

# Ostréiculture 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.

L'ostréiculture est l'activité conchylicole prédominante de la région. On recense 283 entreprises (hors écloséries et nurseries) qui emploient 881 personnes, dont 280 saisonniers. Ces entreprises se caractérisent par leur spécialisation (70 % ont uniquement une production ostréicole) et leurs statuts d'entreprises individuelles (82 %).

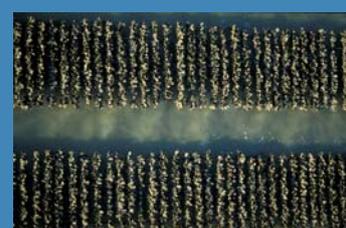
On distingue trois types de territoires ostréicoles dans la région :

- un bassin ostréicole exclusif : l'Estuaire du Payré, où les 14 entreprises du territoire sont tournées uniquement vers l'ostréiculture,
- des bassins où l'ostréiculture est majoritaire : la Baie de Bourgneuf, pôle de l'ostréiculture régionale qui regroupe les deux tiers des entreprises de la région (192 entreprises) et l'Île de Noirmoutier, deuxième bassin de production, avec ses 41 entreprises ostréicoles.
- des bassins à production ostréicole diffuse : la Presqu'île de Guérande et de l'Aiguillon-sur-Mer où on dénombre respectivement 24 et 12 entreprises.

La région produit 8 110 tonnes d'huîtres. La Baie de Bourgneuf représente les deux tiers de cette production. Les entreprises des Pays de la Loire complètent ce volume par des achats (1 220 tonnes) et commercialisent donc 9 330 tonnes d'huîtres.

*Les statistiques et données présentes dans ce document font référence à l'année 2009-2010. Elles n'intègrent pas de données sur les écloséries et nurseries.*

- |  |   |
|--|---|
| Des techniques d'élevage qui se modernisent                      | 2 |
| Le développement de l'approvisionnement en éclosérie             | 3 |
| Transferts d'huîtres : une pratique courante en Pays de la Loire | 4 |
| L'affinage en claire : une pratique                              | 5 |
| L'importance de la vente directe                                 | 6 |



comité régional de la  
**CONCHYLICULTURE**  
des Pays de la Loire

OCTOBRE 2012

n°5

# Des techniques d'élevage qui se modernisent

## Une présence dans tous les bassins nationaux

### L'élevage sur estran, technique la plus répandue

Il existe deux méthodes d'élevage des huîtres sur l'estran. La première est l'élevage à plat. Il s'agit de la méthode d'élevage traditionnelle de l'huître. Les huîtres sont directement posées sur le sol. Elle est très peu utilisée par les ostréiculteurs de la région (8 %). Les Pays de la Loire ne disposent que de 38 ha de concessions de ce type.

La seconde est l'élevage en surélevé. Il s'est développé à partir des années 60. Les huîtres sont placées dans les poches, qui sont des sortes de sacs grillagés, plats et rectangulaires en plastique. Les poches sont fixées sur des supports métalliques appelés tables. Ces dernières sont alignées sur l'estran. Cette méthode d'élevage permet de préserver les huîtres de l'envasement, de limiter les attaques des prédateurs et de mieux bénéficier des apports des courants, ce qui permet une meilleure croissance. Cette technique est utilisée dans tous les bassins de production de la région, par 98 % des entreprises. Les Pays de la Loire disposent de près de 810 ha de parcs d'élevage surélevés et de 35 ha de dépôts surélevés.



Les tables servent également, pour le captage, de supports pour les collecteurs.

84 % des entreprises de la région réalisent leur captage, soit dans la région (41 % des ostréiculteurs) soit en Charente-Maritime (55 %). Ils utilisent essentiellement deux types de supports : le tube (51 % des ostréiculteurs), qui est une tige de plastique de 1,2 m de long, et la coupelle (47 %), qui se compose d'une tige sur laquelle sont enfilées une quarantaine de coupelles.

### Les filières : technique innovante en cours de développement

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 placées les huîtres.

L'élevage sur filières est pratiqué uniquement dans le Pertuis Breton par 3 % des entreprises de la région. Peu d'ostréiculteurs se lancent dans cette technique, car si les filières offrent un meilleur rendement que les parcs sur estran 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 7 km de filières à huîtres.

