

## Premier recensement de la conchyliculture

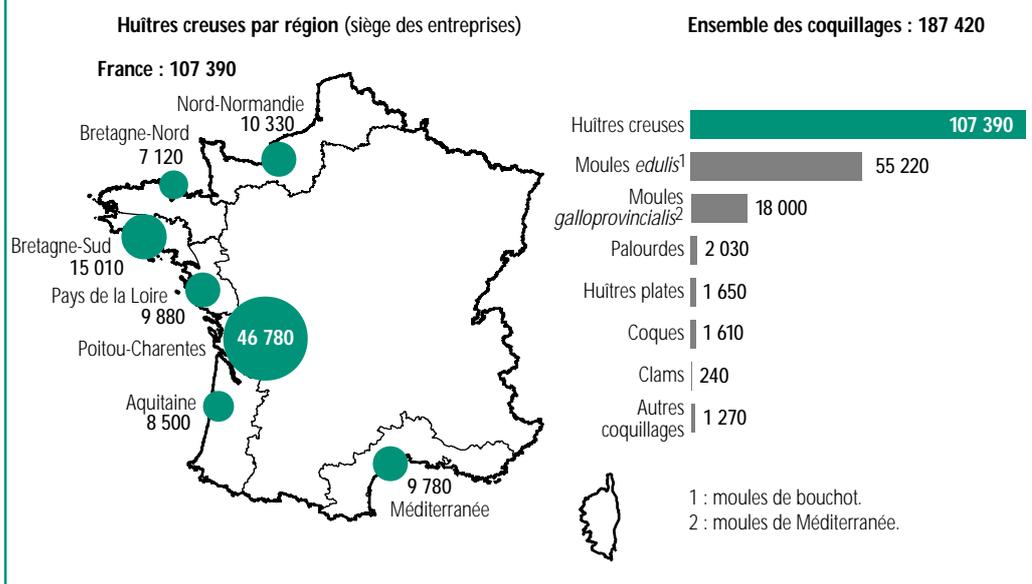
# L'huître : perle de l'élevage conchylicole

En 2001, près de 3 800 entreprises conchylicoles commercialisent 109 000 tonnes d'huîtres et 73 200 tonnes de moules. Les conchyliculteurs exploitent 20 000 hectares répartis sur le littoral métropolitain.

Un plateau de coquillages de 187 400 tonnes. C'est ce qu'offre en 2001 la conchyliculture française au vu du premier recensement effectué dans ce secteur. Amateurs d'huîtres creuses, vous serez les premiers servis. Les entreprises conchylicoles vous en proposent 107 400 tonnes. Si vous préférez les huîtres plates, il vous faudra les chercher avec assiduité. Les ventes sous marquage sanitaire, c'est-à-dire pour la consommation,

n'atteignent pas 1 700 tonnes. Creuses ou plates, vos huîtres seront à coup sûr françaises, car la production nationale suffit aux besoins des consommateurs français. Elle représente d'ailleurs la quasi-totalité de la production de l'Union européenne. Près de 73 200 tonnes de moules sont également produites et vendues en France. Ce sont surtout des moules *edulis* ou moules de bouchot. Les producteurs de l'Atlantique et de la Manche en proposent 55 000 tonnes dont 18 300 en Bretagne-Nord et 15 400 en Nord-Normandie. Les 18 000 tonnes de moules *galloprovincialis* commercialisées proviennent essentiellement de Méditerranée. Contrairement aux huîtres, la production française de moules n'est pas suffisante pour satisfaire les besoins des consommateurs. La France importe 58 500 tonnes de moules. Les entreprises conchylicoles vendent également pour la consommation un peu plus de 2 000 tonnes de palourdes, 1 600 tonnes de coques et 1 500 tonnes d'autres coquillages.

44 % des huîtres commercialisées par les entreprises de Poitou-Charentes  
Ventes de coquillages pour la consommation en 2001  
en tonne



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002

### Des échanges entre bassins de production

Les entreprises de Charente-Maritime commercialisent près de la moitié des huîtres destinées à la consommation. Leurs ventes atteignent 46 800 tonnes >

> en 2001 alors que la Bretagne-Sud, au deuxième rang, n'en livre que 15 000 tonnes. Les ventes des autres grandes régions conchyliques, s'échelonnent entre 7 100 tonnes en Bretagne-Nord et 10 300 tonnes en Nord-Normandie. Mais les ventes au stade final des entreprises ne reflètent pas la production réelle de ces régions car les huîtres, pour bénéficier d'une meilleure croissance et correspondre au goût des consommateurs, sont souvent changées de milieu. Un cycle de production peut ainsi donner lieu à des échanges entre entreprises localisées dans des régions différentes, ou à des transferts entre sites d'une même entreprise. Ce phénomène conduit à des spécialisations des régions de production.

