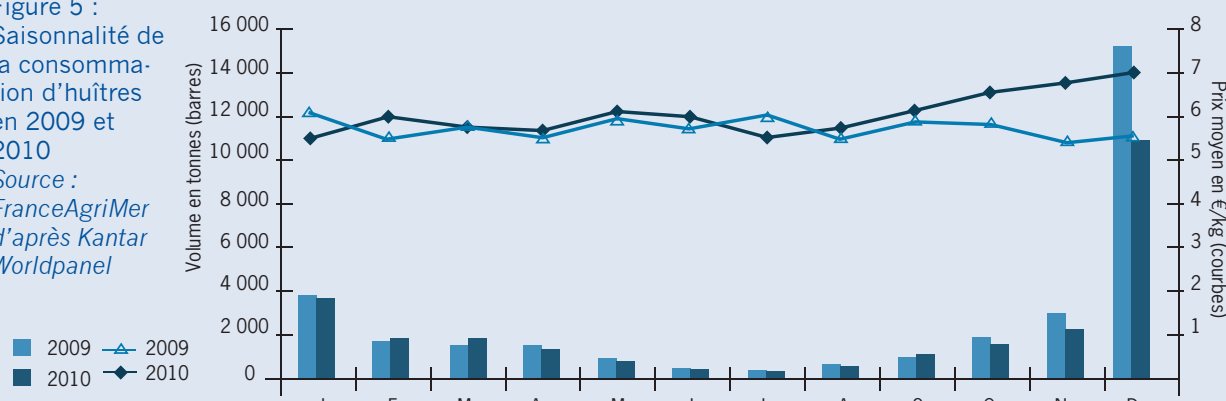
Les emplois générés de manière indirecte (transport, fourniture, services, etc.) sont également importants. A titre d'exemple en 2009, l'emploi direct aurait concerné en Poitou-Charentes 6 620 personnes (1 355 non salariés et 5 265 salariés), mais l'emploi total aurait mobilisé 12 000 personnes⁴.

Entre 2002 et 2009, le nombre d'entreprises et d'emplois conchylicoles en France ont respectivement diminué de 21% et 9%. Cette tendance est plus ou moins marquée selon les régions. En ce qui concerne les entreprises par exemple, la baisse constatée entre 2002 et 2009 est comprise entre 1% (en Bretagne Nord) et 28% (en Poitou-Charentes). Les raisons de ces évolutions sont multiples et seront décrites plus loin : elles sont de nature structurelle (liées au vieillissement des chefs d'entreprise, à la non-reprise d'exploitations, à l'augmentation du coût du foncier) et conjoncturelles (liées à la crise de mortalité).

L'ostréiculture est enfin une production marquée par une très forte **saisonnalité** de la consommation et donc de la commercialisation, comme l'atteste la Figure 5. Cela se traduit dans les entreprises par un recours important aux emplois saisonniers pendant les périodes de fêtes et explique en partie le rapport de moitié entre le nombre d'emplois et le nombre d'Equivalents Temps Plein. 8 304 personnes sont concernées en 2009 par l'emploi saisonnier dans l'ensemble de la filière conchylicole : cela équivaut à 1 046 ETP.

Figure 5 : Saisonnalité de la consommation d'huîtres en 2009 et 2010

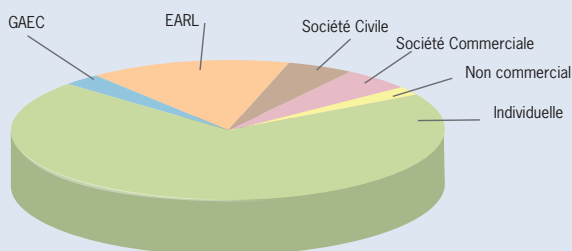
Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel



4 - Source : Etude sur les perspectives à court, moyen et long terme de l'ostréiculture en Charente-Maritime. Via Aqua et Benoît Gaillard Consultants pour le Comité Régional Conchylicole. Mars 2011.

Quant à la **nature des entreprises conchyliques**, sur les 2 952 recensées en 2009, 70% d'entre elles sont des petites entreprises **individuelles et familiales** (cf. Figure 6).

Figure 6 : Statut juridique des entreprises conchyliques françaises en 2009. Source : Enquête Aquaculture 2009 DPMA



Une étude menée à la demande du Comité Régional de la Conchyliculture de Poitou-Charentes en mars 2011⁵ a ainsi montré que pour l'immense majorité d'entre elles, les entreprises ostréicoles se définissent en taille par le tonnage d'huîtres marchandes commercialisées. Ce critère montre une grande dispersion de la taille des entreprises : les volumes marchands commercialisés varient en Poitou-Charentes de quelques tonnes à plusieurs centaines, avec une moyenne à 63 tonnes, et une médiane à 26 tonnes. 76% des entreprises emploient au plus 2 salariés.

Enfin, la **structure démographique** des exploitants diffère assez peu d'un bassin de production à l'autre. Les données disponibles en Poitou-Charentes⁵, Aquitaine⁶, Bretagne Nord⁷ et Sud⁸ et en Pays de la Loire⁸ font état d'une moyenne d'âge des exploitants, respectivement de 44, 46, 44, 46 et 45 ans. La pyramide des âges révèle un déficit d'effectifs, plus ou moins important, dans les classes d'âge les plus jeunes. En Pays de la Loire par exemple, les moins de 30 ans représentaient 7% des exploitants contre 22% pour les plus de 50 ans⁹.

I.2.b/ La consommation d'huîtres : marché intérieur, exportations et importations¹⁰

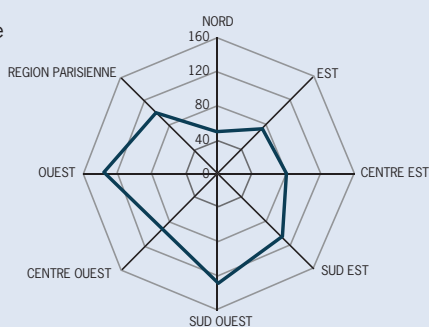
La production ostréicole française est avant tout consommée par le **marché intérieur**. Invitée d'honneur des tables de fêtes dans tout le pays, l'huître appartient à notre patrimoine gastronomique.

Les français sont les premiers consommateurs au monde d'huîtres à l'état frais, avec 2 kg par an et par habitant. C'est en effet en valeur la 3^{ème} espèce achetée en frais, derrière le saumon et le cabillaud : 22% des ménages sont ainsi acheteurs d'huîtres au moins une fois dans l'année.

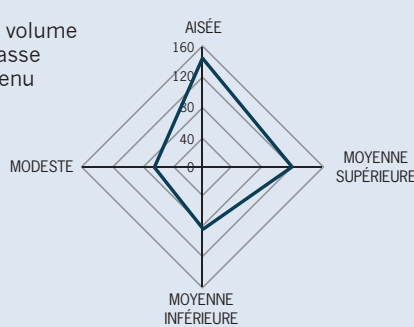
Les régions de surconsommation correspondent aux façades maritimes et aux régions ostréicoles. Le Nord est particulièrement sous-consommateur, en compensation d'une forte surconsommation de moules, et, dans une moindre mesure, le grand Est. Par ailleurs, les consommateurs d'huîtres appartiennent essentiellement aux classes moyennes supérieures et aisées, ils sont majoritairement âgés de plus de 50 ans et n'ont en général pas d'enfant de moins de 15 ans (cf. Figure 7).

Figure 7 : Diagrammes présentant la répartition des consommations 2010 d'huîtres en France selon les régions, les classes de revenus, l'âge de l'acheteur et la présence d'enfant dans le ménage acheteur
Source : France Agrimer d'après Kantar Worldpanel

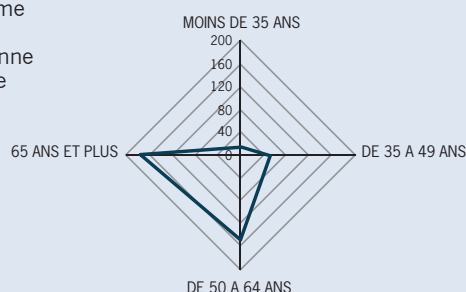
- Indice volume par région



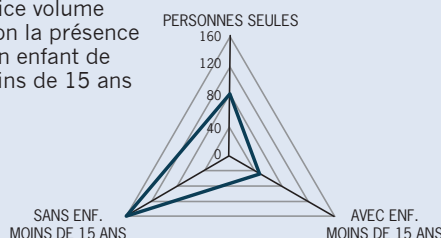
- Indice volume par classe de revenu



- Indice volume selon l'âge de la personne responsable des achats



- Indice volume selon la présence d'un enfant de moins de 15 ans



5 - Source : Etude sur les perspectives à court, moyen et long terme de l'ostréiculture en Charente-Maritime. Via Aqua et Benoît Gaillard Consultants pour le Comité Régional Conchylicole. Mars 2011.

6 - Source : Recensement des entreprises ostréicoles, caractérisation de la situation des conjoints et évaluation des besoins de formation. CRC d'Arcachon Aquitaine. Février 2011.

7 - Source : Etude socio-économique de la conchyliculture en Bretagne Nord - Données 2005. CRC Bretagne Nord.

8 - Source : Communication du CRC Bretagne Sud.

9 - Source : Recensement des entreprises conchyliques des Pays de la Loire. Carnet de bord n°1. CRC Pays de la Loire. Novembre 2011.

10 - L'ensemble des données citées dans cette partie sont issues du Bilan 2010 de la Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture réalisé par France Agrimer (édité en avril 2011) : <http://www.franceagrimer.fr/Projet-02/08publications/mer/Bilan-conso-produits-aquatiques-2010.pdf>

Concernant les **modes de distribution**, la vente directe (à l'établissement et sur les marchés) concernerait en 2010 35,4% des volumes, un peu moins en valeur, tandis que les circuits de distribution classiques (Grandes et Moyennes Surfaces et poissonneries) représenteraient 62,5% des ventes, un peu plus en valeur (cf. Figure 8). Il faut néanmoins noter que les estimations des panels demeurent approximatives du fait d'une probable sous-estimation des ventes directes, d'une consommation fortement saisonnière et pas toujours au domicile. Ces moyennes cachent également d'importantes disparités entre bassins : la vente directe peut atteindre jusqu'à 70% des volumes commercialisés en Pays de la Loire, alors qu'en Bretagne une forte proportion de la marchandise est vendue en gros.

Figure 8 : Part des différents circuits de distribution des huîtres en France en 2010

Source : France Agrimer d'après Kantar Worldpanel

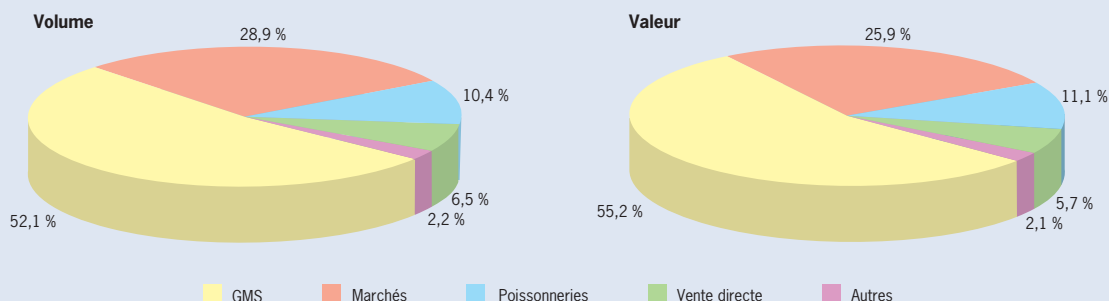
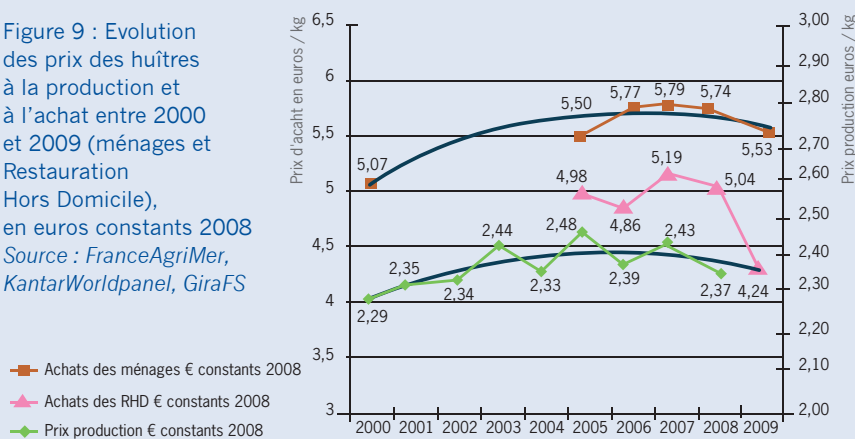


Figure 9 : Evolution des prix des huîtres à la production et à l'achat entre 2000 et 2009 (ménages et Restauration Hors Domicile), en euros constants 2008

Source : FranceAgriMer, KantarWorldpanel, GiraFS



Quant aux **coûts** de production et de distribution (cf. Figure 9), le taux de croissance annuel moyen des prix de vente à la production a été de 0,4% (en euros constants) entre 2000 et 2009. La tendance était au tassement sur les dernières années de cette décennie avant l'augmentation de 2010. Les prix à la consommation (ménages et restauration) ont suivi les mêmes tendances. Les conséquences de la crise de mortalité sur les prix sont détaillées plus loin.

Des échanges commerciaux ont également lieu avec les pays étrangers : en 2009, 5 400 tonnes d'huîtres ont été importées, principalement en provenance d'Irlande et 9 900 tonnes ont été exportées, principalement vers l'Italie. Les exportations ont augmenté de 40% entre 2004 et 2007 mais sont relativement constantes depuis 2007, avec un prix en baisse. Elles sont globalement stables tout au long de l'année (environ 600 tonnes/mois) sauf au mois de décembre où elles dépassent les 2 000 tonnes¹¹.

1.3. Une activité constitutive du patrimoine et des paysages maritimes, vecteur d'image pour les territoires

L'ostréiculture représente un enjeu majeur pour la préservation du **patrimoine maritime** français, à la fois comme élément de notre gastronomie, de nos traditions culturelles et des savoir-faire associés, mais aussi comme activité constitutive des paysages littoraux de la façade atlantique.

L'huître est tout à bord un produit phare et très spécifique de la **gastronomie française**. Elle recouvre cependant une importante diversité de profils sensoriels. Ces caractéristiques organoleptiques semblent moins liées à un bassin de production (seules la façade atlantique et la Méditerranée se différencient significativement) qu'aux pratiques d'élevage (exemple de la « Pousse en claire¹² ») ainsi qu'aux paramètres de l'environnement de production (la richesse du milieu en nutriments conditionne notamment le type et la quantité de phytoplancton disponible)¹³. Sur le plan nutritionnel, l'huître crue est une source de minéraux tels que le zinc et le sélénium, qui sont apportés de façon insuffisante par les régimes habituels. Elle présente également un fort taux de vitamine C et une excellente source de vitamine B12. Enfin sa teneur en lipides est très faible, majoritairement composée d'acides gras insaturés excellents pour la santé. Ces caractéristiques en font un aliment de qualité supérieure¹⁴.

11 - Source : douanes françaises

12 - L'huître spéciale « Pousse en claire » est élevée à très faible densité (jamais plus de 5 huîtres au m²) en claires où elle séjourne de quatre à huit mois. Elle bénéficie d'un Label Rouge (cf. Tableau 3).

13 - Source : Traçabilité et qualité des huîtres. Rapport final. Ifremer-INRA-CNC. Octobre 2002.

14 - Source : L'huître : aliment et médicament ? E. JOUZIER, in Bulletin de la Société de Pharmacie de bordeaux, n°137. 1998.

Sur le plan du **paysage**, la charte partenariale signée en 2007 entre le Conservatoire du littoral et des rivages lacustres et le Comité National Conchylicole souligne que l'activité conchylicole participe à la multifonctionnalité des espaces naturels du littoral et qu'elle est nécessaire à la bonne conservation des milieux et paysages littoraux. L'exemple des claires d'affinage dans le bassin de Marennes Oléron est particulièrement remarquable. Utilisant essentiellement d'anciennes zones de marais salants façonnées par l'Homme, l'ostréiculture participe à l'entretien et à l'équilibre de ces milieux particuliers, qui sans cette activité seraient à l'abandon ou bien comblés pour y accueillir d'autres activités non maritimes ou ne tirant pas parti de cet écosystème spécifique.

Les initiatives collectives de **valorisation de la qualité** des produits sont également **vecteur d'image pour les territoires** : elles se sont multipliées à l'échelle locale, les bassins de production cherchant à se démarquer les uns des autres (cf. Tableau 3). Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont des démarches reconnues officiellement par les pouvoirs publics français et européen, basées sur un cahier des charges contrôlé par un organisme tiers et indépendant. En ostréiculture, deux SIQO sont utilisés :

- l'Indication Géographique Protégée (IGP) est une approche territoriale qui garantit une qualité résultant d'un savoir-faire lié à une zone géographique et protège les produits contre les fraudes sur l'ensemble du territoire européen,
- le Label Rouge est une approche qualitative qui garantit la qualité supérieure du produit.

Il existe au niveau européen un autre signe officiel peu usité en France, la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), régi par deux règlements européens (n°509/2006 et n°1226/2007) : elle caractérise un produit agricole destiné à l'alimentation humaine ou une denrée alimentaire possédant une composition traditionnelle, ou produit(e) selon un mode de production traditionnel (en France, un dossier de STG a été déposé dès 2006 pour les moules de bouchot, la démarche devrait aboutir en cours d'année 2012).

D'autres outils de promotion de la qualité, plus souples que les SIQO, sont aussi mis en œuvre : c'est le cas des marques collectives, vecteurs de communication développées par tous les bassins, et des Certifications de Conformité Produit (CCP) qui attestent que le produit possède des caractéristiques particulières inscrites dans un cahier des charges.

Tableau 3 : Récapitulatif par région des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine, des marques collectives et des Certifications de Conformité Produit en ostréiculture

Source : Comités National et Régionaux de la Conchyliculture

Région	Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)	Marques collectives et Certifications de Conformité Produit (CCP)
Bretagne	Projet d'Indication Géographique Protégée sur les huîtres creuses Projet d'Indication Géographique Protégée sur les Huîtres plates du Belon	Marque Collective 
Pays de la Loire	Projet de Label Rouge «Belle d'exception» Projet d'Indication Géographique Protégée	Marque collective  Certification de Conformité Produit 
Poitou-Charentes	 Indication Géographique Protégée pour l'ensemble de la gamme Marennes-Oléron  2 Labels Rouges : Fine de Claire Verte et Spéciale Pousse en Claire	2 marques collectives  Huîtres Marennes-Oléron 
Aquitaine		Marque collective  Projet de Certification de Conformité Produit

D'autres démarches ou initiatives de producteurs soucieux de préserver la qualité ou l'originalité des productions ostréicoles ont vu le jour, telle que celle de l'association des ostréiculteurs traditionnels, qui rassemble une soixantaine de producteurs au plan national. L'activité de ces derniers est adossée à une « charte de bonne conduite » privilégiant la production et la commercialisation d'huîtres issues de naissain naturel¹⁵. Il faut pourtant préciser que cette pratique traditionnelle est majoritaire en ostréiculture.

En outre, il faut souligner le fait que l'activité ostréicole participe à l'**attrait touristique** des territoires concernés. Elle est par conséquent porteuse de retombées économiques indirectes dans un domaine naturel préservé. Ainsi, la Cité de l'huître, espace de découverte de l'ostréiculture situé au cœur du bassin de Marennes-Oléron, a attiré plus de 28 000 visiteurs en 2011, dont 12% d'étrangers. Cet équipement, réalisé à l'initiative du Conseil général de Charente-Maritime, accueille depuis 2006 particuliers et groupes scolaires et participe à la valorisation de la filière, de son environnement et du territoire.

15 - Source : Audition de Mme Angelika HERMANN, Association des ostréiculteurs traditionnels, 14 février 2011.

1.4. Un secteur bénéficiant d'une représentation professionnelle régionale, nationale et européenne, d'un accompagnement technique développé en région, et d'un investissement important de la recherche publique

1.4.a/ Une représentation professionnelle déclinée aux niveaux régional, national et européen¹⁶

Créé sous sa forme actuelle en 1991, le **Comité National de la Conchyliculture** (CNC) assure la représentation de l'ensemble des éleveurs et des distributeurs de coquillages au niveau national. La loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a permis d'optimiser son fonctionnement. L'adhésion au Comité National de la Conchyliculture est obligatoire.

Reconnu comme **organisation interprofessionnelle agricole** par un arrêté du 13 janvier 2000, le CNC peut passer des accords interprofessionnels entre tout ou partie des opérateurs de la filière. Il constitue l'interlocuteur obligatoire des pouvoirs publics pour toute réglementation d'ordre législatif ou réglementaire relative à la conchyliculture et doit être tenu informé des orientations de la politique communautaire en ce domaine. Pour assurer cette représentation interprofessionnelle dans le respect de la diversité de toutes les activités de l'amont et de l'aval, le Conseil du CNC est divisé en 2 groupes : le groupe Production et le groupe Commerce et industrie.

Les **missions** du CNC sont les suivantes :

- la représentation et la promotion des intérêts généraux,
- la participation à l'organisation d'une gestion équilibrée des ressources,
- l'association à la mise en œuvre de mesures d'ordre et de précaution destinées à harmoniser les intérêts de ces secteurs,
- la faculté de réaliser des travaux d'intérêt collectif,
- la participation à l'amélioration des conditions de production,
- la participation à la défense de la qualité des eaux conchylicoles,
- la promotion des produits issus de la conchyliculture,
- l'amélioration de la connaissance du secteur,
- l'harmonisation des pratiques de production et de commercialisation.

En outre, l'organisation interprofessionnelle est chargée de gérer un registre d'immatriculation des entreprises conchylicoles et un répertoire des candidats à l'installation dans le secteur de la conchyliculture.

Les **Comités Régionaux de la Conchyliculture** (CRC) assurent la représentation des intérêts généraux des professionnels des métiers de la production conchylicole de leur circonscription territoriale. Ils sont au nombre de 7 : Normandie-Mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Arcachon Aquitaine et Méditerranée. Chaque CRC est représenté dans le conseil du CNC.

