

# Coques et palourdes 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.

24 entreprises exercent l'élevage de coques (céristoculture) et de palourdes (vénériculture). Deux secteurs de la façade maritime régionale se distinguent :

- La presqu'île de Guérande regroupe 63 % de ces entreprises et l'ensemble des entreprises céristocoles de la région. Le Traict du Croisic est la principale zone de production de ce territoire.
- La baie de Bourgneuf et l'Île de Noirmoutier pour qui l'élevage de palourdes est une activité complémentaire de l'ostréculture.

La production de coques s'élève à 1 810 tonnes pour l'ensemble de la région. La presqu'île de Guérande est le pôle de production majeur de la région. 97 % du tonnage global est réalisé par la moitié des entreprises, qui sont de grosses structures produisant plus de 100 tonnes de coques.

La vénériculture a connu un essor important dans les années 80, mais l'épizootie de l'Anneau Brun en 1989/1990 a brisé cet élan. Aujourd'hui, elle subit la concurrence de la pêche à pied professionnelle, bien plus rentable que l'élevage du fait de la densité des gisements notamment en Baie de Bourgneuf. La région Pays de la Loire produit en tout 400 tonnes de palourdes.

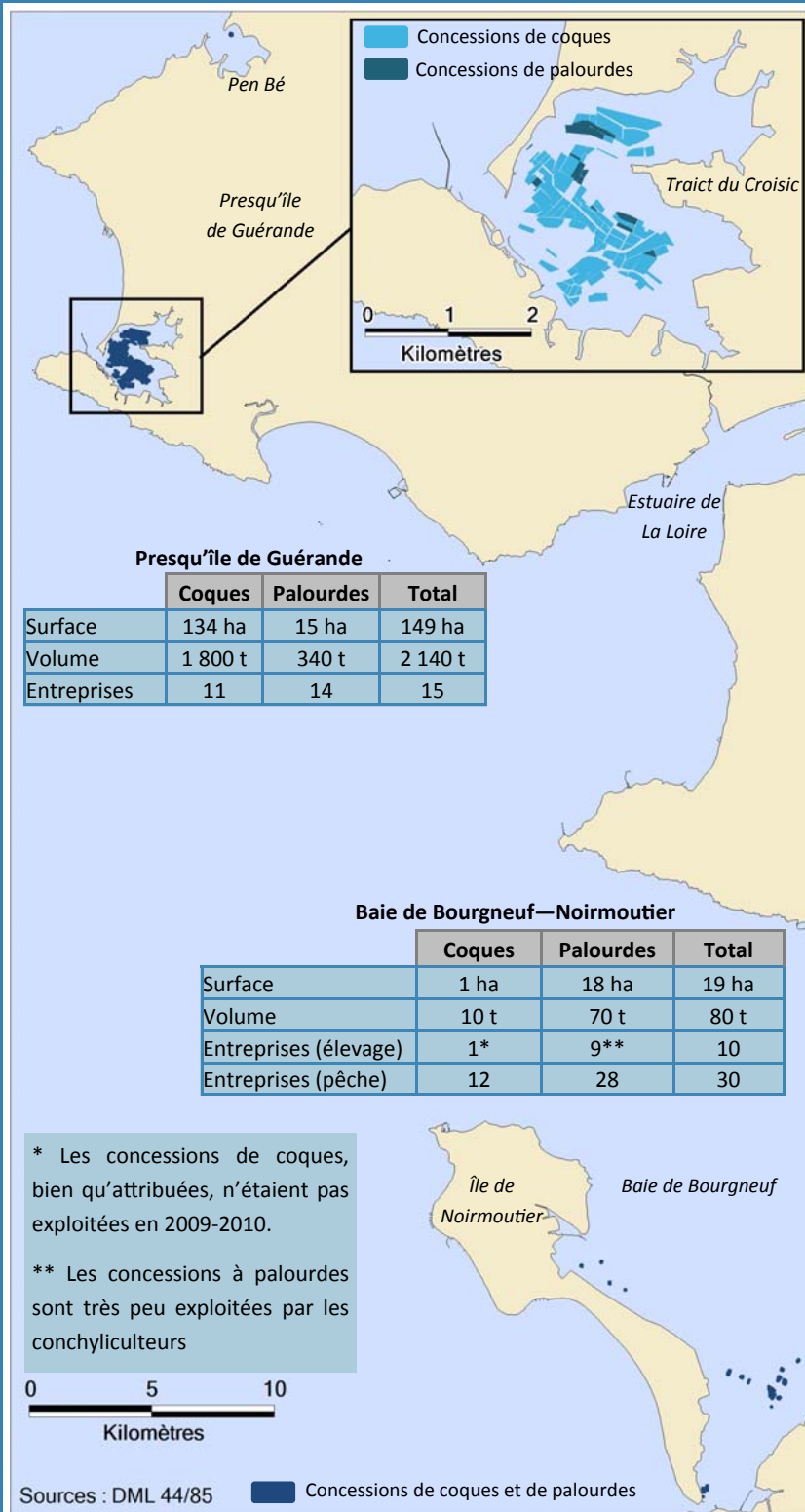
*Les statistiques et données présentes dans ce document font référence à l'année 2009-2010.*

