COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Loi 91 - 411 du 2 Mai 1991



La conchyliculture française

2009

C.N.C. 122 rue de Javel – 75015 PARIS – 01 42 97 48 44

cnc@cnc-france.com

www.coquillages.com www.cnc-france.com



SOMMAIRE

1. L'élevage des coquillages en France
2. Les régions de production conchylicole
3. Données socioéconomiques
4. La consommation des coquillages d'élevage en France
5. Le commerce extérieur
6. De la production … à la distribution
7. Les démarches qualité
8. Un environnement réglementaire strict
9. Carte d'identité des coquillages d'élevage
10. Le Comité National de la Conchyliculture

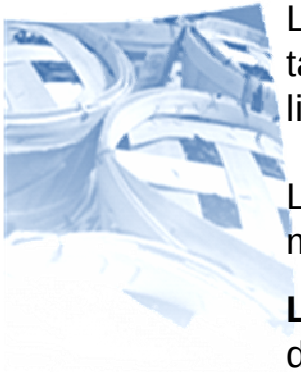
Sources :

CNC
SRC Bretagne Nord, *Données socioéconomiques*, publication 2007
AGRESTE, février 2005, *Recensement conchylicole – 2001*
Etude Louis Harris, 1999 et 2003
Ofimer/Douanes Françaises pour 2006
Secodip, 2004

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE







1. L’élevage des coquillages en France

La conchyliculture française se classe au 2ème rang européen, avec une production moyenne de **200 000 tonnes de coquillages** par an pour un C.A. de l’ordre de **774 millions d’euros.**

4 643 exploitants détiennent au total près de 49 716 concessions sur le domaine public maritime : soit 15 480 hectares de parcs et 1 631 km de lignes de bouchot ; ainsi que 2118 hectares sur le domaine privé.

2872 établissements détiennent un agrément sanitaire d’expédition (commerce, mise en marché). Elles emploient 20 000 personnes soit 10 500 équivalents temps plein.
La conchyliculture se caractérise par une forte hétérogénéité des conditions d’élevage tant d’un point de vue des espèces que de la diversité des sites de production le long du littoral français (Manche, Atlantique, Méditerranée).

L’ostréiculture, avec près de 2 654 entreprises, produit **130 000 tonnes d’huîtres** en moyenne. Ce volume représente un chiffre d’affaires estimé à 630 millions d’euros.

La mytiliculture produit **65 milles tonnes de moules** en moyenne et engendre un chiffre d’affaires estimé à 120 millions d’euros.

L’élevage des autres coquillages génère un chiffre d’affaires de l’ordre de 24 millions d’euros.

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

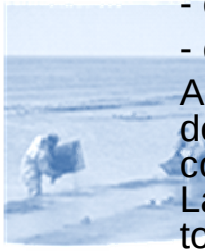
Les métiers de la conchyliculture



L'ostréiculture

3 à 4 ans sont nécessaires pour l'élevage des huîtres. Différentes méthodes sont utilisées :
- à plat,
- sur tables,
- en eau profonde,
- et plus récemment sur filières.

A la manière du vin, on peut parler de « crus » d'huîtres selon le site d'élevage ou d'affinage, dernière étape, facultative, pratiquée dans des zones moins salées et plus riches en plancton comme les « claires ».
La production ostréicole est dans une situation de quasi-monoculture, avec plus de 90 % du tonnage pour l'huître creuse.





La mytiliculture

3 principales méthodes de culture sont utilisées :
- La culture sur bouchots (alignements de pieux)
- La culture sur filières suspendues en pleine mer,
- La culture à plat directement à même le sol ou en surélévation (tables),

La culture sur cordes, en développement, se pratique dans des filets en forme de boudin en suspension.
Suivant la méthode adoptée, les moules atteignent leur degré de maturité entre 12 à 18 mois.

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Les métiers de la conchyliculture (suite)



- **La cérastoculture**
  Le semis des coques peut se faire en pleine mer ou à basse mer et l'élevage dure de 18 mois à 2 ans.
  Un passage en bassin est ensuite nécessaire pour apporter aux coques leur qualité sanitaire et les dessabler.



- **La vénériculture**
  Les palourdes se sèment uniquement à basse mer et leur élevage dure environ 18 mois. Une protection contre les prédateurs et notamment des crabes est nécessaire.
  Deux techniques sont utilisées : l'enclos, ou le filet horizontal déroulé sur la partie ensemencée. L'élevage en écloseries permet également de fournir des naissains « calibrés » ou des palourdes pré-grossies, ce qui diminue le temps de croissance dans les parcs.



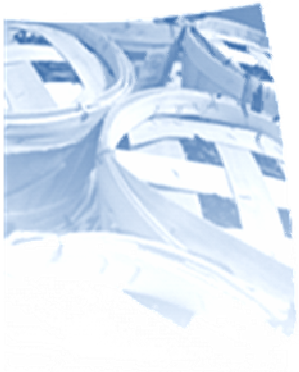
- **L'halioculture**
  C'est l'élevage des ormeaux, qui tend à se développer.

