

Les cultures marines

Description de l'activité

Le bassin maritime de la Rance présente des caractéristiques favorables à différents types d'élevages (comme dans la plupart des estuaires, la production primaire y est importante). L'aquaculture est apparue dans l'estuaire dès la fin des années 60, avec un élevage de truites d'eau de mer en bassins sur l'Étang de Beauchet, puis dans une cage dans le bras de Châteauneuf. La pisciculture n'est plus pratiquée aujourd'hui dans l'estuaire. Des expérimentations de mytiliculture et de vénériculture ont également été menées dans les années 80 en Rance. Une nouvelle demande de concession a été déposée en 2010 pour 81 ares de cultures de palourdes à plat. Une concession de culture de palourdes anciennement exploitée dans le bras de Châteauneuf ne l'est plus aujourd'hui faute de classement sanitaire et de mortalités liées à la maladie de l'anneau brun.

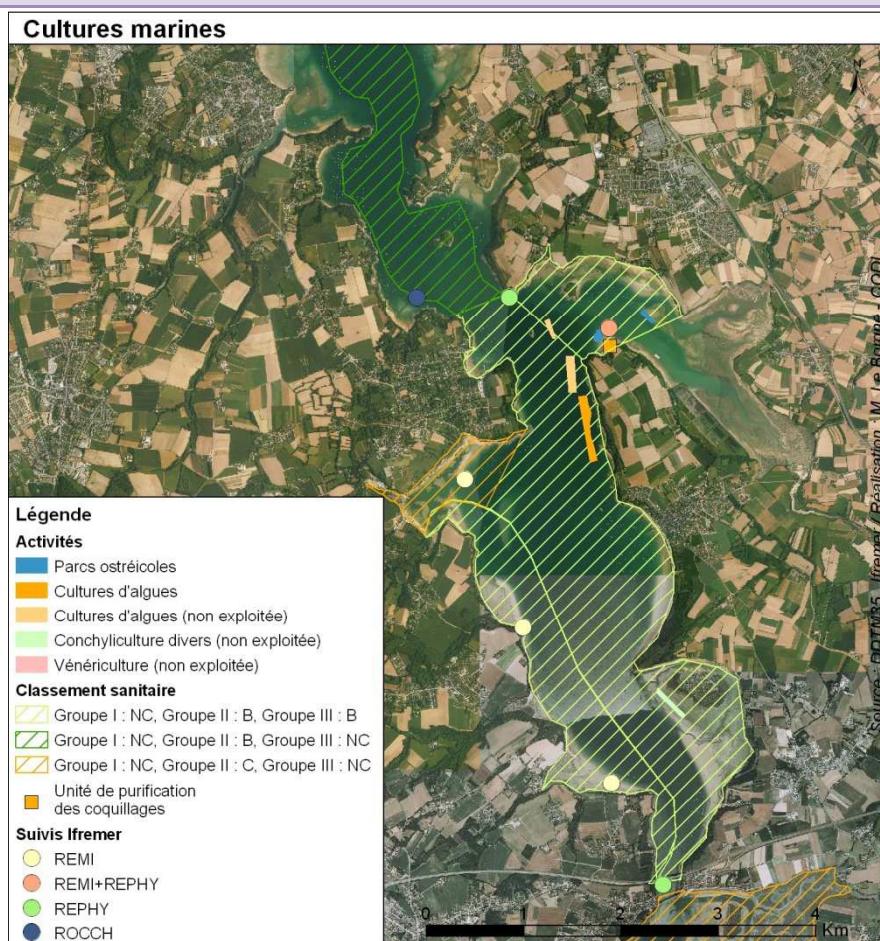
L'ostréiculture sur tables et pratiquée sur 2,3 ha. La culture à plat concerne 2 ha au sud de Saint-Suliac. Les zones exploitées sont classées en « B » pour les bivalves filtreurs, ce qui implique que seul le pré-grossissement ait lieu en rance, ou que les coquillages soient traités avant commercialisation. Une usine de purification des coquillages est implantée à la pointe du Puits.

Les résultats des suivis de la qualité de l'eau réalisés par l'Ifremer conditionnent l'exploitation des concessions conchylicoles.