Cinq **Organisations de Producteurs** (OP) travaillent étroitement avec les CRC et viennent compléter cette structuration professionnelle au niveau régional : l'OP des conchyliculteurs de Normandie, l'OP des conchyliculteurs de Bretagne, l'OP des Pays de la Loire, l'OP Marennes Oléron et l'OP des conchyliculteurs du bassin de Thau. Il s'agit de regroupements volontaires de professionnels d'un secteur géographique donné ayant pour mission de défendre les intérêts des producteurs lors de la commercialisation de leur production. Les OP sont les seules structures qui peuvent intervenir sur l'organisation de la production et de la mise en marché, notamment en termes de prix d'orientation (établis en concertation avec les producteurs, en fonction des stocks et de la qualité de la production...). Ces prix permettent à chacun de se positionner.

En outre, une organisation représente spécifiquement les intérêts patronaux au niveau national : le Syndicat National des Employeurs de la Conchyliculture (SNEC).

Au niveau européen, l'**Association Européenne des Producteurs de Mollusques** (AEPM), créée en 1999, regroupe les associations et organismes nationaux ou régionaux de producteurs et éleveurs de mollusques de l'Union européenne. Elle compte à ce jour 10 adhérents représentant 8 Etats membres de l'union européenne (Danemark, Espagne, France, Royaume-Uni, Pays-Bas, Grèce, Italie, Irlande). L'ensemble de l'AEPM représente 85% des entreprises ou exploitants conchylicoles européens produits et mis sur le marché en 2003.

L'AEPM a pour objet :

- d'assurer la représentation des producteurs de coquillages au sein des instances officielles européennes,
- d'organiser de façon cohérente et permanente la concertation entre tous les partenaires de la filière coquillages au niveau européen,
- de prendre toutes les initiatives utiles au maintien et au développement de la production de coquillages de l'Union européenne.

A ce titre, elle siège au Comité consultatif pour la pêche et de l'aquaculture auprès de la Commission Européenne.

Programmée dans le cadre de la réforme de la Politique Commune des Pêches (PCP), la création d'un **Conseil européen de l'aquaculture** d'ici à 2014 est une chance pour la représentation de la profession à l'échelle communautaire, qui y sera importante.

16 - Source principale : site internet du Comité National de la Conchyliculture (www.cnc-france.com).

I.4.b/ Un accompagnement technique développé en région

Des structures locales d'interface entre les professionnels et la recherche scientifique se sont développées à partir des années 1980 pour répondre au développement d'une aquaculture nouvelle et au manque d'accompagnement technique de la filière pêche et cultures marines, en comparaison de la filière agricole : il n'existait en effet ni centre technique, ni réseau d'exploitations de référence, ni structure de conseil et de transfert.

Sur la façade Atlantique et Manche, de telles structures se sont développées au niveau régional en Poitou-Charentes et Pays de la Loire¹⁷, et au niveau départemental dans la Manche (le Tableau 4 récapitule et compare les caractéristiques majeures de ces centres techniques). Deux centres similaires sont en projet en Bretagne¹⁸ (étude de faisabilité en cours) et en Aquitaine¹⁹ (consultation en cours pour la réalisation d'une étude de faisabilité).

Tableau 4 : Caractéristiques des centres techniques locaux

	Syndicat Mixte pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche (SMIDAP)	Centre Régional d'Exploitation et d'Application Aquacole (CREAA)	Syndicat Mixte pour l'Équipement du Littoral (SMEL)
Territoire d'action	Région Pays de la Loire	Région Poitou-Charentes	Département de la Manche, ponctuellement du Calvados
Date de création	1982	1986	1980
Membres fondateurs	Conseil régional - Conseil général	Conseil régional - Conseil général Ifremer - CRC Commune du Château	Conseil général 31 communes littorales 4 chambres consulaires
Statut juridique	Syndicat mixte	Association	Établissement public à caractère administratif
Objectif général	Développement de l'aquaculture, de la conchyliculture et des pêches	Développement de l'aquaculture, de la conchyliculture et des pêches	Promouvoir l'expansion des activités économiques liées aux ressources vivantes marines
Principaux axes d'intervention	Animation de démarches collectives comme la qualité. Formation des acteurs et des élèves Appui technique aux professionnels, y compris écloseurs. Gestion des aides financières régionales ou nationales	Démonstration et développement expérimental Validation et transfert Appui technique à la demande des organisations professionnelles	Suivi du milieu naturel Soutien à la production Innovation Valorisation
Gouvernance	Comité Syndical : définition des priorités d'action, et la gestion administrative et financière Comité scientifique et technique : définition des orientations scientifiques	Présidence professionnelle 6 conseillers régionaux administrateurs Conseil d'administration Comité Technique d'Orientations	Via l'Association pour la Promotion de l'Economie Maritime : professionnels, services de l'Etat, organismes de recherche et SMEL
Ressources humaines	4 permanents : 3 conseillers techniques 1 secrétaire	8,5 Equivalents Temps Plein : 5 biologistes - 3 techniciens 1 secrétaire	12 permanents : 5 ingénieurs - 1 attachée 6 techniciens et agents administratifs
Moyens techniques	Aucun moyen en propre : partenariat systématique avec des professionnels	Ferme Aquacole Véhicules d'exploitation, Navire, parcs, filière expérimentale Matériel d'acquisition de données.	Site de Blainville-sur-Mer : base de 1 150 m ² équipée de locaux d'expérimentations et de moyens d'analyses Capacité d'intervention sur l'estran, sur mer et sous la mer
Budget	400 000 €	520 000 €	1 million d'euros
Implication des professionnels	Participation au Comité Syndical	Présidence de l'association Participation au financement de la structure	Via l'Association pour la Promotion de l'Economie Maritime : professionnels, services de l'Etat, organismes de recherche et SMEL

L'implication des Conseils régionaux et généraux a été décisive dans la fondation des centres existants. Leur engagement demeure très important, tant en termes financiers qu'en termes de définition des orientations stratégiques. Les centres partagent l'objectif général de développement de l'aquaculture et de la conchyliculture, mais leur périmètre d'action global est très variable.

Si les statuts juridiques adoptés sont différents, les **modes de gouvernance** sont similaires. Un organe décisionnaire, auquel participent les financeurs et les professionnels, fixe les grandes orientations. Un organe consultatif technique, associant les experts scientifiques et les services de l'Etat, décline les orientations et actions. Le fonctionnement par appel à propositions scientifiques du SMIDAP est original.

Cependant, une **grande hétérogénéité des moyens** peut être constatée, tant sur le plan humain que logistique. Le choix de détenir ou non des moyens d'intervention en propre est ambivalent : d'un côté, posséder ses propres outils de navigation et d'expérimentation laisse une grande souplesse d'action, de l'autre, le partenariat systématique avec les professionnels permet une très bonne appropriation des travaux.

De plus, les ressources de ces structures dépendant de subventions votées annuellement, ou bien encore d'appels d'offres, elles manquent de visibilité financière à moyen et long terme, alors même que nombre de leurs actions doivent s'inscrire dans la continuité pour être efficaces.

17 - Source des données sur ces deux centres techniques : Audition de M. Philippe BLACHIER, CREAA, 24 octobre 2011, et de M. Philippe GLIZE, SMIDAP, 8 novembre 2011.

18 - Source : Audition de Mmes Enora KEROMNES et Sylvie GUICHOUX-CLEMENT, Conseil régional de Bretagne, 23 novembre 2011.

19 - Source : Audition de MM. Bernard LAZARINI et Jean-Jacques CHOLLON, Conseil régional d'Aquitaine, 5 décembre 2011.

Par ailleurs, si un certain nombre d'actions sont communes à l'ensemble de ces centres (appui et conseil techniques, recherche appliquée, étude des perspectives de diversification, suivi de paramètres scientifiques), certaines sont plus spécifiques à chacun d'eux (formation, instruction et gestion des aides financières pour le compte de l'Etat ou de la Région).

Enfin, il est intéressant de noter que la **mise en réseau** des centres techniques, amorcée de manière informelle autour de partenariats ponctuels (notamment sur le suivi interrégional des agents infectieux de l'huître creuse) est en cours de formalisation.

I.4.c/ Un investissement important de la recherche publique autour de l'ostréiculture²⁰

Les centres techniques sont des structures d'interface entre les professionnels et la recherche scientifique. Cette recherche, fondamentale ou appliquée, fait intervenir plusieurs acteurs, dont le principal est l'Ifremer.

Opérateur historique, l'Ifremer est le fruit du regroupement, en 1984 du CNEXO (Centre National pour l'Exploitation des Océans) et de l'ISTPM (Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes). C'est ce dernier, créé en 1953, qui a apporté à l'Ifremer l'essentiel de ses compétences dans le domaine conchylicole. Il succédait lui-même à l'OSTPM, office créé en 1919. Dédié au départ aux pêches, l'OSTPM avait été chargé en 1923 du contrôle sanitaire des huîtres et avait développé dans les années trente plusieurs laboratoires côtiers dans les bassins conchylicoles (Auray, La Tremblade, Arcachon). Ses missions se sont élargies à des fonctions de recherches pour approfondir les causes de l'état sanitaire des produits aquatiques. Le Centre National pour l'Exploitation des Océans avait quant à lui pour mission de développer la connaissance des océans et plus spécifiquement en matière d'êtres vivants, de maîtriser et contrôler les cycles de production des espèces d'intérêt commercial. Lors de la fusion de l'ISTPM et du CNEXO, les compétences de contrôle sanitaire se sont vues attribuées aux Directions des Services Vétérinaires, et l'Ifremer n'a gardé sur ce volet sanitaire que les réseaux de surveillance de la qualité des eaux, dont découle le classement sanitaire des zones conchylicoles (cf. infra).

L'Ifremer est fortement décentralisé au plan géographique. Il possède notamment un réseau de laboratoires côtiers ou stations, dont plusieurs suivent les questions conchylicoles :

- 8 laboratoires « Environnement Ressources » (LER), dont 4 sur la façade atlantique : LER-FBN (Dinard, Brest, Concarneau), LER-MPL (La Trinité sur Mer, Nantes), LER-PC (L'Houmeau, La Tremblade), LER-AR (Arcachon) ;
- 4 laboratoires « thématiques » en physiologie, génétique, pathologie et immunologie, dont 3 sur la façade atlantique : Brest, Nantes et La Tremblade ;
- 2 laboratoires nationaux de référence (LNR). Le premier, situé à La Tremblade, est laboratoire de référence dans le cadre réglementaire de la santé animale en conchyliculture (pathologie). Depuis 1995, il est également Laboratoire Communautaire de Référence (LCR) pour les maladies des mollusques bivalves, reconnu laboratoire de référence en 2006 par l'Organisation Mondiale pour la Santé Animale (OIE) pour deux maladies parasitaires des animaux (la bonamiose et la marteiliose). Le second, basé à Nantes, est depuis 2009 laboratoire de référence dans le domaine de la santé publique vétérinaire (microbiologie).
- 4 stations expérimentales spécialisées en éclosion, nurserie, circuits recyclés, génétique appliquée et pathologie expérimentale, à des fins de production contrôlée de naissains, de confinement et de stockage de bivalves à tous les stades de leur élevage, dont 3 sur la façade atlantique : Brest/Argenton, Bouin et La Tremblade.

L'Ifremer conduit des activités de recherche avec de nombreux partenaires, bien identifiés, et dans des Unités Mixtes de Recherche (UMR), avec en particulier :

- l'UMR M.100 « Physiologie et Ecophysiologie des Mollusques marins », qui regroupe des équipes de l'Ifremer Brest et de l'Université de Caen,
- l'UMR 5119 Ecologie lagunaire « ECOLAG », qui associe des équipes de l'Ifremer de Sète et Palavas et de l'Université de Montpellier II.

Dans le cadre de son contrat d'objectifs (2009-2012), l'Ifremer développe, au sein du programme P7 « aquaculture durable », un suivi des « réseaux d'observation de la ressource, de la recherche et de l'expertise » :

- au plan de la recherche, deux priorités sont définies en rapport avec la mortalité des huîtres : prévision/prévention des performances et des risques conchylicoles, et approche systémique de l'aquaculture ;
- au plan de l'appui technique à la profession, l'Ifremer assure une fonction essentielle dans la surveillance des maladies affectant les élevages (réseau de surveillance zoosanitaire REPAMO) et dans la surveillance de la qualité des eaux littorales des zones d'élevage (réseaux REMI et REPHY, et dans une moindre mesure ROCCH, REBENT), que complète un réseau de surveillance de la croissance des huîtres creuses à travers des données géographiques, depuis le captage ou l'éclosion jusqu'au stade adulte, en passant par le suivi différencié des diploïdes et des triploïdes (REMORA, Observatoire Conchylicole, Velyger...).

L'Ifremer exerce donc vis-à-vis de la filière conchylicole au moins trois métiers sensiblement distincts :

- La **recherche d'amont**, de compréhension des phénomènes (sur le plan de la physiologie, de la pathologie de la génétique, de l'environnement, de l'océanographie), incluant le développement de techniques et le transfert de connaissances ;

20 - Sources : Audition de M. Jean PROU, Chef de station Ifremer La Tremblade, 19 octobre 2011. La recherche, l'expertise et l'appui technique à la filière ostréicole : Etat des lieux et propositions d'amélioration. Rapport de MM. Bernard CHEVASSUS-AU-LOUIS, Alain FEMENIAS et Philippe VANNIER. Février 2010.

- l'**expertise et l'appui aux politiques publiques**, avec en particulier les missions de surveillance de la qualité de l'environnement, pouvant déboucher sur des mesures réglementaires (classement des zones conchyliques, suspension de la commercialisation, etc.) prises par les autorités publiques ;
- l'**appui technique aux professionnels**, qui intègre en particulier les suivis de croissance, de survie, de rendement de captage et l'appui au développement des écloseries-nurseries.

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES, ex-Afssa) est également impliquée dans la recherche autour de la filière conchylicole, notamment sur la question des biotoxines marines. Ainsi, deux unités conduisent des travaux de recherche méthodologique sur ce point et le laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés agroalimentaires a été désigné comme laboratoire national de référence (LNR) pour le contrôle de ces biotoxines marines.

De nombreuses **Universités et Grandes Ecoles** interviennent de manière plus ou moins importante sur des problématiques liées à la conchyliculture. Les opérateurs les plus impliqués sont les universités de Caen (physiologie et écophysiologie des mollusques), de Brest (écosystèmes, écotoxicologie, écophysiologie, biodiversité), de Montpellier (écologie lagunaire, immunologie des mollusques), de Nantes (Laboratoire d'économie maritime LEN CORRAIL) et de Bordeaux (en particulier le Laboratoire d'Océanographie biologique d'Arcachon).

Enfin, le **CNRS** (en particulier la station biologique de Roscoff) a également été amené à développer des travaux dans ce domaine, et en particulier sur les mortalités d'huîtres.

Le dispositif public de recherche dans le domaine de la conchyliculture est donc important : l'effort de R&D de l'Ifremer seul serait de l'ordre de 3% du chiffre d'affaires²¹ de la filière. Outre son importance quantitative, ce dispositif est de qualité et reconnu comme tel au niveau international. La façade Atlantique dispose enfin d'opérateurs majeurs et bien répartis géographiquement.

L'ostréiculture est donc une **activité emblématique** des régions de la façade atlantique : d'un **poids socio-économique** majeur, c'est une activité structurante, qui maintient une économie maritime sur la côte toute l'année. Elle est également un élément constitutif de la **richesse paysagère, culturelle et patrimoniale** de ces régions.

Le secteur bénéficie enfin d'une **représentation professionnelle** déclinée aux niveaux régional, national et européen, d'un **accompagnement technique** développé au niveau local, et d'un investissement important de la recherche publique.

Elle doit pourtant faire face actuellement à de nombreux **défis**, tant **structurels**, notamment du fait de la dépendance de l'activité vis-à-vis de son environnement, que **conjoncturels**, liés au phénomène de mortalité des jeunes huîtres observé depuis 2008.

21 - Source : La recherche, l'expertise et l'appui technique à la filière ostréicole : Etat des lieux et propositions d'amélioration. Rapport de MM. Bernard CHEVASSUS-AU-LOUIS, Alain FEMENIAS et Philippe VANNIER. Février 2010.

II. Une filière confrontée à de nombreux défis

II.1. Une activité s'exerçant dans un cadre réglementaire complexe

II.1.a/ Une activité s'exerçant en partie sur le Domaine Public Maritime (DPM)

Une des caractéristiques de l'ostréiculture est de se situer à l'interface entre terre et mer. Elle exploite ainsi jusqu'à 4 espaces de travail différents :

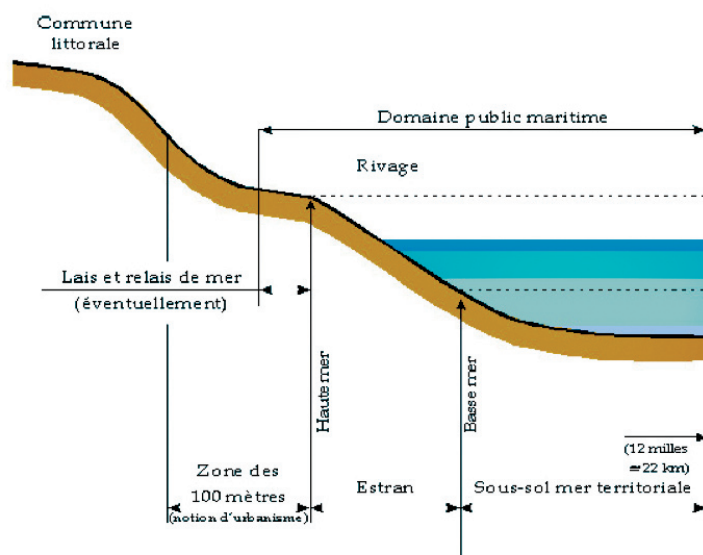
- l'**estran** : partie du Domaine Public Maritime située entre les limites extrêmes des plus hautes et des plus basses marées ;
- l'**établissement** : situé en domaine privé ou bien sur DPM, il a des appellations régionales diverses : la cabane en Poitou-Charentes, le chantier en Bretagne... ;
- le **marais** : présent principalement en Poitou-Charentes, il est utilisé pour l'affinage des huîtres en claires (ces claires sont majoritairement situées sur le domaine privé, mais sont également présentes sur le DPM) ;
- et la **haute mer**.

La notion de **Domaine Public Maritime (DPM)** a été créée par l'ordonnance de Colbert sur la Marine en 1681 qui l'a défini comme inaliénable et imprescriptible. Le DPM est constitué du rivage de la mer, du sol et du sous-sol de la mer jusqu'à la limite des eaux territoriales, c'est-à-dire à 12 milles marins de la ligne de base, tracée à partir de la laisse de basse mer (cf. Figure 10).

Depuis cette ordonnance, plusieurs textes réglementaires ont encadré l'occupation temporaire du DPM par les ostréiculteurs, au travers de la **création des concessions marines** qui sont attribuées à un exploitant pour une durée déterminée (généralement 30 ans), un type précis d'élevage (sur table, à plat,...) et une production spécifique (huîtres, moules, palourdes,...) et qui permettent l'installation d'ouvrages temporaires. Le décret n°1349 du 29 octobre 2009 régit ainsi les conditions de la transmission des concessions et des installations.

Figure 10 : Principes de délimitation du Domaine public Maritime

Source : <http://developpement-durable.gouv.fr>



II.1.b/ Des productions soumises à une réglementation sanitaire stricte

Les conditions et les normes d'exploitation conchycoliques sont réglementées par des **Schémas de structures**, proposés par la profession en concertation avec les directions départementales des territoires et de la mer (DDTM) et l'IFREMER. Ces schémas déterminent les espèces élevées, le mode d'exploitation, les densités et les conditions d'élevage.

Les productions sont également soumises à une réglementation sanitaire dont l'application relève de la responsabilité des directions départementales de la protection des populations (DDPP). Elle vise à protéger la santé des consommateurs et impose notamment un classement des zones de production (cf. Tableau 5), qui est fixé par arrêté préfectoral. Ces arrêtés s'inscrivent dans l'application de la réglementation européenne dite « Paquet Hygiène » depuis le 1^{er} janvier 2006. Il existe un ensemble de critères sanitaires utilisés pour définir le classement, suivis par les différents réseaux d'observation et de surveillance mis en place par Ifremer, soit par prélèvements réguliers de coquillages, soit par prélèvements d'eau de ces mêmes zones de production.

Parmi ces réseaux, on peut citer²² :

- Le ROCCH, réseau d'observation de la contamination chimique du littoral. Il suit ainsi la contamination chimique (mercure, plomb, cadmium, etc.) des zones conchycoliques, ainsi que les effets biologiques du tributylétain.
- Le REPHY, réseau de surveillance du phytoplancton et des phycotoxines. Il a pour objectifs d'observer l'ensemble des espèces phytoplanctoniques des eaux côtières, et de recenser les efflorescences exceptionnelles et les proliférations d'espèces toxiques ou nuisibles pour la faune marine et de surveiller plus particulièrement les espèces produisant des toxines dangereuses pour les consommateurs de coquillages. La présence de ces espèces toxiques dans l'eau déclenche une surveillance renforcée des toxines dans les coquillages.
- Le REMI, réseau de contrôle microbiologique des zones de production conchycoliques. Il a pour objectif d'évaluer les niveaux de contamination microbiologique (concentration en *Escherichia coli*) et de suivre leurs évolutions. Il comprend un dispositif de surveillance régulière et un dispositif d'alerte.
- Le REPAMO, réseau de pathologie des mollusques. Il suit l'état de santé des huîtres creuses, huîtres plates, moules, palourdes, coques, coquilles Saint-Jacques, ormeaux en élevage ou sauvages du littoral français. Il assure une mission réglementaire et une activité de service public déléguée par le Ministère de l'agriculture et de la pêche.

Ces réseaux créés et coordonnés par l'Ifremer à la demande de l'Etat permettent à l'ensemble des acteurs de disposer d'informations sur la qualité du milieu marin, mais ils permettent aussi aux services de l'Etat de prendre des mesures de réglementation pour la pratique des activités, notamment conchycoliques.