### Des concessions détenues en Pays de la Loire et hors de la région

Le potentiel productif des concessions sur estran des Pays de la Loire est essentiellement exploité par des entreprises de la région (92 %). Les concessionnaires extérieurs à la région sont surtout présents dans les quartiers maritimes de Saint-Nazaire et des Sables d'Olonne, qui sont limitrophes d'autres régions productrices de coquillages. Par contre, le potentiel productif des filières est très majoritairement exploité par des entreprises extérieures à la région (84 %).

45 % des ostréiculteurs de la région exploitent des concessions en dehors de la région (255 ha), réparties sur le littoral français (cf tableau ci-après). En Charente-Maritime, cela s'explique car il s'agit d'un des principaux bassins naisseurs français. 50 % des ostréiculteurs de la région y vont donc faire leur captage. L'implantation en Bretagne et en Normandie s'explique par le fait que ces bassins ont de meilleurs résultats en termes de croissance que le littoral régional.

	Normandie	Bretagne Nord	Bretagne Sud	Charente-Maritime	Méditerranée
<b>Surface</b>	6,6 ha	173,3 ha	50,7 ha	15,4 ha	-
<b>Filières</b>	-	-	-	2,9 km	9 ha



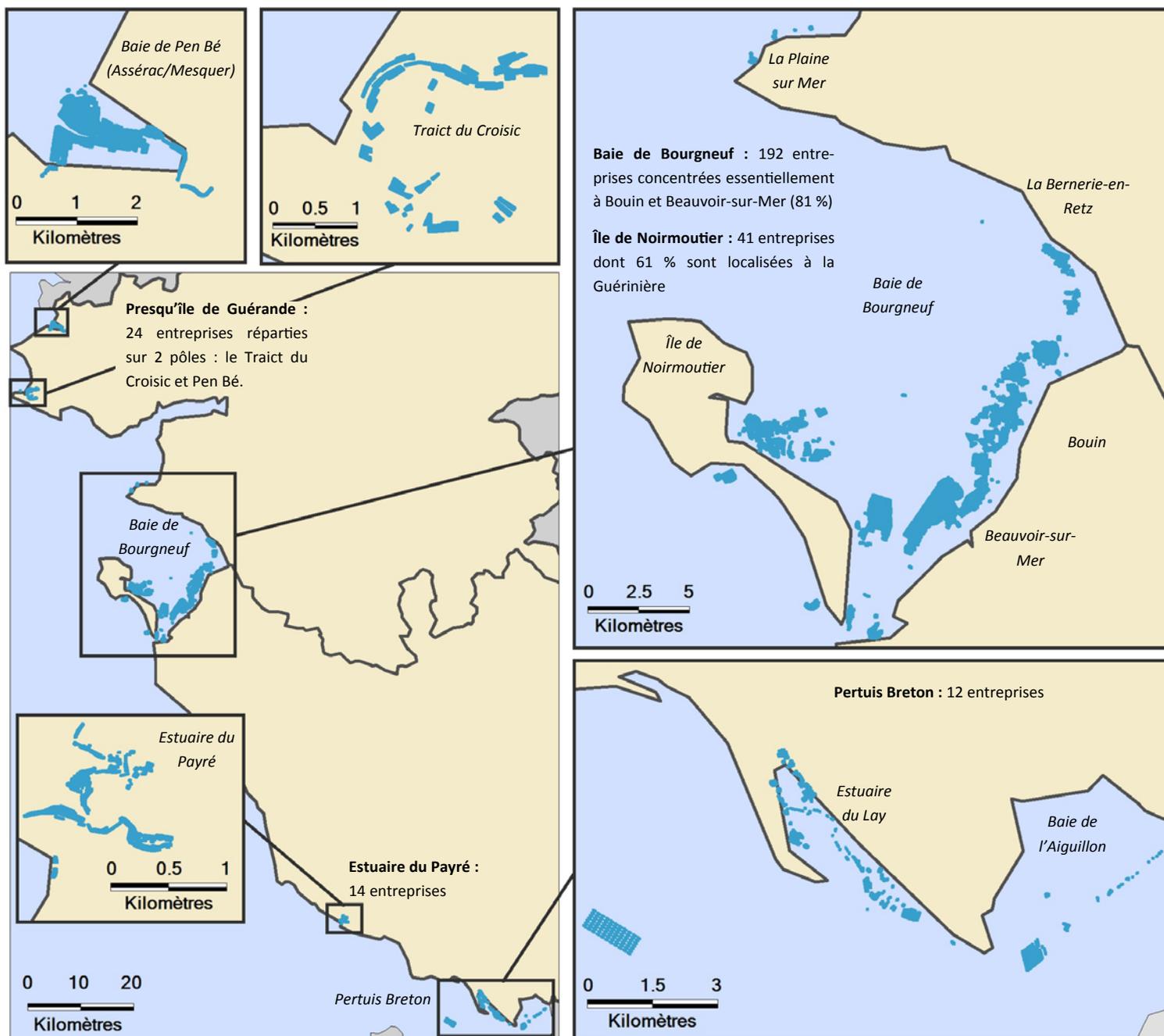
# Le développement de l'approvisionnement en éclosionerie