Pour en savoir plus...

■ « 3 600 exploitations de cultures marines », *Agreste-Primeur*, n° 49, janvier 1999.

et le site Internet du Scees : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

## Spécialisation des régions de production

L'Aquitaine et le Poitou-Charentes pratiquent le captage naturel de naissain d'huître qui demande des conditions climatiques particulières, réunies sur cette seule partie du littoral français. La Bretagne et la Normandie présentent des conditions plus favorables à la phase de grossissement. Anciens marais salants régulièrement alimentés

Un tiers des huîtres creuses issues de Poitou-Charentes		
Entreprises produisant des huîtres creuses		
Régions conchyliques	Nombre d'entreprises	Production <sup>1</sup> (en tonne)
Poitou-Charentes	1184	33 700
Bretagne-Sud	396	21 400
Nord-Normandie	252	19 500
Méditerranée	611	9 500
Bretagne-Nord	168	9 100
Pays de la Loire	352	8 600
Aquitaine	366	7 700
<b>Ensemble</b>	<b>3 329</b>	<b>109 500</b>

1. Voir la définition dans l'encadré repères de la page 4.

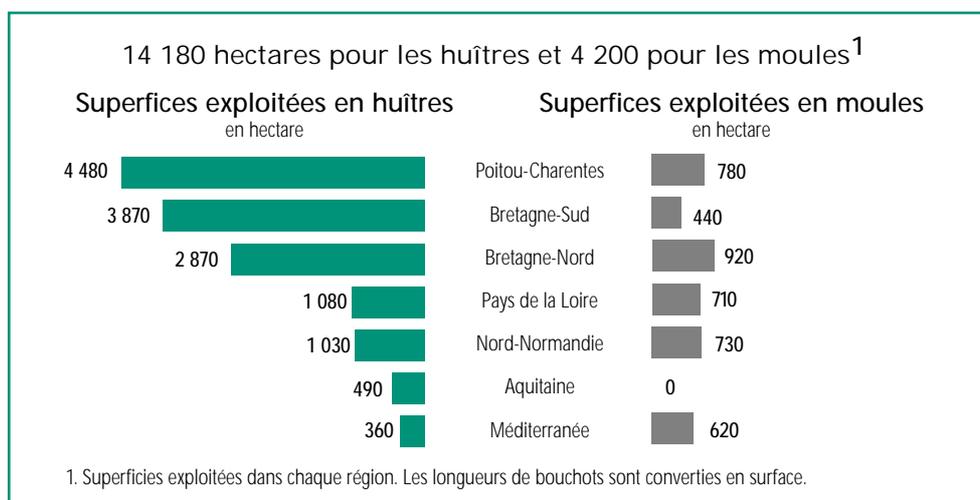
Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002

en eau de mer, les claires de Marennes-Oléron en Charente-Maritime, sont réputées pour l'affinage au cours duquel le plancton procure aux huîtres une teinte verte très appréciée. La Méditerranée et les Pays de la Loire sont nettement moins sujets aux échanges et assurent le plus souvent une continuité sur place de l'élevage. Ainsi, si l'on mesure l'écart entre le tonnage de coquillages sorti d'une entreprise et le tonnage entré dans la même entreprise quel qu'en soit le stade d'élevage, on peut mieux approcher la notion de production que par les seules ventes au stade de la consommation. Ce calcul fait apparaître que le Poitou-Charentes, tout en conservant le premier rang des régions conchyliques avec 31 % de la

production française, abandonne un peu de sa suprématie. La Bretagne-Sud et la Normandie, grâce à des expéditions importantes de produits semi-finis qui viennent s'ajouter à leurs ventes à la consommation, fournissent chacune près de 20 % du tonnage national, loin devant les autres régions.