En définissant le type de traitement appliqué aux coquillages avant leur commercialisation, ce classement sanitaire a une incidence socio-économique directe et forte sur les entreprises qui doivent investir dans des structures de purification très coûteuses.

Tableau 5 : Paramètres et seuils pour le classement sanitaire des eaux littorales

Source : Règlement (CE) n° 854/2004 et Code rural et de la pêche maritime

Critère	Classement sanitaire A	Classement sanitaire B	Classement sanitaire C	Classement sanitaire D
Qualité microbiologique (nombre / 100 g de chair et de liquide intervalvaire de coquillages)	100% des résultats < 230 E. coli	90% des résultats < 4 600 E. coli 100% des résultats < 46 000 E. coli	100% des résultats > 4 600 E. coli et < 46 000 E. coli	> 46 000 E. coli
Métaux lourds (mg/kg chair humide)	Mercure < 0,5 Plomb < 1,5 Cadmium < 1			Mercure > 0,5 Plomb > 1,5 Cadmium > 1
Commercialisation (pour les zones d'élevage et de pêche à pied professionnelle)	Directe	Après passage en bassin de purification	Après reparcage de longue durée ou traitement thermique approprié	Zones insalubres ; toute activité d'élevage ou de pêche est interdite
Pêche de loisir (consommation familiale ; commercialisation interdite)	Autorisée	Possible mais les usagers sont invités à prendre quelques précautions avant la consommation des coquillages (cuisson recommandée)	Interdite	Interdite

Enfin, les établissements agréés pour l'expédition à la vente doivent satisfaire à un ensemble de normes précisant la surface des locaux, la nature des matériaux utilisés, l'aération et l'éclairage, l'équipement pour le lavage, la manutention et le stockage. Un agrément de conformité est délivré aux installations conformes, et fait l'objet d'une publication au Journal Officiel. Les Services de la répression des fraudes (Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie) assurent la surveillance des lieux de vente. Ils sont le dernier maillon de la chaîne de protection du consommateur.

22 - Site Internet Ifremer environnement <http://envlit.ifremer.fr>

L'essentiel du contexte réglementaire dans lequel s'exerce l'ostréiculture tient donc à sa position d'interface entre terre et mer et aux exigences de protection des consommateurs vis-à-vis d'un produit consommé cru et vivant. L'activité est également soumise à de nombreuses autres obligations, qui ne lui sont pas dédiées mais s'appliquent à l'ostréiculture comme aux autres usages de l'espace littoral. Ces réglementations ne seront pas détaillées dans la présente contribution mais leur énumération illustre néanmoins la **complexité du contexte réglementaire** :

- règles relatives à la navigation ;
- démarches de prévention des risques littoraux ;
- règles d'urbanisme (outils de planification, règles relatives aux aménagements, au changement de destination des bâtiments, application de la Loi Littoral, etc.) ;
- mesures de protection du patrimoine architectural et paysager (monuments historiques, sites inscrits et classés, etc.) ;
- dispositions de protection et de gestion du patrimoine naturel (réserves naturelles et parcs marins, sites Natura 2000, sites Ramsar, Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique (ZNIEFF), Zones Importantes pour la Conservation des Oiseaux (ZICO), etc.).

Ces derniers contribuent, sur les sites les plus sensibles, à garantir un environnement de qualité, dont l'ostréiculture est très dépendante, et confortent généralement sa place de sentinelle de cet environnement.

II.2. Une activité très dépendante de son environnement, tant en qualité qu'en quantité, mais également sentinelle de cet environnement

II.2.a/ La ressource en eau, composante incontournable de la production ostréicole

La **qualité** des eaux côtières est une composante incontournable de la production ostréicole. Celle des eaux continentales, se trouvant par exemple dans les claires est tout aussi décisive pour l'élevage et l'affinage.

Tout d'abord, la quantité, tout comme la qualité des huîtres produites, est fortement dépendante de la **richesse trophique** du milieu, et notamment du phytoplancton. Or, cette ressource dépend d'un ensemble de facteurs divers (pluviométrie, sels nutritifs, température de l'eau, courants et marées...).

Les atteintes à cette qualité peuvent être à la fois **marines et terrestres**, provenant alors du bassin versant. Elles impliquent donc la responsabilité d'une multitude d'acteurs, d'activités et d'usages (agriculture, urbanisation, industrie, etc.).

L'**eutrophisation**²³ est un dysfonctionnement majeur des écosystèmes côtiers, dû à des apports excessifs de nutriments (azote et phosphore principalement) par les cours d'eau côtiers. Les eaux ainsi enrichies permettent - dans certaines conditions de température et de courants - la multiplication rapide d'espèces aquatiques, en particulier la prolifération d'algues ou de micro-algues.

Le développement excessif du phytoplancton, appelé bloom ou efflorescence, provoque une augmentation de la turbidité de l'eau freinant la pénétration de la lumière, une forte consommation d'oxygène ainsi qu'une sédimentation importante des cellules mortes qui forment sur le fond une couche privant d'oxygène les organismes qui vivent sur les fonds marins.

L'eutrophisation conduit à une dégradation des habitats, par enfouissement sous une couche de matériaux fins, et à un appauvrissement du milieu en oxygène, pouvant aboutir à une absence totale d'oxygène (anoxie) et à la mort des organismes marins.

A ces phénomènes d'eutrophisation et d'anoxie, qui peuvent avoir des conséquences majeures pour les écosystèmes côtiers, peut s'ajouter un phénomène de toxicité dû aux efflorescences de certaines espèces de microalgues. Deux types de microalgues coexistent naturellement dans le milieu marin, les diatomées, enveloppées d'une coque siliceuse, et les dinoflagellés. Elles ne se développent pas dans les mêmes conditions : les dinoflagellés se contentent d'azote et de phosphore, à la différence des diatomées qui ont besoin, en plus, de silice pour se développer. Or, globalement, depuis une cinquantaine d'années, les activités humaines ont conduit à une augmentation des apports d'azote et de phosphore par les rivières, tandis que les apports de silice, issus de l'érosion, sont restés constants. On assiste donc à un déséquilibre du rapport entre azote, phosphore et silice, qui favorise les **efflorescences de microalgues toxiques**.

Ce phytoplancton est consommé par les huîtres : la prolifération de plancton toxique provoque une contamination de ces coquillages, qui les rend impropres à la consommation humaine. Les risques pour la santé humaine sont principalement associés à trois espèces : Dinophysis, Alexandrium et Pseudo-nitzschia, qui produisent respectivement des toxines diarrhéique, paralysante et amnésiante chez les mammifères.

Les **pollutions microbiologiques** proviennent également majoritairement des bassins versants, mais aussi des rejets en mer (exemple des navires de plaisance²⁴) : d'origine fécale, humaine ou animale, elles sont le fait de bactéries et de virus. Celles-ci peuvent toucher les huîtres, les rendre impropres à la consommation en l'état et peuvent entraîner des interdictions de commercialisation. Ces pollutions sont prises en compte dans le classement sanitaire des zones conchylicoles (cf. supra) : si les métaux et la présence de toxines phytoplanctoniques

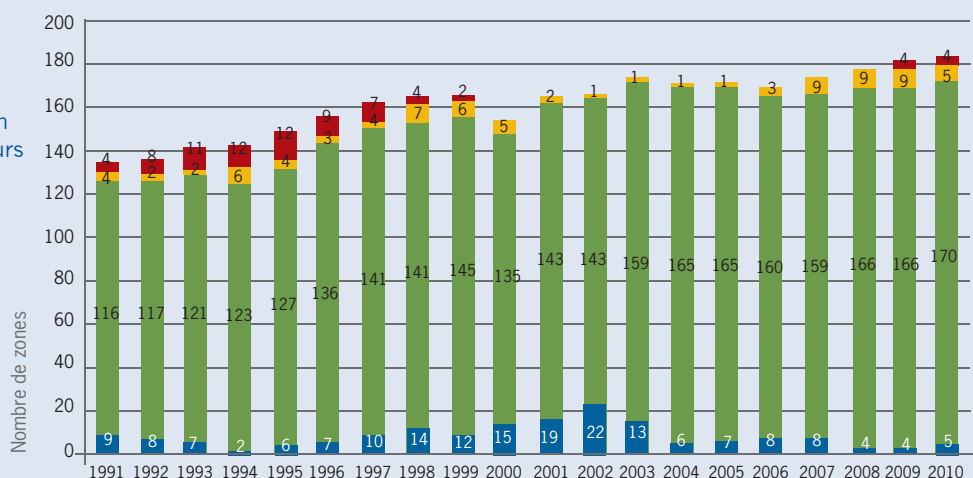
23 - Les approches synthétiques des différentes atteintes à la qualité des eaux côtières sont issues de l'étude du CESER de Bretagne intitulée Milieux côtiers, ressources marines et société (Décembre 2011).

24 - Une directive européenne de 2000 impose la mise en place d'installations portuaires de réception des eaux usées des bateaux. Cette exigence de collecte s'applique également à la construction des bateaux. Si les ports s'équipent progressivement, il n'en reste pas moins qu'actuellement très peu de bateaux sont équipés.

déterminent des secteurs salubres ou insalubres et des périodes de fermeture ou d'ouverture, le paramètre microbiologique détermine un classement sanitaire permanent A, B, C ou D de la zone de production. Ce classement impose des procédures de purification pour les zones B et C, et interdit toute activité d'élevage dans les zones D. Si les coquillages pollués par des bactéries restent assez faciles à épurer, il est beaucoup plus difficile et coûteux de remédier à une contamination due à des virus.

Au niveau national, 92,4% des zones de production de coquillages non fouisseurs (huîtres et moules) présentent une qualité microbiologique B (qualité moyenne) sur le plan sanitaire, 2,7% en C (mauvaise qualité) et 2,2% en D (très mauvaise qualité, cf. Figure 11 et Annexe 1).

Figure 11 :
Evolution de la qualité
microbiologique
(■ A ■ B ■ C ■ D)
des zones de production
de bivalves non fouisseurs
(huîtres, moules)
de 1991 à 2010
Source : Ifremer,
Bilan national
REMI 2010



Sur les 10 dernières années (272 sur les 363 points de suivi disposent d'un tel historique de données), une dégradation de la qualité est mise en évidence sur 32% des points de suivi (majoritairement situés sur les côtes Bretonnes et Normandes) tandis qu'une amélioration est mise en évidence sur seulement 14% des points (essentiellement concentrés sur les Côtes de Charente-Maritime, Sud Vendée, Gironde et Finistère). Les autres points de surveillance (54% du total) ne présentent pas d'évolution significative (cf. Annexe 2).

Ainsi, le littoral atlantique comportait en 2002 11 zones de qualité microbiologique A : ce chiffre n'a cessé de diminuer pour se réduire en 2010 à une seule zone.

Les **pollutions chimiques** sont caractérisées par une grande diversité de substances incriminées (métaux lourds, pesticides, hydrocarbures, résidus médicamenteux, etc.) et de leur mode de perturbation des organismes aquatiques.

Dans le bassin d'Arcachon, l'activité nautique représente à cet égard une forte pression anthropique (pollution issue de peintures anti-fouling contenant des substances biocides et du cuivre, et rejets d'hydrocarbures). Ces pollutions chimiques, qui atteignent des niveaux très importants, pourraient influencer sur la baisse d'abondance du phytoplancton nécessaire à la reproduction et au développement des larves d'huîtres (Ifremer, Université de Bordeaux, 2008²⁵).

Dans les programmes de biovigilance, des phénomènes d'aneuploïdie du naissain (anomalie génétique qui se traduit par la perte d'un ou plusieurs des 20 chromosomes que possèdent normalement les huîtres) sont par ailleurs observés de manière récurrente. Des travaux de recherche sont en cours pour vérifier si les variations interannuelles et interbassins du taux d'aneuploïdie peuvent se relier à des épisodes de pluviométrie plus ou moins intenses ayant favorisé l'apport de polluants chimiques par lessivage des sols.

En outre, si l'impact de chacune des substances chimiques peut être approché par la recherche en laboratoire, les effets combinés du cocktail permanent auquel sont exposés les organismes aquatiques sont mal connus.

Si ces substances chimiques polluantes sont présentes dans l'eau, originaires par exemple des bassins versants, elles le sont aussi dans les sédiments. Les substances présentes dans les sédiments peuvent alors être remobilisées par le dragage, opération qui consiste à prélever des matériaux du fond de la mer, soit pour les exploiter (granulats marins), soit pour réaliser des travaux de génie portuaire (creusement de bassins ou de chenaux, ou entretien pour les débarrasser des sédiments qui se sont amassés et en diminuent la cote). Elles recontaminent alors les eaux côtières.

La dégradation de la qualité des eaux participe donc fortement à la **vulnérabilité** des huîtres en claires et sur l'estran. Ces phénomènes n'affectent pas seulement les capacités de production, ils influent aussi sur l'aptitude des produits à être commercialisés, et sur leur qualité organoleptique.

La **quantité** d'eau disponible, notamment d'eau douce, est tout aussi importante pour l'ostréiculture, que ce soit sur l'estran ou dans les claires : les apports doivent être le plus continus possible tout au long de l'année. L'affinage nécessite en particulier un taux de **salinité** stable, ce qui requiert une bonne gestion de l'eau dans les marais doux²⁶. Les relargages incontrôlés de grandes quantités d'eau en hiver, et le déficit d'eau douce en été, menacent tous deux l'activité ostréicole dans les claires et sont le fruit de plusieurs évolutions de l'utilisation des marais doux :

25 - Impact potentiel des activités nautiques sur la qualité des eaux du Bassin d'Arcachon. Ifremer, Université de Bordeaux I. 2008.

26 - Source : Audition de M. Michel BERTIN, Président de l'Association AproMarais, 24 octobre 2011.

- sur le plan agricole, le passage de l'élevage à la céréaliculture (notamment la maïsiculture) a nécessité le drainage des terrains, génère des quantités importantes d'eau à exporter en hiver et prélève beaucoup d'eau pour l'irrigation en été ;
- sur le plan du développement urbain et touristique, l'imperméabilisation croissante des surfaces (constructions, parkings, routes, suppression des zones humides, etc.) engendre un ruissellement des eaux qui auparavant pénétraient dans les sols, étaient stockées dans le marais qui se comporte comme une éponge en redistribuant par résurgence ces eaux dans le milieu salé.

II.2.b/ L'accès à l'espace, un enjeu majeur

En France, 5 400 concessionnaires se partagent 18 000 ha de concessions situées sur le Domaine Public Maritime. A ces surfaces s'ajoutent 2 500 ha situés en domaine privé : il s'agit des claires (bassins d'affinage) de Charente-Maritime. Pour leur part, les bâtiments conchyliques, représentant des surfaces bien moindres, peuvent être implantés de façon provisoire sur le DPM ou bien en domaine privé.

Cette occupation du littoral par l'ostréiculture s'inscrit dans un double **conflit d'usages, en mer comme à terre**. En mer, le partage de l'espace avec la pêche (tant professionnelle que récréative), et surtout la navigation (notamment de plaisance) n'est pas aisé. La problématique des vols d'huîtres prend également des proportions inquiétantes. La question du respect par les conchyliculteurs, d'espaces protégés au titre du patrimoine naturel, se pose également (cas particulier de la réserve naturelle du Banc d'Arguin dans le bassin d'Arcachon).

A terre, les enjeux sont considérables, particulièrement pour le domaine privé. Or, l'activité ostréicole tend à s'étendre sur le domaine privé. L'implantation de nouvelles entreprises dans certaines zones très touristiques et/ou résidentielles est quasiment impossible du fait du rejet opposé par des associations de riverains, ou d'autres usagers, souhaitant éviter des nuisances sonores, visuelles et olfactives, ou conserver un accès direct au littoral et des sites potentiels pour l'implantation d'autres équipements. Cela génère une pression forte sur le prix des terrains proches de la côte, ce qui freine l'installation des jeunes en conchyliculture et l'implantation de l'activité. La préservation du foncier figure donc parmi les priorités des professionnels.

II.2.c/ L'ostréiculture, sentinelle de l'environnement côtier

L'ostréiculture est donc une **activité sentinelle** de l'environnement côtier. **Indicateur de la bonne qualité des eaux littorales**, intégrateur des atteintes aux écosystèmes, sa présence sur les façades maritimes contribue à l'amélioration de la connaissance et de la surveillance des milieux côtiers. Sa présence impose en outre une obligation de résultat aux directives et réglementations visant un bon état écologique des masses d'eau et des sédiments.

Dépendant du bon état de l'environnement, l'élevage des huîtres participe également au maintien de l'équilibre écologique de différentes manières :

- facteur d'éclaircissement des eaux, et source d'habitats spécifiques, il peut favoriser le développement de la population aquatique grâce aux substrats supplémentaires et donc le maintien, dans certaines conditions, de la biodiversité ;
- il participe également à la régulation de l'eutrophisation par l'accélération de la sédimentation et la séquestration de matières organiques : les huîtres stockent notamment l'azote et le phosphore et contribuent à en réduire la concentration dans l'eau ;
- à travers la constitution des coquilles, les huîtres fixent enfin du carbone (10 % de la coquille est constituée de carbone).

Si l'ostréiculture contribue à l'équilibre des milieux, elle peut également avoir, dans certaines circonstances, des incidences négatives sur l'environnement²⁷.

La surcharge des bassins par rapport à leur capacité de support trophique peut être à l'origine de la surexploitation des ressources primaires (phytoplancton) et d'une surconsommation d'oxygène. Il revient, pour cette raison, aux Schémas des Structures élaborés conjointement par la profession et l'Administration, de réguler l'exploitation des bassins conchyliques en définissant des conditions d'élevage (dont les densités) compatibles avec les capacités trophiques du milieu.

L'ostréiculture peut également favoriser l'envasement de certains sites du fait de ses installations, ou un enrichissement très localisé du sédiment en matière organique susceptible de contribuer à l'eutrophisation.

Une mauvaise gestion des déchets d'élevage peut enfin être préjudiciable à la qualité de l'environnement. Des démarches collectives sont néanmoins en cours dans plusieurs régions pour y remédier.

Une grande part des défis auxquels est confrontée l'ostréiculture concerne l'ensemble de la filière conchyli-
cole : les enjeux de qualité sanitaire et environnementale, et d'accès à l'espace sont partagés par les autres
productions, toutes aussi dépendantes des milieux naturels²⁸.

Mais l'ostréiculture doit de surcroît faire face à un défi conjoncturel spécifique, lié au phénomène de mortalité
des jeunes huîtres creuses observé depuis 2008.

27 - Source : Analyse économique et sociale de l'utilisation des eaux marines- Aquaculture - Sous région marine Golfe de Gascogne. Evaluation initiale de la DCSMM. IFREMER, 2010. <http://www.ifremer.fr/dcsmm/Documents-de-references/Documents-de-reference-au-niveau-francais/Evaluation-initiale>

28 - Source : Audition de Mme Marion PETIT et M. Mathias DESSINGES, chargés de mission au Comité Régional Conchylicole (CRC) des Pays de la Loire, 13 décembre 2011.

II.3. Une crise majeure liée au phénomène de mortalité des jeunes huîtres creuses

Les **maladies infectieuses** ne sont pas récentes en ostréiculture : elles étaient déjà à l'origine de la disparition de l'huître plate (parasitose) puis de l'huître creuse portugaise (virose). Concernant *Crassostrea Gigas*, l'huître exploitée depuis les années 1970, les premiers pics de mortalité ont été observés de manière assez régulière sur la période 1992-2007. Une augmentation tendancielle de la mortalité a ainsi été révélée.

Le vocable de « surmortalité » est vraisemblablement apparu pour qualifier l'intensité exceptionnelle des mortalités de 2008 (en comparaison avec ceux des années précédentes) : tout le littoral est alors touché, remontant de la Corse (au printemps) à la Normandie (à l'automne), que les huîtres soient sauvages ou élevées, diploïdes ou triploïdes (cf. définition dans la partie II.3.c). Les taux de mortalité sont compris entre 15 et 90%. Le phénomène concerne majoritairement les classes d'âge inférieur à 18 mois et survient au mois de mai, dès lors que la température de l'eau atteint un certain niveau (19°C en 2008, 16-17°C à partir de 2009).

En 2011, ce phénomène s'est répété pour la quatrième année consécutive.

Ces mortalités font l'objet d'un suivi important et de recherches pour en identifier les causes. Elles affectent fortement les entreprises ostréicoles, leurs capacités de production et à terme les territoires accueillant cette activité. Les professionnels et la communauté scientifique recherchent des pistes de sortie de crise selon deux grands axes : la compensation des mortalités et leur traitement par prévention.

II.3.a/ L'état des recherches sur l'explication du phénomène²⁹

Dès 1992, il est établi qu'un agent pathogène est présent dans les coquillages morts, sans pouvoir établir de lien de cause à effet : l'Ostreid Herpes Virus OsHV-1 est identifié en 1995. L'Ifremer mène alors un programme de recherche national et pluridisciplinaire sur la mortalité (Défi MOREST 1998-2002). En 2008, un nouveau génotype de l'OsHV-1 (micro-var) est découvert dans les coquillages en lieu et place de l'OsHV-1 initialement présent. Enfin en 2009, le lien de cause à effet entre la présence de l'herpès virus **OsHV-1 (micro-var)** et la mortalité est formellement établi expérimentalement.

Un autre agent infectieux semble agir en synergie avec l'herpès virus OsHV1 micro-var : il s'agit d'une bactérie, **Vibrio splendidus**. Les huîtres sont fortement infectées par cette bactérie avant de présenter des mortalités : une des hypothèses pour expliquer la mortalité serait que la bactérie fragilise le naissain qui deviendrait alors plus sensible aux infections par le virus.

L'expression de ces pathogènes semble **multifactorielle** et liée à :

- l'âge et/ou la taille à l'ensemencement ;
- des facteurs environnementaux comme le dépassement d'un seuil de température, les pollutions chimiques et/ou bactériologiques ;
- des facteurs physiologiques, immunologiques et génétiques ;
- le parcours zootechnique (date de captage et survie à l'année N, date d'immersion du naissain, etc.).

On sait donc que la piste infectieuse est à privilégier dans la surmortalité du naissain d'huître, mais dans la mesure où les agents pathogènes ont toujours été présents dans le milieu, la vraie question est de savoir pourquoi l'équilibre entre l'animal et les organismes infectieux, qui prévalait auparavant, s'est détérioré au profit des organismes infectieux à partir de 2008. La **cause** est donc identifiée mais la question des **mécanismes mis en œuvre** reste entière.

