

Les territoires de production conchylicole du CRC Pays de la Loire

CARNET DE BORD

Note d'information de l'Observatoire conchylicole du Comité Régional de la Conchyliculture des Pays de la Loire

Le Comité Régional de la Conchyliculture des Pays de la Loire (CRC) en partenariat avec le LEMNA (Capacités - Université de Nantes) a engagé depuis 2010 la mise en œuvre d'un observatoire conchylicole intégrant un Système d'Information Géographique (SIG). Cet outil est financé par l'Europe (FEP), l'Etat, le Conseil Régional des Pays de la Loire et le CRC.

Le territoire de compétence du Comité Régional de la Conchyliculture des Pays de la Loire s'étend de l'estuaire de la Loire jusqu'à la partie vendéenne de la Baie de l'Aiguillon. Le long de ce linéaire côtier se trouvent 282 entreprises, qui produisent 13 000 tonnes de coquillages, toutes espèces confondues (7 600 t d'huîtres, 5 400 t de moules, 60 t de palourdes et 10 t de coques).

Ce deuxième numéro du Carnet de Bord présente les quatre territoires de production du CRC Pays de la Loire et les caractéristiques de chacun d'entre eux.

- La Baie de Bourgneuf, pôle principal, regroupe 202 entreprises conchylicoles (72 %) et intègre les communes de la Plaine-sur-Mer, de la Bernerie-en-Retz, des Moutiers-en-Retz, de Bourgneuf-en-Retz, de Bouin, de Beauvoir-sur-Mer et de La Barre-de-Monts,

- L'Île de Noirmoutier, deuxième territoire avec 45 entreprises (16 %), regroupe les quatre communes insulaires : Barbâtre, La Guérinière, L'Epine et Noirmoutier-en-l'Île,

- Le secteur de l'Estuaire du Payré est le plus petit de ces territoires, avec 14 entreprises présentes (5 %) sur deux communes : Talmont-Saint-Hilaire et Brem-sur-Mer,

- Le dernier territoire est celui de l'Estuaire du Lay, englobant 21 entreprises (7 %) sur les communes de l'Aiguillon-sur-Mer et la Faute-sur-Mer.

Si l'implantation des entreprises est côtière, la vente directe sur les marchés s'étend sur de nombreuses communes des Pays de la Loire. La dernière page dresse un panorama de ces zones de commercialisation.

Les statistiques et données présentes dans ce document font référence à l'année 2009-2010.

