

# Mytiliculture en 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.

La mytiliculture est une activité présente sur l'ensemble de la façade maritime régionale mais elle est essentiellement concentrée sur quatre secteurs : le bassin de Pen Bé près de Guérande, la Plaine-sur-Mer, l'Île de Noirmoutier et l'Aiguillon sur Mer. Elle est également présente de manière plus diffuse en Baie de Bourgneuf, où elle constitue, à l'image de Noirmoutier, un complément à l'activité ostréicole.

Parmi les 91 entreprises ayant une production mytilicole, deux types de profil apparaissent :

- Un tiers d'exploitations strictement mytilicoles majoritairement sous forme sociétaire qui produisent 85 % des moules de la région.
- Deux tiers des entreprises, essentiellement sous statut individuel, pour qui la mytiliculture est une composante de leur activité d'élevage. Elles ne produisent que 15 % des moules des Pays de la Loire.

Elles produisent environ 5 700 t de moules. Deux types de produits se distinguent :

- La moule de bouchots, produite par tous les mytiliculteurs de la région, qui correspond à une technique d'élevage sur pieux sur l'estran.
- La moule de cordes ou de filières, produite en Pertuis Breton et aux Îles Dumet et d'Yeu, qui correspond à une technique d'élevage en pleine mer.

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

Des techniques d'élevage entre tradition et modernité	2
Une profession essentiellement masculine	3
Une bonne qualité des eaux à préserver	4
Saisonnalité de la mytiliculture	5
Une commercialisation locale	6



# Des techniques d'élevage entre tradition et modernité

## Une production très majoritairement effectuée sur bouchots

### Les bouchots, technique de production traditionnelle sur l'estran

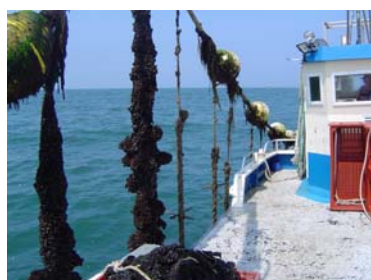
La culture sur bouchots est la méthode d'élevage traditionnelle de la moule. Elle est présente sur l'ensemble des bassins de production de la région. Elle est pratiquée par toutes les entreprises mytilicoles, de Pen Bé jusqu'au Pertuis Breton, ce dernier étant le centre historique de la culture sur bouchots.

Il s'agit de pieux en bois disposés sur l'estran sur lesquels vont être fixées soit des cordes en fibre de coco contenant du naissain de moules soit des filets tubulaires remplis de petites moules (boudins). Ce dispositif est complété par des systèmes de pieux de captage où sont attachées horizontalement des cordes. On dénombre 332 km de bouchots en Pays de la Loire, dont plus de 50 % sont localisés dans le Pertuis Breton.

Fin 2012, les moules de bouchots bénéficieront du signe d'identification européen STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), qui met en valeur le mode de production traditionnel du produit.



### Les filières, technique innovante en pleine mer



Dans les années 90, une nouvelle technique d'élevage s'est développée. L'élevage sur filières est une méthode de production de pleine mer, qui permet une croissance plus rapide des coquillages, donc un gain de rentabilité. Il s'agit d'un dispositif qui se compose d'un support (aussière) dont la flottabilité est assurée par des bouées, fixé au fond par des corps morts. On accroche aux aussières des descentes, sur lesquelles sont fixées les moules. Les filières permettent la pratique du captage, grâce à des cadres sur lesquels sont placées les cordes de captage. Ce naissain pourra ainsi garnir les bouchots sur l'estran.

L'élevage sur filières est pratiqué dans le Pertuis Breton, à l'Île Dumet et à l'Île d'Yeu, par 18 % des entreprises de la région. Peu de mytiliculteurs se lancent dans cette technique, car si les filières offrent un meilleur rendement que les pieux et permettent de s'affranchir de la contrainte de la marée, l'investissement est plus important, et les structures sont plus exposées et fragiles aux aléas naturels (glissement des corps morts lors des tempêtes). De même, il existe peu de champs de filières dans la région, car leur implantation est sujette à des concurrences d'usage avec les pêcheurs et plaisanciers et requiert des conditions d'implantation strictes (à l'abri des vents dominants, courants faibles, ...). Les Pays de la Loire disposent de 37 km de filières, dont 54 % se situe à l'Île Dumet et 38 % dans le Pertuis. La profession mytilicole étudie actuellement la mise en place d'un Label Rouge pour les moules de corde du Pertuis Breton.