## Des exploitations individuelles

Les 3 750 entreprises conchyliques, le plus souvent de taille modeste, fonctionnent à 78 % sous le statut d'exploitation individuelle. Près de 3 400 pratiquent l'ostréculture et moins de 1 400 l'élevage des moules. Plus de 60 % des ostréculteurs ne produisent que des huîtres. Rares sont les mytilculteurs qui n'élèvent que les moules. Les exploitations conchyliques exploitent toutes l'estran, qui est la portion du littoral comprise entre les plus hautes et les plus basses mers. Elles bénéficient pour cela de concessions octroyées sur le domaine public maritime (*voir repères*). Seules 244 entreprises ont, en 2001, plus de trente ans d'existence. Près de 3 000 entreprises conchyliques concentrent leurs parcs dans un même lieu, et moins de 1 % interviennent sur plus de trois lieux différents. Au total, la conchyliculture exploite 20 000 hectares dont 17 500 font partie du domaine public



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002

> maritime. Plus de 2 400 entreprises conchylicoles pratiquent le captage naturel. Il existe également une quarantaine d'écloseries et de nurseries qui élèvent les coquillages jusqu'à ce qu'ils aient atteint une dizaine de millimètres.

### Des ventes pour la consommation

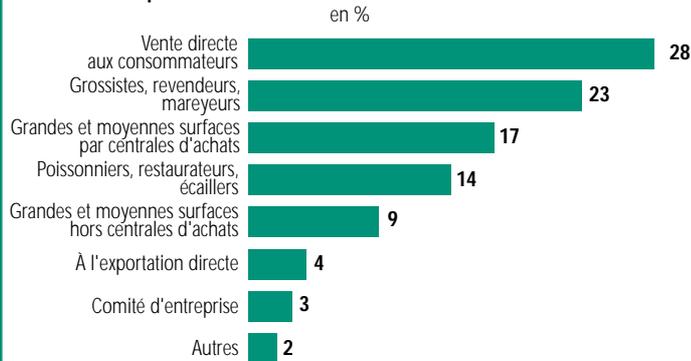
Si la quasi-totalité des conchyliculteurs font grossir les coquillages, seuls les trois quarts vendent des produits finis pour la consommation. Ces exploitants commercialisent en moyenne 70 tonnes de coquillages. Ils disposent presque tous d'un bâtiment ou d'un navire d'expédition. Neuf conchyliculteurs sur dix disposent d'un bateau pour accéder à leur parc. Pour accélérer leur travail, 44 % utilisent des chaînes de tri qui offrent un total de 8 400 postes de travail. Près de 60 % des entreprises disposent d'au moins un véhicule agréé au plan sanitaire pour transporter

### Les exploitants commercialisent en moyenne 70 tonnes de coquillages

les coquillages. Parmi les entreprises vendant des produits finis, trois sur quatre vendent directement aux consommateurs. Cette filière permet de commercialiser 28 % des huîtres creuses pour la consommation. Les grossistes et mareyeurs en absorbent 23 %, la grande distribution 17 % via des centrales d'achat, les poissonniers, restaurateurs et écaillers 14 %. Les exportations directes ne représentent que 4 % des ventes. La situation est très différente pour les autres coquillages, qui sont pour moitié commercialisés auprès des grossistes et mareyeurs et seulement pour 7 % vendus directement aux consommateurs.

### Plus du quart des huîtres vendues directement aux consommateurs

#### Ventes d'huîtres creuses pour la consommation par circuit de distribution en 2001



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002

### De jeunes exploitants

Les entreprises conchylicoles emploient 21 700 personnes en 2001, dont la moitié pour des durées limitées aux périodes d'intense activité. Cet effectif représente l'équivalent de 10 400 emplois à temps plein, soit en moyenne un peu moins de 3 par entreprise. Les chefs d'entreprise, leurs coexploitants et leur famille fournissent 56 % de la main-d'œuvre. Les chefs d'entreprises sont presque toujours des hommes, souvent jeunes. Ils ont en moyenne 44 ans. Les deux tiers ont suivi des études secondaires ou supérieures. Ils sont ainsi plus jeunes et plus diplômés que les exploitants agricoles, y compris les agriculteurs dits « professionnels ». Neuf sur dix

possèdent un diplôme de navigation. Près de 9 000 femmes, qui représentent le tiers de l'emploi en équivalent-temps-plein, travaillent dans la conchyliculture. Leur contribution est essentielle dans les ateliers pour trier et préparer les coquillages et dans les emplois administratifs. Leur activité reste en revanche limitée dans les parcs et en mer.