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

2. Les régions de production conchylicole







Sur la côte Ouest du Cotentin,
de Saint-Vaast la Hougue
à Isigny sur mer, jusqu'à la frontière belge

De la Baie du Mont Saint-Michel
à la Rade de Brest, en passant
par les Côtes d'Armor
et le nord du Finistère

De la baie de Douanenez à
l'estuaire de la Loire, en passant
par la baie de Quiberon

Entre Baie de Bourgneuf et
Baie de l'Aiguillon. L'Ile de Noirmoutier

De l'île de Ré à l'île d'Oléron
et la région Marennes,
en passant par La Rochelle

Le bassin d'Arcachon
et le lac d'Hossegor



Les bassins de Thau et Leucate,
le Golfe du Lion et la Corse

COMITE NATIONAL DE
LA CONCHYLICULTURE



Tour de France de la production

2008-2009 (en tonnes)

	HUITRES CREUSES	HUITRES PLATES	MOULES DE BOUCHOT	AUTRES MOULES	COQUES	PALOURDES
Normandie Mer du Nord	27 000T		22 000 T			
Bretagne Nord	25 000 T	1 300 T	18 000 T	500 T		
Bretagne Sud	20 000 T		3 000 T			
Pays de la Loire	10 000 T		10 600 T			
Poitou-Charentes	27 500 T			2 500 T		
Arcachon Aquitaine	9 000 T					
Mediterranee	10 000 T			6 000 T		
TOTAL	**128 500 T**	**1 300 T**	**53 600 T**	**9 000 T**	**2 500 T**	**3 000 T**

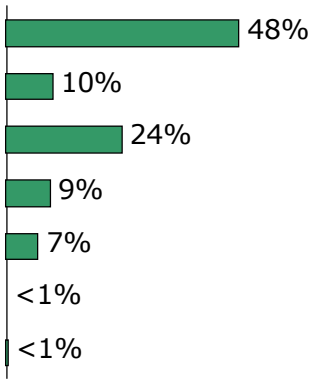
COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

3. Données socioéconomiques

A titre d'exemple, données issues d'une étude exhaustive menée en Bretagne Nord :

Statut juridique des entreprises

	Nb
Entreprise individuelle	**204**
GAEC	**42**
EARL	**101**
Société civile	**40**
Société commerciale	**30**
Coopérative	**1**
Autre	**4**
Total	**422**



Perspectives d'avenir des entreprises

Seules 2% des entreprises pensent ne pas avoir d'avenir et disparaître.

Confiance dans l'avenir :

52,6 % : reprise familiale

31,6 % reprise extérieur

15,8 % n'y ont pas songé

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

3. Données socioéconomiques (ex Bretagne Nord)



Main d'œuvre des entreprises

77% de la main d'œuvre est masculine.



Les entreprises locales sur 1 000 emplois ETP génèrent :
= 840 emplois permanents ETP + 150 emplois saisonniers ETP + 10 emplois intérimaires ETP



Les entreprises extérieures génèrent 78,1 emplois ETP
Par ailleurs, 378 personnes « extérieures » viennent régulièrement travailler sur les parcs (40 jours par an en moyenne).

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

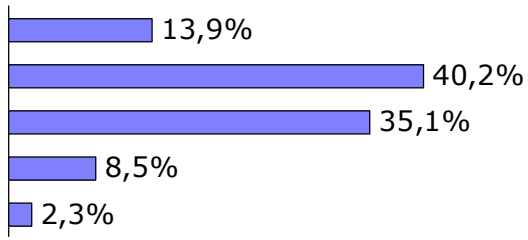
3. Données socioéconomiques (ex Bretagne Nord)

Présentation générale des chefs d'entreprise

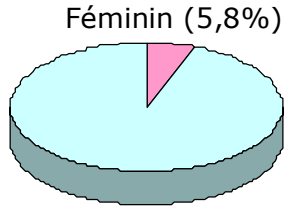
Age

Moyenne = **44,3**
Médiane = **44**
Min = **25** Max = **81**

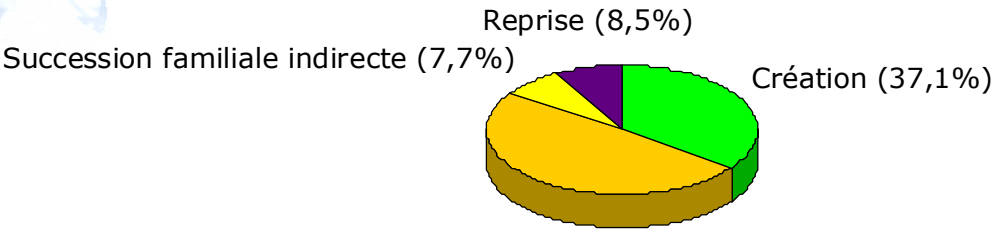
Age	Nb
De 25 à 34	**36**
De 35 à 44	**104**
De 45 à 54	**91**
De 55 à 64	**22**
65 et plus	**6**



