



Diagnostic des activités
professionnelles de la pêche et de
l'aquaculture :
**Des filières diversifiées au cœur de la
vie économique du territoire**

PMO/Octobre 2022

Sommaire

Pêche et aquaculture : des filières diversifiées au cœur de la vie économique du territoire.....	3
La conchyliculture.....	4
La pêche en mer	11
La pêche à pied professionnelle	16
La pisciculture marine	17
Les productions annexes du marais : palourdes, crevette impériale, sel, salicorne... ..	18
Un ancrage territorial fort des métiers et des pratiques maritimes	20
Une dynamique d’animation locale ciblant les filières professionnelles, menée par le Pôle Marennes Oléron dans le cadre d’un partenariat avec les territoires voisins : Agglomération Royan Atlantique et Agglomération Rochefort Océan.....	23
La stratégie économie bleue durable 2021-2027.....	23
Conclusions : enjeux liés aux activités professionnelles de la pêche et de l’aquaculture	25

Pêche et aquaculture : des filières diversifiées au cœur de la vie économique du territoire

Le territoire du Pôle Marennes Oléron présente une mosaïque de métiers et de pratiques maritimes, mêlant étroitement la vie économique locale à son environnement et ses paysages : pêche en mer, de coureau ou d'estuaire, pêche à pied professionnelle ou de loisirs, ostréiculture en marais, sur estran ou en pleine mer, mytiliculture sur estran ou en pleine mer, aquaculture en marais, saliculture... Sur le périmètre de la Charente Maritime, 908 établissements conchylicoles (DDTM, 2022) sont présents et 45 entreprises de pêche à pied (permis délivrés, DDTM 2021).

Le SCoT du Pôle Marennes Oléron couvre une partie de l'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée (IGP) Huîtres Marennes Oléron.

Porté par la profession, le territoire ostréicole de l'affinage en claire a été défini en 2009 comme territoire historique, homogène et cohérent. Il identifie vingt-six communes (dont treize pour le Pôle Marennes Oléron – hors Saint Sornin), et représente près de 3.500 hectares de claires ostréicoles en activité.

Les 26 communes de l'IGP Huîtres Marennes Oléron (CRC 17)



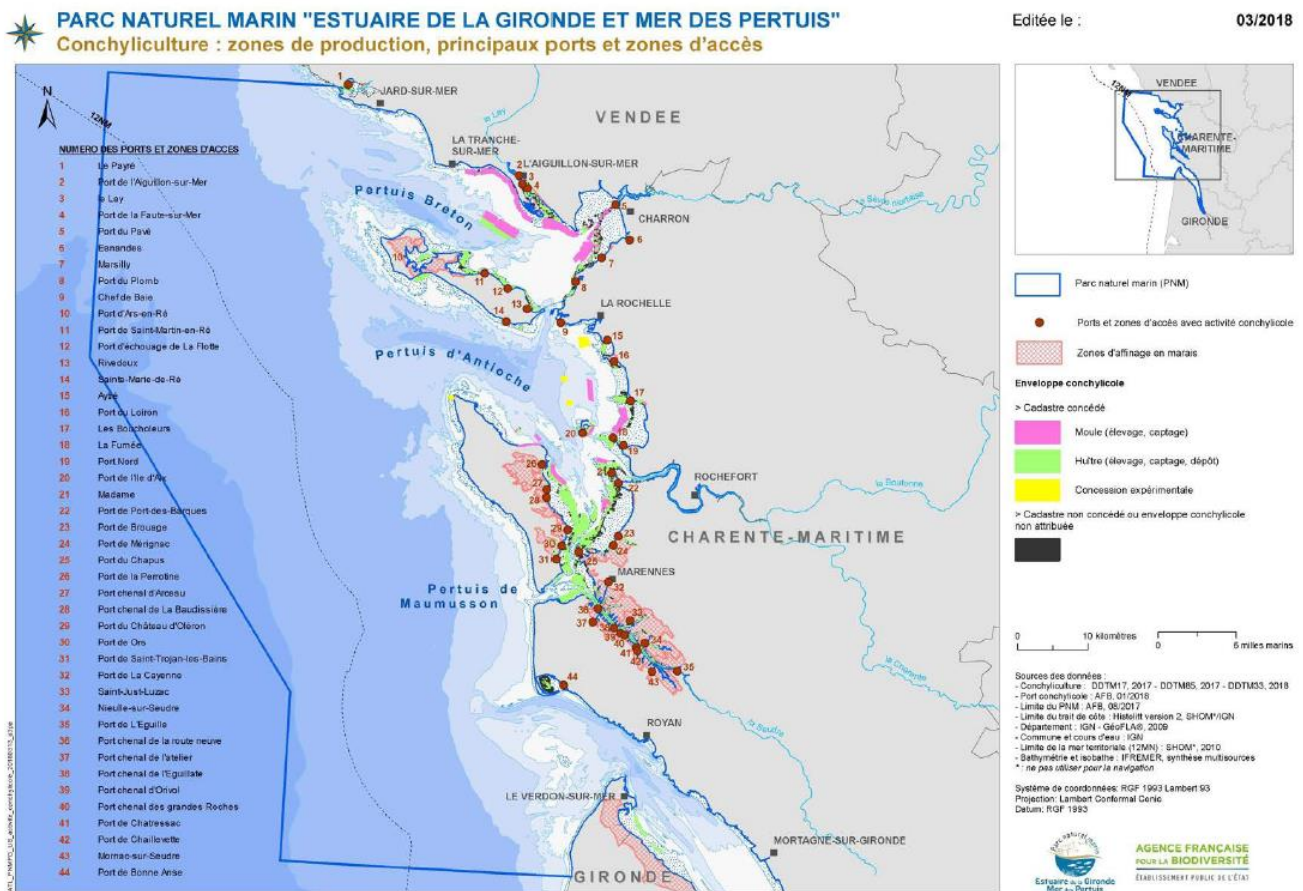
La conchyliculture

- Contexte de la filière à l'échelle du département de la Charente-Maritime

La production conchylicole de la Charente-Maritime représente plus de 30% de la production nationale (CNC, 2011-2012), environ 50% pour la production ostréicole et 20% pour la production mytilicole.

Plus de 1.000 établissements ostréicoles et mytilicoles sont ainsi recensés, porteurs de 5.000 emplois directs et indirects en équivalents temps plein.

De plus la conchyliculture dispose d'un ancrage géographique important, avec 3.000 hectares de parcs en mer et 3.500 hectares de claires dans les zones de marais.



- Poids de l'activité conchylicole sur le Pôle Marennes Oléron

434 établissements sont localisés sur le strict périmètre du pôle Marennes Oléron (DDTM, 2022), soit environ 47% des établissements du département, faisant de la conchyliculture une activité au poids économique majeur pour ce territoire rural. La majorité des établissements conchylicoles sont situés au sud du département (communes situées au sud de la Charente), on y dénombre 651 entreprises conchylicoles soit 72% des établissements du département (DDTM, 2022).

Localement, la force de la filière réside avant tout dans son activité ostréicole. Suivant les secteurs, son importance n'est pas tant son poids économique direct que son impact paysager ou culturel. L'activité s'inscrit à l'échelle du bassin Marennes Oléron, ou chaque secteur a son histoire : élevage pour l'île d'Oléron, captage pour la Charente, expédition pour la presqu'île d'Arvert, et élevage/expédition pour Marennes et Bourcefranc.

Sur le Pôle Marennes Oléron, on distingue aujourd'hui :

- Des zones majeures, où l'activité ostréicole est très fortement présente autour des chenaux et port principaux,
- Des zones plus modestes de par le nombre d'entreprises, où l'ostréiculture représente l'activité principale ou dispose d'un ancrage culturel fort,
- Enfin, des zones où l'activité reste plus anecdotique, voire inexistante.

