



HAL
open science

Futurs de la filière ostréicole : exploration pratiques et stratégies d'adaptation des producteur.trices françaises

Julie Dulat

► **To cite this version:**

Julie Dulat. Futurs de la filière ostréicole : exploration pratiques et stratégies d'adaptation des producteur.trices françaises. Anthropologie sociale et ethnologie. 2022. dumas-04009855

HAL Id: dumas-04009855

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-04009855>

Submitted on 1 Mar 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LES FUTURS DE LA FILIÈRE OSTRÉICOLE FRANÇAISE
Exploration des pratiques et stratégies d'adaptation des
producteur·trices



Mémoire de recherche
présenté par Julie Dulat
Soutenu le 10/06/22 avec la note de 16/20

Sous la direction de Elodie Fache, anthropologue, chargée de
recherche à l'IRD – UMR SENS
Évalué par Elodie Fache, Alix Levain et Arnauld Chandivert

Année 2021-2022

RÉSUMÉ

Dans le but de mener à bien leurs cycles de production, les producteur·trices s'organisent dans le présent pour anticiper l'avenir. Ils et elles font face à une somme d'incertitudes qui menacent leur activité. En particulier l'ostréiculture, premier pôle économique aquacole français, qui traverse des crises socio-économiques, climatiques et sanitaires locales et/ou globales. Les ostréiculteur·trices (qu'ils et elles soient chef·fe d'exploitation ou ouvrier·ère) mettent en œuvre des stratégies et des organisations différentes dans leur travail, au sein d'une filière complexe, constituée d'acteur·trices multiples, et suivant une réglementation stricte. Ce mémoire s'intéresse à la manière dont la filière ostréicole française s'organise, se pense et pense les incertitudes qui la menacent au travers des récits des acteur·trices qui la constituent et en particulier les producteur·trices. Plus précisément il cherche à explorer quels sont les futurs possibles pour la filière ostréicole en fonction de la manière les ostréiculteur·trices pensent et intègrent les incertitudes dans leurs pratiques. Il présente des résultats issus d'un terrain de plusieurs semaines sur quatre bassins de production : Marennes-Oléron, le Bassin d'Arcachon, l'Étang de Diana en Corse et l'Étang de Thau ; ainsi qu'une étude exploratoire à distance réalisée en Nouvelle-Calédonie. Dans ce cadre, la question du genre a été étudiée, les femmes étant largement invisibilisées dans la filière, pour comprendre comment elle se pose réellement sur le terrain. Cette étude s'est intéressée également à d'autres acteur·trices de la filière comme les futur·es professionnel·les étudiant dans les Lycées Professionnels Maritimes et Aquacole et les consommateur·trices. Elle montre que la filière ostréicole est un mille-feuille complexe d'acteur·trices qui œuvrent plus ou moins ensemble pour la production d'huîtres et l'encadrement de cette production ; que ces acteur·trices n'ont pas toujours des visions communes de leur filière et qu'ils et elles projettent des futurs différents pour l'ostréiculture française.

REMERCIEMENTS

Tout d'abord je souhaite adresser mes sincères remerciements à Elodie, qui m'a soutenue et accompagnée pour le montage et le portage de PARCS, qui a eu la patience de tous les rebondissements financiers (et psychologiques) du projet et qui m'a toujours conseillée et écouté de manière sincère et bienveillante. Merci pour l'ensemble de tes conseils, pour tes relectures précises et rigoureuses. Merci beaucoup pour l'accueil au sein de l'UMR SENS et pour ta confiance tout au long de ce travail (qui dépasse ces quatre premiers mois de stage).

Merci également aux chercheurs et chercheuses qui ont encadré de près ou de loin l'étude. Merci à Pierre-Yves d'avoir fait le relais avec la Nouvelle-Calédonie et d'avoir participé aux réunions intermédiaires permettant d'apporter du recul sur les résultats. Un merci particulier à Valérie pour ton accueil à l'Ifremer, ton enthousiasme et ton soutien ; merci de ta confiance sur le projet RETROSCOPE et le travail auprès du Lycée Paul Bousquet. Merci à Sonia et Vanina de m'avoir accordé du temps autour de leurs travaux et de l'ostréiculture en Corse.

Merci à Sylvie et Hélène, enseignantes au Lycée Paul Bousquet, pour leur accueil et le relais avec leurs étudiant·tes. Merci aux classes de BTSA et BTSCM pour leur participation.

Merci à l'ensemble des producteurs et productrices qui m'ont accordé du temps et de l'énergie, qui m'ont permis de comprendre leur travail et qui ont eu la patience de m'en montrer la complexité. Un merci particulier à Corinne et Jean-Robert chez qui j'ai pu travailler durant deux semaines pendant les fêtes, malgré les restrictions dues à la pandémie, et qui m'ont réservé un accueil chaleureux aux côtés de leurs ouvriers Alex et Titouan.

Merci à toutes les personnes qui m'ont accueillie et qui ont répondu à mes questions au sein des Comités Régionaux de la Conchyliculture, de l'UMR Marbec, de l'Agglomération de La Rochelle, du Syndicat des Aquaculteurs de Corse, des Lycées Professionnels Maritimes et Aquacole et du SMBT. Un merci particulier à Camille, du Cepralmar, camarade de promotion, avec qui j'ai - à nouveau - apprécié échanger.

Merci enfin à tous·tes les consommateur·trices des marchés et les visiteur·euses du Salon International de l'Agriculture de m'avoir consacré quelques minutes.

PREAMBULE

Ce mémoire s'inscrit dans le projet en émergence « Futurs de la filière ostréicole : pratiques et stratégies d'adaptation des producteur·trices » (PARCS), financé sur neuf mois, de décembre 2021 à août 2022, par la Fondation de France (suite à l'appel à projets « Futurs de la mer et du littoral » de 2021) et porté par Elodie Fache via l'Institut Recherche pour le Développement (IRD) et l'UMR SENS (Savoirs, Environnements, Sociétés - Montpellier, France). Fondé sur un réseau de partenaires académiques et non-académiques, le projet PARCS nourrit trois grands objectifs : (i) la consolidation de la compréhension des futurs possibles pour la filière ostréicole à partir d'une revue de la littérature et d'une enquête exploratoire dans des bassins de production en France métropolitaine et en Nouvelle-Calédonie, avec une attention particulière pour les questions liées au genre ; (ii) la mise en place d'une communauté et d'un dialogue science-société durables permettant de développer, à partir de perspectives anthropologiques, une approche transdisciplinaire des pratiques et stratégies d'adaptation des ostréiculteur·trices ; (iii) la co-construction d'un projet de recherche-action qui sera mis en œuvre à l'issue de cette phase de maturation.

Ce projet PARCS a permis l'accueil d'un stage de six mois (du 24 janvier au 24 juillet 2022) en anthropologie à l'UMR SENS. J'ai été encadrée principalement par Elodie Fache (IRD, UMR SENS, Montpellier), tout en bénéficiant de l'appui de Pierre-Yves Le Meur (IRD, UMR SENS, Nouvelle-Calédonie) et de Valérie Derolez (Ifremer, UMR Marbec, Sète). L'objectif du stage était de produire un travail préliminaire solide pour construire les fondations nécessaires à une appréhension fine des enjeux liés aux futurs de l'ostréiculture française, tels que pensés et vécus par les producteur·trices. De nombreux chantiers ont été entamés dans ce cadre, parmi lesquels un travail bibliographique et plusieurs semaines de terrain, dans plusieurs bassins de production, qui seront ici mis en valeur. Les autres chantiers, qui seront valorisés pendant la dernière phase du stage, incluent notamment : (1) l'intégration de questions spécifiques aux objectifs du projet PARCS dans un questionnaire que des étudiant·es du Lycée Professionnel de la Mer Paul Bousquet de Sète ont utilisé pour interroger des ostréiculteur·trices dans le cadre de l'axe « Cueilleurs de mémoire » du projet RETROSCOPE ; (2) une enquête nationale auprès des Lycées Professionnels Maritimes et Aquacoles (LPMA) sur les motivations et les représentations des jeunes par rapport à l'ostréiculture.

Le projet RETROSCOPE retrace les trajectoires socio-écosystémiques des écosystèmes

côtiers de la Baie des Veys du Pertuis Charentais et de l'Etang de Thau entre 1970 et 2018 (*RETROSCOPE (2020-2023) - Unité Littoral*, s. d.). Afin de retracer ces évolutions spatio-temporelles, l'initiative « Cueilleurs de mémoire » remet en avant l'importance des connaissances qu'ont les ostréiculteur·trices sur la lagune et son histoire. Dans ce cadre, des questionnaires ont été développés par Valérie Derolez et Rémi Mongruel, porteur·euse du projet, pour interroger les ostréiculteur·trices de l'Etang de Thau à la retraite ou proche de la retraite sur les évolutions de leur métier et de la lagune, ainsi que les difficultés qu'ils et elles ont pu rencontrer et la manière dont ils et elles les ont surmontés. Ce questionnaire (voir annexe 2) a été présenté et adapté avec les élèves du LPMA Paul Bousquet de Sète afin qu'ils et elles puissent par la suite le déployer auprès des ostréiculteur·trices de Thau. J'ai été impliquée dans la rédaction du questionnaire afin d'intégrer des questions sur le futur et sur la place des femmes dans la filière. J'ai également accompagné les élèves du LPMA lorsqu'ils et elles ont questionné des ostréiculteur·trices du port de Marseillan en mars 2022. L'enquête nationale auprès des étudiant·es des LPMA (voir annexe 1) en cours émane d'une demande d'enseignant·es et des directions des LPMA de Sète et de La Rochelle. L'enquête demande aux étudiant·es de préciser leur parcours, les raisons de leur choix, leur vision de l'ostréiculture et ce qui peut les motiver ou non dans ce métier. Cette enquête, en ligne, a été pour le moment remplie par une cinquantaine d'élèves du Lycée Paul Bousquet de Sète, du Lycée d'Etel et du Lycée de La Rochelle. Le squelette de projets pédagogiques avec des enseignant·es du Lycée Paul Bousquet, en réponse aux besoins du Comité Régional Conchylicole Méditerranée (CRCM), est également en construction.

Ce mémoire est donc une partie visible de l'iceberg qu'est le projet PARCS, que j'ai intégré après mon cursus d'ingénieur AgroParisTech et dans lequel je contribue activement à la coordination et l'animation en parallèle de ma formation de Master 2 en anthropologie à l'Université Paul Valéry Montpellier 3. Il s'agit d'un travail d'endurance, de prise de contacts, de mise en réseau des personnes et de réunions successives pour poser ensemble les lignes d'un objectif commun. Cette co-construction a été particulièrement riche dans le dialogue que l'anthropologie peut avoir avec les autres sciences et les acteur·trices de terrain. Ce travail était nécessaire pour aboutir à des questionnements pertinents à la fois du côté académique et pour les acteur·trices de terrain.

