

Octobre 2014

En 2012 près de 1 500 personnes travaillent en Languedoc-Roussillon dans la filière conchyicole. C'est 26 % de moins qu'en 2001, diminution comparable à celle du nombre d'entreprises qui atteint 476 en 2012. La région contribue à 7 % de la production nationale d'huîtres creuses et à 15 % de la production nationale de moules. Entre modernité et tradition, les entreprises, souvent de petite taille, tirent parti des atouts d'un milieu méditerranéen qui reste néanmoins vulnérable. Leur caractère familial tend à diminuer, la vente directe aux consommateurs reste importante surtout pour les huîtres.



Zoom sur la conchyliculture

La région conchyicole Méditerranée englobe les Bouches-du-Rhône, la Haute-Corse et le Var mais l'essentiel de son activité se situe en Languedoc-Roussillon dans les départements de l'Aude et surtout de l'Hérault avec le bassin de Thau.

Des entreprises nombreuses très majoritairement individuelles

Selon le deuxième recensement de la conchyliculture française, sur les 2 864 entreprises en France ayant commercialisé en 2012 des produits conchyicoles, 476 ont leur siège en Languedoc-Roussillon, dont 22 dans l'Aude et 454 dans l'Hérault. La région conchyicole Méditerranée totalise 527 entreprises ce qui la place en 2^{ème} position du palmarès national, derrière Poitou-Charentes (789 entreprises), devant Bretagne Sud (388), Nord-Normandie (322), Aquitaine (302), Pays de la Loire (300), et Bretagne Nord (236). Le nombre d'entreprises conchyicoles a diminué de 25 % en Languedoc-Roussillon depuis le recensement précédent de 2001, soit une baisse du même ordre que le niveau national.

Les entreprises fonctionnent à près de 85 % sous le statut d'exploitation individuelle soit 20 points de plus que la moyenne nationale. Inversement, d'autres statuts comme l'exploitation agricole à responsabilité limitée (EARL) et les sociétés commerciales sont peu représentés.

Un découpage géographique spécifique existe avec les régions conchyicoles (voir le cadre définitions). Ainsi la présente publication fait parfois référence à la région conchyicole Méditerranée mais la plupart des informations ont trait à la région administrative du Languedoc-Roussillon désignée plus simplement par le mot région.



Environ 2 600 tables sur l'étang de Thau représentent la majorité des surfaces conchyicoles du Languedoc-Roussillon

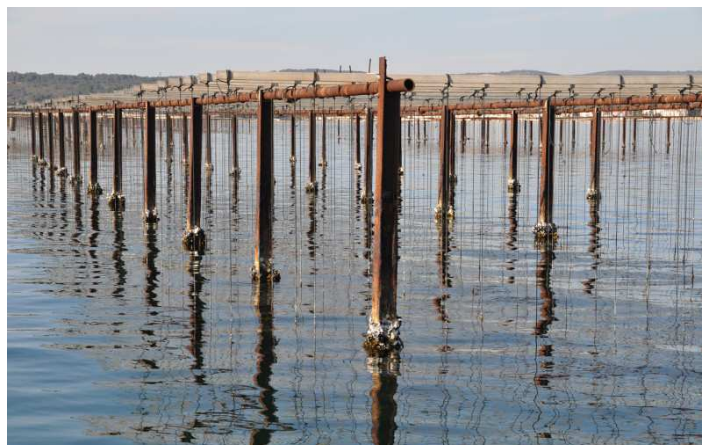
Statuts des entreprises conchylocoles

Statut juridique	Languedoc-Roussillon		France	
	Nombre d'entreprises	%	Nombre d'entreprises	%
en nom propre	404	84,9	1 872	65,4
GAEC*	16	3,4	110	3,8
EARL	23	4,8	478	16,7
autre société civile	16	3,4	160	5,6
société commerciale **	13	2,7	220	7,7
groupement de fait, coopérative, autre personne morale	4	0,8	24	0,8
Total	476	100,0	2 864	100,0

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

* groupement agricole d'exploitation en commun

** société anonyme, société à responsabilité limitée, entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée



L'élevage en suspension sous une table est pratiqué à des profondeurs d'immersion variables d'où des potentiels de production différents

Des surfaces de production en baisse

La quasi totalité des 251 hectares de surfaces exploitées en Languedoc-Roussillon se situe sur le domaine public maritime (DPM). Seuls quelques hectares appartiennent au domaine privé. Cette situation se distingue nettement de la moyenne nationale qui fait ressortir le DPM à 88 % et le domaine privé à 12 % des surfaces exploitées. Cependant, ce dernier correspond pour l'essentiel aux anciens marais salants de Poitou-Charentes, appelés claires, où se pratique l'affinage des huîtres.

Un concessionnaire particulier du domaine public maritime de l'étang de Thau met à disposition des surfaces au bénéfice de plus de 200 conchyliculteurs.

