

**SITUATION DE LA CONCHYLICULTURE A
MARENNES-OLERON ET EN
CHARENTE-MARITIME**

**IFREMER
Mus de Loup
17390 LA TREMBLADE**

Situation du Bassin Ostréicole de Marennes-Oléron

Un bassin de production aux performances de croissance dégradées

La France est le quatrième producteur mondial après les USA, le Japon et la Corée. Elle est de loin le premier producteur Européen d'huîtres avec 140 000 T/an.

Le bassin de Marennes-Oléron produit annuellement environ 25 à 30 000 T, mais commercialise 60 à 65 000 T.

Cette différence entre production et commercialisation est constituée par les apports d'autres bassins de production, lesquels sont affinés ensuite dans les claires de Marennes-Oléron.

En 1993, le Département des Ressources Aquacoles de l'IFREMER a mis en place un réseau national (REMORA) de suivi de croissance et de production de l'huître creuse japonaise *Crassostrea gigas* qui permet de disposer d'une base objective de comparaison des différents bassins de production (Fig. 1). Les deux premières années de suivi permettent d'ores et déjà de caractériser la production du Bassin de Marennes-Oléron par rapport aux régions concurrentes : le poids moyen d'une huître en fin d'élevage, mesuré sur les cinq sites marennais, se situent dans le dernier tiers du classement (Fig. 2, Tab. N°1). Ces performances de croissance révèlent les difficultés actuelles que l'élevage subit à Marennes-Oléron et le manque de compétitivité de celui-ci comparativement à des bassins de production comme la Bretagne et la Normandie.

Comment en sommes nous arrivés là ?

Il est important de souligner que la situation des conditions de production du Bassin de Marennes-Oléron a fait l'objet, dès 1986, d'une analyse précise par le Laboratoire d'Ecosystèmes Conchyliques d'IFREMER La Tremblade (LEC, 1986).

La reconstitution historique des temps de croissance de *Crassostrea angulata*, puis de *C. gigas* suite à la disparition de la précédente, a permis de mettre en évidence une

détérioration progressive des croissances et un rallongement des temps nécessaires à l'obtention d'une huître de taille commercialisable (Fig. 3).

Lorsque l'huître portugaise fut introduite sur nos côtes, 18 mois étaient nécessaires à l'obtention de cette taille. Dans les années 1960, la durée du cycle d'élevage de cette espèce atteignait cinq ans. Le même processus a été documenté suite à l'introduction de *C. gigas* dans les années 1970 : le cycle d'élevage, initialement rapide (i.e., 18 mois) et permettant des rotations de cheptels importantes, s'est progressivement rallongé pour atteindre à l'heure actuelle des durées de 3 à 5 ans, sans pour autant atteindre des poids finaux élevés. Les taux de survie de ces mêmes espèces se sont nettement détériorés parallèlement aux baisses de croissance (Fig. 4).

Cette évolution fut mise en relation avec l'évolution concomitante des stocks d'huîtres en élevage qui ont atteint des records (200 000 t) au moment de l'observation des rendements les plus faibles (Fig. 5). On notera par ailleurs que d'un point de vue de l'activité de filtration, les stocks actuels en élevage de *C. gigas* sont équivalents au maximum de stocks de *C. angulata* des années 60s, en raison de l'activité supérieure de *C. gigas*. Ces informations ont été synthétisées au moyen d'un modèle de gestion global démontrant les limites de la capacité trophique du Bassin de Marennes-Oléron face à l'augmentation des charges en élevage (Fig. 5'). La production annuelle du bassin ne peut dépasser 40 000 t, quelque soit les stocks en élevage au delà de 70 000 t. Au delà de la charge optimale, ce sont les rendements de croissance et de survie qui s'infléchissent. **Toutes les estimations des stocks en élevage depuis 1984 ont démontré que le bassin de Marennes-Oléron est en surcharge biologique** (Fig. 5).

La fuite en avant vers les autres bassins de production

En dépit de l'information fournie à la Profession dès 1986, le problème de la surcharge biologique sur le bassin de Marennes-Oléron n'a pas été suivi dans les faits par une prise de conscience collective visant à rétablir des rendements de production appropriés.

Le manque de compétitivité des élevages s'est traduit par la mise en place de nouveaux cycles d'élevage faisant intervenir d'autres bassins de production (e.g., Bretagne, Normandie) présentant des rendements et des coûts de production plus compétitifs. Une autre des conséquences de l'accroissement de cette stratégie d'élevage a été la diminution de

certaines pratiques d'élevage traditionnel (e.g., culture à plat) (Fig. 6). Par ailleurs, des surfaces importantes concédées n'ont plus fait l'objet d'élevage et donc d'entretien (Fig. 7). Du fait du recrutement naturel d'huîtres, ces parcs se transforment progressivement en gisements naturels qui viennent s'ajouter aux populations d'élevage déjà en surcharge. Ce stock abandonné a été estimé en 1994 à 20 000 t dans le bassin (Prou, 1994). En parallèle, des compétiteurs supplémentaires des huîtres (e.g., crépidules), s'additionnent aux stocks en élevage (tableau N°2). De l'ensemble de ces phénomènes résulte une détérioration générale des conditions de production du bassin de Marennes-Oléron, aucune mesure sérieuse n'ayant été prise depuis 8 ans pour enrayer l'évolution du phénomène.

A cette situation viennent s'ajouter des difficultés de commercialisation des 'Marennes-Oléron'.

Marennes-Oléron : vers une marque déceptive

Au delà des obligations réglementaires applicables à l'ensemble des huîtres creuses françaises, celles commercialisées avec la marque "Huîtres de Marennes-Oléron" doivent répondre à des spécifications particulières, liées à cette marque.

La commercialisation des huîtres creuses en France doit notamment obéir aux prescriptions de la norme AFNOR NF V 45.056 de septembre 1985.

Ce texte élaboré avec les professionnels et rendu obligatoire par arrêté interministériel du 25 mai 1987 prévoit notamment la définition des "claires", ainsi que les conditions minimales d'utilisation des dénominations "fines de claires" et "spéciales de claires", obtenues respectivement par une immersion en claire pendant un mois à raison de 20 huîtres au m² et pendant deux mois à raison de 10 huîtres au m².

Le contenu de la marque collective "huîtres de Marennes-Oléron"

Cette marque collective - déposée à l'INPI en 1974 et renouvelée depuis lors - **propriété de la Section Régionale Conchylicole**, est concédée à titre gratuit aux ostréiculteurs exerçant leur activité principale dans le bassin de Marennes-Oléron.

Elle protège les huîtres élevées, affinées et conditionnées dans le bassin de Marennes-Oléron.

Cette marque s'applique également à des huîtres élevées dans d'autres bassins français, puis affinées et conditionnées dans le bassin de Marennes-Oléron.

L'utilisation de la marque collective "Marennes-Oléron" implique donc l'affinage des huîtres selon la durée et la densité prévues par la Norme AFNOR.

Or, on assiste en ce domaine à une dérive de certains professionnels qui ne voient plus dans l'affinage que l'acquisition de la "verdeur".

Ce fait pouvant se réaliser en quelques jours et sous des densités élevées, les ostréiculteurs concernés acceptent difficilement les contraintes réglementaires dont ils ont eux-mêmes convenu dans la Norme.

Quant aux Pouvoirs Publics, en l'absence de critères identifiables directement sur le produit permettant d'attester le "passage" en claires, ils ont beaucoup de difficultés à vérifier la véracité de cette opération (sauf par des contrôles indirects).

Ceci est d'autant plus préjudiciable que l'affinage apparaît comme une spécificité essentielle du bassin de Marennes-Oléron.

En effet, le non respect - ou la non justification - d'une durée minimale d'affinage fait perdre le bénéfice de la marque "Marennes-Oléron" et par delà toute référence au Bassin.

Cette condition d'affinage est particulièrement indispensable pour les huîtres en provenance d'autres bassins français, qui ne peuvent prétendre à la marque "Marennes-Oléron" que sous réserve de cet affinage destiné à valoriser le produit.

Supprimer cette plus value, c'est entraîner le bassin de Marennes-Oléron au même rang que les autres centres ostréicoles et donc l'exposer à la concurrence directe de bassins aux coûts de production inférieurs.

HYDROLOGIE DU BASSIN DE MARENNES-OLÉRON

PROBLEMES DE L'EAU DOUCE

La situation générale sur la bassin de Ré Centre-Ouest étant moins préoccupante, l'accent a été mis sur le *bassin de Marennes-Oléron*, sachant que les quelques problèmes communs peuvent se voir appliquer des solutions identiques.

- Le rappel de quelques données numériques (D.D.A.F.) permet de quantifier ce qui arrive dans le bassin :

- Lors d'une année à pluviosité moyenne, ce sont 3 milliards de m³ d'eau douce qui arrivent de la Charente, notamment avec les crues hivernales.

Les principaux estuaires sont :

- la Charente (1 million d'ha de bassin versant),
- la Seudre (76 000 ha de bassin versant),
- les marais de Nord (20 000 ha)
- les marais de Marennes, Hiers Brouage, Moëze, l'Arnoult (40 000 ha).

Les apports des cours d'eau sont faciles à quantifier, ceux des marais beaucoup plus difficile (car discontinus).

- Le fonctionnement hydrologique du bassin

L'apport d'eau douce majoritairement venu de Charente (estimé à 1 milliard de m³ pour 100 m³/s) se mélange aux eaux océaniques entrant par le pertuis d'Antioche à marée montante. Cette eau douce véhicule des sels nutritifs (nitrates, phosphates) qui entraînent le développement de phytoplancton dont la plus grande partie est produite au Nord du bassin dans une zone située entre BOYARDVILLE et l'île d'AIX.

Cette masse phytoplanctonique est entraînée progressivement vers le Sud par le jeu des marées (modèle courantologique LCHF), passe sur les zones d'élevage de coquillages qu'elle nourrit, entre la côte et l'île d'Oléron, et finit par ressortir par le pertuis de MAUMUSSON, sept à dix jours plus tard (Fig. 8).

