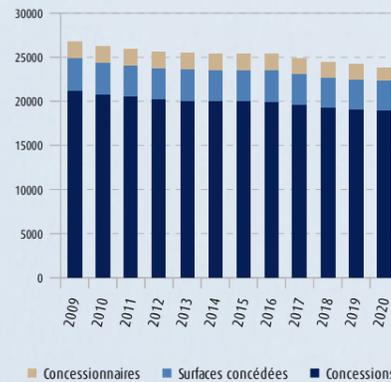
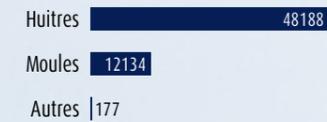


## La conchyliculture représente une activité majeure et emblématique de la façade Sud-Atlantique

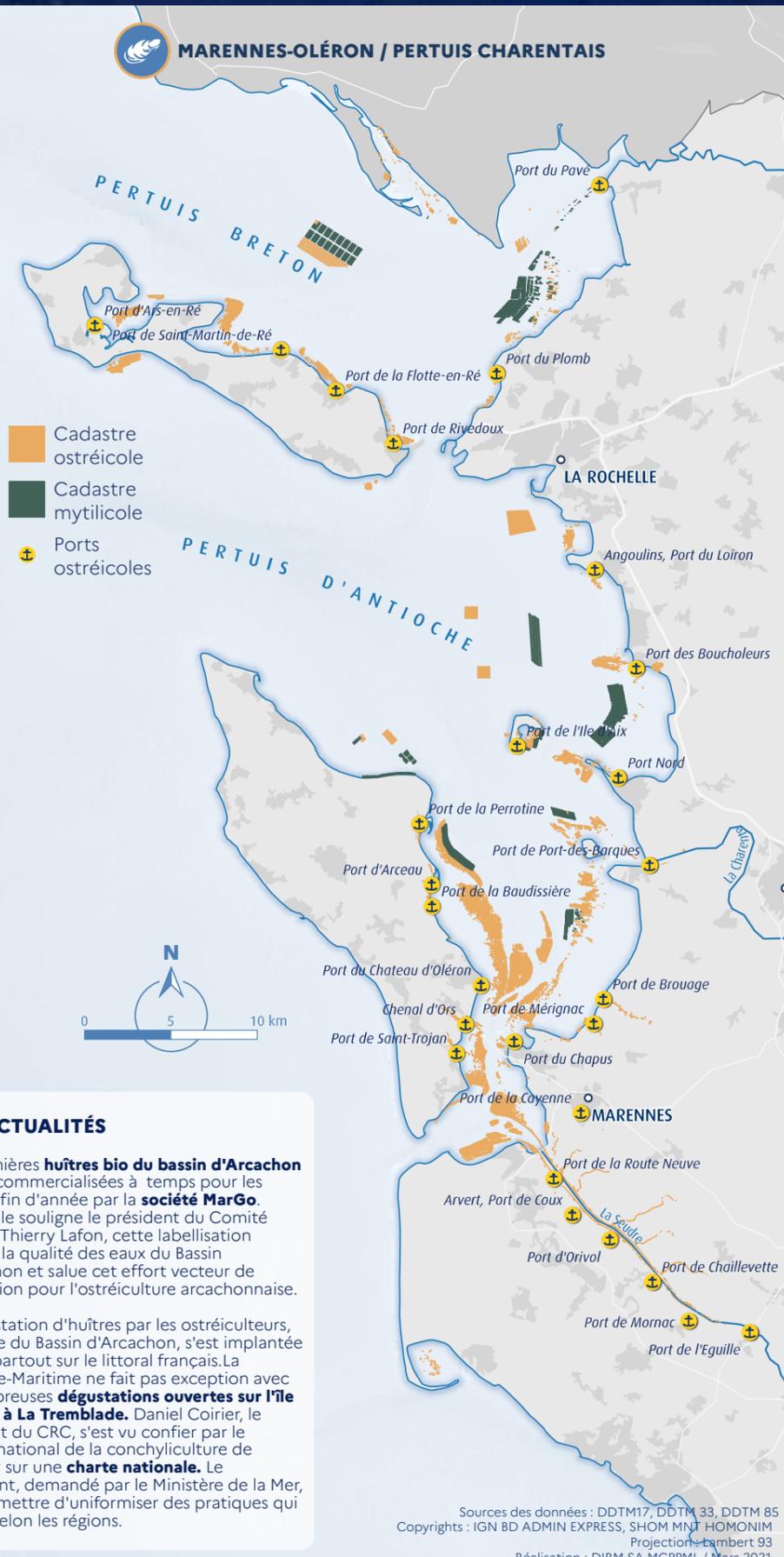
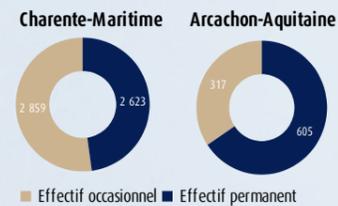
Évolution du nombre de concessions, concessionnaires, des surfaces concédées (en Ha), dédiées à l'élevage toutes huîtres confondues de 2009 à 2020 en Nouvelle-Aquitaine