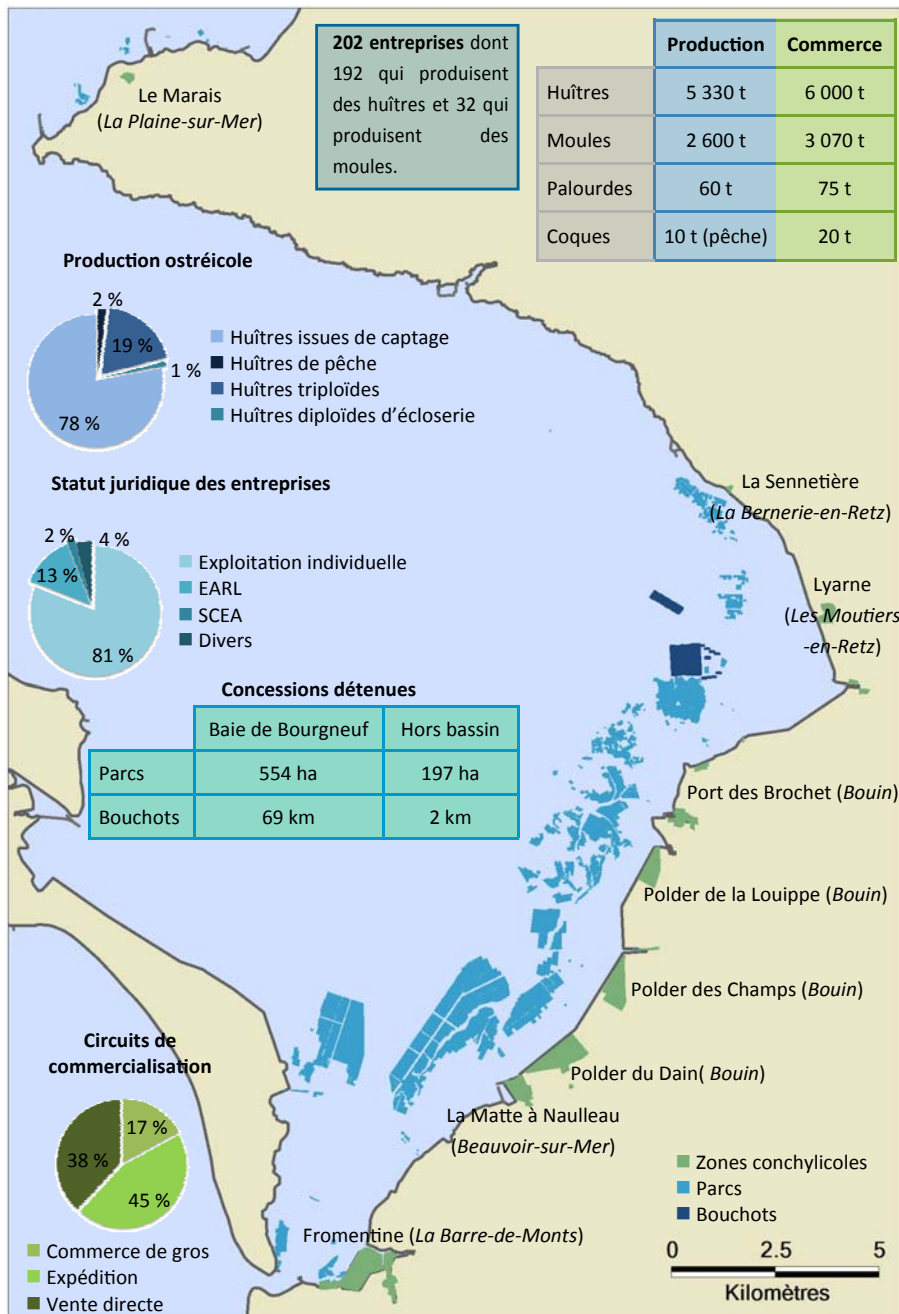
Baie de Bourgneuf, cœur de la conchyliculture régional	2
Île de Noirmoutier et ses entreprises diversifiées	3
Estuaire du Payré - la Gachère, l'ostréiculture des chenaux	4
Estuaire du Lay, territoire vendéen en Baie de l'Aiguillon	5
Logiques d'implantation des marchés	6



Baie de Bourgneuf, cœur de la conchyliculture régionale

Un territoire ostréicole fort de la vente directe

La Baie de Bourgneuf est le territoire majeur de la conchyliculture du CRC Pays de la Loire. Implantés de la Plaine-sur-Mer en Loire-Atlantique à La Barre-de-Monts en Vendée, les conchyliculteurs sont regroupés au sein de zones conchyloles nettement identifiées spatialement. Deux tiers des entreprises de la baie sont par ailleurs localisées sur les grandes zones ostréicoles des polders des Champs, du Dain et de la Louippe, à Bouin.



Des entreprises familiales pluriactives

Les entreprises de la Baie de Bourgneuf sont de petites structures familiales individuelles où la moitié des conjoints est impliquée dans l'activité conchylicole. En moyenne, elles emploient en proportion peu de salariés permanents : 0,7 par entreprise, moins que la moyenne régionale (0,9). 12 % des entreprises ostréicoles ont une production en mytiliculture. L'existence de gisements de coquillages sauvages permet de développer une activité de dragage d'huîtres et de moules et pour un tiers des entreprises d'obtenir des licences de pêche à pied pour compléter leur production conchylicole.

Un approvisionnement local en plein essor

62 % des ostréiculteurs captent tout ou partie de leurs naissains en Charente-Maritime. Cependant, depuis quelques années, une zone de captage se développe au niveau de la Bernerie-en-Retz et des Moutiers-en-Retz, concourant à une évolution des pratiques et à une pression croissante sur les concessions. L'acquisition de parcs de captage par des professionnels intra et inter bassins et la recrudescence des demandes de changement de nature des concessions en sont le reflet.

Des nappes d'eaux salées souterraines sont à l'origine de l'implantation de nombreuses écloseries et nurseries. Elles permettent à la moitié des entreprises ostréicoles de bénéficier de sources d'approvisionnement complémentaires.

Un tiers des entreprises ostréicoles réalise une partie de leur cycle de production en dehors de la région, en particulier en Bretagne.

