

RECENSEMENT DE LA CONCHYLICULTURE 2012

La Charente-Maritime est le premier département producteur de coquillages

L'élevage des coquillages - ou conchyliculture - est un élément essentiel du littoral de Charente-Maritime. Que ce soit pour les moules dans la baie de l'Aiguillon avec les alignements de bouchots ou pour les huîtres dans la zone de Marennes-Oléron avec les parcs d'élevage en mer et les claires, le travail des hommes a façonné le paysage et engendré une activité économique majeure qui fait la renommée de la région.

Ce 2^e recensement conchylicole après celui de 2001 porte sur l'année 2012. Malgré d'importants problèmes sanitaires ces dernières années, la Charente-Maritime reste le premier département français producteur de coquillages, avec le tiers de la production française d'huîtres. En 2012, 789 entreprises ayant leur siège dans le département ont commercialisé pour la consommation 37 000 tonnes d'huîtres creuses et 13 000 tonnes de moules.

Principaux résultats de Charente-Maritime

- Le nombre d'entreprises diminue fortement : 37 % d'entreprises en moins en 11 ans.
- Comme en agriculture, les formes sociétaires se développent et représentent plus du tiers des entreprises contre 20 % en 2001.
- Près de 6 000 personnes ont travaillé à la production des coquillages (- 26 % par rapport à 2001), la part de l'emploi salarié progresse car celui-ci remplace le travail familial.
- Les surfaces exploitées pour les huîtres diminuent, que ce soit en domaine public maritime ou en claires, alors que les longueurs de filières et bouchots pour les moules se maintiennent.
- Comme en 2001, près de la moitié des huîtres françaises sont vendues à partir de Charente-Maritime dont 81 % après affinage en claires, malgré une baisse générale de la production (- 21 %).
- La production de moules a connu une belle progression (+ 39 %), mais elle est confrontée depuis le recensement à des problèmes importants de mortalité.

Forte évolution du secteur depuis 2001

Depuis 2001, les entreprises conchylicoles du littoral charentais ont perdu plus du tiers de leur effectif.

En 2012, 789 entreprises élèvent des coquillages :

- 742 élèvent des huîtres,
- 140 élèvent des moules,
- 30 élèvent d'autres coquillages (palourdes, coques).

Si la majorité (87 %) ne produisent qu'une espèce, principalement l'huître creuse, 11 % produisent 2 espèces, et seulement 2 % en produisent au moins 3.

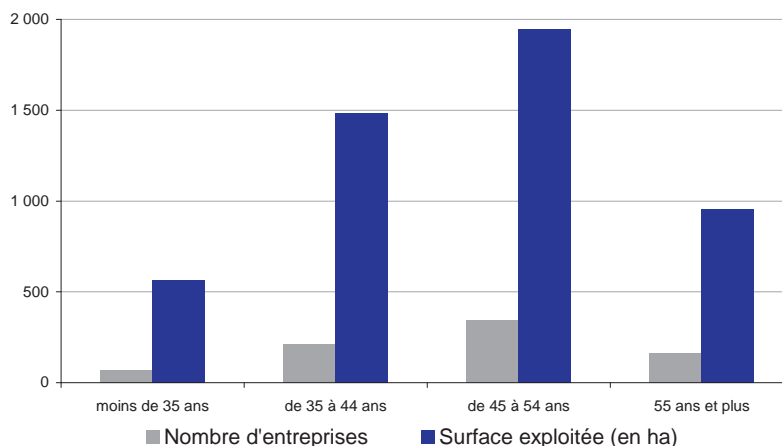
Pour exercer leur activité, les conchyliculteurs charentais bénéficient de concessions sur le domaine public maritime (DPM) : 2 260 ha pour les huîtres, 385 km de bouchots et filières équivalant à 975 ha pour les moules.

Les claires en domaine privé couvrent 1 700 ha pour le stockage et l'affinage des huîtres mais également l'élevage de palourdes et de crevettes.

La surface moyenne exploitée par entreprise est de 6,30 ha. Elle a légèrement augmenté en raison de la disparition des entreprises, mais de nombreuses surfaces peu favorables à l'élevage ou au captage de naissains ont été délaissées.