<i>Communes</i>	<i>Nombre d'établissements</i>
Bourcefranc-le-Chapus	85
Le Château-d'Oléron	82
Dolus-d'Oléron	74
Le Gua	7
Marennes-Hiers-Brouage	65
Nieulle-sur-Seudre	26
Saint-Denis-d'Oléron	0
Saint-Georges-d'Oléron	7
Saint-Just-Luzac	29
Saint-Pierre-d'Oléron	9
Saint-Sornin	0
Saint-Trojan-les-Bains	6
Le Grand-Village-Plage	10
La Brée-les-Bains	0
TOTAL	400
Établissements mytilicoles circonscription Marennes	34
TOTAL établissement conchylicoles	434

Présence de l'activité conchylicole hors mytiliculture sur les 14 communes du Pôle Marennes Oléron (DDTM - 2022)

- **Marennes Oléron, premier bassin ostréicole d'Europe et spécificité de l'affinage en claires**

Le bassin Marennes Oléron est le premier bassin ostréicole européen avec une commercialisation d'huîtres estimée à près de 45.000 tonnes par an, soit environ 50% des huîtres creuses en France.

Entre 25.000 et 30.000 tonnes d'huîtres sont produites localement, complétées par des productions issues des autres bassins de la façade atlantique. Ce phénomène s'explique en partie à travers l'opération d'affinage dans les claires de Marennes Oléron qui permet de bénéficier de l'appellation Huîtres Marennes Oléron au titre d'une Indication Géographique Protégée.

En effet, la quasi-totalité des 3.500 hectares de claires en activité du département est localisée sur le périmètre du bassin Marennes-Oléron. La filière dispose d'une véritable spécificité locale avec l'activité d'affinage en claire. L'huître bénéficie, sur ce territoire unique au monde, d'un savoir-faire transmis de génération en génération qui lui confère son fameux goût sucré/salé et sa verdeur caractéristique.

Marennes Oléron est ainsi le bassin leader pour la commercialisation des huîtres en ayant acquis une notoriété internationale, la réputation de la dénomination géographique et une présence commerciale sur l'ensemble du territoire national. Sa réussite est également due à une très forte capacité instantanée d'expédition liée au marais, notamment pendant les fêtes de fin d'année.

Le bassin Marennes Oléron est également un des principaux centres de captage de naissain naturel, ce qui lui confère la particularité d'être le seul bassin à maîtriser toute la filière, du captage à la commercialisation après affinage en claires.



Travail des parcs sur estran



Ostréiculture en eau profonde



Affinage en claires



Établissement ostréicole



Expédition



Entretien du marais

La filière ostréicole du bassin Marennes Oléron dispose d'une démarche qualité et de communication particulièrement aboutie.

En matière de labellisation, les Huîtres Marennes Oléron sont particulièrement bien représentées par les labels nationaux et européens, qui valorisent l'affinage en claires, véritable spécificité du bassin Marennes Oléron.



Depuis 1989 et l'obtention du 1^{er} Label Rouge pour un produit de la mer (les Fines de Claires Vertes), les organisations professionnelles ont poursuivi leurs efforts de qualité dans la définition de normes de production et de labels : IGP, labels rouges, certification de conformité pour les huîtres de claires... Ainsi, l'enregistrement par l'Union Européenne de l'appellation « Huîtres Marennes Oléron » en Indication Géographique Protégée le 3 février 2009, constitue pour les ostréiculteurs l'aboutissement de 20 ans d'efforts continus en faveur de la qualité.

La gamme des Huîtres Marennes Oléron se compose de quatre produits distincts : la fine de claire, la fine de claire verte Label Rouge, la spéciale de claire, la pousse en claire Label Rouge.

Ainsi, plus de 19 000 tonnes d'huîtres sont commercialisées chaque année sous l'appellation « Huîtres Marennes Oléron », pour un chiffre d'affaires estimé en 2021 de 88 millions d'euros, par 216 exploitations adhérentes du Groupement Qualité en charge du suivi et de la défense de l'Indication Géographique Protégée (GQ HMO, 2022).

Depuis novembre 2012 la marque commerciale HCM, Huîtres Charente Maritime, vient se substituer à la marque Huîtres des Îles. S'adressant à l'ensemble des ostréiculteurs du département, l'image véhiculée est en bonne voie d'appropriation autant par les professionnels que par les consommateurs.



- **Une activité mytilicole traditionnellement ancrée sur le périmètre**

La mytiliculture charentaise représente près de 20% de la production nationale, et surtout, le bassin historique de culture de naissain pour l'ensemble de la filière.

En 2022, les entreprises strictement mytilicoles représentent 87 établissements mais l'activité mytilicole en Charente Maritime représente 158 sièges d'exploitation qui commercialisent 12 000 tonnes de moules. L'essentiel de la production mytilicole reste localisé au nord du département, dans la Baie de l'Aiguillon et la Baie d'Yves.

L'activité sur bouchots correspondant au secteur du Pôle Marennes Oléron est principalement localisée sur le secteur de Boyard. On y dénombre 161 ailes de bouchots pour une longueur totale de 47km. Cela représente environ 19% de la capacité de production du département avec 47km de bouchots sur 249km (DDTM, 2022).

L'activité sur filières est quant à elle en pleine expansion avec notamment le développement du champ de filières localisé dans l'Anse de la Maleconche. Au total fin 2022, ce seront 81 filières mytilicoles qui seront opérationnelles sur ce secteur. Chacune des filières mesurant 100m, ce sont 8 100m de filières qui seront installées (CRC, 2022).

Le secteur accueille la totalité du cycle de production, depuis le captage du naissain à la pointe des Saumonards, jusqu'à la commercialisation. L'essentiel du captage des moules en France est réalisé dans le périmètre du bassin Marennes Oléron (Ile d'Oléron).



Captage du naissain



Mytiliculture sur bouchots



Mytiliculture en eau profonde

En matière de labellisation, la mytiliculture charentaise est bien représentée. Deux labellisations récentes sont aujourd'hui accessibles pour les mytiliculteurs, à l'échelle européenne pour la moule de bouchot, et à l'échelle nationale pour la moule de filière.

Ainsi, la moule de bouchot est reconnue au niveau européen depuis le 6 mai 2013 en tant que "Spécialité Traditionnelle Garantie" (STG), signe de qualité valorisant son mode de production traditionnel.



La moule de filière obtient quant à elle le Label Rouge Moule de Filières le 16 février 2015. Portée par l'association des producteurs de moules de filières des pertuis (APROFIL), le dossier de certification a permis à une trentaine de producteurs du département de bénéficier du Label Rouge pour la saison 2015. En Charente-Maritime, 280T de moules sont commercialisées sous certification Label Rouge (bouchots et filières).



- **Une pluralité et une diversité de typologie d'entreprises**

La conchyliculture se caractérise par la pluralité des métiers et des pratiques professionnelles (captage, élevage sur estran ou pleine mer, expédition, affinage pour l'huître...). Ainsi, on distingue une diversité importante de typologies d'entreprises, que ce soit leur taille, leur mode de commercialisation, leur mode de production, ou encore leur stratégie d'entreprise...

L'étude sur les perspectives à court, moyen et long terme de l'ostréiculture en Charente-Maritime, réalisée en 2011 par la profession, présente un état détaillé des conditions et de l'organisation de la production (foncier, techniques, pratiques...), de la commercialisation des produits et du marché, ainsi que des réalités humaines et financières des entreprises ostréicoles.

