

COLLOQUE

10 JUIN 2015

AU SÉNAT

REGARDS CROISÉS
SUR L'OSTRÉICULTURE
QUELS ENJEUX
POUR DEMAIN ?

PAROLES
de PRODUCTEURS
de SCIENTIFIQUES
de CONSOMMATEURS

Parrainé par
Madame Ségolène Royal
Ministre de l'Écologie,
du Développement durable
et de l'Énergie



DE 14 H 00 À 18 H 30

Sénat / Salle Monnerville - 26 rue de Vaugirard - 75006 Paris

INVITATION

Organisé par
Joël LABBÉ, Sénateur du Morbihan

en collaboration avec
l'Association Ostréiculteur traditionnel

ont le plaisir de vous inviter au colloque

MERCREDI 10 JUIN 2015
de 14 h 00 à 18 h 30 au Sénat
Salle Monnerville



COMITE NATIONAL DE
LA CONCHYLICULTURE

Art.L912.6 du Code Rural et de la pêche maritime

PAROLES DE PRODUCTEURS
Diversité des modes de production
et mutations du monde ostréicole



OSTRÉICULTURE CONTEMPORAINE

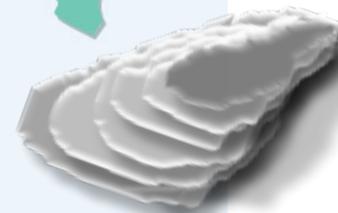
état des lieux et enjeux

14 h 15

Gérald VIAUD
Président du CNC

COMITÉ RÉGIONAL OUTRE-MER
(en cours de création)

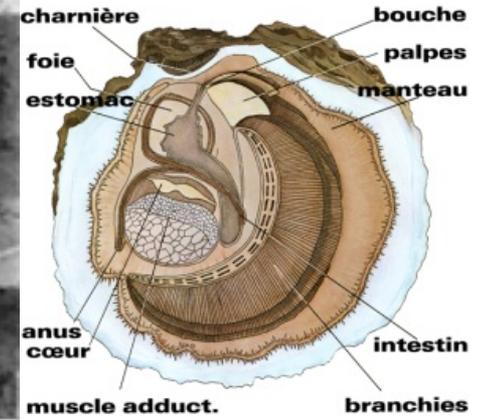
GUADELOUPE MARTINIQUE LA REUNION LA GUYANE MAYOTTE





HUITRE PLATE

OSTREA EDULIS L

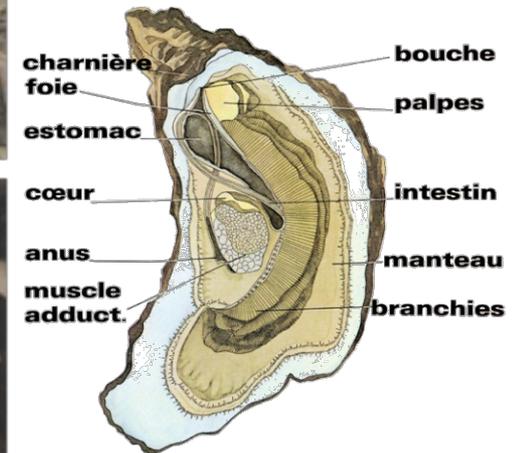


Comité National de la Conchyliculture

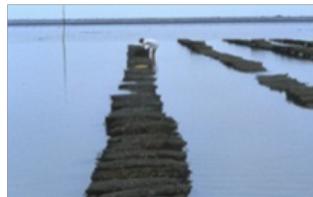
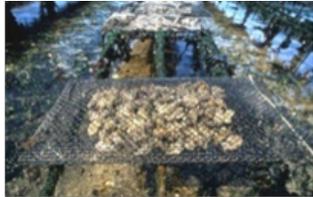