Les surfaces exploitées en Languedoc-Roussillon se répartissent entre le département de l'Hérault (226 ha, la quasi-totalité se situant sur le bassin de Thau) et le département de l'Aude (25 ha, sur l'étang de Leucate). Il s'agit d'un élevage en suspension sous des tables, lié à l'absence de marées et impliquant une immersion permanente des coquillages. Elles sont exploitées par 458 des 476 conchyliculteurs ayant leur siège en Languedoc-Roussillon ainsi que par 6 autres entreprises ayant leur siège hors de la région mais travaillant en Languedoc-Roussillon. En revanche aucune entreprise conchylocole du Languedoc-Roussillon n'a de surfaces de production dans une autre région que la sienne.

Les tables sont constituées de plateaux reposant sur des piliers implantés dans l'étang, accueillant des perches transversales sur lesquelles sont fixés les différents systèmes porteurs de coquillages plongeant dans l'eau. Des couloirs, de largeur variable, permettent la circulation des bateaux.

Ce type d'élevage sous des tables est spécifique et exclusif à la conchyliculture méditerranéenne ; dans les autres régions conchylocoles, le mode d'élevage en surélévation est le plus pratiqué.

D'autres tables, représentant une superficie de 63 hectares et concernant 240 conchyliculteurs, ne sont pas exploitées, soit un taux d'inoccupation de près de 20 %, inférieur au taux national de 26 %.

Par ailleurs 44 kilomètres de filières en mer sont exploités en Languedoc-Roussillon, principalement pour la culture des moules, par une quarantaine de conchyliculteurs. Il s'agit de supports linéaires maintenus immergés quelques mètres sous la surface, auxquels sont amarrés des éléments d'élevage.

La part de ce mode d'élevage sur filières en Languedoc-Roussillon est sensiblement la même qu'au niveau national, en regroupant dans ce dernier cas les filières et les bouchots.

D'autres filières ne sont pas exploitées. Elles représentent 11 km et concernent une vingtaine de conchyliculteurs.

Au total, en convertissant les longueurs de filières en surface, si les surfaces exploitées ont diminué de 21 % par rapport à 2001 sur le plan national, l'évolution est encore plus marquée pour la région conchylocole Méditerranée avec une diminution de 31 %.

Surmortalité : depuis 2008, la filière ostréicole observe en France une surmortalité exceptionnelle des naissains d'huîtres creuses, mais aussi des jeunes huîtres dans le milieu naturel. Ainsi des surfaces ayant subi une mortalité très importante peuvent avoir été laissées en « friche ».

Pour l'année 2012, les raisons principales de non exploitation sont la surmortalité (42 % des cas), le manque de naissain (22 %), la mauvaise qualité de concession intervenant dans seulement 6 % des cas, contre respectivement 25 %, 15 % et 25 % au niveau national. Les raisons économiques ou structurelles interviennent dans 20 % des cas, tant en Languedoc-Roussillon qu'au niveau national.

On appelle **naissain**, les larves transformées qui se fixent sur support et qui deviennent de très jeunes coquillages. Le naissain d'huître creuse peut être obtenu par captage naturel dans l'environnement marin. Il peut être également obtenu par captage contrôlé de larves issues d'écloseries. Ces techniques de captage contrôlé permettent d'obtenir du naissain pratiquement toute l'année, garantissant de plus un approvisionnement indépendant des fluctuations annuelles.

Des entreprises de taille modeste

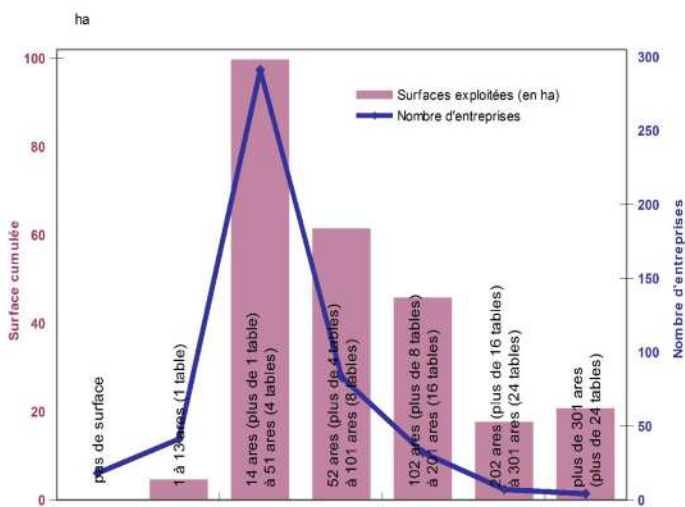
Les 476 entreprises conchyloles du Languedoc-Roussillon exploitent une surface moyenne de 0,53 ha. En convertissant ces surfaces en nombre d'équivalent tables, c'est la tranche de 1 table à 4 tables qui est la plus représentée avec 61 % des conchyliculteurs pour 40 % de la surface totale. Arrivent ensuite la tranche de plus de 4 tables à 8 tables avec 17 % des conchyliculteurs pour 25 % de la surface et celle de 1 table ou moins avec 9 % des conchyliculteurs pour seulement 2 % de la surface.

