

# L'AQUACULTURE MARINE

692  
entreprises conchylicoles et  
piscicoles

83 916  
tonnes de coquillages

293  
tonnes de poissons

Source : Agreste enquête aquaculture 2023

## Norovirus et défiance des consommateurs

L'année 2024 a été particulièrement tendue pour les ostréiculteurs. Ils se sont heurtés à une crise de confiance des consommateurs suite à l'interdiction de commercialisation des huîtres de plusieurs secteurs contaminés par norovirus au cours de la saison 2023/2024. Cette crise a touché tous les secteurs géographiques, même ceux qui n'ont pas été concernés par l'interdiction de commercialisation. Elle s'est poursuivie au-delà des périodes d'interdiction de commercialisation. L'État a apporté un soutien financier aux entreprises touchées et faisant face à des difficultés économiques et de trésorerie.

La filière a aussi bénéficié d'une aide pour renforcer sa communication. La profession se lance dans des actions expérimentales pour prévenir les norovirus, récurrents depuis plusieurs années. Elle fait également face à un développement des importations et à une baisse des prix d'achat en gros.

## Quelques projets développés en 2024 par les comités régionaux de la conchyliculture (CRC)

- **SPIDER**<sup>(1)</sup> vise, sur une durée de 3 ans, à suivre les populations d'araignées de mer dans le golfe normano-breton, à identifier et développer des solutions pour limiter l'effet de la prédation des moules, très présente en Bretagne nord depuis plusieurs années.
- **REPARE**<sup>(2)</sup> consiste à développer des actions concrètes de restauration/réimplantation de gisements d'huîtres plates dans différents secteurs du sud de la Bretagne.
- **REHPAR**<sup>(2)</sup>, en partenariat avec l'Ifremer et le Parc naturel régional d'Armorique, porte sur la restauration de l'huître plate en rade de Brest.
- **REIPLIC**<sup>(2)</sup>, vise la réduction de l'impact plastique en conchyliculture.



## Coculture coquillages - algues

Le CRC Bretagne-Sud a lancé l'expérimentation d'un parc réunissant huîtres, moules et algues au large du Morbihan. L'objectif de l'exploitation d'une centaine d'hectares sur trois ans est d'établir les bénéfices réciproques de cette coculture, à la fois sur l'environnement et sur la résistance des coquillages dans un contexte de dérèglement climatique.

## Valorisation des déchets et co-produits

Plusieurs entreprises de l'interrégion transforment les coquilles d'huîtres (porcelaine, bijoux, revêtement, mobilier ou décoration). Les moules de petite taille peuvent également être valorisées.

### 3 comités régionaux de la conchyliculture dans l'interrégion

- CRC Bretagne-Nord : de la baie du Mont-Saint-Michel à la rade de Brest.
- CRC Bretagne-Sud : de la rade de Brest jusqu'au nord de l'estuaire de la Loire.
- CRC Pays de la Loire : du sud de l'estuaire de la Loire au Sud-Vendée.

Ces comités peuvent recruter des gardes-jurés agréés par la DIRM NAMO. Par leur présence et leurs contrôles, en lien avec l'administration, ils s'assurent sur le terrain du respect de la réglementation relative aux cultures marines.

### Respect des obligations d'entretien des parcelles concédées sur le domaine public maritime

Conformément aux dispositions du plan de contrôle et de surveillance de l'environnement marin de la façade maritime Nord Atlantique-Manche Ouest (NAMO), les DDTM, en lien avec la DIRM, effectuent des contrôles sur les concessions ostréicoles. Le non-respect des obligations d'entretien des parcelles concédées peut donner lieu à des sanctions administratives prononcées par la DIRM.

Les zones de développement prioritaire des activités aquacoles, en cohabitation avec les exigences environnementales et les autres activités, sont identifiées dans la stratégie de façade maritime.

Le Plan aquacultures d'avenir constitue la stratégie aquacole française conçue en lien avec la nouvelle programmation du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture (FEAMPA). L'enjeu est le développement de l'aquaculture française, en maintenant un haut niveau de performance économique et environnementale des filières, à travers huit objectifs et une vision à 360°, notamment : simplification des procédures, enjeux sanitaires et zoonosaires des élevages, gestion des risques, recherche, développement et attractivité, performance environnementale, valeur ajoutée.