HUITRE CREUSE

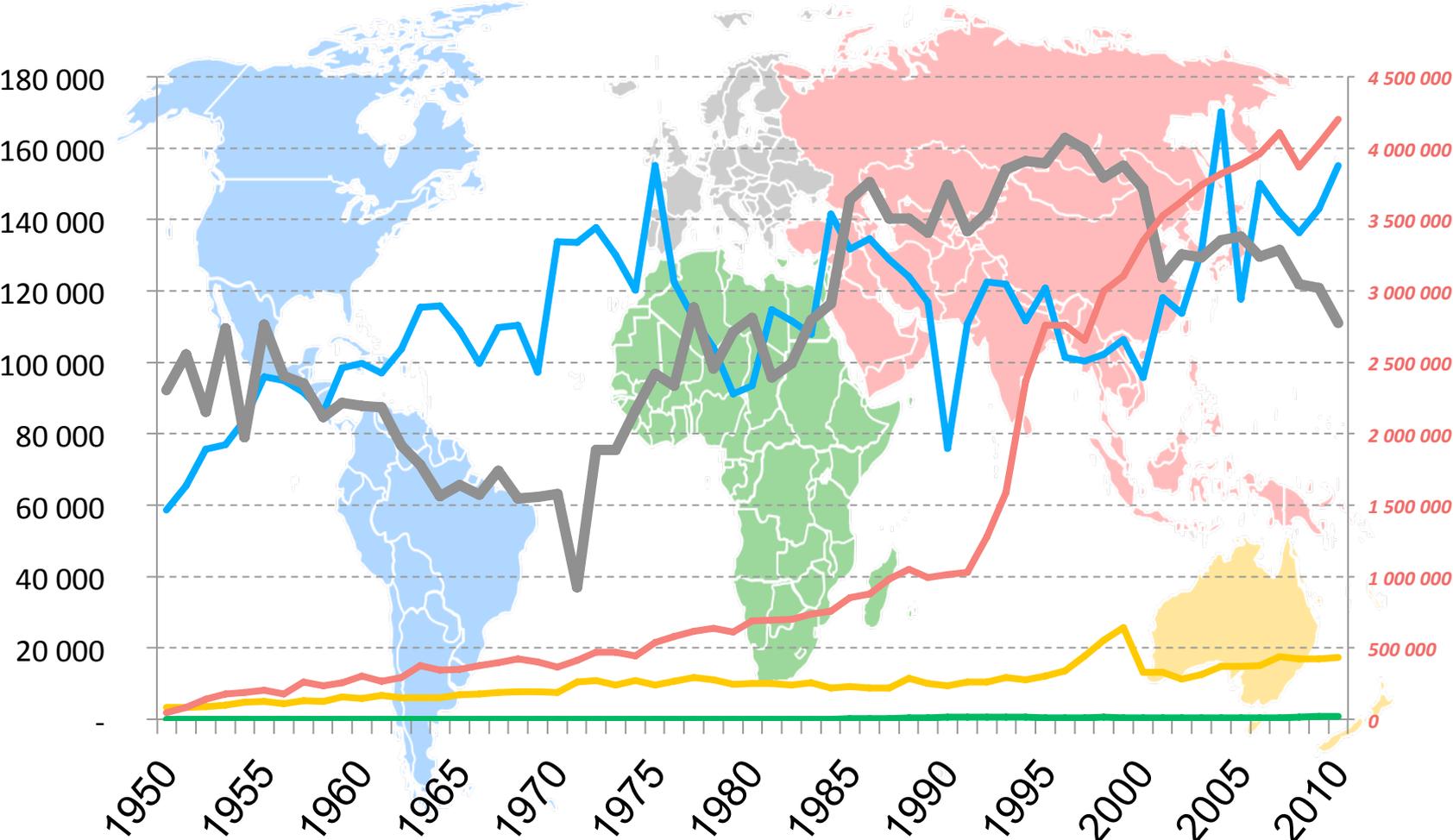
CRASSOSTREA GIGAS



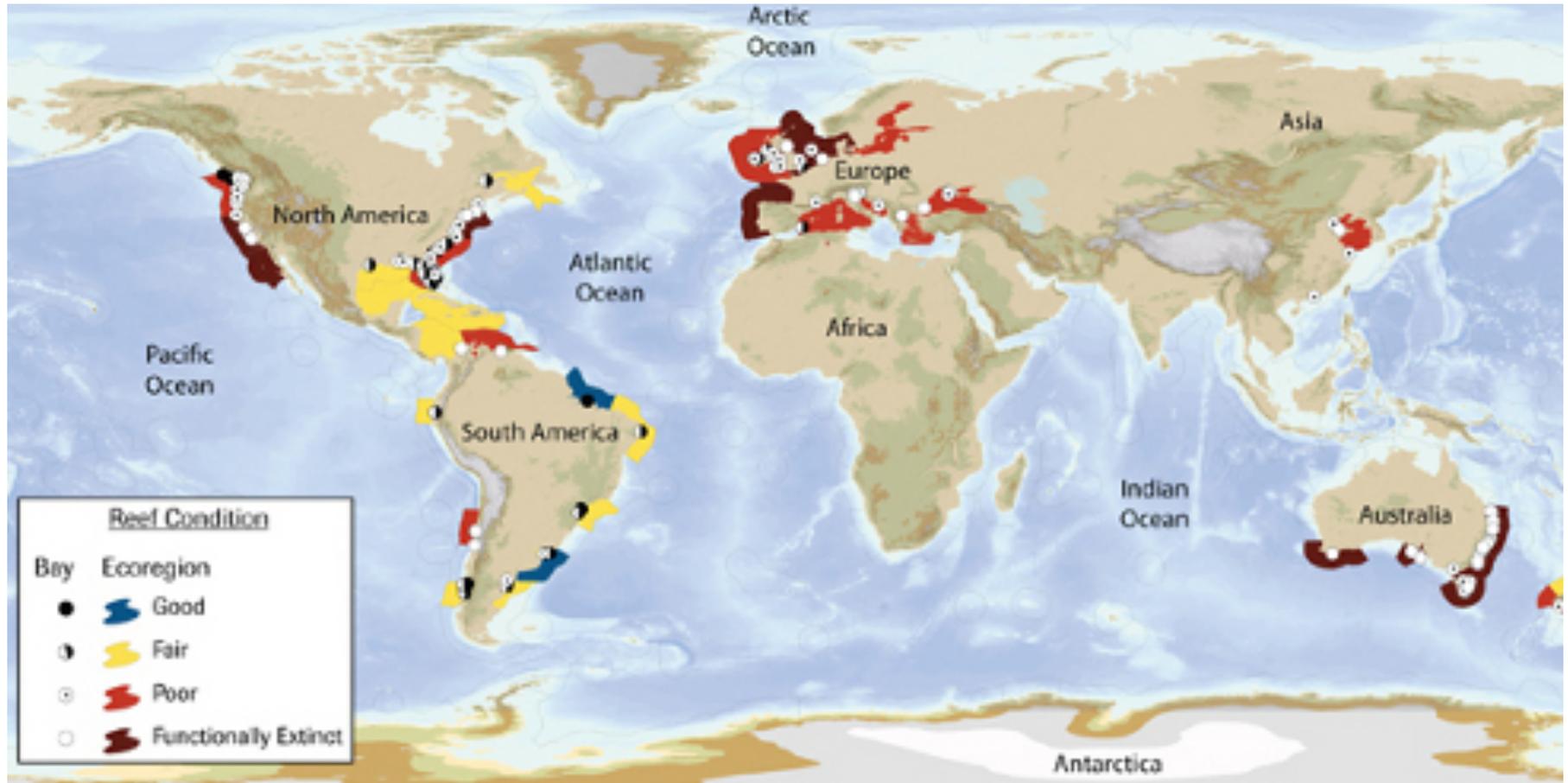
Comité National de la Conchyliculture



Production mondiale d'huîtres



Etat des ressources conchylicoles



- <http://www.nature.org> Shellfish Reefs at Risk: Report Findings

LES
HUITRES
NATURELLEMENT
INIMITABLES



Que représentent les huîtres ?

- Denrées : Alimentation/nutrition
- Ressources clefs:
 - Classification des espèces/biodiversité
 - Ecosystèmes estuariens et côtiers
- Territoires et savoirs faire !
- Patrimoines : culinaires, culturels, ...
- Reflets:
 - Milieu marin (Observation/connaissances)
 - Gestion de l'Eau et Aménagement Territoires
 - Sociétés
 - Climat

www.huitre.com

Photo: Nicolas LEBLANC/AGF/AGF



Consommateurs d'huîtres

- Un coquillage vivant
- Différentes approches des huîtres
 - Traditionnelle : Fêtes de fin d'années
 - Opportuniste : Plaisirs
 - Hédoniste : Emblème
- Commercialisation :
 - 3 circuits courts
 - la vente directe
- Le marché français de l'huître



Filière ostréicole

- **Chiffres clefs**

 - **75 % de la conchyliculture française**

 - 4700 concessionnaires, 2900 entreprises référencées (TPE familiales), 18000 emplois (9500 ETP) à la production
 - 16 000 ha DPM + 4 000 ha domaine privé
 - 90 000 tonnes d'huîtres creuses + 1 200 tonnes d'huîtres plates (2014/2015)
 - Bon état sanitaire et écologique des eaux conchylicoles
