

La conchyliculture

Activité professionnelle

Les deux principales activités conchylicoles exercées en baie, sont l'ostréiculture et la mytiliculture. Ces cultures marines se développent exclusivement dans la partie bretonne de la baie, essentiellement sur la partie basse de l'estran et en zone subtidale pour l'élevage des huîtres plates.

L'activité conchylicole dégageait en 2006 un chiffre d'affaire global de 40 millions d'euros (source : étude socio économique SRC Bretagne Nord). L'ensemble de l'activité générée par la conchyliculture concerne 121 établissements et regroupe plus de 500 emplois directs, ce qui en fait l'une des premières activités de la frange littorale bretonne de la baie (Mongruel, 2007).

Les concessions ostréicoles s'étendent sur 340 ha en baie de Cancale et face à la commune d'Hirel. L'ostréiculture regroupe un peu plus de 300 emplois directs pour 59 établissements (Mongruel, 2007). Les retombées économiques de la production ostréicole concernent essentiellement Cancale et les communes voisines (restauration gastronomique, etc.) (Lefèvre *et al.*, 2002).

Les concessions mytilicoles comptent un linéaire de près de 250 km de bouchots du Vivier-sur-Mer à la zone nord-est des Hermelles. La mytiliculture en baie du Mont-Saint-Michel représente environ 220 emplois directs à plein temps pour 62 établissements (Mongruel, 2007). La baie du Mont-Saint-Michel s'impose ainsi comme le premier centre mytilicole de France (Le Mao *et al.*, 1998).

La vénériculture (culture de palourdes) est également pratiquée en baie mais représente peu de concessions (DDAM, 2006).

■ L'ostréiculture

Cette activité englobe les cultures marines d'huîtres plates et d'huîtres creuses, dont l'historique et les modes d'exploitations sont très différents.

L'huître plate

L'huître indigène en baie du Mont-Saint-Michel, comme dans le reste du littoral français, est l'huître plate (*Ostrea edulis*). La baie de Cancale en fut l'un des principaux lieux de production. L'exploitation de l'huître plate se faisait par dragage des importants bancs d'huîtres « sauvages » dites « pied de cheval » qui se développaient sur la partie haute du domaine subtidal en baie de Cancale. Les huîtres collectées étaient ensuite conservées dans des parcs, alors appelés « étalage » jusqu'à leur commercialisation (DDAM, 2006). Cependant, lorsque les premiers signes d'épuisement des bancs naturels apparaissent, une première limitation des jours de prélèvement est mise en place. A partir de 1787 (mais réellement appliquée en 1816), apparaît alors la caravane, qui correspond aux quelques jours autorisés sur l'année durant lesquels toutes les bisquines de Cancale et de Granville sortaient pour aller draguer les bancs d'huîtres sauvages (Radureau & Loison, 2005).

En dépit des efforts, les dragages intensifs et les diverses épidémies ont provoqué une raréfaction de la ressource limitant les jours de pêches d'une dizaine de jours par an à trois jours en moyenne depuis 1957. Entre 1991 et 2002, plus aucune caravane n'a eu lieu. L'état du gisement naturel a permis l'organisation de nouvelles caravanes en 2002 (12 jours de pêches) et 2004 (DDAM, 2006).

Parallèlement, des essais de la culture d'huître plate « à plat » sur l'estran découvrant débutent dès les années 1920 à 1930, puis en eau profonde à partir de 1965. Ce type d'élevage trouve son apogée en



Localisation des concessions d'huîtres plates dans la baie

1971 avec 1121 ha de concessions en baie. Les difficultés techniques (envasement), la présence de prédateurs (bigorneau perceur dont le Murex *Ocenebra erinacea*) et la recrudescence du parasite *Bonamia ostreae* conduisent dans les années 80 à une diminution drastique des surfaces de culture. La mise en place d'un plan de sauvegarde de l'huître plate permet alors de retrouver une activité significative par l'agrandissement des concessions existantes en eau profonde. Elle atteint aujourd'hui une surface d'environ 950 ha (DDAM, 2006).

