


Groupe de travail

	GROUPE DE TRAVAIL MARITIMITÉ	11 février 2020
		Nom du Pilote /rédacteur Dominique NARBÉY
Réunion N° 20		
Participants		
Présents, invités et excusés	<p>Présents : Maurice Benoish, Patrice Brault, Sylviane et Jacques Cougoulat, Mustapha El Kettab, Guy Le Fahler, Jean-Yves Le Mentec, Briec Morin, Dominique Narbey, Loïc Orvoën, Dominique Petit, Michel Rio, Josick Thaëron</p> <p>Invités présents : Véronique Baque, Claire Goapper, Francis Lechat, Evelyne et Jean-Yves Le Léannec, Jean Raison, Jean-François Renard, Marie-Claude Taillard.</p> <p>Excusés : Nathalie Carré, Dominique Dischamps Jacques Canevet, Christophe Cerino, Laurent Chéraud, Anne-Marie Cuesta, Yves Foëzon, Yannick Guégan Benoît Jaffré, Olivier Le Nezet, Bruno Le Fée, Lionel Lardou, Pascal Larnaud, Dominique Le Brigand, Michel Le Lann, Hervé Le Moing, Caroline Le Neures, Jean-Philippe Olivieri, Yves Poizat, François Théret, Erwan Tonnerre</p>	
Éléments de contexte, déroulement et décisions		
N°	<u>Éléments de contexte et déroulement</u>	
1	<p>Éléments de contexte :</p> <p>Un projet de cultures marines est envisagé au large de Moëlan sur mer, portant sur une culture d'algues d'une part, de coquillages d'autre part. L'opération portée depuis 7 ans par deux structures a généré des oppositions et a conduit à des procédures judiciaires :</p> <ul style="list-style-type: none">- Devant le Tribunal Administratif de Rennes qui a annulé l'arrêté préfectoral autorisant l'exploitation pour un motif portant sur la forme de la procédure.- Par devant la Cour Administrative de Nantes qui a infirmé le jugement de première instance et validé l'arrêté préfectoral tant sur la forme que sur le fond. Elle a en effet estimé que le projet déposé remplissait les conditions de formes et de procédure et respectait les exigences en matière de préservation de l'environnement et du milieu naturel. <p>Jo Thaëron pour le projet de culture de coquillage et Philippe Legorjus pour le projet de culture d'algues sont venus présenter l'opération dont le démarrage aura lieu dans les mois qui viennent.</p>	
2	<p>Jo Thaëron explique qu'il est ostréiculteur dans le Bélon depuis des dizaines d'années. Si l'exploitation permettait en 1970 de produire 300 Tonnes d'huitres (sur les 20.000 T. produites en Bretagne), elle n'en fournit plus que 200T aujourd'hui après que deux épisodes de maladie ont atteint les espèces cultivées. L'entreprise a travaillé sur la diversification de son activité en produisant d'autres espèces de coquillages, en frais seulement au départ, puis avec une partie en surgélation (pour les entreprises Nicot, Thiriet), mais toujours majoritairement en frais.</p> <p>Lorsqu'il a transmis l'entreprise à ses enfants il avait conscience du fait que la pérennité de l'activité n'était pas assurée. En effet le métier est en danger avec un nouveau virus : 150 exploitations ont dû fermer cette année dans le Morbihan.</p> <p>Les ostréiculteurs subissent une situation environnementale qu'ils ne maîtrisent pas : l'ensablement des rias est délétère et la qualité de l'eau se dégrade. Les tuyaux posés il y a 40 ans qui devaient durer 100 ans sont déjà poreux. Les stations d'épuration ne sont pas adaptées au dérèglement climatique. Dans ces conditions, produire au large, et non plus dans les rias, constitue l'avenir.</p> <p>Les jeunes qui s'installent vont être confrontés aux problèmes de rias dont le sable n'est plus dragué. Les ostréiculteurs ont du mal à s'implanter et ne vont pas pouvoir travailler comme les précédentes générations: ils devront impérativement aller au large pour produire. Au Portugal, les installations ont permis de des cultures d'huitres mais ont aussi favorisé un très grand afflux et le développement de poissons très variés à pêcher à la ligne. Elles se sont ainsi avérées être un grand facteur de biodiversité .</p>	

