



Etude socio-économique et spatialisée des usages du milieu aquatique

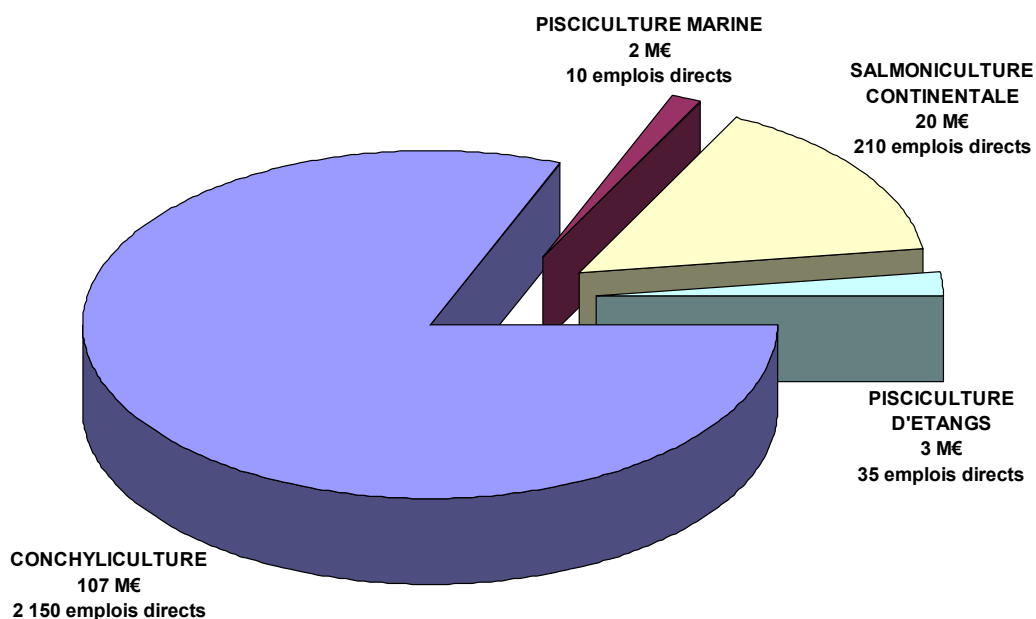
Lot N°3 : aquaculture

Synthèse

L'aquaculture en Seine-Normandie : un chiffre d'affaires de 132 millions d'€ et 2 400 emplois directs

Des activités aquacoles dominées par la conchyliculture

La conchyliculture représente 81% du chiffre d'affaires total et 89% des emplois.



La conchyliculture

La conchyliculture normande : le quart de la production française ...

La Normandie, qui est la plus jeune région de production, est la première région conchylicole française avec 21% de la production nationale d'huîtres et 25% de la production nationale de moules de bouchot en 2003.

La production conchylicole française en 2003 (source : SRC-CNC)

	France	Normandie	
Huîtres	128 000 t	27 000 t	21%
Moules	56 000 t	14 000 t	25%

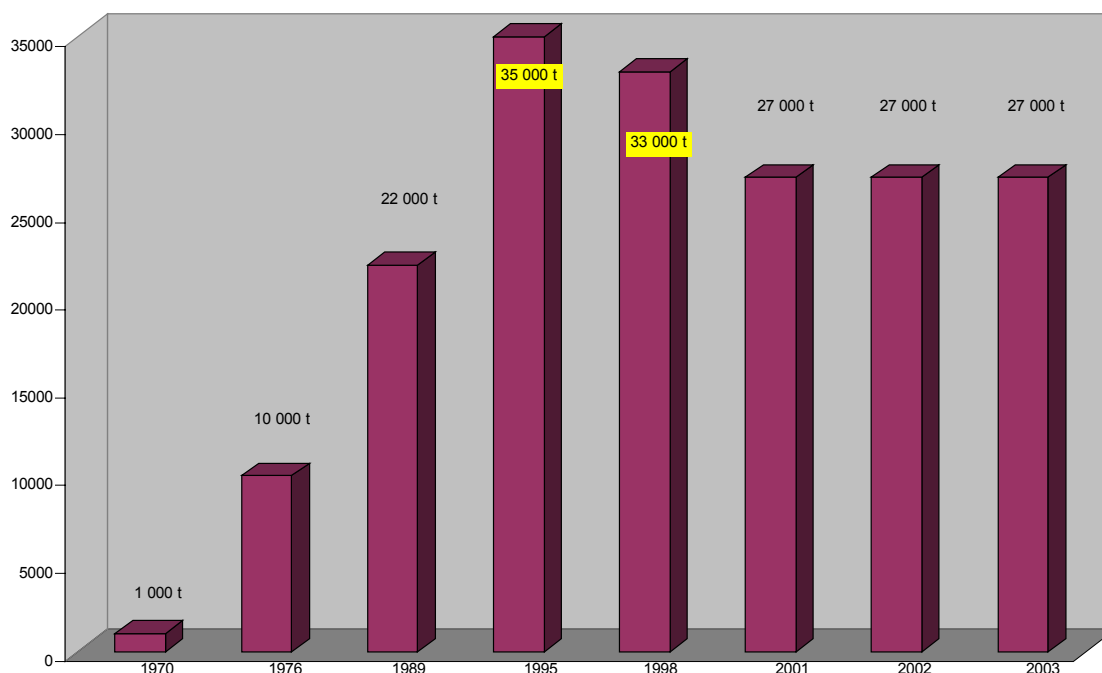
... mais un état de saturation spatiale et trophique

Après avoir connu une forte croissance dans les années 70 et 80, la conchyliculture normande est arrivée à la saturation spatiale et trophique dans tous les secteurs et à la stagnation.

Des mortalités importantes en ostréiculture

La diminution des tonnages de ces dernières années est en grande partie liée aux mortalités, particulièrement en Baie des Veys, dont l'IFREMER a fait l'un des sites ateliers de son programme national MOREST (Mortalités Estivales) visant à préciser les interactions entre l'environnement, les huîtres et les pathogènes, à la base de ces mortalités.

