

LA MYTILICULTURE

*De la baie de l'Aiguillon au bassin de Marennes-Oléron,
différents types d'élevage de moules*

Concentrée sur le rivage nord du pertuis Breton, dont Charron, petit port conchylicole réputé, la mytiliculture se pratique également dans le pertuis d'Antioche sur filières et sur pieux. Enrichie par la Sèvre niortaise et le Marais poitevin, la baie de l'Aiguillon, à cheval sur les départements de la Charente-Maritime et de la Vendée, est un lieu idéal pour l'élevage des moules.

La première trace de mytiliculture sur bouchots remonte au XIII^e siècle. En 1235, l'Irlandais Patrick Walton fait naufrage dans la Baie de l'Aiguillon et remarque que les pieux se couvrent de petites moules qui se développent mieux que les moules sauvages. Il a donc l'idée d'améliorer le captage en multipliant les pieux et en les réunissant par un tissage de branches de châtaigniers. Jusqu'en 1850, les bouchots sont des lignes de pieux disposées en V et font également office de pêcheries. Ce type de bouchots étant source d'envasement, il doit être abandonné au profit de l'implantation en lignes parallèles, disposées perpendiculairement à la côte.

Aujourd'hui, l'activité mytilicole se pratique sur bouchots de la baie de l'Aiguillon aux côtes de l'île d'Oléron et sur filières en eau profonde dans les pertuis Breton et d'Antioche. Une zone spécifique de bouchots de captage s'étend le long de la plage des Saumonards au nord de Boyardville sur l'île d'Oléron. Les techniques de captage et d'élevage des moules sur les bouchots ou sur les filières reflètent un savoir-faire local devenu le berceau de l'activité mytilicole en France. De ce fait, la Charente-Maritime est le deuxième bassin mytilicole de France et fournit en jeunes moules les bassins de Normandie et Bretagne qui ne produisent pas de naissains. Deux marques sont déposées, la moule de bouchot « La Charron » et « La Fort-Boyard ».

Des techniques d'élevage variées

- **Un bouchot** est une ligne de pieux plantés dans le sol (cf. photo 2.6.0). Les moules sont captées sur ceux qui sont situés le plus au large puis transportées, au fur et à mesure de leur croissance, sur les pieux plantés plus près de la côte (bouchots d'élevage). Le captage a généralement lieu de mars à juin sur les pieux de bouchots à naissains.

- **Les moules de filière** immergées en permanence ont une croissance plus rapide que les moules de bouchots, mais sont réputées moins goûteuses. (cf. photo 2.6.1)



Un habitat particulier sensible

Les habitats particuliers sont des habitats dominés par une espèce naturellement présente et structurante pour l'écosystème. Les pertuis charentais abritent de nombreux habitats particuliers divers et sensibles. Les zones de production mytilicole constituent un habitat particulier. À ce titre, elles abritent une biodiversité remarquable et sont le support de fonctions écologiques importantes (zone d'abri, de repos, d'alimentation, de reproduction) pour de nombreuses espèces d'oiseaux, de poissons et de crustacés.

Comme tous les coquillages marins, la moule est une espèce sensible à la qualité du milieu marin (qualité de l'eau, température, salinité, etc.) qui peut influencer leur reproduction mais également favoriser le développement de pathologies spécifiques (cf. fiche 5.16 : « Le suivi zoosanitaire des coquillages »). À l'instar de l'ostréiculture, la mytiliculture contribue au maintien de l'écosystème (cf. fiche 5.3 : « Les fonctionnalités et les services des écosystèmes littoraux »).

Les phénomènes de mortalité et de croissance ⁽¹⁾

- **Concernant la récolte des moules de filière en 2022**, les quantités récoltées ont été caractéristiques d'une saison peu performante (**44 kg nets** en baie d'Yves et **62 kg nets** sur le site de la Malconche, récoltes éloignées des productions de **70 kg à 80 kg** par descente obtenues lors des meilleures années). De faibles mortalités ont été signalées sur les filières du pertuis Breton au début du mois d'avril. D'autres ont été constatées au cours du mois de mai sur celles de la Malconche. Des coquilles ouvertes (« Papillons ») ont d'ailleurs été retrouvées au moment des tris en machine au mois de juin ce qui est le signe d'une mortalité récente. Les indices de qualité de chair sont parmi les plus faibles enregistrés depuis le début de l'observatoire CAPENA en 2014. Ils traduisent très probablement l'appauvrissement du milieu causé par l'important déficit pluviométrique constaté depuis l'automne précédent.