J. Thaëron a donc considéré qu'il convenait de faire évoluer les modes de production et de se diversifier, prenant exemple sur l'algo-culture de Loctudy. A Lesconil en effet, si la production a connu des démarrages difficiles elle est maintenant tout à fait satisfaisante. Le projet de Moëlan a été envisagé de façon à réaliser un projet plus proche de l'activité ostréicole Thaëron avec des ports d'accueils aisés. Mais il est vite apparu qu'entre le projet et sa réalisation il y pouvait y avoir un monde...

Des discussions ont été menées avec les pêcheurs professionnels et un travail d'étude a été engagé avec le services des phares et balises. En 2012, une 1ère enquête publique a été lancée qui a abouti à l'adoption d'un premier arrêté.

Après les difficultés rencontrées avec les opposants au projet notamment les pêcheurs plaisanciers des négociations ont été menées qui ont amené à la signature d'un second arrêté en 2014. Finalement après procédures par devant le TA de Rennes puis la CAA de Nantes, l'arrêté préfectoral d'autorisation de l'exploitation a été validé en 2018. Cela représente 7 années de temps perdu qui ne se rattrapera pas.

Formalités et financement sont très compliqués à aboutir et il faut pouvoir disposer de l'énergie, l'opiniâtreté et la trésorerie nécessaires.

* * * `

* *

*

Philippe Legorjus de l'entreprise Algolesko se présente à son tour en qualité d'entrepreneur dans les domaines de l'environnement et de l'énergie. Il a longuement travaillé son projet de culture d'algues avec Jo Thaëron. La Bretagne constitue en effet un site très favorable au développement d'exploitations de cultures des algues (à débouchés multiples) et des coquillages.

Un premier projet pour la culture d'algues en tant que paysans marins (hors transformation) a porté sur un espace de concession obtenu à Lesconil (2 ans avant celui de Moëlan) qui portait sur une surface de 200ha ramenée 154 ha pour le projet définitif. Le 3^{ème} associé de ce projet est déjà algoculteur à Lesconil et est un pionnier de la technique depuis 40 ans.

Algolesko a son écloserie. L'ensemencement de l'exploitation s'effectue à l'automne pour une récolte au printemps. Toutefois avec les aléas climatiques, les dates peuvent varier d'un à 2 mois. Pour se développer, les algues ont besoin de deux éléments déterminants : une température de l'eau assez basse (pas plus de 16°) et de la lumière.

Les débouchés alimentaires sont nombreux, les algues étant riches en fibres, minéraux et protéines. L'algue cultivée est exclusivement de la « sacharina latissima » espèce commune dans le milieu ambiant. La production est certifiée BIO : par définition elle ne nécessite l'apport d'aucun intrant, ce qui serait impossible en mer. La collecte d'algues génitrices pour l'ensemencement s'effectue exclusivement au large de Brigneau et des Glénan. Il ne serait pas possible de les collecter dans les Côtes d'Armor par exemple.

Elles sont, soit commercialisées fraîches sorties de l'eau, ou surgelées, ou encore frais salées (conservées 2 ans) ou déshydratées (pour le marché asiatique).

La Société ne vit que de fonds privés hors l'avance remboursable de la région en R&D.

Le personnel est composé d'un directeur général, de techniciens de sites et de cadres actuellement en formation aux techniques japonaises au Japon sur les modes de transformation des algues. Le Japon est le 1er consommateur du monde par habitant. Les Japonais sont inquiets du fait de l'état de la mer après la catastrophe de Fukushima et des problèmes climatiques. Il est envisageable d'exporter des algues vers le Japon à terme.

L'occupation du territoire marin se fait par l'installation de rangs de 750 m de long et 150 m de filière sur chaque rang. Un flotteur en surface est relié au sol par un bout tenu par un bloc de béton d'une Tonne. Aucune chaîne n'est utilisée, seulement des bouts, aucun dispositif ne raclant le fond. Tous les ans des films sont réalisés permettant de vérifier l'état de l'installation et l'analyse de l'évolution de l'environnement.