Parmi ces surfaces exploitées, 920 ha sont situés à l'extérieur de la région pour profiter de zones plus propices au grossissement des huîtres telles que le golfe du Morbihan et le nord Bretagne. *A contrario*, des entreprises extérieures exploitent environ 100 ha sur le littoral charentais pour le captage de naissains.

36 % des chefs d'entreprises ont moins de 45 ans



Source : Agreste - Recensement de la Conchyliculture 2012

Un secteur gros employeur de main-d'oeuvre

Difficilement mécanisable, l'élevage des coquillages a toujours mobilisé une main-d'oeuvre importante dans la région, que ce soit en emplois permanents ou en saisonniers au moment des périodes de fortes expéditions.

En 2012, le travail conchylicole concerne 6 000 personnes et représente près de 2 500 équivalents temps plein (ETP).

Si le nombre d'entreprises a chuté de 37 % depuis 2001, le total de la main-d'oeuvre employée durant l'année n'a perdu que 30 %, avec un accroissement de la part salariée qui passe de 42 % à 52 % du travail fourni.

La main-d'oeuvre familiale perd 834 équivalents temps plein en 11 ans, soit - 41 % alors que le nombre de salariés permanents ne baisse que de 14 %.

La moyenne d'âge des actifs familiaux est de 46 ans, comme en 2001. Le niveau de formation augmente : 44 % des chefs et coexploitants ont reçu une formation maritime ou aquacole et 59 % ont suivi des stages de formation (stage installation ou autre).

Alors qu'elles ne sont que 12 % des chefs et coexploitants, les femmes fournissent le tiers du travail total. Elles sont majoritaires parmi les autres actifs familiaux et les travailleurs saisonniers pour le tri et la préparation des coquillages.

79 % du chiffre d'affaires pour les ventes à la consommation

Le chiffre d'affaires global des entreprises s'élève à 287 millions d'euros en 2012.

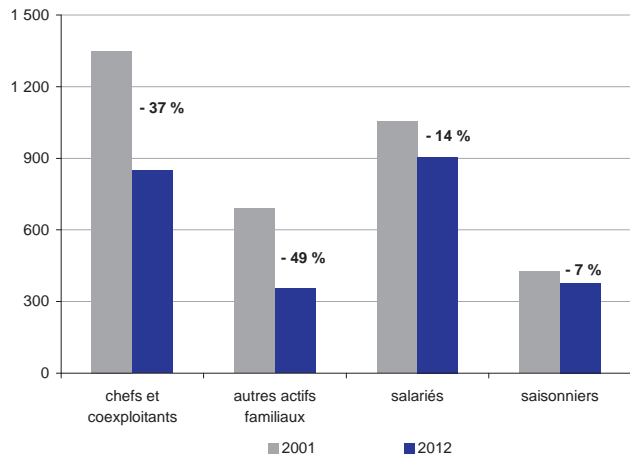
Les ventes pour la consommation en représentent la plus grosse partie (79 %), le reste concerne les ventes de produits intermédiaires à d'autres éleveurs (naissains, demi-élevage, adultes sans marquage sanitaire), le produit d'activités de diversification telles que l'élevage de poissons ou de crustacés et les autres activités liées au tourisme (visites, dégustation).

Si la vente directe est toujours le principal mode de commercialisation pour les huîtres (27 % des volumes), elle est beaucoup moins développée pour les moules (seulement 6 %). Les autres circuits de vente passent par les intermédiaires tels que les grossistes et les grandes et moyennes surfaces.



Crédits photographiques : Jean DURET

Les salariés moins touchés par la diminution des effectifs (équivalents temps plein sur l'année en 2001 et 2012)



Source : Agreste - Recensements de la Conchyliculture 2001 et 2012

Les claires : spécificité locale

Anciens marais salants abandonnés, les claires sont utilisées pour y faire séjourner les huîtres à faible densité et pour une période variable (de plusieurs semaines à plusieurs mois) selon le degré d'affinage souhaité avant leur commercialisation.

Cette phase appelée affinage permet le verdissement de la chair de l'huître et l'amélioration de son goût, ce qui est très apprécié des consommateurs.

76 % des producteurs qui vendent pour la consommation pratiquent l'affinage pour 81 % des volumes totaux vendus.

Cette technique soumise à un cahier des charges strict permet d'obtenir les appellations suivantes : Fine de claire, Fine de claire verte (label rouge), Spéciale de claire, Pousse en claire (label rouge).



Le matériel de la conchyliculture

	2001	2012
Ateliers	1 483	1 720
Bateaux	1 855	1 044
Tracteurs	874	719
Chariots élévateurs	554	662
Chaînes de tri		
sans calibrage	288	398
avec calibrage	123	153
Calibreuses	186	301
Détroqueuses	145	293
Débyssusseuses	24	53

Source : Agreste - Recensement de la Conchyliculture 2012

L'huître creuse : la production vedette



L'huître creuse constitue la principale production de la conchyliculture charentaise, que ce soit en termes de surfaces exploitées ou de volumes produits.

Le mode d'élevage se fait essentiellement en surélévation sur estran - les tables, 91 % du domaine public maritime (DPM) - le reste de la surface se partageant entre à plat sur estran, en suspension ou en surélévation en eau profonde.

Sur les 742 entreprises élevant des huîtres, 577 soit 78 % font du captage de naissains et collectent chaque année dans le milieu naturel 2,3 milliards de jeunes huîtres : ceci représente environ la moitié du naissain collecté sur la côte charentaise, l'autre moitié étant collectée par 276 entreprises extérieures à la région, principalement de Bretagne.

La Bretagne et la Normandie présentant des conditions plus favorables à la phase de grossissement, de nombreux échanges ont lieu entre les bassins de production. Il s'agit soit de ventes entre entreprises, soit de transferts entre sites d'une même entreprise. 80 % des huîtres nées en Charente-Maritime partent grossir ailleurs, une partie revient pour l'affinage dans les claires et bénéficie ainsi de l'appellation Marennes-Oléron.

En 2012, la Charente-Maritime a commercialisé pour la consommation 37 000 tonnes d'huîtres creuses, soit 47 % du volume national, dans un contexte de baisse de production suite à des phénomènes de surmortalité du naissain et des huîtres adultes.

Les ventes d'huîtres pour la consommation en 2012

Ventes par entreprise	Les entreprises		Les huîtres vendues	
	Nombre	%	Tonnes	%
Moins de 20 tonnes	297	52 %	3 010	8 %
De 20 à 99 tonnes	204	35 %	8 142	22 %
De 100 à 399 tonnes	57	10 %	12 476	34 %
Plus de 400 tonnes	19	3 %	13 464	36 %
TOTAL	577	100 %	37 092	100 %

Source : Agreste - Recensement de la Conchyliculture 2012

Les ventes de produits intermédiaires

Les produits intermédiaires	Nombre d'entreprises	Quantités
Naissains	106	1 722 millions
Demi-élevage	109	1 190 tonnes
Adultes sans marquage sanitaire	248	9 022 tonnes

Source : Agreste - Recensement de la Conchyliculture 2012



Les moules : des structures d'élevage en progression



Les moules (espèce " *edulis* ") constituent la spécialité de la baie de l'Aiguillon partagée entre Charente-Maritime et Vendée.

Les 140 producteurs charentais exploitent 385 km de bouchots et filières, ce qui représente presque 1 000 ha sur le domaine maritime.

Depuis 2001, le nombre de mytilculteurs a diminué fortement (- 41 %) alors que les surfaces exploitées ont progressé de 10 % en raison de l'accroissement de la production sur filières.

90 entreprises font du captage de naissains et en revendent environ la moitié à d'autres producteurs.

En 2012, 121 entreprises ont vendu à la consommation 13 000 tonnes de moules soit 22 % de la production française, en augmentation de 39 % par rapport à 2001.



Les ventes de moules pour la consommation en 2012

Ventes par entreprise	Les entreprises		Les moules vendues	
	Nombre	%	Tonnes	%
Moins de 20 tonnes	69	57 %	349	3 %
De 20 à 99 tonnes	25	21 %	1 332	10 %
De 100 à 399 tonnes	18	15 %	3 653	28 %
Plus de 400 tonnes	9	7 %	7 724	59 %
TOTAL	121	100 %	13 058	100 %

Source : Agreste - Recensement de la Conchyliculture 2012

Les ventes de produits intermédiaires

Les produits intermédiaires	Nombre d'entreprises	Quantités
Naissains	43	13 227 millions
Demi-élevage	4	144 tonnes
Adultes sans marquage sanitaire	35	3 461 tonnes

Source : Agreste - Recensement de la Conchyliculture 2012

Repères

Les ventes de coquillages pour la consommation humaine se font uniquement 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.

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. La concession est attribuée pour une durée maximum de 35 ans.

Quelques définitions

Conchyliculture : élevage des coquillages.

Mytiliculture : élevage des moules.

Ostréiculture : élevage des huîtres.

Claïres : bassins creusés dans des terres argileuses (souvent 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 côté large de la mer territoriale.

Estran : partie du littoral entre les hautes et basses mers.

Naissain : larves de coquillages produites naturellement en mer ou en éclosérie et que l'on peut recueillir en disposant des supports (collecteurs) sur lesquels elles viennent se fixer.

La Charente-Maritime conchylicole en 2012

(évolution depuis 2001)

789 entreprises (- 37 %) dont 511 entreprises individuelles (- 51 %)
197 GAEC ou EARL (+ 17 %)
81 autres sociétés (+ 4 %)

601 travaillent sur un seul département
188 travaillent sur au moins 2 départements

13 possèdent 1 éclosérie ou 1 nurserie
632 font du captage naturel de naissain (- 42 %)
470 pratiquent l'affinage (- 36 %)
617 expédient avec agrément sanitaire (- 29 %)

600 ont au moins 1 bâtiment d'expédition
684 ont au moins 1 bateau
37 ont 1 bateau expéditeur

Main-d'œuvre	Emplois	Équivalent temps plein	2012/2001
Chefs et coexploitants	938	850	34 % (- 37 %)
Autres actifs familiaux	475	353	14 % (- 49 %)
Salariés permanents	1 014	907	36 % (- 14 %)
Salariés saisonniers	3 550	397	16 % (- 7 %)
Ensemble	5 977	2 507	100 % (- 29 %)
dont travail féminin	2 683	847	34 % (- 36 %)

Surfaces exploitées en Charente-Maritime

Domaine public maritime (DPM)	1 726 ha	} soit 43 km de filières 224 km de bouchots
Domaine privé (claires)	1 691 ha	
Filières et Bouchots	709 ha	
Total	4 126 ha	} dont 100 ha par des entreprises extérieures à la Charente-Maritime

Surfaces exploitées par les entreprises charentaises par zone

Nord et Normandie	56 ha
Bretagne Nord	301 ha
Bretagne Sud	242 ha
Pays de la Loire	321 ha
Charente-Maritime	4 026 ha
Aquitaine et Méditerranée	6 ha
Total	4 952 ha

Méthodologie

■ Le recensement de la conchyliculture (le 2^e 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 conchylicoles.

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

Le recensement portait sur les écloséries 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.

~ Pour en savoir plus ~

- Agreste primeur n° 316 - juillet 2014 - Recensement de la conchyliculture 2012 : 160 000 tonnes de coquillages commercialisés
- Agreste Charente-Maritime - Recensement conchylicole 2001 : Charente-Maritime, ses conchyliculteurs, ses huîtres, ses coquillages
A consulter sur le site internet du SSP : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr>

Agreste : la statistique agricole



© AGRESTE 2014

Prix : 3 €

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Service Régional de l'Information Statistique et Economique
15, rue Arthur Ranc - CS 40537
86020 POITIERS CEDEX
Tél. 05.49.03.11.91 - Fax : 05.49.03.11.12
mél : srise.draaf-poitou-charentes@agriculture.gouv.fr
<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/statistique-agricole>
<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr>

Directeur régional : Philippe de GUENIN
Directeur de la publication : Jean-Jacques SAMZUN
Rédacteurs : Rémy GILBERT- Jean DURET
Composition : SRISE Poitou-Charentes
Impression : SRISE Poitou-Charentes
ISSN : 1282-2205