Le mémoire fait partie de différents rendus prévus par le projet PARCS. Son format académique permet de rassembler les résultats de l'étude faite entre décembre 2021 et avril 2022 avant leur mise en discussion avec les professionnel·les et les lycéen·nes et les équipes

enseignantes des LPMA en juin-juillet 2022, sur la base d'une valorisation dans un format adapté à chaque bassin de production. Ainsi, pour la Corse et le CRCM, un rapport rassemblant les techniques et l'organisation de la profession est demandé, à destination des professionnel·les. Les GALPA et les CRC de la façade Atlantique privilégient un format numérique permettant la valorisation des informations sur leurs sites internet respectifs, à destination de tous les publics. Les LPMA souhaitent un rapport synthétique des représentations et des motivations en particulier ainsi qu'une infographie rassemblant les motivations (ou non) de leurs élèves pour s'orienter vers l'ostréiculture.

Pour terminer ce préambule, le projet PARCS proposant « *une attention particulière pour les questions liées au genre* », l'utilisation de l'écriture inclusive s'est imposée dans ce mémoire. Elle reflète tant un choix personnel de ne pas laisser le « masculin l'importer » (surtout que la profession ostréicole est largement représentée par les hommes) qu'une nécessité pour faire la distinction entre les lieux et moments où hommes et femmes sont inclus·es et les lieux et moments où ils ou elles ne le sont pas. J'ai conscience que cette écriture est – au moment de la rédaction de ce mémoire - hors des règles grammaticalement correctes dictées par la langue française. Cependant, l'écriture inclusive m'a semblé être le seul outil disponible n'alourdissant pas la lecture tout en permettant de souligner la mixité ou la non mixité et ainsi d'interroger la place des genres dans la production ostréicole.

SOMMAIRE

RÉSUMÉ	3
REMERCIEMENTS	4
PREAMBULE	5
SOMMAIRE	8
TABLE DES FIGURES	10
TABLE DES TABLEAUX	13
INTRODUCTION	15
PARTIE 1 - Une espèce d’huître majoritaire, des ostréicultures	27
Chapitre 1 : Produire des huîtres : Techniques de production en France	27
A. L’huître : un bivalve filtreur présent dans toutes les eaux françaises	29
B. Les étapes du cycle de production de l’huître creuse japonaise	31
C. Cultiver des huîtres sur la façade Atlantique : le parcage au sol et surélevé	35
D. Cultiver des huîtres en Méditerranée ; les tables hautes ou structures flottantes	40
E. L’affinage des huîtres : créer des <i>merroirs</i>	46
F. Cultiver des huîtres en milieu tropical : exemple de la Nouvelle-Calédonie	50
Chapitre 2 : Cultiver et vendre des huîtres : contexte économique, foncier et réglementaire français	52
A. Economie de l’huître : prix et fonctionnement du marché	52
B. Les terres et les mers ostréicoles : questions foncières	57
C. Les ostréiculteur·trices aussi soumis à des réglementations pour la production des huîtres	62
D. La vente d’un produit frais : un paysage réglementaire vaste et contraignant	65
Chapitre 3 : Consommer des huîtres en France : contexte et dégustation	70
A. La consommation des huîtres françaises : quelques éléments de contexte	70
B. La consommation des huîtres en France : savoir-faire autour d’un produit cru	73
PARTIE 2 - ACTEURS ET ACTRICES DE LA FILIÈRE OSTRÉICOLE	77
Chapitre 4 : Les profils des ostréiculteurs et ostréicultrices : récits de vie	77
A. Les chef·fes d’entreprises ostréicoles : entre vocation, reconversion et continuité du chantier familial	78
B. Les ouvrier·ères ostréicoles : des parcours variés selon les bassins de production	82

C. Les représentations du métier: convergences et divergences en fonction des profils	87
Chapitre 5 : Connexions au sein de, et entre, les bassins de production.....	90
A. Le réseau familial : un squelette fragile.....	91
B. L'organisation des bassins de production : accompagnement local de la profession	95
C. Le réseau national et international d'acteur·trices de la filière : entre formel et informel.....	102
PARTIE 3 - ENJEUX DU PRÉSENT ET REPRÉSENTATIONS DE L'AVENIR.....	107
Chapitre 6 : Perceptions et définitions des enjeux de la filière ostréicole	107
A. Perceptions par les ostréiculteur·trices (chef·fes d'exploitation et ouvrier·ères ostréicoles).....	108
B. Compréhension et définition des enjeux par les institutions (CRC et LPMA)	113
C. Perception et définition des enjeux de la filière ostréicole par les consommateur·trices	120
Chapitre 7 : Intégration de l'incertitude dans les pratiques de production et les stratégies des entreprises ostréicoles.....	122
A. La diversification ou la spécialisation des entreprises : deux stratégies d'adaptation aux difficultés économiques	122
B. Innover individuellement ou collectivement : développer des modèles de production et explorer de nouveaux espaces	124
Chapitre 8 : Les trajectoires envisagées pour l'avenir: quel(s) futur(s) pour la filière ostréicole ?	128
CONCLUSION.....	131
BIBLIOGRAPHIE.....	134
ANNEXE 1 – Questionnaire diffusé en ligne aux Lycées Professionnels Maritimes et Aquacoles français.....	144
ANNEXE 2 – Questionnaire « Cueilleurs de mémoire » sur l'Etang de Thau du projet RETROSCOPE.....	151
ANNEXE 3 – Questionnaire réalisé auprès des consommateur.trices sur les marchés et au SIA 2022.....	158

TABLE DES FIGURES

Figure 1 – Carte des terrains étudiés dans ce mémoire et des différents bassins de production français (CNC, 2009 ; Boncorps, 2015 ; Fleury, 2020)	18
Figure 2 – Table ostréicole sur l’Etang de Diana (photographie prise en février 2022).....	25
Figure 3 – Schéma de l’anatomie d’une huître creuse ouverte, photographie d’une huître creuse ouverte présentée par un ouvrier sur l’Etang de Diana (photographie prise en février 2022).....	26
Figure 4 – Schéma du cycle de vie et des étapes de production de l’huître creuse (adapté, illustré et agrémenté d’après Lagarde, 2018 ; Pouvreau et al., 2021 ; et les dires des ostréiculteur.trices).....	28
Figure 5 – Couteau de détroquage (d’après des observation, des explications, puis des mises en pratique dans les entreprises ostréicoles visitées entre décembre et avril 2022).....	30
Figure 6 – Méthode d’obtention des huîtres triploïdes schématisée (Murad, 2018).....	31
Figure 7 – Ostréiculteur sur son parc du Bassin d’Arcachon en 1908 Photographie : Marcel Delboy. (source : huitres-arcachon-capferret.fr).....	32
Figure 8 – Chaland équipé d’un bras mécanique et de deux remonte-charges en Corse (photographie prise en février 2022).....	33
Figure 9 – Photographie d’ostréiculteur.trices travaillant sur les parcs sur le Bassin d’Arcachon (photographie : Sébastien Miste).....	34
Figure 10 – Photographie de deux tracteurs circulant au milieu de tables ostréicoles (photographie : Damien Meyer/AFP).....	34
Figure 11 – Schéma du fonctionnement d’une table ostréicole dans l’Etang de Thau et sur l’Etang de Diana.....	37
Figure 12 – Photographie d’un ouvrier ostréicole assis sur un radeau flottant en Corse (photographie prise en février 2022).....	38
Figure 13 - Positionnement des huîtres et collage avant mise sous table sur l’Etang de Diana (photographies février 2022)	43
Figure 14 – Photographie aérienne de l’Etang de Diana (source : Google Earth).....	40
Figure 15 – Poches flottantes rangées avant usage en Corse, sur l’Etang de Diana.....	41
Figure 16 – Photographie d’huîtres commercialisées par la Boîte à Huîtres à Bordeaux.....	42

Figure 17 – Photographies de casiers de filière en mer (source : France Naissain) et schéma d'une filière en mer d'après les explications de L., ostréiculteur de Marennes-Oléron.....	43
Figure 18 – Photographie d'huîtres fines de claire avec le manteau écarté pour voir la branchie colorée (source : www.huitresmarennesoleron.info/index.html).....	44
Figure 19 – (a) Table de captage australienne dans les eaux calédoniennes (photographie : Maëlle Thillier, 2021), (b) détroquage manuel de naissain d'huîtres de palétuvier ou huîtres de roche et (c) accrochage d'un panier australien dans le lagon calédonien (captures d'écran d'un extrait du Journal Télévisé du 17 mars 2022 de la Chaîne Calédonia)	46
Figure 20 – Panier australien à l'horizontale (source : SEAPA).....	46
Figure 21 – Logos de marques collectives d'huîtres françaises.....	50
Figure 22 – Couverts de bourriches d'huîtres produites à Marennes-Oléron pour les grandes et moyennes surfaces	51
Figure 23 – Photographie d'huîtres spéciales Gillardeau gravées avec le G breveté par la maison pour éviter les contrefaçons (source : Maison Gillardeau)	52
Figure 24 – Schéma des espaces auxquels les ostréiculteur·trices nécessitent l'accès pour l'exercice de leur activité au travers l'exemple d'une entreprise du Bassin d'Arcachon.....	53
Figure 25 – Photographie des tables ostréicoles depuis le Mont St Clair et carte des tables ostréicoles de l'Etang de Thau (source : geoportail.fr).....	55
Figure 26 – Activités anthropiques impactant la qualité des eaux et constituant de potentielles sources de contamination microbiologique et chimique pour l'ostréiculture (Marzin, 2017).....	61
Figure 27 – Filtre à sable installé chez un ostréiculteur corse pour purifier l'eau pompée dans l'Etang de Diana afin d'assurer un stockage des huîtres sûr et sain (photographie prise en février 2022).....	65
Figure 28 – (a) Répartition en pourcentage des activités socio-professionnelles exercées par les personnes interrogées (b) Répartition en pourcentage des activités socio-professionnelles exercées par les personnes interrogées amatrices d'huîtres (INSEE, 2003).....	67
Figure 29 – Etapes de l'ouverture des huîtres telles qu'expliquées par les professionnel·les au CGA 2022.....	69

Figure 30 – Photographies de recettes proposées pour les huîtres du Bassin d’Arcachon, les huîtres de Normandie et les huîtres de Thu (Juby, 2014, SMBT, 2019, Hue, s. d.)	70
Figure 31 – Extrait des feuilles de dégustation pour les huîtres au Concours Général Agricole 2022	70
Figure 32 – Arbres de parenté (a) d’une famille d’ostréiculteur·trices de Marennes-Oléron et (b) d’une famille d’ostréiculteur·trices du Bassin d’Arcachon.....	88
Figure 33 – Arbres de parenté de deux familles possédant des entreprises ostréicoles corses.....	90
Figure 34 – Comparaison des logos des Comités Régionaux où les observations de cette étude ont été réalisées.....	92
Figure 35 – Schéma de l’organisation empilée des financements européens pour arriver aux portages par les GALPA de projets des acteur·trices locaux·ales.....	100
Figure 36 – Nuage de mots permettant de visualiser l’occurrence des termes proposés en free-listing et l’entente du mot ‘ostréiculture’ par les consommateur·trices.....	116