L'autorisation de Lesconil permet la culture de plusieurs types de cultures ensemble afin de constater les interactions éventuelles entre les différentes espèces.

Pour la concession de Moëlan, l'arrêté préfectoral autorisant l'exploitation a été attaqué, annulé puis validé en appel. Depuis des dialogues ont été engagés avec les associations pour expliquer le projet, apporter des réponses, et trouver des consensus. Dans l'

arrêté de concession initial les surfaces étaient plus importantes et différentes de celles finalement retenues. Les concessions ont été regroupées de façon à ménager un couloir de circulation plus important à l'endroit souhaité par les pêcheurs professionnels et plaisanciers, et elles sont plus près de la côte. Le projet a pris du retard de ce fait pour en tenir compte. La mise en culture est prévue pour août à octobre 2020 pour une 1^{ère} récolte en 2021.

Q : Quand sera positionnée la bouée cardinale signalant l'exploitation ?

R : c'est prévu pour la mise en exploitation ce été. A la surface, le maillage de bouées est visible, et exclut le passage des bateaux. Des bouées jaunes encadrent tout le tour de la zone, telles que préconisées par les phares et balises.

Q : Le site n'est il pas trop exposé aux intempéries ?

R : on connaît bien l'algoculture en site exposé. Des bouées se détachent à raison d'environ 2 par mois mais on les récupère sur la côte. C'est le mode d'ancrage imposé par l'administration, avec des dispositifs en galvanisé, qui est en cause. On essaye d'obtenir la possibilité d'utiliser d'autres systèmes d'ancrage. En attendant, quand une balise lâche, elle est récupérée et remise en place dans les 48 heures.

Q : Quelle est la durée de la concession ?

R : 15 ans, ce qui n'est pas une durée habituelle mais l'Etat a préféré une durée permettant de disposer de recul sur le projet avant de renouveler la concession à terme. Si le renouvellement n'était pas accordé, la remise en état du site, par le bénéficiaire de la concession, serait exigée.

Q : Quelle rentabilité peut-on espérer ?

R : On l'espère rapide car on a déjà beaucoup investi (1,5 M€ à Lesconil). On attend d'autant plus de rentabilité qu'elle résulte du croisement du marché de plus en plus dynamique dans le contexte actuel. La 1^{ère} récolte à Lesconil en 2019 a produit 80T, on en attend probablement plus en 2020. On collecte environ 5kg d'algue par mètre de filière. Une filière mesure entre 15 et 20 m entre 1 et 3 m de profondeur de façon à bénéficier de la lumière nécessaire.

D'autres sociétés existent : 1 À LESCONIL, 4 ou 5 en Bretagne nord, 1 au Guilvinec, 1 dans l'estuaire de la Rance, 1 à Houat. Les concessions sont de tailles plus ou moins importantes. D'autres sont exploitées en Irlande, Espagne, Portugal mais aussi à côté d'exploitations de saumons en Norvège (elles ne sont pas bio dans ce cas). Il existe un centre de traitement à Lézardrieux dans les Côtes d'Armor. On va créer une chaîne de production à Loctudy prochainement.

Q : Quel développement de poissons constate-t'on à Lesconil à proximité des champs d'algues ?

R : Un développement très important au printemps et de tous types. On assiste ainsi à un afflux de dauphins, de thons, et on a trouvé quelques langoustes rouges. On ne peut cultiver sur le site que des algues juvéniles (de l'année), il n'y a donc pas de dissémination invasive en tous sens.

Q : Comment se fait la récolte ?

R : A partir d'une barge de 18 X 6m et d'un bateau de servitude. Les collecteurs procèdent à partir de là et les algues ensemencées sur des garcettes mises à l'eau se fixent naturellement sur les bouts en bassins. L'ensemencement se fait à raison de 2 à 4 km/jour. La collecte se fait par levée des filières les unes après les autres. La récolte s'effectue sur le bateau au fur et à mesure des commandes. On retire tout entre mai et juillet et on réensemence en septembre. Les algues sont principalement utilisées pour la consommation humaine. Eventuellement des débouchés sont envisagés en cosmétique. La production dépend de la température faible de l'eau et de l'ensoleillement.