La force de la vente directe

80 % des entreprises pratiquent la vente directe. Ce circuit permet d'écouler 52 % des huîtres marchandes de la Baie de Bourgneuf (3 500 t). Pour élargir leur offre, les entreprises achètent en gros des palourdes et des coques, espèces pour lesquelles la vente directe est le principal canal de commercialisation (respectivement 64 % et 88 % des volumes). L'offre est également complétée par des moules (10 % des volumes de moules marchandes). Cependant, pour ces dernières, le débouché principal reste l'expédition, qui concerne 68 % des volumes.

La Plaine sur Mer : pôle mytilicole

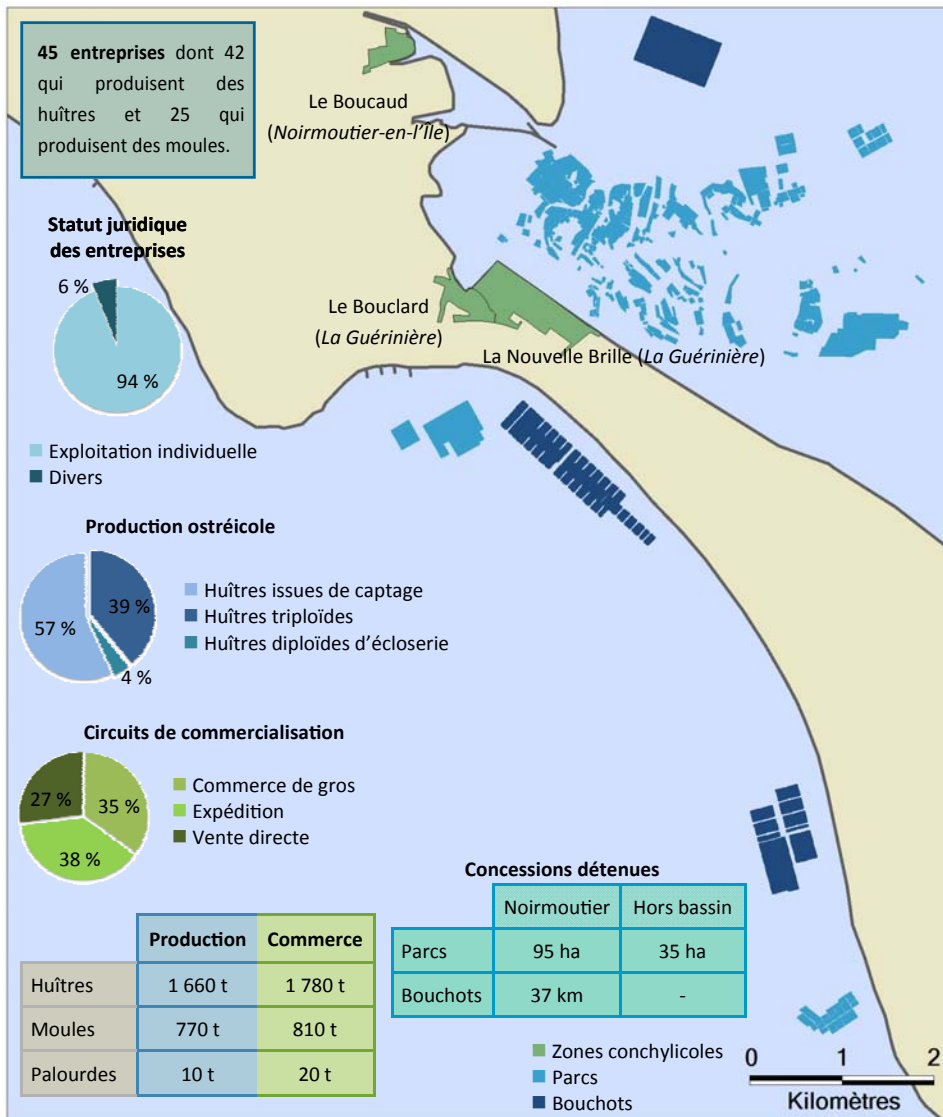
Le principal centre mytilicole de la baie est situé à la Plaine-sur-Mer. Six entreprises spécialisées uniquement dans la mytiliculture y produisent 81 % des moules de la Baie de Bourgneuf.