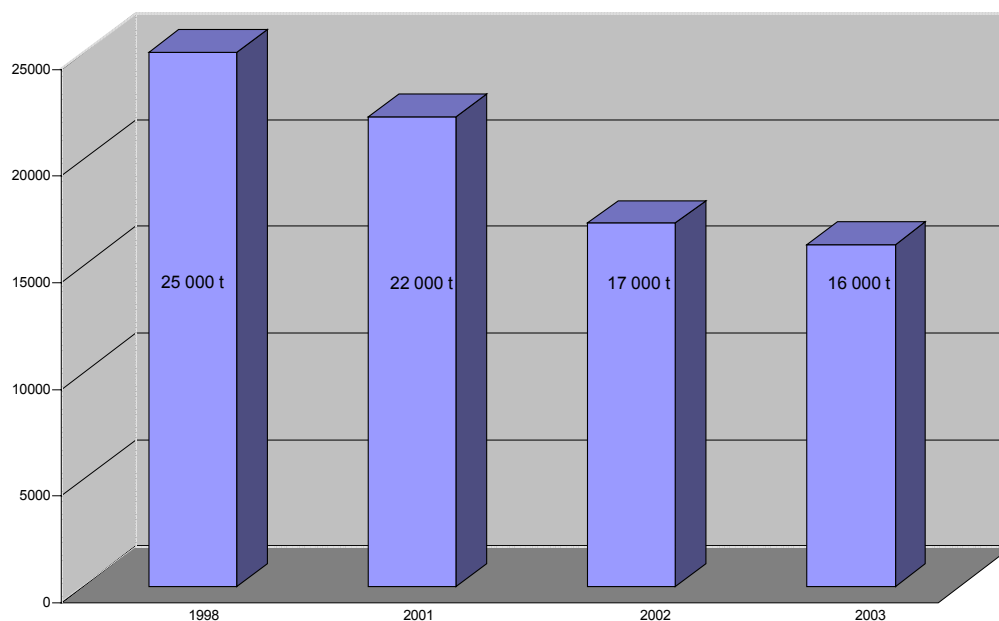
Evolution de la production d'huîtres d'élevage de Normandie-Mer du Nord (Source : SRC-CNC)



Beaucoup de coquillages en sous-taille dans la mytiliculture ...

Après la forte croissance des années 1970 à 1995, liée à l'ouverture de nombreux nouveaux secteurs sur le littoral, la mytiliculture normande a connu ces dernières années une diminution de sa production, imputable principalement à un chargement excessif des pieux qui entraîne des populations importantes de moules en sous-taille, non commercialisables. La mise en place d'un taux d'ensemencement des pieux est d'ailleurs en discussion à la SRC (Section Régionale de la Conchyliculture).

Evolution de la production de moules d'élevage de Normandie-Mer du Nord (Source : SRC-CNC)



A ces chiffres concernant la mytiliculture de Normandie-Mer du Nord, il convient de retirer une production de l'ordre de 2000 – 2500 tonnes pour les départements de la Somme, du Pas-de-Calais et du Nord. La production normande s'établit ainsi à environ 19 500 tonnes pour 2001 et 14 000 tonnes pour 2003.

... affectée également par la prédation des oiseaux

La chute de la production est également imputable, dans une moindre mesure, à la prédation par les oiseaux et les bigorneaux perceurs. La SRC estime les dégâts occasionnés par les oiseaux à 250 tonnes de moules sur la seule moulière de Chausey et à 850 tonnes de moules sur la côte Ouest du Cotentin.

Qui sont les conchyliculteurs ?

Des concessionnaires du domaine public maritime ...

Les conchyliculteurs sont des « concessionnaires » à qui est concédé le droit d'exploiter un espace délimité du domaine public maritime pour un usage déterminé. Une concession est attribuée pour une période maximale de 35 ans avec possibilité de renouvellement, de substitution moyennant une indemnité, d'échanges ou de renonciation. La concession d'un éleveur de moules s'exprime en kilomètres de bouchots ou de pieux, les autres concessions, notamment celles d'huîtres, se chiffrent en hectares de surface.

... travaillant dans un cadre réglementaire spécifique

De nombreux règlements spécifiques à la production et à la commercialisation des coquillages vivants encadrent l'activité conchylicole.

Les zones de production sont classées sur la base de critères microbiologiques (concentration d'escherichia coli), chimiques (contamination par le mercure, le cadmium et le plomb) et biologiques (toxine paralysante, toxine diarrhéique, toxine amnésiante). Seul le

classement en zone A autorise une commercialisation directe, sans reparcage ni purification. Le classement en zone B n'autorise la commercialisation qu'après reparcage ou purification, le classement en zone C après reparcage intensif (plus de deux mois).

... et très organisés

Les conchyliculteurs sont réunis en une Organisation de Producteurs unique, l'OPCN (l'Organisation de Producteurs Conchyliculteurs Normands), association loi 1901 à laquelle les professionnels adhèrent par une démarche volontaire. L'OPCN a pour mission de défendre la position des producteurs au sein de la filière conchylicole, d'améliorer les conditions de mise en marché, d'intervenir sur le marché par la mise en place de prix d'orientation, de promouvoir la mise en place de démarches qualité et de communiquer.

Par ailleurs les concessionnaires adhèrent obligatoirement à la Section Régionale de la Conchyliculture, instance professionnelle régionale créée par la loi de 1991 pour assurer la représentation des intérêts généraux de la production conchylicole. Les principales missions de la SRC sont la gestion du Domaine Public Maritime concédé, le suivi de la problématique environnementale, l'initiation et participation à la recherche, les normes sanitaires et zoosanitaires, la législation sociale et fiscale des conchyliculteurs, la formation et l'information de l'ensemble des professionnels, la promotion des produits conchylicoles. Le financement de la SRC est assuré par deux sources : les professionnels (par l'appel de cotisations professionnelles obligatoires) et les partenaires (Union Européenne via l'IFOP, l'Etat, la Région, les départements, ...).

... à partir d'exploitations individuelles

212 entreprises sur 281 fonctionnent sous le statut d'exploitation individuelle, soit 75% d'entre elles. 25% (69 unités) sont de forme sociétaire (EARL et GAEC : 39, autres formes : 30). On retrouve là des proportions proches de celles qu'on peut observer chez les agriculteurs professionnels.

... dans des entreprises jeunes

La Normandie est une jeune région conchylicole. 44% des entreprises existant aujourd'hui ont été créées après 1990, seules 22 % datent d'avant 1980.

... avec des exploitations plus grandes dans la Manche

En moyenne l'exploitation conchylicole manchoise couvre 6,7 ha, alors que les entreprises du Calvados occupent de petites surfaces (en moyenne 3 ha). Sur l'ensemble des bassins de production, 60% des exploitations couvrent une surface inférieure ou égale à 4 ha (80% dans le Calvados et seulement 40% dans la Manche).

Les écarts de superficie d'une région à l'autre reflètent des différences dans l'orientation économique. De nombreuses entreprises de la côte ouest ont une double activité moule et huître, or la viabilité économique dans les deux cultures nécessite un minimum de surface dans les deux exploitations, d'où des tailles d'entreprise plus grandes. Il n'est donc pas étonnant que 49% des entreprises de la côte ouest comptent plus de 5 ha, alors qu'elles ne sont que 9 sur 65, soit 14%, dans le Calvados.

Une deuxième explication est que l'essentiel de la production du Calvados est faite en Baie des Veys, où la croissance des coquillages est importante : une entreprise y est donc économiquement viable pour des surfaces moins importantes que dans la Manche, où la pousse est moins bonne. Ainsi 47% des entreprises situées en Baie des Veys (28 sur 60)

comptent moins de 2 ha, alors que moins de 12% des entreprises manchoises (25 sur 216) sont dans ce cas.