Sexe



Création ou reprise d'entreprise



COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

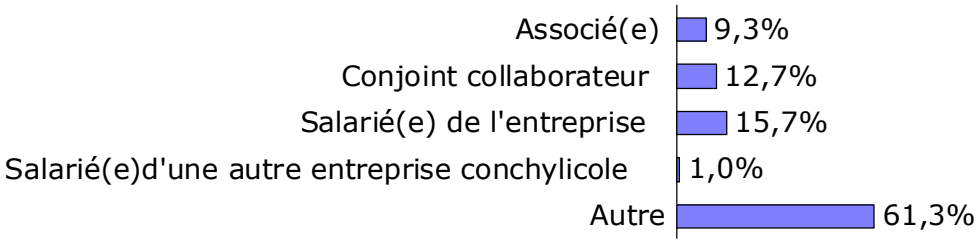
3. Données socioéconomiques (ex Bretagne Nord)

Situation familiale

Statut familial

	% cit.
Célibataire	**10,0%**
Marié(e)	**66,0%**
Pacsé(e)	**1,5%**
Concubinage	**11,2%**
Veu(ve)/Divorcé(e)	**11,2%**

Profession du conjoint



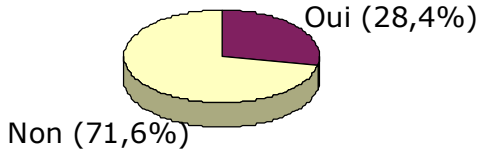
Nombre d'enfant

Moyenne : 2,00

Enf.	Nb	
0	**30**	11,6%
1	**35**	13,5%
2	**124**	47,9 %
3	**55**	21,2%
4	**7**	2,7%
5	**6**	2,3%
6	**2**	0,8%

Orientation des enfants vers la conchyliculture

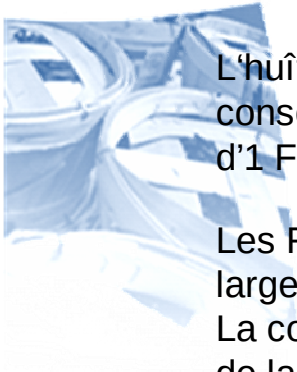
Oui = Au moins un des enfants se destine à la profession
Non = Aucun enfant se destine à la profession / Orientation pas encore choisie



COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE







4. La consommation de coquillages d'élevage en France

Les Français sont les premiers consommateurs au monde d'**huîtres** à l'état frais (2 kg par an et par habitant).