Presqu'île de Guérande, pôle céristocole	2
Des coquillages destinés à l'industrie agro-alimentaire	3
Les enjeux de l'élevage des coquillages fouisseurs	4



# Traict du Croisic : pôle cérastocole

## Baie de Bourgneuf et Noirmoutier : un complément à l'ostréculture



### L'approvisionnement en naissain

Il existe deux sources d'approvisionnement en naissain pour la vénériculture : le recrutement de naissain sur les parcs d'élevage et, à l'instar de l'ostréculture, les écloseries. Seulement 30 % des éleveurs de palourdes ont recours à ce type de produit. La pêche de naissain de palourdes sur les gisements est interdite.

L'origine du naissain de coques est double : soit le captage naturel qui se réalise sur les parcs, soit la pêche de naissain dans l'estuaire de la Vilaine réalisée par des pêcheurs professionnels auxquels les cérastoculteurs rachètent le naissain.

### Le Traict du Croisic : pôle régional de la cérastoculture

La Presqu'île de Guérande dispose de 134 ha de concessions à coques et 15 ha de concessions à palourdes. Elles sont concentrées dans le Traict (99 % des concessions du secteur), le reste se situant en baie de Pen Bé. Une dizaine d'entreprises est spécialisée sur l'élevage de coques et palourdes, mais leur production représente 42 % de la production conchylicole totale. Ce secteur est le premier lieu de production nationale de coques.

### Une activité complémentaire en baie de Bourgneuf

La Baie de Bourgneuf et l'île de Noirmoutier disposent de 18 hectares de concessions à palourdes et d'un hectare de concessions à coques. Trois secteurs sont identifiables : la pointe de la Fosse à Barbâtre, le nord du passage du Gois et l'estran de la côte nord de la Guérinière. Bien que concédées, ces concessions sont rarement exploitées. La production de coquillages fouisseurs résulte donc de la pêche sur les gisements naturels ou sur les concessions, et reste marginale (1 % de la production conchylicole du secteur). L'élevage de palourdes y est finalement peu développé car il est très nettement moins rentable que la pêche à pied, du fait de la présence de gisements naturels dans la Baie, et par la concurrence des pêcheurs morbihannais et surtout italiens (Lagune de Venise).

### Elevage des coques et palourdes

Ces coquillages sont semés dans des parcelles d'estran, lesquelles doivent avoir une composition sédimentologique particulière (relativement aérée et constituée d'un mélange de sables et graviers). Aucune installation n'est nécessaire pour cet élevage, les parcelles étant simplement délimitées par des piquets. Dans le Traict du Croisic, la cérastoculture et la vénériculture ont atteint un degré de mécanisation qui est assez rare en conchyliculture, ce qui a contribué au développement de ces activités sur ce territoire. L'élevage des palourdes peut aussi se faire dans des claires, comme c'est le cas à Pen Bé ou en Baie de Bourgneuf. Il faut deux années pour obtenir une palourde de taille marchande, 12 à 18 mois pour une coque.

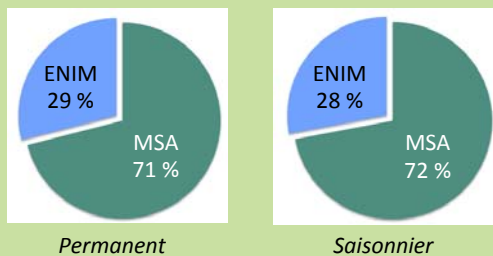


# Des coquillages destinés à l'industrie agro-alimentaire

## Baie de Bourgneuf : un produit de complément pour les marchés

### Structures d'entreprises et main d'œuvre

#### Régime social des salariés



Les trois quarts des entreprises ont le statut d'exploitation individuelle. Les structures sociétaires sont quasiment toutes localisées en Presqu'île de Guérande. Bien que l'on ne recense aucun conjoint collaborateur, 40 % des conjoints des éleveurs de coques et palourdes travaillent au sein de l'entreprise.

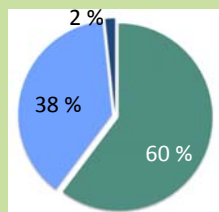
Presque la moitié des éleveurs de coques et palourdes sont inscrits à la MSA, car les cérastoculteurs et vénériculteurs travaillent sur leurs parcs en tracteur avec leurs récolteuses. Ils n'ont pas besoin de moyens nautiques, l'inscription à l'ENIM n'est donc pas nécessaire.

Les vénériculteurs et cérastoculteurs embauchent une quarantaine de salariés à l'année, essentiellement à temps plein, et 25 saisonniers par an. Cette main d'œuvre est majoritairement masculine (91 % pour les permanents, 64 % pour les saisonniers) et inscrite à la MSA (plus de 70 % dans les deux cas).

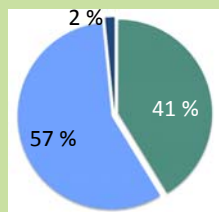
#### Commercialisation des coques et palourdes

##### Presqu'île de Guérande

Coques : 2 440 tonnes

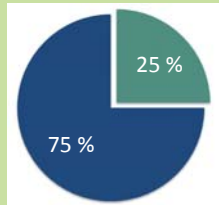


Palourdes : 630 tonnes

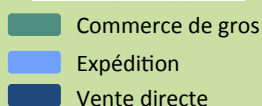
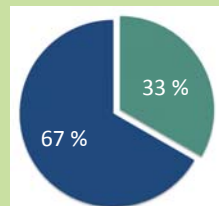


##### Baie de Bourgneuf - Noirmoutier

Coques : 20 tonnes



Palourdes : 90 tonnes



#### Des stratégies commerciales différentes entre la presqu'île et la baie

En Pays de la Loire, 2 460 tonnes de coques et 720 tonnes de palourdes sont commercialisées. 31 % des coquillages fousseurs vendus proviennent d'achats. 97 % de ces coquillages sont vendus par les entreprises de la Presqu'île de Guérande.

#### Le commerce de gros

60 % des coques et 40 % des palourdes sont destinées au commerce de gros. Elles sont essentiellement commercialisées à l'étranger (47 % des coquillages) et dans la région (49%). On distingue trois types de clients pour ce circuit :

- les conserveries étrangères, surtout espagnoles, représentent un marché très rémunérateur : elles achètent en gros près de 800 t de coques et 250 tonnes de palourdes. Ce sont essentiellement les grosses entreprises spécialisées (plus de 100 tonnes de production) du Trait du Croisic qui disposent de ce type de débouchés.
- des entreprises conchylicoles expéditrices de la région, qui rachètent la production des éleveurs non-expéditeurs. Là aussi, il s'agit des grosses unités de production croisicaises.
- des conchyliculteurs locaux, qui souhaitent élargir leur offre en vendant ces coquillages sur leurs marchés et points de vente.

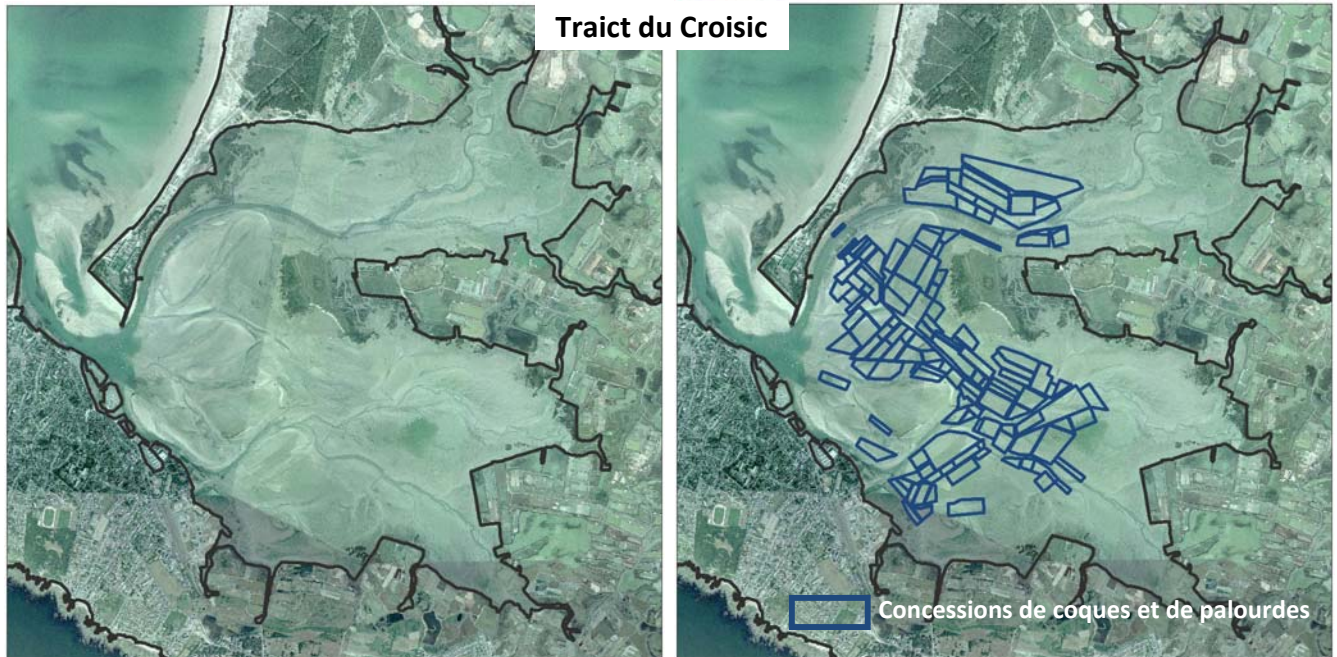
#### L'expédition

L'expédition, uniquement pratiquée par les entreprises de la Presqu'île de Guérande, concerne 38 % des volumes de coques commercialisées et 50 % des palourdes. Elle se fait à destination des Marchés d'Intérêt National (MIN) (875 tonnes de coques et 150 tonnes de palourdes), notamment Rungis (50 % des coques expédiées vers les MIN et 20 % des palourdes). Les MIN du Sud de la France (Bordeaux et Toulouse) sont aussi de gros clients des cérastoculteurs et vénériculteurs (410 tonnes de coquillages fousseurs).

#### La vente directe

Que ce soit pour les coques ou les palourdes, la vente directe ne représente que 2 % des volumes. Néanmoins, ce circuit est prépondérant pour les entreprises du Sud-Loire (les trois quarts des coques et les deux tiers des palourdes provenant de la Baie de Bourgneuf sont commercialisés en vente directe). Ceci s'explique par l'importance que revêt la vente directe pour les ostréculteurs locaux. Ces deux espèces leur permettent de compléter leur gamme de coquillages pour leurs clientèles locales.

# Les enjeux de l'élevage de coquillages fouisseurs



## Conflits d'usage avec les pêcheurs à pied

L'observation de photographie aérienne permet de constater l'absence d'empreinte spatiale des élevages de coquillages fouisseurs. Sur l'estran, les parcelles ne sont délimitées que par quelques piquets espacés d'environ 5 mètres. La discrétion de cette activité fait qu'il n'est pas rare d'observer des gens pratiquer la pêche à pied de loisirs dans les concessions. Pour lutter contre ces pratiques, les collectivités territoriales et les structures interprofessionnelles diffusent, sur le territoire de la Presqu'île de Guérande, un dépliant rappelant les règles de la pêche à pied et, notamment, l'interdiction de pénétrer les concessions conchylicoles ou de s'en approcher à moins de 25 mètres.

## L'impossibilité de développer le potentiel productif localement

Dans le Traict du Croisic, l'ensemble des concessions disponibles est concédé. Les entreprises ne peuvent plus accroître leur potentiel productif sur ce territoire. En effet, les professionnels locaux ont exclu de produire sur de nouvelles surfaces car ils souhaitent maintenir la qualité du milieu et la productivité des parcs. Le seul moyen possible est de trouver des parcs en dehors des zones de production régionales.

En baie de Bourgneuf, les difficultés rencontrées lors de la crise de l'Anneau Brun, des conditions sédimentologiques moins favorables que dans le Traict du Croisic, l'apparition et l'exploitation de grands gisements de palourdes dans le Golfe du Morbihan et surtout dans la lagune de Venise et la forte concurrence d'une pêche à pied professionnelle plus rentable que l'élevage ont mis à mal une profession qui n'a pu se régénérer sur ce secteur.

## La qualité de l'eau

La qualité des eaux est régulièrement contrôlée par l'IFREMER, notamment à travers deux réseaux de surveillance : le REMI (Réseau Microbiologique des coquillages) et le 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. Les entreprises doivent donc investir dans des systèmes de purification. En cas de présence trop importante 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.

Le Traict du Croisic est intégralement classé en B, et a failli être déclassé en C du fait de la pression anthropique sur le bassin versant du Traict du Croisic, surtout en période estivale avec le tourisme et de la présence de maisons non-raccordées aux réseaux d'assainissement. Pour pallier ce risque, la communauté de communes Cap Atlantique réalise des prélèvements et identifie les sources possibles de mauvais résultats, afin d'encourager la mise en conformité des résidences.