Le système se comporte donc comme une baie semi-fermée dans laquelle la quantité de nourriture planctonique disponible est limitée. Dans ces conditions, le stock de mollusques en élevage dépendant de ce facteur nourriture doit, lui aussi, être limité. Par ailleurs, l'espèce actuellement utilisée, *Crassostrea gigas*, venue d'une région froide du Japon, est mal adaptée aux printemps et aux étés très chauds. Avec un stock trop important limitant la quantité de nourriture pour chaque individu, un hiver doux consommant les réserves suivi d'un printemps frais ou peu ensoleillé et d'un été très chaud, on observe des mortalités sur parcs, dues à cette inadaptation de l'espèce, d'autant plus importantes que le stock est élevé.

Par contre, dans le marais salé et les zones d'affinage et de stockage des huîtres, tributaires de la qualité de l'eau qui les alimente, les accidents et mortalités constatés sont essentiellement dus aux variations de salinité, lesquelles sont tributaires des arrivées d'eau douce dans le système.

L'apport d'eau douce a donc des effets *positifs* et *négatifs*. *Positifs*, en apportant en été des sels nutritifs nécessaires au développement phytoplanctonique. *Négatifs* en début d'hiver, par la dessalure qu'il provoque et les éventuelles pollutions qu'il charrie.

Au point de vue quantitatif :

- les crues automnales ou hivernales des cours d'eau ne sont pas maîtrisables. Le principal problème concerne les crues de la Seudre.

- la pluviosité fait monter le niveau des marais doux en herbes ou cultivés, donc drainés, ce qui oblige maintenant à les vidanger, souvent à proximité immédiate du marais salé, par les mêmes chenaux alimentant claires et établissements conchylicoles. De plus l'urbanisation grandissante, notamment sur la presqu'île d'Arvert (marais de St-Augustin)

entraîne un développement des surfaces imperméables (parkings) et des réseaux pluviaux ce qui accélère encore l'irruption d'eau douce sur les marais doux ou salés, en cas de pluie.

Au point de vue qualitatif :

- le développement de cultures intensives dans les marais agricoles entraîne à la mer, avec les eaux de drainage, des résidus de produits phytosanitaires (les plus importants en quantité étant des herbicides). Ces produits, dont les études éco-toxicologiques commencent à montrer la nocivité pour la flore et la faune marines, sont entraînés sous forme soluble ou absorbés sur les particules de sol (d'où importance de la bonne stabilité structurale des sols cultivés, ce qui n'est pas toujours le cas en marais). Rappelons que le marais n'est pas seul en cause : il est aussi l'exutoire du bassin versant.

- phénomène largement répandu en France, l'assainissement des zones habitées est souvent en sous-capacité, en très mauvais état, voir inexistant. Les stations d'épuration ne réalisent parfois que très partiellement leur office (cas de *Marennes-Bourcefranc*). Le réseau lui-même peut être très dégradé du fait de l'âge ou des fermentations (*St-Just-Marennes-Bourcefranc*) et le réseau pluvial recueille couramment autre chose que des eaux de pluie (branchements parasites d'habitations). Tout ceci entraîne en milieu salé des eaux turbides contenant des germes pathogènes, ce qui se traduit de temps en temps par des contaminations bactériologiques de coquillages, menace pour la santé des consommateurs.

La prochaine classification des zones de production conchylicole (directive européenne du 15 juillet 1991), largement basée sur des critères microbiologiques, risque de pâtir de cette situation.

Pour le moment, les simulations réalisées sur le bassin divisé en cinq zones en font apparaître trois en **A** (salubres) et deux en **B** (conditionnelles, nécessitant le passage des coquillages en purification légère, ce qu'un établissement d'expédition agréé actuel peut réaliser).

• **Eléments de solution :**

- Pour le quantitatif :

- Amélioration des pratiques conchylicoles en matière de manipulation des coquillages et de surveillance quasi individuelle des paramètres du milieu (salinité, température, oxygène). (Réseau du CREAA à développer).

- Gestion concertée des eaux douces (et notamment des lâchers) par mise en place ou maintien des protocoles d'accord entre agriculteurs et conchyliculteurs, protocoles locaux mis en oeuvre par des interlocuteurs individualisés connus et reconnus de la Profession faisant une place prépondérante à la communication réciproque des informations.

- Grands aménagements :

• Constitution de barrages de soutien d'étiage pour les cours d'eau (12 m³/s à maintenir en étiage pour la Charente).

• Dérivation partielle des eaux de la Seudre si la faisabilité de l'opération est démontrée.

- Petits aménagements :

• Constitution de réserves d'eau douce et d'eau salée (alimentées par pompage).

• Dérivation des cours de marais quand cela est financièrement possible pour éviter la dessalure trop importante des chenaux ostréicoles.

• Rénovation et entretien de l'hydraulique des marais.

• Dévasage et recalibrage des chenaux ostréicoles pour accélérer le transit des eaux.

- Pour le qualitatif :

- Pratiques agricoles prenant en compte la qualité des eaux de rejet : transit suffisamment long, lagunage, pratiques culturales respectueuses de l'environnement (phytosanitaire adapté).

- Amélioration de l'assainissement autour du bassin :

- Amélioration des performances des stations d'épuration. Recours au lagunage chaque fois que c'est possible (région particulièrement adaptée).

- Réhabilitation des réseaux en mauvais état. Télésurveillance des points sensibles (stations de relèvement...).

- Chasse aux branchements parasites d'eaux usées sur les réseaux pluviaux.

- Traitement sommaire des eaux pluviales (décantation (désuilage) avant rejet à la mer.

Politique Foncière dans le Marais

La spécificité et l'avenir des productions ostréicoles de Marennes-Oléron est donc étroitement liée à l'affinage des huîtres en claires ostréicoles et à la plus-value résultant de cette opération.

Pour une production annuelle de 30 à 40 000 t d'huîtres sur le Bassin de Marennes-Oléron, on peut estimer les besoins fonciers autour de 3-4 000 ha afin de passer la totalité de la production en affinage aux densités réglementaires de 10 à 20 huîtres.m⁻² définies par la norme AFNOR. Des besoins supplémentaires peuvent apparaître si la technique d'élevage de 'pousse en claires' se développait et pour couvrir les transferts des autres bassins de production. Globalement, le besoin maximum peut être estimé à 1 000 ha.

Cependant, une amélioration de l'outil de travail est souhaitable dans de nombreux cas afin de passer à une exploitation compatible avec les contraintes économiques et réglementaires actuelles. Les types d'aménagement nécessaires concernent le rétablissement de l'hydraulique (en quantité et qualité d'eau, cf. supra), le remembrement du parcellaire, et les accès à favoriser.

Ces aménagements à réaliser étant lourds et coûteux (e.g., électrification pour 9 établissements de Nieul/mer = coûts 5,5 MF), il convient donc d'optimiser les investissements et de s'assurer de leur réelle faisabilité et efficacité, et par conséquent de leur résultat économique. Par ailleurs, toute autorisation de construire engendre des coûts et une obligation de faire pour les collectivités (e.g., eau, assainissement, électricité, téléphone, routes...).

Contraintes réglementaires environnementales

Actuellement, la contrainte réglementaire principale en matière d'environnement concerne la définition des espaces remarquables (article L146-6 du code de l'urbanisme). En matière de jurisprudence, les tribunaux considèrent d'ailleurs qu'il existe des espaces remarquables même s'ils ne sont pas définis dans les conditions réglementaires prévues.

Dans le cadre d'une demande d'agrandissement ou de modifications d'un établissement conchylicole, trois critères sont pris en compte lorsque celui-ci se situe dans une zone d'espace remarquable (cadre du L146-6) :

1. l'objet de la demande doit être strictement nécessaire. Dès lors que des espaces permettent une construction en dehors du secteur remarquable, une opposition au projet peut être formulée.

2. le projet devra par ailleurs intégrer les notions biologiques et paysagères dans sa réalisation (e.g., forme du bâtiment, volumétrie, bardage),

3. le projet ne doit pas créer de surfaces hors oeuvres nettes (SHON), ce qui est le cas des établissements conchylicoles dont la surface occupée par les locaux sanitaires doit être inférieure à 20 m² (dérogation nationale). Par contre le problème posé concerne l'installation de bureaux et locaux commerciaux dans l'établissement, ce qui est le cas dans de nombreux projets de modernisation d'établissements d'expédition.

Les pratiques professionnelles

Les changements dans les pratiques conchylicoles intervenus ces dernières années, dictés par l'évolution du marché (influence accrue des Grandes et Moyennes Surfaces) et la détérioration des conditions de production dans le bassin de Marennes-Oléron, ont donc conduit les professionnels à accroître les transferts d'huîtres de l'extérieur, souvent en grande quantité et dans des conditions qui apparaissent parfois mal maîtrisées. Les enquêtes et études réalisées par l'IFREMER le montrent souvent. Par ailleurs, le réseau de mesure des paramètres physico-chimiques mis en place par le CREAA chez les professionnels fait apparaître ces mêmes éléments : perte de connaissances anciennes, peu ou pas de connaissance de la biologie de l'huître, conduisant à stocker par exemple des huîtres de Quiberon sans tenir compte des variations de salinité (e.g., 90 % de mortalité par endroits).

Il y a de plus en plus de confusion entre stockage et affinage alors que l'affinage doit être considéré et favorisé comme un cycle de prolongation de l'élevage et non comme un début de commercialisation.

Ceci conduit notamment à ne pas admettre comme argument systématique la nécessaire proximité des claires et de l'établissement d'expédition dans le cadre d'un projet de construction.

Propositions d'ordre général

A partir de ces éléments, quatre types de zone se dégagent :

1. les zones où se pratiquent principalement l'élevage et l'affinage,
2. les zones où se pratiquent principalement le stockage et l'expédition,
3. les sites protégés,
4. les zones exposées aux risques biologiques.

Plusieurs recommandations peuvent être formulées en ce qui concerne les zones potentielles :

A l'analyse de la situation, il apparaît clairement que la première priorité est la remise en état du système hydraulique du marais partout où cela est possible et nécessaire. Cependant, une absence d'approche globale de la part des syndicats, ou bien même l'absence de syndicats, limite les demandes des professionnels à des projets ponctuels et non intégrés dans l'écosystème. Il apparaît donc vital que la profession dispose ou s'intègre partout dans une structure d'aménagement responsable de la gestion de l'hydraulique. Ceci est particulièrement important pour les secteurs de la rive droite de la Seudre et de l'île d'Oléron qui possèdent un fort potentiel pour l'affinage mais également de fortes contraintes environnementales (e.g., valeur paysagère).