La Bretagne-Nord, est la première région française pour la production de moules. Son littoral est également propice à l'élevage des huîtres.

La Bretagne-Sud est le berceau de l'huître plate. Les huîtres creuses y sont aussi présentes. Les moules sont élevées du Finistère-Sud jusqu'en Loire-Atlantique.

Les Pays de la Loire se singularisent en étant le premier site d'élevage français de coques, activité développée dans le Trait du Croisic en Loire-Atlantique. Une grande partie est exportée en Espagne. Des huîtres et des moules y sont également produites.

- **686** entreprises conchylicoles<sup>(1)</sup>
- **63 %** de la surface concédée en France, **18 723** concessions
- **563** navires actifs en 2024

- **6 571** emplois
  - ↳ 56 % permanents
  - ↳ 44 % occasionnels
- **3 703** ETP\*
- **1 677** marins<sup>(2)</sup>

© Bernard Suard / Terra

Dans leur majorité, les entreprises ont leur siège social dans l'interrégion et exploitent exclusivement dans celle-ci. Néanmoins, certaines, disposant de concessions dans l'interrégion, ont leur siège social en Normandie ou en Nouvelle-Aquitaine.

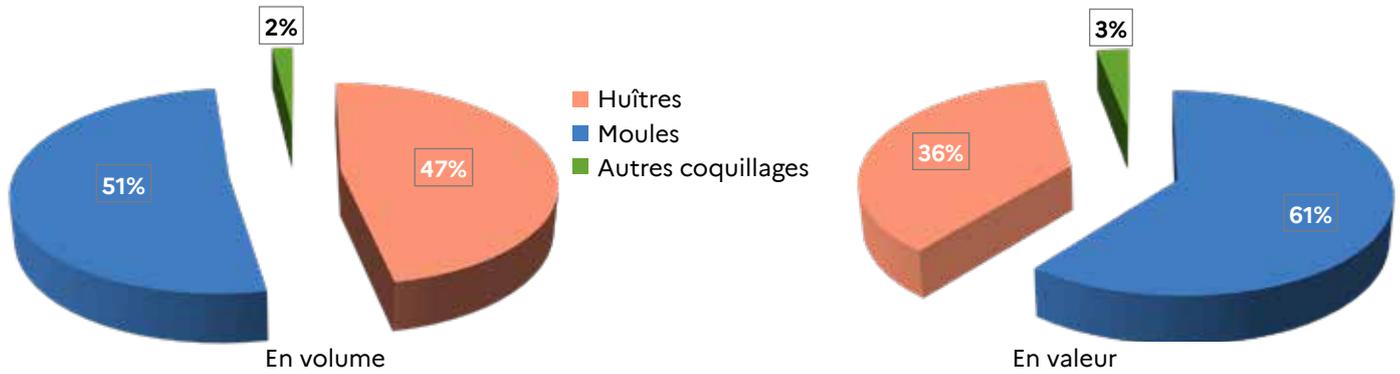
La profession fait face à un vieillissement des responsables conchylicoles : en 2022, sur 558 classes d'âge de dirigeant connues, 43 % avaient plus de 50 ans, 70 % plus de 40 ans.

Part des femmes dans les emplois  
25 % des emplois  
14 % des dirigeants

(1) Entreprises ayant leur siège dans l'interrégion, dont la majorité du chiffre d'affaires est générée par la conchyliculture et l'élevage de crustacés en 2023. (2) Statistiques emplois de marins déclarés en fonction du quartier d'armement du navire, marins affiliés à l'Établissement national des invalides de la marine (ENIM) 2024. Les professionnels non marins relèvent de la Mutualité sociale agricole (MSA).

Sources : Agreste enquête aquaculture 2022 et 2023 ; DGAMPA/SDNUM, à partir des déclarations sociales nominatives des armements 2024

## 40 % des coquillages d'élevage vendus à la consommation en France



En valeur, les entreprises de l'interrégion vendent 33 % des coquillages vendus à la consommation en France, pour 40 % du volume commercialisé.