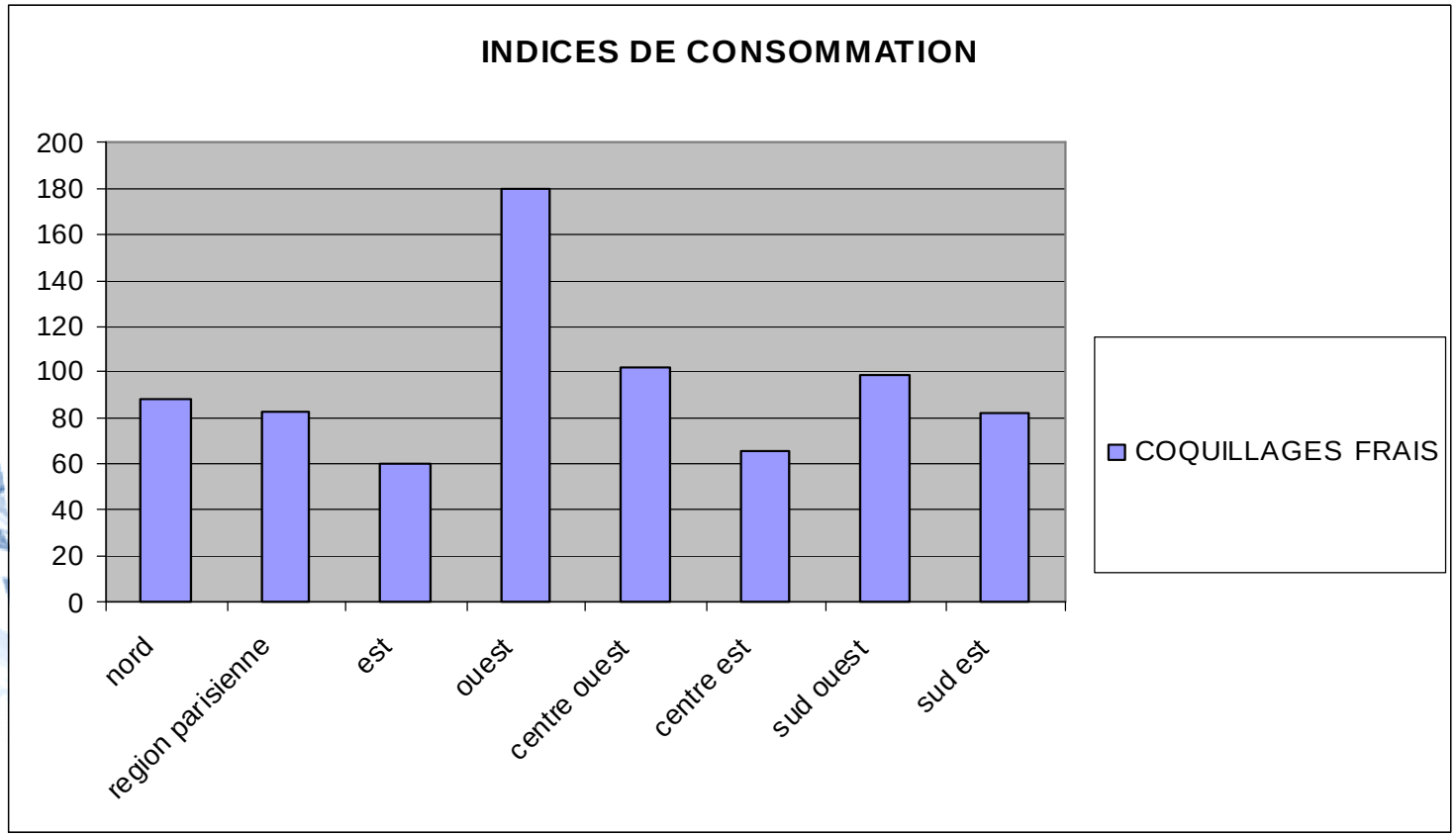
L'huître est perçue par les Français comme un **produit d'exception** : « elle ne peut être comparée à aucun autre produit alimentaire ».
Elle est identifiée par 81 % des consommateurs comme « un produit qui procure du plaisir, associé à des valeurs de partage, convivialité, transmission de la tradition familiale ».

L'huître véhicule avant tout une image festive et agréable que les interviewés soient consommateurs ou non. Même si l'huître évoque spontanément les fêtes de fin d'année, près d'1 Français sur 2 pense que l'on peut déguster des huîtres tout au long de l'année.

Les Français sont aussi de grands amateurs de **moules** avec une consommation qui dépasse largement la production nationale, avec près de 120 000 tonnes.
La commercialisation est saisonnière de mai à janvier pour les moules des côtes atlantiques et de la Manche, et toute l'année pour celles de Méditerranée.

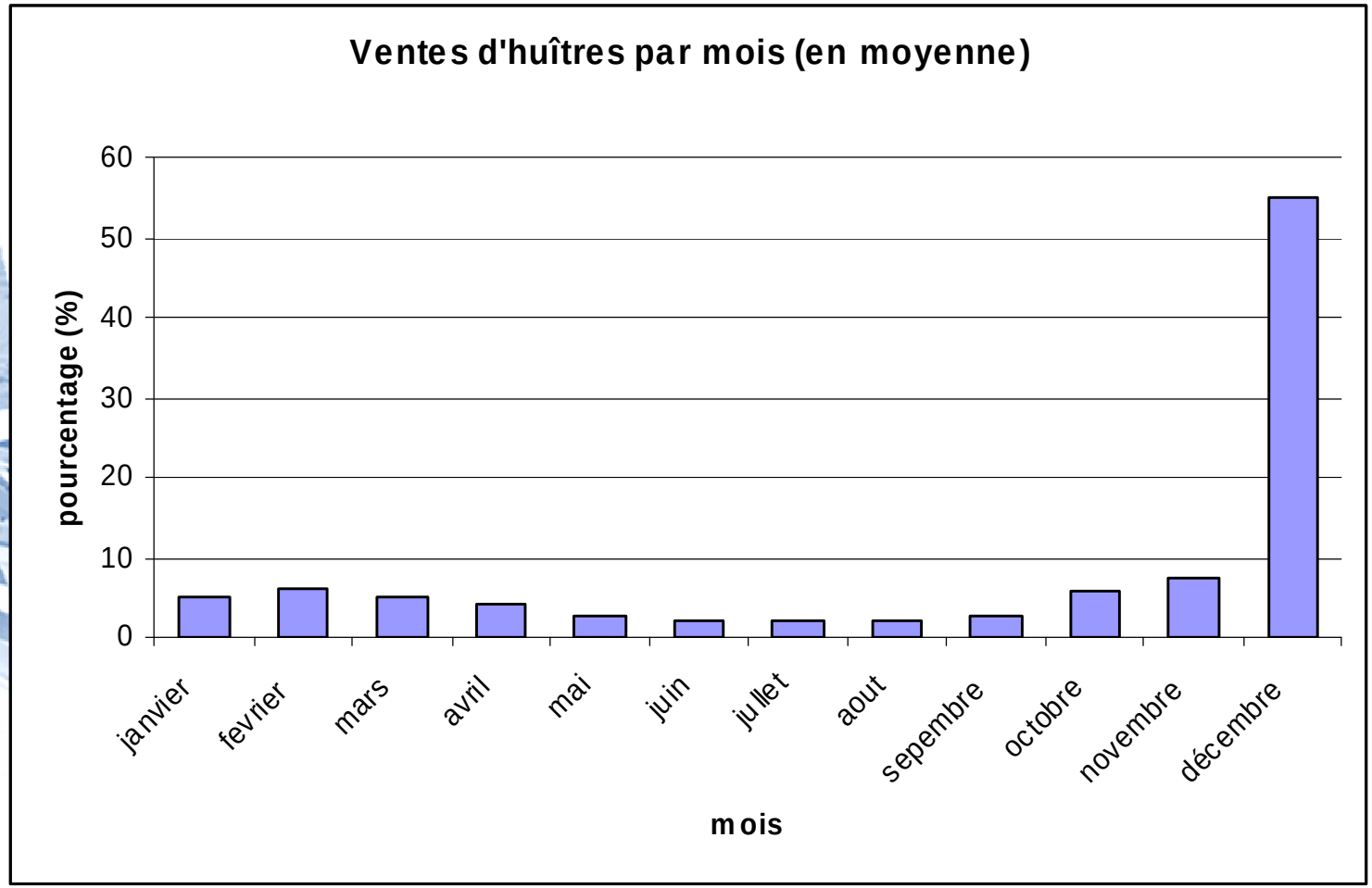
COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Consommation par régions



