

Selon le recensement de 2012, avec le tiers de la production nationale, la Nouvelle-Aquitaine se classe au premier rang national pour la conchyliculture. La région commercialise plus de la moitié (55 %) des huîtres creuses françaises, et 23 % des moules de bouchots.

La Charente-Maritime est le premier département français producteur de coquillages, avec le tiers de la production nationale d'huîtres.

Elevés encore de façon traditionnelle, les huîtres, les moules et autres coquillages fournissent du travail à 7 100 personnes.

1 - Plus d'un millier d'entreprises conchyloles en 2012, employant 7 100 personnes

En 2012, la Nouvelle-Aquitaine compte 1 091 entreprises conchyloles. L'activité de ces entreprises recouvre le captage ou la production de naissains, l'élevage des coquillages et l'expédition sous agrément sanitaire pour la consommation.

En Nouvelle-Aquitaine, 858 entreprises sont spécialisées dans l'élevage des huîtres et 145 dans celui des moules. La baisse du nombre d'entreprises conchyloles a été forte entre 2001 et 2012 : un tiers ont disparu contre 16 % dans l'ensemble des autres régions métropolitaines.

La conchyliculture, activité traditionnelle difficilement mécanisable est exigeante en main-d'oeuvre. En 2012, elle emploie 7 100 personnes dans la région, pour l'équivalent de 3 192 unités de travail annuel (UTA)

ou équivalents temps plein.

La main-d'oeuvre familiale vient en première ligne, avec 1 279 chefs ou co-exploitants et 656 autres actifs familiaux, représentant 1 631 UTA. Mais elle n'est pas suffisante et un nombre important d'entreprises font appel à des salariés permanents ou saisonniers. Ainsi, en 2012, 1 259 salariés permanents et plus de 3 900 saisonniers ont travaillé dans ce secteur, représentant 1 561 UTA.

Les chefs d'entreprises sont majoritairement des hommes (à 89 %) mais les femmes jouent néanmoins un rôle très important dans la production conchylole, représentant plus des deux tiers des autres actifs familiaux et la moitié des saisonniers employés.

La moitié du travail est assuré par des salariés, permanents ou saisonniers

	Nombre d'entreprises	Nombre de personnes	Dont femmes	Nombre d'UTA
Chefs et coexploitants	1 091	1 279	143	1 165
Autres actifs familiaux	533	656	454	466
Total main d'oeuvre familiale	1 091	1 935	597	1 631
Salariés permanents non familiaux	422	1 259	405	1 123
Main d'oeuvre saisonnière	583	3 909	2 026	438
Main d'oeuvre totale	1 091	7 103	3 028	3 192

Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

Un important équipement nécessaire à l'activité conchylole

	Nombre	% dans la France
Ateliers	1 565	43 %
Bâtiments d'expédition	914	41 %
Bâtiments éclosion/nurserie	16	18 %
Bateaux immatriculés	1 432	39 %
Bateaux expédition avec agrément sanitaire	39	53 %
Véhicules pour transports des coquillages	1 196	42 %
Tracteurs	782	27 %
Chariots élévateurs	823	44 %
Chaînes de tri sans calibrage	573	37 %
Chaînes de tri avec calibrage	178	21 %
Calibreuses ou cribleuses	521	40 %
Machines à détroquer	490	56 %
Débyssuseuses de moules	49	17 %

Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

Le recensement de la conchyliculture

- Le recensement de la conchyliculture (le deuxième après celui de 2001) a été réalisé en France métropolitaine par les services statistiques du Ministère de l'Agriculture 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 contribution ainsi que les organisations professionnelles conchyloles.

- La collecte a eu lieu d'avril à juin 2013 par visite d'enquêteurs auprès des dirigeants des entreprises conchyloles qui étaient interrogés sur leur activité et leur situation en 2012.

Le recensement portait sur les éclosiers et nurseries de reproduction de coquillages, les entreprises ayant effectué de l'affinage en claires, les élevages ayant produit au moins 1 tonne de palourdes ou 2 tonnes d'autres coquillages, et toutes les entreprises pratiquant l'expédition avec agrément sanitaire.

2 - La production et les surfaces conchylocoles : l'huître en première ligne

Au recensement de la conchyliculture 2012, la Nouvelle-Aquitaine est la première région française pour la production de coquillages. Cette production est composée de 30 000 tonnes d'huîtres creuses « claires » de Marennes-Oléron, de 13 440 tonnes d'huîtres creuses sans appellation, de 40 tonnes d'huîtres plates, de 13 500 tonnes de moules, de 370 tonnes de palourdes ainsi que de 490 tonnes de coques et autres coquillages (amandes, clams, coquilles, couteaux, etc.).