Ainsi beaucoup d'entreprises sont de très petite taille, la moyenne régionale remontant avec les 9 % de conchyliculteurs ayant plus de 8 tables pour 33 % de la surface totale.

À ces surfaces s'ajoutent des longueurs de filières pour 35 entreprises du Languedoc-Roussillon dont une vingtaine exploitent aussi des tables.

En convertissant ces longueurs de filières en surface, il ressort que la région Languedoc-Roussillon, avec près de 17 % des 2 864 entreprises françaises, représente seulement 3,2 % des 14 980 ha exploités en France.

Surfaces exploitées par les entreprises conchyloles du Languedoc-Roussillon



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

Une activité exclusivement locale pour les entreprises méditerranéennes

La production d'un coquillage correspond à la pratique d'au moins une des phases d'élevage : captage, élevage, grossissement, affinage, stockage et expédition.

Ainsi un coquillage peut être élevé successivement dans plusieurs lieux selon ses différents stades de croissance. Néanmoins, les échanges entre entreprises et régions différentes sont peu fréquents pour les entreprises de Méditerranée même si les jeunes coquillages appelés naissain viennent souvent d'autres régions.

L'essentiel du naissain provient de la côte atlantique, issu de captage naturel ou produit en éclosérie : des dizaines de millions d'unités ont ainsi été achetées par plus de 90 % des ostréiculteurs. Toutefois, près de 50 conchyliculteurs ont pratiqué en Languedoc-Roussillon le captage naturel de naissain d'huîtres creuses en 2011, à l'aide de divers supports, pratique donnant des résultats très variables d'une année à l'autre.

Pour la moule, le captage naturel a été pratiqué par près de 300 conchyliculteurs, des achats de naissain intervenant pour 66 conchyliculteurs.

Des achats de coquillages adultes sont à noter. Importants pour la moule, en provenance d'autres régions ou d'autres pays de l'Union européenne, ils sont limités pour l'huître creuse ou d'autres coquillages tels que la coque ou la palourde. L'action du producteur se limite alors au marquage sanitaire après une période plus ou moins longue de « retrempage ».

Ainsi l'activité de production des entreprises du Languedoc-Roussillon reste localisée, se démarquant de celle des autres régions où les coquillages sont souvent transférés d'une zone géographique à une autre au cours du cycle de production.

Des conchyliculteurs spécialisés dans la production de l'huître creuse et de la moule de Méditerranée, dont les trois quarts vendent à la consommation, après un marquage sanitaire

Parmi les 476 entreprises régionales ayant une activité conchylole, 456 produisent des huîtres creuses, 362 des moules de Méditerranée (*galloprovincialis*), 61 des palourdes. Huîtres plates, coques et autres coquillages sont vendus à la consommation par une vingtaine d'entreprises.

Alors que 73 % produisent huîtres et moules et éventuellement d'autres coquillages, 23 % produisent exclusivement des huîtres creuses, 4 % exclusivement des moules.

Un conchyliculteur peut élever lui-même ses coquillages ou apporter une éventuelle « finition » à des coquillages pêchés ou achetés à d'autres conchyliculteurs. Par la suite, il peut vendre des coquillages prêts à la consommation, selon divers modes de commercialisation. Il aura au préalable effectué, en tant qu'atelier d'expédition ayant reçu un agrément sanitaire, l'indispensable marquage sanitaire du coquillage qui assure la traçabilité du produit jusqu'au consommateur. Il peut aussi vendre des coquillages sans marquage sanitaire à un autre conchyliculteur qui pourra apporter une finition, procéder au marquage sanitaire et commercialiser pour la consommation.

Ainsi les trois quarts des conchyliculteurs du Languedoc-Roussillon (soit un peu moins que la moyenne nationale qui est de 78 %) vendent des coquillages de consommation.

Parmi eux 111 ont pêché ou acheté sans marquage sanitaire, aussi bien des huîtres (46 exploitations), y compris dans quelques cas des huîtres plates, que des moules (83 exploitations), des palourdes (48 exploitations) ou d'autres coquillages (16 exploitations).

Ces pratiques d'achat ou de pêche de coquillages, suivis d'un marquage sanitaire, sont plus fréquentes au niveau national (34 % des conchyliculteurs) qu'en Languedoc-Roussillon (23 %).

Une contribution en baisse à la production nationale d'huîtres

Parmi les 456 entreprises ostréicoles du Languedoc-Roussillon en 2012, 339 entreprises vendent à la consommation 5 533 tonnes d'huîtres creuses issues de l'élevage, dont 317 dans l'Hérault pour 5 005 tonnes et 22 dans l'Aude pour 528 tonnes. La région représente 7 % de la production nationale de 79 220 tonnes en 2012.