Île de Noirmoutier et ses entreprises diversifiées

Une stratégie commerciale et un approvisionnement équilibrés

L'Île de Noirmoutier est le deuxième pôle conchylicole de la région. Les entreprises conchylicoles sont concentrées sur La Guérinière, dans la zone ostréicole de la Nouvelle Brille et de son port adjacent, le Port du Bonhomme (47% des entreprises). Les autres entreprises sont dispersées essentiellement dans le Centre Est de l'île et sur deux autres petits pôles : la zone conchylicole du Boucaud à Noirmoutier en l'île (9 % des entreprises) et la zone ostréicole du Bouclard à La Guérinière (7%).



Pluriactivité et emploi

Les entreprises noirmoutrines sont quasiment toutes des exploitations individuelles (94 %), de type familial : la moitié des conjoints travaillent dans la conchyliculture. Ces entreprises disposent d'une force de travail plus importante que le reste de la région, avec une moyenne de 2,1 salariés permanents par entreprise. La moitié des entreprises ostréicoles disposent d'une activité mytilicole complémentaire.

Un équilibre dans la commercialisation

Les trois modes de commercialisation (gros, expédition, vente directe) sont à peu près de même importance. A Noirmoutier, le poids du commerce de gros est plus important que dans les autres bassins de production. Cette importance s'explique par le fait que 20 % des entreprises ne disposent pas d'agrément sanitaire et par la présence d'une coopérative à laquelle la moitié des entreprises vendent des coquillages. En ostréiculture, la vente directe représente toujours une force pour la profession, car, bien que ne représentant que 30 % des volumes d'huîtres commercialisées, elle est pratiquée sur les marchés par la moitié des ostréiculteurs et à l'établissement par un quart d'entre eux.

L'essor de l'élevage d'huîtres triploïdes

Deux tiers des entreprises s'approvisionnent en naissain d'huîtres triploïdes d'écloserie. Les entreprises noirmoutrines sont précurseurs par rapport à l'utilisation de produits d'écloserie. Grâce à ce type de produit, les entreprises peuvent accélérer leurs rythmes de production et devenir plus rentable. Cependant, la crise des mortalités du naissain d'huîtres remet en cause la rentabilité du système, du fait de l'augmentation du prix d'achat du naissain d'écloserie.