La réduction de la marge de manœuvre financière des entreprises se fait sentir depuis une dizaine d'années ; elle est la conséquence des tempêtes de 1999 et de Xynthia en 2010, du déficit de croissance sur plusieurs années consécutives, ainsi que des mortalités estivales récurrentes.

À cela s'ajoutent des facteurs externes au territoire qui conditionnent la filière. Le contexte économique des ménages français peut être considéré comme moins favorable à un produit festif tel que l'huître. De plus, on

notera également la concentration des circuits de distribution : réduction du nombre d'intermédiaires, accroissement des pouvoirs de la GMS, et une logique où les prix sont privilégiés comme critères d'achat. Cependant, la filière bénéficie d'un fort potentiel de développement à exploiter tant dans ses modes de production (filiales, diversification des productions, innovation...) que dans ses modes de commercialisation (démarches collectives, stratégies volontariste, charte de dégustation et vente directe, export...). Le territoire présente néanmoins des limites pour développer les exploitations, ce qui se traduit par la délocalisation d'une partie du processus de production. La filière, par ailleurs, est aujourd'hui clairement tournée sur une commercialisation à l'échelle nationale et internationale, comme en témoigne la multiplication par huit des ventes à l'export en cinq ans.

- **Une filière fragilisée par la crise des mortalités**

Depuis 2008, la filière ostréicole est confrontée à une crise exceptionnelle de mortalités massives des jeunes huîtres (naissains) dues à des causes multifactorielles. Pour répondre à cette crise, l'État s'est fortement impliqué, tant sur le plan financier que dans la recherche de pistes de sortie de crise. Un effort important de recherche est maintenu sur ce sujet, notamment par l'IFREMER, prenant en compte les nouvelles interrogations concernant également la mortalité des huîtres adultes. En parallèle, un projet collectif national de sélection génétique pour identifier des souches résistantes, appelé SCORE (Sélection Collective de l'huître creuse à des fins de Captage orienté) a été engagé afin d'étudier des solutions opérationnelles de moyen terme, en complément des travaux de sélection privé. Par ailleurs, la profession elle-même, appuyée par les centres techniques régionaux, a un rôle à jouer dans la recherche de nouvelles pratiques culturales et de modes d'exploitation susceptibles d'atténuer les mortalités. Si les fermetures d'exploitations provoquées directement par ces mortalités ont été rares, la fragilisation des entreprises et les incertitudes dans l'avenir restent entières.

Depuis 2009, la mytiliculture s'inscrit également dans un contexte de forte variabilité de la productivité. L'année 2014 a été particulièrement marquée par un épisode de surmortalité sur les bouchots et filières du nord du département, mettant en difficulté les entreprises dont, pour certaines, les pertes ont été estimées jusqu'à 70% du cheptel, et pour lesquels des aides publiques ont également été engagées. Par ailleurs, la mytiliculture est confrontée nationalement à des problèmes de prédation des élevages par les daurades, les bigorneaux perceurs ou encore l'avifaune. Depuis 2013, à la demande des syndicats mytilicoles locaux, le Centre pour l'Aquaculture, la Pêche et l'Environnement de Nouvelle-Aquitaine accompagne la profession (CAPENA est née de la fusion du Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole et de l'Institut des Milieux Aquatiques en janvier 2021). Des échanges ont été engagés avec la LPO dans ce cadre concernant la prédation aviaire, afin d'affiner la connaissance et proposer des solutions visant à réduire le risque.

- **Des entreprises accompagnées mais une transmission-reprise difficile car décourageante**

L'ostréiculture charentaise reste majoritairement constituée de petites entreprises : 70% font moins de 200.000 € de chiffre d'affaires (CRC, 2022).

Le nombre d'exploitants ostréicoles est en diminution régulière depuis 30 ans, avec disparition progressive des très petites entreprises et tendance à la concentration. Néanmoins, on observe un certain renouvellement générationnel, même si le nombre de candidats à la reprise est insuffisant pour compenser les départs en retraite. La moyenne d'âge des exploitants est de 44 ans.

La crise actuelle tend à décourager les jeunes générations et amplifie le déficit de reprises, pouvant freiner le mouvement de départ des exploitants en âge de prendre leur retraite à cause de la perte de valorisation des entreprises. Le manque de concours bancaire est un facteur primordial de cette situation.

En parallèle, si la tradition d'ajustement de la main d'œuvre au cycle de production et de commercialisation confère une grande capacité d'adaptation des entreprises à la conjoncture, elle impacte directement l'emploi local et risque d'entraîner une perte irréversible de savoir-faire si les salariés sont contraints à la reconversion.

La promotion des métiers associée au développement de formations visant l'entrée dans la profession et la reprise des exploitations apparaît comme un enjeu fort du territoire. Ce type de service est proposé par le CRC depuis 2018 et permet de mettre en lien un repreneur et un cédant d'exploitation. De plus la mise en œuvre des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) de Chef d'Équipe Conchylicole et de Responsable d'Exploitation Conchylicole contribueront à la promotion des parcours professionnels au sein de la filière. Enfin, la valorisation des métiers pour renforcer leur attractivité fait régulièrement l'objet de campagnes de communication afin de mieux faire connaître ses professions spécifiques (Conchyl' Avenir, projet porté par le CRC en 2021).

L'activité dispose localement de différents organismes performants (centre de recherche, centre d'application disposant d'un réseau important d'établissements) qui viennent conforter l'activité dans ses choix de développement. Les professionnels sont par ailleurs soutenus pour la modernisation de l'activité : mise aux normes des établissements, évolutions des techniques de production... Enfin, la présence d'établissements locaux d'enseignements de formation initiale et continue (Lycée de la Mer, CFPPA) est un atout qui doit répondre à une offre en adéquation avec les évolutions et les besoins de la profession (diplôme de commandement de navires, VAE, apprentissage maritime, conjoints collaborateurs...).

- **Des mutations réglementaires aux stratégies de développement local**

L'activité conchylicole a connu ces dix dernières années des mutations importantes sur le plan réglementaire, de la mécanisation des tâches et de la commercialisation des produits. Le poids croissant de la réglementation et des normes se ressent à différents plans : sanitaire (classement des zones de production, interdiction de commercialisation, paquet hygiène, traçabilité...), environnemental (loi sur l'eau, Natura 2000...) et professionnel (prévention des risques...).

Ces mutations ont commencé à s'inscrire sur le territoire dans les superstructures et infrastructures nécessaires au maintien et au développement de l'activité. On assiste aujourd'hui à une confrontation entre une activité qui mute ayant besoin de faire évoluer ses modes de production et d'expédition, et son territoire qui se situe dans un contexte unique de paysage humide sensible.

Si les professionnels affichent aujourd'hui leur volonté de maintenir une haute qualité du milieu, la redistribution aux zones conchylicoles d'une eau douce de qualité dans les quantités et les conditions nécessaires au développement des mollusques représente l'enjeu principal de la filière. Ainsi, des conflits d'usages récurrents apparaissent pour la gestion de l'eau et l'utilisation de l'espace. En effet, la dégradation des capacités nutritives et des équilibres biologiques du milieu naturel participe à la baisse des performances d'élevage et des mortalités estivales anormalement élevées. En conséquence de quoi, on note un accroissement des coûts et une perte de confiance des professionnels.

Dans ce contexte, le projet de filières immergées dans l'Anse de la Maleconche au large de la côte Est de Saint Georges d'Oléron, représente un enjeu stratégique pour la profession conchylicole. Il vise à proposer une alternative à l'élevage traditionnel d'huîtres ou de moules sur estran, qui est aujourd'hui déjà bien exploité à l'échelle du bassin Marennes Oléron. Après 10 ans de contestations et de batailles juridiques le champ de filières est opérationnel.

