

Cultures marines

Définition : La conchyliculture, une activité primaire traditionnelle qui fait partie de l'identité des communes littorales

Références réglementaires	Code rural et des pêches maritimes Code de l'urbanisme /Articles L480-1, L160-1, L151-29 ; R421-14-c et R421-17-b, R151-27, R151-28 ; Dispositions de la loi littorale et des PLU Arrêté préfectoral du 1 ^{er} juillet 2015 relatif à l'activité de dégustation des coquillages
Services ressources	dml.secva@morbihan.gouv.fr Tél : 02 56 63 75 31
Sites Internet ressources	<ul style="list-style-type: none">▪ http://www.morbihan.gouv.fr : charte conchylicole du Morbihan▪ http://www.morbihan.gouv.fr/Politiques-publiques/Mer-littoral-et-securite-maritime/Alertes-sanitaires-sur-les-coquillages/Situation-sanitaire-des-coquillages-du-Morbihan▪ http://www.morbihan.gouv.fr : arrêté préfectoral relatif à l'activité de dégustation de coquillages (RAA)

Le Morbihan est le premier département en France pour les surfaces dédiées à l'activité conchylicole, et le second en termes de production. Cette activité qui compte plus de 350 entreprises, occupe une place importante dans l'économie locale, par les emplois directs et indirects qu'elle génère (1 200 emplois pérennes) et par le chiffre d'affaires produit (50 M d'€ par an). Elle pèse aussi de manière forte dans l'histoire des paysages littoraux du département et dans la culture des morbihannais.

La DDTM instruit les demandes d'autorisations d'exploitations de cultures marines sur le domaine public maritime, et contrôle la conformité des conditions d'exploitation. A ce jour **5 300 concessions** de cultures marines occupent environ **3250 hectares sur l'estran**, et 2500 hectares en eaux profondes principalement en baie de Quiberon.

Les principaux enjeux du maintien de cette activité primaire emblématique des territoires littoraux sont la qualité des eaux littorales, et la préservation des espaces de production conchylicole en mer et à terre.

Les communes et EPCI ont un rôle important à jouer sur ces deux leviers.

1 - Les enjeux sanitaires liés à la qualité des eaux littorales

L'activité est fragilisée par les épisodes de pollution avec :

- des contaminations bactériologiques des masses d'eau, liées aux rejets directs des stations d'épuration et aux débordements excessifs des réseaux d'assainissement par temps de pluie notamment ;
- l'eutrophisation marine générant des proliférations planctoniques saisonnières lié à l'excès de nitrates et de nutriments apportés par les fleuves côtiers ;

Depuis plusieurs années, le département a été marqué par des épisodes de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) pour cause de contamination des eaux et des coquillages par le norovirus (virus de la gastro-entérite) sur plusieurs secteurs du littoral qui ont engendré la fermeture de certaines zones de production parmi les plus productives pendant plusieurs semaines en raison notamment de débordement des réseaux d'assainissements, en période de pic de gastro-entérites.

La situation sanitaire des zones de production de coquillages ainsi que les éventuelles alertes et fermetures de zones sont publiées en temps réel sur le site internet de l'État.

Les communes et les EPCI ont la compétence et un rôle majeur pour les actions de préservation et de reconquête de la qualité des eaux, au niveau :

- du petit cycle de l'eau (assainissement collectif et assainissement non collectif, pollutions diffuses ; contrôle des mauvais branchements des réseaux...)
- du grand cycle de l'eau (actions de réduction des pollutions diffuses et des transferts de nitrates sur les bassins versants).

La mise en œuvre de profils de vulnérabilité conchylicole permet de cibler au mieux les actions à mener sur les réseaux d'assainissement et autres sources de contamination potentielles.

2 - Les enjeux liés au foncier conchylicole

2-1/ Les exploitations conchylicoles se composent traditionnellement dans le département d'une partie concédée sur domaine public maritime (parcs, terre plein, bassins, cales, bâtiments d'exploitation...) et d'une partie privée attenante. La préservation de ces unités fonctionnelles est nécessaire pour assurer le maintien d'une activité conchylicole lors de l'arrêt d'activité d'un professionnel, dans un contexte de réduction progressive du nombre d'exploitations et de pression urbaine croissante.

Les communes sont acteurs de la préservation du foncier conchylicole à terre :

- par la planification : nécessité de préserver les zones conchylicoles dans les PLU ; y compris sur certains sites en attente d'un repreneur,
- par l'exercice rigoureux de la police du maire en matière d'application du droit des sols et de respect de l'interdiction de changement de destination des bâtiments conchylicoles.

2-2/ La lutte contre le changement de destination des bâtiments conchylicoles (résidences secondaires ou activités commerciales : gîtes, restaurants...), présente un enjeu particulièrement fort, car la tentation est parfois forte compte tenu de la pression foncière et de la différence de valeurs des biens entre un chantier ostréicole et une maison d'habitation face à la mer. Mais il en résulte un démembrement des chantiers, un affaiblissement du potentiel d'activité, le renchérissement du coût du foncier ostréicole, compliquant l'installation des jeunes exploitants, une cohabitation parfois difficile entre les usages et de réels problèmes sanitaires sur le littoral.

Le changement de destination des chantiers ostréicoles est interdit par la loi et son contrôle relève de la police de l'urbanisme du maire. Pour une meilleure action collective, un « groupe contact » peut être réuni, à la demande du maire ou d'un acteur identifiant un risque de changement de destination, afin de réunir la commune concernée, le comité régional de la conchyliculture, la DDTM (cultures marines et urbanisme), ainsi que la SAFER qui peut préempter en cas de vente, afin de partager les informations sur le cas et d'identifier le mode d'action le plus efficace.

2-3/ L'activité de dégustation des coquillages est autorisée dans les chantiers ostréicoles, en tant qu'activité accessoire de l'activité principale de production, à condition que les équipements restent légers et démontables, que les produits proposés soient exclusivement les coquillages issus de la production associé à quelques produits d'accompagnement. La restauration constitue un changement de destination du bâtiment vers une destination commerciale, qui est interdit. Un arrêté préfectoral définit les limites de cette activité de dégustation de coquillages dans les établissements (arrêté préfectoral du 1^{er} juillet 2015).