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 - Catégories définies et observées selon les conventions professionnelles pour les huîtres creuses (DGCCRF, 2015; <i>Huîtres de Bretagne</i> , s. d.), et fourchettes de prix observées, données en entretien ou proposées dans les annonces en ligne (<i>France Naissain & Vendée Naissain - Naissains d’huîtres creuses</i> , s. d.; <i>ostrea.org, le site des professionnels de la conchyliculture</i> , 2022)	53
Tableau 2 - Tableau des différents titres possibles pour l'embarcation à bord des navires cultures marines (<i>Certificats de Navires aux Cultures Marines</i> , s. d.)	63
Tableau 3 – tableau des classements sanitaires des zones de production professionnelles en fonction de la concentration en <i>E. coli</i> (Ministère de l’agriculture et de l’alimentation & Office International de l’Eau, 2022)	67
Tableau 4 - Synthèse des différents organismes entourant la profession et de leurs missions dans les bassins étudiés	99

INTRODUCTION

« Chaque jour, on prépare demain » déclare un ostréiculteur corse, à la tête d'une entreprise d'une vingtaine de salarié·es sur l'Etang de Diane, lors d'un entretien en février 2022. Il explique que son métier réside majoritairement dans l'anticipation jour après jour des modalités de production et de vente des huîtres dans le futur. L'ostréiculture – domestication, élevage et production des huîtres – demande d'appréhender les difficultés qui pourront être rencontrées sur l'exploitation, qu'elles soient d'origine naturelle ou humaine, directes ou indirectes.

Les ostréiculteur·trices, en tant qu'éleveur·euses d'huîtres, s'assurent de la production, de la reproduction et de l'entretien d'un cheptel d'individus. L'huître est définie comme un « mollusque marin lamelibranche comestible, à coquille bivalve asymétrique (grossièrement feuilletée à l'extérieur, nacrée à l'intérieur), qui vit fixé, par sa valve creuse, à un corps submergé et qui fait l'objet d'un élevage (l'ostréiculture) » (*HUÎTRE : Définition de HUÎTRE*, s. d.). Déjà dans sa définition, l'huître est un coquillage intrinsèquement lié à son élevage, dédié à la production de la chair ou à la formation de perles nacrées (Ifremer, 2011). Qualifié de « traditionnel » par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (2022), il est vecteur d'identité pour les littoraux français et alimente des savoirs et une richesse patrimoniale locaux (Fleury et al., 2020; *La conchyliculture : production et élevages* | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, s. d.). Cet élevage transforme les paysages littoraux où il est implanté (Pouvreau et al., 2021) et fait face à des crises environnementales, climatiques et sanitaires, locales et/ou globales, qui sont sources de difficultés économiques, et plus généralement d'une incertitude grandissante concernant l'avenir de la filière (de Menthère et al., 2015).

Ce mémoire interroge la manière dont les producteur·trices pensent leur avenir et celui de la filière ostréicole dans cette situation d'incertitude, en alternant des phases d'action et de réflexivité méta-pragmatiques (Dousset, 2018). Je chercherai à comprendre comment leurs

projections dans l'avenir se traduisent dans leurs pratiques et stratégies d'adaptation au quotidien. Autrement dit, il s'agit d'appréhender dans quelle mesure les producteur·trices développent une capacité individuelle et collective à domestiquer l'avenir dans le temps présent et à définir, choisir et rendre possible un ou plusieurs futurs désirables (Wathelet, 2020).

Importance économique de l'ostréiculture française

Au niveau mondial, l'aquaculture marine et côtière produit actuellement beaucoup plus de mollusques que de poissons et de crustacés (FAO, 2020). L'aquaculture (essentiellement marine) des mollusques concerne principalement l'élevage des coquillages ou conchyliculture. Premier pôle aquacole français (CNC, 2009), la conchyliculture comprend l'ostréiculture (élevage d'huîtres), la mytiliculture (élevage de moules), la vénériculture (élevage de palourdes) et la cérastoculture (élevage de coques). En France, l'ostréiculture rapporte à elle seule plus de 80% du chiffre d'affaires de la conchyliculture, qui était d'environ 7,7 millions d'euros en 2018, avec plus de 8 500 emplois à temps plein et 8 300 emplois saisonniers recensés en 2021 (Boncorps, 2015; CNC et al., 2022). L'ostréiculture est ainsi la production aquacole ayant le plus de poids sur l'économie des littoraux français, et joue un rôle clef dans l'économie territoriale des zones de production (Grillon-Gaborit, 2021). La France est par ailleurs le 5^{ème} pays producteur mondial d'huîtres – toutes espèces confondues – après la Chine (concentrant 83% de la production mondiale en 2012), la Corée, le Japon et les Etats-Unis (*La conchyliculture : production et élevages* | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, s. d.).

Les huîtres ont longtemps fait l'objet d'une cueillette plus ou moins intensive, et sont cultivées depuis environ 150 ans en France (*Histoire de l'ostréiculture du Bassin d'Arcachon et du Cap Ferret*, s. d.). L'ostréiculture française s'organise selon des pratiques et des organisations sociales locales dans sept zones de production réparties sur le littoral atlantique et méditerranéen. En Normandie, Nord-Bretagne, Sud-Bretagne, Pays de Loire, Perthus-Charentais, Bassin d'Arcachon – Médoc – Hossegor, Méditerranée, les huîtres creuses étaient cultivées par plus de 1895 entreprises en 2013 (CNC, 2009; *La conchyliculture : production et élevages* | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, s. d.); d'autres entreprises se développent actuellement dans les Outre-Mer (Nouvelle-Calédonie, Guyane) avec des espèces endémiques (PROTEGE, s. d.; Syndicat Mixte Parc Naturel Régional de la Guyane, 2019).

La « filière » ostréicole française : définition

La filière est à l'origine une ligne, une corde, un élément linéaire horizontal ou vertical, reliant des personnes ou des objets les uns aux autres, formant un tout et désignant les interdépendances entre les éléments de ce tout. L'INSEE définit une filière comme « l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini » (*Définition - Filière | Insee*, s. d.). Dans son article « À la recherche des filières de production » paru dans la revue *Economie et Statistiques*, Jean Monfort souligne que, contrairement au réseau, la filière est orientée : le but est de mettre un « produit, bien ou service [...] à la disposition d'un utilisateur final » (Monfort, 1983, p.3). La chaîne d'actions mises en œuvre par différents acteur·trices pour arriver à ce but est créée par une succession d'achat ou de vente. Philippe Couty-Orstom distingue également la filière de production d'un circuit, en tant qu'« ensemble agrégé des entreprises ou fractions d'entreprises qui concourent directement ou indirectement à l'élaboration du bien [ou ensemble de biens figurant dans une demande], depuis le moment où celui-ci apparaît sur le territoire national jusqu'au moment où il est livré à la demande finale » (Couty Orstom, 1982, p.36). En 2011, Temple et al. proposent de décloisonner la filière économique pour lui donner un sens plus holistique, mêlant des acteur·trices étatiques et entrepreneuriaux (Temple et al., 2011). Pourtant, depuis les années 80, le terme de filière ne s'est pas homogénéisé comme le rappellent Klebaner et Assogba en 2018 (Klebaner & Assogba, 2018). Je ne choisirai donc pas une définition de la littérature en particulier, mais à partir des propositions précédemment faites, je parlerai par la suite de « la filière ostréicole française » pour désigner l'ostréiculture, ses techniques de production, son organisation professionnelle formelle et informelle et les liens entre les différent.es acteur·trices intervenant de la naissance des huîtres à sa consommation en France métropolitaine et Outre-Mer.

Une filière face à de multiples menaces

Le changement climatique, l'émergence de virus impactant les populations de coquillages, les nouveaux contaminants déversés dans les bassins de production et le déclin progressif de l'attractivité de la profession menacent la filière ostréicole. Comme nous allons brièvement le voir dans les paragraphes qui suivent, sa situation à l'interface terre-mer met également cette filière face à des problématiques liées aux activités anthropiques venant des mondes terrestre aussi bien que marin.

Le changement climatique implique une acidification de l'océan, une augmentation de la température des eaux, ou encore des événements météorologiques extrêmes qui entraînent des dérèglements dans les écosystèmes, par exemple le déplacement de niches écologiques et l'incapacité de certains organismes à s'adapter aux nouveaux paramètres physico-chimiques (IPCC, 2019). Ces bouleversements impactent l'écologie et la biologie des huîtres, par exemple leur capacité à se reproduire et leur fonctionnement métabolique (enjeux zootechniques) ; modifient les cortèges planctoniques et favorisent des populations phyto-planctoniques toxiques (enjeux sanitaires) ; redéfinissent le tracé de la côte par l'érosion, les modifications des dynamiques des courants et l'augmentation du niveau de la mer (enjeux fonciers) (Fleury et al., 2020; Kaszynski, 2021).

L'huître est cultivée de manière mono-spécifique sur les littoraux français avec une production majoritairement consacrée à l'huître creuse japonaise, *Crassostrea gigas* (Huître creuse - Aquaculture, s. d.). Cette production mono-spécifique rend les huîtres vulnérables à d'éventuels bio-agresseurs et favorise la propagation de maladies, comme l'illustre le cas d'un herpès virus (OsHV-1) qui s'est répandu dans l'ensemble des bassins de production (Bower, 2016; Soletechnik & Bruneau, 2019). La fragilité des huîtres face à ce type de virus est accentuée par les variations importantes de la température de l'eau auxquelles elles sont exposées dans les zones de faible profondeur où elles sont cultivées. L'élevage en milieu naturel expose également les huîtres à d'autres contaminations virales et bactériennes, dangereuses pour les consommateur·trices, issues du bassin versant. Par exemple, chaque année, les épidémies hivernales de gastro-entérites sont à l'origine de rejets de Norovirus dans les écosystèmes littoraux (e.g., en raison de débordements des réseaux d'assainissement) (Ménal, 2018).

Outre cette connexion entre santé humaine et santé des élevages d'huîtres, cette dernière est interdépendante de la santé des écosystèmes littoraux concernés. Les concessions ostréicoles, lieux d'élevage totalement ouverts, sont en effet sources de flux sortants de matériel d'exploitation et de déchets organiques. Ces flux génèrent une pollution (métallique, plastique, etc.) tout en favorisant les phénomènes d'eutrophisation (Derolez, 2020). En retour toutefois, les huîtres filtrent l'eau et contribuent à diminuer la densité des particules en suspension. Cette filtration pose un risque sanitaire pour les consommateur·trices d'huîtres. Les huîtres font donc l'objet d'une surveillance sanitaire accrue (réseaux nationaux et locaux) et les ostréiculteur·trices mettent en place des mesures de biosécurité (bassins dégorgeoirs, mesures d'emballage précises, ...) pour diminuer le

risque d'arrêt de commercialisation (Ifremer et al., 2022).