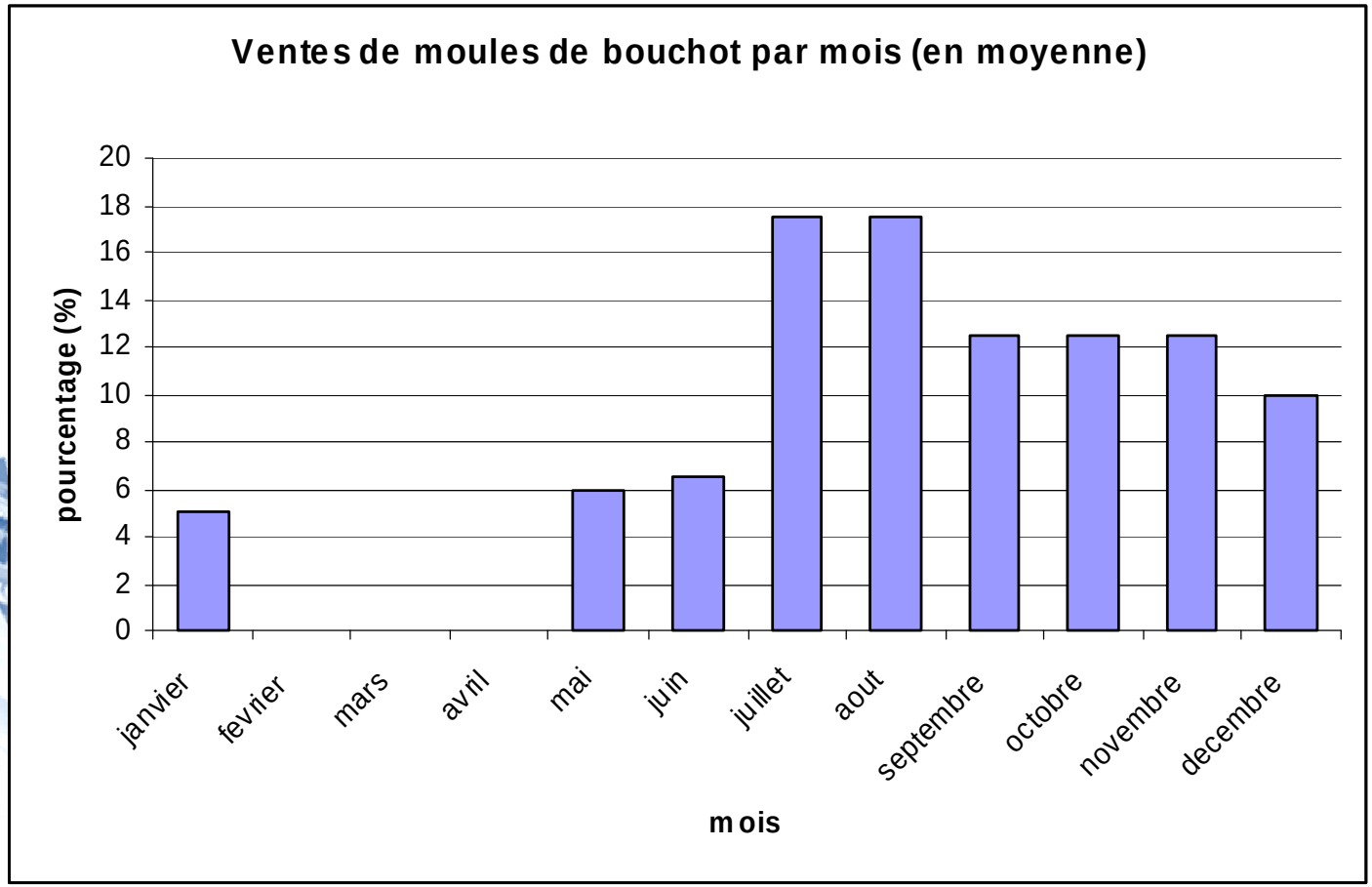
COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Consommation par période



COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Consommation par période

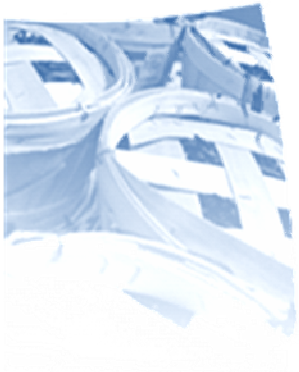


COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

5. Le commerce extérieur des huîtres







En **ostréiculture,** La France assure la quasi-totalité de la production européenne et se situe au 4ème rang mondial, derrière la Chine, le Japon et la Corée qui totalisent 93% de la production mondiale**.**

HUITRES	**IMPORTATIONS**			**EXPORTATIONS**		
	Origine	Poids (T)	Valeur (K €)	Destination	Poids (T)	Valeur (K €)
Plates	Irlande Roy.-Uni Espagne Total	53 33 35 121	216 157 69 442	Italie Espagne Belgique Allemagne Luxembourg Total	171 53 21 8 6 259	737 276 163 79 47 1 302
Autres (plates et creuses)	Irlande Roy.-Uni Espagne Danemark Portugal Pays Bas Suède Total	2 114 339 332 31 278 69 10* 3 173	5 078 917 642 198 474 150 94* 7 563	Italie Belgique Allemagne Espagne Suisse Irlande Russie Pays-Bas Luxembourg Total	5 057 787 548 254 199 114 169 91 81 7 300	15 292 3 340 2 195 1 187 879 573 927 421 424 25 238
Total		**3 284**	**7 901**		**7 559**	**26 540**

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Le commerce extérieur des moules

En **mytiliculture,** la France se classe en 2ème position en Europe après l'Espagne, devant l'Italie et les Pays-Bas et en 5ème position mondiale, la Chine arrivant en première position.







MOULES	IMPORTATIONS			EXPORTATIONS		
	Origine	Poids (T)	Valeur (K €)	Destination	Poids (T)	Valeur (K €)
Vivant, frais, réfrigéré	Pays Bas Espagne Irlande Italie Grèce Roy. Uni Belgique Norvège Vietnam Danemark	11 531 11 578 5 862 5 640 5 772 2 187 584 804 119* 180	20 106 9 024 6 310 3 532 3 275 1 613 942 812 464* 218	Espagne Suisse Belgique Allemagne Italie Pays Bas Luxembourg	1 594 243 441 304 262 129 56	2 542 696 1 062 698 446 338 170
Congelé, séché, salé	Irlande Allemagne N. Zelande Pays Bas Danemark Espagne Chili	1 124 289 402 143 323 500 186	2737 828 1173 331 850 1 108 391	Roy. Uni Suisse Espagne Belgique Italie	16 13 22 25 15	61 54 51 62 51
conserves	Danemark Chili Pays Bas Irlande Espagne Italie Belgique Allemagne	1 894 4 456 1 466 2 121 732 94 99 151	5 570 9 297 4 946 4 826 2 599 603 540 691	Suisse Italie Allemagne Belgique Espagne Autriche	57 50 52 54 64 39	250 216 219 242 164 112
Total		**58 118**	**82 322**		**3 436**	**7 434**

* Données 2005

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

6. De la production …

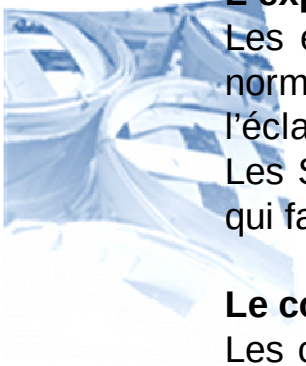


La gestion des conditions de production

Les conditions et les normes d'exploitation sont réglementées par des Schémas de structures, proposés par la profession en concertation avec les Affaires Maritimes et l'IFREMER.
Ces schémas déterminent les espèces élevées, le mode d'exploitation, les densités et les conditions d'élevage.