Les cordes de naissain de moules

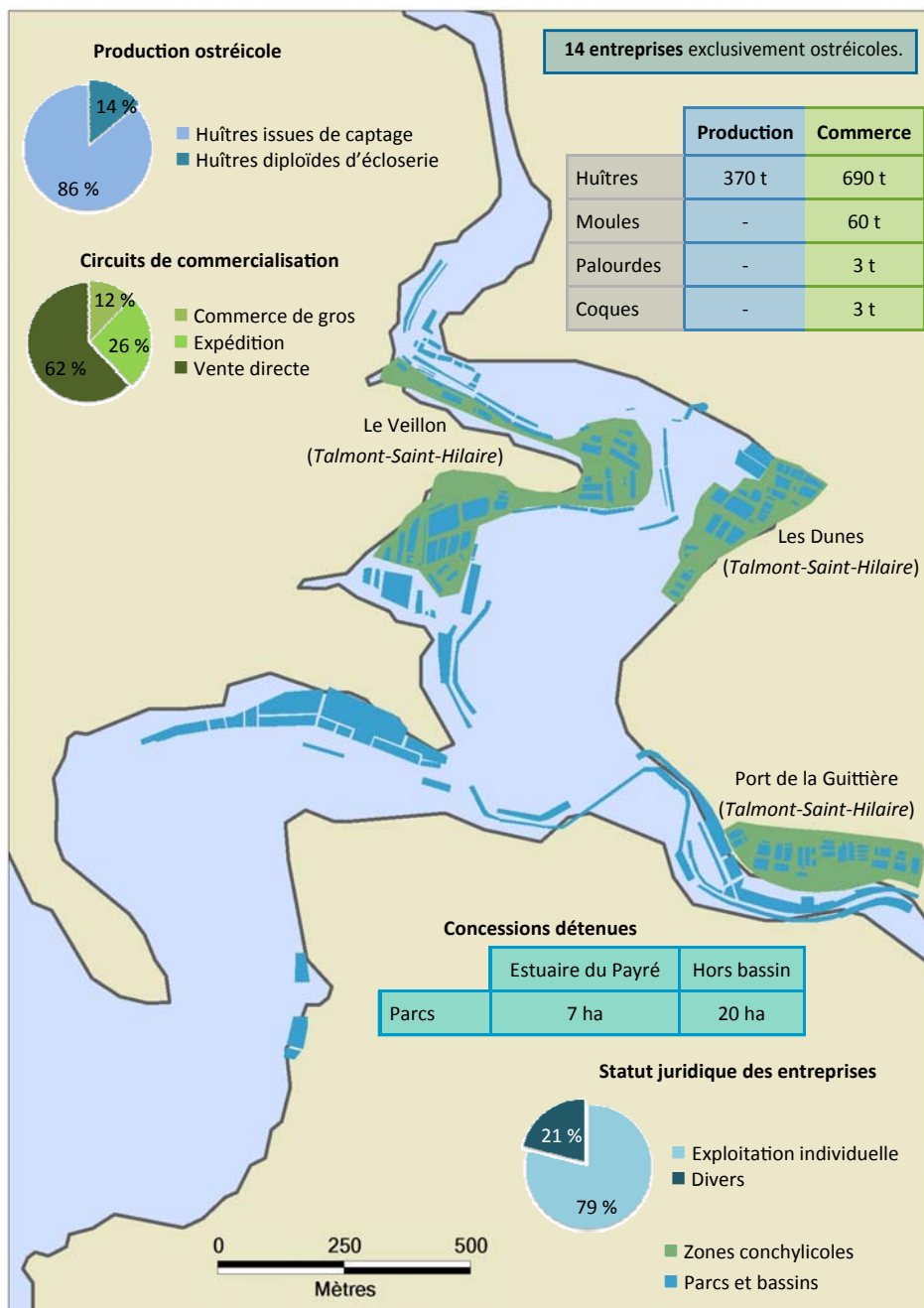
Noirmoutier est un site de captage de naissain de moules très important. Les conchyliculteurs noirmoutrins exploitent ce potentiel par une activité de commercialisation de cordes de naissain de moules. Ils posent plus de 1 600 km de cordes, dont un peu plus de la moitié est destinée à la commercialisation. Pour les ostréiculteurs, cette pratique offre un complément de revenus, sans accroître le travail pendant la pleine saison ostréicole.



Estuaire du Payré, l'ostréiculture des chenaux

Un marché local basé sur la vente directe à l'établissement

Situé aux alentours des Sables-d'Olonne, l'estuaire du Payré regroupe 14 entreprises concentrées au sein de villages ostréicoles (appellation locale). Sur la rive sud, le Port de la Guittière et le village des Dunes englobent respectivement 42 % et 33 % des entreprises, tandis que le Veillon, sur la rive nord, comprend 17 % des entreprises.



Un caractère familial peu prononcé

L'essentiel des entreprises sont des exploitations individuelles (79 %). La dimension familiale est cependant moins importante que dans le nord du territoire : 56 % des conjoints de conchyliculteurs travaillent dans un autre domaine professionnel.

Ce territoire se démarque également par la proportion de femmes à la tête d'une entreprise conchylicole (17 % contre 9 % pour la moyenne régionale).

Localisation de l'activité de production et d'approvisionnement

Les parcs exploités par les entreprises du secteur sont principalement implantés dans deux zones : la Baie de Bourgneuf qui regroupe la majeure partie de l'activité de croissance (en tout 16 ha de parcs) et l'estuaire du Payré où sont plutôt affinées les huîtres (6 ha). En termes d'approvisionnement, le captage, pratiqué par 67 % des producteurs, est uniquement réalisé en Charente-Maritime. Très peu d'entreprises ont recours au naissain d'écloserie, l'estuaire du Payré étant un site de production est maintenue une approche traditionnelle du métier.

L'importance de l'achat/revente

Pour compléter leur offre de coquillages, notamment en vente directe, les professionnels de l'estuaire du Payré achètent de gros volumes d'huîtres adultes (320 t, soit la moitié des huîtres vendues par ces ostréiculteurs). Ils achètent aussi 60 t de moules auprès de mytiliculteurs de la région. 58 % des entreprises achètent divers coquillages (palourdes, coques, pétoncles, Saint-Jacques, bigorneaux, ...) offrant ainsi un panel pouvant aller jusqu'à treize espèces différentes.