Le naissain de l'huître plate provient du Morbihan, il est directement semé sur les parcs et l'huître est commercialisable au bout de 2 à 3 ans.

Aujourd'hui la prolifération des crépidules représente une nouvelle menace pour le rendement de la production d'huîtres plates. Un programme de pêche et de valorisation des crépidules a été expérimenté par l'association AREVAL et les professionnels de la pêche et de la conchyliculture afin de répondre à cette problématique. Depuis janvier 2009, un programme d'extraction des crépidules visant à leur valorisation alimentaire présente d'intéressantes perspectives. Des chaînes de production permettent d'extraire la chair du coquillage, puis la préparer, la cuisiner, et la conditionner afin d'être distribuée en grandes surfaces, dans un premier temps au rayon surgelé. Les résidus de crépidules obtenus après décorticage sont également concassés pour constituer un amendement calcaire pour l'agriculture. Les porteurs de ce projet estiment à 5.000 à 10.000 tonnes la quantité de crépidule pouvant être valorisée dans un premier temps.

L'huître creuse

L'élevage de l'huître portugaise (*Crassostrea angulata*) commence à se développer à partir de 1959. Cette nouvelle espèce va conduire à une modification profonde des techniques d'élevage et en particulier à l'apparition des tables surélevées.

Face à une épizootie (maladie des branchies) décimant 70% de la population d'huîtres portugaises, une reconversion vers l'élevage de l'huître japonaise (*Crassostrea gigas*) est opérée en 1969. Cette évolution est commune à tout le littoral français. A présent, la culture d'huîtres creuses sur tables est largement majoritaire et seuls 14 parcs pour l'élevage d'huîtres creuses à plat subsistent à Cancale. Néanmoins, ces derniers, hormis les plus au large de la zone de Cancale, vont progressivement évoluer vers un élevage sur table.

Le naissain est essentiellement collecté en Charente-Maritime ou dans le bassin d'Arcachon. Après 6 à 8 mois, la jeune huître est séparée du collecteur pour être mise en poches sur les tables surélevées disposées au sein des concessions. La phase de grossissement dure 3 à 4 ans au bout de laquelle l'huître atteint une taille commercialisable (DDAM, 2006).



Parcs à huîtres de Cancale

© Larrey & Roger / Cdl



Localisation des concessions d'huîtres creuses dans la baie

Quelques chiffres repères (DDAM, 2006):

340 hectares de concessions en terrain découvrant (huîtres creuses) et 946 hectares de concession dans le domaine subtidal (huîtres plates), réparties en 566 concessions attribuées à 117 concessionnaires.

Production annuelle en 2005 de 5 000 tonnes d'huîtres creuses et de 800 tonnes d'huîtres plates. Le circuit des huîtres pour la commercialisation est le suivant : parcs d'élevage, atelier de triage, bassins dégorgeoirs et expédition.

■ La mytiliculture

La mytiliculture est une activité récente en baie du Mont-Saint-Michel. Après quelques expériences de mise en culture à partir des années 20 (notamment par mise en croissance sur les banchages d'une pêcherie), les premières concessions d'élevage de moules (sur environ 40 ha) furent attribuées en 1954 pour l'installation de bouchots de part et d'autre du Biez du Vivier (Gasquet, 1996).

Mais l'essor réel de cet élevage ne débute qu'en 1958 avec l'arrivée de professionnels charentais de la mytiliculture sur bouchots qui vont importer à la fois leur savoir-faire (utilisation de cordes en coco pour le captage du naissain, enroulage des boudins sur les pieux, transfert sur des clayonnages verticaux, etc.) et l'espèce qu'ils élevaient sur les côtes charentaises : *Mytilus edulis*. Cette dernière est particulièrement adaptée aux fortes turbidités des eaux de la baie (Radureau & Loison, 2005).