La complexité des interactions entre l'huître, l'organisme infectieux, l'environnement et l'homme (ostréiculteur, chercheur, administration, consommateur) est telle qu'il est très difficile de démêler et de quantifier chacun des multiples facteurs de ce déséquilibre (altération de la qualité et de la quantité d'eau douce et salée, réchauffement climatique, etc.).

II.3.b/ Les conséquences du phénomène

Tout le littoral français est concerné : la production a ainsi chuté de 38% en moyenne de 2009 à 2010. Pour les bassins de production de la façade atlantique, cette chute est comprise entre 22% (Arcachon Aquitaine) et 50% (Bretagne sud).

Sur le plan **macro-économique**, la chute de production est compensée à court terme par une augmentation du prix de base (+20% en 2010) car l'achat d'huîtres reste un achat « coup de cœur » qui ne fait pas partie du « panier » classique du consommateur. Ce mécanisme aura peut-être encore fonctionné en 2011, avec une hausse estimée entre 15 et 20%, mais le client fixera sans doute une limite à cette augmentation de prix. Cela pourrait se traduire à long terme par une perte d'habitudes de consommation et par conséquent de marchés. Il deviendrait alors nécessaire de chercher à reconquérir des parts de marché au sein de la demande intérieure, ainsi que d'étudier les perspectives de conquête de nouveaux marchés à l'étranger. Il paraît difficile d'aller au-delà des 7 000 tonnes déjà exportées. Il semble par exemple impossible de pénétrer les marchés asiatiques car leurs coûts de production sont très inférieurs aux nôtres. La Chine produit d'ailleurs 1 million de tonnes d'huîtres, uniquement pour son marché intérieur. L'importation n'est pas non plus possible car les produits asiatiques ne répondent généralement pas aux exigences sanitaires françaises.

29 - Source : Audition de M. Jean PROU, Chef de station Ifremer La Tremblade, 19 octobre 2011.

Sur le plan micro-économique, les données technico-économiques font défaut aux professionnels et aux institutions qui les soutiennent. Des études sont menées en Bretagne et Poitou-Charentes, ainsi que par l'Association du Grand Littoral Atlantique (AGLIA), mais la collecte des données reste à systématiser.

Les risques liés au phénomène de surmortalités s'échelonnent dans le temps.

A **court terme**, les pertes de naissains affectent la marge des entreprises : celles-ci ont vu leur **trésorerie** détériorée par le nécessaire rachat des naissains disparus (en partie compensé par les aides de l'Etat).

La mise sur le marché d'une huître exige de 2 à 3 ans minimum d'élevage, ce qui signifie que les entreprises commencent à accuser un **manque de stocks** d'huîtres commercialisables et qu'elles vont avoir des difficultés à assurer les ventes de fin d'année en 2011 (baisse du stock estimée de 60 à 70%).

A **moyen terme**, c'est donc la main d'œuvre salariée (saisonniers et permanents) et le maintien des investissements qui sont menacés. L'impact sur les **emplois** se fait déjà ressentir puisqu'en Bretagne par exemple, la saison 2009/2010 a accusé une baisse drastique de 52% de l'emploi saisonnier par rapport à la saison précédente. Entre 2007 et 2010, le nombre de conchyliculteurs en Bretagne Sud30 a diminué de près de 17%. Ce phénomène, qui a débuté en 2008, est donc directement lié aux mortalités. Sur cette période, le nombre d'établissements conchylicoles morbihannais diminue de 16,66%. Cette baisse s'amorce dès 2008 et n'a cessé de s'amplifier depuis. Les mortalités ont donc eu un effet immédiat sur la survie des exploitations. L'analyse montre que l'adaptation des organisations s'est portée en premier lieu sur l'emploi saisonnier afin de préserver l'emploi CDI. Depuis 2009, cette différence semble disparaître et l'ensemble des emplois sont touchés. C'est donc tout un pan de l'emploi du littoral qui est touché, contribuant ainsi à fragiliser l'ensemble des territoires littoraux bien au-delà de l'activité conchylicole.

A **long terme**, l'Excédent Brut d'Exploitation est fragilisé via la chute des ventes et cela génère des risques forts de cessation d'activité et d'abandon des zones conchylicoles.

II.3.c/ Les pistes de sortie de crise

Pour maintenir l'activité de production ostréicole face à cette mortalité des jeunes huîtres, deux grands axes d'intervention sont possibles :

- le **traitement** direct de ces mortalités,
- la **compensation** des mortalités par un approvisionnement supplémentaire en juvéniles.

La communauté scientifique s'attache à travailler sur le premier axe, en lien avec les professionnels, ceux-ci ayant recours à court terme au deuxième axe.

Pour **traiter les mortalités**, les recours médicamenteux sont inenvisageables car la production se fait en milieu ouvert. La vaccination est également sans objet car les huîtres n'ont pas de système immunitaire à proprement parler. Les deux seules voies possibles sont donc :

- le développement des facteurs de **résistance** chez les huîtres (sélection génétique ou endurcissement) ;
- la **maîtrise de la contagion** en travaillant sur les pratiques culturales (confinement, densité, entretien des parcs, maîtrise des transferts, gestion du DPM).

La première voie de développement des facteurs de **résistance** chez les huîtres ne peut s'envisager qu'à moyen (4-5 ans) et long terme. Dans ce cas particulier, la sélection génétique cherche à améliorer la résistance naturelle des huîtres aux agents infectieux par sélection des individus les plus résistants. Deux types de programmes de sélection génétique ont vu le jour dans le contexte de la crise de mortalité. L'un est le fait d'un **consortium d'écloseries privées** et d'une écloserie privée, qui sélectionnent depuis 2010 et mettront à terme sur le marché des huîtres triploïdes (c'est-à-dire stériles, cf. encadré ci-contre) à survie améliorée. L'autre, d'origine **publique**, est en cours de formalisation en réponse à l'appel à projets lancé par l'Etat à l'été 2011 : il s'agit d'un consortium regroupant les professionnels, l'Ifremer, le Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français (SYSAAF) et les centres techniques. Ce deuxième programme permettra de sélectionner des huîtres diploïdes, aptes à la reproduction et donc au réensemencement des bassins de production.

Le test de **souches étrangères** (de la même espèce *Crassostrea gigas*), notamment en provenance du Japon ou du Brésil, pourrait apporter des solutions mais leur manipulation est délicate, en raison du risque d'import de nouveaux pathogènes. Les autorités françaises et européennes sont donc très réticentes à ce type de tests.

La seconde voie de la **maîtrise de la contagion** a fait l'objet d'une réflexion menée par l'Ifremer sur les parcours d'élevage³¹. Ces travaux ont conduit à établir quelques certitudes, dont certaines sont confirmées par les expérimentations menées par les centres techniques.

L'**exondation**, c'est-à-dire la remontée des parcs d'élevage plus haut sur l'estran (dans des zones moins recouvertes par les marées), représente une première technique qui permet d'obtenir des gains de survie notables. Mais l'impact économique dû à l'allongement du cycle de production reste à évaluer.

30 - Source : Mortalités, quel impact sur l'emploi ? CRC Bretagne Sud. Décembre 2011.

31 - Source : Les pratiques culturales peuvent-elles permettre de réduire la surmortalité du naissain d'huîtres creuses ? Récapitulatif des essais d'élevage et expérimentations zootechniques menées sur le territoire français entre 2008 et 2010. Ifremer. Mars 2011.

Les huîtres triploïdes

Définition

Les huîtres triploïdes sont le fruit de recherches cytogénétiques dont l'objectif est d'améliorer les souches d'huîtres. Elles possèdent des triplets de chromosomes (supports de l'information génétique) à la place des doublets des huîtres classiques dites diploïdes. Cette différence a pour principal effet de rendre les huîtres triploïdes stériles. Ces huîtres stériles ne dépensent pas d'énergie pour la reproduction, poussent donc plus vite que les autres et ne sont pas laiteuses en été, d'où la dénomination d'« huître de Quatre saisons ». Ces huîtres sont produites en éclosion, installation spécialisée dans la production de naissain qui sont ensuite achetées par des nurseries (pour le grossissement) soit directement par les ostréiculteurs.

Modes d'obtention

Il existe deux méthodes d'obtention d'huîtres triploïdes :

- la première consiste à appliquer soit un choc physique (pression ou température), soit un choc chimique peu de temps après la fécondation de gamètes issus d'huîtres diploïdes. Cela bloque l'expulsion par l'ovule d'une partie de son matériel génétique, qui a lieu normalement lors du contact avec le spermatozoïde. Cette méthode n'aboutit pas à un résultat de 100% d'huîtres triploïdes, car le traitement n'agit pas sur tous les gamètes.
- la seconde consiste à féconder par des spermatozoïdes issus d'huîtres tétraploïdes des ovules issus d'huîtres diploïdes. Ces huîtres tétraploïdes sont le fruit de l'application de la première méthode de choc thermique ou chimique soit (1) à la fécondation d'ovules issus d'huîtres triploïdes par des spermatozoïdes issus d'huîtres diploïdes, soit (2) au croisement d'huîtres tétraploïdes mâles avec des huîtres diploïdes femelles (méthode dite « ronçaise » depuis 2008). Elles sont produites par Ifremer, qui en a déposé le brevet et les fournit aux éclosiers. Ce deuxième procédé aboutit à 100% d'huîtres triploïdes, et est le plus utilisé en éclosion.

Pour aboutir à un naissain de taille marchande (10 mm), un cycle de production dure au minimum 4 à 5 mois, voire 7 à 8 mois selon la période à laquelle il est amorcé.

Producteurs et poids de cette activité dans la filière ostréicole³²

Au niveau national, 12 éclosiers et 30 nurseries produisent du naissain d'huîtres creuses. La majorité de ces structures est concentrée en Pays de la Loire (et surtout en Vendée, en Baie de Bourgneuf) : cela s'explique par la présence d'une nappe souterraine d'eau salée particulièrement favorable à la production de micro-algues, qui constituent la nourriture des larves de coquillages. Avec plus de 2 milliards de naissains produits en 2011, la France se situe au 1er rang mondial, très loin devant les autres pays producteurs.

Le naissain d'éclosion représenterait environ 30% de l'approvisionnement total en naissain. Ce chiffre est cependant à manipuler avec précaution car il est difficile de quantifier la part du naissain issu du captage naturel, et celle-ci est de plus soumise à d'importantes variations d'une année sur l'autre. Parmi les naissains commercialisés par les entreprises, 80% sont triploïdes et 20% diploïdes.

Un agrément zoosanitaire, délivré par le ministère, est obligatoire pour s'installer éclosier.

Ces entreprises sont également représentées au sein de l'interprofession, via le Syndicat des éclosiers et nurseries de coquillages (SENC) auquel une grande majorité d'entre elles adhèrent : il dispose au niveau national d'un siège « éclosiers » au sein du Comité National de la Conchyliculture, ainsi que d'un siège au niveau régional uniquement au CRC Pays de la Loire.

Identification³²

Aucun étiquetage spécifique ne s'impose. En effet, l'ANSES a considéré que les huîtres triploïdes ne constituent ni un organisme génétiquement modifié (OGM), ni un aliment nouveau. Le producteur peut néanmoins indiquer ces informations s'il le souhaite. Les huîtres triploïdes ne sont en outre pas distinguables « à l'œil nu » des huîtres diploïdes.

Les **dates d'immersion et densités d'élevage** peuvent également jouer un rôle déterminant dans l'accroissement ou non des mortalités.

Une part de la variabilité de la contagion peut également être liée à l'**hydrodynamisme**, c'est-à-dire le régime des courants, des zones d'élevage.

Enfin, un **approvisionnement accru en juvéniles** permet aux ostréiculteurs de compenser à court terme les mortalités, soit par un recours aux produits d'éclosion, soit en augmentant les capacités de captage naturel (multiplication des collecteurs posés en milieu naturel). Cette dernière alternative est cependant soumise aux aléas naturels. Il faut d'ailleurs noter qu'à la crise de mortalité s'ajoute, dans le cas du bassin d'Arcachon, un défaut de captage naturel. Récurrent ces dernières années, il reste pourtant inexpliqué³³.

En outre, l'approche d'un approvisionnement accru en juvéniles n'est pas exempte de risques : la multiplication des capteurs augmente le nombre annuel potentiel de naissain mais concourt dans le même temps à l'augmentation des juvéniles porteurs d'agents infectieux qui, lors des mortalités massives libèrent des concentrations élevées d'herpes dans le milieu. Dans l'hypothèse où la crise de mortalité s'arrêterait, le secteur pourrait également se trouver en surproduction, et un effondrement des prix pourrait s'ensuivre.

32 - Source : Audition de M. Stéphane ANGERI, Président du Syndicat des éclosiers et nurseries de coquillages (SENC), 23 novembre 2011.

Quelques entreprises familiales compensent également leurs pertes de production en ramassant des **huîtres sauvages** de gisements naturels mais celles-ci nécessitent un travail considérable de pêche et de tri et ne répondent pas aux cahiers des charges des GMS en raison de leur forme.

Ce ramassage diminue également le stock d'huîtres mères disponibles pour la reproduction et donc la production de naissain.

Au-delà de ces solutions mises en œuvre pour maintenir l'activité de production ostréicole face à la mortalité des jeunes huîtres, les professionnels étudient, en lien avec les centres techniques, les **perspectives de diversification** qui pourraient être explorées à moyen terme.

Cette diversification concerne d'abord les **productions** : des expérimentations encourageantes sont menées sur le pétoncle loir (*Chlamys varia*) et l'huître plate (*Ostrea edulis*) en mer, et les crevettes japonaises en marais. Des essais de culture de macro-algues sont également envisagés par certains producteurs. Quelques exploitants se sont d'ores-et-déjà engagés dans la voie de la polyculture en développant une double production huîtres-moules.

La **diversification** concerne aussi les **activités**, notamment par le pescatourisme. C'est une activité de diversification qui a pour objectif de permettre aux conchyliculteurs, à titre d'activité complémentaire rémunérée, d'accueillir à bord de leur navire, des personnes pour leur faire découvrir leur métier, mais aussi l'environnement marin. Le professionnel continue donc à pratiquer son activité principale de conchyliculture, tout en embarquant des passagers à son bord. Pourtant, cette alternative ne peut constituer qu'un complément de revenu et pose un certain nombre de difficultés. En effet, même si l'incitation européenne est forte, et même si la contribution à l'image de la filière est positive, la réglementation nationale est un obstacle bien trop important et les chiffres d'affaire générés insuffisants pour être pertinents.

III. Un secteur soutenu par l'Europe, l'Etat et les collectivités territoriales

Grâce aux différentes pistes décrites précédemment, les professionnels espèrent sortir de la crise au mieux en 2014-2015. Les travaux de sélection demandent en effet du temps, et les cycles d'élevage s'inscrivent sur plusieurs années.

Pour aider l'activité à faire face à cette période transitoire, et plus largement aux multiples défis identifiés plus haut, les différents niveaux d'actions européen, français et local se sont mobilisés.

III.1. L'Union Européenne

Le **Fonds Européen pour la Pêche** (FEP) est l'un des principaux instruments des dépenses effectuées au cours de la période 2007-2013 au titre de la Politique commune de la pêche, dont l'objectif est d'assurer la conservation et l'exploitation durable des ressources de la mer.

Le FEP représente une enveloppe financière nationale disponible d'un montant total de 181 millions d'euros pour la France. Cette enveloppe fait l'objet d'une répartition entre les mesures gérées au niveau national et celles gérées au niveau régional. Pour ces dernières, voici les crédits affectés aux régions de la façade atlantique pour la période 2007-2013 :

- Bretagne : 24 113 673 euros
- Poitou-Charentes : 6 861 660 euros
- Pays de Loire : 6 671 219 euros
- Aquitaine : 4 709 480 euros

Le FEP comporte cinq axes d'interventions prioritaires :

- Axe 1 : mesures en faveur de l'adaptation de la flotte de pêche communautaire ;
- Axe 2 : aquaculture, pêche dans les eaux intérieures, transformation et commercialisation ;
- Axe 3 : actions collectives, mesures d'intérêt commun ;
- Axe 4 : développement durable des zones côtières tributaires de la pêche et de l'aquaculture ;
- Axe 5 : assistance technique.

En ce qui concerne la conchyliculture, ce fonds européen est mobilisé par plusieurs acteurs intervenant en cofinancement (Régions, Départements, etc.), au titre des axes 2, 3 et 4.

Les aides accordées au titre de l'axe 2 visent à soutenir les investissements productifs et de modernisation des entreprises. A titre indicatif, pour la période 2007-2013, plus de 2 millions d'euros sont ainsi disponibles pour ce type d'investissement en conchyliculture en Pays de la Loire, et près de 4,5 millions d'euros en Poitou-Charentes. La consommation de ces enveloppes devrait être quasi-totale.

Dans le cadre de l'axe 3, le financement des actions collectives est majoritairement géré au niveau national. En 2009, un dossier a par exemple été déposé par le Comité National de la Conchyliculture pour concevoir et développer un Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les mollusques bivalves vivants ainsi que le registre des établissements conchylicoles, pour un montant FEP d'environ 19 000 euros³⁴.

Dans le cadre de la mise en œuvre de l'axe 4, l'Etat a sélectionné 11 groupes d'actions locaux en France métropolitaine dans le cadre d'un appel à projet national lancé en juin 2008, attribuant une enveloppe moyenne de 500 000 euros par groupe. Parmi ces onze groupes, 5 se situent sur la façade atlantique : « Pays de Cornouaille », « Pays d'Auray », « Marennes Oléron », « Bassin d'Arcachon-Val de l'Eyre », « Côtes Basque-Sud Landes ». Ils rassemblent les acteurs locaux autour de stratégies multisectorielles basées sur les potentialités locales.

En outre, l'aquaculture occupe une place privilégiée dans les discussions sur la réforme de la politique commune de la pêche et de l'Organisation Commune de Marché.

34 - Source : Rapport annuel d'exécution du programme FEP 2007- 2013. Année 2009. Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche. Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture.

Dans le cadre de la réforme de PCP, qui entrera en vigueur en 2014, un nouveau Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP) a été proposé par la Commission européenne³⁵. Il englobera tous les instruments financiers dédiés aux affaires maritimes (notamment la politique maritime intégrée) et à la pêche, et notamment le FEP. L'objectif est de simplifier les règles de financement, d'assurer la compatibilité de tous les fonds de l'Union européenne et d'éviter les doublons ou chevauchements. L'enveloppe proposée s'élève à 6,5 milliards d'euros, qui doivent accompagner le secteur dans sa transition vers une production durable. La Commission souhaite également renforcer les « initiatives ascendantes », et notamment les groupes d'actions locaux de l'actuel FEP.

III.2. L'Etat

Un **Plan national de soutien** à l'ostréiculture 2010/2012 a été mis en place. Il vise à mobiliser les moyens nécessaires pour accompagner la filière ostréicole dans la mise en œuvre des pistes de sortie de cette crise et soutenir les exploitations dans la période transitoire 2010/2012.

Plusieurs mesures concrètes ont été mises en place.

Les dispositifs de **calamités agricoles** ont prévalu jusqu'en 2010 : un fond ostréicole d'indemnisation a depuis été créé par accord interministériel et de la commission européenne.

Un **fond d'allègement des charges** permet la prise en charge des intérêts bancaires.

Une demande d'automatisation du **dégrèvement des redevances domaniales** (taxes payées pour l'occupation du domaine public maritime) est en cours de discussion.

Prévues dans le plan national de soutien, des « **Assises de la conchyliculture** » ont été lancées par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche en juin 2010, avec pour objectif de donner la parole à l'ensemble des interlocuteurs concernés : des concertations locales ont eu lieu sur les 4 grandes façades maritimes françaises. Les débats ont permis de faire émerger une cinquantaine de propositions présentées le 11 octobre 2010.

Les **évolutions réglementaires**, notamment la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 qui instaure une nouvelle gouvernance de la conchyliculture et instaure l'établissement de schémas régionaux pour le développement d'une aquaculture marine durable, participent également au soutien de l'activité.

III.3. Les collectivités territoriales

III.3.a/ Les Régions³⁶

Les quatre Régions de la façade atlantique sont impliquées dans le soutien à l'ostréiculture. Le Tableau 6 résume les différents types d'actions menées, leurs objectifs et des éléments d'appréciation budgétaire.

Tableau 6 : Actions de soutien à l'ostréiculture menées par les 4 Régions de la façade atlantique

Région	Bretagne	Pays de la Loire	Poitou-Charentes	Aquitaine
Objectif : Aide à l'installation des ostréiculteurs				
Nature des actions	Information, promotion et accompagnement de l'installation et de la transmission (dispositifs individuels d'aide, d'épargne bonifiée et de garantie à l'installation) Actions de promotion des métiers et d'amélioration des conditions de travail et de sécurité	Partenariat avec AGEFOS-PME : formations qualifiantes des salariés Réflexion sur les besoins en formations accompagnant la diversification des entreprises	Aide à la première installation - Programme pour l'Installation et le Développement des Initiatives Locales Animation et gestion du Point info installation	Compte épargne transmission Diagnostic et suivi technico-économique sur 3 ans Fonds régional de garantie à l'installation
Eléments d'appréciation budgétaire	En 2011 : 177 000 € pour l'accompagnement de l'installation (aquaculture) 81 000 € pour la promotion des métiers (pêche et aquaculture) 355 000 € pour la sécurité et les conditions de travail (pêche et aquaculture)		1 bénéficiaire en 2010 (1073 €) 16 000 € en 2010 pour le Point Info Installation	25 000 € par an
Objectif : Contribuer à l'amélioration des conditions de production et de commercialisation				
Nature des actions	Aides individuelles à la modernisation et à l'adaptation des entreprises aquacoles dans le cadre du FEP Soutien aux démarches qualité et de promotion des produits (actions collectives)	Aides individuelles à la modernisation et à l'adaptation des entreprises aquacoles dans le cadre du FEP Soutien aux démarches qualité et de promotion des produits	Aides individuelles à la modernisation et à l'adaptation des entreprises aquacoles dans le cadre du FEP Soutien aux démarches qualité et de promotion des produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)	Aides individuelles à la modernisation et à l'adaptation des entreprises aquacoles dans le cadre du FEP Soutien aux démarches qualité et de promotion des produits
Eléments d'appréciation budgétaire	116 000 € pour les investissements 2011 23 000 € pour les démarches qualité et de promotion en 2011 (conchyliculture)	221 000 € pour les investissements 2011 48 000 € pour la promotion 2011	152 000 € pour les investissements 2010 93 000 € pour la promotion 2011/2012 322 288 € en 2010 et 2011 pour le suivi sanitaire et organoleptique des huîtres Marennes-Oléron	50 000 € pour les investissements 2011

35 - Proposition de Règlement du Parlement européen et du Conseil relatif au Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche. COM(2011) 804 final. 02/12/11.