Comme de nombreuses professions rurales, les professionnel·les de la filière ostréicole sont âgé·es (une moyenne de 45 ans pour les chefs d'entreprise, avec un âge de départ à la retraite à 55 ans) et peu remplacé·es (CNC, 2009). Le nombre de professionnel·les diminue chaque année ; pour autant le tonnage et le chiffre d'affaire nationaux sont maintenus. Le renouvellement de la population des chef·fes d'entreprises préoccupe les organismes d'accompagnement de la profession (Grillon-Gaborit, 2021). En parallèle, les chef·fes d'entreprise peinent à recruter une main d'œuvre ouvrière permanente et saisonnière et déplorent une diminution de l'attractivité de la filière (Leboeuf & Simon, 2021; Migliore, 2021). Dans le mémoire, j'utiliserai les termes *producteur·trices* ou *ostréiculteur·trices* pour parler à la fois des chef·fes d'entreprises et des ouvrier·ères ; et le terme *professionnel·les* pour désigner l'ensemble des professionnel·les de l'ostréiculture.

Des menaces aux incertitudes : réponses des ostréiculteur·trices

Ces menaces multiples créent pour les producteur·trices des incertitudes, qu'il leur faut intégrer dans leur quotidien et dans les cycles de production des coquillages qui entrent et sortent de leurs parcs. Par incertitudes, j'entends l'ensemble des points non probabilisables restant à éclaircir menant à la création de « faits sociaux inattendus » (Dousset, 2018). Ces faits sociaux ici comprennent aussi bien des phénomènes comme le changement climatique (changements géo-climatiques et la manière dont ils sont pensés, intégrés, ressentis par les sociétés (Glory, 2019)) que les réactions et conséquences de l'émergence de virus sur les huîtres (mortalités des huîtres dues à OsHV1 et ses perceptions par les ostréiculteur·trices (CREAA, 2015)). Ces incertitudes sont généralement traitées collectivement (dans la recherche de solutions ou dans les représentations) alors que leur vécu est personnel à chacun·e (Dousset, 2018).

La filière ostréicole a déjà montré des capacités de résilience rapide lors des crises de mortalité des huîtres (et en particulier du naissain) qu'elle a pu traverser (Bruneau et al., 2022). Les possibilités d'avenir - désirables ou prédites par le monde scientifique – amènent à des intégrations plus ou moins conscientes de leur anticipation dans les pratiques actuelles, les logiques économiques associées et la structuration entrepreneuriale ou familiale. En conséquence, l'ostréiculture va-t-elle « devenir plurielle » comme le prédisait l'un des ostréiculteurs de Marennes-Oléron rencontré dans le cadre de cette étude ?

Des projets de recherche antérieurs ont déjà commencé à explorer les trajectoires possibles

pour la filière ostréicole française dans les années à venir, en mobilisant différentes approches. Parmi ces projets, ‘Human-nature interdependencies: Dynamic analysis of the relationships between changes of practices in shellfish farming and functioning of coastal ecosystems’ ou DYCOFEL (2015-2018, financement Fondation de France) consistait à envisager l’existence d’effets de rétroaction entre les pratiques conchylicoles mises en œuvre dans le bassin de Marennes-Oléron et la production de micro-algues dans le milieu. Actuellement, le projet RETROSCOPE (2020-2022, porté par l’Ifremer) retrace les transformations socio-écosystémiques de certains bassins de production ostréicole français (Baie des Veys, Pertuis Charentais, Lagune de Thau) sur les cinq dernières décennies, afin de les comparer et, sur cette base, de construire un cadre d’analyse interdisciplinaire permettant de mieux comprendre quels processus dynamiques et interactifs sont en jeu (Bruneau et al., 2020). En parallèle, le Comité National de la Conchyliculture (CNC) travaille avec l’Ifremer sur le projet COCORICO2 qui a pour objectif d’accroître la résilience, la durabilité et la compétitivité de l’ensemble des entreprises conchylicoles françaises en prenant en compte les changements environnementaux et plus particulièrement le réchauffement et l’acidification des océans. Les organismes d’accompagnement technique de chaque bassin déploient le projet ECO2 (Expertise et CONseil en Economie CONchylicole) visant à créer un outil d’aide à la décision pour les entreprises afin de leur permettre d’augmenter leur résilience face aux potentielles mortalités des huîtres et aux arrêts de commercialisation.

Ces travaux n’abordent pas frontalement la manière dont les ostréiculteur·trices font face aux incertitudes et envisagent les futurs de la filière. La filière ostréicole sera pourtant transformée et modelée par la manière dont les ostréiculteur·trices pensent ces futurs et agissent dans le présent pour les rendre possibles ou au contraire les éviter. Ce mémoire vise à explorer ces questions et proposer des premières pistes de réflexion sur l’intégration et le vécu de l’incertitude au sein de la filière ostréicole, via une approche orientée vers les acteur·trices. Cette approche suppose notamment que « les acteurs sont capables (même dans un espace social très restreint) de formuler des décisions, d’agir sur elles, et d’innover ou d’expérimenter », tout en reconnaissant qu’ils et elles pourraient à tout moment « agir autrement », soit positivement via des interventions spécifiques, soit négativement par abstention (Long, 1994, p.8).

L’ostréiculture, un métier d’hommes ?

Comme l'indique l'utilisation de l'écriture inclusive depuis le début de cette introduction, ce mémoire interroge également le rôle du genre dans la définition de ces futurs. Les femmes apparaissent minoritaires dans la filière ostréicole française. En 2009, le CNC recensait moins de 6% de cheffes d'entreprises et 23% de main d'œuvre féminine (permanente ou saisonnière) dans les entreprises ostréicoles (CNC, 2009). On peut toutefois se demander dans quelle mesure les contributions directes (dans la production) et indirectes (dans l'accompagnement de la profession, la commercialisation ou la gestion des entreprises) des femmes à cette filière sont, comme dans d'autres contextes liés à la pêche ou à l'aquaculture, largement invisibilisées, ignorées, non reconnues (Thomas et al. 2021). Par exemple, le rapport 2020 de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) sur la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture affirme qu'en 2018, à l'échelle mondiale, environ 20,5 millions de personnes étaient employées dans le secteur de l'aquaculture, dont 19% de femmes qui « se voient souvent attribuer les rôles les plus instables, ou des postes mal ou pas du tout rémunérés qui exigent des qualifications moindres, le plus souvent dans le secteur secondaire, et [...] souffrent d'un manque ou d'une absence totale de reconnaissance » (FAO 2020a, p.12). La FAO estime par ailleurs que, si l'influence de la pandémie de Covid-19 sur l'aquaculture varie selon les régions, les espèces, les marchés et les moyens financiers des exploitations, les femmes ont été particulièrement touchées par le ralentissement ou l'arrêt des activités de production, de transformation et de commercialisation, tout en étant exposées à un risque élevé d'infection via leurs contacts avec d'autres acteur·trices à toutes les étapes de la chaîne de valeur (FAO 2020b).

J'ai donc prêté attention à l'intégration de femmes dans cette étude, occupant des postes différents dans la filière : cheffes d'exploitation ostréicole ou anciennes d'exploitation ; employées à la production ou dans les autres pôles de l'entreprise ; membres des comités régionaux conchylicoles ou syndicats des aquaculteurs ; mareyeuses ou poissonnières. Par rapport à la démographie de la filière, les pourcentages d'hommes et de femmes rencontrés sont peut-être déséquilibrés, mais cela permet de donner une voix à ces femmes, longtemps invisibilisées.

Un terrain multi-situé

Ce travail n'a pas vocation à être représentatif de l'intégralité des parties prenantes de la filière ostréicole française, mais plutôt d'explorer un ensemble qui dessine des premières réponses à l'échelle de cette filière, en métropole et en Outre-Mer. J'ai donc choisi de réaliser une enquête ethnographique multi-sites, au sein de bassins de production qui

diffèrent largement les uns des autres (voir figure 1). Mes terrains incluent ainsi un bassin très productif : Marennes-Oléron dans le Pertuis-Charentais, où les professionnel·les sont nombreux·euses (environ 800 entreprises ostréicoles pour près de 40 000 tonnes d’huîtres produites par an) et ont des pratiques très variées en fonction des entreprises (CRC17, 2022), ainsi qu’un bassin plus à la marge : l’Etang de Diana en Corse (3 entreprises ostréicoles pour près de 400 tonnes d’huîtres produites par an) (Syndicat des Aquaculteurs de Corse, 2021). Par ailleurs, l’Etang de Thau (avec près de 600 entreprises pour environ 10 000 tonnes produites par an) étant un lieu très étudié, mais plutôt du point de vue de la construction et de l’évolution de son socio-écosystème (Derolez, 2020), et étant représenté et piloté par le Comité Régional Conchylicole Méditerranéen (CRCM) tout comme l’Etang de Diana, il m’a semblé pertinent d’y consacrer une partie de l’étude. Sur la façade Atlantique, j’ai également intégré à l’étude le Bassin d’Arcachon (près de 300 entreprises pour environ 6 000 tonnes produites par an) où j’avais déjà eu l’opportunité d’établir un ancrage local. Et la Nouvelle Calédonie où des ostréiculteurs sont déjà installés ou en cours d’installation, et où Pierre-Yves Le Meur a accepté de faire relais afin de faciliter les échanges – à distance en visioconférence.