Production conchylicole de la Nouvelle-Aquitaine (en tonnes)



Nombre d'emplois conchylicoles par bassins de production



**ACTUALITÉS**

Les premières huîtres bio du bassin d'Arcachon ont été commercialisées à temps pour les fêtes de fin d'année par la société **MarGo**. Comme le souligne le président du Comité régional Thierry Lafon, cette labellisation souligne la qualité des eaux du Bassin d'Arcachon et salue cet effort vecteur de valorisation pour l'ostréiculture arcachonnaise.

La dégustation d'huîtres par les ostréiculteurs, originaire du Bassin d'Arcachon, s'est implantée un peu partout sur le littoral français. La Charente-Maritime ne fait pas exception avec de nombreuses **dégustations ouvertes sur l'île de Ré et La Tremblade**. Daniel Coirier, le président du CRC, s'est vu confier par le Comité national de la conchyliculture de travailler sur une **charte nationale**. Le document, demandé par le Ministère de la Mer, doit permettre d'uniformiser des pratiques qui varient selon les régions.

La France est le premier pays producteur et exportateur d'huîtres en Europe. Elle se classe également au premier rang mondial pour la consommation d'huîtres à l'état frais avec une consommation d'environ 2 kg par an et par habitant. En Nouvelle-Aquitaine, l'ostréiculture est une activité majeure et emblématique. Plus de la moitié des huîtres creuses françaises et environ le quart des moules de bouchots sont commercialisées en Nouvelle-Aquitaine, première région de production au plan national. La filière conchylicole génère un chiffre d'affaires d'environ 222 millions d'euros.



### Conchyliculture et environnement, une interdépendance forte

Les activités conchylicoles induisent inéluctablement des interactions entre milieux et pratiques. Les produits d'aquaculture et en particulier les coquillages marins sont des espèces sensibles à la qualité du milieu marin (qualité de l'eau, température, salinité, etc.), qui peut influencer sur leur reproduction mais également favoriser le développement de pathologies spécifiques (cf. fiche 4.10 « Le suivi zoosanitaire des coquillages »). De plus, la conchyliculture contribue au maintien de l'écosystème (cf. fiche 4.2 « fonctionnalités et services des écosystèmes littoraux »).

### Des phénomènes de mortalité en hausse

Pour le bassin de Marennes-Oléron, La mortalité des naissains à l'issue de leur 1ère année d'élevage a atteint 55 %, valeur identique à celle de référence (58 %). Les pertes ont été relativement homogènes sur l'ensemble des parcs, variant de 48 % à Ronce et Mérignac à 67 % au Martray.

Pour les huîtres de 2ème année, la mortalité annuelle a atteint 12,5 % et est inférieure à la valeur de référence (16 %). Le parc de Ronce a montré une mortalité anormalement élevée de 25 % sur cette classe d'âge.