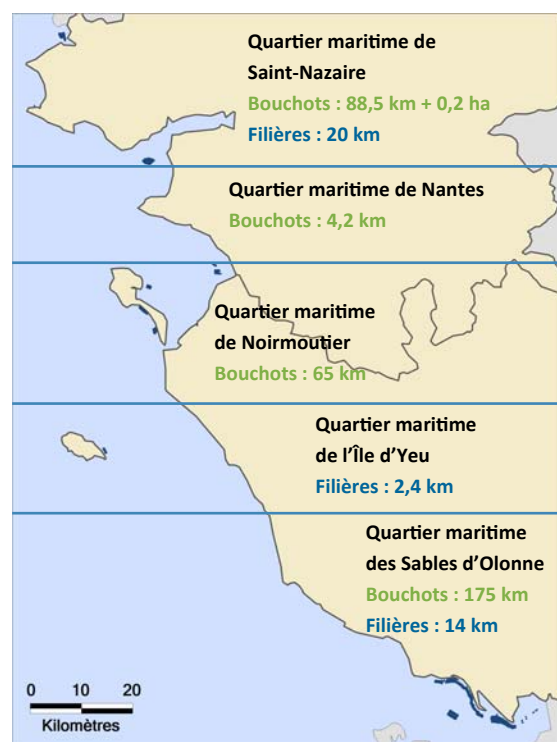
### Un potentiel productif convoité

Le potentiel productif régional est exploité par des mytiliculteurs extérieurs aux Pays de la Loire : 48 % des bouchots et 73 % des filières sont exploités par des entreprises extérieures à la région. Les concessions de la région sont convoitées d'autant plus que les Pays de la Loire sont un centre naisseur national important.

Les trois quarts des concessions mytilicoles du quartier maritime des Sables d'Olonne sont exploitées par des entreprises charentaises, issues du secteur Charronnais. Quelques entreprises bretonnes et charentaises détiennent 30 % des bouchots et 70 % des filières à moules du quartier maritime de Saint-Nazaire.

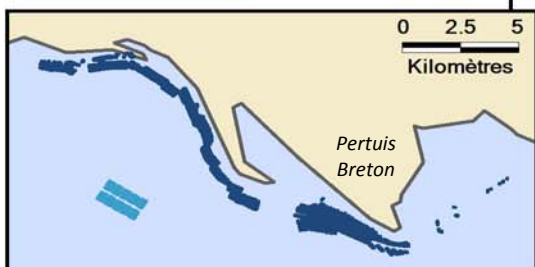
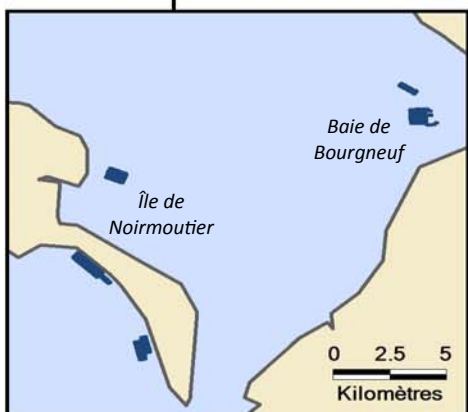
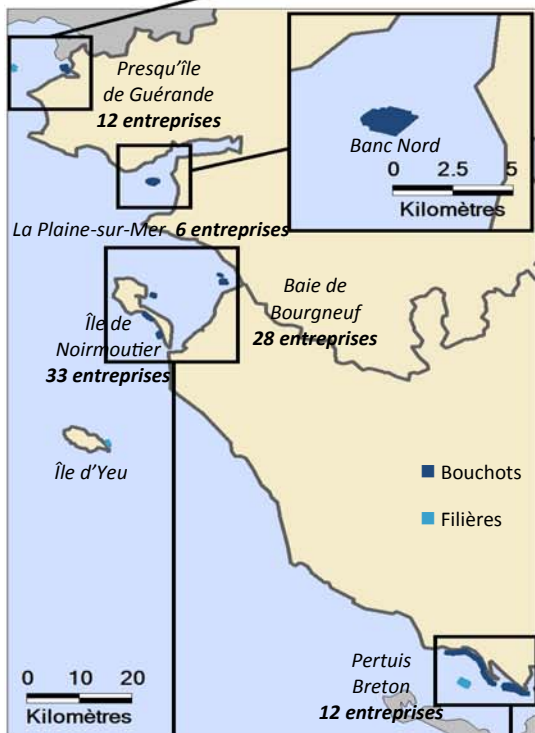
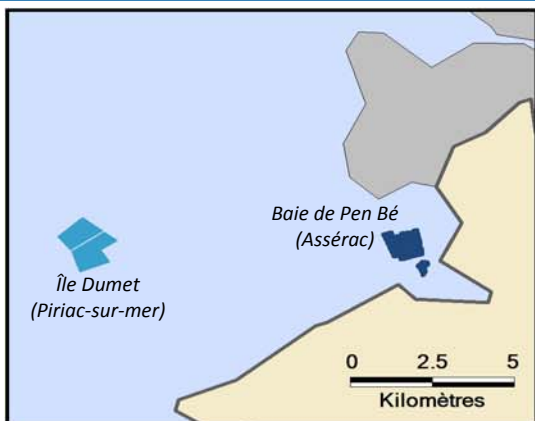
Les mytiliculteurs de la région exploitent aussi des concessions en dehors de la région. En Charente-Maritime, cela s'explique car les concessions sont proches de l'Aiguillon sur Mer. L'implantation en Bretagne et en Méditerranée permet de compléter la production, grâce à la saisonnalité différente de ces secteurs.