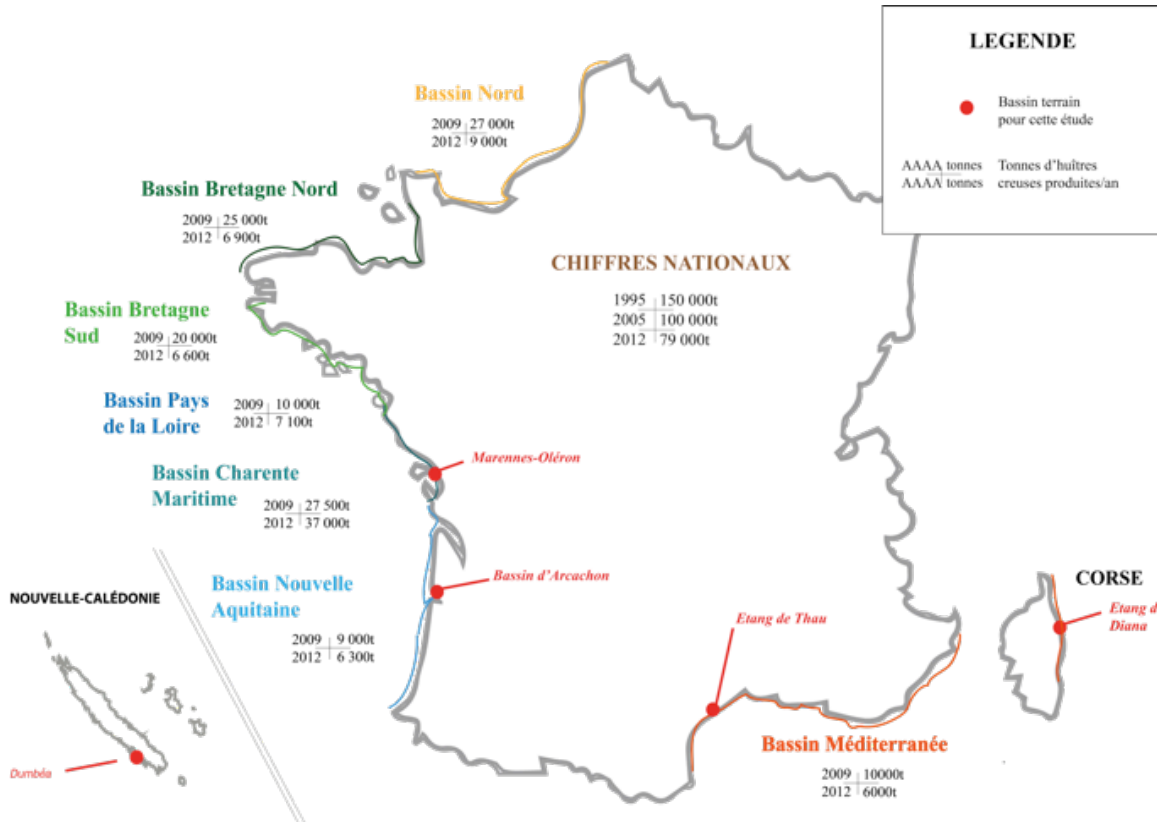


Figure 1 - Carte des terrains étudiés dans ce mémoire et des différents bassins de production français (CNC, 2009 ; Boncorps, 2015, Fleury, 2020)

Le travail se concentre sur des discours et des pratiques situées. Les voix retransmises ici ne sont jamais seulement individuelles, mais toujours l'émanation d'un individu dans un contexte et dans des réseaux d'acteur·trices particuliers. Tout en privilégiant l'observation participante (qui donne de nombreuses opportunités de conversations spontanées et informelles) et les entretiens non directifs, j'ai déployé une méthodologie variée, adaptée à chaque terrain et chaque acteur·trice rencontré·e. Sur le Bassin d'Arcachon, j'ai travaillé comme ouvrière dans deux entreprises (respectivement production et vente-dégustation) durant les fêtes de fin d'année 2021-2022. En Corse, j'ai travaillé comme ouvrière dans les trois entreprises ostréicoles de l'île, durant deux jours pour chacune. Sur le bassin de Marennes-Oléron, les quatre ostréiculteur·trices rencontré.es m'ont autorisée à visiter librement leurs entreprises, mais ne m'ont pas intégrée aux équipes ouvrières. J'y ai effectué des entretiens non directifs qui avaient pour thèmes le travail quotidien des personnes, leur insertion dans l'entreprise, les difficultés qu'elles rencontrent et qu'elles anticipent ainsi que leur vision de l'avenir – pour elles-mêmes dans la filière ostréicole et leur vision de l'avenir pour la filière ostréicole en général. Pour le terrain à l'Etang de Thau, qui a été mis en place en collaboration avec le projet RETROSCOPE, je n'ai pas directement intégré des entreprises, mais j'ai accompagné des élèves du Lycée Professionnel Maritime et Aquacole (LPMA) Paul Bousquet de Sète dans la conduite de questionnaires auprès d'ostréiculteur·trices. Ces questionnaires – développés avant le début de mon étude – ont été édités conjointement avec Elodie Fache et l'équipe du projet RETROSCOPE de façon à ce que je puisse y intégrer quelques questions concernant les futurs de la filière et le genre au sein de celle-ci (annexe 2).

Outre le travail de terrain auprès des ostréiculteur·trices, j'ai réalisé des entretiens avec des membres des institutions et organismes gravitant autour de la profession afin de mieux comprendre les écosystèmes institutionnels, politiques, réglementaires et humains au sein desquels les ostréiculteur·trices travaillent. Il semblait par ailleurs essentiel de ne pas distinguer totalement la production du produit afin de prendre en compte l'ensemble de la filière. J'ai donc développé un questionnaire court, composé de questions principalement fermées, proposé sur des marchés à Bordeaux (marché des Capucins), Sète (marché des Halles) et Ajaccio (marché des Halles) ainsi qu'au Salon International de l'Agriculture 2022 (ci-après, « SIA 2022 ») (annexe 3). Il s'agissait de questionner directement les personnes

rencontrées sur l'huître comme élément (ou non) de leur alimentation. Sur les marchés¹, deux biais majeurs de cette démarche sont à noter : la grande majorité des consommateur·trices interrogé·es étaient retraité·es (ce qui reflète en partie la population fréquentant les marchés ; Navarro, 2019) ; la présence de l'huître sur les tables des répondant·es était quasiment systématique car la rencontre se faisait à proximité d'un stand de vente d'huîtres. La principale difficulté consistait à approcher les personnes, qui souvent m'évitaient ou ne souhaitaient pas répondre aux questions, craignant – surtout en période d'élection – que je sois journaliste ou militante. Le SIA 2022 a permis d'élargir les origines géographiques des répondant·es, mais avec toujours les deux biais précédemment évoqués, auxquels s'est ajoutée la difficulté de conduire ce type de questionnaire dans un lieu extrêmement bruyant où l'agitation croît au fur et à mesure de la journée. Avec 64 questionnaires remplis (38 sur les marchés et 26 lors du SIA 2022), la démarche visait à aborder – de façon exploratoire – les représentations et enjeux de la filière ostréicole du point de vue des acteur·trices situé·es de l'autre côté de l'étal.

Le déplacement en Nouvelle-Calédonie n'étant pas possible – pour des raisons évidentes d'économies d'équivalent carbone, de temps et d'argent – les échanges se sont faits à distance. Une première rencontre a été réalisée en visioconférence avec des membres des Provinces Nord et Sud, de l'ADECAL (organisme d'accompagnement technique pour l'aquaculture en Nouvelle-Calédonie) et de l'Ifremer. Puis des échanges plus informels ont été effectués par messages, principalement pour demander des précisions, partager des documents et des photographies.

Lors du SIA 2022, j'ai également participé comme juré au Concours Général Agricole, dans la catégorie « huîtres fines de Marennes-Oléron » (aux côtés d'une chargée de mission du Comité Régional Conchylicole de Charente-Maritime, un mareyeur, une productrice, un restaurateur italien et une productrice de cognac), ce qui m'a permis de comprendre comment les huîtres sont notées, qualifiées et appréciées en fonction de leur catégorie.

Tout au long de l'étude, j'ai pu comparer et alimenter les informations obtenues sur le terrain qu'elles soient chiffrées, datées ou plus qualitatives avec une revue de la bibliographie et inversement. Cette revue concerne une littérature scientifique et grise que j'ai mise en dialogue avec les propos des acteur·trices rencontré·es.

Enfin, comme la place et le rôle des femmes dans l'ostréiculture sont ici en question, il est

¹ Sur ces marchés, sans surprise, la présence des personnes visait dans 90% des cas à réaliser des courses de proximité, s'inscrivait dans 7% des cas dans une visite touristique, et relevait dans 3% des cas de raisons professionnelles.

important de rappeler que je me suis insérée en tant que femme quelques jours dans le quotidien d'entreprises aux populations largement masculines. J'ai donc pu, moi aussi, faire l'expérience d'être une femme en ostréiculture, qui plus est, exogène au milieu, ce qui m'amène à apporter deux principaux éléments réflexifs. Premièrement, si dans un premier temps j'ai pu faire l'objet d'une méfiance, voire d'un rejet, de la part des ouvrier·ères, s'intéresser à ce qu'ils et elles font et sont – ce qui fait aussi l'objet d'une fierté autour d'un produit et savoir-faire – a rapidement brisé la glace. Dans ces moments, je ne pense pas qu'être une femme (plutôt qu'un homme) ait véritablement influencé les informations collectées. Deuxièmement, ma pratique de l'observation participante s'est parfois traduite par l'apparition soudaine d'une femme dans le monde de la production en extérieur, quand la présence féminine est plus caractéristique des lieux clos et abrités (cabanes, mas, parties administratives, etc.). J'ai alors généralement été écartée de toutes les tâches qui impliquent de porter, tirer, pousser, ... et donc demandaient de la force et de l'effort physique. Il m'a fallu faire preuve d'esprit d'initiative, et aussi faire mes preuves, pour pouvoir participer activement aux étapes de la production d'huîtres. Il devenait alors possible d'avoir accès à des discours plus précis, plus pointus, sur les pratiques et le quotidien. Cela m'a également permis d'explorer les décalages entre les pratiques et les discours des différent·es acteur·trices.

Plan du mémoire

Les résultats découlant de la mise en pratique de cette méthodologie seront rassemblés ci-dessous en trois parties. La première partie décrit le contexte de la filière ostréicole française : elle propose une description des techniques mises en œuvre pour produire des huîtres dans les différents bassins de production étudiés (Chapitre 1), une mise à plat des réglementations qui entourent et contraignent la profession (Chapitre 2), enfin une description de la manière dont les huîtres s'intègrent dans les assiettes des consommateur·trices français·es (Chapitre 3). La seconde partie rend compte des récits de vie des ostréiculteur·trices (chef·fes d'entreprises et ouvrier·ères) rencontré·es (Chapitre 4), puis montre comment ces acteur·trices sont interconnecté·es de l'échelle de l'exploitation familiale à l'échelle nationale et internationale (Chapitre 5). La troisième partie met en perspective les perceptions des enjeux du présent (Chapitre 6) et les représentations du futur de la filière (Chapitre 7) que portent ces différent·es acteur·trices, puis retranscrit les trajectoires qu'ils et elles envisagent pour l'avenir (Chapitre 8).



Photographie d'une cabane ostréicole sur le Bassin d'Arcachon (décembre 2021)

PARTIE 1 - Une espèce d'huître majoritaire, des ostréicultures

Les bassins de production présentent chacun une histoire différente, liant ses populations plus ou moins étroitement aux huîtres. Ils ont des conditions bio-géo-physiques qui leur sont propres, ce qui contraint fortement les techniques qu'il est possible de mettre en place. Sur les bassins de production français, s'observent des paysages très divers, en partie tracés par l'ostréiculture. Dans cette première partie, je détaillerai les principales techniques de production décrites par les ouvrier·ères et les chef·fes d'exploitation rencontrées et par les institutions d'accompagnement de l'ostréiculture, ou alors observées lors de mes visites d'exploitations et de ma participation aux tâches de production. Ces techniques sont variées tant par la nécessaire adaptation aux conditions du milieu où elles sont mises en place, que par la réinterprétation et l'optimisation faite par les ostréiculteur·trices. Puis je m'intéresserai aux cadres économique, foncier et réglementaire qui régissent et contraignent la profession.