83 916 tonnes, 291 millions d'euros de coquillages adultes vendus à la consommation et entre professionnels par les entreprises de l'interrégion

Ventes à la consommation  
58 934 tonnes  
218 millions d'euros

Ventes entre professionnels  
24 982 tonnes  
73 millions d'euros

Huîtres  
44 727 tonnes  
184 millions d'euros

Moules  
37 035 tonnes  
96 millions d'euros

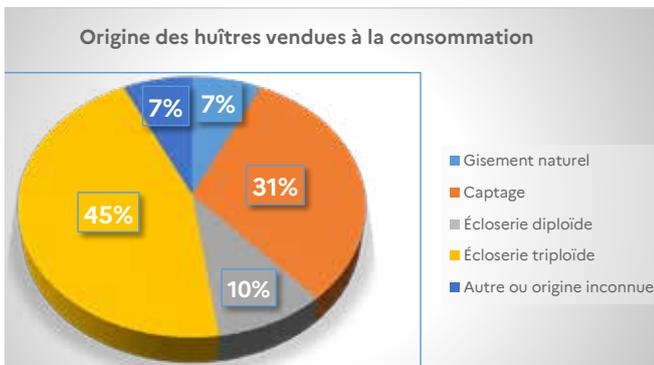
Autres coquillages  
2 154 tonnes  
11 millions d'euros

La majeure partie de la production est vendue aux grossistes, mareyeurs et à des sociétés commerciales créées par les producteurs.

La vente directe aux consommateurs, privilégiée pour les Pays de la Loire, arrive en deuxième place pour l'ensemble de l'interrégion.

Outre la taille adulte, des ventes entre professionnels sont réalisées pour des coquillages de demi-élevage (2 ans par exemple pour les huîtres) et de pré-grossissement.

## 27 645 tonnes d'huîtres vendues à la consommation



Les huîtres vendues sous la certification agriculture biologique restent marginales, comme pour l'ensemble de la production française.

La production d'huîtres (creuses et plates) vendues exclusivement à la consommation couvre 31 % de la production française en volume. Sa part en valeur peut être estimée à 26 % des ventes. Le chiffre d'affaires est évalué à 132 millions d'euros.

L'affinage des huîtres en parc concerne une minorité des huîtres vendues à la consommation. L'affinage claire est encore plus rare.

67 % des huîtres plates vendues en France (en valeur)  
75 % en volume  
(en 2022)

30 200

tonnes de moules  
vendues à la  
consommation

Les ventes à la consommation de moules de l'interrégion couvrent environ 55 % des ventes de moules françaises en volume et 59 % en valeur. Le chiffre d'affaires peut être évalué à 80 millions d'euros.

Les moules vendues sous la certification agriculture biologique restent marginales, comme pour l'ensemble de la production française. Les professionnels se sont engagés dans la voie de la valorisation de moules hors calibres. Le naissain est exclusivement récolté dans le milieu naturel, par captage dans les bassins de production mytilicole de la façade Atlantique à partir du sud de Pénestin (sud du Morbihan).

1 090

tonnes d'autres  
coquillages  
vendues à la  
consommation

La production des autres coquillages d'élevage (coques, palourdes, ormeaux) vendue exclusivement à la consommation couvre près de 80 % des ventes des productions françaises en volume. Le chiffre d'affaires, évalué à 6,3 millions d'euros, représente près de 75 % des ventes françaises.

94 % des coques d'élevage vendues à la consommation par les éleveurs français provenaient de l'interrégion en 2022.

Signes qualité  
Signes qualité  
Signes qualité  
Signes qualité  
Signes qualité  
Valoriser les  
productions  
auprès des  
consommateurs

Les coquillages peuvent être vendus sous :

- AOC (appellation d'origine contrôlée) et AOP (appellation d'origine protégée) moules de bouchot\* de la baie du Mont-Saint-Michel (Comité de défense de l'appellation moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel).
- Label rouge « moules » pour les moules élevées sur pieux (association Breizh filière mer, Saint-Quay-Portrieux).
- Label STG (spécialité traditionnelle garantie) moules de bouchot (Groupement des mytiliculteurs sur bouchots, Rennes).

Les CRC ont également mis en place des marques collectives. Des marques individuelles déposées existent aussi.

Plusieurs signes d'identification de la qualité et de l'origine peuvent être utilisés sur le même produit.

La moule de bouchot de Pénestin et l'élevage des huîtres de Cancale sont inscrits au patrimoine culturel immatériel de la France.