Les nouveaux outils de gestion (Sage Seudre, Natura 2000 en mer, parc marin) représentent alors pour les professionnels une opportunité à saisir pour une meilleure gestion de l'espace et de la ressource. Cependant, les réglementations et modes d'usage basés sur la notion d'environnement et de patrimoine ont souvent été développés indépendamment des besoins de l'activité, limitant ainsi son développement. Pour cela, des réflexions sont engagées localement en faveur du patrimoine conchylicole, afin de renouer le dialogue entre un territoire et l'activité qui l'a façonné, et entre les différentes activités qui vont avoir à se partager et à gérer ce bien commun. Les enjeux du maintien et du développement de la conchyliculture sur le bassin dans le respect des sites et des paysages existants restent entiers. A titre d'exemple, plusieurs projets sont en cours de développement afin de reconquérir des zones de friches en mer et à terre.

Enfin, la profession s'est engagée depuis plusieurs années dans une réflexion sur ses pratiques professionnelles, notamment en matière de gestion et de valorisation des déchets. Une réflexion sur la mise en place d'un

programme d'action pourrait s'envisager à moyen terme, mêlant démarches collectives (à l'image du chantier d'insertion retraitant les poches ostréicoles), et accompagnement des entreprises (mise en œuvre des procédures pertinentes, implication dans des démarches de protection de l'environnement...) afin de disposer d'atouts au niveau économique et marketing. Le recyclage des plastiques ostréicoles et le développement de matériaux biosourcés sont aujourd'hui des démarches concrètes et restent au cœur des préoccupations des professionnels.

Ainsi, la filière renforce son engagement dans les stratégies de développement local, en lien avec les autres pôles d'activité du territoire, afin de valoriser et promouvoir le patrimoine et l'identité d'un territoire unique.

ENJEUX DE LA CONCHYLICULTURE

- Adaptation des aménagements liés à l'outil de production : adaptation du bâti aux risques côtiers et aux économies d'énergies, insertion paysagère, production au large
- Diversification de la production
- Montée en compétence, notamment évolution des métiers et amélioration de l'image des métiers
- Problématiques environnementales et sanitaires dont gestion du marais, crise des mortalités...

La pêche en mer

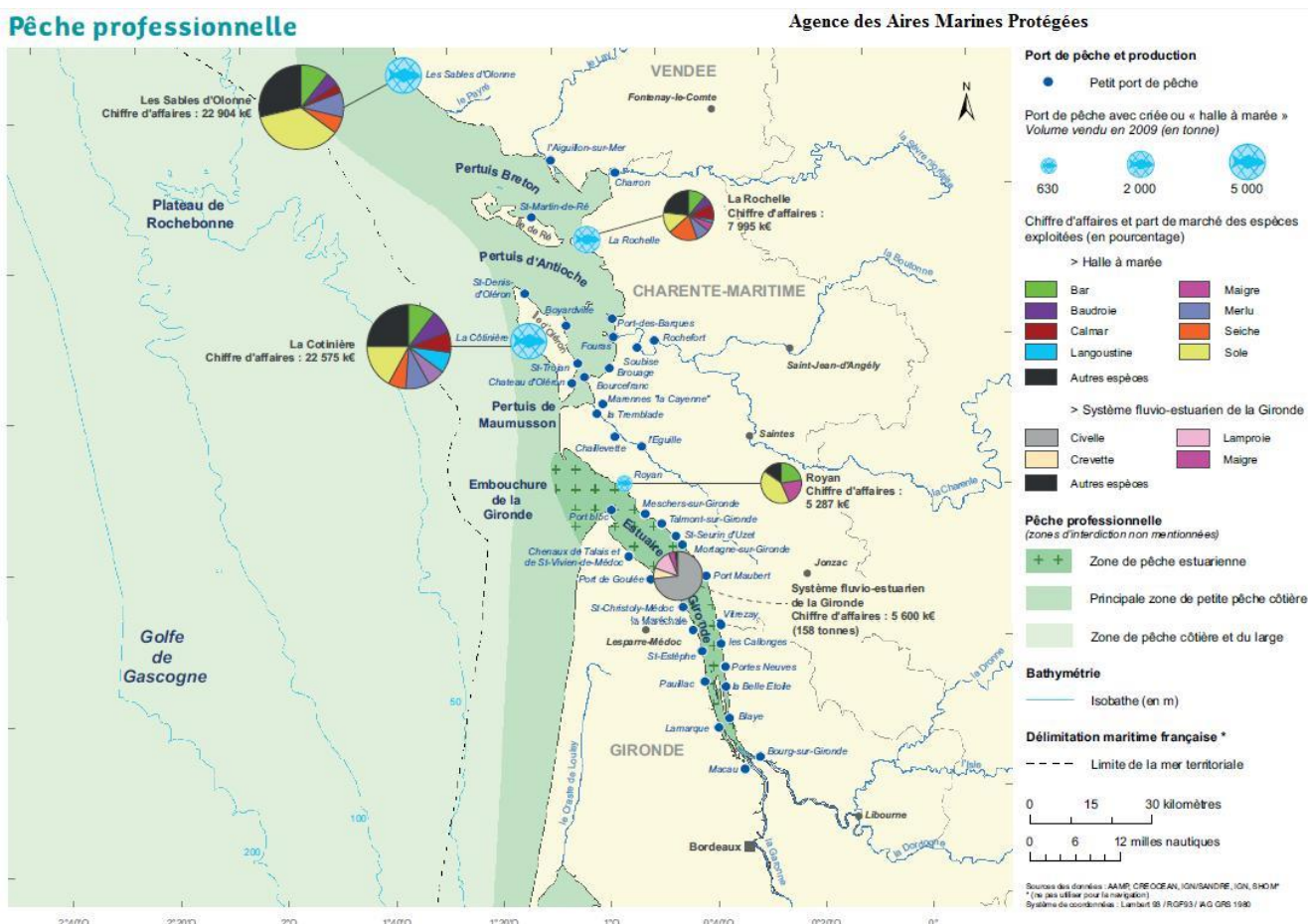
- Contexte de la filière à l'échelle du département de la Charente-Maritime

Le département de la Charente-Maritime compte 242 navires de pêche immatriculés, dont 176 rattachés au quartier maritime de Marennes Oléron (MN/IO), et 66 au quartier maritime de La Rochelle (LR) (CDPMEM 2021). La composition de la flottille charentaise est essentiellement artisanale, armée principalement en pêche côtière et en petite pêche.

La flottille alimente les criées charentaises pour plus de 6 000 tonnes de produit de la pêche. Trois criées se partagent la répartition de la grande majorité des débarquements sur le littoral charentais : Royan, La Rochelle et La Cotinière.

Plus de 90 espèces différentes sont débarquées essentiellement en criée, et sont composées à 60% d'entre elles d'espèces sous contrôle communautaires, donc soumises à quotas.

Deux organisations de producteurs rayonnent sur le département, le FROM Sud-Ouest à la Rochelle et Royan et l'OP de la Cotinière sur l'Île d'Oléron. Ces organismes reconnus sont les garants du respect des quotas mais aussi de la régulation de marché.



- Une activité économique artisanale polyvalente



Les points de débarquement des produits de la pêche sur le périmètre du Pôle Marennes Oléron sont localisés dans les différentes communes du territoire : Saint Pierre d’Oléron, Saint Georges d’Oléron, Saint Denis d’Oléron, Le Château d’Oléron, Bourcefranc le Chapus, Marennes, La Tremblade, Royan et Port des Barques. On peut également relever la spécificité de la pêche à la civelle dans les zones d’estuaire de la Seudre et de la Charente.