Chapitre 1 : Produire des huîtres : Techniques de production en France

Au début de notre échange, un ostréiculteur corse a souligné : « *On n'est pas des cueilleurs. On est des agriculteurs* » (entretien réalisé en février 2022, sur son exploitation à l'Etang de Diana). Pour cet ostréiculteur, son métier ne se définit pas comme une activité de ramassage d'huîtres poussées naturellement. Au contraire, à la manière dont les agriculteur·trices

travaillent et rationalisent leurs parcelles dans le cadre de cycles de production définis, les ostréiculteur·trices travaillent leurs concessions en fonction du cycle de vie de l’huître. Cet ostréiculteur voulait montrer la différence entre l’activité de production qu’il exerce aujourd’hui et la cueillette autrefois mise en place. Les huîtres ne sont en effet cultivées que depuis la deuxième moitié du XIX^e siècle, mais étaient auparavant cueillies, et ce, depuis l’Antiquité (Conservatoire du Littoral, 2010; *Histoire de l’ostréiculture du Bassin d’Arcachon et du Cap Ferret*, s. d.). Elles faisaient alors partie intégrante d’une pêche, à pieds ou depuis une petite embarcation. Les traces de la consommation et de la commercialisation des huîtres racontent que dans l’Antiquité, les romains en étaient friands et les transportaient depuis la Méditerranée dans tout leur Empire. Une île à l’embouchure de l’Etang de Diana en Corse serait alors constituée uniquement de coquilles d’huîtres laissées au départ des bateaux² (propos d’un ancien pêcheur et ouvrier aquacole de l’étang de Diana, février 2022, entretien réalisé à Poggio-di-Venaco). Les huîtres sont aujourd’hui cultivées sur des structures pérennes (sur des tables, dans des poches ou collées sur cordes (voir figure 2)), dans le cadre de concessions se rapprochant du parcellaire des agriculteur·trices (*Histoire de l’ostréiculture du Bassin d’Arcachon et du Cap Ferret*, s. d.) ; j’y reviendrai ci-dessous.

Pour éclairer la compréhension de ce qui sera discuté dans les parties 2 et 3, je détaillerai ici les différentes pratiques qui sont en place dans les bassins concernés par l’étude (Corse, Bassin d’Arcachon, Thau, Marennes-Oléron et Nouvelle-Calédonie). De plus, il permet d’éclaircir le vocabulaire ostréicole utilisé dans la filière. Avant d’aborder les techniques de production toutefois, je propose de revenir brièvement sur l’huître elle-même et son cycle de production.

² Un ancien pêcheur et ouvrier aquacole de l’Etang de Diana, aujourd’hui artiste peintre dans le centre de la Corse, m’a encouragée à explorer cette île pour y trouver des opercules d’huîtres percés d’un trou carré. Les romains utilisaient alors un outil spécifique à base rectangulaire pour ouvrir les huîtres et ne rapporter que la chair, aussi appelée « poisson ».



Figure 2 - Table ostréicole sur l'Etang de Diana
(photographie prise en février 2022)

A. L'huître : un bivalve filtreur présent dans toutes les eaux françaises

L'huître plate, *Ostrea edulis*, endémique des eaux européennes, était majoritairement consommée jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle (Fleury et al., 2020). Par la suite, deux autres espèces d'huîtres se sont succédées. Les populations d'huîtres plates ont été massivement diminuées en raison d'une surpêche, puis par deux épizooties causées par les parasites *Marteilia refrigeus* et *Bonamia ostrea*, laissant place à l'huître creuse portugaise, *Crassostrea angulata*, sur les parcs français. Cette seconde espèce a presque disparu dans les années 1970, suite à une nouvelle mortalité massive causée par une maladie virale (Ifremer, 2020). Les liens entre des ingénieurs halieutiques français expatriés au Japon pour travailler sur l'aquaculture et leurs collègues restés en France se sont alors concrétisés via l'importation de populations d'huîtres creuses japonaises, *Crassostrea gigas*, en 1970-1980, majoritairement produite en France aujourd'hui (Gascuel, 2020).

Les huîtres sont réparties sur toutes les façades littorales françaises, en métropole et en Outre-Mer. Sur les étals métropolitains se trouvent encore des huîtres plates, majoritairement ramassées en Bretagne³. Mais c'est *Crassostrea gigas* qui est la plus présente (*Huître creuse - Aquaculture*, 2015). Dans les Outre-Mer, la cueillette d'huîtres endémiques et quelques rares productions familiales les placent sur les marchés et dans les

³ Les huîtres plates sont parfois vendues sous le nom de « Bélon », lorsqu'elles sont ramassées en mer, puis affinées dans la rivière de Bélon en Bretagne Sud (fruitsdelamer.com, 2016).

assiettes. Toutes les espèces consommées ne sont pas encore caractérisées génétiquement : des essais sur les huîtres de roche *Saccostrea cucullata* et les huîtres de palétuviers *Crassostrea gasar* sont en cours, respectivement en Nouvelle-Calédonie⁴ et en Guyane (Cobigo et al., 2019).

L'huître est un bivalve filtreur, c'est à dire qu'elle possède une coquille en deux parties (voir figure 3). La première partie est creuse et accueille le *poisson*, terme d'écailler désignant la chair de l'huître qui sera ensuite consommée. Une huître qui a beaucoup de poisson est une huître grasse, bien remplie par rapport à la taille de la coquille. La seconde partie de la coquille est un opercule, relativement plat, que l'huître referme grâce à son muscle adducteur. L'huître se nourrit essentiellement de phytoplancton qu'elle filtre à travers les cils de son manteau et respire grâce à ses branchies. La couleur de l'huître varie en fonction de son milieu : les coquilles prennent une couleur gris clair, parfois beige ou plutôt anthracite ; la chair de l'huître est grise pâle, un peu écruée lorsqu'elle est grasse (voir figure 3) ou en lait (c'est à dire lorsqu'elle produit des gamètes).

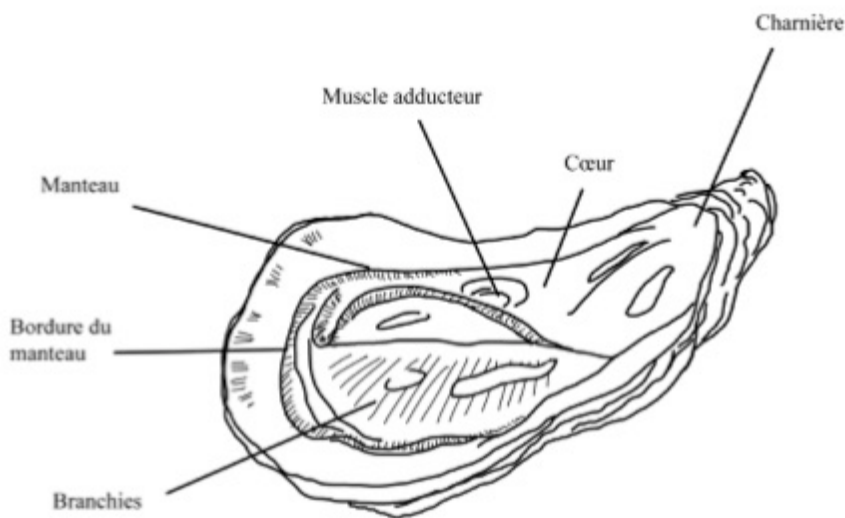


Figure 3 - Schéma de l'anatomie d'une huître creuse ouverte, photographie d'une huître creuse ouverte présentée par un ouvrier sur l'Étang de Diana (photographie prise en février 2022).

⁴ Les différentes avancées sur les connaissances et l'accompagnement professionnel d'une filière ostréicole calédonienne m'ont été présentées par des membres des provinces Nord et Sud et des chercheurs de l'archipel lors d'une réunion en visioconférence que j'ai organisée le 26 avril 2022.

L'huître joue un rôle d'*architecte* et d'*ingénieure de l'environnement*, c'est-à-dire qu'elle construit elle-même son habitat, formant des récifs⁵. Ces récifs créent des refuges, de la nourriture et un habitat pour d'autres espèces (Pouvreau et al., 2021). L'huître est capable de filtrer deux à cinq litres d'eau par heure (Huîtres Marennes-Oléron, 2022). Ces récifs sont donc des zones de maintien de la propreté de l'écosystème (Pouvreau et al., 2021) et les huîtres peuvent être qualifiées de *sentinelles de l'environnement* (Fleury et al., 2020). Outre les intérêts portés à ces coquillages pour leur chair ou leur capacité à former des perles autour d'impuretés (Ifremer, 2011), ils sont essentiels pour la conservation et la préservation des écosystèmes qui les accueillent (Derolez, 2020).

B. Les étapes du cycle de production de l'huître creuse japonaise

La vie de l'huître est séparée entre une phase benthique – en pleine mer – et une phase pélagique – au fond de l'eau (voir figure 4). Après la gamétogénèse des adultes réalisée en été (production des gamètes mâles et femelles par les huîtres qui sont hermaphrodites), les huîtres sont dites *en lait* ou *en laitance*. Relâchés dans le milieu de manière synchrone (grâce à des facteurs liés à la température de l'eau et à la photopériode), les gamètes mâles et femelles se rencontrent dans l'eau et forment des zygotes, puis des premiers stades larvaires ciliés motiles (Lagarde, 2018). Ces premières étapes constituent la phase benthique, c'est à dire de pleine eau, qui dure quelques semaines (Pouvreau et al., 2021). Par la suite, les larves opèrent une métamorphose et deviennent du *naissain*, fabriquant une coquille calcaire et abandonnant la vie benthique pour devenir des animaux pélagiques, c'est-à-dire du fond de l'eau. Les huîtres n'ont plus la capacité de se déplacer par elles-mêmes. Elles continuent à grossir, fabriquant saison après saison leur coquille. La croissance de la coquille se fait par l'alternance de la fabrication et des casses d'une dentelle très fragile et aiguisée, rejointe progressivement par l'opercule. En milieu naturel, les huîtres poussent au sol, sur des terrains sablo-vaseux, ou imbriquées les unes dans les autres.

⁵ Les huîtres plates forment ainsi des récifs dont la biodiversité serait comparable à celle des récifs coralliens (LEMAR, 2018).