66 %

du naissain  
d'écloserie  
français

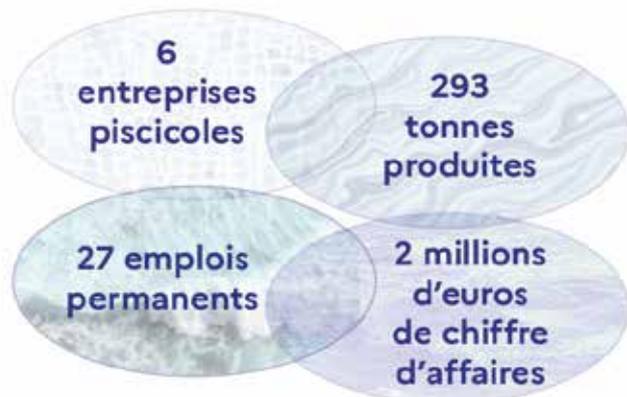
Pour les huîtres creuses, les 12 entreprises<sup>(1)</sup> vendant du naissain d'écloseries fournissent 75 % du volume de naissain issu des écloseries françaises, soit 69 % de la valeur (2 324 millions de naissain vendus pour 17,6 millions d'euros).

La Vendée dispose de conditions naturelles très propices à cette activité.

Neuf entreprises fournissent aussi du naissain de coque, palourde, ormeau, etc. (830 millions de naissain pour 1,3 million d'euros).

286 entreprises produisent du naissain de captage. La majorité du naissain capté est utilisée directement par l'entreprise. Le reste est vendu entre entreprises.

(1) Écloseries/nurseries et quelques nurseries qui achètent des naissains aux écloseries. (2) Entreprises ayant leur siège dans l'interrégion, dont la majorité du chiffre d'affaires est générée par la pisciculture, hors écloseries et nurseries, (3) truite, turbot et bar (en poids vif)



Implanté près de Nantes à l'échelle pilote, l'entreprise nantaise Lisaqua élève des gambas. Lauréate du dispositif France 2030, elle va construire une nouvelle ferme de gambas aux portes de Paris dans une logique d'écologie circulaire. La ferme valorisera la chaleur résiduelle de l'incinérateur de Monthyon en Seine-et-Marne pour réduire l'impact de l'élevage.

Parmi les entreprises de pisciculture marine, France turbot ichtus, créée en 1987 est une filiale du groupe Gloria Maris dont le siège se trouve en Corse. Elle dispose d'un établissement à Trédarzec (Côtes-d'Armor) et un à

Noirmoutier. Elle produit annuellement près de 15 millions d'alevins de turbots et de bars. Son activité de grossissement des turbots représente une capacité de 300 tonnes de production annuelle. France turbot compte un effectif de 36 salariés. Le turbot et les découpes de turbot d'aquaculture marine (Association turbot qualité à Trédarzec) bénéficient d'un label rouge.



Sont également présentes dans l'interrégion des entreprises de pré-grossissement de dorades, d'élevage de bars et de salmoniculture (élevage de saumon et de truites de mer).

Sources : Agreste enquête aquaculture 2022 ; Gloria Maris ; Institut national de l'origine et de la qualité



Les concessions algicoles présentes en Bretagne pour la production de macroalgues couvrent environ 424 hectares. Les algues cultivées peuvent être de la laitue de mer ou du nori (algue rouge). La production reste limitée et certaines concessions ne sont pas exploitées.

Sources : DDTM/DML 2022

Combiner des espèces complémentaires de la chaîne alimentaire : la polyculture

C'est une option pour consolider la viabilité économique de l'entreprise et la réduction de l'impact environnemental de l'élevage. Quelques concessions huître/moule/coquillage/algue sont attribuées en Bretagne.

Le Centre d'Études et de Valorisation des Algues dispose d'une concession expérimentale en mer dans les Côtes-d'Armor. Elle permet la culture de macroalgues, de coquillages et d'échinodermes. Une aquaculture intégrée est aussi testée grâce à une concession visant la production de truites arc-en-ciel élevées en mer, associée à la culture d'algues.



© Hermarina

La Ferme marine de Noirmoutier, d'une superficie de 13 hectares, est consacrée à l'élevage de vers marins pour la biotechnologie. Sa capacité de production est estimée à 30 tonnes de vers marins par an.

La production arénicole de cette ferme marine est destinée à l'élaboration de produits de santé. Hemarina, laboratoire biopharmaceutique basé à Morlaix, est ainsi autonome dans la production de sa matière première.