L'élevage des coquillages s'effectue sur le domaine public maritime géré par l'Etat, qui accorde aux éleveurs une concession et une autorisation d'exploitation.



L'expédition

Les établissements agréés pour l'expédition à la vente doivent satisfaire un ensemble de normes précisant : la surface des locaux, la nature des matériaux utilisés, l'aération et l'éclairement, l'équipement pour le lavage, la manutention et le stockage.
Les Services vétérinaires délivrent un agrément de conformité aux installations conformes, qui fait l'objet d'une publication au J.O.

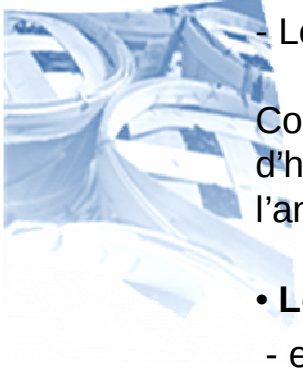
Le conditionnement

Les coquillages sont placés dans des emballages fermés et obligatoirement étiquetés pour la commercialisation. Ce marquage comporte le numéro de l'établissement agréé ainsi que la date de conditionnement et doit rester en place jusqu'à l'étal de vente au consommateur.

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE







…à la distribution

Les grossistes
Ils réceptionnent les envois des expéditeurs et les revendent aux détaillants : poissonniers, restaurateurs, collectivités. Ils peuvent être de gros mareyeurs qui vendent les coquillages en même temps que poissons et marée.
L'apparition des grandes surfaces et le développement des restaurants spécialisés a eu tendance à raccourcir les circuits d'approvisionnement et donc à amoindrir leur rôle.
Il contribuent toutefois à assurer un approvisionnement régulier tout au long de l'année.

Les ventes d'huîtres sont réparties par tiers entre :
- Les ventes directes 32 %,
- Les grandes surfaces 31 %,
- Les poissonneries (y compris les marchés) 23 % et restaurants 14 %.

Contrairement à la majorité des grandes surfaces qui consacrent leurs efforts de vente d'huître sur la période des fêtes, les poissonniers détaillants proposent des huîtres toute l'année.

• **Les moules** sont vendues :
- en grandes surfaces à plus de 70 %,
- en restauration,
- et en poissonneries, marchés, et ventes directes.

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

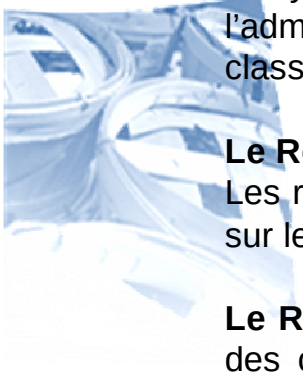
7. Les démarches qualité

NORMANDIE Marques collectives : L'huître de Normandie, La moule de bouchot de Normandie Signes officiels de qualité : démarche C.C.P. et I.G.P.	
BRETAGNE Marques collectives : Huîtres de Bretagne, Moules de Bretagne Signes officiels de qualité : AOC Moules de la Baie du Mont St Michel, Projet C.C.P. et I.G. Belon, CCP huîtres creuses de Bretagne	
PAYS DE LA LOIRE Marque collective : Huîtres Vendée Atlantique Belle de Qualité Signes officiels de qualité : Projet CCP et IGP	
POITOU CHARENTES Marques collectives : Huîtres Marennes-Oléron, Huîtres des Iles, Moules la Charron Signes officiels de qualité : Huîtres vertes fines de claires label rouge, Huîtres spéciales pousse en claires label rouge CCP huîtres fines et spéciales de claires. I.G.P. sur l'affinage en cours	
ARCACHON Marque collective : Huîtres Arcachon Cap Ferret Signes officiels de qualité : Projet C.C.P.	
MEDITERRANEE Marques collectives : Huîtres et moules de Bouzigues, Huîtres et moules de pleine mer, Huîtres Cap Leucate Signe officiels de qualité : Projet AOC Huîtres de Bouzigues	
NATIONAL Signe officiel de qualité : moules de bouchot « Critères Qualité Certifiés ». Attestation de Spécificité en cours.	

8. Un environnement réglementaire strict







Par une longue chaîne de contrôles tout au long de la filière, la réglementation garantit sécurité sanitaire et qualité aux coquillages d'élevage. L'IFREMER assure pour le compte de l'Etat, une mission de surveillance et d'évaluation de la qualité des élevages et du milieu marin par différents réseaux :

Le Réseau National d'Observation (RNO) Sur 96 points du littoral national, il procède à des analyses portant sur l'eau, les sédiments et la matière vivante.