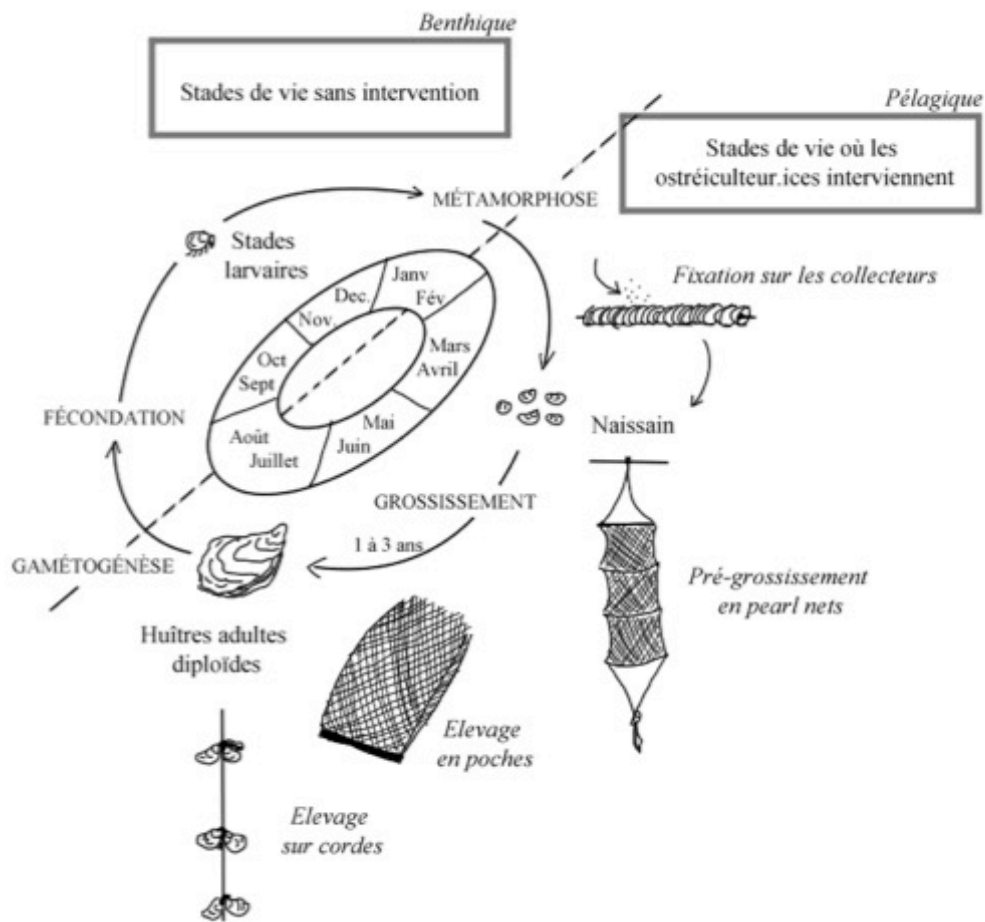


Figure 4 - Schéma du cycle de vie et des étapes de production de l'huître creuse (adapté, illustré et agrémenté d'après Lagarde, 2018 ; Pouvreau et al., 2021 ; et les dires des ostréiculteur.trices).

Les ostréiculteur·trices travaillent sur les stades pélagiques de l'huître. Leur matière première est le naissain, c'est à dire des petites huîtres d'une taille variant de quelques millimètres à deux ou trois centimètres. Il existe deux manières d'obtenir ce naissain pour les producteur·trices d'huîtres : soit via la reproduction naturelle des huîtres dans le bassin de production en plaçant des capteurs sur lesquels ce naissain va se fixer, soit en achetant des huîtres à des *écloseries*, entreprises spécialisées dans la reproduction des huîtres. Tous les bassins ne sont pas producteurs de naissain. Historiquement le Bassin d'Arcachon est la nurserie des autres bassins. Aujourd'hui, Marennes-Oléron capte une grande partie de son naissain, des essais sont réalisés en Nouvelle-Calédonie, et des techniques se développent sur l'Etang de Thau (Lagarde, 2018). Les ostréiculteur·trices de Méditerranée ne sont pas indépendants de ce point de vue, il n'y a pas de captage en Corse et le captage sur l'Etang de Thau est très minoritaire. Les capteurs ou collecteurs prennent la forme de coupelles plastiques enfilées sur une tige métallique en Atlantique, alors qu'il s'agit de lamelles de

bois ou de tubes en plastique en Nouvelle-Calédonie. Des tuiles chaulées ou des ardoises sont aussi des supports pouvant être utilisés comme collecteurs, mais ils restent minoritaires⁶.

Les collecteurs sont ensuite ramenés à terre pour décoller le naissain - on parle alors d'effectuer le *détroquage* - à la main comme en Nouvelle-Calédonie, ou avec une machine (appelée le détroc'coupelles), comme celle que les producteur·trices de l'Atlantique et de Thau utilisent. En Atlantique, le naissain est ensuite placé dans des *poches*, c'est-à-dire des contenants en plastique, de maille plus ou moins grande (de quelques millimètres jusqu'à plusieurs centimètres), avec des densités d'huîtres diminuant avec leur taille (de centaines d'individus à moins de 25) pour que les huîtres puissent grandir convenablement. En Méditerranée (en Corse, à Thau et dans les autres étangs occitans), lorsque les huîtres sont de la taille d'un ongle environ, elles sont collées avec du ciment sur des *cordes* suspendues sous des structures métalliques appelées *tables*. Dans le lagon calédonien, ce sont des *paniers* fermés importés d'Australie qui sont utilisés, accrochés à des cordes maintenues à la surface. Les huîtres grandissent en s'agglomérant les unes aux autres et il faut les *désatroquer* – les séparer les unes des autres - au fur et à mesure de leur croissance avant de les trier. Le désatroquage est effectué avec un outil spécifique (voir figure 5) qui sert à la fois de levier et de marteau pour séparer les huîtres et les nettoyer.

La vitesse de croissance des huîtres est très variable et dépendante d'un ensemble de paramètres (apport nutritif, exondation, salinité, température, etc.) : les huîtres élevées en Corse sont vendables en une année voire moins ; sur l'étang de Thau, les huîtres sont vendables en moins d'un an et demi ; sur le Bassin d'Arcachon et à Marennes-Oléron, un cycle complet prend entre deux et trois ans en fonction de la localisation des parcs. En Nouvelle Calédonie, le cycle complet n'étant pas maîtrisé, il n'y a pas d'évaluation du temps de grossissement précis.

⁶ Les tuiles chaulées ont été développées sur le Bassin d'Arcachon. Leur forme incurvée et asymétrique témoigne d'une fabrication manuelle, sur la cuisse des artisan.es. Certaines entreprises en ont encore l'usage aujourd'hui, mais le rapport entre le poids et la surface disponible pour la fixation des jeunes coquillages rend ces capteurs moins attractifs. Pour autant, des ostréiculteur·trices estiment que les ardoises et les tuiles permettent d'obtenir des coquillages d'une meilleure qualité et les imposent dans leurs pratiques. Ainsi, une ouvrière ostréicole de Marennes-Oléron raconte que dans son ancienne entreprise, ils utilisaient encore des ardoises avec cet argument qualitatif. Elle trouvait cela particulièrement physique et ne voyait pas elle-même la différence avec les naissains récoltés en coupelles plastiques.

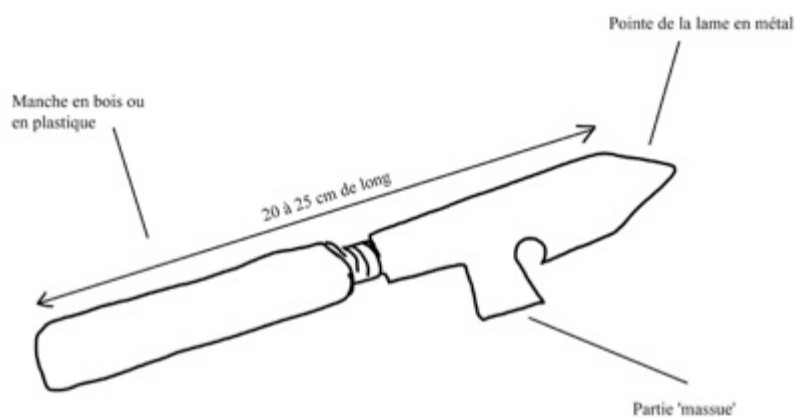


Figure 5 - Couteau de désatrouage, d'une vingtaine de centimètres de long, permettant à l'aide de la pointe de s'introduire entre les huîtres et de les séparer en faisant levier, et à l'aide de la partie rectangulaire de frapper avec précision pour écarter les huîtres (d'après des observations, des explications puis des mises en pratique dans les entreprises ostréicoles visitées entre décembre et avril 2022)

La domestication des huîtres passe par une maîtrise de la reproduction en éclosérie ou la récolte des naissains via les collecteurs (détaillées plus haut), ou encore le blocage de fonctions reproductrices des huîtres par leur hybridation en milieu contrôlé. Ces hybrides, appelées triploïdes ou « *huîtres des quatre saisons* », sont obtenus par croisement entre une huître diploïde⁷ naturelle (qui possède dix paires de chromosomes) et une huître tétraploïde générée par l'Ifremer⁸ en milieu cloisonné (qui possède dix quadruplets de chromosomes), et ne peuvent pas se reproduire (voir figure 6). Les triploïdes n'entrent donc pas en laitance (ne font pas de gamétogénèse), ce qui permet d'avoir des coquillages poussant deux fois plus rapidement (Gascuel, 2020).

⁷ La ploïdie désigne le nombre de paires de chromosomes détenues par une espèce.

⁸ L'Ifremer a lancé la production de triploïdes dans les années 1997 suite à une demande de la filière. Ces huîtres ont eu dans un premier temps un très grand succès, mais leur attrait a fini par décroître car elles étaient accusées d'être des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et de nuire à l'indépendance des producteur·trices. Même si peu de professionnel·les l'ont évoqué en entretiens, certains affirment et craignent que la triploïde soit tout de même capable de se reproduire en milieu naturel, ce qui pose des questions écosystémiques et de biodiversité.

