

Groupe de travail Rade de Brest du 18 novembre 2015
Audition de la Chambre d'agriculture, du Comité de conchyliculture Bretagne Nord et du Comité
Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins

1- Intervention de la chambre d'agriculture

Sur le plan économique

Le Port de Brest est sans conteste un atout économique pour les produits agricoles. Il est regrettable qu'il ne soit pas possible d'utiliser les infrastructures portuaires pour les productions agricoles locales (poudre de lait, légumes...). Il convient de noter que 90% de la production du territoire est exportée.

Sur le plan environnemental et foncier

La loi littoral pose des contraintes en termes d'évolution des exploitations, d'extension des bâtiments agricoles. Une inquiétude pèse sur les territoires acquis par le Conservatoire du littoral et le Conseil départemental, car beaucoup de ces terrains sont en friche. Il est difficile de mobiliser des agriculteurs pour maintenir ces territoires en état.

En matière de qualité des eaux, un travail en commun a été réalisé avec les conchyliculteurs. Un protocole concernant les activités agricoles à proximité des zones conchylicoles est en cours de signature. Un système dérogatoire concernant les épandages a été mis en place. Il interdit l'épandage de lisier mais autorise celui du fumier à plus de 500 mètres du rivage à condition que les parcelles soient délimitées par des talus qui évitent le ruissellement. Aujourd'hui les analyses biologiques montrent que les problèmes sont beaucoup plus en lien avec les activités humaines qu'avec les activités agricoles. Pour que l'eau de la rade soit de bonne qualité, il faut que la résolution des problèmes d'assainissement collectif constitue une priorité. En effet, l'origine de la pollution, provient essentiellement de l'activité urbaine.

Sur le plan social

Les rivages de la rade sont des lieux d'échange et de partage, ces lieux littoraux sont adaptés à une "agriculture ouverte". L'agriculture joue un rôle dans l'activité touristique (gîtes, circuits courts...). Etant donné les contraintes liées à la proximité du littoral, certains agriculteurs rencontrent d'importantes difficultés qui mettent en péril leur exploitation notamment dans le domaine de l'élevage porcin.

Certaines exploitations se tournent de plus en plus vers l'agro-tourisme (chambres d'hôte, gîtes) qui constitue une opportunité de créer du lien avec la population et de diversifier leur activité.

Question de marque, de label

Le Parc d'Armorique dispose d'une marque pour les produits et pour l'accueil. Aujourd'hui 12 professionnels sont engagés dans la marque « Produit du Parc Naturel Régional d'Armorique » qui s'articule autour de 3 valeurs : l'ancrage territorial, le savoir-faire et l'environnement.

En résumé, la chambre d'agriculture souhaite apporter trois messages en ce qui concerne la Rade:

- Un atout économique
- Des difficultés liées à la loi littoral
- La possibilité de faire du lien avec la population

2- Intervention du comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins

Concernant la pêche, la Rade aurait pu constituer une excellente opportunité pour déposer une demande de label sur la coquille Saint Jacques.

Cependant, des problèmes de toxine récurrents empêchent d'atteindre et de garantir sur la durée la qualité des coquilles, ce qui interdit de prétendre à un label ou une appellation. En l'absence de problèmes sanitaires, on pêche en Rade 400 tonnes de coquilles par an. Aujourd'hui, ces problèmes font qu'on ne peut les vendre que décortiquées, or l'entreprise qui les décortique n'en a commandé que 20 tonnes. Il est à noter que cette toxine ASP est éliminée par tous les coquillages à l'exception de la coquille Saint Jacques. Les pêcheurs regrettent le désinvestissement d'Ifremer dans la production faute de moyens et souhaitent un soutien de la filière.

Les pêcheurs de la Rade sont les seuls en Europe à réensemencer des coquilles et des pétoncles noirs.

Quant à la praire, produit très spécifique à la rade, elle n'est pas valorisée du tout et son aire de distribution demeure très locale.