## Baie de Bourgneuf : cœur de l'ostréiculture régionale

### L'approvisionnement en naissain

Une très grande majorité des ostréiculteurs ont recours au captage naturel (84 %). Le captage est pratiqué par 55 % des entreprises en Charente-Maritime, notamment à Fouras, un des principaux sites de captage de France. Il est pratiqué par 47 % des ostréiculteurs en Pays de la Loire. Cependant, avec l'émergence depuis quelques années d'une zone de captage au niveau de la Bernerie-en-Retz et des Moutiers-en-Retz, cette proportion tend à progresser. 70 % des huîtres produites en Pays de la Loire sont issues du captage naturel.

Les ostréiculteurs disposent d'une autre source d'approvisionnement avec les éclosioneries et nurseries présentes sur le territoire. La moitié des entreprises ont recours au naissain triploïde d'éclosionerie. Ce type de produit permet de compenser les mauvaises années de captage. De plus, les performances de ce naissain permettent aux entreprises d'accélérer leurs rythmes de production et de devenir plus rentables. Cependant, la crise des mortalités des naissains d'huîtres remet en cause la rentabilité du système, du fait de l'augmentation du prix d'achat du naissain d'éclosionerie. Si peu d'huîtres diploïdes d'éclosionerie sont élevées en Pays de la Loire (220 tonnes), les triploïdes rencontrent un succès certain (2 100 tonnes produites, un quart de la production régionale) grâce à leurs performances d'élevage, et à l'absence de laitance qui permet une commercialisation toute l'année.



## Ostréiculture : secteur majeur de la conchyliculture régionale

### Le transfert d'huître en cours d'élevage

Pour pallier les difficultés de croissance rencontrées par l'huître creuse en Baie de Bourgneuf et à Noirmoutier, les ostréiculteurs des Pays de la Loire ont développé une stratégie d'acquisition de concessions en dehors de la région. Ils déplacent leurs huîtres dans différents bassins de production français afin d'optimiser la croissance de leurs coquillages. 61 % des entreprises de la région pratiquent le transfert d'huîtres en cours d'élevage. Ces transferts concernent essentiellement les huîtres issues du captage naturel.