	Bretagne	Charente-Maritime	Méditerranée
Bouchots	2 km + 9,5 ha	1 km	-
Filières	-	2 km	9 ha
Parcs à plat	2,4 ha	-	-



# Une profession essentiellement masculine

## Une main d'œuvre permanente et saisonnière importante



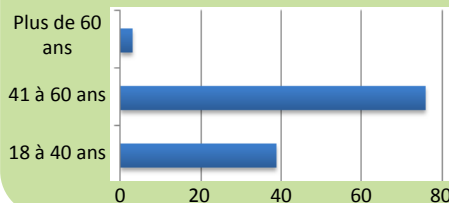
### La structure de l'entreprise

Du fait de l'existence de nombreuses entreprises sociétaire (38 % des entreprises), on dénombre 118 chefs d'entreprises et associés dont les deux tiers ont un âge compris entre 41 et 60 ans.

Malgré le déséquilibre que présente la pyramide des âges, il n'y a pas de problème de renouvellement des entreprises du fait de la rentabilité de celles-ci. D'ailleurs, 56 % des entreprises sont reprises par des personnes qui ne sont pas issues de la profession.

Par rapport aux entreprises ostréicoles, les entreprises mytilicoles ont une dimension familiale peu marquée, où peu de conjoints participent à la vie de l'exploitation (16 %).

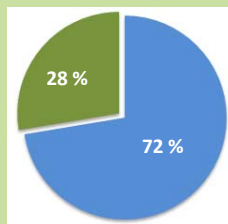
### Répartition des mytiliculteurs par âge



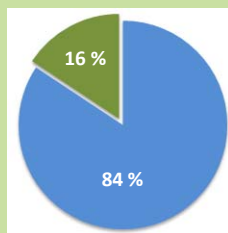
### Sexe des salariés permanents

- Homme
- Femme

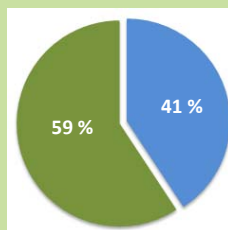
#### TOTAL



#### Inscrits à l'ENIM



#### Inscrits à la MSA



### La main d'œuvre permanente

Les mytiliculteurs emploient 149 salariés permanents. On peut distinguer deux profils de salariés :

- des hommes (72 %), plutôt jeunes (60 % ont moins de 40 ans) et inscrits à l'ENIM (72 % des salariés à temps plein). Cette main d'œuvre est destinée à être embarquée et à réaliser les tâches physiquement difficiles (production, entretien, ...)
- des femmes travaillant à temps partiel et inscrites à la MSA, qui ont en charge des tâches à terre telles que le conditionnement et la commercialisation.

### La main d'œuvre saisonnière

Les mytiliculteurs recrutent 236 employés saisonniers, majoritairement des femmes.

On peut distinguer deux profils de saisonniers :

- des femmes inscrites à la MSA et recrutées pour une période inférieure à deux mois. Il s'agit d'une main d'œuvre que l'on retrouve au sein des entreprises diversifiées en ostréiculture, et qui s'occupe du conditionnement des huîtres pendant la haute saison ostréicole.
- des hommes embauchés pour une période s'étalant entre deux et quatre mois. Une partie de cette main d'œuvre, inscrite à l'ENIM, participe au travail en mer. Le reste, inscrit à la MSA, a en charge les activités liées au conditionnement et à la commercialisation.

Les entreprises mytilicoles peinent à trouver du personnel qualifié, surtout depuis que la réglementation sur le personnel embarqué a évolué. Cette dernière rend obligatoire le suivi d'une formation pour le personnel travaillant sur les navires, ce qui n'était pas obligatoire avant.

# Une bonne qualité des eaux à préserver

## Des enjeux importants pour la mytiliculture

### Qualité des zones de production

La qualité des eaux est régulièrement contrôlée par l'IFREMER, notamment à travers deux réseaux de surveillance : REMI (Réseau Microbiologique des coquillages) et REPHY (Réseau de Surveillance du Phytoplancton et des Phycotoxines). En vue d'assurer la sécurité sanitaire des consommateurs, REMI permet d'attribuer aux zones de production un classement sanitaire. Le classement A autorise une commercialisation directe du coquillage. Le classement B nécessite une étape de purification avant la mise sur le marché.

En cas de présence trop importante de bactéries type *E. coli* ou de microalgues toxiques (comme le dinophysis), les services de l'état peuvent suspendre la pêche et la commercialisation des coquillages. Ces risques sanitaires ont des répercussions sur les performances économiques des entreprises.

59 % des entreprises mytilicoles pratiquent la purification. En baie de l'Aiguillon, elle permet aux mytiliculteurs de conditionner directement leurs moules à bord de leur bateau, que l'on appelle navires expéditeurs ou ateliers mytilicoles.

Cependant, ce mode de fonctionnement pourrait être remis en cause par un déclassement des zones de production de A à B. Ceci obligerait ces entreprises à investir dans la construction de bâtiments et l'installation de système de purification à terre. Cette menace est d'autant plus forte que, depuis le 14 février 2012, le seuil d'alerte a été abaissé (de 1 000 *E. coli* / 100 g à 230).



■ Classement A (100 % des résultats inférieurs à 230 *E. coli* / 100g)

■ Classement alternatif A et B

■ Classement A provisoire

■ Classement B (90 % des résultats inférieurs à 4 600 *E. coli* / 100g et 100 % inférieurs à 46 000 *E. coli* / 100g)

### Le matériel

Les deux tiers des entreprises disposent d'un seul navire. La flotte mytilicole est essentiellement composée de chalands (45%) et de lasses (42 %). La moitié de ces navires est armée en cultures marines. Les chalands mytilicoles sont généralement équipés de pêcheuses, afin de faciliter le travail de récolte des bouchots.

Au niveau des véhicules terrestres, 86 % des mytiliculteurs disposent d'au moins un tracteur, qui leur sert à acheminer leurs navires aux cales de mise à l'eau. Près des deux tiers des entreprises disposent d'un véhicule utilitaire de type caisse non réfrigérée, qui sert à assurer les livraisons de leurs produit à proximité des lieux de production.

Les mytiliculteurs utilisent plusieurs types de machines de production comme le dégrapeur (63 %), la chaîne de tri (55 %) et la débyssuseuse (43 %). Ces machines peuvent être aussi bien à terre qu'embarquées sur les navires, si ce dernier possède un agrément sanitaire.



# Saisonnalité de la mytiliculture

## Une activité estivale

### De Février à Mars : Pose des cordes à naissain sur bouchots

Les mytilculteurs tendent en tout 4 300 km de cordes afin de capter du naissain de moules, ce qui représente une moyenne d'environ 100 km par entreprise. 82 % des entreprises réalisent leur captage elle-même, et toutes en Pays de la Loire. Elles ne sont que 9 % à en acheter. Les entreprises de Noirmoutier ont développé une activité de commerce de cordes de naissain assez importante : la moitié des cordes posées est destinée à la commercialisation. D'ailleurs, 20 % des entreprises mytilicoles se contentent uniquement de produire des cordes de naissains, basant le reste de leur activité sur l'ostréculture.

### Avril : Préparation des cadres de captage pour les filières

#### Avril/Mai : Début de la commercialisation des moules de filières

Les moules de cordes représentent une source de revenu complémentaire pour les entreprises mytilicoles, car elles ont une période de commercialisation plus précoce que celle des moules de bouchots.

### Juin à Août : Commercialisation des moules de bouchots

Le début de période de commercialisation peut être variable, en fonction de la croissance des moules et des interdictions de commercialisation qui peuvent toucher certaines zones. Pour pouvoir vendre sous l'appellation « Moules de Bouchots », les moules doivent atteindre un taux de chair de 24 %. Ce taux sera certainement identique dans le cadre de la STG.

Pendant cette période, les mytilculteurs vont regarnir les bouchots avec les cordes provenant des pieux de captage ou des filières ou avec les boudins. Ces derniers sont des filets tubulaires dans lesquels sont introduits des petites moules issues d'une surabondance de captage, ou correspondant soit à des excédents de croissance des pieux d'élevage, soit à des moules ayant eu une croissance faible, soit des moules pêchées sur les gisements lors des années de faible captage. Les professionnels vont aussi poser des filets de catinage sur leurs pieux, afin d'empêcher les moules de tomber.

### Septembre à Octobre : Fin de la saison de commercialisation des moules

La fin de l'été correspond à la fin de la saison mytilicole pour les filières tandis que les moules de bouchots sont commercialisées jusqu'à la fin de l'automne. Les entreprises des Pays de la Loire commercialisent en tout 7 000 tonnes de moules.

Mois	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.
Moules de Bouchots	← 5 % →				← 57 % →			← 31 % →			← 7 % →	
Moules de filières	← 38 % →				← 49 % →			← 5 % →			← 8 % →	

*Calendrier des ventes de moules (pourcentage sur le volume global de moules commercialisées)*

### Novembre/Décembre : La pêche à la Saint-Jacques et au pétoncle

Pendant cette partie de la basse-saison, la majorité des entreprises du Pertuis Breton libèrent leurs salariés pour qu'ils puissent compléter leurs revenus grâce à la pêche à la coquille Saint-Jacques et au pétoncle.

### Décembre/Avril : Entretien des pieux et filières et activités annexes

Les mytilculteurs profitent de la basse saison pour entretenir leurs supports de production sur leurs concessions de cultures marines. Ils remplacent les pieux trop vieux, posent des filets de catinage.

66 % des entreprises mytilicoles développent une activité annexe : l'ostréculture. Cette dernière est parfaitement complémentaire, puisque que la haute saison a lieu pendant les mois d'hiver, période creuse en mytiliculture. Cette diversification en ostréculture et mytiliculture est surtout présente en Baie de Bourgneuf et sur l'Île de Noirmoutier.

Grâce au Lay, passage très fréquenté par les civelles, les mytilculteurs de la Baie de l'Aiguillon ont développé une activité complémentaire de pêche (11 % des entreprises). Les professionnels de la Baie de Bourgneuf et de Noirmoutier développent une activité de pêche à pied (9 %) grâce à la présence de gisements de coquillages sauvages.

# Une commercialisation locale

## L'expédition

L'expédition représente le premier circuit de commercialisation des moules de la région (70 % des volumes). La quasi-totalité est expédiée dans le Grand-Ouest de la France. On distingue quatre grands types de clients. Le principal est représenté par la grande distribution, qui est destinataire de 72 % des moules expédiées, soit 3 500 t. Les poissonniers achètent 16 % des moules expédiées, les restaurateurs, 10 % et les MIN en absorbent 2 %. Dans le sud de la région, les entreprises de l'Aiguillon sont directement concurrencées par les producteurs charentais.

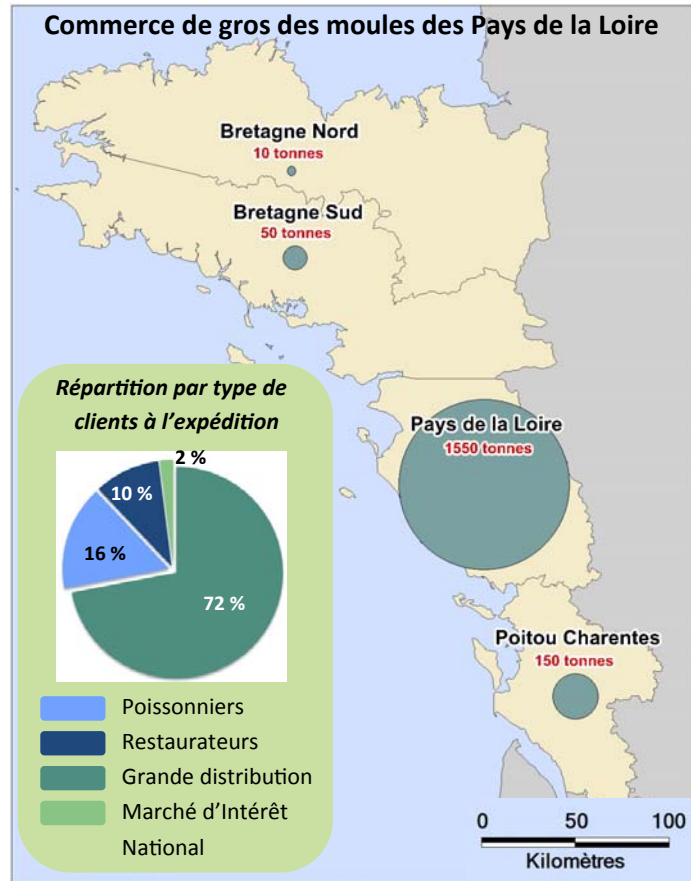
## Le commerce de gros

Il concerne deux types de produits : les cordes de naissains de moules et les moules marchandes. Les mytiliculteurs vendent 1 700 km de cordes, à destination pour moitié des entreprises conchylicoles de Normandie et pour l'autre moitié à des professionnels de Bretagne Nord.

Le commerce de gros représente 26 % des moules adultes commercialisées. Elles sont essentiellement vendues en Pays de la Loire (87 %), à d'autres professionnels, mytiliculteurs ou plus généralement ostréiculteurs qui vont ainsi pouvoir élargir leur offre en vente directe. Les coopératives sont les autres acheteurs de moules en gros, surtout dans le nord de la région (Noirmoutier, Baie de Bourgneuf). Les grossistes de La Rochelle s'approvisionnent aussi dans le Pertuis Breton.

## La vente directe

Elle ne représente que 4 % des volumes de moules commercialisées. Peu de mytiliculteurs pratiquent la vente directe. La vente directe à l'établissement, bien que présente localement sur l'ensemble du territoire, est plutôt pratiquée à la Plaine sur Mer et dans l'Estuaire du Lay, où certaines entreprises disposent de magasins de vente. La vente sur les marchés est pratiquée par les entreprises diversifiées qui produisent moules et huîtres. Cela correspond aux entreprises des secteurs géographiques du nord de la région (Presqu'île de Guérande, Baie de Bourgneuf et Noirmoutier).



## Un métier exposé aux aléas naturels

Toutes les étapes de la production mytilicole sont étroitement liées à l'environnement.

**Le captage** : peut être affecté par de nombreux facteurs comme l'encrassement des cordes par les sédiments, la température et la salinité de l'eau, l'insuffisance des apports en eau douce ... Les mytiliculteurs ne peuvent compenser les années de mauvais captage par l'achat de produit d'écloserie, comme cela est possible en ostréiculture. Les aléas naturels peuvent aussi affecter la croissance et la qualité des coquillages, ce qui peut retarder la commercialisation.

**L'élevage** : En 2011, les mytiliculteurs avaient constaté des problèmes de moules qui se décrochaient des pieux, en raison d'un byssus affaibli. Les conséquences en avaient été une perte de productivité d'environ 30 %.

La prolifération de prédateurs, comme les goélands, les étoiles de mer ou les bigorneaux perceurs qui vont s'attaquer aux moules, affectent les performances des entreprises. Elle peut aussi remettre en cause des pratiques : à la Plaine-sur-Mer, les mytiliculteurs ont abandonné le dragage de moules au pied de leurs pieux, à cause de la présence massive d'étoiles de mer ayant considérablement réduit la ressource disponible.

**Les outils de production** : Les catastrophes naturelles détruisent le matériel et les concessions. En mars 2008, la tempête Emma avait fait glisser les corps morts des filières du Pertuis Breton. En février 2010, Xynthia avait arraché des bouchots dans le Sud Vendée, et avait endommagé plusieurs bâtiments de production et de vente sur le littoral de la région