Cette flottille se compose d'environ 146 bateaux particulièrement adaptés à la pêche traditionnelle sur la bande côtière et les pertuis charentais, dont 111 rattachés aux ports du Pays Marennes Oléron.

Port	Nombre de navires en 2021
Bourcefranc	10
Boyardville	9
Brouage	2
Chenal de la Baudissière	2
La Cayenne	4
La Cotinière	75
Le Château d’Oléron	5
Saint Denis d’Oléron	3
Saint Trojan	1
TOTAL	113

Polyvalents, ils sont adaptables à la saisonnalité des pêcheries, ce qui aide à la préservation de la ressource et des sites de pêche.

Navires par port de rattachement (CDPMEM17- 2021)

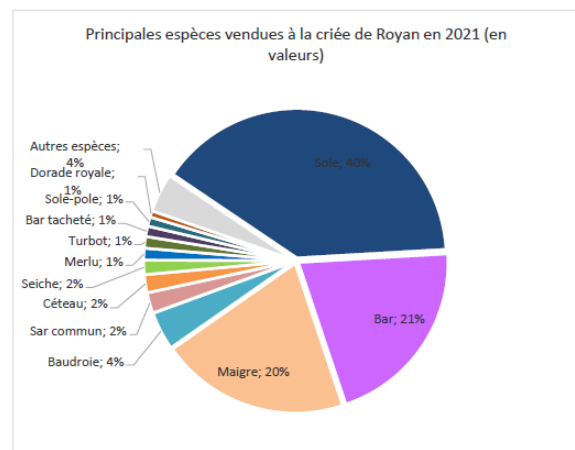
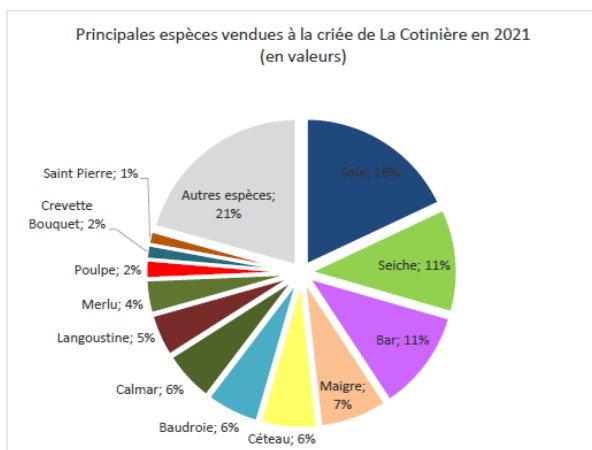
La grande majorité des produits de la pêche issue de ces points de débarquement est centralisée et enregistrée à la Cotinière sur la commune de Saint Pierre d’Oléron et à Royan.

Deux organisations de producteurs sont présentes sur le département, l’OP de la Cotinière et l’OP From Sud-ouest pour le port de Royan.

Type de pêche	Nombre de navires par types de pêche principale
Chalutiers	82
Palangriers	38
Fileyeurs	102
Autres	20
TOTAL	242

Engins principaux des navires de Charente-Maritime (CDPMEM17- 2021)

Les deux graphiques ci-dessous présentent les principales espèces débarquées au sein du port de la Cotinière et de Royan (CDPMEM, 2021).



Historiquement fédéré autour de l’outil que représente les criées, le territoire du Pôle Marennes Oléron est très peu concerné par la vente directe des produits de la pêche en mer. Quelques professionnels ont récemment

développé une distribution en vente directe, notamment sur l'île d'Oléron, mais cette activité reste marginale et représente un marché de niche.



Pêche à la crevette grise



Pêche à la sole



Pêche au bar de ligne

- **Une filière locale structurée autour de l'entité Port de La Cotinière, 6^{ème} port français**

Le port de La Cotinière se positionne depuis 2006 comme le premier port de pêche charentais. Avec près de 4 000 tonnes de produits débarqués en 2021, il se situe ainsi au 6^{ème} rang français en volumes débarqués.

Historiquement, le port bénéficie d'une belle image sur les produits nobles dans le milieu de la pêche artisanale. La Cotinière est ainsi un port attractif y compris pour les professionnels puisqu'environ 30 navires de pêche non cotinards sont inscrits à la criée, motivés pour débarquer à la Cotinière en raison des cours attractifs. De plus, le port présente un positionnement stratégique, à proximité de zones de pêches caractérisées par la diversité des espèces et un tonnage régulier.



Le Port de La Cotinière

Avec un chiffre d'affaires de près de 25 millions d'euros en 2021, le port de La Cotinière représente 800 emplois directs, auxquels il faut ajouter les emplois liés aux aspects touristiques du port.

Plus de trois cents marins partent en mer tout au long de l'année, pour des marées de 24 à 72 heures, permettant un conditionnement en bacs de bord, gage de qualité et de fraîcheur. Ils sont un atout pour le port principal du bassin Marennes Oléron qui tend aujourd'hui à être un référent qualitatif et quantitatif.

La filière de la pêche en mer locale apparaît particulièrement bien structurée et solidaire : port départemental, organisations de producteurs, coopérative de gestion, coopérative d'avitaillement, GIE des pêcheurs, SARL des pêcheurs (implication commerciale directe sur les productions des adhérents), Arcogicop (favorisation et acquisition de navires pour les jeunes), SCIC SARL Atelier des gens de mer (reclassement des marins débarqués)...

- **Une filière générant des flux importants et dynamisé par le projet de modernisation du Port de La Cotinière qui se veut durable et exemplaire**

Avec deux ventes organisées chaque jour, sauf le samedi, la Criée de La Cotinière propose une dynamique d'achat plébiscitée par les 130 acheteurs en criée, présents sur site ou à distance. Les achats à distance représentent environ 30% des ventes en Criée, en tonnage et en chiffre d'affaires.



La Criée de La Cotinière



Les ateliers de mareyage

Contraint par le dimensionnement et la vétusté des infrastructures portuaires, le Port de La Cotinière voit aujourd'hui ses perspectives de développement associées à des aménagements à faire évoluer, et besoins croissants.

C'est ainsi que le projet de création d'un troisième bassin en eau profonde et d'une nouvelle criée dimensionnée sur les volumes actuels se sont avérés déterminant pour le développement économique de la filière. Porté par le Département de la Charente-Maritime, cet aménagement va permettre d'optimiser l'activité économique de la commune (la pêche, la plaisance et le tourisme) dans le respect de l'environnement, et d'inscrire le projet dans la ville. Ainsi, aux infrastructures portuaires, redimensionnées pour développer l'activité pêche prioritaire, s'ajouteront une promenade et un accès piétonnier pour profiter d'une vue exceptionnelle sur le port. Le tout sera situé à proximité d'un espace littoral sensible préservé, voire restauré grâce à la remise à l'état naturel des dunes. Le coût total du projet est de 62 millions d'euros.

Les principaux aménagements sont : Création d'un terre-plein de 40 000 m² ; Halle à marée et pôle de mareyage ; Déroctage du nouveau bassin et aménagement pour la pêche ; Déroctage du chenal d'accès ; Maintien des bassins existants (utilisation pêche et plaisance) et création d'un ponton d'accueil ; Destruction partielle de la halle à marée et réaménagement de la zone ; Remise à l'état naturel de la dune ; Maintien de la zone de réparation navale ; Allongement de la digue ouest.

Les travaux ont débuté en 2019 et se sont finalisés en 2022. L'inauguration officielle de la criée s'est déroulée le 17 septembre 2022.