 - Outils de gestion et planification : SDS, SRDAM, SDAGE, PAMM, SCOT, PLU ...

- **Evolutions**

 - Pratiques (sol, surélevé, triploïde ... sélection et la restauration)
 - Produits (terroirs et démarche qualité, marques)
 - Environnement (contraintes en mer et à terre)

- **Mortalités**

 - Dimensions collectives et individuelles
 - Articulation Production / Commercialisation
 - 150 000 tonnes contre 90 000 tonnes



Organisation de la production

- Approvisionnement
 - Sources
 - Captage
 - Ecloseries/nurseries
 - Aléas et ruptures
- Huîtres Triploïdes
- Besoins/orientations
 - Ressources
 - Développements



Enjeux

- **Organisation collective**

- Manque de données/info (socio-éco/perf)
- Principes
 - Accès aux ressources
 - Transparence et Traçabilité
 - Mélange, transferts, démarches Qualité ...
 - Contrôle et police
- Protection des ressources et de leur biodiversité/qualité et bon état des eaux conchylicoles (*savoir d'où vient le captage*)

- **Attentes des consommateurs et rôles des distributeurs**

- Cerner les besoins et niveaux d'information
- Améliorer la transmission et entretenir des messages



PAROLES DE PRODUCTEURS
Diversité des modes de production
et mutations du monde ostréicole



OSTRÉICULTURE CONTEMPORAINE

état des lieux et enjeux

14 h 15

Gérald VIAUD
Président du CNC

COMITÉ RÉGIONAL OUTRE-MER
(en cours de création)

GUADELOUPE MARTINIQUE LA REUNION LA GUYANE MAYOTTE