Les huîtres en 3ème année d'élevage ont connu une mortalité annuelle de 16 %, équivalente à la valeur de référence. La mortalité a varié entre 13 % à La Casse et 18,5 % à la Coupe à Colleau.

Pour le bassin d'Arcachon, la mortalité des naissains à l'issue de leur 1ère année d'élevage (72,2 %) est largement supérieure à la moyenne de référence (36,5 %). Les sites les plus impactés sont ceux les plus internes au bassin avec un maximum de 97,7 % de pertes relevé aux Jalles.

Pour les huîtres de 2ème année, les mortalités (50,7 %) sont également très supérieures aux années précédentes, notamment à Arguin et aux Grahudes, sites les plus internes et externes de la zone d'étude, où les pertes observées sont respectivement de 58,2 % et 71,5 %.

Les huîtres en 3ème année d'élevage ont connu une mortalité annuelle de 35,7 %, valeur trois fois supérieure à la moyenne de référence. La mortalité a varié entre 13,2 % à Bélisaire et 56,2 % aux Jalles.

### Une activité mytilicole concentrée dans les Pertuis charentais

Concentrée sur le rivage nord du Pertuis Breton (dont Charron petit port conchylicole connu et réputé), la mytiliculture se pratique également dans le Pertuis d'Antioche sur filières et sur pieux.

Deux événements majeurs ont marqué la saison de production 2020. Un phénomène de surmortalité a touché les moules marchandes. Il a concerné pour l'essentiel les élevages du Pertuis breton et a été signalé dès le 23 mars en même temps que dans des zones plus au nord telles que la Baie de Bourgneuf. Le 15 avril, les relevés de la DDTM de Charente-Maritime et des professionnels estimaient les pertes aux alentours de 30 à 40 % sur les filières et autour de 50 % pour le secteur de bouchots des Écluseaux. Les secteurs plus continentaux du Pertuis breton comme la Pointe de l'Aiguillon et Marsilly ont été moins touchés et ceux du Pertuis d'Antioche et de Marennes-Oléron ont été très peu affectés.

Un épisode d'une durée exceptionnelle de fermeture des zones de production en raison d'une efflorescence toxique du genre *Dinophysis* a démarré le 14 mai. Les pêches des filières ont commencé avec un mois et demi de retard soit, à partir du 26/06 pour le pertuis breton, du 3/07 pour les filières de la baie d'Yves et du 9/07 pour la Maleconche. Les produits de filière et des premières pêches de bouchots ont pu ainsi se retrouver sur les étals, les restaurants ou dans les commerces pendant une même courte période en début de saison estivale. ■

### CHIFFRES-CLÉS

- ↳ 40 % de la production nationale ostréicole
- ↳ 858 entreprises générant un chiffre d'affaires d'environ 222 millions d'euros
- ↳ 3 183 emplois temps plein

FICHE  
2.4

### Plage et parcs à huîtres à marée basse sur l'île de Ré

Charente-Maritime - Front de mer de Rivedoux-Plage et parcs à huîtres à marée basse

Surnommée « l'île plate » ou « l'île blanche », Ré est en réalité composée de quatre îles reliées par des cordons de sable. L'insularité, la complexité géographique de son littoral dessinant presqu'îles et golfes marins, l'exploitation vivrière et salicole de ses sols et de ses eaux, sa nature, son climat et son histoire, confèrent à cette île atlantique une grande diversité de paysages. Ce sont ces ambiances singulières qui ont motivé le classement de l'ensemble des parties agricoles et naturelles de l'île et de ses estrans. Les « Franges côtières et espaces naturels de la partie sud-est de l'île de Ré » sont un site classé depuis le 27 août 1990.

© Crédit photo : Thierry Degen / Terra



#### Sources mobilisées :

DIRM Sud-Atlantique, DDTM 17, DDTM 33, Ministère de la Transition écologique, IFREMER, CAPENA

#### Pour aller plus loin :

 [IFREMER : présentation de la filière aquacole](#)