En parallèle, la Commune de Saint Pierre d'Oléron a lancé en 2019, en partenariat avec le Département, une étude des aménagements des espaces publics des abords du Port de La Cotinière, en complémentarité au projet d'aménagement et d'extension du port, afin de localiser les intentions d'aménagement à 5/10 ans, en lien avec l'activité du Port, depuis le pôle criée actuel jusqu'au nouveau terre-plein, en prenant en compte les aménagements actuels à repenser et faire évoluer, les projets connus ou projetés, le fonctionnement du secteur à l'échelle du bourg, les mobilités, les usages, le parti pris paysager et environnemental...

À noter que le développement d'un champ éolien offshore avec possibilité de redistribution des bénéfices aux pêcheurs est un axe de développement possible en attente d'arbitrages nationaux, et conditionné par la présence d'un bassin en eau profonde.

- **Une culture des bonnes pratiques à renforcer à tous les niveaux de la filière, dans un contexte contraint**

Depuis quelques années, les pêcheurs de La Cotinière prennent une part active dans la gestion environnementale des pêcheries, en utilisant des engins de pêche sélectifs qui permettent l'échappement des petits poissons et des petites langoustines. Par ailleurs, les pêcheurs ramènent chaque jour des macro-déchets trouvés en mer et participent ainsi à la préservation de l'environnement et des plages.

La filière à terre se positionne également dans une démarche d'amélioration de son activité : création d'une déchetterie portuaire sur le Port de La Cotinière, démarche éco-responsable, réflexions sur la traçabilité des bacs de bord et l'usage de nouveaux types de conditionnement embarqués réutilisables...

L'activité de pêche en mer est particulièrement liée à son environnement et fortement soumise à la réglementation. La filière évolue ainsi dans un contexte difficile pour le maintien et le développement de l'activité : incertitudes fortes sur la gestion des quotas, programmes de réensemencement et engagement sur la régulation de l'activité pour des espèces fragilisées (ex. gestion nationale pour la civelle, gestion régionale pour le banc de coquilles Saint Jacques), ...

ENJEUX DE LA PECHE EN MER :

- Intégration du nouvel équipement portuaire dans son environnement
- Pérennisation de la filière pêche à La Cotinière avec maintien voire progression de sa position au niveau national
- Valorisation locale des produits et animation de la filière aval de distribution
- Adaptation au contexte national : réglementation (obligation de débarquement, traçabilité...), dépendance au gasoil...
- Si projet d'éolien en mer, des articulations à trouver...

La pêche à pied professionnelle

- **Une profession aux pratiques diversifiées et peu connue mais néanmoins présente sur le terrain**

La pêche à pied professionnelle en France représente environ 1.300 entreprises.

En Charente-Maritime, 45 professionnels étaient titulaires d'au moins une licence en 2021 (DDTM 2021).

L'activité du bassin Marennes Oléron se caractérise par une forte diversité des pratiques.

Plusieurs espèces sont récoltées sur les zones du périmètre du Pôle Marennes Oléron, liées à la diversité des estrans.

Du fait des faibles gisements en Charente Maritime, la quasi-totalité des professionnels est amené à travailler sur l'ensemble des zones du bassin Marennes Oléron. Les rotations s'organisent relativement naturellement en fonction des périodes de fermetures et des situations géographiques :

- Palourdes : Bellevue, Ade / Manson, Bourgeois, Ronce-les-Bains / Barat (auxquels s'ajoutent deux sites hors périmètre GALPA : Bonne anse et Fiers d'Ars),
- Huîtres : ouverture des gisements naturels par arrêté préfectoral, suivant les résultats des prospections (CRPMEM, CRC, DDTM et DIRM).
- Vers-tube
- Tellines : autrefois pêchées sur les estrans de la Côte Sauvage et de Vert Bois cette pêche est actuellement fermée en raison de contraintes sanitaires et de raréfaction de la ressource.



Pêche à la telline



Pêche à la palourde

On observe depuis quelques années une tendance à la baisse du nombre de pratiquants, la profession connaît des mouvements importants (entrées et sorties), et l'activité se révélerait également être une passerelle vers l'ostréiculture.

Pratiquée sur l'estran de manière diversifiée (bateaux, quads...), l'activité de pêche à pied professionnelle reste peu visible et relativement méconnue du public. Depuis 2015, des précisions législatives relatives au statut de la profession ont conduit à un certain nombre d'obligations notamment liées aux navires professionnels pour le transport vers les différents sites de pêche.

- **Un développement contraint par la ressource et la réglementation**

L'ensemble des zones de pêche à pied disposent d'un classement sanitaire, impliquant un suivi par l'IFREMER. Depuis les dernières ouvertures en 2014, la profession n'envisage pas l'exploitation de nouvelles zones à court terme.

Au regard de la qualité des eaux, la purification est devenue une obligation depuis les 10 dernières années. La totalité des produits sont ainsi purifiés, et en grande majorité par un opérateur local. En marge, quelques pêcheurs à pied se dotent de bassin de purification, impliquant de nouvelles compétences liées à la traçabilité.

Par ailleurs, les pêcheurs à pied professionnels sont soumis à des déclarations mensuelles de pêche sur tous les gisements.

Certains gisements sont classés et font l'objet d'un suivi spécifique. C'est notamment le cas de la palourde, soumise à une fermeture annuelle de 3 mois demandée par la DREAL. Un suivi est réalisé par le CAPENA dans ce cadre, consistant à mettre en relation estimations et déclarations de pêche.

- **Des produits peu valorisés et faiblement distribués localement**

Les produits issus de la pêche à pied sont vendus en l'état, non transformés, à quelques grossistes régionaux pour une distribution essentiellement en France et Espagne, et dans une moindre mesure en criée pour le territoire.

On relève ainsi une faible valeur ajoutée des produits à la vente, et une dépendance forte aux acheteurs. Certains professionnels déplorent ainsi des situations ponctuelles d'annulation de marées faute d'acheteurs.

En 2014, un audit relatif au « marché des produits de la pêche à pied professionnelles » a été réalisé en collaboration avec FranceAgriMer et le Comité National des Pêches. Il relève notamment la difficulté d'envisager la mutualisation pour la purification ou la vente, au regard de l'organisation d'une profession où le statut impose de travailler seul.

Le marché local reste à développer.

ENJEUX DE LA PECHE A PIED :

- Professionnalisation de l'activité
- Valorisation des productions
- Contraintes liées à la purification (devenue obligatoire depuis 10 ans)
- Maintien des gisements

La pisciculture marine

La pisciculture marine dans les pertuis charentais est pratiquée par trois fermes marines implantées dans les marais et îles de Ré et d'Oléron.

Créée en 1981 sur la commune de la Brée-les-Bains (Oléron), la Ferme Marine du Soleil est le principal centre de reproduction de poissons marins en France, et l'un des plus importants en Europe (3 ha de bassins sur 12 ha d'exploitation). Spécialisée depuis 1995 sur la Daurade Royale, elle fournit des alevins à des éleveurs qui les amènent jusqu'à leur taille commerciale. Plus de 80% de son chiffre d'affaires est réalisé à l'exportation.

Si la production peut être qualifiée d'intensive, la ferme marine du Soleil véhicule l'image d'une entreprise de pointe et de bonne qualité environnementale. Par ailleurs, l'entreprise reste à l'écoute des potentialités de partenariats avec les acteurs locaux.

Les productions annexes du marais : palourdes, crevette impériale, sel, salicorne...