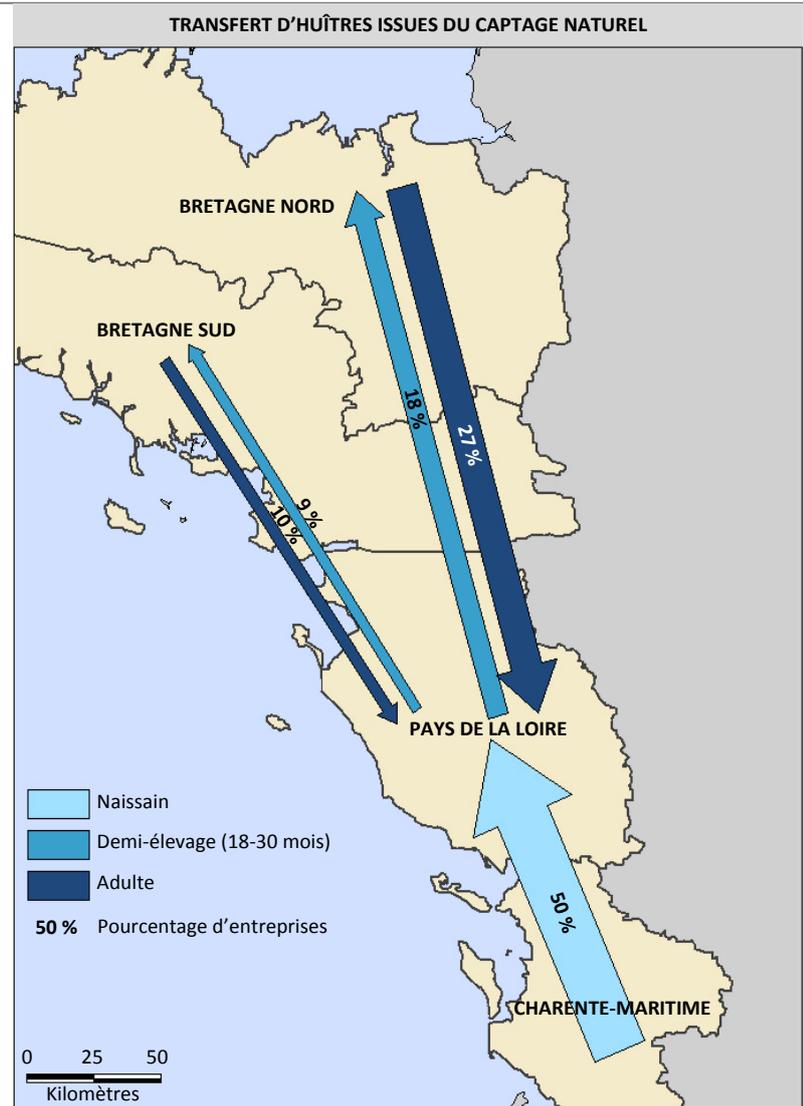
A l'instar de nombreuses entreprises ostréicoles de Bretagne et Normandie, les ostréiculteurs de Pays de la Loire ont acquis des parcs de captage en Charente-Maritime, essentiellement à Fouras, qui est un des plus grands sites de recrutement de naissain d'huîtres creuses. Ainsi, la moitié des entreprises transfère du naissain de Charente-Maritime vers le Pays de la Loire.

Malgré la bonne qualité de l'eau en Pays de la Loire, les huîtres connaissent une croissance faible sur les bassins de production régionaux. Les ostréiculteurs ont donc acquis des parcs dans d'autres bassins nationaux, surtout en Bretagne, où la croissance des huîtres est meilleure. Ainsi, 18 % des entreprises élève tout ou partie de leurs huîtres de demi-élevage (huîtres âgées de 18 à 30 mois) dans le nord de la Bretagne (baie de Morlaix, Paimpol,...) et 9 % des entreprises dans le sud de la Bretagne (Golfe du Morbihan, Ria d'Etel, ...). Ces huîtres seront rapatriées en Pays de la Loire pour les étapes de finition et l'affinage en claires pour enfin être commercialisées.

Le schéma décrit ci-dessus est le plus courant. Il faut noter que certaines entreprises adoptent des stratégies différentes. Par exemple, certaines vont transférer leurs naissains directement de Charente-Maritime vers leurs concessions bretonnes, ou vont capter leurs naissains en Pays de la Loire pour le transférer vers la Bretagne. D'autres entreprises auront préféré acquérir des concessions en Normandie.

Il existe également des transferts internes à la région. Cette pratique est le fait des entreprises de l'Estuaire du Payré, qui disposent de 16 hectares de parcs en Baie de Bourgneuf. La finition se fait dans les chenaux du Payré et dans les claires présentes sur le territoire de Talmont-Saint-Hilaire.

Cette stratégie nécessite une certaine logistique. Ainsi, 94 % des entreprises possèdent un utilitaire de moins de 3.5 tonnes, et un quart des entreprises possèdent un poids lourd.



### Une production ostréicole prépondérante dans la région

Avec ses 8 100 tonnes de production, l'ostréiculture est l'activité conchylicole dominante de la région (51 % de l'ensemble des coquillages produits en Pays de la Loire). La Baie de Bourgneuf assure à elle seule la production de 5 330 tonnes d'huîtres, soit les deux tiers de la production régionale.

# L'affinage en claire : une pratique largement répandue

## De très nombreuses exploitations individuelles

### Les claires et l'affinage

Les claires sont d'anciens marais salants reconvertis. Elles sont alimentées en eau de mer par gravité à chaque marée de vives eaux. Les Pays de la Loire disposent d'un peu plus de 180 ha de claires exploitées, dont la majorité se situe en Baie de Bourgneuf ou sur l'Île de Noirmoutier.