... et en pratiquant plus fréquemment qu'ailleurs le double métier ostréiculteur/mytiliculteur

Dans la Manche, plus de 50% des conchyliculteurs sont uniquement ostréiculteurs et seulement 13% sont uniquement mytiliculteurs. Un tiers pratique les deux activités, soit 12% de plus qu'à l'échelon national. En termes de rentabilité, il vaut d'ailleurs aujourd'hui mieux, dans la Manche, être mytiliculteur qu'ostréiculteur.

Activité de complément, la mytiliculture n'occupe qu'une quinzaine de producteurs, tous ostréiculteurs, dans le Calvados.

Où sont les conchyliculteurs ?

Des activités localisées dans deux départements : la Manche et le Calvados ...

La Manche se consacre à la fois à la production de l'huître creuse et à celle de la moule. Des spécialisations géographiques s'y sont dessinées. Le littoral des environs de Saint-Vaast-la-Hougue est spécialisé dans l'ostréiculture. La côte Ouest se partage entre mytiliculture et ostréiculture, les concessions destinées aux huîtres se concentrant majoritairement entre les havres de Saint-Germain-sur-Ay et Régneville-sur-Mer, et les concessions mytilicoles prédominant sur Chausey et au sud d'Agon-Coutainville.

Dans le Calvados, la culture des coquillages se tourne essentiellement vers l'ostréiculture, la mytiliculture occupant guère plus de 10% des surfaces exploitées. Elle est concentrée dans deux zones de production : la Baie des Veys et le secteur Asnelles-Meuvoines.

... mais une première concession en Seine-Maritime en 2004

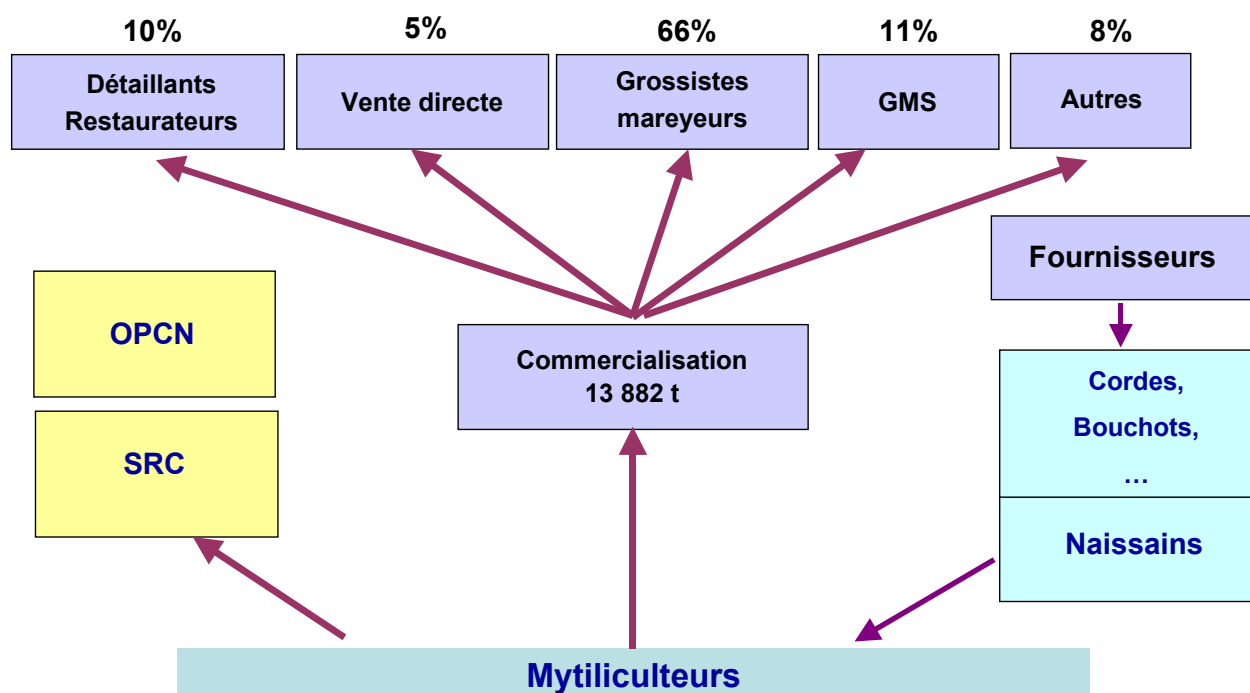
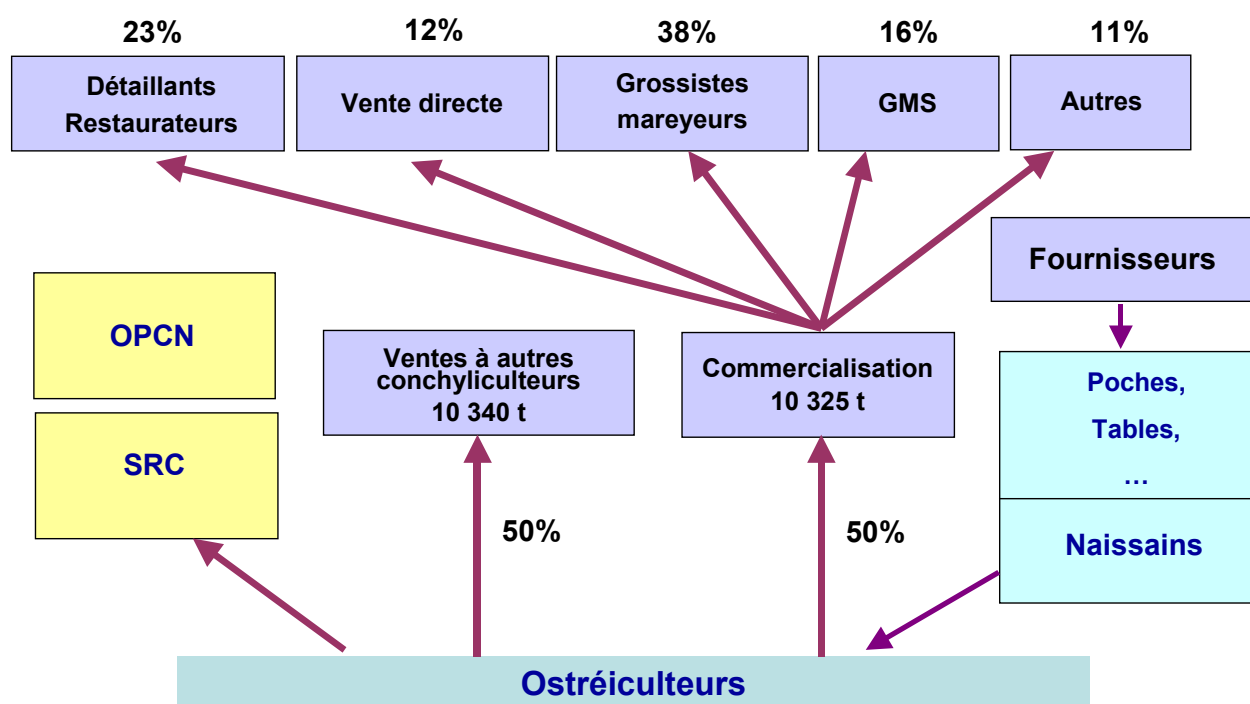
La conchyliculture dans le département de Seine-Maritime en est à ses tout débuts. Une première concession a été accordée par le Préfet de Haute-Normandie fin avril 2004 sur 2 hectares (pour une production attendue de 50 à 60 tonnes), avec des possibilités d'extension à 20 hectares.