36 - Sources : Auditions de représentants des services des 4 Conseils régionaux les 8 et 23 novembre, et 5 décembre 2011.

Objectif : Soutenir les entreprises touchées par les mortalités sur le plan économique et financier				
Nature des actions	Chèque Conseil-Gestion pour audit socio-financier Aide à la reconstitution des cheptels Concertation concernant la restructuration des dettes	Aide à la reconstitution des cheptels		Renforcement des subventions de diagnostics socio-économiques
Eléments d'appréciation budgétaire	1,6 millions d'euros sur la période 2010-2011	1 541 000 € sur la période 2009-2010		20 000 € par an
Objectif : Accompagner les conséquences sociales de la crise				
Nature des actions	Co-pilotage d'un groupe de travail Elaboration d'un plan de formation (chômage partiel) Veille concernant l'évolution des emplois Aides concernant la formation et la reconversion			Mise en œuvre d'une Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences
Eléments d'appréciation budgétaire	Bilan sur la période 2009-2011 en cours d'élaboration			46 000 €
Objectif : Favoriser la recherche et l'appui technique, notamment sur le suivi et les solutions de sortie de la crise				
Nature des actions	Soutien aux projets de recherche sur la diversification et l'évolution des pratiques Etude de faisabilité pour la mise en place d'un centre technique de la pêche et de l'aquaculture	Soutien aux projets de recherche sur la diversification et l'évolution des pratiques Aménagement de la Plateforme Régionale d'Innovation de Bouin Participation au financement du SMIDAP	Soutien pérenne aux travaux de recherche de l'Ifremer via le CPER 2007-2013 Participation au financement du CREEA	Soutien aux programmes de recherche sur l'environnement de production Soutien au suivi de la mortalité (CRC) Soutien au développement du pisciculteur Etudes de faisabilité et d'opportunité pour la mise en place d'un centre technique aquacole et d'une d'écologie coopérative régionale
Eléments d'appréciation budgétaire	930 000 € pour les projets de recherche sur la période 2008-2011 110 000 € pour l'étude et la mise en place d'un centre technique en 2011-2012	1 240 000 € pour la Plateforme Régionale d'Innovation de Bouin 378 000 € par an pour le fonctionnement et les appels à projets du SMIDAP	300 000 € pour l'Ifremer 350 000 € par an pour le CREEA	1,05 M € pour le programme OSQUAR 12 550 € pour le suivi des mortalités 21 000 € pour le pisciculteur
	Participation aux travaux de l'AGLIA : 65 000 € par an et par région pour le fonctionnement, puis financement des différentes actions variables selon les régions			
Objectif : Accompagner la structuration et la représentation des intérêts de la profession, renforcer la connaissance précise de la filière				
Nature des actions	Renforcement de l'appui financier aux CRC Analyse statistiques des données des audits et synthèse	Mise en place d'un observatoire conchylicole	Financement d'une étude socio-économique	Programme appui technique annuel Etude et observatoire socio-économique
	Participation au groupe pêche de l'ARF piloté par la Bretagne Participation active aux assises de la conchyliculture			
Eléments d'appréciation budgétaire	150 000 € pour l'appui aux CRC en 2011 6 mois de travail en interne pour le traitement des audits 20% du temps chargée de mission pour le suivi des assises et de l'ARF	55 857 € pour l'observatoire	75 000 € pour l'étude économique et le programme d'étude et de limitation des surmortalités d'huîtres	16 000 € pour l'étude socio-économique 54 000 € par an pour l'appui technique via le CRC

Les actions des Régions pouvant concerner les acteurs de la filière ostréicole ont trait à différentes politiques et sont donc multiples.

Le principal soutien à la filière s'inscrit au titre du développement économique du secteur : les 4 Régions possèdent des dispositifs dédiés pour contribuer à l'amélioration des conditions de production et de commercialisation, et favoriser l'installation. Elles accompagnent aussi dans ce cadre la structuration et la représentation des intérêts de la profession via les comités régionaux conchylicoles, leur participation active aux assises de la conchyliculture et au groupe pêche de l'ARF.

Bien d'autres politiques participent au soutien de la filière : la recherche et l'enseignement supérieur (programme de recherche, bourses de thèse), la formation initiale (équipements des lycées maritimes) et continue (contrat d'objectifs emploi-formation), l'aménagement du territoire (documents de planification et d'urbanisme), l'environnement (politique de l'eau), etc.

Une évaluation précise des budgets consacrés à la filière ostréicole est donc très ardue du fait du nombre de politiques impliquées. Cette évaluation est également difficile au sein même de la politique de développement économique, car les enveloppes sont souvent globalisées à tout le secteur aquacole, voire à tout le secteur pêche et aquaculture.

Au-delà des dispositifs « classiques » de soutien à la filière, les 4 Régions de la façade atlantique ont mis en œuvre des actions spécifiques pour répondre au contexte de crise engendré par les mortalités.

Pour soutenir les entreprises touchées par les mortalités sur le plan économique et financier, deux régions (Bretagne et Pays de la Loire) ont choisi de participer financièrement, pour des montants s'élevant de un à deux millions d'euros par an, à la reconstitution des cheptels. Les deux autres régions bénéficiant d'un captage naturel, ce type d'intervention n'a pas été jugé prioritaire. L'incitation des entreprises à s'inscrire dans des démarches d'audits socio-économiques fait également partie des réponses apportées par la Bretagne et l'Aquitaine.

Pour accompagner les conséquences sociales de la crise, ces deux dernières Régions ont mis en œuvre des dispositifs originaux. La Région Bretagne a ainsi souhaité co-coordonner avec l'Etat (DIRECCTE) les mesures d'appui des différentes structures impliquées, de manière concertée avec l'ensemble des acteurs et en particulier les professionnels, et participe à ce dispositif via un appui à la formation et à la reconversion. L'Aquitaine a quant à elle lancé des procédures de Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences (GPEC).

Les 4 Régions jouent un rôle incontournable dans la promotion de la recherche et l'appui technique sur le suivi des mortalités et les solutions de sortie de crise. Leur participation financière est majeure via les programmes de recherche, les centres techniques (existants ou en projet) et les travaux de l'AGLIA.

Les actions envisagées par les Régions pour l'année 2012 s'inscrivent dans le prolongement des mesures décrites précédemment. Les dispositifs de soutien individuel vont évoluer en lien avec les résultats des audits et/ou des projets de recherche. La Région Bretagne souhaite par exemple orienter ces dispositifs vers une incitation à la diversification par la polyculture (soutien aux investissements et accompagnement au démarrage de l'activité). Il faut d'ailleurs noter que les aides à la reconstitution des cheptels ne pourront peut-être pas être reconduites au-delà de 2012 du fait de leur encadrement par l'Union européenne. Elles constituent en effet une dérogation au principe d'interdiction de toute aide financière à un secteur qui bénéficierait alors d'un avantage compétitif déloyal, car les sommes sont suffisamment réduites pour ne pas influencer la concurrence (aides « de minimis »). Les aides ne peuvent alors excéder 30 000 € sur une période de trois années fiscales. Ces plafonds pourraient, dans un certain nombre de cas, être atteints en 2012.

En matière de soutien à l'ostréiculture, les Régions collaborent également au niveau interrégional via deux dispositifs : le groupe de travail de l'Association des Régions de France et l'Association du Grand Littoral Atlantique.

- Le groupe de travail de l'Association des Régions de France (ARF)³⁷

Au sein de l'ARF, le Groupe Pêche réunit les Régions littorales, métropolitaines et d'outre-mer. Depuis 2010, le groupe travaille sur 2 sujets principaux : la réforme de la Politique Commune des Pêches, et la crise ostréicole et les perspectives de sortie de crise.

Dès 2008, les Régions ont élaboré des mesures de soutien d'urgence à la profession, qui n'étaient pas forcément connectées ou mutualisées. Les Régions ont ensuite été invitées à participer en 2010 aux Assises de la Conchyliculture : cette participation leur a permis d'échanger sur les dispositifs existants et de chercher à mutualiser leurs outils. Puis, courant 2011, les Régions se sont organisées au sein du groupe Pêche, pour se répartir les participations aux instances issues des Assises.

Ces travaux en commun leur ont ainsi permis de travailler à des propositions interrégionales, comme la formalisation de la mise en réseau des centres techniques, ou la soumission d'une question parlementaire commune à la Commission européenne.

Enfin, les Régions ont obtenu, en collaboration avec l'Etat, le lancement d'une procédure d'appel à projets pour un programme d'intérêt général « Sélection et amélioration de la ressource ostréicole », dont le cahier des charges est cosigné par l'Etat et les 6 Régions concernées. Une seule proposition a été reçue, déposée par le Comité National de la Conchyliculture au nom d'un consortium de 14 partenaires professionnels, techniques et scientifiques. Ce dossier devrait être validé définitivement début 2012.

Les Régions s'impliqueront ensuite dans le financement nécessaire à la mise en œuvre de ce programme. L'Etat s'engagera à hauteur de 37,5%, les Régions à 37,5% et le consortium à 25%.

37 - Source : Audition de Mmes Enora KEROMNES et Sylvie GUICHOUX-CLEMENT, Conseil régional de Bretagne, 23 novembre 2011.

- L'Association du Grand Littoral Atlantique (AGLIA)³⁸

L'AGLIA regroupe régions et professionnels de la façade atlantique dans une structure d'appui et de promotion du secteur³⁹. Depuis plus de 20 ans, cette structuration favorise les échanges et la concertation entre acteurs, participe à la défense des spécificités de la façade atlantique, facilite l'émergence de projets interrégionaux et européens de recherche et d'expérimentation en lien avec les professionnels et a permis la mise en place d'un Observatoire des pêches et cultures marines du golfe de Gascogne.

Face aux enjeux auxquels la filière est aujourd'hui confrontée, l'approche interrégionale permet de mutualiser les moyens, même si elle pâtit du contexte difficile des finances régionales. L'AGLIA travaille ainsi sur différentes pistes :

- le développement des productions en eau profonde, intégrant la question de l'accès aux outils et du partage de l'espace ;
- la clarification du rôle de chacun dans la recherche et l'appui technique ;
- et enfin un outil de simulation technico-économique destiné à mieux décrire les itinéraires de production et à assister les entreprises conchyliques dans leurs choix.

III.3.b/ Les Départements⁴⁰

Si les Régions constituent en quelque sorte les chefs de file des actions en faveur de la filière ostréicole, en raison de la répartition des compétences entre collectivités, l'ensemble des Départements de la façade atlantique s'implique également dans le soutien de l'activité. Tout d'abord, ils participent tous au cofinancement de dossiers dans le cadre du Fonds Européen pour la Pêche (FEP), surtout en matière d'**investissements productifs et d'actions collectives**, notamment celles portées par les Comités Régionaux Conchyliques et les Organisations de Producteurs (études et observatoires, campagnes de promotion).

La **compétence portuaire** des départements les amène également à investir pour optimiser et rationaliser les outils portuaires. Les Départements du Finistère et de la Gironde sont particulièrement mobilisés sur le sujet : la réhabilitation de quais et de complexes ostréicoles représente des opérations lourdes pour ces collectivités. Les actions des Départements sont en outre fonction des spécificités locales. Le Conseil général de la Charente-Maritime accompagne ainsi la réhabilitation de claires d'affinage par une subvention à hauteur de 10% des travaux. L'entretien et le nettoyage du Domaine Public Maritime étant un enjeu important du bassin de Marennes Oléron, le Département participe aussi au financement de ces opérations. Le Département de la Gironde fait de même pour le bassin d'Arcachon qui partage cette problématique.

Enfin, certains Départements ont choisi de mettre en œuvre des dispositifs plus spécifiques.

Le Conseil général de Vendée a ainsi choisi en 2010 et 2011 de participer au financement du **réensemencement**, suivant ainsi la Région Pays de la Loire dans sa politique.

Le Département du Morbihan a quant à lui souhaité favoriser l'**installation** en cultures marines : il a par exemple accordé 9 000€ d'aides en 2011. Le Conseil général a également décidé en 2011 de la création d'un **cluster « cultures marines »**, outil d'animation de projets et de rencontres entre acteurs de la filière conchylique, qui a pour finalité de répondre aux attentes de cette filière et de ses entreprises.

La démarche en cours de lancement par le Département d'Ille-et-Vilaine, en collaboration avec le Comité Régional Conchylique Bretagne Nord, constitue à cet égard un autre dispositif innovant. Les partenaires ont en effet décidé la création et l'animation d'une instance de gouvernance, de suivi et d'évaluation (associant également l'Etat), qui validera chaque année un plan d'actions opérationnel répondant aux objectifs fixés : encourager le développement harmonieux des activités conchyliques et leur meilleure intégration dans le territoire, la réduction des impacts de l'activité sur l'environnement (gestion des déchets sur l'estran, etc.), et les démarches collectives (valorisation des sous produits coquilliers, etc.).

L'ostréiculture bénéficie donc d'un large **soutien des pouvoirs publics**, à différents niveaux (européen, français, et local) : cela contribue notamment à l'amélioration des conditions de production et de commercialisation. Face à la crise, l'Etat et les collectivités territoriales ont renforcé les dispositifs existants et mis en place de nouvelles mesures, qui doivent permettre aux entreprises de surmonter les conséquences des mortalités, et à la filière de travailler à la sortie de crise.

38 - Source : Audition de M. François FOUCAUD, Secrétaire général de l'AGLIA, 7 septembre 2011.

39 - Les membres de l'AGLIA sont les 4 Conseils Régionaux, les 4 CESER, les 4 Comités Régionaux des Pêches, les 5 Comités Régionaux conchyliques et 6 « autres membres » (Coopération Maritime, fédérations d'organisations de producteurs, centres de gestion, Syndicat Français de l'Aquaculture Marine et Nouvelle).

40 - Synthèse réalisée à partir d'échanges avec des représentants des services des 7 Conseils généraux de la façade atlantique (janvier 2012).

Cet état des lieux du poids socio-économique et patrimonial, de l'ancrage territorial et des enjeux de l'ostréiculture sur la façade atlantique permet de dresser un bilan des atouts et faiblesses de la filière, ainsi que des opportunités et menaces qui font partie de ses perspectives (cf. Tableau 7). Dans ce contexte fait d'incertitudes sur la capacité de la profession à surmonter des enjeux tant structurels que conjoncturels, comment pérenniser cette filière indispensable à l'équilibre économique, social et environnemental du littoral atlantique

Tableau 7 : Bilan des atouts et faiblesses de la filière ostréicole sur la façade atlantique, ainsi que des opportunités et menaces qui font partie de ses perspectives (les références précisées entre parenthèses correspondent aux paragraphes de l'étude dans lesquels ces idées sont développées)

Atouts	Faiblesses
Spécialisation et interconnexion des bassins de production (I.1)	
Majorité de petites entreprises familiales, garante du tissu socio-économique littoral (I.2.a)	Connaissance fragmentaire de la situation socio-économique des entreprises (I.2.a)
Peu de concurrence des productions extra-européennes sur le marché français (I.2.b)	Vieillesse de la population exploitante (I.2.a)
Produit apprécié des consommateurs pour son origine naturelle (I.2.b)	Saisonnalité de la commercialisation (I.2.a)
Activité constitutive du patrimoine et des paysages maritimes, vecteur d'image pour les territoires (I.3)	Complexité du cadre réglementaire dans lequel l'activité s'exerce (II.1)
Représentation professionnelle aux niveaux régional, national et européen (I.4.a)	Forte dépendance vis-à-vis de l'environnement et des aléas naturels (II.2.a), associée à une faible capacité de contrôle du processus d'élevage (I.1. et II.3.c)
Accompagnement technique développé au niveau local (I.4.b)	Manque d'habitudes de coopération au sein de la profession
Investissement important de la recherche publique (I.4.c)	Relative insuffisance des moyens financiers et humains permettant aux structures professionnelles de répondre à l'ensemble de leurs missions
Activité sentinelle de l'environnement côtier (II.2.c)	
Capacité d'adaptation des entreprises de la filière (II.3.c)	
Soutien de l'Union européenne, de l'Etat et des collectivités territoriales (III)	
Opportunités	Menaces
Exploitation de la variabilité inter-bassins des conditions et modes de production (I.1)	Freins à l'installation pouvant générer des difficultés de transmission des entreprises (I.2.a)
Perspectives de désaisonnalisation de la commercialisation (I.2.a)	Manque de structuration du marché face à la concentration des acheteurs (I.2.b)
Opportunités de marchés à l'export à saisir (I.2.a)	Perte d'habitudes de consommation (I.2.c)
Parts de marché à reconquérir en travaillant sur l'image des produits et de nouveaux modes de consommation (I.3.c)	Sensibilité extrême du marché vis-à-vis d'un risque d'intoxication alimentaire limité
Développement des signes de qualité et des marques collectives (I.3)	Perspective de pénétration du marché par des produits extra-européens
Perspectives d'évolution des pratiques d'élevage (II.3.c)	Dégradation de la qualité des eaux douces et côtières (II.2.a)
Importance des gisements naturels susceptibles de compenser à la marge les pertes de production (II.3.c)	Diminution de la quantité d'eau douce disponible (II.2.a)
Sélection d'huîtres résistantes par des opérateurs publics et privés (II.3.c)	Développement des conflits d'usage sur le littoral, à terre comme en mer (II.2.b)
Pistes de diversification des produits et de polyculture (II.3.c)	Difficultés de préservation du foncier face à la pression de l'urbanisation (II.2.b)
Pistes de diversification des activités notamment via le pécaturisme (II.3.c)	Conséquences socio-économiques de la crise de mortalité (II.3.b)
	Risques liés à l'utilisation éventuelle de souches étrangères (II.3.c)
	Menace de nouvelles épizooties (II.3)
	Recours croissant au naissain triploïde d'écloserie (II.3.c)

IV. Les préconisations des CESER de l'Atlantique

Les professionnels ont depuis longtemps manifesté leurs inquiétudes face à l'ensemble des enjeux auxquels l'ostréiculture doit répondre. Forts de leur capacité d'adaptation et du soutien des pouvoirs publics, ils ont à de nombreuses reprises su mobiliser les ressources et partenariats nécessaires pour tenter d'y répondre.

Mais l'amplification de certaines problématiques et la vulnérabilité particulière de la filière dans le contexte de crise imposent une prise de conscience collective et la recherche de solutions globales, pérennes et partagées.

Plusieurs initiatives sont allées dans ce sens ces dernières années.

A l'échelle nationale, dans le cadre des Assises de la conchyliculture, qui ont réuni l'ensemble des acteurs de la filière de juin à octobre 2010, 50 propositions ont ainsi été élaborées et sont pour la plupart en cours de mise en œuvre⁴¹. A l'échelle départementale, une Charte conchylicole a, par exemple, été signée en juillet 2011 dans le Morbihan⁴². Résultant d'un diagnostic partagé, elle engage les partenaires - que sont la profession (Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Sud), le Département, les services déconcentrés de l'Etat et l'Association des Maires et Présidents d'EPCI du Morbihan - dans la mise en œuvre d'un plan d'actions détaillé, couvrant les différents enjeux de maîtrise du foncier, de préservation de l'environnement et de suivi de l'activité.

Une étude sur les perspectives de l'ostréiculture en Charente-Maritime⁴³ a également été menée en 2011 à la demande du Comité Régional de la Conchyliculture Poitou-Charentes. A partir d'un diagnostic de la situation actuelle et des perspectives à court à moyen terme, un plan d'action comportant des préconisations conjoncturelles et structurelles a été élaboré.

Au vu de ces différentes démarches et des auditions réalisées, le groupe de travail a donc identifié les recommandations qui lui semblaient les plus pertinentes compte tenu des caractéristiques de la façade atlantique, approfondi celles qui relèvent en partie de la compétence régionale et bénéficieraient d'une approche interrégionale, et proposé de nouvelles orientations à l'issue de sa propre analyse des enjeux et des évolutions du secteur. Chacune des préconisations est précédée d'un rappel des constats qui la justifient.

IV.1. Pérenniser le potentiel du secteur face à la crise

IV.1.a/ A court terme, préserver le potentiel productif dans le temps

La préservation de l'outil de production constitue un impératif. Il s'agit d'éviter notamment le risque, plus ou moins prégnant selon les bassins de production, d'abandon et de démembrement des exploitations qui pourrait résulter de la crise.

Il s'agit tout d'abord de **maintenir un accès au foncier**, en termes de concessions sur le domaine public maritime (les Comités Régionaux de la Conchyliculture sont alors compétents pour devenir concessionnaires des parcs abandonnés et constituer ainsi des réserves foncières) et surtout d'espaces à terre (sur le domaine privé) pour les établissements confrontés au développement de l'urbanisation sur le littoral. **La protection des espaces ostréicoles dans les documents de planification**, par le biais de zones réservées, doit donc être renforcée : les collectivités locales ont à cet égard un grand rôle à jouer, mais en sont sans doute insuffisamment informées et conscientes. Dans le cas de la mise en vente d'établissements ostréicoles dans un secteur à fort enjeu pour l'avenir de l'activité locale, la pertinence et la faisabilité de l'acquisition des biens par un opérateur foncier (comme par exemple les Etablissements Publics Fonciers locaux⁴⁴) pour les remettre sur le marché conchylicole à l'issue de la crise,

41 - Source : Pages Internet présentant les Assises de la Conchyliculture et permettant le téléchargement des propositions : <http://agriculture.gouv.fr/assises-de-la-conchyliculture> et http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/48_propositions_Assises_de_la_conchyliculture.pdf.

42 - Téléchargeable sur le site : http://www.morbihan.pref.gouv.fr/sections/les_documents_de_ref/

43 - Etude sur les perspectives à court, moyen et long terme de l'ostréiculture en Charente-Maritime. Via Aqua et Benoît Gaillard Consultants pour le Comité Régional Conchylicole. Mars 2011.

44 - Un établissement public foncier (EPF) négocie et mène les procédures permettant de constituer des réserves foncières en amont de la phase de réalisation de projet d'aménagement public. Apte à procéder par acquisition à l'amiable, par expropriation ou par le droit de préemption, il porte ensuite les biens acquis pendant une durée prédéterminée avant de les rétrocéder à la collectivité qui en a demandé l'acquisition. Sa vocation principale est de mutualiser les moyens humains et financiers dans la gestion foncière. Sur la façade atlantique, il existe un EPF régional en Bretagne et un EPF départemental en Vendée.

devront être étudiées de manière globale. Des démarches de ce type sont déjà engagées dans le cadre de la Charte conchylicole du Morbihan.

Mais, il ne s'agit pas seulement de maintenir un accès au foncier, **la productivité des concessions ostréicoles** doit également être maintenue.

Pour ce qui est des concessions exploitées, les Schémas des Structures élaborés conjointement par la profession et l'Administration permettent de réguler l'exploitation des bassins conchylicoles en définissant des conditions d'élevage (notamment les densités) compatibles avec les capacités trophiques du milieu, et d'éviter ainsi la surexploitation des ressources. Plusieurs Schémas des Structures sont en cours de révision, et des Schémas régionaux de développement de l'aquaculture marine (prévus par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010) sont en cours d'élaboration sur toute la façade : il faut donc saisir ces opportunités pour veiller au maintien de la productivité des concessions ostréicoles.

Pour ce qui est des surfaces potentiellement abandonnées ou inexploitées dans le contexte de crise, il s'agit d'**accompagner les ostréiculteurs dans l'entretien des concessions**. La participation des collectivités au financement du nettoyage du Domaine Public Maritime, comme c'est déjà le cas sur le bassin d'Arcachon et de Marennes-Oléron, pourrait donc être généralisée sur l'ensemble de la façade.

Enfin, préserver le potentiel productif de la filière dans le temps passe aussi par le **maintien des emplois et des entreprises**.

Les mesures déployées aux niveaux national, régional et local semblent adaptées pour soutenir les entreprises pendant la période de crise. L'enjeu est de **maintenir ce niveau d'aide en 2012**.

Pour pérenniser les emplois existants face à la conjoncture, les **bonnes initiatives conduites dans les Régions sont à mutualiser**. La Région Bretagne⁴⁵ a notamment souhaité coordonner de manière concertée les mesures d'appui des différentes structures impliquées dans l'accompagnement des entreprises ostréicoles sur le plan social. Cela s'est traduit par le co-pilotage d'un groupe de travail regroupant l'ensemble des partenaires, qui ont participé à l'élaboration d'un plan de formation (chômage partiel et reconduction de l'Activité Partielle de Longue Durée en 2012), à la veille concernant l'évolution des emplois, et développé des aides concernant la formation et la reconversion. Les procédures de Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences développées en Aquitaine sont tout aussi intéressantes.

L'instauration d'une **structure de dialogue social** au niveau départemental (telles que les commissions mixtes, structures existants en agriculture) ou à celui du bassin de production pourrait également permettre de mieux prendre en compte les attentes et les besoins des salariés, notamment en matière de formation et de reclassement. La circulation de l'information sur les outils à la disposition des salariés comme des employeurs, pour limiter les impacts de la crise, pourrait également s'en trouver améliorée.

L'étude des perspectives de **diversification**, tant sur le plan des produits que des activités, doit être poursuivie. Si les mesures d'incitation à la polyculture projetées par la Région Bretagne en 2012 s'avéraient efficaces, elles pourraient utilement être reprises par les autres Régions. Sur le plan du développement de nouvelles activités en parallèle de l'ostréiculture, les professionnels pointent le besoin d'une souplesse réglementaire, mais également de limites quantitatives pour cette diversification.

IV.1.b/ A moyen terme, assurer l'approvisionnement en jeunes huîtres

L'approvisionnement de la filière en jeunes huîtres certifiées indemnes de pathogènes et sélectionnées pour leur résistance est primordial pour assurer sa pérennité dans le contexte de crise de mortalité.

Deux approches sont actuellement en développement, et doivent être poursuivies et soutenues : le réensemencement des gisements sauvages pour un captage naturel ultérieur, et la production d'animaux sélectionnés pour élevage direct.

Pour la première approche, les CESER de l'Atlantique se félicitent du rôle moteur joué par les Régions, en collaboration avec l'Etat, dans le lancement d'une procédure d'appel à projets d'intérêt général concernant la sélection de souches d'huîtres résistantes. Celle-ci devra permettre de sélectionner des huîtres diploïdes qui serviront au réensemencement des bassins de production. Le cahier des charges de l'appel à projets est ainsi cosigné par l'Etat et les 6 Régions concernées.

Les CESER invitent les Régions de la façade atlantique à **prolonger leur engagement en s'impliquant de manière significative dans la mise en œuvre de ces programmes**.

IV.1.c/ A long terme, consolider le secteur

Au-delà de ces actions de soutien à court et moyen termes, il importe également de consolider le secteur à long terme et donc d'encourager des pratiques culturelles durables.

La crise a été un révélateur de la nécessité pour la profession d'évoluer **vers plus d'assurance qualité et de transparence dans les flux d'huîtres**. Cela ne résoudra certes pas la problématique de mortalité, d'autant que les transferts sont aujourd'hui incontournables pour le maintien des bassins qui ne bénéficient pas de captage naturel. Mais cela permettra d'améliorer la connaissance des pratiques et de les faire évoluer dans le sens de la minimisation des risques.

En effet, l'huître en tant que denrée alimentaire est soumise à une obligation de traçabilité puisqu'à la sortie de l'exploitation, chaque lot porte une étiquette qui certifie la qualité sanitaire de l'établissement et son contrôle par les services de l'Etat.

Mais l'huître en tant que coquillage, c'est-à-dire du stade de naissain à la taille adulte (avant commercialisation), fait l'objet d'une traçabilité perfectible. Des bons de transport sont certes associés au transfert d'huîtres et

45 - Source : Audition de Mmes Enora KEROMNES et Sylvie GUICHOUX-CLEMENT, Conseil régional de Bretagne, 23 novembre 2011.

identifient le classement sanitaire de la zone de provenance, le volume concerné et la classification sur le plan de la taille. Mais il n'y a pas de réels collecte et/ou traitement de ces données, qui permettent d'avoir une vision précise et exhaustive de ces transferts.

Il semble également nécessaire de mener des recherches supplémentaires sur les **conséquences de ces transferts**, tant du point de vue des risques de propagation d'agents pathogènes, que de la fragilisation des huîtres sur le plan physiologique.

Du point de vue du naissain, la traçabilité est particulièrement délicate car il s'agit de milliards d'individus. Des outils moléculaires existent pourtant, et pourraient être utilisés. Il faut donc **encourager la mise en place d'un dispositif de traçabilité et de contrôle du naissain**, en provenance à la fois du captage naturel et des éclosiers.

Par ailleurs, la production ostréicole est par nature exposée à de multiples risques, et notamment aux aléas naturels. Il est donc nécessaire de **travailler à la construction et à la mutualisation d'outils de gestion du risque** aux échelles intra- et inter-entreprise.

Une dynamique générale plus coopérative devrait également permettre de consolider le secteur. Si la « culture d'une profession indépendante » a jusqu'alors prévalu, le contexte de crise et le renouvellement des générations exploitantes risquent de faire évoluer les pratiques. La **mutualisation de ressources matérielles et humaines** (groupements d'employeurs) pourrait notamment s'avérer bénéfique. C'est ainsi qu'un projet d'écloserie coopérative, qui serait la propriété commune des professionnels, est en cours d'étude d'opportunité et de faisabilité sur le bassin d'Arcachon, pour pallier les aléas du captage naturel en produisant des huîtres diploïdes résistantes et étudier les pistes diversification sur le plan des autres espèces de coquillages⁴⁶.

A l'instar de la Région Aquitaine⁴⁷, les Régions pourraient inciter financièrement ces dynamiques de coopération.

Dans l'avenir, la capacité d'adaptation de la profession et la poursuite des recherches scientifiques feront sans doute émerger de nouvelles pratiques d'élevage et d'autres innovations technologiques, susceptibles d'optimiser ou de modifier les schémas de production. Il importera d'**évaluer et d'anticiper les impacts potentiels de ces évolutions sur la filière** avant de les généraliser : des études économiques, sociologiques et environnementales seront nécessaires pour apprécier la durabilité de ces systèmes.

Enfin, la consolidation du secteur suppose de **disposer d'une structuration et d'une représentation de la filière à la hauteur des enjeux**. Les structures professionnelles disposent de moyens humains et financiers très hétérogènes, mais souvent trop restreints pour répondre à une grande diversité de missions. Au-delà du financement d'études ou de dispositifs spécifiques, auquel elles participent assez largement, les Régions pourraient s'engager de manière plus pérenne auprès des structures professionnelles sur la base de conventions pluriannuelles d'objectifs et de moyens.

IV.2. Mieux coordonner la recherche et l'appui technique pour répondre aux besoins de la filière

IV.2.a/ Ajuster l'effort de recherche

L'état des lieux a montré que le dispositif de recherche est relativement important, quantitativement et qualitativement, réparti sur le territoire national avec des compétences et des organismes dans la totalité des bassins conchylicoles. On note également une forte motivation des professionnels pour mobiliser de nouveaux opérateurs de recherche, les coordonner et obtenir de nouveaux moyens de soutien. De nombreux observatoires ont été mis en place et représentent une puissance remarquable de veille sur le terrain.

Toutefois, les constats suivants s'imposent :

- des ambiguïtés persistent dans l'identification des métiers de l'IFREMER (recherches cognitives, développement d'innovations, expertise et appui aux politiques publiques, appui technique aux professionnels), ce qui peut créer des incompréhensions dans les orientations et les actions à privilégier, voire des conflits ;
- la coordination des compétences nationales de Recherche et Développement reste insuffisante, tant au sein des opérateurs qu'entre eux ;
- un manque de dialogue et des difficultés de compréhension entre les professionnels et les scientifiques demeurent à propos de sujets non abordés, d'hypothèses non prises en compte, de temporalités différentes, etc. ;
- la circulation des informations reste insuffisante : chercheurs comme professionnels pourraient en améliorer la transparence et la réactivité ;

Les CESER de l'Atlantique encouragent donc les acteurs concernés à :

- **construire une méthode de dialogue** basée sur l'appropriation d'un vocabulaire commun et la connaissance partagée des schémas de développement de la filière, des savoirs scientifiques acquis et en cours d'acquisition, des savoirs empiriques, et des attendus des programmes de recherche et de leur impact sur le développement de la filière ;
- mieux **anticiper et évaluer les impacts potentiels de la modification des pratiques** d'élevage, du transfert des résultats de la recherche et de la mise en œuvre d'innovations technologiques sur le développement de la filière à moyen et long termes.

Pour mener à bien ces deux ambitions, une mobilisation plus forte **des sciences humaines économiques et sociales** semble nécessaire.

46 - Source : Auditions de Audition de MM. Olivier LABAN et Charles MAUVIOT, Président et Directeur du CRC Arcachon Aquitaine, 4 octobre 2011.

47 - Source : Audition de MM. Bernard LAZARINI et Jean-Jacques CHOLLON, Conseil régional d'Aquitaine, 5 décembre 2011.

Des **initiatives locales de diffusion** des résultats de la recherche et du suivi de crise pourraient également être mutualisées.

Le « Flash Info Maline », bulletin de liaison bimensuel largement diffusé dans le bassin de Marennes-Oléron, fait par exemple le point sur le suivi de la mortalité avec la validation conjointe de l'Ifremer, des Affaires maritimes et du Comité Régional de la Conchyliculture⁴⁸.

L'Observatoire de l'eau mis en place dans le Morbihan constitue un autre exemple de bonnes pratiques en matière de diffusion auprès des professionnels des données scientifiques sur la qualité de l'eau. Il a pour vocation de proposer, par bassin conchylicole, une consultation simple et visuelle de l'ensemble des relevés bactériologiques et des actions de terrain menées par les acteurs locaux⁴⁹.

Enfin, le **développement de projets de recherche construits et mis en œuvre en commun** entre scientifiques et professionnels, à l'image du projet de sélection d'huîtres diploïdes résistantes, doit permettre une meilleure appropriation des résultats par les professionnels et une meilleure compréhension mutuelle entre les deux communautés.

IV.2.b/ Conforter l'appui technique

Les CESER de l'Atlantique approuvent le **développement des centres techniques régionaux sur l'ensemble de la façade** pour assurer l'interface entre les professionnels et la recherche scientifique, à condition qu'ils répondent aux besoins de la filière, que la filière participe à leur gestion (comme c'est déjà le cas dans les centres existants) et se les approprie.

Les ressources de ces structures dépendant de subventions votées annuellement, ou bien encore d'appels d'offres, elles manquent pourtant de visibilité financière à moyen et long terme, alors même que nombre de leurs actions doivent s'inscrire dans la continuité pour être efficaces. Pour y pallier, les Régions pourraient s'engager de manière plus pérenne auprès des centres techniques en assurant leurs ressources sur la base de **conventions pluriannuelles d'objectifs et de moyens**.

Enfin, la **mise en réseau** de ces centres techniques, en cours de formalisation, devra être poursuivie. Elle pourra notamment se renforcer autour de la plateforme de Bouin, qui devrait constituer à terme un centre technique d'intérêt national.

IV.3. Répondre aux enjeux environnementaux et sanitaires

IV.3.a/ Assurer l'approvisionnement qualitatif et quantitatif en eau douce des concessions et claires ostréicoles

L'amélioration de la qualité des eaux côtières pour la commercialisation de produits sains est une problématique majeure qui est fortement liée aux bassins versants. Ces derniers supportant une multitude d'activités et d'usages (agriculture, urbanisation, industrie, ...), ils ont une incidence directe sur la qualité des eaux littorales. A cet effet, au-delà de la nécessaire application des réglementations nationales et européennes, et de son contrôle par l'Etat, les schémas d'aménagement et de gestion des eaux (SAGE) ont pour objectif de planifier la gestion de l'eau à l'échelle locale des bassins versants. Ils fixent des objectifs généraux d'utilisation, de mise en valeur, de protection quantitative et qualitative de la ressource en eau.

L'ensemble des bassins de production ostréicole de la façade atlantique sont couverts par de tels schémas, à différents états d'avancement (cf. Figure 12). Il faut donc **encourager une meilleure prise en compte des enjeux ostréicoles** dans ces démarches de gestion intégrée de la ressource en eau.

Au-delà de ces cadres formalisés pour la gestion des besoins et des ressources en eau, il convient d'identifier les bonnes pratiques à mettre en œuvre par chaque profession exerçant sur le littoral et le littoral, notamment la conchyliculture et l'agriculture, et de **faciliter la concertation et le travail en réseau à l'échelle locale** (cf. encadré ci-dessous).

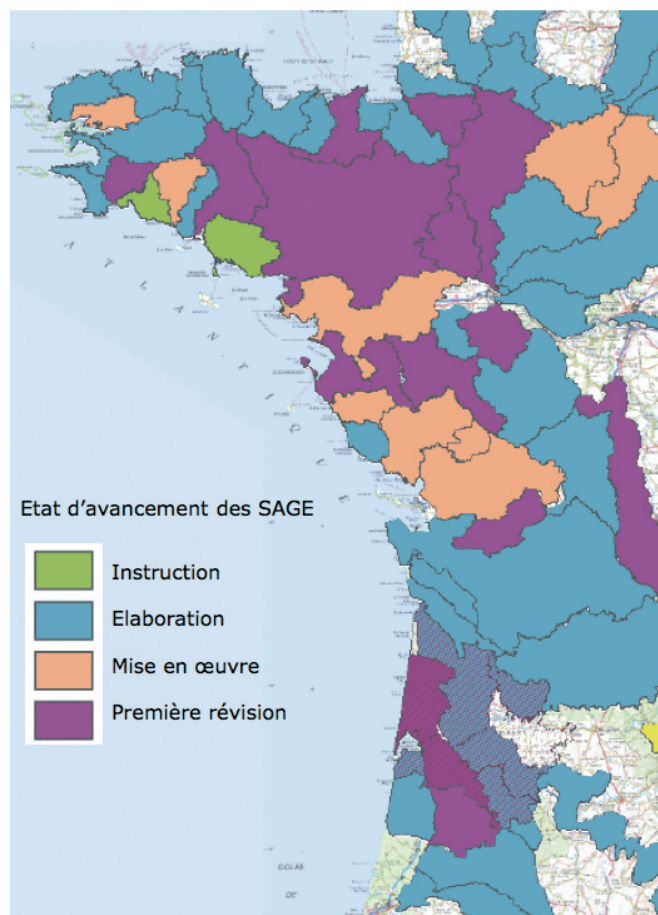


Figure 12 : Localisation et états d'avancement des SAGE sur la façade atlantique en décembre 2011
Source : OIEau d'après agences de l'eau et partenaires

48 - Source : Audition de M. Philippe BLACHIER, CREAA, 24 octobre 2011.

49 - Source : L'observatoire de l'eau, un nouvel outil au service des professionnels. Baies et rias n°40, décembre 2011.

Quelques exemples d'initiatives locales de concertation entre professionnels usagers du littoral

La démarche agriculture- conchyliculture portée dans le Morbihan par l'association Cap 2000⁵⁰

L'agriculture et la conchyliculture morbihannaises, toutes deux très dépendantes de l'environnement, rencontrent les mêmes difficultés pour se maintenir dans des territoires littoraux très convoités, face au poids croissant de l'urbanisation. Elles partagent donc les mêmes enjeux : conforter les activités primaires sur le littoral, participer (et non subir) à l'aménagement du territoire, conserver un droit d'usage de l'espace naturel, et assurer une qualité bactériologique irréprochable des eaux littorales.

Sur ces bases communes, une concertation s'est amorcée entre les 2 professions en Ria d'Étel dès 1995. Les travaux menés en commun les ont conduit en 2000 à se doter d'un outil commun, l'association Cap 2000, et d'une charte de bonnes pratiques, qui concernent, pour l'agriculture, l'épandage et la fertilisation, les bâtiments (stockage étanche des effluents, dispositifs d'assainissement des eaux usées), les techniques culturales et l'aménagement de l'espace, et pour la conchyliculture, la gestion des déchets et l'insertion paysagère.

Concernant la fertilisation agricole, cela a abouti en 2001 à un résultat unique en France, l'inscription dans l'arrêté préfectoral « Directive Nitrates » de la possibilité de déroger à l'interdiction d'épandage entre 200 et 500 mètres du rivage sous réserve du respect d'un protocole technique co-signé par le Président de la Chambre d'Agriculture du Morbihan et celui du CRC de Bretagne Sud, et validé par le Comité Départemental d'Hygiène. 157 exploitations sur les 335 possédant au moins une parcelle dans la bande des 500 mètres ont validé un ou plusieurs de ces contrats d'engagement.

Les travaux communs ont également permis d'acquérir des références précises sur l'impact bactériologique lié à l'épandage d'effluents d'élevage, de suivre sur le plan bactériologique les zones conchylicoles en lien avec le classement sanitaire, de diffuser les données disponibles sur la qualité de l'eau auprès des conchyliculteurs, et d'accompagner les professionnels dans l'expérimentation de nouvelles pratiques.

Dans le bassin de Marennes-Oléron, l'association AproMarais⁵¹

AproMarais est une association créée en janvier 1999, suite à de très fortes précipitations, entraînant brusquement trop d'apports d'eau douce dans les marais, et générant des mortalités importantes en claires.

Pour surmonter ces difficultés, l'association a instauré un dialogue avec les autres usagers du marais, obtenant par exemple que les relargages en décembre soient réalisés sur une période limitée de la marée descendante, minimisant ainsi leurs impacts, à une période cruciale pour les ostréiculteurs.

En Baie du Mont Saint Michel, l'ACCETEM

L'Association de Concertation et de Communication Economique de la Terre et de la Mer a été créée en 2006. Elle est composée d'organismes professionnels agricoles, de syndicats conchylicoles, d'une coopérative, ainsi que du Comité Local des Pêches de St Malo, qui ont pour finalité d'organiser la gestion et la valorisation des sous-produits coquilliers (huîtres et crépidules) par les agriculteurs dans le cadre d'une charte, établie en partenariat avec les professionnels agricoles et ostréicoles locaux, les organisations professionnelles, les collectivités locales et les services de l'Etat.

La **responsabilité des collectivités littorales et rétro-littorales** est également engagée dans la reconquête de la qualité de l'eau, notamment par la **planification de l'assainissement**. Il faut donc inciter les collectivités à mettre en œuvre des schémas directeurs d'assainissement des eaux usées et pluviales, qui prennent mieux en compte les phénomènes d'extension urbaine en cours, ainsi que les surcroûts de population en période estivale.

Outre la nécessaire prévention (réduction des pollutions à la source), **la préservation, et si nécessaire la restauration, des zones humides** constitue un enjeu majeur. En effet, elles jouent vis-à-vis de la ressource en eau un double rôle de filtre sur le plan qualitatif (fonctions épuratrices) et quantitatif (fonctions tampon). **La maîtrise de l'artificialisation et de l'imperméabilisation croissantes des sols** concourt plus généralement à ce dernier objectif de régulation des apports d'eau douce.

IV.3.b/ Garantir l'accès à l'espace sur le littoral et rechercher la complémentarité avec d'autres activités et usages

La préservation des espaces ostréicoles dans les documents de planification a été soulignée comme une nécessité pour pérenniser le potentiel du secteur face à la crise (cf. IV.1.a). Au-delà du défi conjoncturel, la prise en compte de l'ostréiculture dans ces démarches de planification est un enjeu permanent face à la pression foncière qui s'exerce sur le littoral.

Les bassins de production ostréicole de la façade atlantique sont, dans leur grande majorité, couverts par des Schémas de Cohérence Territoriale (SCOT) à divers stades d'avancement ou de révision. Il convient donc d'**achever la généralisation de ces outils de planification à l'ensemble des bassins**, et de **favoriser dans ce cadre une meilleure prise en compte de l'ostréiculture**.