En parallèle aux besoins de gestion coordonnée de l'hydraulique du marais, une redynamisation de l'acquisition des terrains, pourrait s'effectuer en tenant compte des besoins des professionnels. Actuellement aucune structure ne regroupe et coordonne réellement ces demandes. La SRC doit plus s'impliquer dans la gestion de ces demandes en tant que membre de la SAFER, afin également de limiter un développement anarchique d'activités incompatibles avec la conchyliculture. Une politique foncière de cet ordre pourrait être favorisée par la création d'une ligne budgétaire au niveau Conseil Général pour faciliter le droit de préemption sur les ventes de claires ostréicoles.

L'usage concurrentiel du marais

Actuellement, certains usages concurrentiels de la conchyliculture ont pris des proportions préoccupantes dans le marais salé. Par exemple, le nombre de tonnes de chasse aurait atteint le chiffre de 1 200 dans le département. Cette activité pose un problème d'un point de vue hydraulique et également environnemental.

Un problème supplémentaire existe en ce qui concerne les établissements d'élevage situés à proximité d'établissements d'expédition. Il n'existe en effet aucune contrainte formelle pour les inviter à se doter d'installations sanitaires par opposition aux expéditeurs voisins soumis à des normes strictes en la matière.

Par ailleurs, il apparaît nécessaire de considérer partout dans le marais les problèmes de déchets et de rejets résultant ou non de l'activité conchylicole, en privilégiant les sites collectifs (e.g., dépôt de matières de vidange, ferraille...).

Conséquences prévisibles des recommandations

La mise en place des recommandations précédentes et d'une politique foncière orientée en faveur des cultures marines doit avoir un impact significatif dans les domaines suivants :

- préservation de l'environnement
- revalorisation du foncier exploité à des fins d'affinage
- aménagement du marais dans le cadre de la concurrence accrue avec d'autres activités (e.g., agriculture, tourisme, chasse). L'augmentation de l'utilisation du marais par les ostréiculteurs pourrait en effet contribuer à accroître ces problèmes de cohabitation si le cadre préalable à une gestion non conflictuelle n'était pas mieux défini.

Les conditions d'exploitation du Domaine Public Maritime

Analyse de la Situation

Les superficies concédées dans le bassin de Marennes-Oléron en 1994 sur le Domaine Public Maritime à près de 1 700 concessionnaires s'élèvent à 2 800 ha. Les méthodes d'exploitation y apparaissent peu satisfaisantes marquées par une parcellisation très importante (22 000 concessions), une taille excessive de la superficie des zones affectées au captage et au développement, un nombre important de collecteurs âgés, des performances de croissance inférieures aux autres bassins et des coûts de production élevés (Fig. N°1). Globalement, le Bassin de Marennes-Oléron présente une surcharge en biomasse d'huîtres d'élevage et de gisements naturels qui met en péril l'avenir de l'élevage (Tableaux N°2&3).

Dans ce contexte, il apparaît nécessaire de disposer d'une vision globale et moderne de la situation foncière. A cet égard, l'Etat (Affaires Maritimes) et l'IFREMER ont engagé pendant l'été 1994, avec le soutien financier du FEDER, un important programme de numérisation du cadastre conchylicole destiné précisément à servir de base à une gestion intégrée du Bassin. Le système d'information géographique (SIG) des pertuis charentais dans lequel s'intégrera cette refonte de la gestion cadastrale devrait être opérationnel à partir de 1996, les données cadastrales étant visualisables courant 1995.

Un avenir compromis pour l'élevage

Les baisses de croissance et les taux de mortalité se sont accélérées avec l'augmentation concomitante des biomasses en élevage comme l'indique la série chronologique de production (Fig. N°1, 3 à 5). On assiste non seulement à des accumulations de naissain et de jeunes d'huîtres, mais également au maintien des cheptels présentant les moins bonnes performances de croissance du fait de la vente systématique et prioritaire des animaux à forte croissance. Cette pratique présente un risque de dégradation des capacités génétiques de l'espèce.

Une fuite vers la commercialisation et les transferts inter-bassins

Cette surcharge générale démontrée depuis 1986 n'a pas été suivie dans les faits par une prise de conscience collective de la Profession qui aurait permis une amélioration de l'outil de travail. Au contraire, les disparités entre les principaux bassins de production ont

généralisé le développement de nouvelles filières d'élevage avec en particulier des transports massifs de cheptels de Normandie et de Bretagne vers le Bassin de Marennes-Oléron au détriment des élevages locaux. Ces transferts de cheptels, parfois non dominés techniquement, ont également générés des mortalités accidentelles en claires qui ont pu affecter la rentabilité d'entreprises d'affinage-expédition.

Parallèlement, certaines techniques d'élevage traditionnelles au Bassin de Marennes-Oléron (e.g., parc à plat) ont fortement régressé (Fig. N°6). Sur certaines zones, on note l'absence d'entretien des concessions, celles-ci n'étant pas systématiquement juridiquement abandonnées, entraînant un captage d'huîtres sauvages s'additionnant à la surcharge déjà existante (Fig. N°7).

Les solutions possibles

A partir de l'analyse précédente, il apparaît indispensable de corriger les modes d'exploitation sur le D.P.M., tout en testant d'autres méthodes potentiellement intéressantes pour l'avenir de l'élevage.

La mise en oeuvre d'une réglementation adaptée à l'état actuel du Bassin

Les modifications des modes d'exploitation ne pourront s'effectuer qu'au moyen d'une structure professionnelle et de services de l'Etat forts, étant donné que les méthodes d'élevage au niveau individuel vont à l'encontre de l'intérêt collectif (e.g., densité d'élevage). L'absence de réaction professionnelle depuis 1986 à la démonstration de la surcharge biologique est à ce titre révélatrice et inquiétante.

Le principe d'une révision de l'arrêté préfectoral portant sur la réglementation des exploitations ostréicoles sur le Domaine Public Maritime est acquis au niveau des pouvoirs publics. Différentes dispositions doivent être revues afin d'inverser les tendances actuelles, en particulier les densités d'élevage en surélevé, l'élimination des collecteurs âgés (plus de 30 mois) et le classement des secteurs et la réduction des surfaces affectées au captage et au développement. Actuellement, sur les 2 800 ha concédés, seuls 850 ha servent de support à la production d'huîtres commerciales, et 800 ha au développement de jeunes huîtres. Reste à obtenir l'adhésion complète des professionnels sur le bien-fondé de ces mesures.

Les modifications apportées devront être suivies sur le terrain par un autocontrôle effectué par la Profession ainsi que par des contrôles accrus des services des Affaires maritimes.

Au delà des pratiques culturelles, il apparaît essentiel que la Profession prenne connaissance des pratiques d'élevage et des soutiens techniques existants dans des secteurs différents comme l'agriculture (e.g., élevage de volaille).

Parallèlement, une poursuite de la restructuration (remembrement) des zones d'élevage en surélevé par les services des Affaires Maritimes est nécessaire dont le rythme ne devrait pas être inférieur à 50 ha/an.

Les abandons de concessions pourraient être gérés au niveau professionnel par des transferts en gisements classés qui devraient permettre le maintien d'un entretien et d'une gestion globale du Bassin. On notera également que les cessions de concessions peuvent être mieux contrôlées au niveau de la Commission des Cultures Marines afin de garantir le bon entretien de DPM.

Il faut noter que les constats effectués pour le Bassin de Marennes-Oléron peuvent s'appliquer à l'ensemble du Domaine Public Maritime de la Charente-Maritime, même si les conséquences économiques de cette situation pour les ostréiculteurs de Ré centre-Ouest commencent seulement à se faire sentir, notamment du fait des difficultés croissantes de commercialisation des 'Marennes-Oléron' et de la concurrence accrue avec les autres bassins de production.

L'expérimentation contrôlée de nouvelles techniques d'élevage

Au delà des pratiques culturelles traditionnelles, des techniques complémentaires ayant déjà démontré leur efficacité dans d'autres bassins d'élevage, doivent être testées. Trois pratiques sont actuellement dignes d'intérêt : le prégrossissement en marais, en filière d'élevage en suspendu, et le grossissement en eaux profondes.

Il est souhaitable que les tests de faisabilité ne soient lancés qu'à l'initiative et avec le plein accord de toutes les représentations professionnelles (SRC & syndicats) afin que l'intérêt collectif prévale sur l'intérêt individuel.

Actuellement, les deux premières techniques citées font l'objet d'expérimentations zootechniques par le CREAA sur le marais et sur des filières du pertuis d'Antioche. L'IFREMER travaille au niveau du Pertuis Breton sur l'impact des filières mytilicoles sur l'écosystème.

En ce qui concerne les cultures d'huîtres en eaux profondes, qui devraient permettre le gain maximal de productivité, seule une pré-étude de faisabilité a été réalisée par l'IFREMER afin de déterminer les zones potentiellement favorables. Un consensus auprès des sections régionales de la Conchyliculture de Marennes-Oléron et de Ré Centre Ouest est actuellement recherché afin de passer à une échelle pilote sur le terrain.

Il convient en effet de souligner que le développement d'un tel projet est actuellement une source de conflits au sein même de la Profession en raison de l'impact possible sur le tissu socio-économique. Il apparaît donc souhaitable de s'inspirer de la méthode retenue pour l'expérimentation des filières à moules dans le Pertuis Breton et dans le Pertuis d'Antioche pour conduire l'expérimentation et la mise en place de la concession. Par ailleurs, une étude de l'impact de cette technique sur le secteur économique est indispensable en raison du possible effet sur les éleveurs par l'apparition de produits aux coûts de production très inférieurs dans une région spécialisée dans la commercialisation.

Dans le cas où les essais à l'échelle pilote seraient concluants, les conditions d'octroi de concessions et les contreparties seraient à définir précisément afin d'éviter toute déstabilisation de la Profession et d'agir dans le cadre des intérêts collectifs (e.g., prorata des concessions existantes en grossissement sur estran, abandon de concessions de captage et développement sur estran). On notera toutefois que le développement d'une telle technique d'élevage n'affecterait pas directement la filière intégrée préalablement recommandée d'élevage-affinage.

Elimination des compétiteurs

Différents types d'organismes vivant sur le même stock de nourriture phytoplanctonique que les huîtres, les huîtres elles-mêmes, et certains prédateurs constituent une gêne plus ou moins importante pour l'élevage (tableau N°2).

- Les crépidules :

Gastéropodes filtreurs venant d'Amérique, introduits via le Royaume Uni, en 1944, ils consomment du phytoplancton et sont extrêmement prolifiques, ayant atteint en quelques années des stocks très importants (peut-être 10 000 tonnes). Consommant moins que les huîtres (une tonne équivaut à 400 kg d'huîtres), leur élimination est nécessaire.

- Les moules :

Leur filtre branchial étant plus resserré que celui des huîtres, elles prennent plus de sortes de phytoplancton, ce qui est sans conséquence quand elles sont placées en aval des huîtres par rapport au flux nutritif. Mais ce n'est souvent pas le cas. Par ailleurs, leur reproduction fait que le naissain de moule se fixe partout, notamment sur les installations ostréicoles (tables, poches).

- Les prédateurs :

Gastéropodes perceurs (pourpres, murex) ou échinodermes (étoiles de mer) exercent une action néfaste d'autant plus importante qu'une succession d'hivers doux a facilité leur reproduction et leur survie. Il n'existe pas de traitement chimique ou physique pour les éliminer ou s'en protéger.

- Les gisements naturels d'huîtres :

Ils prélèvent une part non négligeable de phytoplancton sans aucun profit pour la production marchande du bassin (tableau N°2). Quant à la reproduction que ces gisements étaient censés garantir (huîtres-mères), elle est assurée largement par la biomasse en élevage ou en demi-élevage.

- Les huîtres inexploitées (20 000 tonnes estimées) :

De nombreuses concessions, abandonnées ou non, voient proliférer sur tout support solide (e.g., tables, pieux, capteurs) des huîtres inutilisées qui consomment de la nourriture au détriment de la production commercialisable.

• **Eléments de solution :**

- *Crépidules* : Dragage et dépôt à terre ou destruction complète (cuisson par exemple) pour éliminer la dissémination des oeufs.

- *Moules* : Enlèvement et repose des installations ostréicoles après fixation du naissain de moules (cf Bulletins IFREMER).

- *Prédateurs* : Ramassage systématique de tout prédateur (y compris les pontes) observé lors du travail sur parcs.

- *Gisements naturels d'huîtres* : Destruction par tous moyens. Un seul gisement doit être conservé par sécurité (années sans captage). Le plus indiqué est celui des Palles.

- *Huîtres inexploitées* : Nettoyage général par les concessionnaires (tenus d'ailleurs de maintenir leurs parcs propres d'après la réglementation ostréicole). Action concertée et collective de la profession et des pouvoirs publics pour les concessions mal entretenues.

Envasement et ensablement

Les études bathymétriques réalisées par la D.D.E (Service Maritime) montrent qu'il n'y a pas eu d'évolution significative de l'envasement ou de l'ensablement de l'ensemble du bassin entre 1975 et 1985, par exemple. Par contre, certains secteurs se modifient beaucoup : c'est le cas des passes du pertuis de MAUMUSSON.

L'envasement observé sur les zones de culture (auquel correspond d'ailleurs un creusement sur d'autres zones du bassin) est pour partie dû à la présence des installations ostréicoles (tables surtout) qui sont souvent mal orientées par rapport aux courants, ce qui favorise la floculation donc le dépôt de vase.

Le cas particulier de la zone de *Bonne Anse*, en voie de comblement, est à évoquer. Il s'agit d'une évolution géologique à grande échelle contre laquelle aucune défense raisonnable n'est possible (*la flèche de sable* n'existait pas au début du siècle et *le phare de la Coubre* a dû être reconstruit plusieurs fois...).

• Eléments de solution :

- Lorsque de petits problèmes locaux se posent et que l'opération n'est pas inutile ou trop coûteuse, des dragages ponctuels ont été entrepris : *Banc de Barat* à l'embouchure de la Seudre (10 000 m³) et *Banc de la Corde* devant Ors (20 000 m³) en 1977-88. Ces opérations doivent être intensifiées dans le cadre d'une action concertée avec la profession et les pouvoirs publics.

- Le dragage des ports (professionnels ou de plaisance) doit être réalisé suffisamment fréquemment pour ne pas laisser s'accumuler de sédiments ou d'éléments polluants en trop grande quantité

Des analyses préalables doivent être réalisées afin d'apprécier la qualité desdits sédiments et leur destination (lâcher en mer ou dépôt à terre) en fonction de leur nocivité potentielle pour le milieu conchylicole.

Les sites de rejets en mer et à terre devront faire l'objet d'une identification précise préalable aux opérations évoquées.

- L'orientation des systèmes de tables, capteurs, etc... dans le sens du courant est indispensable. L'enlèvement des installations aux dates prescrites permet de faire baisser l'envasement. Tout obstacle inutile doit être retiré.

Des performances de productions meilleures sont attendues des mesures évoquées concernant l'utilisation du Domaine Public Maritime ; ce faisant les transferts de cheptels inter-bassins devraient logiquement diminuer.

Dans les marais, l'utilisation des claires à des fins d'affinage réel et rigoureux doit être l'objectif à poursuivre.

Les conditions de commercialisation des 'Marennes-Oléron' doivent donc faire l'objet d'un examen attentif.

La Commercialisation des 'Marennes-Oléron' : problèmes et perspectives.

DEFINITION DES PROTECTIONS ET DENOMINATIONS

La commercialisation des huîtres creuses en France doit, d'une manière générale, obéir aux prescriptions réglementaires suivantes :

1) La norme AFNOR NF V 45.056 de septembre 1985

Ce texte élaboré avec les professionnels et rendu obligatoire par arrêté interministériel du 25 mai 1987 prévoit notamment :

- la définition des "claires", ainsi que les conditions minimales d'utilisation des dénominations "fines de claires" et "spéciales de claires", obtenues respectivement par une immersion en claire pendant un mois à raison de 20 huîtres au m² et pendant deux mois à raison de 10 huîtres au m².

- Un indice de qualité supérieure est également attaché aux 'spéciales'

- Les dénominations utilisables et les calibres de poids correspondant aux catégories obligatoires (très grosses : "TG" - grosses "G" - moyennes "M" et petites "P") et aux sous catégories facultatives (M3, M4, P5, P6).

2) Le décret du 7 décembre 1984 sur l'étiquetage

Celui-ci implique que doivent figurer sur les conditionnements les mentions suivantes : dénomination du produit, nom et adresse du conditionneur ou d'un vendeur, nombre d'huîtres contenues dans le colis ou poids net.

3) Le décret du 28 avril 1994 concernant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants.

Ce texte prévoit notamment que doit figurer dans la marque sanitaire la date de conditionnement.

* * *

Au delà de ces obligations réglementaires applicables à l'ensemble des huîtres creuses françaises, celles commercialisées avec la marque "Huîtres de Marennes-Oléron" doivent répondre à des spécifications particulières, liées à cette marque.

4) Le contenu de la marque collective "huîtres de Marennes-Oléron"

- Cette marque collective - déposée à l'INPI en 1974 et renouvelée depuis lors - **propriété de la Section Régionale Conchylicole**, est concédée à titre gratuit aux ostréiculteurs exerçant leur activité principale dans le bassin de Marennes-Oléron.

Elle protège les huîtres élevées, affinées et conditionnées dans le bassin de Marennes-Oléron.

Cette marque s'applique également à des huîtres élevées dans d'autres bassins français, puis affinées et conditionnées dans le bassin de Marennes-Oléron.

5) Les règles de l'arrêté préfectoral du Préfet de région
Poitou-Charentes en date du 17 janvier 1994

Celui-ci rend obligatoire pour 5 ans la décision n° 59 de la S.R.C. de Marennes-Oléron, laquelle oblige tout ostréiculteur du bassin de Marennes-Oléron commercialisant des huîtres

de claires à justifier de leur passage en claire par la tenue d'un document dénommé "cahier de claires".

Ce cahier doit faire ressortir sans ambiguïté les lieux, dates d'immersion et de pêche des produits et leur spécification (poids, calibre, provenance, claires utilisées).

6) Le label rouge "fines de claires de Marennes Oléron"

Ce label agricole homologué sous le n° 25/89 a été accordé le 3 octobre 1989 et vise à promouvoir un produit de qualité constante et garantie à l'égard du consommateur.

Le règlement technique prévoit notamment les obligations suivantes :

- tenue obligatoire d'un cahier de claire
- exclusion du label pour les huîtres dites "longues" ainsi que des calibres P5 et P6
- un index de qualité supérieur à 9
- une couleur verte
- des unités de vente fermées et une date de conditionnement qui doit être celle de sortie de l'eau.

LA CONSOMMATION ET LA COMMERCIALISATION

1) La consommation

Malgré les efforts entrepris pour élargir la consommation, les achats d'huîtres revêtent un caractère festif, hors zones du littoral. Près de la moitié de la production est vendue pendant la période des fêtes de fin d'année et 65 % de ces ventes concernent les huîtres "moyennes" calibres M3 et M4.

Deux régions (l'ouest et le sud-ouest) consomment la moitié des huîtres vendues.

A noter que, si la quasi totalité de la production est consommée en frais, il est à souligner également que l'huître ne s'exporte pas bien et ce pour des raisons de fragilité (produit vivant) mais également par manque de structures commerciales à l'étranger permettant de mieux faire connaître le produit.

2) La commercialisation

La principale caractéristique de la commercialisation réside dans l'éclatement du marché de l'huître creuse.

Ce phénomène s'explique essentiellement par la structure atomisée des offreurs du produit face à des demandeurs moins nombreux et surtout beaucoup plus organisés.

Schématiquement, on peut distinguer trois marchés :

1 - Le marché inter-producteurs :

Ce marché comprend les transactions du naissain, du demi-élevage, ainsi que celles qui mettent en relation les éleveurs, les affineurs et les expéditeurs par l'intermédiaire parfois de courtiers.

2 - Le marché "classique" de la distribution :

Ce marché fait intervenir l'ensemble des opérateurs. Il se décompose ainsi :

. les grandes et moyennes surfaces (GMS) assurent 30 % des ventes, dont 65 % en fin d'année

. les poissonniers commercialisent 20 % des ventes.

3 - Le marché "direct" :

La vente sur les marchés représente environ 30 % et suit une certaine progression. Elle est le moyen pour certains petits producteurs de mieux valoriser leur produit.

Enfin, la vente directe sur les lieux de production ou dans les zones fréquentées par les touristes peut être évaluée à 20 %.

ORGANISATION COMMERCIALE DE LA PROFESSION

(rôle de l'Organisation de Producteurs)

Le bassin de Marennes-Oléron dispose depuis 1991 d'une organisation de producteurs (OP) reconnue au sens de la réglementation communautaire.

L'OP préconise en début de campagne des prix minima qui ne peuvent être que des prix d'orientation. En effet, elle ne semble pas avoir la possibilité juridique de les "imposer" dans la mesure où selon ses statuts elle ne s'engage pas à indemniser les produits vendus en dessous de ces prix minima, qui ne peuvent donc pas être considérés dans ces conditions comme des prix de retraits.

MARENNES-OLERON : VERS UNE MARQUE DECEPTIVE

Si toutes les motivations des consommateurs dans l'achat des produits sont parfois difficiles à cerner, il apparaît cependant qu'ils se déterminent pour le choix de produits locaux spécifiques en achetant de la "Marennes-Oléron".

Ce nom donné aux huîtres du bassin résulte du dépôt par la S.R.C. de la marque collective, mais également de la publicité organisée autour de ce nom.

Ce postulat engendre les conséquences suivantes :

* Le consommateur identifie et recherche une "provenance" géographique en achetant des huîtres de Marennes-Oléron.

Or, au fil des années, cette provenance s'avère de moins en moins exacte dans la mesure où une part non négligeable des huîtres bénéficie seulement, localement, de l'affinage. On pourrait donc se trouver devant une marque "déceptive".

* L'utilisation de la marque collective "Marennes-Oléron" implique l'affinage des huîtres selon la durée et la densité prévues par la Norme AFNOR (1 mois ou 2 mois en claires, à raison de 10 ou 20 huîtres par m²).

Or, on assiste en ce domaine à une dérive de certains professionnels qui ne voient plus dans l'affinage que l'acquisition de la "verdeur".

Ce fait pouvant se réaliser en quelques jours et sous des densités élevées, les ostréiculteurs acceptent difficilement les contraintes réglementaires dont ils ont eux-mêmes convenu dans la Norme.

Quant aux Pouvoirs Publics, en l'absence de critères identifiables directement sur le produit permettant d'attester le "passage" en claires, ils ont beaucoup de difficultés à vérifier la véracité de cette opération (sauf par des contrôles indirects).

Ceci est d'autant plus préjudiciable que l'affinage apparaît comme une spécificité essentielle du bassin de Marennes-Oléron.

En effet, le non respect - ou la non justification - d'une durée minimale d'affinage fait perdre le bénéfice de la marque "Marennes-Oléron" et par delà toute référence au Bassin.

Cette condition d'affinage est particulièrement indispensable pour les huîtres en provenance d'autres bassins, qui ne peuvent prétendre à la marque "Marennes-Oléron" que sous réserve de cet affinage destiné à valoriser le produit.

Supprimer cette "plus value", c'est entraîner le bassin de Marennes-Oléron au même rang que les autres centres ostréicoles alors que les difficultés d'exploitation décrites et les coûts d'affinage ne permettent pas de concurrencer ces bassins sans une valorisation du produit vendu.

* Evidemment, à titre préalable, les prescriptions réglementaires générales applicables aux huîtres, et particulièrement les normes professionnelles, sont également à respecter.

Or, dans ce domaine, les pratiques de certains ostréiculteurs tendent aussi à s'écarter des contraintes réglementaires, notamment quant au calibre des huîtres (tri à la "main" au lieu du poids des huîtres), à la sous-qualification des huîtres "longues" non répertoriées dans la norme, ou à l'indication d'une date d'expédition au lieu d'une date de conditionnement.

* * *

Face à cette situation difficile au regard des dénominations, plusieurs réactions sont signalées :

- Les vérifications des services administratifs s'appuient sur de nouveaux moyens (cahier de mise en claires) afin d'en faire respecter les règles générales. De nombreux manquements ont été constatés, suivis de recommandations.

- Les réflexions des professionnels s'orientent vers plusieurs voies :

. élargissement de l'accès à la marque "Marennes-Oléron" par abaissement des contraintes ou critères, mais avec le risque d'une perte de spécificité ;

. développement de la notoriété de produits "maison" - de qualité stable - se dégageant des références à l'origine géographique et aux traditions du produit ;

. maintien de la typicité du produit par le biais de la certification des critères actuels éventuellement améliorés, avec le risque de laisser de côté une partie de la production et de la commercialisation locales.

PROPOSITIONS

Il convient avant tout de préconiser "**une démarche d'affichage de la vérité sur les produits**", ce qui paraît essentiel :

. d'une part, pour préserver la loyauté des transactions à l'égard des clients et des consommateurs ;

. d'autre part, pour maintenir l'identité et la pérennité des spécificités du bassin ostréicole de Marennes-Oléron.

Ce bassin doit d'abord être un centre d'élevage et d'affinage, avant d'être aussi un centre d'expédition. Aussi paraît-il essentiel de préserver le critère "d'affinage en claires".

Pour réaliser cet objectif de vérité malgré différentes contraintes, il est suggéré plusieurs propositions touchant aux aspects suivants : réglementaire (marque et norme) social, économique, scientifique et foncier.

Propositions touchant à l'aspect "réglementaire"

*** La marque collective Marennes-Oléron**

Il serait souhaitable que le règlement de cette marque soit modifié aux fins de réserver à moyen terme la dénomination "Marennes-Oléron" aux seules huîtres nées, élevées et conditionnées dans le bassin de Marennes-Oléron.

Cette pratique correspondrait à l'attente des consommateurs qui voient dans cette marque une indication de provenance.

Pour les huîtres provenant d'autres bassins, il pourrait être mentionné : huîtres de Bretagne (ou de Normandie ou de France) affinées à Marennes-Oléron. On peut d'ailleurs proposer d'étendre l'usage de la marque à tout produit venant de l'Union Européenne. Les échanges d'huîtres creuses dans l'UE sont déjà une réalité et mettre une barrière juridique dans la seule marque n'est pas réaliste.

Cette dénomination, plus claire, ne devrait pas avoir de conséquences sur les prix moyens de référence si le produit local retrouve notamment pour la 'spéciale de claires' une qualité comparable à celle des autres bassins de production. Elle pourrait stimuler les éleveurs locaux tout en sauvegardant la spécificité du bassin - "l'affinage en claire" - qui serait mis en exergue dans la deuxième solution. Cette exigence correspondrait par ailleurs à la finalité des travaux prévus pour l'aménagement du marais et des claires.

* La norme AFNOR NF 45-056 sur les huîtres creuses

Afin de rendre compatibles, les pratiques ostréicoles avec les dispositions de la norme, il conviendrait d'apporter les modifications suivantes :

- Créer une catégorie d'huîtres, dénommée "longues". En effet, ces huîtres peu "prisées" des consommateurs et non reconnues par la norme, sont souvent mélangées à d'autres huîtres par des professionnels peu scrupuleux aux fins d'abaisser les prix de vente.

- Rendre obligatoire, pour les huîtres "moyennes" les sous-catégories "M3" "M4". Il apparait que sous ce vocable "moyenne" il est possible de commercialiser aussi bien des huîtres de 50 g (voire 45 g avec la tolérance), que des huîtres de 80 g. Economiquement et dans un marché concurrentiel, ces produits qui ont des coûts d'achat ou de revient très différents, doivent être différenciés.

- Sous réserve d'un maintien de la qualité et de la prise en compte des risques de mortalité, accrus, accroître la densité d'affinage des huîtres. Les densités actuelles (10 et 20 par m²) pourraient être doublées, à condition que les huîtres mises en poches soient par exemple réparties dans les claires et non pas simplement placées en bordure pour des raisons de facilité de pêche (comme cela arrive souvent actuellement).

- Rendre obligatoire dans la norme AFNOR elle-même, la tenue d'un document appelé "cahier de claire", indiquant les mouvements d'entrées et de sorties d'huîtres dans les claires.

Ce document apparaît d'autant plus important que les transferts d'huîtres inter-bassins sont invérifiables dans un contexte de libre circulation des huîtres creuses à destination du bassin de Marennes-Oléron.

Propositions à caractère social

A l'instar de l'adage "meilleure gestion, meilleure responsabilisation", et des pratiques constatées dans d'autres professions, il est suggéré que l'organisation professionnelle dispose de conseillers ostréicoles.

Ces personnes, présentes sur le terrain, seraient les vecteurs d'information vers les professionnels dans plusieurs domaines (connaissance de la réglementation, de la gestion, de la fiscalité ...).

Ils viendraient compléter des actions de formation à la commercialisation des produits (formation continue) qui pourraient être créées.

Propositions à caractère économique

La diversité importante des expéditeurs d'huîtres et la mixité de leurs activités (beaucoup sont également éleveurs) expliquent une certaine facilité des acheteurs, pour faire pression sur la catégorie de petits expéditeurs soucieux de bien écouler la totalité de leurs huîtres.

Aussi, serait-il souhaitable pour répondre à cette pression de la demande, de suggérer une concentration de l'offre par :

- . le renforcement de certaines entreprises

- . le regroupement d'expéditeurs en coopérative.

Propositions à caractère scientifique ou foncier

La spécificité du bassin de Marennes-Oléron étant l'affinage en claire, il est apparu important de développer les recherches aux fins de mettre en exergue et d'identifier les éléments de cette "plus-value"

A ce titre, l'IFREMER pourrait travailler sur une "mise en carte" des caractéristiques résultant de l'affinage qui permettrait d'éliminer ensuite les anomalies sur le marché.

De même, il serait souhaitable d'avoir une connaissance plus précise des surfaces de claire exploitées par les ostréiculteurs commercialisant des huîtres "fines ou spéciales de claires". En effet, les claires situées sur le domaine public maritime sont connues. A l'inverse, les claires exploitées sur le domaine terrestre privé ne sont identifiées que par le biais des déclarations volontaires de prises d'eau par les professionnels (1600 ha déclarés à ce jour). Ainsi, la surface totale des claires exploitées est méconnue alors qu'une action d'aménagement du foncier est indispensable pour garantir un volume d'eau compatible avec la commercialisation effectuée.

La valorisation et l'évolution de la marque Marennes-Oléron pourrait être renforcée par la définition par les professionnels de quotas d'affinage liés aux surfaces en eaux exploitées. Cette démarche permettrait également de contrôler et de prouver l'existence du 'foncier claires' dans le cadre des établissements d'expédition tout en facilitant la mise en place d'une réelle politique foncière d'aménagement.

La mise en place d'une appellation 'pousses en claires', représentant la qualité d'huîtres maximale obtenue à faible densité et après plusieurs mois en claires, doit également être soutenue à la fois par la Profession et les services de l'Etat afin de revaloriser l'image de marque des produits 'Marennes-Oléron'. Les faibles quantités produites par affineur doivent être compensées par la création de zones collectives et/ou des regroupements d'entreprises et d'établissements coopératifs de commercialisation.

CONCLUSION

Dans le bassin ostréicole charentais, les affineurs-expéditeurs sont nombreux. Selon les contraintes ou la taille des marchés, les sources d'approvisionnement et les prix doivent s'adapter.

Aussi, dans ce contexte de concurrence et de loyauté à l'égard du client, paraît-il indispensable de jouer le jeu de la vérité, en distinguant :

- les produits passant par les entreprises de négoce, qui peuvent avoir de multiples provenances françaises ou étrangères, et dont le positionnement sur le marché doit être clair ;

- et les huîtres provenant de l'élevage local, suivi d'un affinage, pour lesquelles il serait utile de mettre en avant (et d'identifier) ce qui peut les différencier et les valoriser.

La pérennité de l'image de marque du bassin de Marennes-Oléron ne peut subsister qu'à ce prix de la vérité et de la qualité.

Encore faut-il que la profession se dote des moyens propres à défendre ou protéger la marque dont elle est propriétaire, les contrôles de l'administration ne pouvant qu'appuyer cette mise en oeuvre.



Figure N°1: Localisation des points de suivi de production du Réseau national de production REMORA.

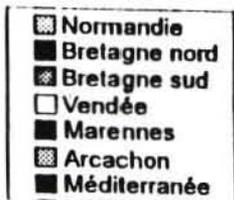
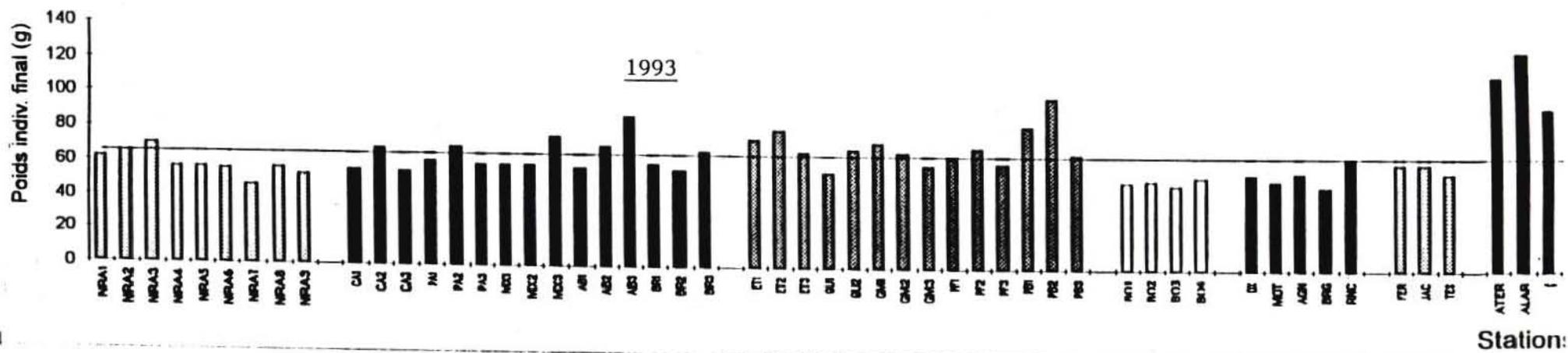


Figure N°2: Bilan du Réseau National REMORA 1993. Poids individuel moyen en fin d'élevage.

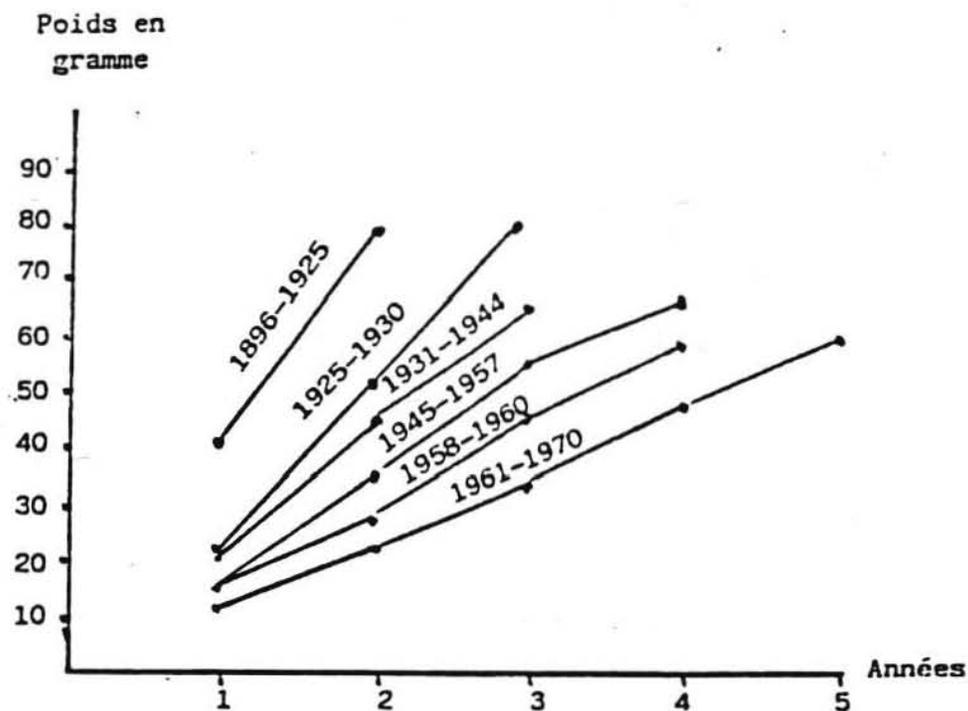


Figure : Evolution au cours du temps des temps de croissance nécessaires pour obtenir une huître portugaise *Crassostrea angulata* commercialisable.

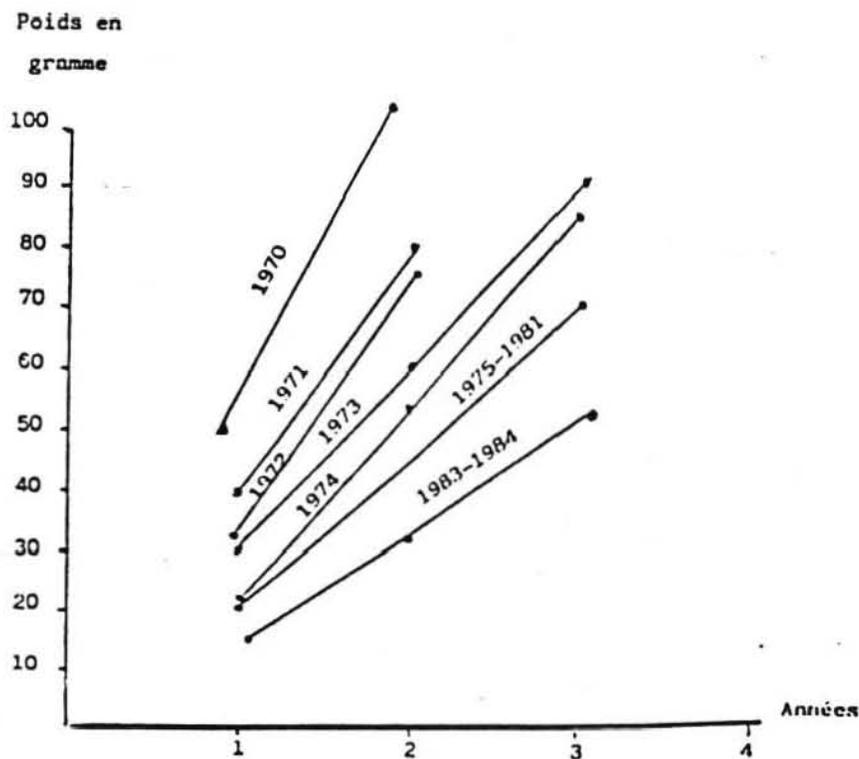


Figure N° 3: Evolution temporelle des performances de croissance de *Crassostrea angulata* et *Crassostrea*

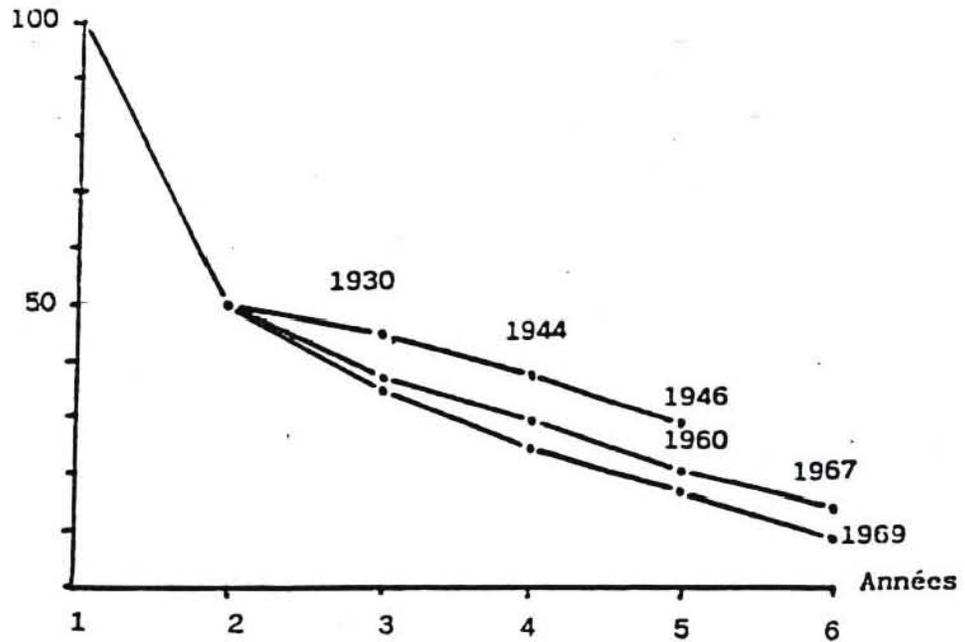


Figure : Evolution des taux de survie pour l'huître portugaise *Crassostrea angulata*, après la première année d'élevage.

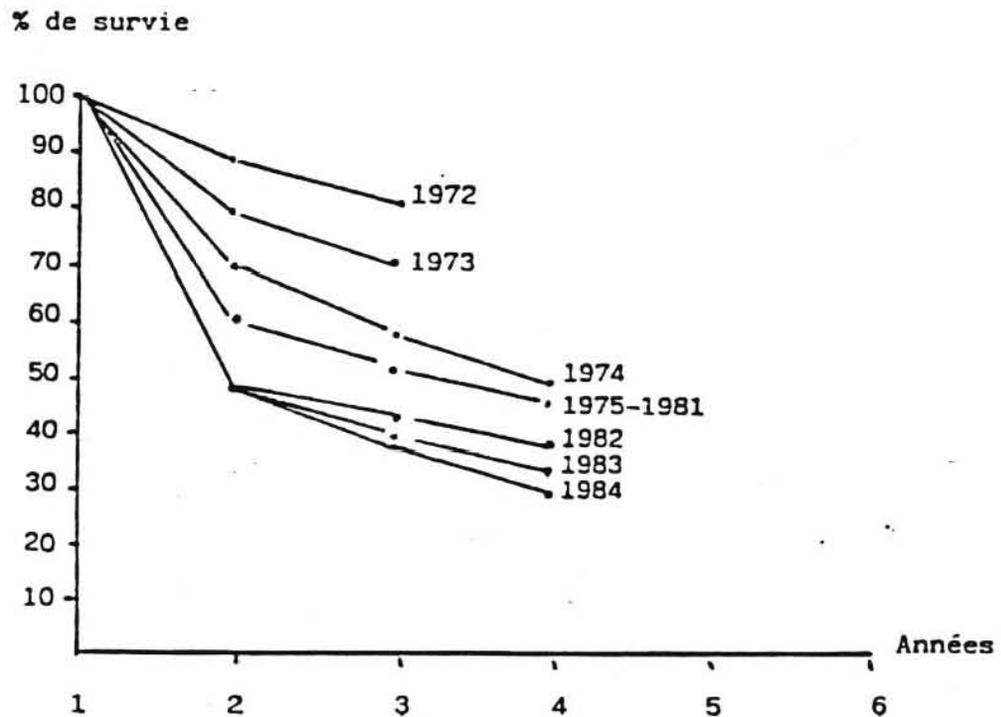


Figure : Evolution des taux de survie pour l'huître japonaise *Crassostrea gigas*, après la première année d'élevage.

Stock en
millier de tonnes



Figure N° 5: Evolution de la biomasse d'huitres (*Crassostrea angulata* et *Crassostrea gigas*) cultivée dans le Bassin de Marennes-Oléron.

Figure N°5: Modèle de gestion global des stocks et des production en élevage dans le Bassin de Marennes-Oléron.

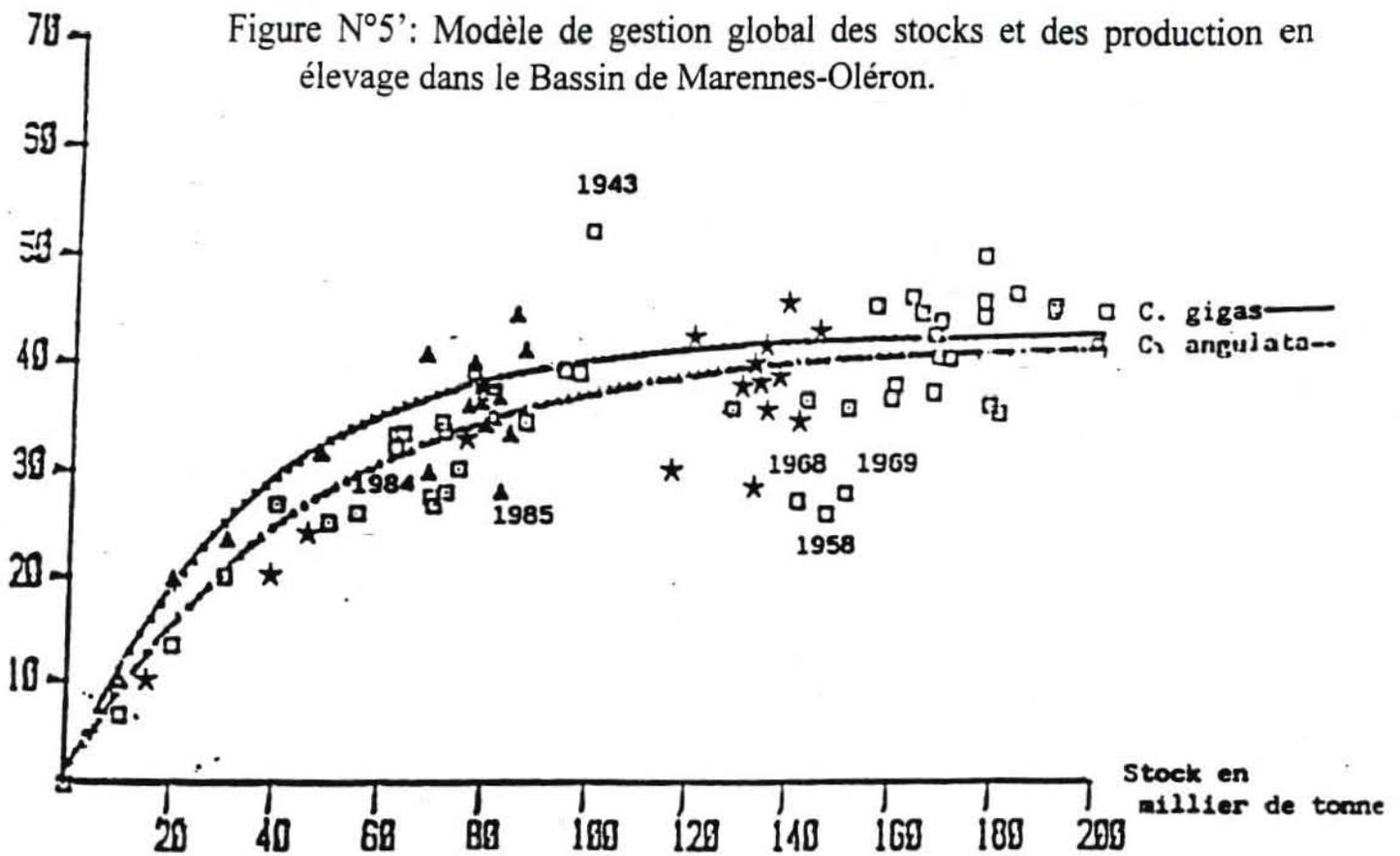
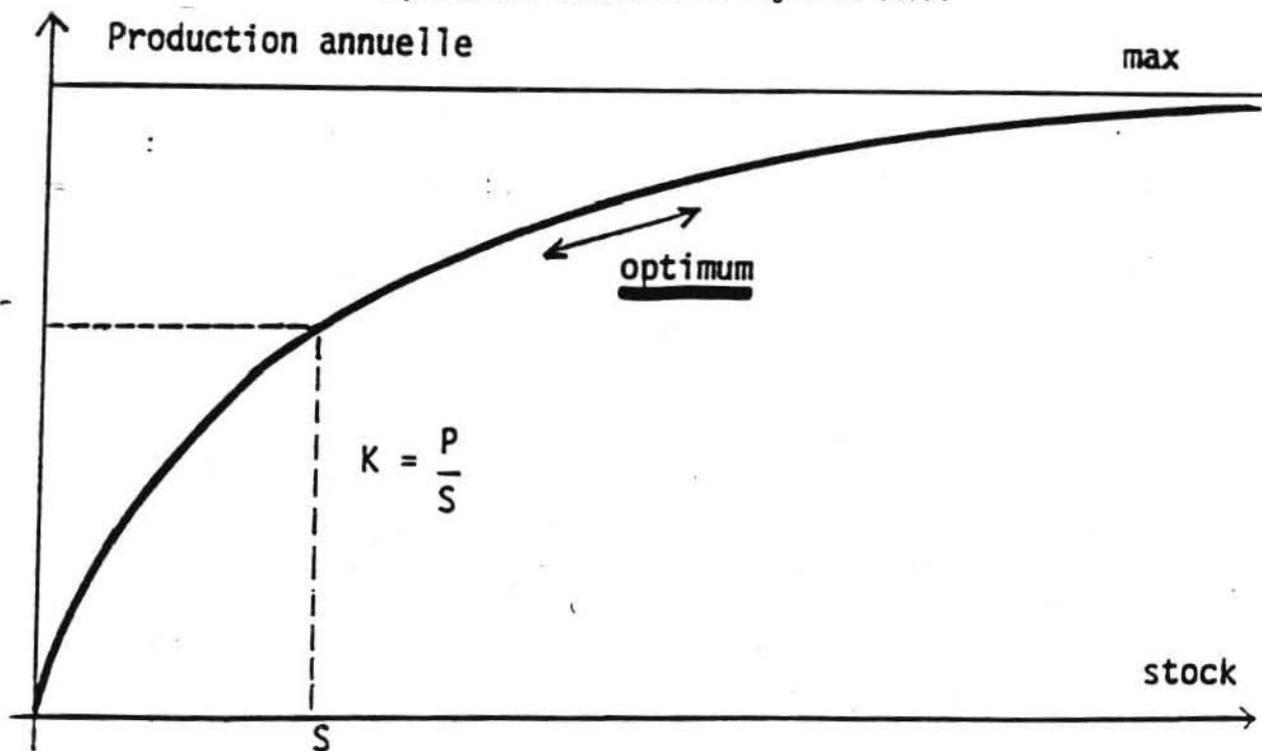


Figure ... : Evolution de la production en fonction de la biomasse en élevage pour l'huitre creuse *Crassostrea angulata* (□), *Crassostrea gigas* (▲) et pour *Crassostrea gigas* transformé en équivalent *Crassostrea angulata* (*).



Au-delà d'une certaine biomasse en élevage, la production n'augmente plus proportionnellement et tend vers une limite asymptotique liée à la limitation de la ressource nutritive. Seule la connaissance de la

CREUX JEAN CHARLES
OLERON

1992



Figure N° 6 : Evolution des surfaces exploitées entre 1989 et 1992 sur la

Concession en surélevé abandonnée

Colonisation du parc
par des huîtres sauvages

Bordures de parcs non entretenues

ILE D'AIX

Am. Boyard

46

FOURAS

BOYARDVILLE

PORT-DES-BARQUES

BELLEVE

Pl. St. FROIS

ILE

MOËZE

LE CHATEAU-D'OLERON

D'OLERON

BOURCEFRANC-L.-CHAPUS

S. THOMAS LES-BAINS

MARENNES

LA TREMBLADE

PERTUIS

AMELLE



55
55

55
50

BASSIN DE MARENNES-OLERON

Echelle 1:50000 0 1 2 km

- limite de zone inter. de la zone de 1970
- limite de zone actuelle
- ☛ clocher, chapelle ou bds. bois. prêtre
- ☛ parc botanique
- ☛ Douneaux (Moules)

Site	Station	Long. LGec	Larg. LAec	Epais. EPec	Poids Pec	Cis	Qual IQec	Survie
Normandie								
Baie Veys	NRA1	87.5	8.48	50.34	5.72	28.31	3.91	81.51 13.8 10.27 11.12 2.01 90
	NRA2	86.87	8.6	51.72	5.38	27.47	3.9	65.78 12 9.91 13.02 1.61 91
Ste Marie	NRA3	89.26	8.53	52.54	5.28	29.18	4.08	69.87 11.6 10.29 18.87 2.82 93
Crasville	NRA4	82.77	7.48	46.52	5.71	26.87	3.78	55.77 10.9 10.39 11.37 2.66 98
Cul de Loup	NRA5	83.97	8.87	47.21	5.89	27.91	3.32	55.83 12.2 10.64 12.04 2.42 98
La Couleze	NRA6	80.79	7.15	47.9	5.11	26.87	3.31	55.38 9.04 10.44 13.51 1.75 100
St Germain	NRA7	79.2	8.91	45.96	6.13	26.58	3.39	46 9.93 10.62 11.78 2.57 95
Gourville	NRA8	85.49	9.45	46.51	5.58	27.92	4.18	55.83 13 10.58 10.77 1.62 95
Blainville	NRA9	81.37	8.2	45.59	4.91	28.13	3.44	52.34 10.4 11.08 11.55 1.34 96
Bretagne								
Cancale	CA1	84.16	11.5	46.96	5.54	28.84	4.07	55.27 12.8 11.00 6.48 1.93 92.00
	CA2	87.86	10.8	45.12	5.71	28.38	3.69	68.17 12.9 10.67 9.05 4.14 96.90
	CA3	82.4	9.86	39.04	3.9	27.66	3.46	54.73 13 11.39 8.4 4.8 83.00
Paimpol	PA1	89.22	10.7	44.54	4.91	26.36	3.88	60.59 15 9.85 9.44 6.45 89.50
	PA2	91.46	13.3	42.32	4.59	29.98	3.46	69.4 17.4 11.20 12.43 3.7 90.50
	PA3	84.4	9.04	40.9	4.92	28.34	3.93	58.86 13.3 11.31 8.53 2.9 92.00
Morlaix	MX1	83.82	9.51	44.4	5.3	27.02	3.79	58.62 13.6 10.54 7.38 2.68 91.00
	MX2	80.7	13.3	43.12	5.61	28.24	6.3	59.35 12.8 11.40 9.33 4.62 89.50
	MX3	91.02	11.3	51.86	5.35	30.74	3.93	75.43 17.7 10.76 9.84 2.34 91.50
Aber Benoit	AB1	79.92	9.86	45.16	6.19	29.78	4.4	57.34 13.5 11.90 10.85 4.92 90.00
	AB2	81.5	8.79	47.66	5.73	32.28	4.91	69.63 17.4 12.50 15.94 3.78 74.00
	AB3	82.46	8.59	50.4	5.48	35.94	4.4	87.74 19.5 13.53 17 4.42 55.00
Rede Brest	BR1	78.4	10	38.58	5.29	28.34	3.86	59.99 15.2 12.11 7.72 2.97 92.30
	BR2	70.7	6.38	38.42	3.92	29.78	3.24	56.29 8.84 13.65 8.28 3.38 28.50
	BR3	84.86	9.14	49.68	5.6	30.24	3.32	66.43 14.1 11.24 12.2 4.16 92.90
Etel	ET1	91.12	10.8	52.22	6.05	32.3	4.61	74.52 14.2 11.27 8.12 2.7 90.00
	ET2	93.12	13.6	54.6	8.42	32.32	4.15	80.01 21.6 10.95 8.29 3.31 97.00
	ET3	86.82	9.49	42.72	5.56	29.4	4.07	66.93 16 11.35 9.04 3.69 92.00
Golf. Morbihan	GM1	87.86	8.44	43.72	5.76	30.06	3.75	72.35 13.2 11.42 7.88 3.68 91.50
	GM2	88.14	8.65	44.58	4.55	30.28	3.05	66.81 13.8 11.41 9.82 4.91 95.00
	GM3	68.38	8.13	35.28	14.3	25.62	6.54	60.02 15.5 12.36 7.25 4.72 94.50
Quiberon	QU1	87.74	11	53.68	7.15	30.08	3.74	55.04 12.4 10.63 11.52 3.87 94.90
	QU2	93.48	14.8	49.16	8.74	30.5	4.82	68.69 21.9 10.69 7.79 4.2 93.50
Pen Bé	PB1	93.96	8.65	46.06	5.03	32.26	3.45	82.44 17.9 11.52 9.66 4.07 88.50
	PB2	99.42	12.5	56.64	6.76	34.22	3.8	99.31 21.4 10.97 11.94 3.46 81.50
	PB3	84.7	8.58	51.88	6.44	30.32	5.06	66.12 12.8 11.10 9.5 5.03 90.50
Pénerf	PF1	81.72	7.02	48.92	5.38	29.78	3.58	64.62 10.5 11.40 7.45 3.67 82.00
	PF2	86.52	10.7	49.76	7.04	32.44	4.93	70.01 14.9 11.90 10.43 4.58 94.50
	PF3	82.02	6.83	42.76	4.52	29.32	3.68	60.61 11.6 11.75 7.42 2.6 81.00
Vendée								
Gril	BO1	78.5	8.5	45.9	5.5	28	3.9	50.7 10 11.25 7.8 1.5 93.5
Coupelesse	BO2	77.7	7.6	44.8	5.6	26.7	3.2	51.8 9.6 10.90 7.5 1.4 95.5
Moutiers	BO3	76.6	8.2	44	4.9	27.2	4	48.4 9.2 11.28 7 1.7 93.5
Gresseiloup	BO4	81.6	8.7	46.3	6	27.7	4.1	53.8 9.8 10.83 7.1 3.6 94.5
Manche								
Les Doux	DX	80.8	9.26	47.5	6.85	27.8	4.1	55.3 11.8 10.83 8.9 1.8 88.1
Mortanne	MOT	70.2	8.07	46.1	5.26	27.4	3.42	51.8 9.89 11.78 12 1.8 96.5
D'Agnes	AGN	80.9	8.4	43.6	5	28.5	3.2	55.8 12.1 11.45 10.1 2 94
Bourgeois	BRG	76.6	7.34	41.6	3.88	25.9	3.26	47.8 8.65 10.96 10.5 1.8 93.5
Ronce	RNC	76.6	7.39	43.3	4.2	27.9	3.85	54.2 11.1 11.63 13.2 2.4 84.5
Arçhon								
Cap Ferrat	FER	86.62	10.7	49.9	5.5	28.16	2.69	62.03 11.6 10.31 8.6 93.5
Jacquets	JAC	81.7	10.3	48.04	5.77	28.64	3.13	61.47 13.6 11.04 8.8 94
Tes	TES	78.57	8	44.43	5.73	27.3	2.87	55.76 10.1 11.10 8.68 91.5
Méditerranée - Etang - Thau								
A, terre	ATER	100.9	8.8	58.3	6.74	35.39	6.04	112.7 23.74 11.11 9.1 0.35 97.0
A, large	ALAR	102.5	11.54	58.93	9.09	38.53	5.26	125.9 31.98 11.94 12.3 0.37 96.0
C	C	96.78	9.3	58.43	8.56	34.65	6.18	94.14 25.3 11.16 26.7 5.95 96.0
Mer	MER	86.16	11.04	49.07	6.35	29.02	4.18	61 17.85 10.73 8.2 0.3 97.0

Tableau N°1 : Bilan du Réseau National REMORA 1993. Caractéristiques des lots en fin d'élevage.

Tableau : Résultats de croissance en poche plate pour chaque site.

LG : longueur moyenne individuelle

LA : largeur moyenne individuelle

EPec : épaisseur moyenne individuelle

Pec : poids individuel

Cis : cisaillement

Qual IQec : qualité individuelle

Survie : pourcentage de survie

BIOMASSE DES PRINCIPAUX FILTREURS DANS LE BASSIN DE MARENNES-OLERON

	Biomasse (Tonnes)
Stocks d'huîtres en élevage (estimation 1993)	95000
Stocks d'huîtres abandonnées sur concessions (1993)	20000
Gisements naturels d'huîtres (1993)	3000
Stocks de moules en élevage (1985)	3600
Moules sauvages (1984 ; -->1995)	2900
Crépidules (1984 ; --> 1995)	2000
Coques (1984 ; --> 1995)	5000

Tableau N°2 : Estimation des biomasses compétitrices filtreurs dans le bassin de Marennes-Oléron. Certaines estimations (e.g., crépidules) sont sous-estimées du fait de l'ancienneté des échantillonnages.