- **Concernant les récoltes des moules sur pieux en 2022**, les quantités récoltées sur l'ensemble des sites ont été caractéristiques d'une saison de production aux conditions dégradées. Si la baisse est modérée sur le secteur le plus productif de la côte sud vendéenne, les moules de taille marchande ont été partout plus petites et d'une qualité en baisse entraînant des difficultés de commercialisation. La situation est apparue particulièrement détériorée sur les bouchots de Boyard qui ont connu les pires résultats depuis 2014. La situation a même été plus mauvaise qu'en 2016, année de surmortalités sur ce secteur en raison des tailles très petites des moules marchandes. L'impact des conditions climatiques et notamment des trois périodes de canicule et du déficit pluviométrique sur les conditions d'élevage ont pu expliquer au moins en partie le manque général de croissance sur l'ensemble des sites. La diminution des quantités récoltées a également été constatée lors de pêches des moules de filières sur les trois sites des pertuis charentais.

Comme en 2021, le printemps 2022 a été marqué par un taux de captage record sur le site des Saumonards avant une chute brutale intervenue en juin. Comme l'année précédente également, les secteurs situés au nord de la Charente sont apparus en déficit de captage par rapport à la moyenne des années antérieures.

L'évolution des conditions climatiques due au changement global doit ainsi alerter sur les difficultés de la profession et la nécessaire adaptation du modèle de production ainsi qu'encourager l'acquisition de références sur l'ensemble des sites de production.

(1) Sources : CAPENA.

Photo 2.6.0 : Barque circulant entre les bouchots © Laurent Mignaux / Terra - **Photo 2.6.1 :** Récoltes sur filières © P. Baroux / archives Sud-Ouest **Photo 2.6.2 :** Captage du naissain sur cordes © Cultimer - **Photo 2.6.3 :** Récoltes sur pieux © Eléa Tymen / Sud-Ouest

EN CHIFFRES

3^eme rang de la France pour la production européenne de moules derrière l'Espagne et l'Italie

(source : FAO 2016)

22% des moules adultes vendues entre professionnels et pour la consommation

(source : Agreste 2021)

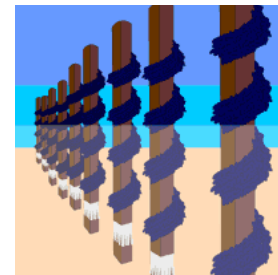
La mytiliculture



En Charente-Maritime, la production de moules est principalement développée sur deux zones du littoral, la baie de l'Aiguillon au nord du département, à l'embouchure de la Sèvre Niortaise et la baie d'Yves limitée au nord par la pointe de Châtelailon, au sud-ouest par l'île d'Aix et au sud par la pointe de la Fumée à Fouras. La mytiliculture est aussi pratiquée sur l'île d'Oléron.

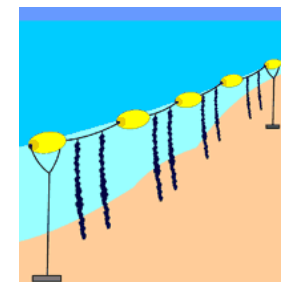
● Moules de bouchots (fig 1.)

Il s'agit essentiellement de pieux en chêne de 5 à 7 mètres de long, enfoncés de moitié dans le sable ou la vase et disposés en alignements de 50 à 150 m suivant les zones. Les bouchots découvrent à marée basse.



● Moules de filières (fig 2.)

De l'espèce *Mytilus edulis*, les moules sont cultivées sur filières en pleine mer. Une filière est une installation flottante suspendue par des bouées où sont amarrées des cordes, le long desquelles les moules se fixent. Contrairement aux moules de bouchots, elles ne subissent pas les marées et restent dans l'eau, ce qui leur permet de se développer plus vite.