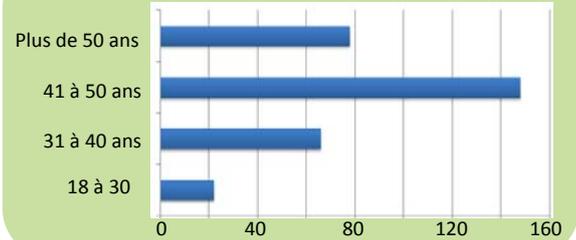
Elles peuvent servir de bassin de stockage ou au prégrossissement. Elles servent également à l'affinage : les huîtres vont terminer leur cycle d'élevage pendant des périodes de quelques semaines à plusieurs mois, afin d'obtenir des huîtres fines de claires ou spéciales de claires. L'affinage est pratiqué par deux tiers des entreprises ostréicoles. Cette pratique est présente dans des proportions supérieures à 50 % dans tous les bassins de production à l'exception de celui de la Presqu'île de Guérande (15 % des ostréiculteurs). Certaines entreprises arrivent à produire des huîtres de claire vertes, grâce à la présence dans les claires de la navicule bleue, algue unicellulaire, qui permet le verdissement des branchies de l'huître. Cette étape de la production permet de mieux valoriser son produit.

### Structure d'entreprise

L'ostréiculture régionale est très nettement dominée par le statut d'exploitation individuelle (82 % des entreprises). Cette proportion est moins forte à l'Aiguillon-sur-Mer, où seulement un tiers de ces entreprises sont sous ce statut. On dénombre 314 chefs d'entreprises ostréicoles.

Près des trois quarts des ostréiculteurs ont plus de 41 ans, et le déséquilibre que présente la pyramide des âges pose la question du renouvellement des entreprises. Seulement 7 % des entreprises ont des pistes de succession, et près d'un ostréiculteur sur deux se pose la question du devenir de son établissement lorsqu'il arrivera à la retraite.

### Répartition des ostréiculteurs par âge



Les entreprises ostréicoles ont une dimension familiale marquée. La moitié des conjoints d'ostréiculteurs travaillent dans la conchyliculture. 30 % des femmes de chefs d'entreprises sont conjoints collaborateurs (64 personnes). Un quart des entreprises ostréicoles sont issues d'une transmission familiale, et beaucoup d'ostréiculteurs ont créé leurs entreprises avant d'absorber celles de leurs parents.

### La main d'œuvre permanente

Les entreprises ostréicoles emploient 220 salariés permanents. On peut distinguer trois types de salariés :

- des hommes à temps plein (44 %) inscrits à l'ENIM (75 % d'entre eux) qui sont destinés à être embarqués et à réaliser les tâches les plus physiques (production, entretien des parcs, ...)
- des femmes à temps plein (28 %) inscrites à la MSA (89 % d'entre elles) qui ont la charge des tâches à terre comme le détroquage, le tri, le conditionnement, ...
- des hommes et des femmes à temps partiel (28 %) inscrits à la MSA (79 % d'entre eux) qui assurent des travaux à terre lors des pics d'activité de l'entreprise, ou qui réalisent le commerce sur les points de vente directe.

### La main d'œuvre saisonnière

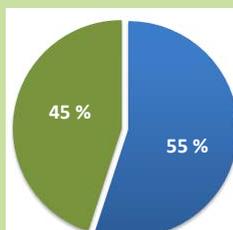
Les ostréiculteurs recrutent 280 employés saisonniers. Cette main d'œuvre est essentiellement recrutée lors de la haute saison ostréicole, entre novembre et janvier, pour répondre aux nombreuses commandes d'huîtres pour les fêtes de fin d'année. Elle est essentiellement féminine (65%) et a en charge le conditionnement.

#### Sexe des salariés

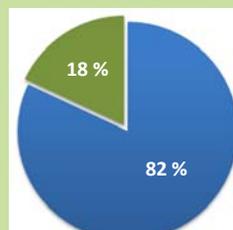
##### permanents

■ Homme  
■ Femme

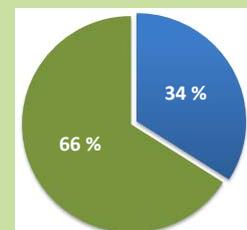
#### TOTAL



#### Inscrits à l'ENIM



#### Inscrits à la MSA



# L'importance de la vente directe

## La vente directe

La vente directe représente le premier circuit de commercialisation des huîtres de la région (la moitié des volumes). Elle s'opère par deux modes :