- **Les productions extensives associées à l'ostréiculture**

Principalement associées à la diversification d'activité ostréicole, les productions annexes du marais d'aujourd'hui (palourde, crevette, salicorne) représentent des productions extensives à haute valeur ajoutée :

- la vénériculture : seule la palourde japonaise a donné lieu à une exploitation commerciale d'une certaine ampleur dont le maximum de production se situe à la fin des années 1980. A cette date, la récente mise au point des techniques de protection sous filets avait suscité un engouement dans les claires de Charente-Maritime. Aujourd'hui, l'activité reste très marginale en raison d'un modèle économique à faible rentabilité.
- la pénéculture : la crevette impériale est produite à faible densité (de 1 à 5 au m²) dans les claires, ou elle est placée en mai (post-larves de quelques mg) et connaît une croissance rapide jusqu'à sa commercialisation entre août et novembre. Cette production est généralement associée à l'élevage d'huîtres Pousse en Claires. La majorité des producteurs est organisée en association (ACRIMA, crevettes impériales des marais charentais) sur la base d'une démarche qualité accompagnée par le CAPENA, d'une commercialisation sous l'identifiant « Signé Poitou Charentes » et d'une Certification Agriculture Biologique.
- la production de salicorne : la salicorne pousse sur les marais salés grâce à l'eau de mer. C'est une plante annuelle, semée en février-mars, qui repousse après chaque coupe. La germination nécessite préférentiellement de l'eau douce, puis l'eau salée intervient pour sa croissance et sa turgescence, sans apport artificiel. Seules les tiges tendres sont cueillies afin de garantir un produit de grande qualité. La majorité des producteurs est organisée en association (APSALIMAC, salicorne des marais charentais) sur la base d'une démarche qualité également accompagnée par le CAPENA, d'une commercialisation sous l'identifiant « Signé Poitou Charentes », et d'une Certification Agriculture Biologique.



Vénériculture



Pénéculture



Production de salicorne

Une quinzaine de producteurs pratique réellement la diversification de production sur le périmètre du Pôle Marennes Oléron, majoritairement ostréiculteurs. Il est à noter que quelques exploitants ostréicoles se lancent dans la nurserie d'huîtres mais elle reste encore marginale.

- **La pêche dans les marais à poissons : abandon économique d'une activité qui reste dans les mémoires**

Si la pêche dans les marais à poissons est aujourd'hui abandonnée économiquement du fait du morcellement des parcelles, du déclin du stock d'anguilles européennes, de la pénibilité du travail ainsi que de la baisse des rendements, elle constituait autrefois un complément de revenu pour les exploitants du marais.

Localisée essentiellement sur la rive droite de la Seudre en fond de marais dans les zones où le renouvellement en eau par les marais est le plus faible donc peu propice à l'ostréiculture, représentant plus d'un tiers des marais de la Seudre, leur abandon entraîne un défaut d'entretien qui impacte la qualité de l'eau. Des dynamiques locales de propriétaires, gestionnaires et scientifiques ont engagé une réflexion sur la remise en état de ces marais.

- **La saliculture : un potentiel de cohabitation avec l'aquaculture en marais**

La saliculture, aujourd'hui peu développée sur le périmètre du Pôle Marennes Oléron, reste une activité bien distincte du monde ostréicole.

Avant que cette activité ne connaisse un véritable déclin vers 1850, le territoire a longtemps été une terre de sel, façonnant la vie économique, culturelle et paysagère du territoire. Depuis les années 90, on peut cependant entrevoir une dynamique de reconquête de cette activité en émergence.

En 2021, l'île d'Oléron recense une douzaine sauniers indépendants, valorisant leur production en circuits courts et ayant amorcé la réflexion sur l'opportunité d'une démarche collective. Le secteur de la Seudre en dénombre trois. Le potentiel de marais valorisables par la saliculture pourrait néanmoins s'avérer relativement important sur le périmètre.



Saunier sur l'île d'Oléron

ENJEUX DES PRODUCTIONS ANNEXES DU MARAIS :

- Reconquête économique des usages du marais
- Développement des productions
- Augmentation de la distribution locale des produits du marais
- Valorisation de la diversification d'activité

Un ancrage territorial fort des métiers et des pratiques maritimes

- **Tourisme et découverte des métiers de la mer : vers plus de visibilité**

La fréquentation libre se concentre essentiellement autour des ports et chenaux. Il existe cependant peu d'aménagements spécifiques visant la découverte des activités maritimes sur le périmètre du Pôle Marennes Oléron.

Dans les zones de marais, la fréquentation touristique est assez faible. On y retrouve essentiellement un réseau de pistes cyclables et de cheminements pédestres qui s'est bien développé ces dix dernières années. À noter que les secteurs de la rive droite de la Seudre et du marais de Brouage sont particulièrement dépourvus en aménagements. L'activité de découverte des marais en kayak ou en paddle se développe depuis quelques années.

Le Port de la Cotinière constitue l'une des principales attractions touristiques du département. Il représente un port à taille humaine inscrit dans le village et représente pour l'île d'Oléron, très attractive sur le plan touristique, un site de visite particulièrement fréquenté durant au moins 6 à 8 mois par an. Il véhicule une tradition de 150 ans, une culture maritime forte et une atmosphère "la Cotinière" spécifiquement reconnue. Le réaménagement du site portuaire a été pensé et conçu pour permettre la découverte de ce lieu de production. La visite de la criée, activité très appréciée des visiteurs peut être couplée aujourd'hui avec une promenade autour du site portuaire.

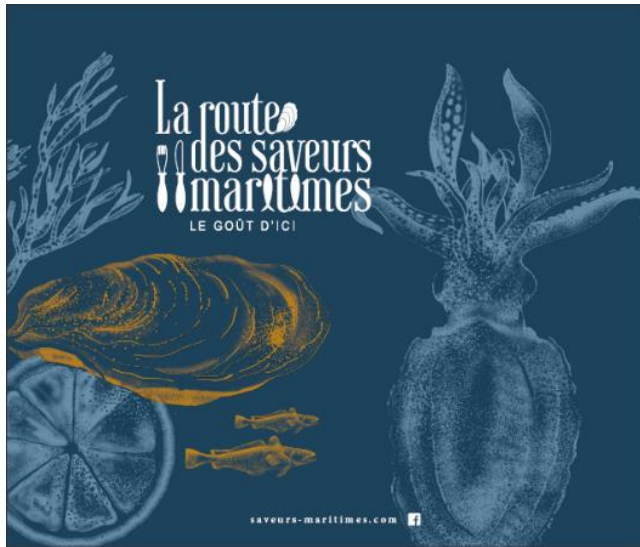
La découverte de l'activité ostréicole est quant à elle plutôt bien couverte.

Tout d'abord, la Cité de l'Huitre, localisée à Marennes, représente un équipement structurant proposant un ensemble de supports et d'animations en direction du grand public, des scolaires et des professionnels (salon de la pêche à pied, concours d'écaillers...). Cet espace muséographique et centre d'interprétation de l'ostréiculture sur 10 hectares, porté par le Département, est ouvert au public depuis octobre 2006. La fréquentation s'élève en moyenne à 30 000 visiteurs par an.

S'ajoutent également des visites associatives sur le site ostréicole et naturel de Fort Royer à Saint Pierre d'Oléron.

D'autres sites se distinguent également autour des fêtes de ports et chenaux organisées principalement pendant la saison estivale, par les professionnels eux-mêmes ou les collectivités : chants marins à La Cotinière, fêtes du chenal d'Ors, du chenal de la Cayenne, du chenal de la Baudissière...