#### Marie-Jeanne Soler

Scees – Bureau des statistiques animales  
et

#### Jean-Paul Baraille

Direction des Pêches maritimes et de l'aquaculture – Bureau central des statistiques

### Trois emplois à temps plein en moyenne

#### Emploi des exploitations conchylicoles en 2001

Emplois de l'entreprise	Entreprises	Nombre d'emplois	Équivalent d'emplois à temps plein
1	630	630	530
2	901	1 800	1 390
3	596	1 790	1 190
4	446	1 780	1 130
5 et plus	1 178	15 660	6 170
<b>Ensemble</b>	<b>3 751</b>	<b>21 660</b>	<b>10 410</b>

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002

## Repères

■ **Les ventes de coquillages pour la consommation humaine** se font uniquement sous **marquage sanitaire**. Les entreprises conchyliques doivent avoir obtenu l'agrément des services vétérinaires et apposer un marquage indélébile. Ce marquage permet d'identifier l'entreprise expéditrice.

■ **La production apparente d'huîtres creuses** est calculée en additionnant, pour chaque entreprise, les quantités vendues de produits finis ou semi-finis et en y retranchant les quantités achetées de produits semi-finis. Les stocks sont considérés constants entre le début et la fin de l'année 2001. La répartition régionale de la production est établie au siège social de l'entreprise, indépendamment de la localisation des établissements producteurs.

■ **L'octroi d'une concession** par l'État français pour occuper un emplacement du domaine public maritime (DPM) à terre ou en mer à des fins de production aquacole fait l'objet d'une procédure préalable. Elle comprend : une demande au service local des Affaires maritimes, une enquête publique, la consultation de la commission des Cultures marines. La concession est attribuée pour une durée de trente-cinq ans.

## Chiffres clés de la conchyliculture

<b>3 750 entreprises</b>	dont 2 937	entreprises individuelles
	478	Gaëc <sup>1</sup> ou EARL <sup>2</sup>
	2 935	ont un seul lieu de production
	784	ont 2 ou 3 lieux de production
	32	ont au moins 4 lieux de production
	41	possèdent une éclosérie ou une nurserie
	2 414	font du captage naturel
	899	pratiquent l'affinage
	3 707	font de l'élevage
	2 747	pratiquent l'expédition
	2 696	ont au moins un bâtiment d'expédition
	82	ont au moins un bateau expéditeur

### Main-d'œuvre

	Emplois	Équivalents temps plein
Chefs et coexploitants	4 320	3 930
Autres actifs familiaux	2 750	1 920
Salariés permanents	3 930	3 380
Salariés saisonniers	10 670	1 180
<b>Ensemble</b>	<b>21 660</b>	<b>10 410</b>
dont travail féminin	8 980	3 440

### Surfaces exploitées (en hectare)

Huîtres	14 180
Palourdes	220
Autres coquillages	1 580
<b>Ensemble des surfaces</b>	<b>15 980</b>

### Longueurs exploitées (en kilomètre)

Moules <i>edulis</i>	1 530
Moules <i>galloprovincialis</i>	110
Autres coquillages	10
<b>Ensemble filières et bouchots</b>	<b>1 650</b>

1. Groupements agricoles d'exploitation en commun.
2. Exploitations agricoles à responsabilité limitée.

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002

## Méthodologie

■ Ce premier recensement de la conchyliculture a été réalisé en France métropolitaine par le Service central des enquêtes et études statistiques et la direction des Pêches maritimes et de l'Aquaculture. L'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) a apporté sa collaboration. Les organisations professionnelles conchyliques y ont été associées.

■ La collecte a eu lieu d'avril à juin 2002 par visite d'enquêteurs auprès des dirigeants des entreprises conchyliques qui étaient interrogés sur leur activité et leur situation en 2001. Elle a concerné toutes les entreprises ayant effectué un captage naturel de naissain d'huîtres ou d'autres coquillages. Le recensement portait sur les écloséries et les nurseries de reproduction de coquillages, les entreprises ayant effectué de l'affinage en claires, les élevages ayant produit au moins 2 tonnes de coquillages ou

une tonne de palourdes. La collecte concernait également l'ensemble des entreprises pratiquant l'expédition avec agrément sanitaire.

■ Le recensement permet d'identifier toutes les entreprises de production d'huîtres, creuses ou plates, de moules *edulis* ou *galloprovincialis*, de coques, de palourdes, de clams et d'autres coquillages. Il permet d'estimer la production et de recueillir des données structurelles et techniques sur les entreprises conchyliques. L'activité de négoce pur n'est pas recensée. La pêche à pied est prise en compte dès lors que les prises sont intégrées dans un cycle de production recensé par ailleurs. Les métiers de l'élevage de coquillages portent des dénominations précises. Ainsi on parle de conchyliculteur en général pour l'éleveur de coquillages, d'ostreiculteur pour celui d'huîtres, de mytilculteur pour celui de moules.