Q : La production de coquillages porte sur quelles espèces ?

R : A ce jour uniquement sur des huîtres, éventuellement sur des moules. Aucune autre culture n'est envisagée : ni concombres de mer ni oursins ou autre.

Q : Comment se répartissent les éléments de l'exploitation ?

R : A Doëlan s'effectuera la mise à terre du bateau de servitude et peut être, à terme, une part de la récolte. Mais d'une façon générale, la récolte sera amenée directement à Loctudy par bateau.

Q : Quels emplois seront générés par l'exploitation ?

Q : Les éléments d'implantation à terre sont peu envisagés et si c'était le cas, ce serait

plutôt près de la RN 165. En effet, les nuisances supposées d'installations de proximité de passages de camions, etc... dissuadent les porteurs de projets. Peu d'emplois sont donc à attendre étant donné la faible acceptation de telles installations à Moëlan sur mer. Le débarquement des algues à terre est aisé à Lesconil où l'environnement est propice. Il serait probablement moins facile à Moëlan ou Clohars-Carnoët. Le débarquement de coquillages s'effectuera directement chez Thaëron à Riec sur Belon.

Q : Quel impact sur le milieu naturel

R : l'avantage de cette exploitation, c'est qu'elle n'implique pas d'arrachage en fond de mer. Une filière test de 200m a été installée par Thaëron et elle a résisté aux dernières tempêtes pourtant rudes et répétées.

Q : L'été les bouts des algues restent à poste, les moules peuvent-elles s'y accrocher ce qui permettrait une double culture?

R : Elles s'y accrochent peu car les algues sont déjà implantées sur les bouts quand on immerge les ensemencements. En tout état on va déjà s'occuper d'algues...

Q : La culture du wakamé, algue très consommée au Japon est-elle envisagée ?

R : Le CNRS a estimé qu'elle était invasive, elle ne sera donc pas cultivée ici.

Il y a 50 ans on avait considéré que les premières cultures de wakamé (dont 1 à Lesconil) ne devaient pas poser de problème car elles étaient annuelles. Les bateaux de plaisance les ramènent sur leur coque depuis les mers asiatiques. Mais en culture marine maîtrisée elles ne posent aucun problème.

Q : Pour les huîtres comment se passe l'ensemencement ?

R : Les huîtres implantées sont déjà âgées de 3 ans. Elles doivent finir de se développer là. Les algues ont des vertus antibactériennes et antivirales. On peut espérer que la proximité des champs d'algues va contribuer à leur bonne santé. Cela reste à vérifier.

Q : L'occupation des concessions à Lesconil s'est passée comment ?

R : Au début on a rencontré des difficultés avec les pêcheurs dont on bousculait les habitudes pour la pose de leurs casiers. Mais finalement il s'est avéré que, non seulement la cohabitation était possible, mais aussi que la culture d'algues pouvait être valorisante et source de notoriété pour le territoire. A Moëlan sur mer, les habitants ne se sont pas appropriés le projet.

La période de campagne pour les élections municipales s'est avérée néfaste au lancement de l'enquête publique et a favorisé l'irrationnel et aux propos dans tous les sens.

Contrairement à ce qu'on aurait pu penser, c'est avec les pêcheurs professionnels que le dialogue a été le plus facile. Les difficultés les plus grandes sont survenues avec les pêcheurs plaisanciers.

Q : La capture de poissons est-elle possible dans le périmètre de la concession ?

R : Non cela n'est ni prévu ni possible, le passage des bateaux étant impossible du fait de la présence des bouées, par contre la pêche sera idéale à la périphérie.

Prochaine réunion

Dates, horaires
et lieu :

La prochaine réunion du groupe de travail se tiendra à une date qui reste à fixer selon le sujet et les dates sur lesquelles vous serez consultés par Doodle.