

Groupe de travail

	GROUPE DE TRAVAIL MARITIMITÉ	6 mars 2019
		Nom du Pilote /rédacteur Dominique NARBEY
Réunion N° 20		
Participants		
Présents, invités et excusés	Présents : Maurice Benoish, Patrice Brault, Jacques Canevet, Sylviane et Jacques Cougoulat, Dominique Dischamps, Yves Foëzon, Yannick Guégan, Michel Le Lann, Dominique Narbey, Loïc Orvoën, Dominique Petit, Michel Rio. Excusés : Nathalie Carré, Christophe Cerino, Laurent Chéraud, Anne-Marie Cuesta, Benoît Jaffré, Briec Morin, Guy Le Fahler, Olivier Le Nezet, Bruno Le Fée, Lionel Lardou, Pascal Larnaud, Dominique Le Brigand, Caroline Le Neures, Jean-Philippe Olivieri, François Théret, Erwan Tonnerre. Josick Thaëron. Mustapha El Kettab, Hervé Le Moing, Yves Poizat	
Éléments de contexte, déroulement et décisions		
N°	Éléments de contexte et déroulement	
1	Éléments de contexte : Philippe Le Gall président du Comité Régional de la Conchylicole de Bretagne Sud vient présenter la filière conchylicole et ses enjeux.	
2	<p>La conchyliculture en Bretagne sud se décline autour de 4 productions de coquillages :</p> <ul style="list-style-type: none">• La cérastoculture (les coques)• La vénériculture (les palourdes)• La mytiliculture (les moules)• L'ostréiculture (les huîtres) <p>La fécondation des huîtres se fait dans l'eau. Elle produit des larves qui ne produisent une coquille qu'au bout de quelques jours et dès lors qu'elles sont susceptibles de se fixer sur une surface dure : un rocher ou une surface artificielle. Les tuyaux utilisés jusqu'à récemment sont peu à peu remplacés par des coupelles. Grâce à l'entreprise lorientaise Seabird, les professionnels sont désormais en mesure d'utiliser des coupelles biodégradables moins impactantes pour l'environnement.</p> <p>La reproduction se répartit entre les départements de Loire Atlantique du Finistère et dans une plus grande mesure du Morbihan. On note depuis quelques années une progression intéressante en Finistère Sud avec la reprise d'anciennes activités et l'installation de jeunes producteurs.</p> <p>25% de la production nationale est Bretonne, la moitié en Bretagne sud.</p> <p>La taille des entreprises est très variable représentant un chiffre d'affaire de l'ordre de 350 K€ pour un couple d'entrepreneurs, jusqu'à plusieurs millions d'Euros pour les plus grosses entreprises comme Thaëron ou Cadoret qui emploient de nombreux salariés.</p> <p>Les concessions du Domaine Public Maritime sont accordées par les commissions de culture marine. Leur valeur est plus importante dans le Morbihan où la pression foncière en sortie du golfe est beaucoup plus forte qu'en Finistère. L'outil transmis d'un concessionnaire à l'autre sera valorisé en fonction du lieu d'implantation des installations. Les concessions sont consenties pour des durées allant de 5 à 35 ans. A la fin de la concession la nouvelle occupation est ouverte à la concurrence avec une priorité pour l'entrepreneur sortant. L'unité fonctionnelle doit être garantie par le repreneur entre la partie relevant du DPM et la partie des terres hors DPM laquelle relève de la SAFER Celle-ci peut exercer un droit de préemption en cas de cession ou de bâtiment resté sans activité depuis plus de 5 ans, durée portée récemment à 20ans.</p>	

L'activité économique marine permet de déroger à la loi littorale nécessitant par définition une implantation en bord d'eau. La partie habitation peut être située hors du DPM et vendue séparément ce qui sera susceptible de poser des problèmes ultérieurs de cohabitation. En effet, la proximité de l'activité économique sera susceptible de causer des nuisance visuelles ou sonores pour les voisins. La SAFER peut intervenir lors de la cession pour préempter la partie habitation mais la pression foncière morbihannaise notamment peut bloquer la procédure si les prix de cession s'avèrent hors de proportion avec ceux d'une activité économique conchylicole.

La seule parade relève des documents d'urbanisme locaux : SCOT ou PLU qui doivent préserver le zonage réservé exclusivement aux activités marines. Il faut en effet pouvoir préserver la possibilité d'installation de nouveaux professionnels. Pour cela il est important de définir la bonne législation à appliquer. C'est ce qui s'est passé pour le projet d'implantation d'un champ d'algue et de production conchylicole au large de Moëlan sur mer. Le tribunal administratif saisi en 1^{ère} instance par des associations locales a jugé qu'il y avait lieu d'appliquer la loi applicable aux mouillages et donc la loi Bouchardeau, annulant la procédure suivie pour l'implantation. La cour administrative d'appel a annulé le jugement. L'arrêt de la cour a en effet validé la procédure utilisée à savoir celle des installations conchylicoles ne nécessitant pas d'enquête publique.