Les pêcheurs sont des acteurs économiques de la Rade. Elle constitue un espace privilégié : elle est abritée et permet des conditions de travail optimales, « cela permet de toujours pouvoir sortir ». Dans la Rade, on dénombre une soixantaine d'armements : drague, filet, ligne... Parmi eux, 45 bateaux ont payé leur licence (coquilles, praires, pétoncles). Ils peuvent aussi avoir une licence pour le filet, la palangre... Il y a aujourd'hui une liste d'attente pour obtenir des licences rade dont la gestion très stricte est assurée par le CDPMEM qui regroupe 5 comités locaux depuis 2012 et représente 3000 marins et 700 navires.... 600 personnes travaillent à la pêche.

Aujourd'hui, toute la pêche de la Rade passe obligatoirement par la criée de Brest. Sa rénovation a été financée par le Comité des Pêches, la CCI, Brest métropole et le Conseil départemental. C'est un outil très performant, l'objectif est d'y amener le plus possible la pêche du Conquet et des Abers. L'approvisionnement de la criée se fait par la mer. Malheureusement, elle n'est pas conçue pour être ouverte et visible du public.

3- Intervention du comité Régional de conchyliculture

Environ 12 zones de conchyliculture sont identifiées dans la Rade. Les mytiliculteurs sont également confrontés au problème de toxines qui peut entraîner de 30/50 jours de fermeture cumulée à 50/60 l'an dernier.

➤ CONSEIL DE DEVELOPPEMENT DE LA METROPOLE ET DU PAYS DE BREST

Conseil-developpement-brest.fr

18 rue Jean Jaurès – BP 61321 – 29213 BREST CEDEX 1 – Tél. 02 98 00 62 30 – 02 98 33 51 79 – 07 83 34 21 74

Contact : contact@conseil-developpement-brest.fr

Plusieurs secteurs sont identifiés sur la rade :

- zone A : pas de purification
- zone B : idem
- zone C : non consommable

Les professionnels rencontrent un autre problème : les dorades, de plus en plus nombreuses, qui se nourrissent de moules. De plus, les changements climatiques et leur impact sur le phytoplancton inquiètent les mytiliculteurs. A moyen terme, les conchyliculteurs envisagent des difficultés liées au changement climatique ayant pour effet l'acidification des océans.

Avec 35 entreprises, la Rade est le seul territoire de production en Bretagne avec la Baie du Mont Saint Michel (400 tonnes d'huîtres creuses, 700 de moules, sauf cette année, 350). On pratique également le captage d'huîtres creuses. La Rade est un secteur de production d'huîtres où il n'y a qu'un seul expéditeur : Keraliou. Il existe un cahier des charges pour les huîtres plates et un autre pour les huîtres creuses. Un travail est en cours sur leur labellisation.

Le secteur de développement actuel est celui de la mytiliculture. Les moules y sont produites et commercialisées.

Commercialisation :

- mytiliculture : vente de la production locale majoritairement en grande surface. La promotion d'une identification Rade de Brest est insuffisante.
- ostréiculture : la vente se fait localement. Pour la majorité des consommateurs, l'huître, c'est une fois dans l'année.

Les professionnels seraient intéressés par une marque Rade de Brest, car il y a un manque de reconnaissance des produits. Ils sont favorables à l'élaboration d'un cahier des charges de territoire qui aiderait à porter les activités. La praire de la rade mériterait qu'on travaille sur une marque Rade de Brest.

On peut noter que cette réunion regroupant les agriculteurs, les pêcheurs, et les conchyliculteurs s'est déroulée dans un climat très convivial.

Grands exportateurs, les agriculteurs et les pêcheurs du Pays de Brest et de la Rade sont moins sensibles à la valorisation de la rade de Brest que les producteurs conchylicoles ou mytilicoles, conscients de la valeur ajoutée que pourrait constituer cette valorisation pour tout ou partie de leur production.

Les agriculteurs sont davantage concernés par les perspectives économiques liées au port de Brest, mais sont cependant sensibles au développement touristique et à l'ouverture vers le grand public. Une mise en tourisme de la Rade ne pourrait être qu'un plus. D'autant que l'image et l'attractivité de la rade doivent beaucoup aux produits de l'agriculture, de la pêche et de la conchyliculture : fraises, tomates, coquilles Saint Jacques, praires, pétoncles noirs, huîtres, moules ...