... et un domaine maritime qui attire les conchyliculteurs d'autres régions

51 conchyliculteurs d'autres départements viennent travailler sur des concessions de la Manche : 131 ha pour les huîtres (soit 15% de la surface ostréicole du département) et 24 km de bouchots pour les moules (9% du linéaire total de bouchots). Il s'agit majoritairement de Charentais (18 entreprises), puis de Girondins (10 entreprises) et de voisins du Calvados (10 entreprises).

Dans le Calvados aussi quelques établissements d'entreprises ayant leur siège hors Calvados, en Poitou-Charente surtout, exploitent une quarantaine d'hectares du domaine public maritime départemental.

A l'inverse 24 conchyliculteurs de la Manche exploitent des concessions sur d'autres départements, principalement en Charente-Maritime. Les entreprises calvadosiennes, elles, s'étendent peu sur d'autres départements.



Source : AND International d'après données Recensement conchylicole 2002

Quel est le poids de la conchyliculture ?

Un poids économique important : plus de 8 000 emplois directs et indirects

En 2001 le nombre d'emplois directs de la conchyliculture normande est estimé par la SRC à 2 150, le nombre d'emplois indirects à 6 500.

Sur la côte, la conchyliculture a généré un tissu socio-économique important, en particulier dans des communes comme Gouville-sur-Mer, Blainville-sur-Mer ou Agon-Coutainville, qui comptent chacune plusieurs dizaines d'entreprises conchylicoles.

Au total, 41 communes de la Manche comptent des conchyliculteurs, mais 8 d'entre elles (Gouville-sur-Mer, Blainville-sur-Mer, Agon-Coutainville, Bricqueville-sur-Mer, Pirou, Saint-Germain-sur-Ay, Saint-Vaast-la-Hougue, Sainte-Marie-du-Mont) regroupent 168 entreprises, soit 78% du total.

Le recensement conchylicole fait état de 281 entreprises dans la région Normandie, employant au total 3 290 personnes. En équivalent temps plein, le nombre d'emplois est de 1 236, dont 25% de femmes.

79% de ces emplois sont localisés dans la Manche, 21% dans le Calvados.

Ces chiffres paraissent sous-estimés si l'on considère avec la SRC qu'il faut, pour la seule production, 1 emploi pour un hectare d'huîtres, et 1 emploi pour un km de bouchots. Les 1035 hectares d'huîtres et les 276 km de bouchots nécessitent donc 1 300 emplois en production. En ajoutant les emplois liés au conditionnement, à la commercialisation et à la gestion, le nombre d'emplois équivalents temps plein ne paraît pas pouvoir être inférieur à 2000.

Le nombre d'emplois indirects est estimé à 6 500 par la SRC. Il s'agit de métiers et d'emplois ayant trait à la fourniture de naissain (dont des emplois en éclosionerie), de matériel d'élevage (ferronnerie – travail des métaux, plasturgie pour les poches, filets et élastiques), au conditionnement, à la transformation, au transport et au machinisme agricole, ainsi qu'aux services scientifiques et de formation, administratifs, commerciaux, comptables et bancaires, et plus généralement de services liés à la présence d'entreprises conchylicoles (restauration, ...).

Des communes très dépendantes de la conchyliculture

5 communes (Grandcamp-Maisy dans le Calvados et Agon-Coutainville, Blainville-sur-Mer, Gouville-sur-Mer et Saint-Vaast-la-Hougue dans la Manche) concentrent 72,5% des emplois directs de la conchyliculture normande.

Mais l'aquaculture est vitale pour une bonne vingtaine de communes du littoral bas-normand. Dans 9 communes, la conchyliculture représente plus de 10 % des emplois, atteignant même 35% à Blainville-sur-Mer et Gouville-sur-Mer, et 51% à Gefosse-Fontenay.

Un chiffre d'affaires de plus de 100 M€

Le chiffre d'affaires global de la conchyliculture normande est estimé en 2003 par la SRC à 107 M€ en 2003, dont les trois quarts pour l'ostréiculture.

Où vendent les conchyliculteurs ?

La moitié de la production ostréicole normande commercialisée par d'autres régions

Les coquillages produits par la conchyliculture normande sont écoulés dans deux types de circuits : soit vers le marché final à des fins de consommation (huîtres et moules), soit vers les conchyliculteurs d'autres régions, à des fins d'élevage (huîtres de demi-élevage).

La moitié de la production ostréicole normande achève ainsi son affinage dans d'autres bassins de production plus anciens et qui produisent moins aujourd'hui, la Charente-Maritime essentiellement, mais aussi la Vendée et Arcachon.

Répartition des ventes totales de l'ostréiculture normande (en tonnes)

	Ventes au marché de consommation	Ventes à d'autres conchyliculteurs	Ventes totales (production apparente)
Manche	7 610	7 170	14 780
Calvados	2 715	3 170	5 885
Total huîtres	10 325	10 340	20 665
Manche	10 732	-	10 732
Calvados	3 150	-	3 150
Total moules	13 882	-	13 882

Source : Agreste – Recensement de la conchyliculture 2002

Des ventes dans les circuits de distribution traditionnels

Les ventes d'huîtres à la consommation s'effectuent à travers deux circuits principaux : les circuits de gros traditionnels (mareyeurs et grossistes) et les circuits de détail traditionnels, qui représentent 61% des ventes. Viennent ensuite les GMS (16%) et la vente directe aux consommateurs (12%).

Pour la commercialisation des moules, les circuits sont beaucoup moins diversifiés. La vente aux mareyeurs et grossistes représente les deux tiers du total. La vente directe aux consommateurs ne compte que pour 5%.

Répartition des ventes d'huîtres et de moules sur le marché de consommation en fonction des circuits de distribution

Circuit	Moules		Huîtres	
	Tonnes	%	Tonnes	%
Vente directe aux consommateurs	678,0	5	1 217,6	12
Comités d'entreprise	49,0	0	681,4	7
Grossistes, revendeurs, mareyeurs	9 125,0	66	3 939,0	38
GMS (via centrales d'achat)	1 026,0	7	518,1	5
GMS hors centrales d'achat	515,0	4	1 183,5	11
Restaurateurs, poissonniers, écaillers	1 436,0	10	2 353,3	23
Exportation (directe)	717,0	5	119,3	1
Autres	336,0	2	313,0	3
Total	13 882,0	100	10 325,2	100

Source : d'après Recensement conchylicole 2002

Cette typologie est très différente de ce qui se passe dans le principal département de commercialisation, la Charente-Maritime, où la vente directe des coquillages aux

consommateurs est très importante : 84% des conchyliculteurs utilisent ce circuit pour les huîtres, 64% pour les moules. En volume, il permet d'écouler 26% du tonnage commercialisé pour les huîtres et 54% pour les moules.