Un produit de terroir : les huîtres « Brunes de casier »

Avant le développement de l'élevage en poche, le casier était le mode de production en surélévation utilisé sur les côtes françaises. L'estuaire du Payré est le seul bassin en France où est encore employée cette technique et produit une huître sous l'appellation « Brunes de casier ».

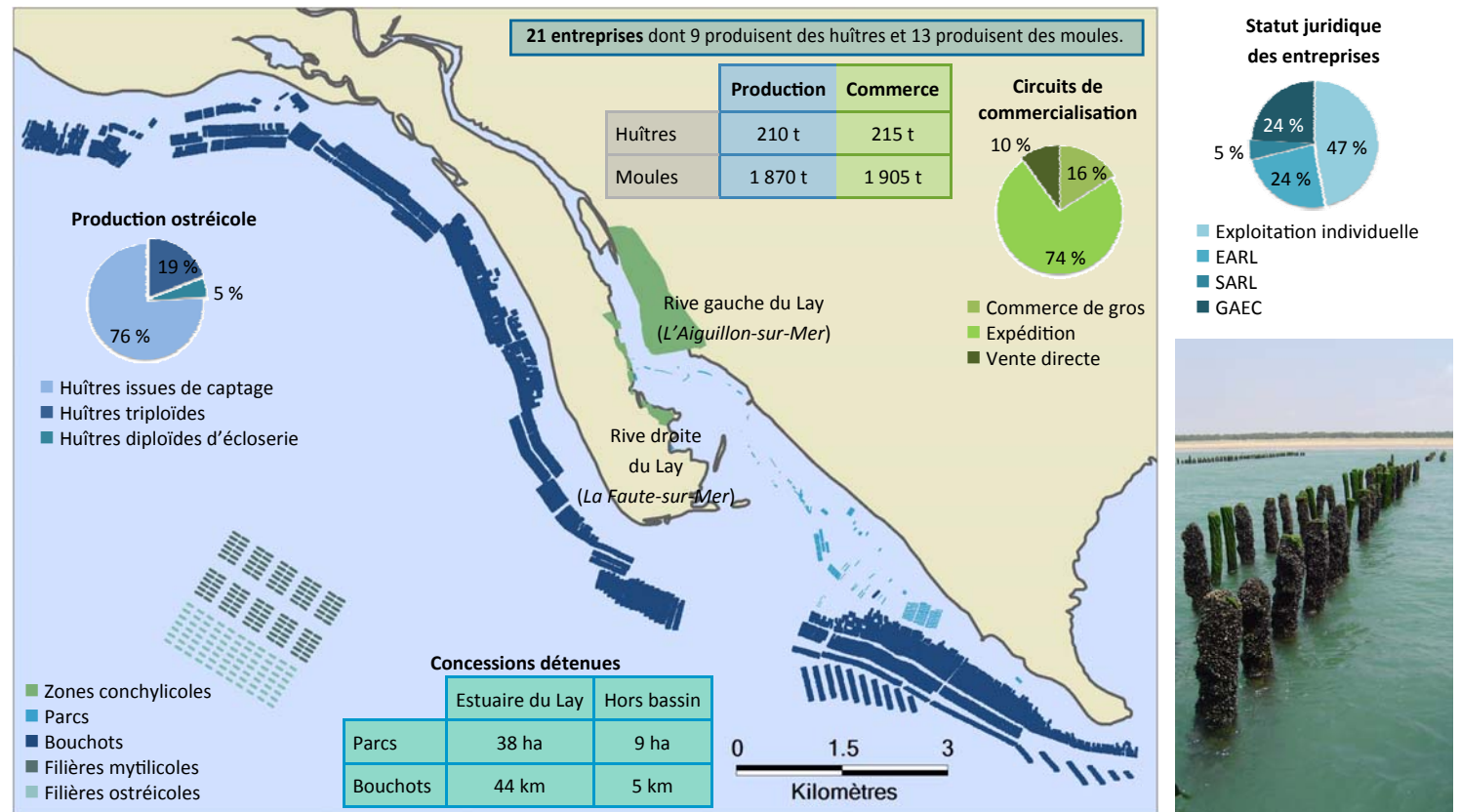
Un commerce local

La moitié des entreprises pratique la vente directe sur des marchés locaux et plus particulièrement à l'établissement. En raison de l'attractivité touristique du secteur, de nombreuses entreprises possèdent ainsi des magasins dédiés à cette activité de vente directe. Le commerce de gros se fait quant à lui en grande partie vers les coopératives ou les autres éleveurs du secteur.