L'élevage des moules de bouchot



C'est au début du printemps que naissent les moules de bouchot. Des cordes sont tendues horizontalement pour recueillir ce naissain qui peut se fixer facilement.

En juin, les cordes sont disposées sur des portiques en bois appelés chantiers. Le naissain se développe ici jusqu'à la fin de l'été. Les cordes sont enroulées en spirale autour des bouchots à partir de septembre. Pour protéger les moules de bouchot contre l'invasion des crabes, les pieux sont habillés d'une jupe ou tahitienne. Le développement des moules de bouchot a lieu pendant l'hiver et le printemps suivants.

Les artisans producteurs (mytilculteurs) veillent au bon développement des moules de bouchot et interviennent tout au long de leur croissance pour garantir une qualité optimale. Par exemple, le catinage consiste à entourer les pieux de filets pour que les moules de bouchot ne soient pas emportées par les tempêtes. Les algues sont enlevées régulièrement et les invasions de prédateurs surveillées.

Après un an sur le bouchot, les moules sont cueillies mécaniquement par bateau amphibie ou tracteur pour être lavées, triées et conditionnées pour l'expédition et la vente.

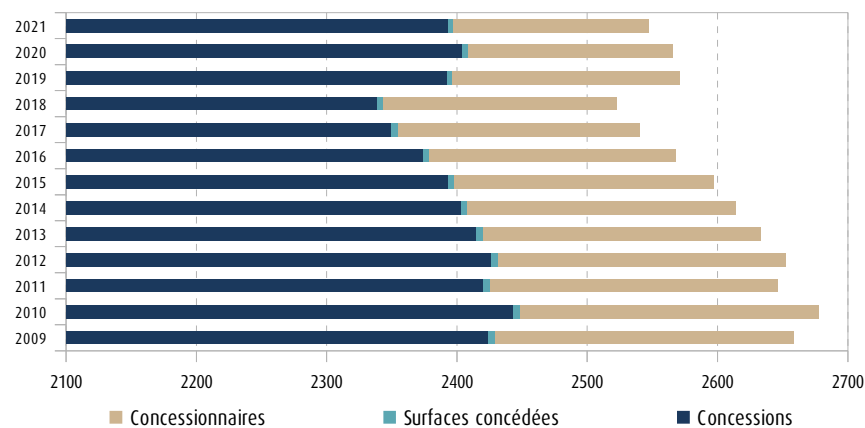
La moule de bouchot doit sa saveur et sa texture charnue et onctueuse, au fait d'être immergée dans l'eau de mer, et découverte deux fois par jour sous l'action des marées (contrairement à la moule de corde). Son muscle adducteur est ainsi régulièrement exercé à refermer sa coquille une fois à l'air libre.



Infographie : © DIRM SA

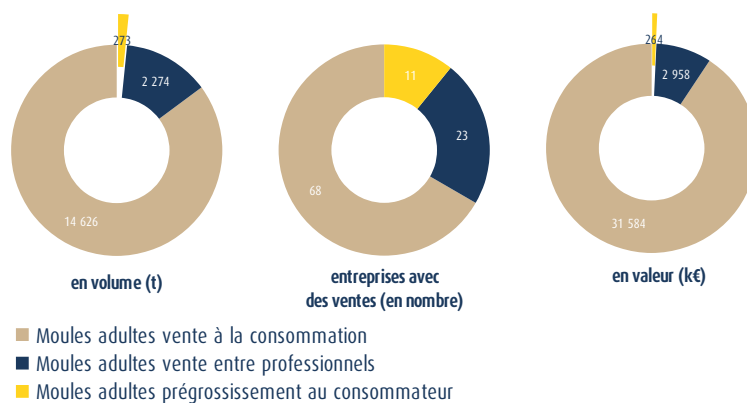
Évolution du nombre de concessions, de concessionnaires, des surfaces concédées, dédiées à l'élevage des moules de 2009 à 2021 en Nouvelle-Aquitaine

(en hectares)



Ventes à la consommation et entre professionnels des entreprises conchylicoles pour la Charente-maritime

(en volume, en valeur, hors naissain éclosérie/nurserie 2021)



Comité Régional de la Conchyliculture Charente Maritime