Dès la fin des années 1960, il existe en baie au droit du Vivier-sur-Mer, de Saint-Benoît et de Cherruex près de 200 km de lignes pour un total de près de 500 000 pieux. La densité de pieux, beaucoup plus élevée qu'aujourd'hui, va favoriser la prolifération du parasite *Myticola intestinalis* et entraîner à plusieurs reprises de fortes baisses de production. Alors des mesures successives de réduction de la densité d'élevage seront prises par les mytiliculteurs au travers des restructurations mytilicoles et la création de nouvelles concessions au nord-ouest du Banc des Hermelles (1975, 1980 et 1983) (DDAM, 2006 ; Bonnot-Courtois *et al.*, 2002, Gasquet, 1996).

En 2002, une nouvelle zone mytilicole est créée à l'est du Banc des Hermelles afin d'alléger les anciennes zones devenues moins productives. Cette nouvelle restructuration conchylicole correspond à un déplacement des concessions de Saint-Benoît et des lignes de Cherruex (DDAM, 2006).

A présent, la norme pour la culture de moules de bouchots est de 110 pieux / par ligne de 100 mètres (à 65% d'ensemencement) pour la zone Le Vivier/Mer, de 140 pieux pour la zone Hermelles Ouest (à 65 % ensemencement) et Est (à 55% d'ensemencement) (DDAM, 2008).

Les larves de moules (naissain) sont captées en mars/avril sur des cordes en fibres de coco disposées sur la côte atlantique dans le Morbihan, en Charente et en Vendée. Ces cordes garnies de naissain sont placées ensuite en avril/mai sur les chantiers à cordes de la baie du Mont-Saint-Michel puis enroulées sur les pieux de bouchots lorsque les moules ont suffisamment grossi. Un an à un an et demi après, les moules sont récoltées pour être commercialisées principalement entre juin et octobre.

La moule de bouchots de la baie du Mont-Saint-Michel est reconnue par une Appellation d'Origine Contrôlée (décret du 11 juillet 2006). Elle représente la toute première AOC des produits de la mer. Le cahier des charges validé par l'INAO prévoit les règles d'élevage et de qualité de la production en



Lignes de bouchots

© Larrey & Roger / Cdl

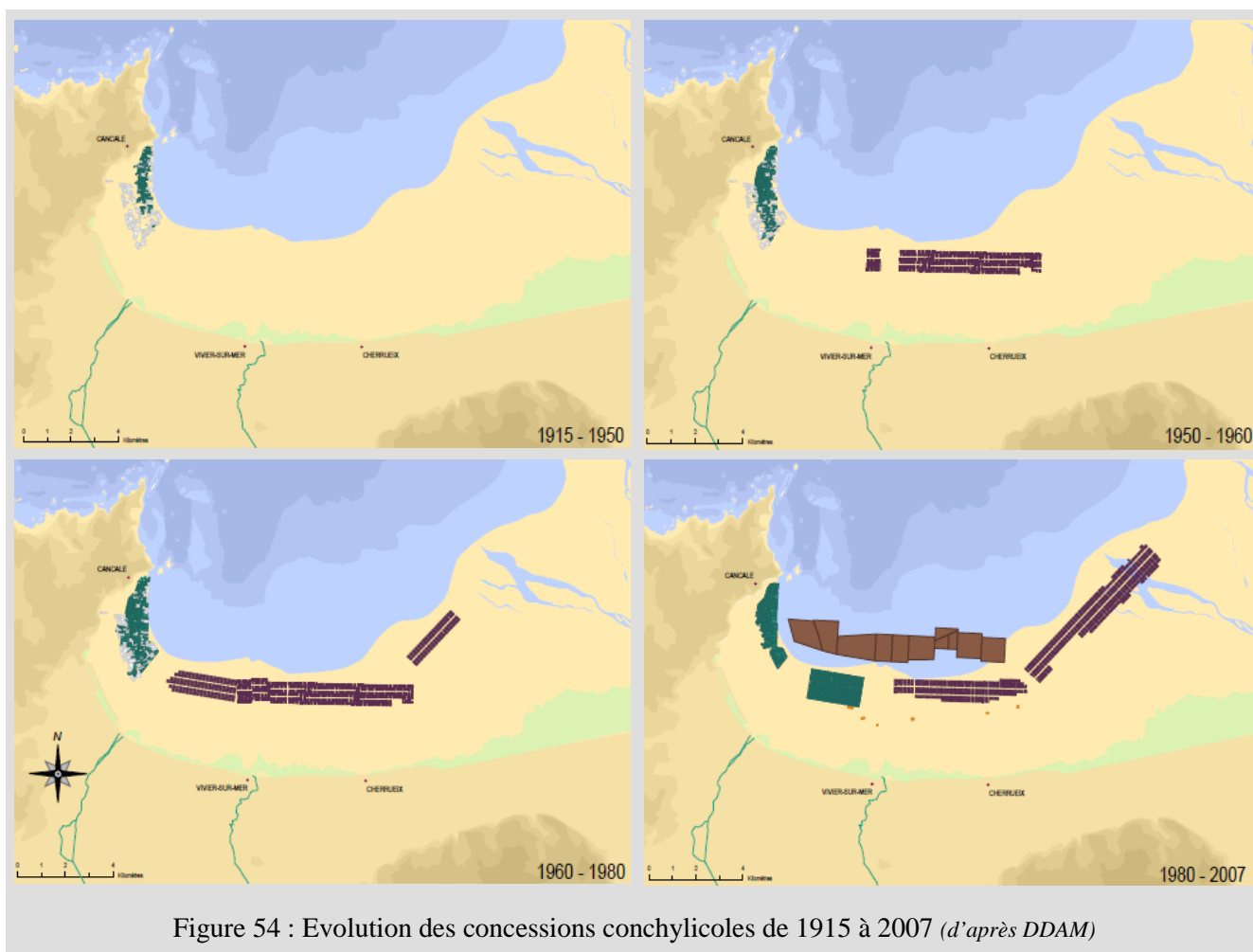


Localisation des concessions mytilicoles dans la baie

incluant les principes techniques du schéma des structures des exploitations de cultures marines d'Ille-et-Vilaine.

Quelques chiffres repères (DDAM, 2006):

250 km de lignes de bouchots réparties entre 415 concessions et attribuées à 107 concessionnaires. Production annuelle en 2005 de 9 000 tonnes de moules commercialisées, soit environ 25% de la production française.



■ La restructuration conchylicole

Sur le constat d'une diminution sensible de la productivité des bouchots de la zone de Saint-Benoît et du fort niveau d'envasement de la partie Sud-Ouest de la zone ostréicole de Cancale rendant certaines concessions inexploitable, la profession conchylicole a engagé en 2002 une importante restructuration des cultures marines de la baie du Mont-Saint-Michel.

Cette restructuration s'est déroulée en deux étapes. Une première étape a consisté essentiellement au transfert total de la zone mytilicole de Saint-Benoît et des deux premières lignes de la zone du Vivier-Cherrueix vers de nouvelles concessions à l'est au sein du prisme pré estuarien de la baie.

La deuxième étape concernait le transfert de l'intégralité des concessions ostréicoles les plus au sud et à l'ouest de la zone de Cancale vers la zone de Saint-Benoît nouvellement libérée par la mytiliculture. Pour cette dernière, 159 ha de concessions ont ainsi été transférés sur Hirel / Vildé la Marine où, la superficie étant double, la densité des tables à huître a pu être réduite.

Le réaménagement de l'ensemble du parc de la baie du Mont-Saint-Michel implique actuellement une réflexion sur l'implantation de deux nouvelles zones d'activités conchylicoles à terre et du réaménagement du port du Vivier-sur-Mer - Cherrueix. Le SCOT du Pays de Saint-Malo intègre l'étude de ces implantations et les orientations qui en résultent. Les sites retenus pour les deux nouvelles zones d'activités sont :

- Le site dit des Camins sur les communes de Hirel-La Fresnais,
- Le site des Grandes Grèves localisé sur les communes de Cherrueix et de Saint-Broladre.

■ La vénériculture

Cette production conchylicole est minoritaire puisque les concessions de parcs à palourdes (*Ruditapes philippinarum*), au nombre de 7, représentent une superficie totale de 4,55 ha. Le premier ensemencement d'un parc à palourdes de 1 ha date de 1983. Le développement de la maladie de l'anneau brun et la compétitivité des palourdes de pêche du Morbihan n'ont pas favorisé le développement de cette activité (DDAM, 2006).

■ Aspects organisationnels et réglementaires

La gestion des activités de cultures marines est du ressort du préfet de département (au titre du Ministère de l'agriculture et de la pêche) et par délégation, des Affaires maritimes. Un titre de concession de cultures marines, constituant une autorisation d'exploitation, est délivré pour pouvoir exploiter une parcelle du domaine public maritime.

L'arrêté préfectoral portant schéma des structures des exploitations de cultures marines du département d'Ille-et-Vilaine du 11/07/2000, modifié par arrêtés préfectoraux du 04/12/2002 et du

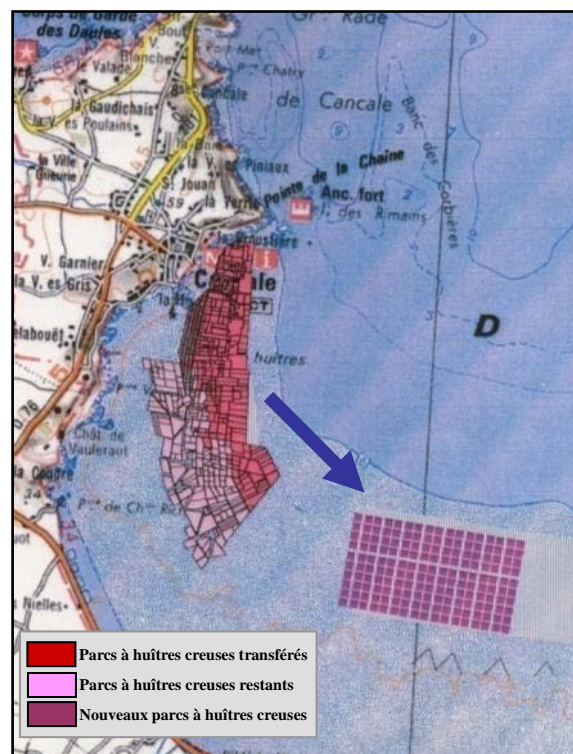


Figure 55 : Transfert des parcs ostréicoles
(Source : DDAM)

16/06/2005, définit les règles en matière de cultures marines sur la baie bretonne jusqu'à la limite des départements de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine. Bien qu'il n'existe pas d'activité conchylicole sur le secteur normand de la baie, l'arrêté préfectoral n°04-04-621 portant schéma des structures des exploitations de cultures marines du département de la Manche intègre un secteur Sud Granville qui s'étend du phare de Granville à la limite des départements de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine. Ces schémas des structures est l'outil dont dispose l'organisation professionnelle pour mettre en place une politique de gestion du Domaine Public Maritime (DPM) concédé et visant à pérenniser l'activité conchylicole. Les arrêtés fixent notamment pour la baie bretonne dans l'annexe 2 - mesures techniques – le nombre de pieux par ligne (de 110 à 140 pieux) et le taux d'ensemencement autorisés en fonction des secteurs mytilicoles et la structuration des concessions ostréicoles (nombre de tables et de poches, hauteur et largeur des tables, espacement entre les lignes, etc.).

Les professionnels de la conchyliculture sont représentés à travers la Section Régionale Conchylicole Bretagne-Nord, et huit syndicats conchylicoles :

- syndicat ostréicole de Cancale,
- syndicat des huîtres plates en eau profonde de la baie du Mont-Saint-Michel,
- syndicat professionnel mytilicole de la baie du Mont-Saint-Michel,
- syndicat des boucholeurs de la baie du Mont-Saint-Michel,
- syndicat des ostréiculteurs de la baie du Mont-Saint-Michel
- fédération conchylicole de la baie du Mont-Saint-Michel qui fédère les 3 syndicats suivants :
 - syndicat ostréicole de la baie du Mont-Saint-Michel et de la baie de Cancale,
 - syndicat ostréicole des huîtres plates de la baie du Mont-Saint-Michel et de la baie de Cancale,
 - syndicat mytilicole de la baie du Mont-Saint-Michel et de la baie de Cancale.