50 - Source : Audition de MM. Yves LE GOURRIEREC, Président de la Chambre d'Agriculture du Morbihan, et Hervé JENOT, Président du CRC Bretagne Sud, 26 janvier 2011.

51 - Source : Audition de M. Michel BERTIN, AproMarais, 24 octobre 2011.

En outre, de nombreuses autres démarches d'aménagement, de gestion et de planification territoriale ou stratégique sont susceptibles d'influer sur le développement des activités sur les zones côtières et le partage de l'espace et des ressources littorales entre ces usages :

- en ce qui concerne le développement de l'activité ostréicole, il s'agit des Schémas des structures, élaborés à l'échelle départementale, et des schémas régionaux de développement de l'aquaculture marine ;
- en ce qui concerne la protection et la gestion du patrimoine naturel, il s'agit des parcs naturels marins, réserves naturelles, zones Natura 2000, etc. ;
- en ce qui concerne la gestion intégrée des eaux continentales, il s'agit des schémas d'aménagement et de gestion des eaux ;
- en ce qui concerne la protection du milieu marin, il s'agit des plans d'action pour le milieu marin déclinés à l'échelle de sous-régions marines (« Manche-Mer du Nord » et « Golfe de Gascogne » pour la façade atlantique) ;
- en ce qui concerne plus généralement la politique maritime nationale, il s'agit de documents stratégiques prévus par la loi Grenelle II et déclinés à l'échelle de façades maritimes correspondant aux contours des Directions interrégionales de la mer (la façade atlantique est alors scindée en deux : Bretagne-Pays de la Loire et Poitou-Charentes-Aquitaine).

L'enjeu est donc d'**articuler l'ensemble des outils disponibles** : s'ils poursuivent des objectifs différents, et recouvrent une multiplicité de zonages, il n'en reste pas moins qu'ils participent au choix de développement des zones côtières. **L'Etat et les collectivités territoriales doivent être garants de cette cohérence.**

Les CESER de l'Atlantique soulignent également l'importance d'**associer les professionnels à la construction, au suivi, et à l'évaluation** de ces démarches, et d'élargir ainsi la simple consultation en fin de procédure qui prévaut encore trop souvent.

Plus globalement, il s'agirait, au sein d'un projet intégré de développement territorial, de rechercher la complémentarité entre les activités et usages s'exerçant sur le littoral. A cet égard, la **mobilisation d'instances de concertation locales** autour de la répartition cohérente des espaces côtiers permettrait de prévenir les conflits d'usages.

Enfin, plusieurs actions concrètes permettraient à plus court terme d'atténuer les conflits d'usage.

L'amélioration de la qualité paysagère des abords d'établissements conchylicoles participerait ainsi à donner aux riverains et aux consommateurs une image plus positive de l'activité. Une des solutions pour y parvenir serait de **généraliser la structuration de filières de stockage, de ramassage et de traitement des déchets conchylicoles**. Cela concerne notamment les déchets inorganiques, et notamment les matières plastiques (tubes, coupelles, poches), dont le recyclage est problématique du fait de leur altération par les coquilles d'huîtres ou des traces de vase adhérentes. De telles démarches sont par exemple en cours de lancement en Bretagne Sud, et fonctionnent déjà depuis 2010 en Poitou-Charentes.

Une **meilleure information mutuelle** des professionnels et des autres usagers du littoral (piétons, riverains ou acheteurs potentiels de biens près des exploitations, plaisanciers, pêcheurs à pied, etc.) **sur les droits et devoirs de chacun** permettrait également d'atténuer les conflits de voisinage ainsi que ceux liés aux accès du public dans les chantiers, dans le cas de la servitude de passage des piétons sur le littoral.

IV.4. Améliorer la visibilité de la filière

IV.4.a/ Un préalable indispensable : mieux connaître la structure socio-économique et spatiale de la filière

> Améliorer le suivi statistique de la filière au niveau national

Les statistiques officielles nationales sur l'ostréiculture émanent notamment de l'**enquête aquaculture** réalisée par la Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture (DPMA) du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire.

Cette source reste néanmoins insuffisante pour appréhender avec précision et réactivité la réalité socio-économique de la filière ostréicole, notamment du fait :

- de la non-correspondance entre ventes à la consommation et production au niveau régional ;
- de la prise en compte insuffisante des spécificités des bassins de production ;
- de la fiabilité toute relative des déclarations de certains exploitants ;
- de l'approche par concessions/concessionnaires qui ne permet pas d'avoir une vision globale des entreprises ;
- de la complexité de la comptabilité des emplois dans deux régimes sociaux différents, marin et agricole ;
- et des délais de traitement des données (les dernières données disponibles au moment de la rédaction du rapport étant celles de 2009).

L'obstacle de la discontinuité des enquêtes dans la dernière décennie, rendant difficile la comparaison interannuelle, devrait être levé puisque les enquêtes seront dorénavant annuelles, conformément aux obligations européennes. La DPMA semble pourtant manquer de moyens humains pour assurer un suivi approfondi et régulier de la filière.

Le prochain **recensement conchylicole**, opération décennale plus exhaustive qui permet d'analyser en détail la structure des entreprises, est en cours de préparation : il aura lieu en 2013 et collectera les données 2012. Les résultats ne seront sans doute pas disponibles avant fin 2013.

Pour mesurer précisément l'évolution socio-économique de la filière, et notamment les conséquences de la crise de mortalité, et évaluer l'impact des différentes mesures de soutien, il semble pourtant indispensable d'**améliorer le suivi statistique de la filière** pour disposer, de manière réactive, de données précises sur l'ostréiculture caractérisant les paramètres suivants :

- production : tonnage, chiffre d'affaires, quantification des transferts, état des stocks, répartition des ventes par mode de commercialisation ;
- entreprises : nombre, statut juridique, montant des aides obtenues, superficie et localisation des concessions, claires d'affinage et chantiers en domaines publics et privés, évaluation de la rentabilité, taux d'endettement, perspectives de transmission éventuelles,
- marché des concessions : nombre d'actes de cession et de concessions transmises, surfaces échangées, prix des échanges ;
- emploi : nombre d'emplois directs permanents et saisonniers, évaluation des emplois indirects, nombre d'emplois par entreprise et régimes sociaux, pyramides des âges des exploitants.

Enfin, l'approche par entreprise est à privilégier par rapport à l'approche concessions/concessionnaires.

> Coordonner les démarches de suivi développées au niveau régional

Pour pallier cette connaissance fragmentaire de la filière, plusieurs initiatives ont déjà vu le jour au niveau régional.

En Pays de la Loire, un observatoire de la conchyliculture a été mis en place en 2010 par le Comité Régional de la Conchyliculture (CRC), en partenariat avec le Laboratoire d'Economie et de Management de Nantes-Atlantique (Université de Nantes)⁵². Basé sur une enquête exhaustive auprès des 313 entreprises conchylicoles, il a abouti à la création d'une base de données « entreprises » fiable et à la collecte de données socio- et technico-économiques détaillées. Un Système d'Information Géographique (SIG) a également été construit pour cartographier l'activité à terre et en mer, les sites de développement potentiel et visualiser les données associées à ces espaces. L'observatoire génère également des outils de gestion tels que la mise en place d'un système d'alerte des professionnels par SMS (diffusion des informations de qualité sanitaire, d'échéances administratives, de suivis scientifiques, etc.) et l'édition de supports de communication, notamment à destination des pouvoirs publics.

En Bretagne Sud, un observatoire s'inspirant de ce modèle est en projet pour 2012. Un premier recensement des entreprises conchylicoles et la mise en place d'un SIG avaient été entrepris en 2006. Une étude réalisée en 2011 a en outre permis de mesurer l'impact de la crise sur l'emploi⁵³.

En Poitou-Charentes, l'étude menée à la demande du Comité Régional de la Conchyliculture⁵⁴ a permis de dresser un état des lieux précis des conditions de production, de commercialisation et de la situation économique et sociale des entreprises. Des travaux d'analyse et de suivi du marché des concessions et de l'occupation du foncier conchylicole sont également menés depuis 2006 dans le cadre du Contrat de Projets Etat-Région⁵⁵.

En Aquitaine, l'étude menée fin 2010-début 2011 par le CRC⁵⁶ avait pour objectif d'une part connaître, de façon exhaustive, les différentes entreprises actives du Bassin d'Arcachon, et d'autre part, avoir une photographie du secteur conchylicole en terme d'emplois, de besoins de formation ou reconversion. Un observatoire socio-économique a également été alimenté annuellement en partenariat avec le Centre d'Economie Rurale (CER), de 2005 à 2009. Cette démarche a été suspendue et doit faire l'objet d'une révision pour gagner en réactivité et fournir des indicateurs plus généraux et plus représentatifs des activités suivies.

Par ailleurs, les CRC pourraient prochainement devenir des Centres de Formalités des Entreprises, lieux destinés à faciliter et à accélérer le parcours administratif des créateurs d'entreprises en leur permettant de déposer en un même lieu, en une seule fois, et sur un même document, les déclarations auxquelles ils sont tenus de souscrire. Les CRC seraient ainsi confortés dans leur position de producteurs de données.

Pour répondre à l'objectif d'une meilleure connaissance de la filière, ces différentes démarches, largement soutenues par les collectivités territoriales, et notamment les Régions, devraient être harmonisées du point de vue des données collectées et des méthodologies employées, et systématisées pour celles qui n'ont été conçues que comme ponctuelles. Cela permettrait de **constituer un outil interrégional pérenne de suivi ostréicole**, composé d'une base de données couplée à un Système d'Information Géographique (SIG). Pour y parvenir, le croisement de plusieurs données d'origines différentes et donc l'implication de tous les acteurs concernés par la production de données ostréicoles sont nécessaires :

- DPMA : enquête aquaculture et recensement conchylicole ;
- CNC : registre d'immatriculation des entreprises et répertoire des candidats à l'installation ;
- CRC : observatoires et études spécifiques, localisation des chantiers ;
- DDTM/DML : localisation des concessions ;
- Mutualité Sociale Agricole et Etablissement National des Invalides de la Marine : données sur l'emploi ;
- Centres de gestion : situation économique des entreprises.

Au-delà de l'engagement déjà acquis des structures professionnelles, l'enjeu est d'obtenir une **participation proactive de l'ensemble des professionnels** aux différentes enquêtes. Pour cela, il faut vaincre la frilosité des exploitants à communiquer leurs résultats en leur démontrant tout l'intérêt de mieux connaître leurs conditions de travail et leurs difficultés pour soutenir la filière.

52 - Source : Audition de Mme Marion PETIT et M. Mathias DESSINGES, chargés de mission au Comité Régional Conchylicole (CRC) des Pays de la Loire, 13 décembre 2011.

53 - Mortalités, quel impact sur l'emploi ? CRC Bretagne Sud. Décembre 2011.

54 - Etude sur les perspectives à court, moyen et long terme de l'ostréiculture en Charente-Maritime. Via Aqua et Benoît Gaillard Consultants pour le Comité Régional Conchylicole. Mars 2011.

55 - Source : Audition de Mme Sophie GIRARD, Ifremer-Université de Bretagne Occidentale, 21 décembre 2011.

56 - Recensement des entreprises ostréicoles, caractérisation de la situation des conjoints et évaluation des besoins de formation. CRC d'Arcachon Aquitaine. Février 2011.

IV.4.b/ Valoriser les services sociétaux et écosystémiques rendus par le secteur

L'ostréiculture, et a fortiori la conchyliculture en général, bénéficie certes des services environnementaux fournis par les écosystèmes dans lesquels elle se développe, mais rend également des services écosystémiques et sociétaux. Ces services sont de 4 ordres⁵⁷ :

- support (production primaire, secondaire, cycle de l'oxygène et du carbone, production d'habitats, etc.) ;
- provision (eau, nourriture, énergie, etc.) ;
- régulation (contrôle de l'érosion, séquestration du carbone, etc.) ;
- culture (activités récréatives, éco-tourisme, identités culturelles, source de connaissance, support pour des activités traditionnelles, etc.).

La conchyliculture rend des services parfois supérieurs à ceux d'un gisement naturel (fourniture d'huîtres pour la consommation), parfois inférieurs (refuges de biodiversité).

En termes d'aménagement du territoire, la conchyliculture joue un rôle majeur. C'est en effet une filière structurante de par son poids historique, qui maintient une activité économique et de l'emploi maritime sur la côte toute l'année. Elle peut également être source de tourisme de découverte économique lorsque des initiatives de valorisation de l'activité sont développées, telles que le pécaturisme, l'accueil de groupes scolaires sur les chantiers, l'offre de services de dégustation dans les établissements ou bien l'implantation d'équipements dédiés comme la Cité de l'huître dans le bassin de Marennes Oléron. Enfin, elle participe à l'entretien d'un patrimoine historique matériel (bâtiments, quais, outils) et immatériel (métier, gestes, termes, culture).

En termes d'équilibre écologique, la fonction de sentinelle de l'ostréiculture a été détaillée dans le présent état des lieux : indicateur de la qualité sanitaire du milieu marin, elle peut être un facteur de régulation de l'eutrophisation et source de biodiversité. Sa présence sur les façades maritimes contribue enfin à l'amélioration de la connaissance et de la surveillance des milieux côtiers.

Ces services écosystémiques et sociétaux sont méconnus, tant par les acteurs locaux que par le grand public. Les CESER de l'Atlantique incitent donc la profession à **mettre en œuvre une politique d'information et de diffusion** sur le rôle incontournable que joue la filière dans l'équilibre économique, social et environnemental du littoral atlantique. Des supports d'information pourraient ainsi être conçus à l'échelle régionale à l'attention des élus et services des collectivités territoriales, des services de l'Etat, et des structures animatrices de démarches d'aménagement ou de gestion. Une fois la **notion d'intérêt territorial** local démontrée, il faut donner à ces acteurs des clés pratiques pour une meilleure prise en compte de l'activité ostréicole dans leurs démarches.

D'un point de vue plus quantitatif, des travaux de recherche supplémentaires sont nécessaires pour **mieux évaluer la valeur économique des services écosystémiques** rendus par l'ostréiculture, et bénéficier ainsi d'éléments tangibles de comparaison avec d'autres activités ou usages du littoral.

IV.4.c/ Valoriser les métiers et les savoir-faire

La filière ostréicole est confrontée à des difficultés de renouvellement des populations exploitantes et de transmission des entreprises, qui s'amplifient dans le contexte de la crise de mortalité. Il faut donc s'attacher à **renforcer l'attractivité des métiers et des formations**. Les propositions précédentes pourront y contribuer, mais ne suffiront sans doute pas.

Les Régions de la façade atlantique, dans leurs compétences en matière de formation, devraient s'investir de manière plus importante dans ce défi des vocations pour pérenniser la filière.

A cet égard, il serait pertinent de développer des **outils mutualisés de promotion des métiers à l'échelle interrégionale** (campagnes de publicité, supports de communication, présence commune sur les salons d'orientation, etc.). Ces démarches pourraient d'ailleurs être déclinées pour l'ensemble des métiers de la mer, confrontés au même défi de l'attractivité.

Les spécificités de l'activité ostréicole doivent être mieux prises en compte pour **adapter les dispositifs génériques de formation continue aux besoins de la filière**. Des actions d'ingénierie de formation à l'installation ou à la diversification pourraient ainsi être développées et proposées aux professionnels.

Au-delà de la valorisation des métiers, l'attractivité du secteur passe également par la **réduction des freins à l'installation et à la transmission des exploitations**. S'il reste difficile d'agir sur les contraintes réglementaires et la déstructuration des entreprises, il est possible d'accompagner les candidats dans l'investissement que représente une installation. N'existant pas dans toutes les régions et étant sans doute insuffisamment exploitées, les aides accordées par les collectivités mériteraient d'être développées et d'être plus valorisées auprès des candidats.

IV.4.d/ Améliorer la connaissance des produits par les consommateurs et les valoriser auprès de nouveaux publics

L'amélioration de la visibilité de la filière passe par la valorisation des services rendus, par la promotion des métiers, mais également par une meilleure pédagogie du produit vis-à-vis des consommateurs habitués ou potentiels. Les enquêtes démontrent en effet une faible connaissance des produits dans leur diversité au sein du grand public⁵⁸.

Les initiatives collectives de valorisation de la qualité se sont pourtant multipliées à l'échelle locale, les bassins de production cherchant à se démarquer les uns des autres. Mais elles manquent parfois de lisibilité vis-à-vis du consommateur.

57 - Source : Audition de M. Jean PROU, Chef de station Ifremer La Tremblade, 19 octobre 2011.

58 - Source : Etude Image et perception de l'huître. LH2 pour FranceAgrimer. Février 2009.

Face à ce développement des signes de qualité, soutenus par les collectivités locales, il importe de bien **évaluer les coûts et bénéfices de ces démarches**. Elles permettent tout d'abord de se différencier au sein du marché intérieur, de lutter contre la concurrence extérieure et de clarifier certaines pratiques d'élevage. Elles valorisent également pour certaines d'entre elles le lien territoire-savoir-faire-qualité. Mais elles n'en restent pas moins coûteuses, en termes d'organisation et de contrôle, longues à mettre en place (à l'extrême les délais d'instruction d'une IGP sont par exemple de 4 ans). Les retours sur investissement restent également incertains, surtout en période de crise car les gains espérés en termes de prix de vente sont difficiles à mettre en œuvre. Il existe enfin un risque d'exclusion des professionnels qui ne participent pas à ces démarches.

Ainsi en Bretagne, la profession a décidé de renforcer prioritairement sa marque collective, en approfondissant le contenu de son cahier des charges et en définissant une structure de gestion collective de la marque. Une étude approfondie de faisabilité d'une IGP sera menée pour évaluer la pertinence d'un tel SIQO⁵⁹.

Par ailleurs, la valorisation de certains modes de production traditionnels pourrait tirer partie d'une démarche de reconnaissance de type Spécialité Traditionnelle Garantie (STG).

De plus, s'il faut améliorer la connaissance des produits par les consommateurs, il importe également de les **valoriser auprès de nouveaux publics**. En effet, le risque d'une perte de marchés consécutive à la crise n'est pas négligeable et s'ajoute à la tendance générale de perte d'habitudes de consommation : les consommateurs d'huîtres sont en moyenne âgés de plus de 50 ans, et les jeunes se situent en retrait de cette consommation. Il faut donc anticiper la sortie de crise et prévenir une surproduction potentielle en développant une communication nationale qui insiste sur l'authenticité des produits, le plaisir gustatif et convivial, etc. Il s'avère également nécessaire de développer la familiarisation des « non-initiés » par une pédagogie de la conservation, de la manipulation et de l'ouverture. Enfin, il faudra sans doute développer des conditionnements et des formats qui répondent aux attentes des nouvelles générations de consommateurs⁶⁰.

IV.4.e/ Améliorer la représentation de la profession

Enfin, pour améliorer la visibilité de la filière, une meilleure représentation de la profession est souhaitable. La défense des intérêts ostréicoles passe en effet par une meilleure prise en considération de cette activité dans les politiques publiques d'aménagement et de gestion de la frange littorale. Une représentation doit ainsi être assurée dans les comités de pilotage des Schémas d'Aménagement et de Gestion des Eaux, des sites Natura 2000, dans les instances d'élaboration des documents d'urbanisme, etc. Cela suppose pour les structures professionnelles de **disposer de moyens humains suffisants**. Comme cela a été proposé précédemment, les Régions pourraient contribuer efficacement au financement des structures régionales.

IV.5. Coordonner les interventions entre les collectivités locales et en leur sein

Les collectivités territoriales sont fortement engagées dans le soutien de la filière ostréicole. Elles mobilisent pour cela différentes politiques et différents niveaux d'intervention. Il importe donc de coordonner ces différentes actions, tant entre les collectivités qu'en leur sein.

IV.5.a/ Coordonner les interventions au sein d'une même collectivité

Si le principal soutien à la filière s'inscrit au titre du développement économique du secteur, bien d'autres politiques participent au soutien de la filière : la recherche et l'enseignement supérieur (programme de recherche, bourses de thèse), la formation initiale (équipements des lycées maritimes) et continue (contrat d'objectifs emploi-formation), l'aménagement du territoire (documents de planification et d'urbanisme), l'environnement (politique de l'eau), etc.

Les CESER de l'Atlantique encouragent donc les collectivités, et notamment les Régions, à rechercher **plus de transversalité dans leurs politiques d'accompagnement** de la filière, en coordonnant l'ensemble des mesures possibles au-delà du développement économique.

IV.5.b/ Renforcer la coopération entre collectivités de même niveau

Les CESER de l'Atlantique se félicitent des collaborations interrégionales qui ont lieu dans le cadre de l'AGLIA et de l'ARF, qui permettent notamment de mutualiser les expériences et de développer des approches communes. Ils encouragent les Régions à poursuivre dans cette voie en recherchant **plus de convergence entre les dispositifs** d'aide régionaux, afin de ne pas créer de déséquilibres concurrentiels trop importants entre bassins de production.

A l'échelle infrarégionale, les échanges semblent moins importants, mais il semble tout aussi pertinent de les développer.

IV.5.c/ Coordonner les interventions entre les différents niveaux de collectivités

Les principaux niveaux de collectivités intervenant auprès de la filière ostréicole sont les Départements et les Régions. Une bonne coordination des actions semble s'être instaurée, cela se traduisant notamment par l'importance des cofinancements. Pourtant, il serait pertinent de **formaliser la répartition des compétences entre collectivités**, afin de gagner en lisibilité vis-à-vis des professionnels.

A cet égard, la perspective des schémas d'organisation des compétences et de mutualisation des services, prévus par la loi de réforme des collectivités territoriales⁶¹, pourrait être une bonne opportunité. Elaborés conjointement par le président du conseil régional et les présidents des conseils généraux des départements de la région dans

59 - Source : Identification des produits, du nouveau ! Bais et rias n°40, décembre 2011.

60 - Source : Etude Image et perception de l'huître. LH2 pour FranceAgrimer. Février 2009.

61 - Source : Article I. 1111-9 du Code Général des Collectivités Territoriales.

les six mois qui suivent l'élection des conseillers territoriaux (2014), ces schémas fixeraient notamment les modalités d'interventions financières conjointes dans le champ des compétences relatives au développement économique, à la formation professionnelle, à la construction, à l'équipement et à l'entretien des collèges et des lycées, aux transports, aux infrastructures, voiries et réseaux, à l'aménagement des territoires ruraux et aux actions environnementales.