La culture des algues est réalisée sur les filières sur une concession de 12 ha par la société C Weed aquaculture. Il s'agit principalement de Wakamé (*Undaria pinnatifida*). Les cultures sont initiées en automne. Plusieurs lots peuvent être mis en culture au cours de l'automne pour étaler la période de récolte et ne pas saturer le marché. Les récoltes ont lieu lorsque les individus arrivent à maturité entre fin février et début mai.



Localisation dans le site



Réglementation

L'occupation du domaine public maritime est encadrée par un régime d'autorisation, fixé par le décret modifié n°83-228 du 22 mars 1983 (modifié par le Décret n° 2009-1349 du 29 octobre 2009) fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines, et ses arrêtés d'application. Toute installation aquacole sur le DPM doit faire l'objet d'une demande de concession (AOT) pour l'occupation du DPM ainsi que pour l'exploitation de la concession accordée (AECM).

Les schémas des structures des exploitations de cultures marines départementaux prévus et encadrés par les articles 5 et 6 du décret n°83-228 du 22 mars 1983 modifiés par le décret n° 2009-1349 du 29 octobre 2009, fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines encadrent le développement et les modalités d'exploitation des exploitations de cultures marines.

L'arrêté préfectoral du 2 septembre 2010 porte classement administratif du gisement de coques et palourdes de la Rance.

L'arrêté préfectoral du 20 mai 2010 précise le classement des zones de production des coquillages vivants sur le secteur de la Rance. Pour le classement de salubrité et la surveillance des zones de production et des zones de repartage des coquillages vivants, les coquillages sont classés en trois groupes distincts en regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la purification :

- groupe I : les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers.
- groupe II : les bivalves fouisseurs, c'est à dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments (exemple : coques, palourdes).
- groupe III : les bivalves non fouisseurs, c'est à dire les autres mollusques bivalves filtreurs (exemple : Coquilles Saint-Jacques, huîtres, moules).

Pour chacun de ces groupes, l'arrêté préfectoral fixe le classement :

- Zone A : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.
- Zone B : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après avoir subi, pendant un temps suffisant, soit un traitement dans un centre de purification, associé ou non à un repartage, soit un repartage.
- Zone C : Zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après un repartage de longue durée, associé ou non à une purification ou après une purification intensive mettant en œuvre une technique appropriée.
- Zone D : Zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être récoltés lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine même après traitement.

Les activités d'élevage ne peuvent être pratiquées que dans les zones classées « A » ou « B ». Les zones non classées sont assimilées à une zone « D ».

Relation avec les habitats et les espèces

Les impacts des cultures marines sur le milieu naturel sont physiques (occupation de l'espace, circulation d'engins), biologiques (concurrence avec d'autres espèces, pollutions génétiques) ou chimiques (rejets, fèces). Le développement des concessions peut empiéter sur des zones colonisées par les herbiers.

L'ostréiculture occasionne une sédimentation sous les tables liée aux rejets des animaux élevés. Cependant, cette sédimentation est probablement négligeable par rapport à la tendance générale dans l'estuaire.

La culture des algues d'origine exotique a entraîné l'introduction d'espèces qui peuvent entrer en compétition avec les espèces indigènes (dans le cas d'*Undaria pinnatifida*, notamment avec d'autres laminaires).

La conchyliculture est également à l'origine de l'introduction de la Palourde japonaise et de l'Huître creuse.

Les cultures marines implantées sur des zones de nourrissage de l'avifaune peuvent occasionner un dérangement.

Orientations de gestion actuelles – tendances évolutives de l'activité

La qualité sanitaire de l'estuaire est une contrainte importante pour le développement de la conchyliculture, cependant de nouvelles demandes de concessions ont été déposées.

Des mortalités importantes sont observées sur les cheptels d'huîtres depuis 2008.

Dans le cadre de la révision du SAGE Rance-Frémur, une étude sera menée pour identifier les sources de pollutions bactériologiques et chimiques en amont des zones conchyliocoles et déterminer les moyens de lutte contre ces pollutions.