Des entreprises ayant leur siège dans d'autres régions produisent, en Languedoc-Roussillon, 36 tonnes supplémentaires.

La vente de 10 tonnes d'huîtres plates est assurée par une douzaine d'entreprises également réparties entre Hérault et Aude.

Par rapport à l'année 2001, le volume d'huîtres vendu en 2012 est en diminution de 39 %, contre une baisse limitée à 26 % au niveau national (huîtres creuses et huîtres plates). Ces informations sont conjoncturelles, propres à deux années précises, et ne traduisent pas forcément une tendance générale. Ainsi, l'impact des mortalités massives ne peut pas être évalué par cette simple comparaison.

Si les notions de production et de vente sont utilisées par facilité comme des synonymes, en revanche, seuls les coquillages issus de l'élevage et vendus à la consommation sont pris en compte pour exprimer les résultats de la filière et faire des comparaisons avec le niveau national. L'exclusion des coquillages pêchés ou vendus sans marquage sanitaire permet d'éviter des doubles comptes avec ces mêmes coquillages vendus plus tard avec marquage sanitaire.

Un acteur majeur pour les moules

En 2012, sur les 362 entreprises mytilicoles (unités économiques faisant l'élevage des moules) du Languedoc-Roussillon, 285 entreprises vendent à la consommation 11 367 tonnes de moules de Méditerranée (galloprovincialis) issues de l'élevage, dont 275 producteurs dans l'Hérault pour 11 125 tonnes et 10 dans l'Aude pour 242 tonnes. Une part importante de ces moules vendues à la consommation a pour origine l'achat, par quelques grosses entreprises conchylicoles, de 8 900 tonnes de moules adultes, sans marquage sanitaire. Elles proviennent de fournisseurs du Languedoc-Roussillon, d'autres régions françaises et surtout d'autres pays (Espagne et Italie).



Les jeunes huîtres sont collées sur des cordes puis suspendues verticalement sous les tables pour poursuivre leur croissance

Ainsi la région assure les deux tiers des 17 358 tonnes de la production nationale de moules de Méditerranée. En revanche, les autres régions conchylicoles produisent 59 781 tonnes de moules communes (edulis), espèce absente en Méditerranée.

Des moules de Méditerranée issues de pêche, sont aussi vendues, après marquage sanitaire, pour 337 tonnes.

Le volume de moules vendu a augmenté de 6 % en 2012 par rapport à 2001, alors que cette augmentation est de 5,4 % au niveau national (moules de Méditerranée et moules edulis). La même réserve sur l'aspect conjoncturel de ces informations 2001 et 2012 doit être formulée.

D'autres espèces de coquillage attendues par le consommateur local

D'autres coquillages sont vendus, issus de la pêche ou d'une phase d'élevage qui se limite à du « retrempe » et à un marquage sanitaire de coquillages achetés à des fournisseurs du Languedoc-Roussillon mais surtout d'autres régions françaises ou étrangères.

Ainsi sont vendues pour la consommation 149 tonnes de palourdes par 60 entreprises, soit 7,5 % de la production nationale et 71 tonnes d'autres coquillages (essentiellement des coques, couteaux, tellines, murex).

Une productivité remarquable en Languedoc-Roussillon

Toutes espèces confondues, en se limitant aux coquillages de consommation sous marquage sanitaire issus de l'élevage et en excluant les coquillages pêchés, la région Languedoc-Roussillon produit 17 000 tonnes soit 10,7 % de la production nationale de 159 563 tonnes alors même qu'elle représente seulement 3,3 % des surfaces exploitées. Ce constat est néanmoins à relativiser au regard des importants volumes de moules achetés hors région, notamment à l'étranger, sans marquage sanitaire.



Cette production participe largement aux 23 471 tonnes produites dans la région conchylicole Méditerranée qui se place en 4^{ème} position parmi les 7 régions conchylicoles françaises. Avec des surfaces exploitées cinq fois moins grandes que la moyenne nationale, les entreprises du Languedoc-Roussillon affichent une production moyenne pour la consommation de 49 tonnes de coquillages par entreprise contre 73 tonnes au niveau national. Les caractéristiques du milieu méditerranéen, favorables à une plus grande vitesse de croissance, expliquent en partie ce résultat.

Des activités lucratives de diversification générant 13 % du chiffre d'affaires total, taux proche des 11 % du niveau national

Le chiffre d'affaires global des entreprises conchylicoles du Languedoc-Roussillon s'élèverait à 58 millions d'euros en 2012 soit 7 % des 876 millions d'euros du niveau national.

Si des activités de diversification participent à ce chiffre d'affaires (13 %), la production conchylicole elle-même en constitue toujours la part principale (87 %) avec plus de 50 millions d'euros. Huître creuse et moule de Méditerranée participent respectivement à hauteur de 59 et 38 % de ce chiffre d'affaires de la production conchylicole.

Ce dernier provient pour 81 % de ventes conchylicoles à la consommation et 19 % de ventes de produits conchylicoles non finis (sans marquage sanitaire).

Huître creuse et moule de Méditerranée participent respectivement à hauteur de 53 et 43 % du chiffre



Les bassins en PVC ou en béton équipent les mas conchylicoles pour stockage ou épuration des coquillages

d'affaires de ventes conchylicoles à la consommation, de 84 et 15 % du chiffre d'affaires de produits conchylicoles non finis : les ventes de coquillages sans marquage entre professionnels sont nettement plus importantes en valeur pour les huîtres que pour les moules.

La diversification est représentée par des activités lucratives soit liées au tourisme, soit hors tourisme. Dans la première catégorie, de 14 à 33 entreprises organisent des visites de l'entreprise, des dégustations, des ateliers pédagogiques. Dans la seconde catégorie on trouve essentiellement la pêche professionnelle avec un navire (45 cas soit 9 % des entreprises de la région contre 4 % au niveau national) et le négoce de coquillages (38 cas soit 8 % des entreprises de la région contre 14 % au niveau national). Ainsi, une minorité d'entreprises conchylicoles présente une activité de diversification, celle-ci nécessitant la mobilisation d'une main-d'œuvre supplémentaire, d'autant plus difficile que les structures sont petites.

Les diverses données du recensement de la conchyliculture ont été recueillies auprès des conchyliculteurs selon un mode déclaratif.

Ventes en 2012 de coquillages adultes issus de l'élevage, pour la consommation sous marquage sanitaire

Régions conchylicoles siège social de l'entreprise	Ensemble des coquillages*		Huîtres creuses		Huîtres plates		Moules galloprovincialis		Moules edulis	
	Nombre d'entreprises	Poids (tonnes)	Nombre d'entreprises	Poids (tonnes)	Nombre d'entreprises	Poids (tonnes)	Nombre d'entreprises	Poids (tonnes)	Nombre d'entreprises	Poids (tonnes)
Nord – Normandie	217	25 281	169	9 024	4	12			101	15 928
Bretagne Nord	173	29 196	111	6 984	31	828	4	28	100	21 317
Bretagne Sud	241	11 810	212	6 604	92	229	9	70	82	3 838
Pays de la Loire	259	12 338	236	7 122	26	15	S	S	137	5 100
Poitou-Charentes	617	50 272	577	37 093	13	8			121	13 058
Aquitaine	281	7 195	281	6 349	3	32	S	S	S	S
Méditerranée	384	23 471	355	6 043	9	10	320	17 228	S	S
<i>dont Languedoc-Roussillon</i>	348	17 004	339	5 533	9	10	285	11 367	S	S
Total	2 172	159 563	1 941	79 220	178	1 133	335	17 358	544	59 781

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

* : huîtres creuses et plates, moules edulis et galloprovincialis, palourdes, coques et autres coquillages

s : secret statistique (une entreprise réalise + 85 % de la production ou il y a seulement 1 ou 2 entreprises)

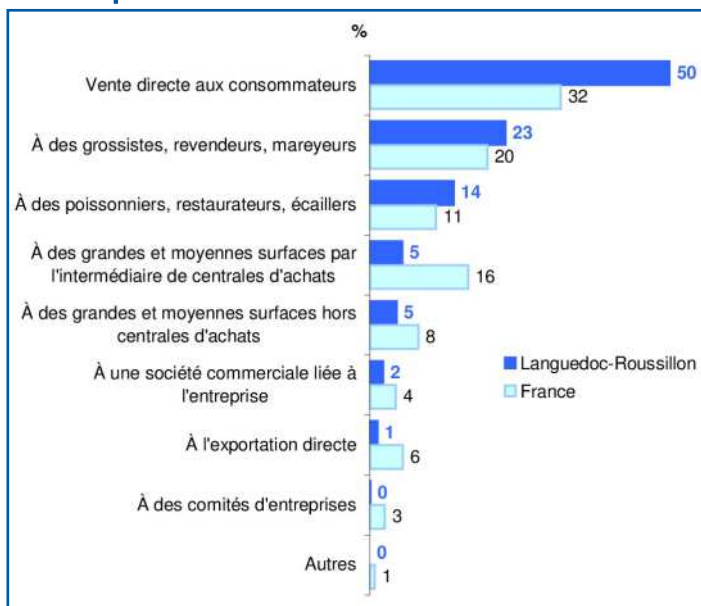
Des circuits de commercialisation variés et se démarquant des pratiques nationales pour l'huître creuse

Sur le plan national la vente directe aux consommateurs est le mode de commercialisation des huîtres le plus courant. Pour tous les autres coquillages (moules, coques, palourdes) les réseaux de commercialisation sont plus diversifiés.