Où s'approvisionnent les conchyliculteurs ?

Naissains d'Arcachon et matériels de Charente : des fournisseurs souvent extérieurs à la région

En raison des faibles températures, le captage naturel est très faible (on l'observe principalement en baie des Veys) et trop aléatoire en Normandie, en tous cas insuffisant pour générer une activité économique.

Le naissain d'huître provient à 90% du captage naturel effectué dans d'autres régions (à 95% dans le Bassin d'Arcachon) et pour 10% des écloséries, en premier la SATMAR, premier producteur européen de naissain d'éclosérie, basé dans la Manche à Barfleur. Le naissain de moules vient de Vendée et de Charente-Maritime. Les mytiliculteurs normands s'approvisionnent aussi auprès de quelques naisseurs de Gironde et de Loire-Atlantique et de quelques grossistes en naissain de l'Île-et-Vilaine.

La SATMAR a un poids économique important dans la filière conchylicole normande. Elle emploie 40 personnes, et a réalisé en 2002 un chiffre d'affaires de près de 6 millions d'€, en forte progression (+ 87% entre 1998 et 2002). Elle réalise une partie importante de ses ventes à l'exportation (1,9 millions d'€ en 2002, soit 32%). Outre Barfleur, elle possède deux autres sites de production à Bouin et Leucate.

Les fournisseurs de matériels et équipements pour la conchyliculture sont principalement situés en Charente-Maritime, en Vendée et dans le Morbihan. Mais quelques fournisseurs normands, généralement situés dans la Manche, sont aussi présents (enfonce-pieux hydrauliques, chaînes de tri et de calibrage électronique, dégrappeurs à moules, remorques ostréicoles, ...).

La qualité, mot-clé de l'avenir de la conchyliculture

Les facteurs d'évolution de la conchyliculture : la qualité du milieu et la qualité des produits

La croissance de la production est limitée par la capacité spatiale et trophique du milieu et on ne peut plus s'attendre aujourd'hui à une hausse significative des volumes commercialisés.

Un facteur d'évolution essentiel est la qualité du milieu utilisé, qui suppose une approche globale des bassins versants et des eaux littorales, mieux à même de limiter les mortalités d'huîtres, et la maîtrise de l'envasement.

Un autre facteur est la qualité des produits, qui suppose le développement des démarches qualité, de la traçabilité et des produits prêts à l'emploi.

Un fort développement du conditionnement en barquettes sous vide

La transformation, dans la filière conchylicole, se limite essentiellement au conditionnement sous vide de moules (en barquettes). Cette activité, récente, s'est fortement développée au

cours des dernières années autour de quelques acteurs importants (LES COQUILLAGES DE LA BAIE D'ISIGNY, CULTIMER, MONBRUN, KERMAREE,...).

Les impacts sur les milieux

Les impacts sur les milieux : les rejets de la conchyliculture

La conchyliculture rejette deux types de déchets : ceux qui retournent au milieu aquatique (coquilles vides, vases et débris coquilliers) et les autres (plastiques, fer, bois et huiles).

Les établissements conchylicoles génèrent environ 2 000 tonnes/an de moules de taille non commerciale, non valorisables, qui retournent à la mer (zones de dépôt sur l'estran) et 4 000 tonnes/an de déchets coquilliers, générés par le travail des huîtres, qui soit retournent au milieu aquatique, soit sont utilisés en matériau de remblai soit encore sont acheminés dans des centres d'enfouissement technique.

Les produits retenus dans les ouvrages de traitement des établissements conchylicoles sont assimilés à des déchets banals. Sur la base des ratios moyens observés (11 kg de MES par tonne de moules lavées et 9 kg de MES par tonne d'huîtres lavées), ils atteignent 800 tonnes par an.

Les autres déchets sont principalement des poches à huîtres (près de 400 tonnes par an), incinérées ou réutilisées, des tables en fer (plus de 1 000 tonnes/an), recyclées par les ferrailleurs, et des pieux en bois (1 900 tonnes/an), brûlés ou réutilisés dans les clôtures.

Les interactions avec les autres usagers des milieux : des conflits d'usage d'une ampleur limitée

La cohabitation des conchyliculteurs avec les autres usagers des milieux se passe globalement bien. Les collectivités sont conscientes de l'importance de la conchyliculture pour l'économie locale.

Les conflits d'usage concernant la qualité de l'eau sont d'ampleur relativement limitée. On en dénombre quatre :

- dans 3 havres de la côte ouest de la Manche se pose un problème de cohabitation avec les éleveurs de moutons de prés salés, particulièrement sensible lors des grandes marées. La réduction du nombre d'animaux et la modification des pratiques de pâturage prévues dans la modification de l'Autorisation d'Occupation Temporaire du Domaine Public Maritime (juillet 2004) pour les éleveurs d'agneaux de prés salés devrait conduire au règlement de ce problème ;

- le rejet sur l'estran de petites moules hors taille, pouvant ensuite se retrouver sur les plages, a généré aussi quelques conflits, pour l'essentiel limités à une commune touristique de la Manche. La profession a réagi par la création de zones de dépôt sur l'estran, sanctionnée par un arrêté préfectoral du 17 novembre 2003, qui autorise le dépôt de ces petites moules non commercialisables, à titre expérimental pour une durée de deux ans, sur dix zones d'une superficie totale de 15,7 hectares ;

- à Gefosse-Fontenay (Baie des Veys), le projet d'élevage de cabillaud et de saumon dans les bassins à terre d'une ancienne ferme aquacole a vu se dresser la profession conchylicole contre lui lors de l'examen d'une demande de renouvellement d'autorisation de prise d'eau de mer par la Commission des cultures marines du Calvados en mars 2004. La profession craint que les rejets arrivent dans le secteur aquacole et mettent en péril la survie des coquillages ;

- enfin, à l'exception de pollutions ponctuelles (Erika, Prestige), il n'y a pas de réel impact avéré des rejets des industries sur l'activité conchylicole, mais les nouvelles normes

sanitaires peuvent faire craindre à terme des problèmes de contamination (PCB, cadmium, ...).

L'impact économique de la qualité des eaux : la qualité microbiologique à la base du classement sanitaire

Le classement sanitaire est très important pour les conchyliculteurs.

On assiste sur les dernières années à une dégradation générale, avec le déclassement de plusieurs zones A en B. On peut se poser la question de savoir si ces déclassements traduisent uniquement une dégradation de la qualité des eaux et n'incluent pas une part de réajustement par rapport à la qualité réelle.

Les déclassements de 2003 (A -> B) ont concerné une production de 1 500 tonnes d'huîtres et de 7 500 tonnes de moules pour un chiffre d'affaires total de 14 millions d'€.