Le Réseau de Surveillance Microbiologique (REMI) A partir de 420 points de prélèvement, il analyse les micro-organismes contenus dans les coquillages. Les résultats, communiqués à l'administration des Affaires Maritimes, sont exploités conformément aux directives pour classement sanitaire des zones conchylicoles par arrêtés préfectoraux.

Le Réseau de Surveillance du phytoplancton et des phycotoxines (REPHY)
Les résultats d'analyses sont transmis à l'administration, qui peut décider d'interrompre la mise sur le marché des coquillages.

Le REMORA et le REPAMO permettent de suivre les stocks, la croissance et la reproduction des coquillages, d'analyser la productivité comparée des différents bassins conchylicoles et d'apporter les informations utiles pour optimiser la production.

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Un environnement réglementaire strict (suite)







Une veille est exercée tout au long de la filière de production et de consommation par l'administration :

- Les Services vétérinaires de l'hygiène alimentaire (Ministère de l'agriculture) contrôlent les conditions d'hygiène des établissements de mise en marché et leur délivrent un agrément sanitaire.

- Les Services de la répression des fraudes (Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie) ou les services vétérinaires assurent la surveillance des lieux de vente. Ils sont le dernier maillon de la chaîne de protection du consommateur.

Ces 2 services de l'Etat ont autorité pour assurer en tous lieux le contrôle des coquillages, effectuer des prélèvements et décider si nécessaire du retrait de la mise en marché.

L'action de la profession conchylicole

Les professionnels participent activement à améliorer, au travers d'actions de reconquête de la qualité des eaux et par l'élaboration de guides de bonnes pratiques, la qualité de la production. Les professionnels sont soumis à des autocontrôles réguliers de leurs produits.

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

9. Carte d'identité des coquillages d'élevage

Nom : **huître creuse**
Nom latin : *crassostrea gigas*
Famille : ostréidea
Forme : allongée
Poids : de 30 à 150 g et plus
Durée élevage : 3 à 4 ans
Production : toutes les régions
Calibrage : du n°0 au n°5

Nom : **huître plate**
Nom latin : *ostrea edulis*
Famille : ostréidea
Forme : ronde
Poids : de 20 à 100 g et plus
Durée élevage : 3 à 4 ans
Production : Bretagne
Calibrage : du n°000 au n°6

Nom : **moule dite « commune »**
Nom latin : *mytilus edulis*
Famille : mytilus
Forme : coquille noire et lisse
Durée élevage : 12 à 18 mois
Production : de la Normandie-Mer du Nord au littoral charentais

Nom : **moule méditerranéenne ou « d'Espagne »**
Nom latin : *gallo provincialis*
Famille : mytilus
Forme : coquille noire et lisse, plus grosse que la moule « commune »
Durée élevage : 12 à 18 mois
Production : Méditerranée

Nom : **palourde**
Nom latin : *ruditapes decussatus* (dite européenne)
ruditapes philippinarum (dite japonaise)
Famille : vénérides
Forme : ovale, coquille finement striée et cerclée de traits bruns
Durée élevage : 18 mois à 2 ans
Production : toutes les régions

Nom : **coque**
Nom latin : *cerastoderma edule*
Famille : cardiides
Forme : ronde, coquille épaisse et striée
Durée élevage : environ 18 mois
Production : Manche et Atlantique (plus particulièrement Le Croisic)

Nom : **ormeau**
Nom latin : *haliotis tuberculata*
Famille : haliotides
Forme : coquille ovale aplatie à spire excentrée et série de perforations
Production : Atlantique, Méditerranée

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

10. Le Comité National de la Conchyliculture



Le Comité national de la Conchyliculture (C.N.C.) est régi par la loi du 2 mai 1991.

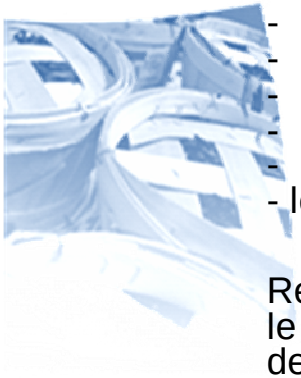
Il assure la représentation de tous les éleveurs, transformateurs et distributeurs de coquillages et défend leurs intérêts généraux.

C'est l'interlocuteur obligatoire des pouvoirs publics pour toute réglementation relative à la conchyliculture.



Il propose, participe ou mène des actions relatives à :

- la gestion du marché conchylicole
- la protection du littoral, la défense de la qualité des eaux
- les normes sanitaire
- la législation sociale et fiscale des conchyliculteurs
- la recherche scientifique et technique
- la promotion des produits conchylicoles
- l'enseignement et la formation
- l'information de l'interprofession
- les relations avec les medias et le grand public



Reconnu comme **organisation interprofessionnelle** agricole par arrêté le 13 janvier 2000, le C.N.C. peut passer des accords interprofessionnels entre tout ou partie des opérateurs de la filière.

Il est placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Pêche

COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE