

## CHIFFRES ET DONNÉES

janvier 2015  
numéro  
**112**

### Recensement de la conchyliculture 2012 7 200 tonnes de coquillages commercialisées en Aquitaine

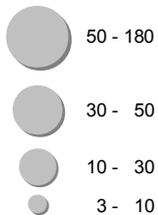
L'activité conchylicole en Aquitaine concerne pour une très large part l'ostréiculture avec une production à 98% d'huîtres creuses qui atteint 6 349 tonnes, soit 8% de la production nationale.

La zone de production est concentrée sur le Bassin d'Arcachon et concerne environ 300 entreprises majoritairement individuelles et familiales, sur des petites surfaces.

L'huître de Gironde, perle du Bassin d'Arcachon, est le fruit du travail de plus de 1 100 personnes. Elle est commercialisée généralement par circuits courts, majoritairement par vente directe aux consommateurs.

#### L'huître creuse de Gironde, la perle du Bassin d'Arcachon

Nombre d'entreprises conchylicoles

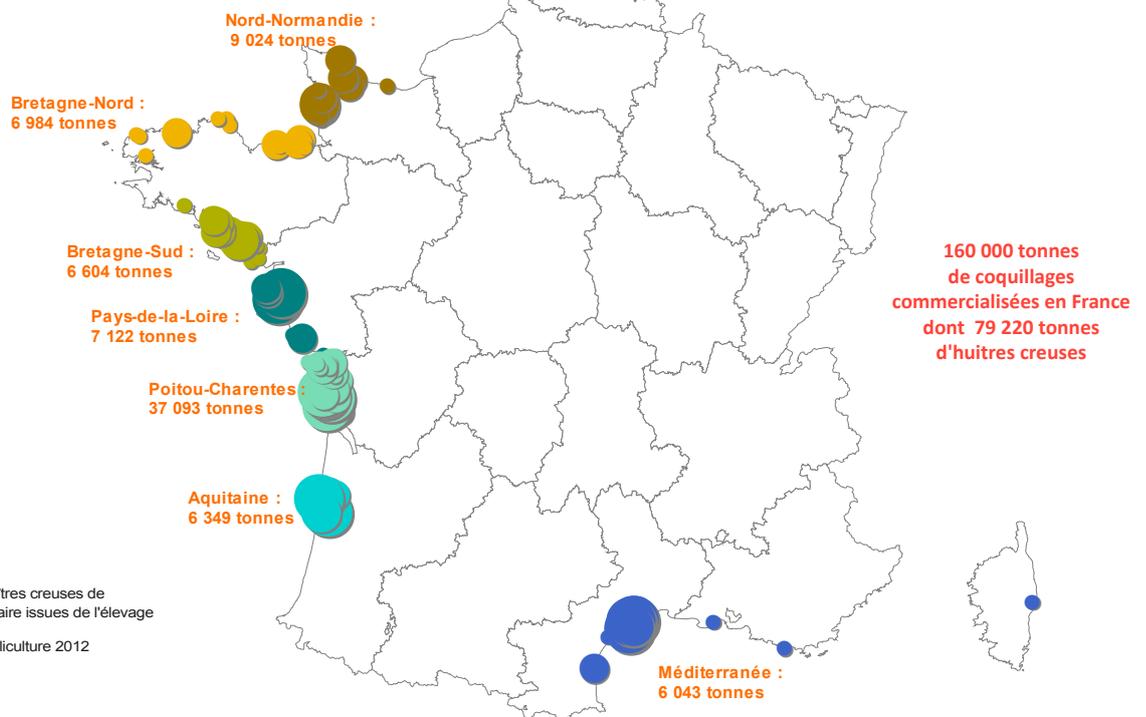


Régions conchylicoles



Champ : entreprises vendant des huîtres creuses de consommation sous marquage sanitaire issues de l'élevage

Source : Recensement de la conchyliculture 2012



#### Régions conchylicoles de localisation du siège social de l'entreprise

	Nord - Normandie	Bretagne Nord	Bretagne Sud	Pays-de-la-Loire	Poitou-Charentes	Aquitaine	Méditerranée
Départements constitutifs	Manche, Calvados, Somme, Pas-de-Calais, Nord	Ile-et-Vilaine, Côtes-d'Armor, Finistère (jusqu'à Crozon)	Finistère (sud), Morbihan, Loire-Atlantique (jusqu'à la Loire)	sud de Loire-Atlantique, Vendée	Charente-Maritime	Gironde, Landes, Pyrénées-Atlantiques	Aude, Hérault, Bouches-du-Rhône, Var, Haute-Corse

# CHIFFRES ET DONNÉES

## Le Bassin d'Arcachon, un environnement unique pour les huîtres

En Aquitaine, excepté sept exploitations dans le département des Landes, la grande majorité se situe autour du Bassin d'Arcachon. Les sièges d'exploitation sont situés principalement sur les communes de Gujan-Mestras (111 exploitations), Lège-Cap-Ferret (68 exploitations) et La-Teste-de-Buch (45 exploitations).

La totalité des surfaces exploitées pour la conchyliculture en Aquitaine ressort à 535 hectares en 2012 contre 662 hectares en 2001 (soit une diminution de 19%). Elles se situent exclusivement sur le domaine public maritime et représentent 5,4% des surfaces nationales.

Les entreprises sont majoritairement individuelles (225, soit 75%). Les autres sont pour 51 d'entre elles des GAEC ou des EARL et 26 ressortent d'autres formes sociétaires (SCEA, SA, etc.).

Ce sont de petites exploitations par rapport à la moyenne nationale. On compte une surface exploitée de 1,5 hectare par entreprise (1,8 ha en 2002). Au niveau national, la surface moyenne exploitée est de 3,3 hectares (5,3 ha en 2002).

L'huître représente 99% la production des entreprises aquitaines et 93% de ces dernières ne produisent que ce coquillage.

## 10,5% de l'ensemble des entreprises françaises

### Entreprises par région conchylicole en 2001 et 2012

Régions conchylicoles de localisation du siège social de l'entreprise	nombre total d'entreprises en 2012	nombre total d'entreprises en 2001	évolution en %
Nord-Normandie	322	305	6
Bretagne-Nord	236	260	-9
Bretagne-Sud	388	487	-20
Pays-de-la-Loire	300	377	-20
Poitou-Charentes	789	1 257	-37
Aquitaine	302	376	-20
Méditerranée	527	689	-23
<b>Total</b>	<b>2 864</b>	<b>3 751</b>	<b>-24</b>

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture

## Superficies conchylicoles exploitées selon la région de siège social et la région de production en 2012

Région du siège social	Région de Production							
	Nord-Normandie	Bretagne-Nord	Bretagne-Sud	Pays-de-la-Loire	Poitou-Charente	Aquitaine	Méditerranée	Ensemble
Nord-Normandie	2 003	42	37	3	18	0	0	2 103
Bretagne-Nord	38	2 422	92	9	21	3	0	2 586
Bretagne-Sud	4	430	2 524	122	34	2	0	3 117
Pays-de-la-Loire	6	148	116	1 232	23	1	0	1 526
Poitou-Charentes	56	301	242	321	4 026	6	0	4 952
Aquitaine	15	37	10	0	4	439	30	535
Méditerranée	0	0	0	0	0	0	674	674
<b>Total</b>	<b>2 122</b>	<b>3 381</b>	<b>3 021</b>	<b>1 688</b>	<b>4 126</b>	<b>451</b>	<b>704</b>	<b>15 492</b>

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

## 6 349 tonnes, 8% de la production nationale

281 entreprises girondines commercialisent des huîtres creuses sous marquage sanitaire pour un tonnage total de 6 349 tonnes, soit 8% de la production nationale.

Les autres produits de la conchyliculture girondine sont anecdotiques dans les totaux des ventes : 32 tonnes d'huîtres plates, 462 tonnes de moules, 111 tonnes de coques, 230 tonnes de palourdes et 341 tonnes d'autres coquillages (amandes, clams, coquilles, couteaux, etc.).

Le mode de commercialisation le plus important est la vente directe aux consommateurs (plus de 60% des ventes contre 30% au niveau national). 95% des ostréiculteurs d'Aquitaine privilégient ce type de vente par circuits courts en local. Les entreprises de notre région sont majoritairement de petites structures individuelles et familiales qui assurent la commercialisation de leur production de façon indépendante sur un marché local, essentiellement constitué de l'agglomération bordelaise et du Bassin d'Arcachon.

## Marquage sanitaire

Les ventes de coquillages pour la consommation humaine se font uniquement sous marquage sanitaire. Les entreprises conchylicoles doivent avoir obtenu l'agrément des services vétérinaires et apposer un marquage indélébile. Ce marquage permet d'identifier l'entreprise expéditrice. Les ventes incluent des coquillages adultes issus d'autres régions ou pays, achetés en vrac, même s'ils ont séjourné peu de temps dans les parcs ou bassins de l'entreprise expéditrice.

## Les modes de commercialisation des huîtres creuses

- vente directe aux consommateurs : 63%
- vente à une société commerciale liée à l'entreprise : 3%
- à des comités d'entreprise : 4%
- à des grossistes, des revendeurs, des mareyeurs : 7%
- (plus de 20% en 2001)
- à des grandes et moyennes surfaces par l'intermédiaire de centrales d'achats : 8%
- à des grandes ou moyennes surfaces hors centrales d'achat : 5%
- à des poissonniers, des restaurateurs, des écaillers : 9%
- à l'exportation directe : 1%

## Le naissain, une spécialité girondine

En Aquitaine, 237 entreprises (78%) pratiquent le captage de naissain.

En été, l'huître pond dans le milieu naturel des cellules reproductrices qui, après fécondation dans l'eau, forment des larves qui se déplacent au gré des courants pour ensuite se fixer. Ce sont ces larves nageuses que l'on appelle naissain. Pour les capturer l'ostréiculteur utilise des supports appelés collecteurs.

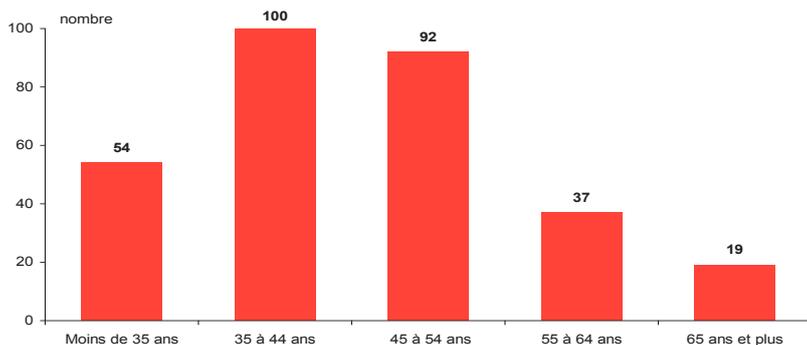
Le naissain du bassin est une des spécialités de notre région. Il fournit d'autres régions et est également exporté à l'étranger (Irlande, Espagne, Portugal...).

**Le captage naturel** des huîtres creuses se fait sur différents types de collecteurs. En Aquitaine il s'agit majoritairement de coupelles en PVC (plus de 20 millions) de tubes PVC (475 000) et de tuiles chaulées (1 777 000).

## Bâtiments, équipements et matériels utilisés par la conchyliculture girondine

Ateliers d'exploitation : 489
Dont bâtiments d'expédition : 299
Bateaux immatriculés : 388
Véhicules utilitaires : 390
Tracteurs : 63
Chariots élévateurs : 161
Chaînes de tri avec calibrage manuel : 175
Chaînes de tri avec calibrage automatique : 25
Calibreuses hors chaîne de tri : 220
Machines à détriquer pour le naissain : 197

## Répartition des chefs d'entreprises en Aquitaine selon leur âge en 2012



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture

**1 126 personnes,  
685 UTA**

En Aquitaine, les 302 entreprises emploient en 2012 1 126 personnes, ce qui représente un nombre total d'UTA de 685.