- la vente directe sur les marchés est pratiquée par 68 % des ostréiculteurs. Elle représente 84 % des volumes commercialisés en vente directe. La majorité des entreprises écoulent leurs huîtres sur les marchés communaux de la région. Cependant, certains professionnels peuvent parcourir jusqu'à 800 km pour commercialiser leurs produits.
- la vente directe à l'établissement ou dans un magasin dédié est pratiquée par un quart des entreprises. Elle représente 16 % des huîtres commercialisées en vente directe. Bien que présente localement sur l'ensemble du territoire, elle est plutôt pratiquée dans les estuaires du Payré et du Lay et sur Noirmoutier, où certains ostréiculteurs disposent de magasins de vente.

## L'expédition

L'expédition représente 36 % des huîtres commercialisées. Le marché est là aussi majoritairement local, puisque 52 % des huîtres expédiées le sont dans le Grand-Ouest. Les ostréiculteurs exportent peu d'huîtres. Seulement 40 t sont expédiées hors des frontières, uniquement en Union Européenne.

L'expédition se fait majoritairement en direction de la grande distribution (55 % des volumes expédiés). Cependant, les ostréiculteurs continuent de travailler avec les comités d'entreprises, pour qui ils livrent ou font livrer des colis d'huîtres pendant la période de fin d'année. Cette pratique concerne 27 % des produits expédiés. Certains ostréiculteurs ont étendu ce type de livraison aux particuliers (6 % des huîtres expédiées). Enfin, les entreprises ostréicoles fournissent également des poissonneries et restaurants, généralement de la région (12 % des volumes).

## Le commerce de gros

Le commerce de gros représente le circuit de commercialisation le moins utilisé par les professionnels. Il représente seulement 16 % des huîtres commercialisées. Cependant, il est le seul mode de commercialisation autorisé pour les entreprises ne disposant pas d'agrément sanitaire. Le commerce de gros alimente trois types de clientèles : des entreprises conchylocoles, qui revendent ces huîtres en vente directe ou à l'expédition ; des courtiers ou des coopératives ostréicoles. Le commerce de gros a une dimension locale puisque 81 % des volumes commercialisés reste dans les Pays de la Loire.

Les ostréiculteurs pratiquent aussi le commerce de gros pour les huîtres de demi-élevage. Environ 120 tonnes d'huîtres sont commercialisées à cette taille non-marchande, à destination d'autres ostréiculteurs qui se chargeront de finir la phase d'élevage. Cette commercialisation permet à certaines entreprises de compléter leur stock lorsque celui-ci est insuffisant.

## La crise des mortalités de naissain d'huîtres

Tous les ans depuis 2008, l'ostréiculture est frappée par des phénomènes de surmortalités sur le naissain d'huîtres. Ces mortalités frappent les élevages dans des proportions pouvant aller de 60 à 90 % selon les entreprises.

Jusqu'à aujourd'hui, les causes précises de ces mortalités n'ont pas été identifiées, même si on a observé qu'elles avaient lieu à partir du printemps, quand l'eau de mer atteint une température de 16°C ou quand elle subit une brusque montée de sa température après un épisode météorologique chaud, et qu'elles étaient liées à la présence de pathogènes comme l'herpès virus.

Les conséquences de ces mortalités ont été une baisse considérable des stocks d'huîtres, ressentie sur les marchés en 2011 avec une nette augmentation du prix de vente. Les conséquences économiques sont pour le moment difficiles à évaluer. Les ostréiculteurs tentent de compenser cette perte de productivité en multipliant leurs sources d'approvisionnement (achat de naissain d'écloserie, mise en place d'un plus grand nombre de collecteurs).

L'Etat et les collectivités territoriales apportent leur soutien à la profession. Ainsi, en 2008-2009, plus des trois quarts des entreprises ont bénéficié des aides au titre du Fonds National de Garantie des Calamités Agricoles et un tiers ont bénéficié du Fonds d'Allègement des Charges. L'Etat accorde également aux entreprises subissant ces mortalités une exonération des redevances domaniales sur les concessions. La Région Pays de la Loire et le département de la Vendée ont également mis en place un plan de relance de la production ostréicole. En 2011, 114 entreprises avaient sollicité le plan de relance du Conseil Régional, pour une enveloppe de 880 000 €.