Estuaire du Lay, territoire vendéen en Baie de l'Aiguillon

Un bassin pour deux métiers : mytiliculture et ostréiculture

Sur les communes de l'Aiguillon-sur-Mer (86 % des entreprises) et la Faute-sur-Mer (14 % des entreprises), l'estuaire du Lay a la particularité d'être le seul secteur de production majoritairement mytilicole. Il n'existe pas de zone conchylicole à proprement parlé. Les entreprises sont essentiellement localisées le long du Lay, de part et d'autre de l'estuaire. Deux caractéristiques distinguent ce territoire : la présence, sur le port de l'Aiguillon, de magasins indépendants des bâtiments de production, et par le fait que la moitié des entreprises mytilicoles ne possèdent pas d'établissement à terre et réalisent leurs conditionnements à bord des navires.



Des sociétés de monoculture

Les conchyliculteurs de l'Estuaire du Lay travaillent au sein d'entreprises sociétaires (53 % des entreprises sont des EARL, GAEC ou SARL). Ces entreprises développent une activité de monoculture. Cependant, l'estuaire du Lay est un passage très fréquenté par les civelles, qui rejoignent par ce cours d'eau le marais Poitevin. Ce potentiel permet à certains mytiliculteurs de développer une activité complémentaire de pêche à la civelle pendant la basse saison.

Un bassin mytilicole convoité

L'estuaire du Lay est le seul bassin majoritairement mytilicole. Le long du littoral s'étirant de la Tranche-sur-Mer à l'Aiguillon-sur-Mer, on retrouve pas moins de 187 km de linéaires de concessions mytilicoles. Cependant, les entreprises vendéennes n'exploitent que 23 % de ces concessions, le reste étant détenu par des concessionnaires de Charente-Maritime.

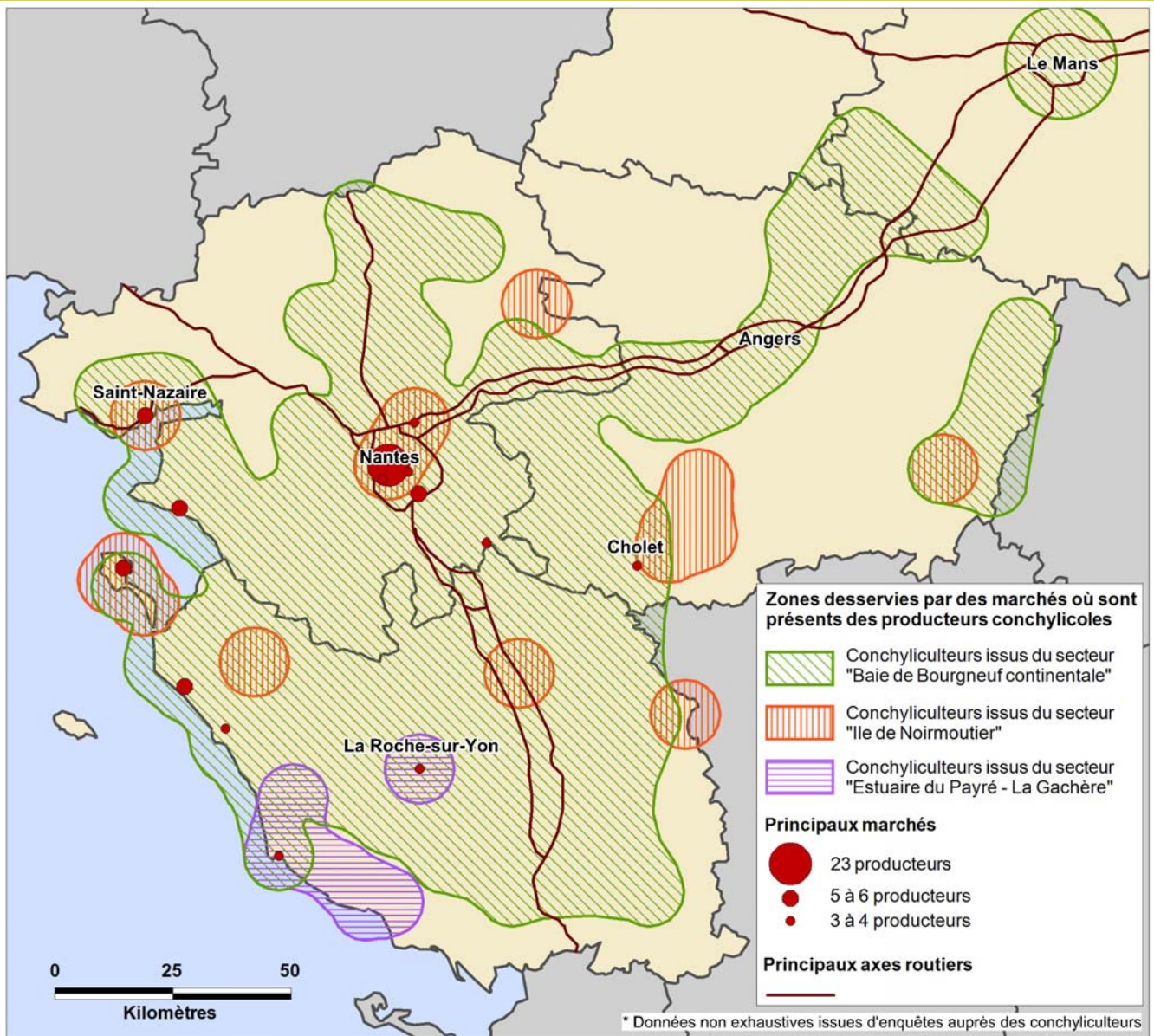
Un captage local et des méthodes de production spécifiques