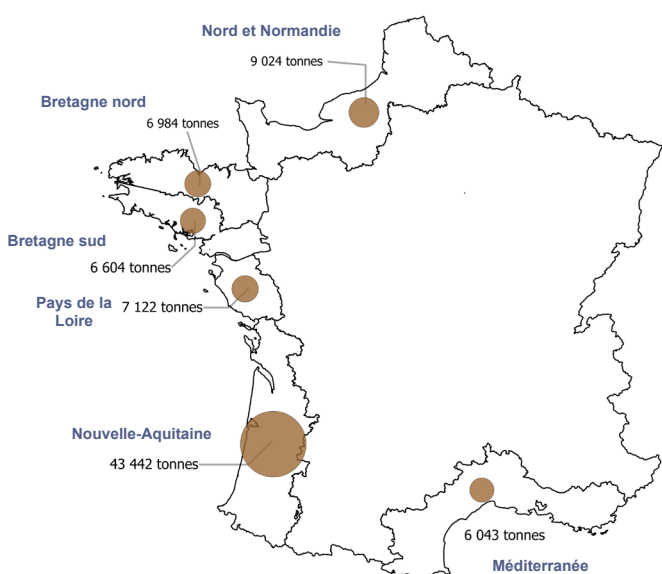
Dans la région, la production des huîtres creuses est concentrée essentiellement sur deux zones : Marennes-Oléron avec 72 % des entreprises régionales (85 % des ventes régionales d'huîtres creuses) et le bassin d'Arcachon (300 entreprises). L'élevage des moules se situe plutôt dans la baie de l'Aiguillon, au nord de la Rochelle.

L'exploitation des huîtres occupe une surface totale de 3 868 ha avec deux principaux modes d'élevage, 54 % en surélévation sur estran et 44 % en claires. Les surfaces en moules recouvrent 709 ha dont 66 % en bouchots et 34 % en filières.

Pour exercer leur activité les conchyliculteurs de la région bénéficient de concessions sur le domaine public maritime (DPM) sur 2 177 ha (56 % des surfaces) et de domaines privés sur 1 691 ha pour les huîtres (appelées « claires ») et de 709 ha de bouchots et filières pour les moules.

Les entreprises de Nouvelle-Aquitaine exploitent un peu plus de 1 000 ha en dehors de la région, en particulier en Bretagne et dans les Pays de la Loire. Inversement des entreprises extérieures utilisent des surfaces dans la région, notamment pour le captage des naissains.

La Nouvelle-Aquitaine en première ligne pour la commercialisation d'huîtres creuses pour la consommation



Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

30 % des surfaces françaises conchylocoles en Nouvelle-Aquitaine

	ha	% France
Surfaces exploitées sur DPM	2 177	23 %
Surfaces exploitées sur domaine privé	1 691	91 %
Longueur de bouchots et filières exploitées (converties en ha)	709	17 %
Total	4 577	30 %
dont détenues par des entreprises extérieures au département	103	
Longueurs de bouchots et filières en km	268	15 %

NB : Surfaces exploitées par des entreprises dont le siège est en Nouvelle-Aquitaine ou ailleurs. Ne sont pas comprises les surfaces non exploitées mais dépendant des entreprises

Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

Les moules et autres coquillages

Les moules « édulis », appelées souvent de bouchots, sont pratiquement les seules élevées en Nouvelle-Aquitaine. 145 entreprises dans la région exploitent 268 kilomètres sur le domaine public maritime, soit l'équivalent de 709 ha.

47 entreprises n'élèvent que des moules, 98 associent la mytiliculture avec l'ostréiculture et/ou l'élevage d'autres coquillages.

L'ensemble des entreprises commercialisent 13 500 tonnes de moules, mais aussi 338 tonnes de palourdes, ainsi que plus de 400 tonnes de coques et autres coquillages (amandes, clams, coquilles, couteaux, etc.).

Techniques d'élevage les plus fréquentes en Nouvelle-Aquitaine

L'essentiel de la production conchylicole française repose sur le captage de naissain à partir de collecteurs dans le milieu naturel, en particulier pour les huîtres creuses et les moules.

Surélévation sur estran : sur tables, en poches ou en casiers avec disposition sur des tables métalliques situées à environ 50 cm du sol. Les poches sont régulièrement retournées pour empêcher les algues de proliférer.

Elevage à plat sur estran ou avec les huîtres réparties à même le sédiment. Cette dernière technique est encore en vigueur sans les bassins d'Arcachon et de Marennes-Oléron.

En claires : 37 % des surfaces relèvent du domaine privé et sont utilisées pour l'affinage.

La mytiliculture s'est également développée par l'usage des bouchots, constitués de troncs d'arbres fichés verticalement dans le sédiment et par les filières d'élevage.

Surfaces

Huîtres creuses

En surélévation sur estran	54 %
A plat, sur estran	1 %
En bassins en terre (claires, marais)	44 %
Autres	1 %

Moules édulis

En suspension dans l'eau	34 %
Bouchots	66 %

Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

3 - Les transferts et la commercialisation

Les entreprises de Nouvelle-Aquitaine ont commercialisé 43 400 tonnes d'huîtres creuses pour la consommation en 2012, soit 55 % des ventes d'huîtres françaises. Parmi ces ventes, près de 30 000 tonnes ont été affinées dans les marais salants de la Charente-Maritime. Comme pour les autres coquillages, les ventes d'huîtres pour la consommation humaine se font sous marquage sanitaire : les entreprises conchylicoles doivent obtenir l'agrément des services vétérinaires et apposer un marquage indélébile. Ce marquage permet d'identifier l'entreprise expéditrice.

Ces ventes au stade final ne reflètent pas la production réelle de la région car, pour une meilleure croissance et un meilleur goût, les huîtres changent de milieu et font l'objet d'échanges entre les entreprises et les régions. La Bretagne et la Normandie présentent des conditions plus favorables au grossissement, alors que les marais salants de Charente-Maritime sont recherchés pour l'affinage. Ainsi, 82 % des huîtres nées en Nouvelle-Aquitaine partent grossir ailleurs (notamment en Bretagne). Une partie de ces huîtres reviennent pour l'affinage, au cours duquel le plancton procure aux huîtres une teinte verte très appréciée. Le label « Marennes-Oléron » s'applique alors sur une bonne partie de cette production.

L'huître, du naissain... à l'assiette

Le naissain est capté le plus souvent en milieu naturel : 869 entreprises de Nouvelle-Aquitaine (80 %) le pratiquent. En France, seuls la Charente-Maritime, la Gironde et le sud de la Vendée bénéficient de conditions thermiques et salines permettant le captage naturel.

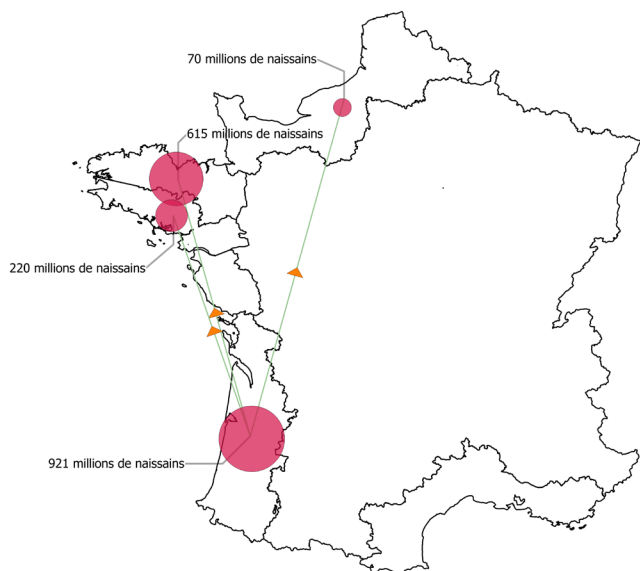
Dans la région, 16 écloséries ou nurseries captent artificiellement le naissain. À 6 mois environ, les petites huîtres sont élevées sur parc ou sur table où elles continuent leur croissance.

Le travail de l'ostréiculteur consiste à donner aux huîtres une forme convenable et à maintenir des lots d'élevage à une taille homogène en adaptant les structures au taille (maille des poches) afin d'obtenir une croissance et une survie maximales.

Trois ou quatre années plus tard, les huîtres devenues adultes sont commercialisées après marquage sanitaire. Pour les huîtres de Marennes-Oléron, un dernier stade, appelé affinage, permet d'améliorer la saveur de la chair, de durcir les coquilles et favoriser le verdissement des branchies. L'affinage s'effectue dans des bassins nommés « claires ».