Pour l'huître creuse, la vente directe aux consommateurs est privilégiée par plusieurs régions conchylicoles, dont notamment le Languedoc-Roussillon. Ainsi, dans l'Aude, elle représente 71 % de la production d'huîtres creuses du département. Dans l'Hérault, qui assure 90 % du volume régional d'huîtres creuses, la vente est plus diversifiée : 48 % en vente directe, 24 % aux grossistes et mareyeurs, puis 14 % aux poissonneries, restaurants et écaillers. À noter que pour la région, les ventes en grande distribution ou à l'export représentent seulement 11 % de la production, contre 30 % pour la moyenne nationale.

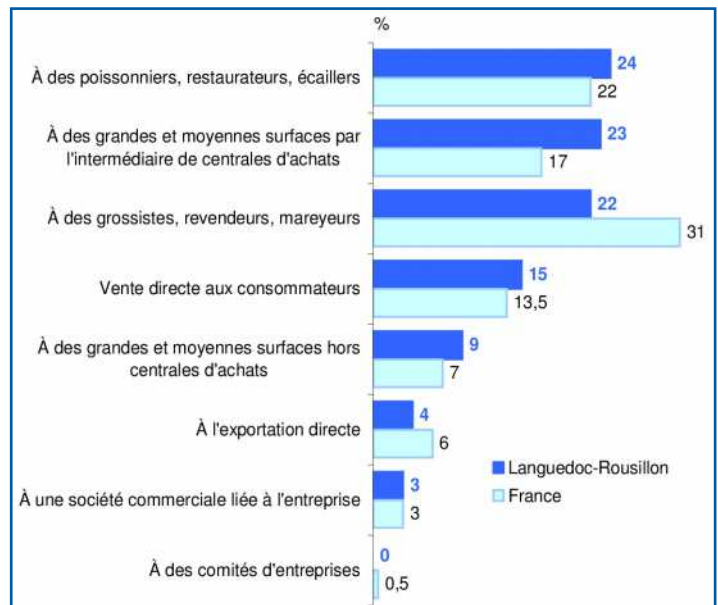
Plusieurs canaux de commercialisation permettent d'écouler la production de moules de Méditerranée. Dans l'Aude, les ventes se répartissent entre la vente directe (60 %), la grande distribution hors centrale d'achat (19 %) et les poissonneries et restaurants (10 %). Concernant l'Hérault, qui représente 98 % du volume régional de moules de Méditerranée, la vente directe ne représente que 14 % des ventes totales, les autres réseaux étant la grande distribution toute confondue (32 %), les poissonniers et restaurateurs (24 %), les mareyeurs ou grossistes (22 %).

Modes de commercialisation des huîtres creuses vendues sous marquage sanitaire pour la consommation en 2012



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

Modes de commercialisation des moules de Méditerranée vendues sous marquage sanitaire pour la consommation en 2012



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

Des bâtiments et des matériels spécifiques

Dans l'Aude et l'Hérault, toutes les entreprises conchylicoles disposent d'un atelier d'exploitation avec en général un équipement en bassins de décantation d'un volume moyen de 24 m³ qui est, pour 75 % des cas, le bâtiment d'expédition à terre soumis à agrément sanitaire.

Les trois quarts des entreprises disposent d'une installation en circuit fermé pour le stockage des coquillages. Un matériel d'aération-oxygénation de l'eau est présent dans 87 % des cas. Un matériel de traitement de l'eau est utilisé par 71 % des entreprises, relevant essentiellement de deux techniques seules ou combinées, y compris avec d'autres techniques : le traitement de la turbidité et la stérilisation par ultraviolets.

La quasi totalité des exploitants disposent d'au moins un bateau immatriculé, spécialement aménagé pour le cas le plus répandu de l'exploitation des tables. Les autres équipements principaux rencontrés sont les véhicules utilitaires de moins de 3,5 tonnes y compris ceux répondant aux exigences du transport des coquillages sous marquage sanitaire et les chaînes de tri à calibrage manuel. Pour les autres matériels, on trouve les calibreuses, les chariots élévateurs, les chaînes de tri avec calibrage automatique, les machines à détroquer et les débyssusseuses. Des différences significatives sur le taux d'équipement apparaissent entre la région et le niveau national selon les matériels, en rapport avec des modes d'élevage différents et des tailles d'entreprises en moyenne plus petites en Languedoc-Roussillon.



Une main-d'œuvre essentiellement familiale

En 2012 les entreprises conchylicoles du Languedoc-Roussillon emploient 1 463 personnes représentant 943 unités de travail annuel (UTA). Celles-ci se répartissent entre la main-d'œuvre familiale, y compris les chefs d'exploitation ou premiers coexploitants, travaillant de façon régulière dans l'entreprise (734 personnes représentant 598 UTA), la main-d'œuvre non familiale salariée occupant un emploi permanent (294 personnes représentant 250 UTA) et la main-d'œuvre saisonnière ou occasionnelle, familiale ou pas (435 personnes représentant 95 UTA).