Le poids du secteur touristique est déterminant pour la vie économique locale, faisant ainsi partie intégrante de la dynamique économique des filières maritimes. Des attentes locales se font sentir sur le développement d'un tourisme proche des activités primaires, proposant la découverte des métiers sur les sites d'activité, une qualité d'accueil et la diffusion d'une image commune du territoire. Depuis 2019 cette volonté s'est concrétisée par la création un réseau nommé « *La route des saveurs maritimes - le gout d'ici* » qui vise à valoriser les produits de la mer, les métiers de bouche ainsi que le patrimoine maritime local. Ce réseau regroupe 80 adhérents : cabanes de dégustation, sites touristiques ou encore restaurants qui mettent en avant les produits locaux et la culture maritime du territoire. Une carte et un livret détaillant les métiers et les produits locaux ont été édités en 2021 et renouvelés en 2022.



Carte et fascicule produit dans le cadre du réseau « *La route des saveurs maritime – le gout d'ici* »

• **Cohabitation avec les activités de loisirs : des équilibres fragiles**

Les activités de nautisme et de plaisance se trouvent particulièrement en contact avec les filières de la pêche et de la conchyliculture, notamment en termes de partage de l'espace dans les ports et chenaux, ainsi que sur le bassin de navigation. De manière générale, les activités de nautisme participent à l'animation locale par des manifestations sportives emblématiques (Remontée de la Seudre, Fort Boyard Challenge...) ou la découverte de l'environnement (canoë / paddle dans les chenaux). Concernant la plaisance, les oppositions virulentes engagées depuis 2013 entre les associations de plaisanciers et la filière ostréicole quant à l'implantation d'un champ de filières immergées dans l'Anse de la Maleconche viennent témoigner des efforts à poursuivre en matière de cohabitation des activités.

Ces tensions liées au partage de l'espace maritime se voient décuplées avec la réflexion engagée autour d'un projet de parc éolien en mer. Le débat public en cours depuis deux ans n'est pas parvenu à instaurer un consensus entre les différents usagers et de nombreux aspects (périmètre, raccordement, puissance ou encore localisation) n'ont pas été arrêtés.

Par ailleurs, quelques claires sont utilisées pour la consommation familiale (huîtres, crevettes, poissons...) et certains fossés à poissons et cabanes ostréicoles ont été remis en état pour cette activité de loisirs. Sur l'ensemble du marais de la Seudre (rive droite et rive gauche), 60% des cabanes ostréicoles ont été diagnostiqués en usage privé (SAGE Seudre 2011).

Enfin, dans les secteurs de marais également, la chasse se pratique depuis longtemps avec, notamment, la chasse à la tonne qui se déroule dans un affût enterré, situé au bord d'un plan d'eau (la mare de tonne). Cette activité est fortement présente sur la Seudre, en particulier sur la rive droite et sur les rives de l'estuaire de la Gironde.

- **Un périmètre présentant un pôle administratif et de services historiques en lien avec la mer**

Tout d'abord, la commune de Marennes représente le port de rattachement pour l'immatriculation de l'ensemble des bateaux de la zone sud du département (du Sud de la Charente à l'Estuaire de la Gironde), ce qui en fait un véritable point névralgique de l'activité maritime en mer.

Par ailleurs, le bassin de Marennes accueille diverses administrations maritimes : services de la Délégation à la Mer et au Littoral (Affaires Maritimes) à Marennes, Établissement Public Local d'Enseignement (Lycée de la Mer) à Bourcefranc-Le-Chapus, siège du Comité Régional de la Conchyliculture à Marennes, antenne du Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins à Bourcefranc-Le-Chapus.

Enfin, le périmètre dispose d'un outil scientifique et technique dédié aux problématiques professionnelles avec la présence du Centre pour l'Aquaculture, la Pêche et l'Environnement de Nouvelle-Aquitaine (CAPENA). Né en janvier 2021 de la fusion du Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole au Château d'Oléron (CREAA) et de l'Institut des Milieux Aquatique (IMA), le CAPENA est à présent localisé sur 4 sites et son siège situé à Gujan-Mestras.

En 2015, la décision d'implantation du siège du Parc Naturel Marin de l'Estuaire de la Gironde et de la Mer des Pertuis sur la commune de Marennes vient confirmer la prégnance de la vie maritime sur le territoire.

Une dynamique d'animation locale ciblant les filières professionnelles, menée par le Pôle Marennes Oléron dans le cadre d'un partenariat avec les territoires voisins : Agglomération Royan Atlantique et Agglomération Rochefort Océan

Le Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture (GALPA) Marennes Oléron représente le partenariat local engagé entre les collectivités (Pôle Marennes Oléron, Agglomération Royan Atlantique, Agglomération Rochefort Océan) et les filières professionnelles (Comité Régional Conchylicole Charente-Maritime, Comité Départemental des Pêches Charente-Maritime, Port de La Cotinière).

Ce partenariat s'inscrit dans le cadre du DLAL FEAMPA 2021-2027, programme européen de développement local, qui cible les filières professionnelles de la pêche et des cultures marines et qui s'ouvre au concept de l'économie bleue durable. Le programme s'inscrit dans la continuité des deux programmations précédentes, le DLAL FEAMP de 2014 à 2020 et l'Axe 4 du Fond Européen pour la Pêche 2007-2013.

Pour cette nouvelle programmation, le GALPA va mettre en œuvre sa stratégie sur un périmètre de 72 communes, intitulée « Une transition bleue en faveur de la pêche et de l'aquaculture pour la préservation d'un territoire maritime et littoral situé entre mer et marais », et accompagne la mise en œuvre et le financement de projets partenariaux, structurants ou innovants.

La stratégie économie bleue durable 2021-2027



Conclusions : enjeux liés aux activités professionnelles de la pêche et de l'aquaculture

1. Accompagner la dynamique économique des filières pêche et aquaculture

- Dynamiser une filière d'économie circulaire – du déchet à la ressource
 - Encourager la mise en place de filières de réparation, collecte, traitement et valorisation des déchets produits et existants
 - Développer de nouveaux matériaux et soutenir à l'éco-conception
 - Limiter la production des déchets, accompagner de nouvelles pratiques et sensibiliser les acteurs
- Accompagner durablement les productions et valoriser l'identité maritime du territoire
 - Ancrer la culture maritime et diffuser les informations sur les métiers maritimes
 - Valoriser, améliorer la connaissance des produits et la culture gastronomique du territoire, les circuits courts et les démarches labellisées
 - Accompagner des productions nouvelles

2. Accompagner les efforts des filières pêche et aquaculture en matière de qualité environnementale

- Accroître la résilience et l'adaptation des filières face aux effets du changement climatique :
 - Impulser des actions en faveur d'une transition énergétique pour tendre vers une sobriété énergétique
 - Préserver les milieux littoraux, champion de la séquestration du carbone et mieux comprendre les effets du changement climatique
 - Restaurer les habitats et préserver la biodiversité pour maintenir les services écosystémiques
- Maintenir une bonne qualité des eaux, dénominateur commun de toutes les activités littorales :
 - Limiter les apports de polluants dans le milieu
 - Communiquer, labelliser et certifier pour la mise en place de pratiques durables

3. Coopérer en faveur d'une transition bleue des filières de la pêche et de l'aquaculture

- Émergence et dynamisation d'une filière d'économie circulaire, avec le besoin de traiter cette question à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine et au-delà ainsi que de massifier les déchets collectés pour une meilleure valorisation.
- Transition énergétique des filières de l'économie bleue
- Diversification des productions locales en travaillant sur l'identité maritime du territoire
- Résilience et adaptation des filières au changement climatique
- Répartition spatiale des activités adaptée aux capacités du territoire
- Développement des marais
- Francophonie