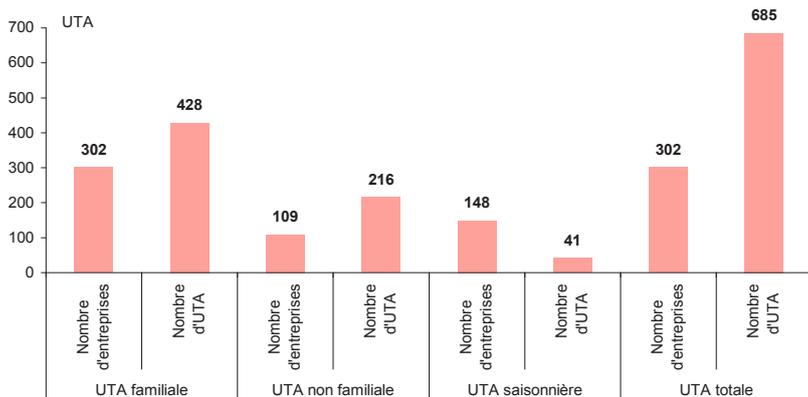
L'emploi familial concerne 522 personnes (379 hommes et 143 femmes). Cela représente 10% du total national qui s'élève à 4 997 personnes en 2012. L'emploi de salariés concerne 245 personnes dont 56 femmes, et les saisonniers (y compris intérimaires) 359 personnes (dont 146 femmes) qui fournissent au total 9 471 jours de travail par an.

**Les chefs d'entreprises conchylicoles en Gironde :** sur les 302 chefs d'exploitation, seuls 13% ne travaillent pas à plein temps sur l'exploitation et 97% sont des hommes.

31% (95 personnes) ont une formation initiale aquacole ou ostréicole. Ils possèdent tous un diplôme de navigation.

28% (85 chefs) n'ont jamais suivi de formation continue, mais 46% (140 personnes) ont suivi une formation à l'installation sous forme d'un stage de 240 heures. 33% ont entre 35 et 44 ans, 30% entre 45 et 54 ans. Leur âge moyen est de 49 ans (au niveau national il est de 46 ans).

## Répartition des UTA par type de main-d'oeuvre en Aquitaine en 2012



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture

**Le Domaine Public Maritime (DPM)** est constitué du sol et du sous-sol de la mer compris entre la limite haute du rivage et la limite côté large de la mer territoriale.

**Concession :** l'exploitation du DPM à des fins de production aquacole nécessite l'obtention de concessions par l'Etat français dont la durée ne peut pas dépasser trente cinq ans. Les Affaires Maritimes vérifient l'exécution des obligations incombant aux titulaires des concessions.

## Chiffre d'affaire des ventes de coquillage par région conchylicoles

Unités : nombre, millier d'euros

Régions conchylicoles de localisation du siège social de l'entreprise	CA total HT*		dont CA total HT d'autre vente - diversification		CA total HT huîtres creuses pour la consommation		dont CA total HT de la vente d'huîtres creuses pour la consommation	
	Nombre d'entreprises	CA	Nombre d'entreprises	CA	Nombre d'entreprises	CA	Nombre d'entreprises	CA
Nord-Normandie	318	156 335	77	28 238	263	93 980	168	41 755
Bretagne Nord	229	140 231	71	17 543	152	52 729	111	36 249
Bretagne Sud	381	104 112	131	15 806	308	58 598	212	32 814
Pays-de-la-Loire	300	80 511	77	4 451	273	51 139	236	29 850
Poitou-charentes	785	287 381	180	6 233	738	245 134	577	196 110
Aquitaine	301	38 465	82	2 441	300	31 962	281	28 193
Méditerranée	526	68 853	100	7 462	468	31 423	355	23 335
<b>Total</b>	<b>2 840</b>	<b>875 888</b>	<b>718</b>	<b>82 174</b>	<b>2 502</b>	<b>564 965</b>	<b>1 940</b>	<b>388 306</b>

\* Chiffre d'affaire total hors taxes

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2012

### La dégustation, une activité lucrative

L'activité ostréicole participe à l'attrait touristique du Bassin d'Arcachon et on trouve de plus en plus d'activités lucratives de diversification dans les entreprises (82 sur 302). Le nombre d'entreprises proposant une visite est de 13, une dégustation 52, un atelier pédagogique 6 et des sorties en mer 14.