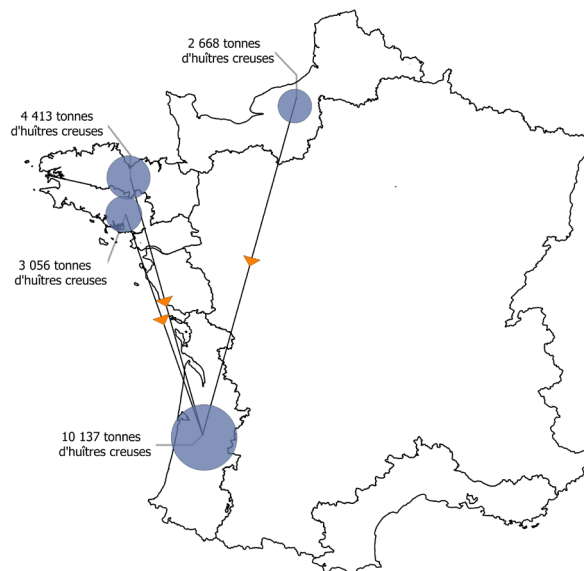
Le marquage sanitaire, qui identifie l'entreprise, est obligatoire pour la commercialisation. Les ventes incluent des coquillages adultes issus d'autres régions ou pays, achetés en vrac même s'ils ont séjourné peu de temps dans les parcs ou bassins de l'entreprise expéditrice.

Transferts de naissains d'huîtres creuses de Nouvelle-Aquitaine vers les autres régions de production (non compris les ventes de naissains aux entreprises de la région)



Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

Transferts d'huîtres creuses des bassins de production vers la Nouvelle-Aquitaine pour grossissement et affinage



Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

Ventes de produits intermédiaires

Espèces	Naissain		Demi-élevage		Adultes sans marquage sanitaire	
	Nombre d'entreprises	Quantités (millions)	Nombre d'entreprises	Quantités (Tonnes)	Nombre d'entreprises	Quantités (Tonnes)
Huîtres creuses	119	1 870	124	1 302	293	9 655
Moules éduilis	43	13 227	4	144	35	3 461
Part Nouvelle-Aquitaine/France						
Huîtres creuses	63 %	41 %	48 %	30 %	31 %	28 %
Moules éduilis	45 %	31 %	40 %	13 %	26 %	35 %

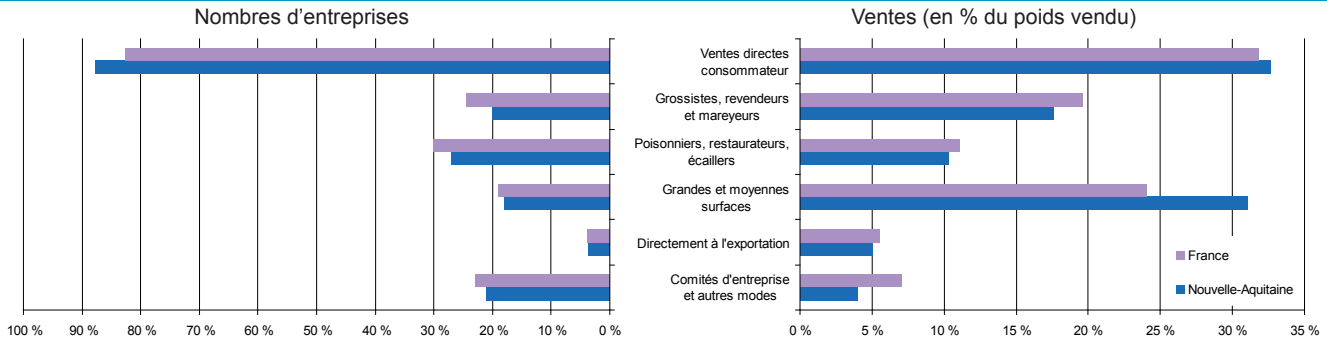
Ventes pour la consommation

	Nombre d'entreprises	Quantités (tonnes)	% dans la France
Huîtres creuses	858	43 442	54,8
dont affinées	439	29 950	92,7
Moules éduilis	122	13 498	22,6
Palourdes	13	338	16,6

Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

Les entreprises régionales empruntent divers circuits pour commercialiser leur production : 88 % d'entre elles utilisent la vente directe (33 % des huîtres creuses directement au consommateur), 18 % vendent aux grandes et moyennes surfaces 31 % des huîtres et 27 % aux poissonniers.

33 % des huîtres creuses vendues directement au consommateur



Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

4 - Un chiffre d'affaires de 326 millions d'€ en 2012

Le chiffre d'affaires global, toutes activités confondues, des entreprises conchyloles de la région, s'élève à 326 millions d'€ en 2012. La vente d'huîtres creuses sous marquage sanitaire représente 79 % de ce chiffre d'affaires. Les autres activités conchyloles (captage des naissains, demi-élevage, adultes sans marquage sanitaire), aquacoles (élevage de poissons, de crustacés) ou touristiques (visites, dégustations...) pèsent pour 21 %.

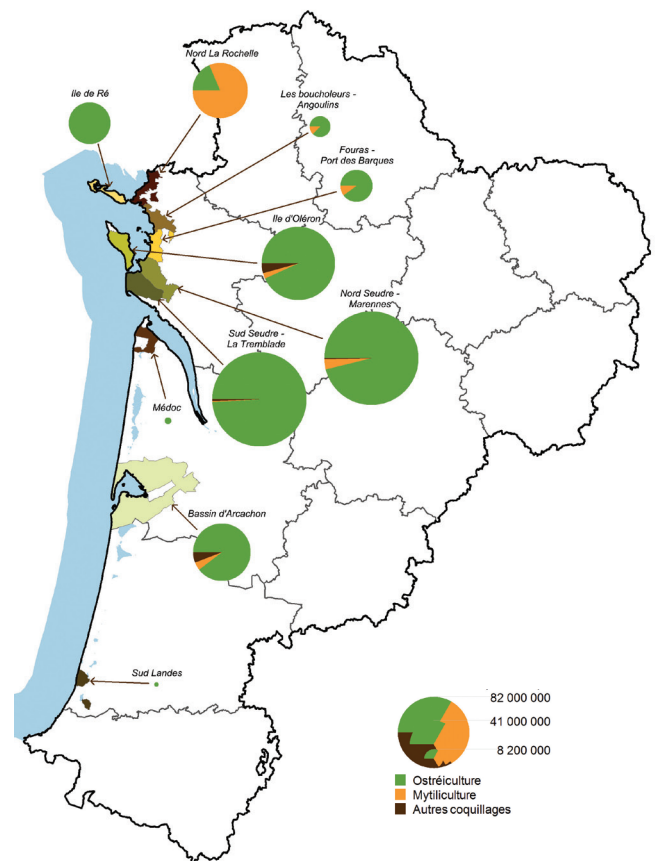
Ventilation du chiffre d'affaires par activités

Unité : chiffre d'affaires HT en milliers d'euros	Nombre d'entreprises	Montant
Production totale conchylole	1 086	316 222
dont huîtres creuses	1 038	277 096
dont moules éduilis	145	31 566
dont palourdes	30	2 217
Diversification avec élevage de crustacés	34	907
Autres activités de diversification	266	8 711
Chiffre d'affaire global des entreprises	1 086	325 846
Production totale conchylole vendue pour la consommation	898	257 118

5 entreprises recensées ont un chiffre d'affaires nul en 2012

Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

Répartition du chiffre d'affaires par zone



© IGN GEOFLA et BdCarthage

Source : Agreste – recensement de la conchyliculture 2012

Quelques définitions :

- Conchyliculture** : élevage des coquillages.
- Mytiliculture** : élevage des moules.
- Ostréiculture** : élevage des huîtres.
- Claire** : bassins creusés dans des terres argileuses (souvent d'anciens marais salants) dans lesquels les huîtres sont déposées en vue principalement de l'affinage.
- Domaine public maritime (DPM)** : il est constitué du sol et du sous-sol de la mer compris entre la limite haute du rivage et la limite coté large de la mer territoriale.
- Estran** : zone maritime tantôt couverte, tantôt découverte par la marée.
- Naissain** : larves de coquillages produites naturellement en mer ou en écloserie et que l'on peut recueillir en disposant des supports (collecteurs) sur lesquels elles viennent se fixer.
- Éclosionerie** : lieu où la reproduction est contrôlée artificiellement et où l'élevage des larves et des premiers stades juvéniles est effectué.

Cette fiche est disponible sur le site internet de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine :

www.draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr



©AGRESTE 2018

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
 Service régional de l'information statistique, économique et territoriale
 LE PASTEL - 22, rue des Pénitents Blancs - C.S. 13916 - 87039 LIMOGES Cedex 1
 Tel : 05 55 12 90 00 - Fax : 05 55 12 92 49

Courriel : contact.sriset.draaf-nouvelle-aquitaine@agriculture.gouv.fr

Rédactrice : Marie-France MAROT