Les cultures d'algues relèvent également du Comité Régional de la conchyliculture qui a suivi ce dossier aux côtés des porteurs du projet.

Les difficultés de pollution rencontrées par les conchyliculteurs émanent principalement en Bretagne sud de problèmes résultant de l'urbanisation du littoral et des installations d'assainissement. En Morbihan si les installations de type station d'épuration sont aujourd'hui performantes, les soucis viennent plutôt des réseaux ou des SPANC (services publics d'assainissement non collectif).

En revanche en Finistère Nord les problèmes résultent plutôt des activités agricoles et d'élevage.

Une autre difficulté provient des neurovirus provenant des stations d'épuration à la suite d'épidémies de gastro entérite. En effet ces neurovirus ne sont suffisamment neutralisés par les STEP.

En matière de production il convient de préserver l'équilibre entre l'importance de la production et la quantité de nourriture disponible nécessaire aux coquillages.

Le caractère Bio de la production est défini selon des normes européennes et dépend de la qualité de l'eau et de ses composantes physico chimiques. Le problème réside dans le fait que le zonage pris en compte par IFREMER pour mesurer ces paramètres n'est pas suffisamment précis pour apprécier le niveau qualitatif de ces composantes par secteur plus précis.

Pour les producteurs, il n'existe pas de système assurantiel pour couvrir la gestion des risques qu'ils encourent en cas d'interdiction de vente de production. Il faudrait pouvoir créer des fonds de garantie mais pour cela , trouver des sources de financement. Le FEMAP pourrait permettre d'en amorcer un.

Il faut noter la particularité de la production en baie de Quiberon, tout à fait unique, à partir d'un système de dragage en eau profonde (5m). Un banc d'huitres naturel est concédé et géré collectivement. Une partie du secteur de 150 hectares, n'est jamais dragué, ne fait l'objet d'aucune vente et sert de source de captage. Le reste du banc est dragué et produit 500.000 Tonnes par an.

La mytiliculture sur pieux est pratiquée principalement à Pénestin par 35 entreprises. En Bretagne nord une pollution de plastique provenant des cônes de protection contre les prédateurs (crabes et étoiles de mer) en pied de pieux est aujourd'hui enrayée grâce à l'immatriculation des cônes. Depuis qu'ils sont ainsi identifiés, les producteurs prennent soin de les collecter et les récupérer. En Bretagne sud ils sont systématiquement ramassés.

Les palourdes et les coques sont produites au Croisic et en baie de Vilaine où l'on produit de 2000 à 3000 tonnes par an.

En ce qui concerne les huîtres triploïdes elles ont été produites de façon à permettre de vendre des huitres non laiteuses toute l'année, répondant ainsi à la demande des consommateurs.

Le procédé de production ne résulte pas d'une manipulation génétique mais du chauffage de l'eau de mer à 25° pendant 20 minutes des huîtres mères empêchant le

	<p>système de reproduction. L'huître ainsi traitée grossit alors plus vite de ce fait et n'est pas laiteuse. Ce traitement ne génère pas d'impact négatif, que ce soit sur la santé humaine ou l'environnement. Ce qui est important c'est que la reproduction soit bien préservée par ailleurs dans le système naturel, ce qui est le cas.</p> <p>Les différentes étapes de production de l'huître ne se font pas au même endroit : les naissains sont produits en Bretagne mais l'élevage peut se faire ailleurs comme en Irlande où l'eau reste à une température inférieure à 16° ce qui garantit la bonne santé de l'huître. En effet au delà de 16° se produisent des phénomènes de mortalité qui peuvent être importants, ce qui n'est pas le cas si la température est inférieure. Elles sont ensuite ramenées dans les eaux bretonnes avant d'être vendues.</p> <p>La France est le 1^{er} producteur d'huîtres en Europe et le 4^{ème} dans le monde après la Chine, la Corée du sud et la Japon.</p> <p>Mais les huîtres chinoises ne sont pas de bonne qualité et on constate une augmentation des exportations bretonnes vers la Chine où elles peuvent être vendues jusqu'à 5€ l'unité !</p> <p>En France il y a peu de production d'aquaculture mais un fort secteur conchylicole dont on parle peu. Les huîtres proviennent de terroirs identifiés avec des produits différents selon les lieux</p>
Prochaine réunion	
<p>Dates, horaires et lieu :</p>	<p>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..</p>