Un tel déclassement peut avoir des conséquences économiques importantes. Outre la dégradation de l'image, qui peut retentir négativement sur le prix, l'obligation d'épuration entraîne un surcoût (estimé à 0,043 €/kg avec le système Trait'Coq), qui représente, dans le cas évoqué ci-dessus, une charge supplémentaire de 387 000 €.

Des assainissements nécessaires pour limiter la pollution microbiologique

Des sources importantes de pollution microbiologique, sources potentielles d'apport de bactéries, parasites et virus, sont constituées par les rejets anthropiques urbains et agricoles. La pression due à l'élevage, notamment, est importante dans certaines zones conchylicoles.

Une note récente de l'AESN (Conchyliculture et microbiologie en Basse-Normandie, avril 2004) recense les 32 travaux prioritaires à mener sur l'assainissement des communes dans la zone sensible pour la microbiologie (bordure littorale et zone rapprochée), 10 problèmes seront réglés d'ici fin 2004, 10 le seront d'ici 2006 et 12 restent encore à initier aujourd'hui. D'ici 2006, 63% des difficultés devraient ainsi être résolues ou en voie de l'être.

Des besoins importants en installations de purification

La SRC a évalué les besoins en installations de purification dans les entreprises conchylicoles normandes. Sur les 335 entreprises recensées, 157 sont équipées en systèmes de purification (153 expéditeurs sur 210 et 4 non-expéditeurs sur 125). L'équipement en systèmes de purification avancés (Trait'Coq) des 57 expéditeurs encore non équipés reviendrait à 5,1 millions d'Euros.

Des problèmes préoccupants d'ensablement

L'ensablement de la Baie des Veys connaît une accélération inquiétante pour la conchyliculture. Une étude a été menée (SOGREAH) pour tenter de comprendre le fonctionnement hydrosédimentaire et bactériologique de la Baie, afin de dégager les aménagements et les actions susceptibles de ralentir la sédimentation et d'améliorer la qualité de l'eau dans la Baie. Les coûts de réduction de la sédimentation sur les parcs ont été estimés : ils s'échelonnent, pour les scénarios pour lesquels les coûts ont été complètement estimés, entre 11,2 et 14 M€ HT.

La question de la récupération des coûts pas encore à l'ordre du jour

La question de la récupération des coûts n'est pas encore à l'ordre du jour dans les milieux conchylicoles. La population n'a pas encore été sondée par ses instances professionnelles

mais l'idée, soulevée par l'Agence, que les conchyliculteurs pourraient participer à une redevance paraît difficile à faire passer pour la SRC.

Les conchyliculteurs, qui interviennent « en bout de chaîne », se considèrent en effet comme les victimes de l'ensemble des activités pratiquées en amont.

Les conchyliculteurs normands savent par ailleurs que les Bretons ne paient pas de redevance non plus et que l'Agence Loire-Bretagne donne aux conchyliculteurs qui sont en zone B une subvention de 30% sur les investissements dans des systèmes de purification.

Le souhait des conchyliculteurs normands est d'obtenir des aides de même ordre sans redevance.

Il n'y a guère que dans les sites qui posent problème et imposent qu'on se pose la question de la restructuration et du transfert (baie des Veys) qu'une redevance paraisse envisageable, aux yeux du SRC. Elle jouerait le rôle d'une incitation à la restructuration et d'ouverture aux aides.

La pisciculture marine : peu d'acteurs

Saumon France Cherbourg : un salmoniculteur orienté vers la qualité et vers l'exportation

SAUMON FRANCE CHERBOURG, filiale du groupe norvégien INAQ, a produit 400 tonnes de saumon en 2003 et prévoit une production de 900 tonnes pour 2004 et de 2 000 tonnes à partir de 2005.

La société travaille avec une densité d'élevage très faible (12 kg/m³, contre 25 à 30 kg/m³ en Norvège et 15 kg/m³ pour le Label Rouge écossais) à partir d'alevins importés d'Irlande et d'Ecosse et produit un saumon de qualité, très frais, vendu 15% plus cher que le Label Rouge écossais.

Le saumon produit est vendu entier ou en filets à des grossistes, sur le marché national et international. La société a signé en 2003 un gros contrat avec METRO, qui porte sur 60% de la production.

Déficitaire les premières années, SAUMON FRANCE CHERBOURG, qui a enregistré en 2002 une perte nette de 589 000 € pour un chiffre d'affaires de 954 000 €, envisage ses premiers bénéfices sur l'exercice 2004.

Aquacaux : hors des circuits économiques

AQUACAUX est une association qui a été créée en 1988 avec l'objectif d'aider les jeunes à développer des projets nouveaux et porteurs d'emplois. Elle a utilisé une station de pompage de carburant désaffectée de l'OTAN à Octeville-sur-Mer pour développer un élevage de turbot, en collaboration avec un collègue du Havre.

AQUACAUX a des objectifs éducatifs (classes d'eau) et des objectifs sociaux (emplois) mais pas d'objectif économique (pas de production commercialisée).

La salmoniculture continentale : une filière en crise

Le deuxième pilier de l'aquaculture du Bassin ...

Avec ses 20 millions d'Euros de chiffre d'affaires et ses 210 emplois directs, la salmoniculture continentale est le deuxième secteur aquacole du Bassin, mais pèse 5 à 6 fois moins que la conchyliculture.

... mais avec des indicateurs dans le rouge

Décroissance du chiffre d'affaires, baisse de la capacité d'autofinancement, faiblesse des investissements (notamment en matière d'environnement), fermeture de sites : la salmoniculture continentale est en crise.

Cette situation n'est certes pas particulière au Bassin Seine-Normandie, mais celui-ci est touché comme les autres.

Qui sont les salmoniculteurs ?

Des entreprises majoritairement localisées en Normandie

On recense 111 entreprises salmonicoles sur le Bassin Seine-Normandie.

Celles-ci sont réparties sur tout le bassin, puisqu'on en trouve dans 20 départements. Mais les acteurs les plus importants se trouvent en Haute-Normandie et dans l'Est du Bassin.

La Normandie fournit près de 70% de la production du Bassin. Elle devance la Lorraine (11%) et la Picardie (10%).

... de taille moyenne

Les entreprises salmonicoles sont essentiellement des entreprises de taille moyenne (utilisant entre 10 et 100 tonnes d'aliment par an).

Mais une vingtaine de sites utilisent plus de 140 tonnes d'aliment par an (140 tonnes est le seuil à partir duquel un site paie une redevance pollution à l'AESN ; 21 sites, appartenant à 14 entreprises, ont été taxés en 2002).

On peut distinguer trois grands types d'entreprises :

- des entreprises appartenant à un groupe : GABRIEL LORRAINE (groupe belge GABRIEL), FURIC (INTERMARCHE),
- des entreprises possédant plusieurs sites de production (CAUCHOIS, LEFEVRE, COUTY),
- de nombreux petits indépendants.

... structurées autour d'un comité interprofessionnel

La filière est organisée autour d'un comité interprofessionnel, le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture), qui se compose de trois collèges (producteurs, transformateurs, fabricants d'aliments).