■ Philippe BONCORPS

### Méthodologie

Le deuxième recensement de la conchyliculture, effectué après celui de 2001, porte sur l'activité du secteur en 2012. Les données relatives au captage du naissain d'huître portent toutefois sur l'année 2011. Il a été réalisé en France métropolitaine par les services statistiques du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt à la demande et avec l'appui financier de la direction des pêches maritimes et de l'aquaculture du ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie. L'institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) a apporté sa collaboration technique pour la formation des enquêteurs. Les organisations professionnelles conchylicoles ont été associées à la conception du questionnaire et à l'initialisation de l'enquête.

La collecte organisée par les services régionaux de l'information statistique et économique (SRISE) des DRAAF a eu lieu d'avril à juin 2013 par visite d'enquêteurs auprès de dirigeants des entreprises conchylicoles. Elle a concerné toutes les entreprises ayant effectué un captage naturel de naissain de coquillages ainsi que celles possédant une éclosière de reproduction de coquillages ou une nurserie. Le recensement portait sur les élevages ayant produit au moins deux tonnes de coquillages ou une tonne de palourdes et l'ensemble des entreprises pratiquant l'expédition avec agrément sanitaire.

Le recensement permet d'identifier toutes les entreprises produisant des huîtres, creuses ou plates, des moules edulis ou galloprovincialis, des coques, des palourdes et d'autres coquillages. Il permet d'estimer la production et de recueillir des données structurelles et techniques sur les entreprises conchylicoles. L'activité de négoce pur n'est pas recensée. La pêche à pied est prise en compte dès lors que les prises sont intégrées dans un cycle de production recensé par ailleurs. Les métiers de l'élevage de coquillages portent des dénominations précises. Ainsi on parle de conchyliculteur en général pour l'éleveur de coquillages, d'ostréiculteur pour celui des huîtres, de mytiliculteur pour celui des moules.

### Historique

L'huître plate a longtemps été la seule espèce présente sur nos côtes avant d'être victime de deux parasitoses qui ont fait chuter sa production.

Pour l'huître creuse, la variété portugaise, introduite accidentellement en France vers 1870 s'est très bien développée sur nos côtes et a été cultivée jusqu'en 1970 - 1972. C'est à cette date qu'une épizootie d'origine virale a anéanti complètement cette huître dans le Bassin. L'huître dite japonaise a alors été introduite massivement pour être exploitée jusqu'à maintenant.

### Pour en savoir plus :

Agreste Primeur - numéro 316 - juillet 2014 - Recensement de la conchyliculture 2012

Agreste Gironde - numéro 10 - décembre 2003 - L'huître de Gironde, la perle du bassin d'Arcachon

Consultez le site Internet du Service de la Statistique et de la Prospective : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr>

Cette publication est disponible à parution sur les sites internet de la statistique agricole : <http://agreste.agriculture.gouv.fr> et de la DRAAF Aquitaine : <http://draaf.aquitaine.agriculture.gouv.fr>

©AGRESTE

2015

Prix : 2,50 €

**Agreste**  
la statistique agricole



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
Service régional de l'information statistique, économique et territoriale  
51, rue Kiéser - CS 31387 - 33077 BORDEAUX CEDEX  
Tel : 05.56.00.42.09 - Fax : 05.56.00.42.90  
Courriel : [contact.srise.draaf-aquitaine@agriculture.gouv.fr](mailto:contact.srise.draaf-aquitaine@agriculture.gouv.fr)

Directeur Régional : François PROJETTI  
Directeur de publication : Jean-Pierre MORZIERES  
Rédacteur en chef : Katia ESTEBAN  
Composition : SRISSET Aquitaine - Impression : AIN  
Dépôt légal à parution - N° CPPAP : 2250 AD - ISSN : 1283 - 5412