Entre 2001 et 2012, l'évolution de la main-d'œuvre totale (- 26 %) est à rapprocher de celle du nombre d'entreprises (- 25 %), mais la diminution a porté essentiellement sur la main-d'œuvre familiale (- 39 %). Ainsi les conjoints des chefs d'exploitation et autres membres de la famille sont aujourd'hui nettement moins présents dans le fonctionnement des entreprises, une certaine compensation s'opérant au profit des salariés non familiaux (- 13 %).

En moyenne une entreprise conchylicole de la région mobilise un total de 2 UTA, valeur stable depuis 2001.

Les 476 entreprises du Languedoc-Roussillon, soit 16,6 % des 2 864 entreprises françaises, représentent au niveau

Équipement des entreprises conchylicoles

Unité : %	Languedoc-Roussillon	France
Bateau immatriculé	96	86
Véhicule de plus de 3,5 tonnes	6	17
Véhicule inférieur ou égal à 3,5 tonnes <i>dont véhicules (quel que soit le tonnage) pour transport de</i>	84	88
Chariot élévateur	66	66
Chaîne de tri avec calibrage automatique	22	50
Chaîne de tri sans calibrage automatique (calibrage à la main)	10	27
Calibreuse ou cribleuse non intégrée à une chaîne de tri	61	49
Machine à déroquer	28	38
Débysseuse	5	26
	9	10

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

national, en UTA, 14,4 % de la main-d'œuvre familiale mais seulement 7,6 % de la main-d'œuvre non familiale salariée. En effet, 78 % d'entre elles n'emploient pas de salariés permanents.

24 % des chefs ont moins de 40 ans et 63 % ont moins de 50 ans, l'âge moyen étant de 46 ans identique à la moyenne nationale. C'est une augmentation de l'âge moyen du chef par rapport à 2001 de 2 ans pour la région contre 3 ans pour la France entière.



Le bateau à fond plat est bien adapté à l'exploitation des tables sur les étangs

Origine de la main-d'œuvre selon la taille d'entreprise conchylicole

Emplois dans l'entreprise	Nombre d'entreprises	Nombre de personnes				Équivalence en UTA toutes catégories de main-d'œuvre	
		Main-d'œuvre familiale*	Main-d'œuvre non familiale permanente**	Main-d'œuvre non permanente (familiale ou non)	Total toutes catégories de main-d'œuvre	Nombre d'UTA	en %
Moins de 1 UTA ***	46	52	0	6	58	27	2,8
De 1 UTA à 2 UTA non compris	302	415	30	110	555	369	39,1
De 2 UTA à 3 UTA non compris	70	139	36	55	230	160	16,9
De 3 UTA à 4 UTA non compris	21	43	28	26	97	69	7,3
De 4 UTA à 5 UTA non compris	15	30	40	27	97	68	7,2
5 UTA et plus	22	55	160	211	426	253	26,7
TOTAL	476	734	294	435	1 463	943	100,0
<i>Rappel total 2001</i>	<i>635</i>	<i>1 206</i>	<i>338</i>	<i>438</i>	<i>1 982</i>	<i>1 245</i>	<i>100,0</i>

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

* : y compris les chefs d'exploitation ou premiers coexploitants

** : les salariés permanents occupent un poste toute l'année, quelle que soit sa durée, temps partiel ou complet

*** : UTA : unité de travail annuel, correspondant à l'équivalent d'une personne à temps complet pendant un an

Répartition de l'emploi permanent selon le temps travaillé dans l'entreprise conchylicole (%)

Personnes ayant une activité permanente	Moins de 1/4 temps		1/4 à 1/2 temps		1/2 à 3/4 temps		3/4 à plein temps		Temps complet		UTA totales	
	2013	2001	2013	2001	2013	2001	2013	2001	2013	2001	2013	2001
Chefs d'exploitation	0,2	0,3	0,8	1,2	2,8	4,0	2,0	7,8	51,8	38,2	57,5	51,5
Membres de la famille	0,8	1,2	2,5	3,8	2,3	5,6	1,0	6,3	6,4	9,1	13,0	26,1
Salariés permanents	0,2	0,1	1,6	0,9	2,1	2,4	0,7	5,3	24,9	13,7	29,5	22,3
Ensemble	1,2	1,6	4,8	5,9	7,2	12,1	3,7	19,5	83,1	60,9	100,0	100,0

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

La délégation à la mer et au littoral (DML) de la **direction départementale des territoires et de la mer (DDTM)** de l'Hérault dispose aussi d'informations sur la filière conchylicole, lui permettant de caractériser la production de coquillages dans le département et d'appréhender les adaptations opérées par la profession pour faire face aux crises et difficultés rencontrées. Par ailleurs la DML gère les concessions du domaine public maritime qui constitue l'essentiel des surfaces exploitées par les conchyliculteurs du département.