À compter du 1^{er} janvier 2015, en l'absence d'adoption d'un schéma d'organisation des compétences et de mutualisation des services, aucun projet ne pourrait bénéficier d'un cumul de subventions d'investissement ou de fonctionnement accordées par un département et une région.

Les CESER de l'Atlantique encouragent donc Régions et Départements à **préparer dès maintenant des schémas d'organisation des compétences et de mutualisation des services** qui permettent de clarifier et d'optimiser leurs interventions en faveur de la filière ostréicole, et de conforter le rôle de chef de file des Régions.

Conclusion

La filière ostréicole fait intervenir une grande diversité d'acteurs, d'espaces, de modes de production et de commercialisation. Les transferts d'huîtres à différents stades d'élevage, qui ont lieu entre bassins, en font par ailleurs une **activité interrégionale** par essence. **Emblématique** des régions de la façade atlantique, l'ostréiculture contribue de manière significative au tissu socio-économique littoral tout au long de l'année. C'est un élément constitutif de la richesse paysagère, culturelle et patrimoniale de ces régions.

Bénéficiant d'un accompagnement technique développé au niveau local, d'un investissement important en matière de recherche, et d'un large soutien des pouvoirs publics, elle doit pourtant faire face actuellement à de **nombreux défis**. Une majorité d'entre eux concerne l'ensemble de la filière conchylicole : les enjeux de qualité sanitaire et environnementale, et d'accès à l'espace sont ainsi partagés par les autres productions, toutes aussi dépendantes des milieux naturels. Mais l'ostréiculture doit de surcroît faire face à un défi spécifique, lié au phénomène de mortalité des jeunes huîtres creuses observé depuis 2008.

Dans ce contexte fait d'incertitudes sur la capacité de la profession à surmonter des enjeux tant structurels que conjoncturels, **comment pérenniser cette filière indispensable à l'équilibre économique, social et environnemental du littoral atlantique ?**

Le premier impératif à court terme est de **préserver le potentiel productif face à la crise**, à 3 niveaux : celui de l'accès à l'espace, celui du maintien de la productivité, celui du maintien des emplois et des entreprises. Il s'agit de conserver le potentiel en attendant, notamment, les résultats du programme de sélection d'huîtres résistantes, pour lequel les Régions doivent poursuivre leur engagement. A plus long terme, des chantiers comme l'amélioration de la transparence des flux d'huîtres, le développement d'outils de gestion du risque, la mutualisation des ressources devront être entrepris pour **consolider le secteur**.

Sur le plan de la recherche et de l'appui technique, des efforts restent à faire pour répondre aux besoins de la filière. Les CESER de l'Atlantique incitent donc les acteurs concernés à construire une méthode de **dialogue entre recherche et professionnels**, à améliorer la circulation des informations et à mobiliser plus fortement les sciences humaines.

L'anticipation des impacts potentiels des résultats de la recherche et de la modification des pratiques d'élevage est également primordiale.

Le développement de projets de recherche construits et mis en œuvre en commun entre scientifiques et professionnels, doit permettre une meilleure appropriation des résultats par les professionnels et une meilleure compréhension mutuelle.

Le développement et la mise en réseau des centres techniques doivent enfin être encouragés pour assurer l'interface entre les professionnels et la recherche.

Pour répondre aux enjeux environnementaux et sanitaires, il est impératif d'**assurer l'approvisionnement quantitatif et qualitatif en eau** des concessions et claires ostréicoles. Il faut donc encourager une meilleure prise en compte des besoins de la filière dans les démarches de gestion intégrée de la ressource en eau à l'échelle des bassins versants. La concertation entre professionnels usagers du littoral, telle qu'elle est mise en œuvre par certaines initiatives locales, mérite également d'être développée. La préservation des zones humides et la maîtrise de l'imperméabilisation des sols contribueront, par ailleurs, à cet objectif d'approvisionnement quantitatif et qualitatif en eau.

Garantir l'accès à l'espace littoral suppose en outre d'inscrire l'ostréiculture dans les projets de développement local, d'articuler l'ensemble des outils disponibles et de rechercher la complémentarité avec les autres activités et usages. Les conflits d'usage actuels peuvent d'ailleurs être atténués à court terme par des actions concrètes.

Pour parvenir à une meilleure prise en compte de ses besoins, les CESER de l'Atlantique encouragent la filière à **améliorer sa visibilité**.

Un préalable semble être de mieux connaître sa structure socio-économique et spatiale, pour pouvoir suivre avec précision et réactivité les évolutions qui lui sont propres. Face aux limites du suivi statistique national, et au développement de démarches régionales, l'enjeu est donc de coordonner, d'harmoniser les initiatives pour constituer un outil interrégional pérenne de suivi.

De plus, des actions en matière de valorisation des services écosystémiques et sociétaux rendus par l'ostréiculture, des métiers et savoirs-faire qui la sous-tendent, et des produits qu'elle commercialise restent à mener pour améliorer la visibilité de la filière.

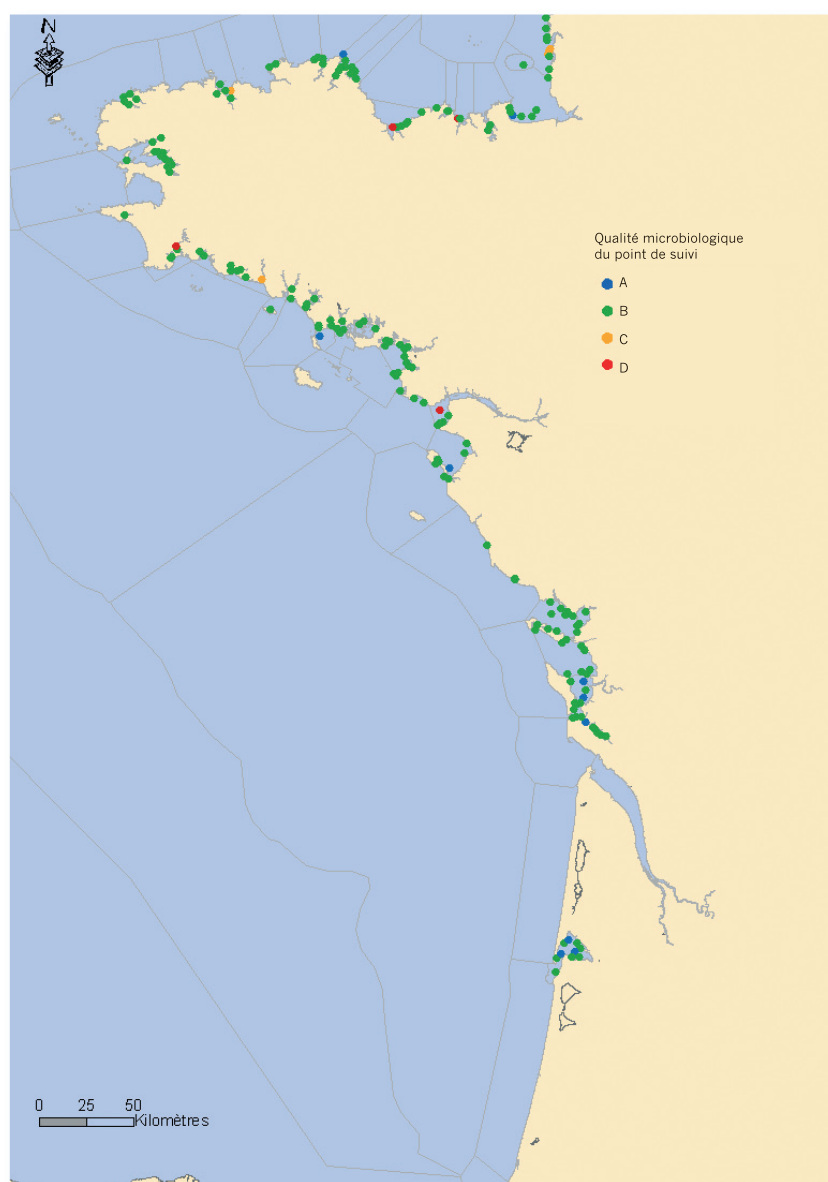
Enfin, au regard de l'importance du **soutien des collectivités territoriales** à la filière, il convient de veiller à la **coordination des interventions** au sein même des collectivités et entre elles, qu'elles se situent à une même échelle de territoire ou non. La transversalité des politiques d'accompagnement, la convergence des dispositifs d'un bassin de production à l'autre et la clarification de la répartition des compétences peuvent être à cet égard améliorées.

La problématique ostréicole pose plus largement la question des conflits d'usage sur le littoral et met en jeu la **complexité des relations entre populations, activités et territoires en zone côtière**. Ce sera l'objet de la prochaine contribution commune des CESER de l'Atlantique. Il s'agira d'identifier les différents enjeux (démographique, spatial, économique, environnemental) résultant de l'attractivité des régions atlantiques. Des préconisations pourront alors être formulées pour une meilleure prise en compte et anticipation de ces enjeux à l'échelle des régions.

Annexe 1

Suivi de la qualité microbiologique des zones de production de bivalves non fouisseurs (huîtres, moules) : Localisation des points de suivi et classes de qualité établies sur la base des données 2008-2010

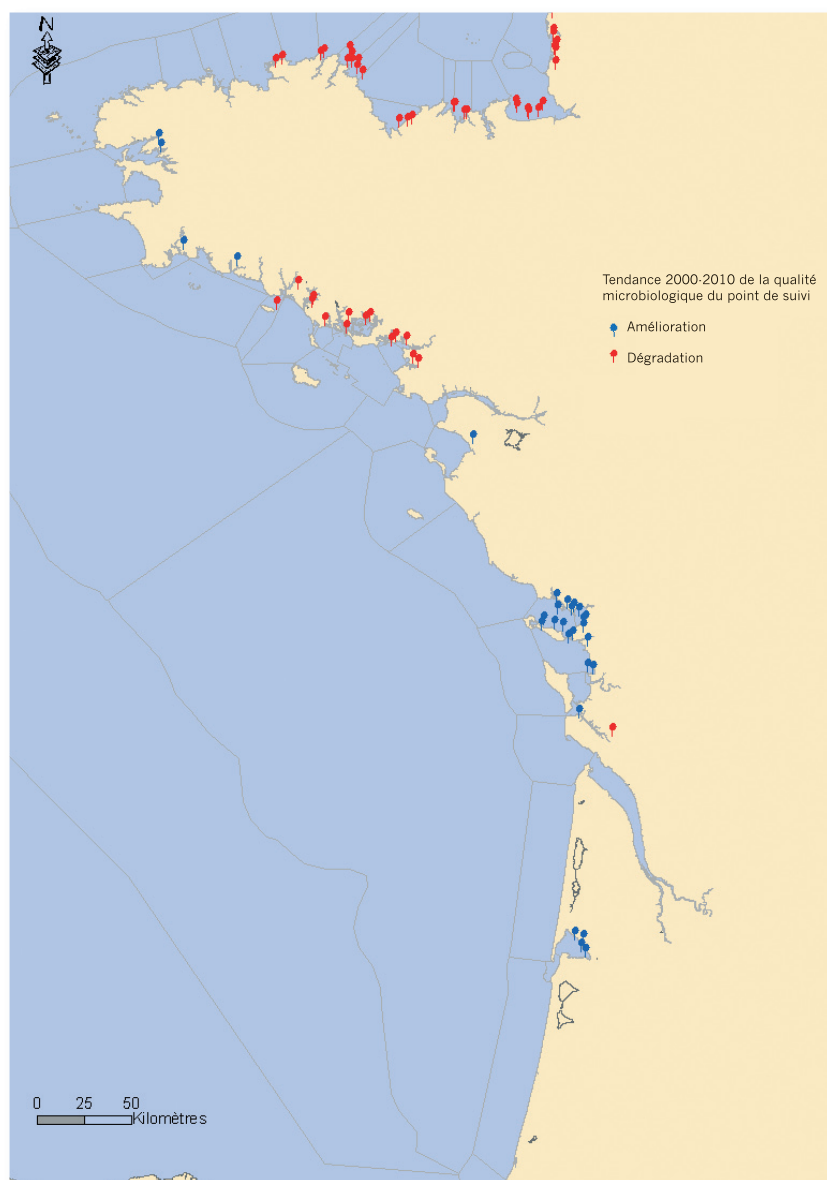
Cartographie : Ifremer, Dyneco/Vigies, Quadrigé², REMI



Annexe 2

Suivi de la qualité microbiologique des zones de production de bivalves non fouisseurs (huîtres, moules) :
Tendances 2000-2010

Cartographie : Ifremer, Dyneco/Vigies, Quadrige², REMI



Remerciements

Le groupe de travail des CESER de l'Atlantique tient à remercier les personnes auditionnées et/ou contactées de septembre 2011 à mars 2012, pour la qualité de leur participation :

Laurent COURGEON

Chef du service Mer et Littoral, Direction Départementale des Territoires et de la Mer de la Gironde

Olivier LALLEMAND

Chef de la division de l'action économique et de l'emploi maritime, Direction interrégionale de la mer Sud-Atlantique

François FOUCAUD

Secrétaire Général, Association du Grand Littoral Atlantique

Goulven BREST

Président, Comité National de la Conchyliculture

Olivier LABAN

Président, Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine

Jean-Charles MAUVIOT

Directeur, Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine

Alain DREANO

Secrétaire Général, Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud

Florence BOURHIS-MADEC

Secrétaire Générale, Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Nord

Jean PROU

Chef de station de La Tremblade, Ifremer

Jean-Pierre BAUD

Coordinateur Transversal Conchylicole, Ifremer

Isabelle AMOUROUX

Coordinatrice REMI, Ifremer

Lucie BIZZOZERO

Coordinatrice REMI adjointe, Ifremer

Pascale LEGUE-DUPONT

Ethnologue, urbaniste

Laurent CHAMPEAU

Directeur, Comité Régional de la Conchyliculture de Poitou-Charentes

Philippe BLACHIER

Directeur, Centre Régional d'Exploitation et d'Application Aquacole (Poitou-Charentes)

Jean-Pierre SUIRE

Président, Groupement Qualité Marennes Oléron

Nicolas BROSSARD

Responsable du service Qualité, Groupement Qualité Marennes Oléron

Angelika HERMANN

Association des ostréiculteurs traditionnels

Michel BERTIN

Président de l'association AproMarais

Philippe GLIZE

Conseiller aquacole, Syndicat Mixte pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche en Pays de la Loire

Magali PRIGENT

Chargée de mission Pêche et Aquaculture, Conseil régional des Pays de la Loire

Jean-François LOUINEAU

Directeur Général Adjoint du Pôle Environnement - Agriculture - Eau - Tourisme, Conseil régional de Poitou-Charentes

Yvan ZANETTE

Chef de service « Agriculture et Maritime », Conseil régional de Poitou-Charentes

Catherine VIRDUCCI

Chargée de mission « Pêche et cultures marines » Conseil régional de Poitou-Charentes

Enora KEROMNES

Chargée de mission aquaculture et valorisation des métiers, Conseil régional de Bretagne

Sylvie GUICHOUX-CLEMENT

Directrice de la mer, du développement maritime et du littoral, Conseil régional de Bretagne

Stéphane ANGERI

Président, Syndicat des écloseries et nurseries de coquillages

Bernard LAZARINI

Responsable du service « Forêt, Mer », Conseil régional d'Aquitaine

Jean-Jacques CHOLLON

Chargé de missions transverses, Conseil régional d'Aquitaine

Marion PETIT

Chargée de mission, Comité Régional de la Conchyliculture Pays de la Loire

Sophie GIRARD

Cadre de recherche, Unité mixte de recherche « Aménagement des Usages des Ressources et des Espaces marins et littoraux » (Université de Bretagne Occidentale – Ifremer)

Thierry ROBIN

Chargé de mission, Conseil général d'Ille-et-Vilaine

Béatrice STEPHAN

Service Activités Marines et Littorales Direction de la Mer et du Littoral, Conseil général des Côtes d'Armor

Marie-Catherine BASTARD

Chef du Service Mer, Conseil général du Finistère

Didier GOURLAY

Chargé de mission Direction des espaces littoraux et des activités maritimes, Conseil général du Morbihan

Michel GENTHON

Chef du Service Économie, Conseil général de Loire-Atlantique

Gaëlle DAVIAUD

Service Agriculture et pêche, Conseil général de Vendée

Marie BOURLEYRE

Direction de l'emploi, de l'économie et du tourisme, Conseil général de la Charente-Maritime

Bruno LAPIERRE

Chef du Service du Littoral et de l'Aménagement Intégré Conseil général de la Gironde

Liste des abréviations utilisées dans l'étude

AEPM	Association Européenne des Producteurs de Mollusques
AGLIA	Association du Grand Littoral Atlantique
ARF	Assemblées des Régions de France
CCP	Certification de Conformité Produit
CNC	Comité National de la Conchyliculture
CESER	Conseil Economique, Social et Environnemental Régional
CRC	Comité Régional de la Conchyliculture
CREAA	Centre Régional d'Exploitation et d'Application Aquacole
DDPP	Directions Départementales de la Protection des Populations
DDTM	Direction Départementale des Territoires et de la mer
DIRECCTE	Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi
DIRM	Direction Interrégionale de la Mer
DPM	Domaine Public Maritime
DPMA	Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture
EPCI	Etablissement Public de Coopération Intercommunale
FEP	Fonds Européen pour la Pêche
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces
IFREMER	Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer
IGP	Indication Géographique Protégée
OP	Organisation de Producteurs
PCP	Politique Commune des Pêches
RHD	Restauration Hors Domicile
SENC	Syndicat des écloseries et nurseries de coquillages
SIG	Système d'Information Géographique
SIQO	Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
SMEL	Syndicat Mixte pour l'Equipement du Littoral
SMIDAP	Syndicat Mixte pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche
SYSAAF	Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français

Bibliographie : les travaux des CESER de l'Atlantique

Indépendamment de leurs travaux interrégionaux, les 4 CESER qui forment l'Association des CESER de l'Atlantique ont produit, notamment au cours de la dernière décennie, un corpus important d'études, vœux et motions sur des sujets en lien direct ou indirect avec la filière ostréicole et ses défis.

La qualité de l'eau, la protection des milieux naturels, la gestion concertée du littoral, l'économie maritime, l'attractivité des métiers et des formations font ainsi partie des nombreux enjeux traités par les assemblées socioprofessionnelles.

Le lecteur pourra utilement se reporter aux documents listés ci-dessous pour approfondir ces questions et apprécier leurs spécificités régionales.

Ces publications des CESER sont téléchargeables sur leurs sites Internet :

www.ceser-aquitaine.fr

www.ceser-bretagne.fr

www.ceser.paysdelaloire.fr

www.cese-poitou-charentes.fr

www.ceser-basse-normandie.fr

ou disponibles sur simple demande

CESER Aquitaine :

Etudes

- La prévention des risques naturels en Aquitaine (A paraître en 2012)
- L'eau en aquitaine à l'horizon de 30 ans six scénarios pour 2041 (2011)
- Bien manger en Aquitaine : entre plaisir et santé, La prévention des risques sanitaires liés aux pratiques alimentaires (2011)
- La pollution du Prestige en Aquitaine : Point de situation (2005)
- La pollution du Prestige en Aquitaine, un an après (2004)

CESER Bretagne

Etudes

- Appropriation sociale et mise en débat des sciences et des technologies en Bretagne. Une approche prospective (A paraître en 2012)
- Milieux côtiers, ressources marines et société (2011)
- Les marées vertes en Bretagne : pour un diagnostic partagé, garant d'une action efficace (2011)
- Les coopérations interrégionales de proximité (2009)
- Des énergies marines en Bretagne : à nous de jouer ! (2009)
- Pour une stratégie portuaire dans une région maritime (2006)
- Pour une politique maritime en Bretagne (2007)
- Pour une gestion concertée du littoral en Bretagne (2004)
- Le défi de la qualité des eaux en Bretagne (2003)
- La mer et le littoral en Bretagne. Pour une ambition régionale (2001)

Vœux et motions

- Pour une gouvernance renouvelée de la mer et du littoral (2011)

CESER Pays de la Loire :

Etudes

- Le service public de l'eau en Pays de la Loire : développement territorial et enjeu environnemental (A paraître en 2012).
- Les circuits courts alimentaires : une démarche éco-citoyenne ? (2010)
- Mieux exploiter pour mieux protéger, in Quelles ressources pour quels progrès (2009)
- Les conséquences économiques et environnementales de la marée noire de l'Erika (2000)

CESER Poitou-Charentes :

Etudes

- Plaquette environnement (2011)
- La qualité dans la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes (2010)
- Schémas Directeurs d'Aménagement et de Gestion des Eaux des Bassins Loire-Bretagne et Adour-Garonne 2010-2015 (2009)
- L'eau et sa gestion en Poitou-Charentes, Contribution aux assises de l'eau (2002)

Vœux et motions

- Pour inscrire la filière conchylicole dans l'avenir (2010)

CESER Basse-Normandie :

Etudes

- La mer et le littoral en Basse-Normandie : recherche, enseignement supérieur et innovation (2010)
- Bilan des activités économiques induites par la pêche et la conchyliculture en Basse-Normandie (2006)

Conseils Economiques, Sociaux et Environnementaux de l'Atlantique



Conseil économique, social
et environnemental

7 rue du Général Guillaudot - CS 26918
35069 Rennes Cedex
Tél. : 02 99 87 17 60
www.ceser-bretagne.fr



Hôtel de Région
1 rue de la Loire
44966 Nantes cedex 9
Tél. : 02 28 20 55 80
www.ceser.paysdelaloire.fr



Hôtel de Région
15 rue de l'Ancienne Comédie
BP 575
86021 Poitiers Cedex
Tél. : 05 49 55 77 77
www.cese-poitou-charentes.fr



Hôtel de Région
14 rue François de Sourdis
33077 Bordeaux Cedex
Tél. : 05 57 57 80 80
www.ceser-aquitaine.fr



Association des CESER de l'Atlantique

Hôtel de la Région - 1 rue de la Loire - 44966 NANTES Cedex 9
Tél. : 02 28 20 63 95 - Portable : 06 12 25 37 07
E-mail : gaelle.frostin@ces-atlantique.fr