Les entreprises de ce territoire sont les seules à disposer de filières, technique de production en pleine mer. Si en mytiliculture, ce système est bien développé, les difficultés rencontrées en ostréiculture (mortalités du naissain, aléas naturels) entraînent une sous-exploitation de ces filières. En ostréiculture, le captage est réalisé localement. Cependant, depuis deux ans, les entreprises ne parviennent plus à capter de naissain en Baie de l'Aiguillon, aggravant les difficultés de production de naissain liées aux mortalités.

Deux cultures, deux stratégies de commercialisation

Les entreprises mytilicoles privilégient l'expédition (82 % des moules) en particulier vers les grandes surfaces. Les ostréiculteurs écoulent leurs huîtres essentiellement via la vente directe (82 % des huîtres vendues) essentiellement pratiquée à l'établissement ou dans des bâtiments dédiés localisés sur le port de l'Aiguillon sur Mer où se vendent 155 t d'huîtres sur les 175 t destinées à la vente directe. Peu d'ostréiculteurs locaux se rendent sur les marchés. Cette stratégie de proximité des marchés s'explique par l'attractivité touristique, qui permet aux conchyliculteurs de bénéficier localement d'une clientèle conséquente.

Logiques d'implantation des marchés



La majorité des entreprises conchylicoles écoulent leur production sur les marchés communaux de la région Pays de la Loire. Cependant, certains professionnels peuvent parcourir jusqu'à 800 km pour commercialiser leurs coquillages.

La proximité géographique des professionnels dépendant du CRC Bretagne Sud limite le positionnement des entreprises dans le quart nord-ouest de la Loire-Atlantique. La Mayenne ne semble pas approvisionnée par les conchyliculteurs de la région.

Les entreprises de la Baie de Bourgneuf et de l'Île de Noirmoutier occupent les mêmes territoires de marché, mais ne s'implantent pas sur ceux de la frange littorale sud-vendéenne, directement desservie par les conchyliculteurs de l'Estuaire du Payré.

Les entreprises de la Baie de Bourgneuf utilisent les grands axes routiers pour accéder aux marchés éloignés des lieux de production. Ainsi, les communes situées sur

les axes Nantes-Rennes, Nantes-Angers et Angers-Le Mans sont approvisionnées en coquillages.

Les conchyliculteurs noirmoutrins semblent avoir deux logiques d'implantation : une locale, avec une présence sur les marchés insulaires ; et une autre favorisant l'implantation sur de grandes unités urbaines comme les agglomérations nantaise, nazairienne, choletaise, challandaise, saumuroise et tourangelles...

Hormis les marchés locaux, les producteurs de l'Estuaire du Payré desservent le pôle urbain le plus proche de leur bassin : La Roche-sur-Yon.

Afin de préserver le secret statistique, les données concernant l'Estuaire du Lay n'ont pas été traitées.