Il existe également des structures régionales, dont la principale est le Syndicat des Pisciculteurs de Normandie.

Enfin l'Association pour la Promotion de l'Aquaculture Normandie-Maine (APA) s'est créée en 1999, avec le début des problèmes de la filière, axée sur la promotion et susceptible d'obtenir des subventions. En 2001 un poste d'animateur y a été créé, avec un cofinancement de l'AESN .

Quel est le poids économique des salmoniculteurs ?

Un peu plus de 200 emplois directs

A partir des données du recensement de 1998 on peut établir que la salmoniculture du Bassin Seine-Normandie a donc employé 213 UTA (unités de travail annuelles), dont 198 permanents (128 salariés + 70 non salariés) et 15 saisonniers. La moyenne est de 2 emplois (UTA) par site d'élevage.

13,5% de la production nationale

La production salmonicole du Bassin est de 6 300 tonnes, soit un peu plus de 13% de la production nationale.

Il s'agit presque uniquement de truite arc-en-ciel. Une petite production de truite fario, d'omble et de saumon de fontaine existe également.

5% de la transformation

La transformation au sein des entreprises s'est développée, essentiellement pour l'éviscération et le filetage, et tout particulièrement en Normandie.

Le Bassin a ainsi rattrapé une partie du retard qu'il avait dans ce domaine, en particulier dans le secteur du filetage. Ainsi la part des entreprises normandes dans le total national des quantités transformées est passée de 7,2% à 9,9% entre les deux recensements de 1992 et 1998 pour les poissons éviscérés, et de 2,0% à 8,2% pour les poissons filetés.

Avec un chiffre d'affaires transformation de 3,9 millions d'€ en 2001 (selon le CIPA), soit 5% du chiffre d'affaires national, la Normandie reste toutefois loin derrière l'Aquitaine (45 M€) et la Bretagne (21 M€).

Quel est leur positionnement commercial ?

Des ventes régionales et une bonne présence à l'exportation

Les ventes des salmoniculteurs du Bassin sont essentielles régionales : 58 % des ventes se font dans un rayon de moins de 200 km.

Ils sont peu nombreux à exporter (une dizaine), mais certains gros salmoniculteurs ont une forte spécialisation dans la vente à l'international, ce qui explique que l'exportation représente près du cinquième des ventes totales.

Une forte orientation vers le loisir pêche

La Normandie se distingue des grandes régions salmonicoles que sont la Bretagne et l'Aquitaine par l'importance de ses ventes au repeuplement et à la pêche loisir : 33% pour la Normandie, contre 5% pour la Bretagne et 2% pour l'Aquitaine.

De nombreux freins au développement

Le poids des contraintes réglementaires

Les principaux problèmes rencontrés aujourd'hui par les salmoniculteurs qui ont répondu à notre enquête sont les contraintes réglementaires (qui rendent très difficile l'ouverture de nouveaux sites), la qualité et/ou la disponibilité en eau, les contraintes environnementales et la baisse des marchés de repeuplement.

La disponibilité de l'eau

C'est la disponibilité quantitative (pluviométrie, excès de pompage de l'agriculture) plus que la qualité de l'eau (agriculture intensive et pesticides) qui pose problème aux salmoniculteurs.

L'évolution défavorable du marché de consommation

Le contexte de la consommation n'est pas favorable à la truite.

Le marché de la truite fraîche est en effet en baisse. La consommation de truites fraîches entières par foyer est passée de 1,7 kg en 1997 à 1,4 kg en 2001, et le pourcentage de ménages acheteurs connaît lui aussi une forte baisse depuis 1999. Cette désaffection s'explique notamment par la disponibilité et la facilité d'usage du saumon et par l'image défavorable du produit truite.

Dans un contexte moins défavorable, la truite fraîche découpée ne se développe plus et souffre de l'essor des découpes de saumon : entre 1997 et 2001, la consommation oscille entre 1,1 et 1,0 kg de truite fraîche découpée par foyer, alors que dans le même temps la consommation de saumon frais découpé passe de 5,4 à 6,3 kg par foyer. De plus, la pénétration de la truite découpée dans les foyers est en régression et ne touche pas plus d'un ménage sur six.

En 2002 la chute du marché s'est encore accélérée, avec une perte de plus de 10%, la truite fraîche préemballée étant la seule présentation à maintenir sa position. Ces chiffres sont à rapprocher des autres poissons d'élevage, qui connaissent des évolutions nettement plus favorables.

Quelques notes d'espoir

Un meilleur contexte pour la pêche de loisir

Le contexte est meilleur pour la pêche de loisir que pour le marché de consommation et 4 pisciculteurs sur 10 déclarent vouloir développer la pêche de loisir dans les 3 ans.

La propension à l'investissement

Malgré une conjoncture très morose, une proportion importante de salmoniculteurs se déclarent prêts à investir. 60% d'entre eux (24 sur 40 répondants à l'enquête) ont un projet d'investissement dans les 3 ans : matériel d'élevage (5 projets), augmentation de surface (4), système de traitement des eaux (3), matériel de transformation (2), création d'un centre de pêche de loisir (1), forage (1),

Les démarches qualité

Les professionnels se sont engagés depuis quelques années autour de deux démarches principales en matière de qualité : la charte des salmonidés de repeuplement (CSR) et la marque : « La Truite, Charte Qualité » (TCQ).

La moitié des répondants à l'enquête déclarent avoir des projets en matière de démarche qualité, en premier lieu Charte des salmonidés de repeuplement et Label Rouge. Il y a actuellement une pisciculture bio sur le bassin. Les contraintes y sont plus fortes mais la garantie de débouché est actuellement mieux assurée que pour la truite de pisciculture conventionnelle.

Impacts et interactions de la salmoniculture avec les autres usagers du milieu

De nombreux impacts de la salmoniculture sur les milieux

La salmoniculture ne consomme pas l'eau, elle la restitue, mais cette eau restituée est altérée par les déjections des animaux et les produits de traitement sanitaires.

Les principaux impacts générés par les élevages sont les suivants :

- N (azote) , P (phosphore) : eutrophisation,
- MES (matières en suspension) : colmatage des fonds,
- MO (matières organiques) et respiration des poissons : désoxygénation de la rivière,
- toxicité des NH₄⁺, NO₂⁻ et des produits de prophylaxie.

Les rejets azotés des poissons, principalement sous forme ammoniacale, sont essentiellement des ions ammonium NH₄⁺ toxiques pour les poissons (et donc les poissons sauvages de la rivière).

Les rejets ammoniacaux sont estimés à 33 kg par tonne d'aliment avec la méthode biologique (ils seraient plutôt de 25 kg avec les aliments actuels, selon la profession). Au niveau de l'ensemble du Bassin, les rejets ammoniacaux s'élèveraient ainsi à 195 tonnes.