Des écarts peuvent apparaître avec les résultats du recensement de la conchyliculture, ayant deux causes principales :

- Une différence de définition en ce qui concerne la production de coquillages. Pour évaluer cet indicateur, le recensement de la conchyliculture prend en compte les seuls coquillages issus de l'élevage et vendus à la consommation, excluant ainsi les coquillages vendus sans marquage sanitaire à un autre professionnel. Ce principe permet d'éviter de comptabiliser deux fois le même coquillage. L'autre approche, collationnant aussi la vente de coquillages d'un professionnel à un autre, permet de bien cerner l'activité des conchyliculteurs.

- Une différence d'unités en ce qui concerne les surfaces exploitées. Si les conchyliculteurs du bassin de Thau expriment leurs surfaces en nombre de tables, le recensement conchylicole utilise des hectares et ares. La conversion en nombre de tables, sur la base d'une surface unitaire de 12,5 ares, fournit un nombre d'équivalent tables forcément inférieur au nombre de tables concédées, certaines tables étant exploitées seulement pour partie.



Sources

Le deuxième recensement de la conchyliculture, effectué après celui de 2001, porte sur l'activité du secteur en 2012. Les données relatives au captage du naissain d'huître portent toutefois sur l'année 2011. Il a été réalisé en France métropolitaine par le Service de la statistique et de la prospective (SSP) du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt à la demande de la direction des Pêches maritimes et de l'Aquaculture du ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie. L'institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) a apporté sa collaboration. Les organisations professionnelles conchylicoles y ont été associées.

La collecte organisée par les services régionaux de l'information statistique et économique (SRISE) des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) a eu lieu d'avril à juin 2013 par visite d'enquêteurs auprès des dirigeants des entreprises conchylicoles. Elle a concerné toutes les entreprises ayant effectué un captage naturel de naissain de coquillages, celles possédant une éclosérie de reproduction de coquillages ou une nurserie. Le recensement portait aussi sur les entreprises ayant effectué de l'affinage en claires, les élevages ayant produit au moins 2 tonnes de coquillages ou 1 tonne de palourdes et l'ensemble des entreprises pratiquant l'expédition avec agrément sanitaire.

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

Le recensement de 2012 étudie pour la première fois le détail du chiffre d'affaires ainsi que la diversification et la démarche qualité des entreprises.



Le recensement de la conchyliculture 2012 a pu être réalisé grâce à la participation des conchyliculteurs et au soutien de leurs représentants professionnels. Qu'ils en soient tous remerciés.

Définitions

Régions conchyloles : les statistiques conchyloles sont présentées dans un découpage géographique comprenant **sept régions conchyloles*** :

- la région **Nord-Normandie** comprend la Manche, le Calvados, la Somme, le Pas-de-Calais et le Nord.
- la région **Bretagne Nord** comprend l'Ille-et-Vilaine, les Côtes-d'Armor et la partie du Finistère située au nord de la presqu'île de Crozon.
- la région **Bretagne Sud** comprend la partie sud du Finistère, le Morbihan et la partie de la Loire-Atlantique située au nord de la Loire.
- la région **Pays de la Loire** comprend la partie sud de la Loire-Atlantique et la Vendée.
- la région **Poitou-Charentes** se limite à la seule Charente-Maritime.
- la région **Aquitaine** comprend la Gironde, les Landes et les Pyrénées-Atlantiques.
- la région **Méditerranée** comprend l'Aude, l'Hérault, les Bouches-du-Rhône, le Var et la Haute-Corse.

***Attention : ne pas confondre les régions conchyloles du siège social de l'entreprise et les régions conchyloles de production. Ces dernières sont des régions où une entreprise conchylole a des concessions sur le domaine public ou des surfaces sur le domaine privé, qu'elles exploitent pour élever les coquillages.**

Marquage sanitaire : les ventes de coquillages pour la consommation humaine se font uniquement sous **marquage sanitaire**. Les entreprises conchyloles doivent avoir obtenu l'agrément des services vétérinaires et apposer un marquage indélébile. Ce marquage permet d'identifier l'entreprise expéditrice. Leur répartition géographique est fonction du siège social des entreprises expéditrices. 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.

Concession : l'exploitation du domaine public maritime (DPM) à des fins de production aquacole nécessite l'obtention de **concessions** dont la durée ne peut dépasser trente-cinq ans. Les concessions destinées aux élevages de moules en bouchot ou en filières sont usuellement exprimées en longueur. Un coefficient de conversion a été appliqué pour ramener les longueurs en surface (1 km correspond à 2 ha pour les bouchots et 6 ha pour les filières).