Les effluents des ateliers de transformation souvent rejetés directement à la rivière

Souvent les piscicultures ne sont pas raccordées au réseau Eaux Usées des collectivités, car les zones rurales où elles sont situées ne disposent pas de réseau collectif ou bien parce que la pisciculture est trop excentrée ou trop basse par rapport au réseau. Dans ce cas, bien souvent la pisciculture dispose au mieux d'une fosse septique, mais pas de terre filtrant ni, dans la plupart des cas, d'aucun dispositif pour son atelier de transformation. Cela signifie que les eaux usées domestiques et les effluents de l'atelier de transformation sont presque systématiquement rejetés sans traitement satisfaisant dans la rivière, à l'aval de la pisciculture (voire dans la pisciculture pour l'atelier de transformation).

Une prise en compte de la problématique environnementale par les salmoniculteurs

La filière salmonicole a fait des efforts (souvent rendus obligatoires par la loi sur l'eau) ces dix dernières années afin d'intégrer les aspects environnementaux et de préserver les réseaux hydrographiques. La généralisation de l'aliment extrudé a permis de réduire les rejets ammoniacaux et un guide de Bonnes Pratiques Sanitaires, en cours de finalisation au sein de la profession, devrait permettre de limiter le recours aux antibiotiques.

Confrontée à de nombreuses difficultés (relations conflictuelles avec les riverains invoquant des pollutions visuelles et sonores, dialogue difficile avec les autorités de l'environnement, oppositions de mouvements de protection de la nature, conflits avec les associations de pêche, critiques des consommateurs contre la production de poissons-batterie, etc.) et à une dégradation de son image, la salmoniculture a dû réagir par l'intermédiaire de son Comité (CIPA), qui a engagé, à partir de septembre 2001, une réflexion interne sur le thème de l'aquaculture durable. Son objectif est d'établir un plan d'action national pour inscrire cette notion de développement durable dans la réalité de la pisciculture française pour les années à venir : environnement, sanitaire, économie/marchés, génétique, qualité des produits, traçabilité, dialogues avec les administrations.

Les salmoniculteurs subissent aussi les impacts des autres usagers de l'eau

Les salmoniculteurs sont ainsi les premiers touchés par les pollutions accidentelles issues des STEP de collectivités (relargage des boues) ou des entreprises (hydrocarbures, boues et sous-produits). Les pisciculteurs se définissent d'ailleurs comme les gardiens de la rivière vis-à-vis de ces incidents.

Ils sont également les premiers touchés par les phénomènes d'inondation (crues), d'érosion (coulées de boues, turbidité des rivières) et, d'une façon générale, par les excès de l'agriculture intensive. Les plus touchés sont les pisciculteurs placés en aval de zones de grandes cultures.

La pisciculture d'étangs : toujours à la recherche d'une légitimité économique et d'une reconnaissance écologique

Un poids économique réduit

Un peu moins de 13 000 ha d'étangs, soit 11% du potentiel national, sont exploités dans le Bassin.

La production peut y être estimée, à partir des données de l'ITAVI, à 920 tonnes, soit un peu moins de 8% de la production nationale. Elle génère un chiffre d'affaires de l'ordre de 3 millions d'€.

La Bourgogne et la Champagne-Ardenne fournissent à elles deux 83% de la production du Bassin.

Une vocation de loisirs

Les étangs du Bassin ont une vocation de loisirs (pêche à la ligne) plus forte que dans le reste du pays, puisque 52% des surfaces exploitées le sont à cette fin (seulement 39% au niveau national), alors que les étangs à vocation piscicole représentent moins de la moitié des surfaces (61% au niveau français).

La production de loisirs est particulièrement forte en Normandie et en Bourgogne.

Des exploitants retraités, agriculteurs et cadres, mais des gestionnaires professionnels

La pisciculture d'étangs est conduite dans le cadre d'une pluriactivité qui concerne majoritairement des retraités (environ la moitié exploitants d'étangs), d'exploitants agricoles et de cadres supérieurs.

Les étangs piscicoles sont souvent gérés par des professionnels, qui ont comme activité principale la production piscicole et/ou le négoce de poissons d'étangs. Ils ont un rôle prédominant sur l'activité de pisciculture en étang :

- par l'importance de la superficie qu'ils exploitent,
- par l'importance des étangs privés qu'ils pêchent (en donnant des conseils de gestion aux exploitants),
- par la superficie qu'ils prennent en location pour produire en poisson.

Les professionnels présents sur le Bassin emploient une trentaine de personnes.

Une profession longtemps inorganisée

La pisciculture d'étangs est longtemps apparue, et paraît parfois encore, comme une petite profession, peu organisée, peu fédérée, peinant à défendre ses intérêts, notamment face aux fédérations de pêche, et, de plus, contrainte de défendre continuellement sa légitimité et son droit d'exister et de produire. Et les pisciculteurs d'étangs s'estiment soumis à un très grand nombre de contraintes administratives, réglementaires et environnementales (autorisations de vidanges, cormorans, ...), appliquées de plus avec une forte hétérogénéité en fonction des départements.

Mais les professionnels commencent aujourd'hui à s'organiser : l'AFPPE (Association Professionnelle des Professionnels de la Pisciculture d'Etangs) et l'UNSAEAB (Union Nationale des Syndicats et Associations d'Aquaculteurs en Etangs et Bassins) ont intégré la FFA (Fédération Française des Aquaculteurs) ; les problèmes des étangs sont ainsi gérés par tous les acteurs au sein de la commission plans d'eau de la Fédération. Et des groupes de travail sur les impacts des étangs et les problèmes juridiques (définition eaux closes/eaux libres, loi sur l'eau) ont été définis avec le Ministère de l'Ecologie.

Des impacts peu connus sur les milieux

Pour pallier le manque de connaissances sur l'impact des pratiques piscicoles et pour apporter des réponses aux accusations selon lesquelles les vidanges d'étangs polluent et les pratiques piscicoles ont un impact négatif sur la biodiversité des sites, des travaux sur les budgets en eau des étangs piscicoles et leurs impacts sur l'environnement sont conduits depuis 2001 par l'ACTA (Association de Coordination Technique Agricole) et l'ITAVI.

Les premiers résultats font apparaître que :

- les teneurs en ammonium des eaux de vidange restent inférieures aux seuils légaux stipulés par la loi sur l'eau pour les cours d'eau de première catégorie,
- les exportations d'azote sont toujours nettement inférieures aux apports d'azote dans l'étang, signe d'une importante capacité de l'étang à accumuler et à transformer les matières azotées qu'il reçoit,
- les principaux apports de matières azotées dans l'étang sont dus aux importations lors du remplissage et les pratiques piscicoles n'interviennent que pour une faible part dans les intrants d'azote dans l'étang.

L'astaciculture : un élevage pilote européen

Un élevage pilote européen (l'agrément européen a été obtenu en octobre 2002) d'écrevisses à pattes rouges s'est installé en Haute-Marne. Il a commencé à produire et à vendre pour le repeuplement, à quelques restaurants locaux et aux particuliers.

L'objectif de production est de 500 kg par an et, à terme (vers 2010) de 3 tonnes.