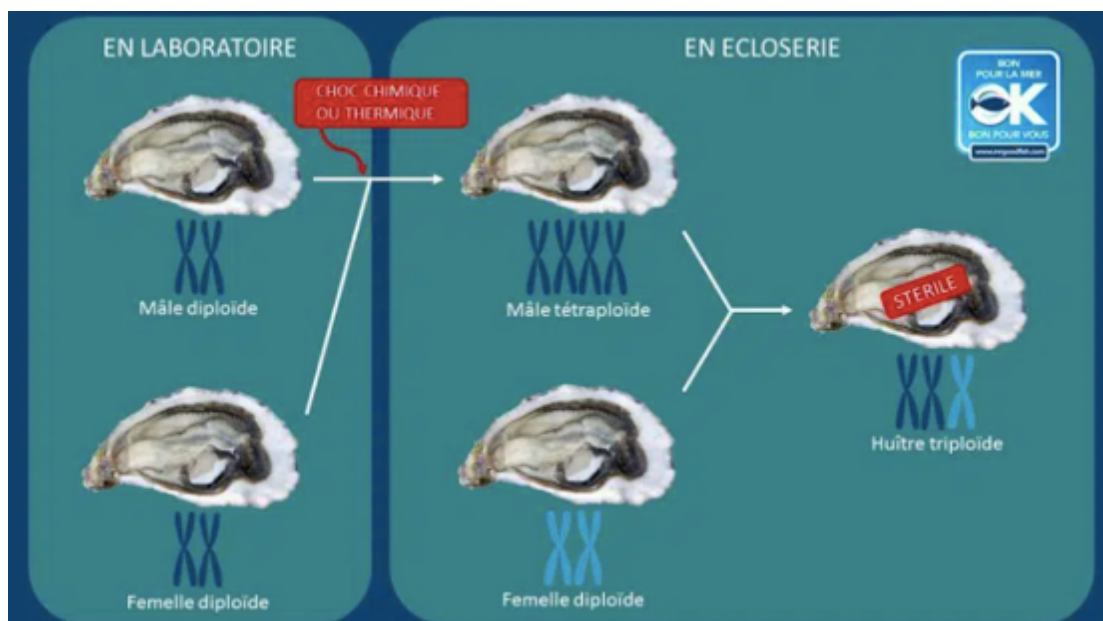


Figure 6 - Méthode d'obtention des huîtres triploïdes schématisée (Murad, 2018)

C. Cultiver des huîtres sur la façade Atlantique : le parçage au sol et surélevé

L'ostréiculture moderne et ses techniques de domestication a débuté avec *Ostrea edulis*, l'huître plate, dans les années 1850 (Ezanno et al., 2018; *Histoire de l'ostréiculture du Bassin d'Arcachon et du Cap Ferret*, s. d.). Cette filière émergente, assimilée à une « agriculture de la mer » (terme utilisé par Goussopoulos et Sécolier dans leur livre *Femmes d'Etang*, 2012 (Goussopoulos & Sécolier, 2012)), a donc près de 150 ans, elle est donc plutôt récente par rapport aux autres techniques de domestication des espèces marines (il y a 4 000 ans pour les plus anciennes filières d'élevage de poissons) (De Marignan, 2017). Les premiers élevages ostréicoles se sont organisés au sol (voir figure 7) où les huîtres étaient semées après collecte, ratissées pour les retourner et les brasser, puis ramassées. Ces élevages étaient alors très proches des côtes, dans des zones accessibles à pieds, délimitées par de petits piquets que l'on remarque encore aujourd'hui sur certaines plages du Bassin d'Arcachon (*Histoire de l'ostréiculture du Bassin d'Arcachon et du Cap Ferret*, s. d.). Ce sont de ces parcelles sablo-vaseuses que le terme de *parc* a émergé. Le parc désigne un espace de culture ostréicole et plus généralement conchylicole.



Figure 7 – Ostréiculteur sur son parc du Bassin d'Arcachon en 1908. Photographie : Marcel Delboy. (source : huitres-arcachon-capferret.fr)

Certain.es producteur.trices cultivent encore aujourd'hui des huîtres au sol comme faisaient leurs aîné.es, en bordure de la côte. Les huîtres passant la majeure partie de leur vie au sol sont travaillées sur le même principe qu'aux débuts de l'ostréiculture. Elles sont toujours semées dans la parcelle à la main, depuis le bateau, à l'aide d'une pelle, et retournées à certains endroits au râteau. De plus en plus de producteur.trices s'équipent de dragues, grilles trainées par bateau, permettant de racler le fond et récupérer les éléments au sol. Cet équipement permet de faciliter le retournage et le ramassage des huîtres. Sur Marennes-Oléron, moins d'une trentaine de producteur.trices font encore cette pratique d'élevage au sol (d'après une ostréicultrice de Marennes-Oléron lors d'un entretien réalisé en avril 2022 sur un marché).

L'ostréiculture sur la façade atlantique française a traversé depuis cinquante ans des transformations majeures sur les espèces utilisées (voir ci-dessus), mais aussi sur les techniques de production. Les huîtres sont passées d'une exploitation à plat, à une surélévation sur des tables sur des espaces de plus en plus éloignés des côtes donc accessibles seulement en bateau.

« Mon grand père faisait des huîtres à plat, mon père les a surélevées [...]. »

Entretien avec L., ostréiculteur, sur son entreprise sur la Seudre, dans le Bassin de Marennes-Oléron, fait en mars 2022

Le développement de nouvelles pratiques s'est fait au fur et à mesure des générations, en réponse aux conditions du milieu et au gré des avancées techniques : les bateaux, à voile ou à rames, principalement en bois, ont été remplacés dans les années 1920-1930 par des chalands en aluminium aux moteurs puissants, parfois équipés d'un ou plusieurs bras mécaniques pour aider à remonter les tonnes de coquillages (voir figure 8) ; le tri des coquillages selon leur poids, réalisé à la main et demandant une expertise très précise de chaque catégorie⁹, est aujourd'hui remplacé dans les plus grandes entreprises par des machines ultra-précises, réglables et efficaces ; l'accès aux parcs proches des plages depuis la route qui a pu se faire avec des animaux de trait au début du siècle dernier, est actuellement réalisé avec des tracteurs, plus puissants que les chevaux. Ces quelques exemples de motorisation et de mécanisation se sont accompagnés de l'utilisation de matériaux plastiques plus légers dans le travail (coupelles par rapport aux tuiles chaulées dont nous verrons le détail ci-après, mannes plastiques moins lourdes que les mannes quadrillées en fer, etc.), et dans l'équipement (utilisation de vêtements étanches et facilement nettoyables, de gants solides et antidérapants, etc.).



Figure 8 - Chaland équipé d'un bras mécanique et de deux remonte-charges en Corse (photographie février 2022)

⁹ Les huîtres vendues sont classées du n°6 au n°00. Plus le chiffre affiché est grand, plus l'huître est petite/légère. Les huîtres majoritairement consommées sont les n°3 d'après les différents poissonniers rencontrés lors des marchés.

La technique actuellement en place sur la façade Atlantique est la fixation de poches en maille plastique semi-rigide sur des tables conchylicoles métalliques d'environ 70cm à 1m de hauteur, immergées en fonction des marées (voir figure 9).



Figure 9 - Photographie d'ostréiculteur·trices travaillant sur leurs parcs, devant la Dune du Pilat sur le Bassin d'Arcachon. On voit bien le chaland dans la partie droite, en arrière-plan. Les tables sont alignées, basses et les poches d'huîtres entreposées dessus (photographie : Sébastien Miste)



Figure 10 - Photographie de deux tracteurs circulant au milieu de tables ostréicoles. Les ouvrier·ères sont dans les remorques et n'ont pas besoin de parcourir de grandes distances à pieds dans la vase (photographie : Damien Meyer/AFP)

Ces tables sont alignées les unes après les autres pour former de longues lignes parallèles, installées dans les années 1960 (huitres-arcachon-capferret.fr, 2022). Les poches sont positionnées sur les tables de manière à ce qu'elles soient reliées les unes aux autres. Elles

sont comme imbriquées, posées en feuillets et accrochées chacune à la précédente. La première et la dernière poche sont fixées directement à la table. Ces poches doivent être régulièrement retournées, ligne par ligne, car des algues, animaux marins, et autres organismes, s’y fixent ou s’y coincent au gré des courants, et risquent d’étouffer les huîtres. Retourner la poche permet notamment de changer l’apport lumineux et de tuer les algues qui se seraient mises sur les poches (d’après les observations et les discussions lors de l’observation participante sur le Bassin d’Arcachon).

Les ostréiculteur·trices accèdent à leurs concessions en chaland ou barge motorisés – bateaux à fond plat qui peuvent naviguer dans de très faibles profondeurs et se poser à plat sur les fonds sablo-vaseux lorsque la marée se retire. Certains parcs de l’Île de Ré ou du Cap Ferret sont si proches de la plage qu’ils ne nécessitent pas d’embarcation et les producteur·trices accèdent aux tables en tracteur (voir figure 10). Le travail se fait ensuite à pieds une fois la marée retirée. Sur la façade Atlantique, le phénomène de marées régit en grande partie les moments où il est possible d’aller « au parc » (Bassin d’Arcachon) ou « à la côte » (Marennes-Oléron). Le travail est alors très physique : il faut soulever les poches (environ 20-30kg), les retourner, les déplacer, les dédoubler¹⁰, et autres manipulations qui demandent de la force dans les bras, les jambes et le dos.

“Le métier est très très pénible. C’est à dire que nous on n’a pas le choix, on est dépendants des marées. [...] Même s’il fait très froid, s’il pleut, s’il y a du vent, il faut y aller, on y va. [...] On est debout toute la journée. On sollicite notre corps, il ne faut pas être trop délicat.”

Entretien avec N., ouvrière dans la partie production d’une entreprise de Marennes-Oléron, en mars 2022

Le travail se fait dehors, souvent dans le froid, sous la pluie, ou avec beaucoup de vent. Les poches abîment et coupent les mains, la dentelle des huîtres en fait de véritables rasoirs, la vase colle les bottes et les enlève. Les manipulations se font donc majoritairement avec des gants pour protéger la peau et des vêtements étanches pour ne pas être trop mouillé. Le travail des poches reste salissant et rude ; il faut trouver constamment un compromis entre des vêtements chauds et étanches, la sécurité et l’effort qui donne à transpirer (observation et pratiques lors des périodes d’observation participante sur le Bassin d’Arcachon).

¹⁰ Le dédoublage est la séparation des huîtres d’une poche dans plusieurs autres poches pour diminuer la densité. Cela permet d’accompagner la densité d’huîtres dans les poches au fur et à mesure de leur croissance.

D. Cultiver des huîtres en Méditerranée; les tables hautes ou structures flottantes

En Méditerranée, les marées sont moins importantes que sur l'Atlantique. Elles créent une zone d'étiage de quarante centimètres¹¹. L'installation de tables d'une soixantaine de centimètres de haut est alors peu pertinente pour une exploitation pratique. Sur l'Etang de Thau, l'Etang de Diana, et plus généralement les étangs et lagunes méditerranéennes accueillant une activité ostréicole, les huîtres sont collées sur cordes avec du ciment, suspendues sous des structures métalliques hautes de plusieurs mètres (aussi appelées tables) (voir figure 11) ou sous des radeaux flottants (voir figure 12). Ces installations s'adaptent en fonction de la profondeur qui va jusqu'à 11 mètres dans l'Etang de Diana (pour une moyenne de 4 mètres) et jusqu'à 30 mètres dans l'Etang de Thau (pour une moyenne de 4,5 mètres), mais ont une hauteur moyenne comprise entre 5 et 7 mètres. Les tables ont une largeur de près de 12m pour une longueur qui va jusqu'à 50m sur Thau. A l'Etang de Diana, les tables ont des dimensions plus modestes, de même que les radeaux, avec une douzaine de mètres de côté.

¹¹ <https://mareespeche.com/fr> [consulté le 22 mai 2022]

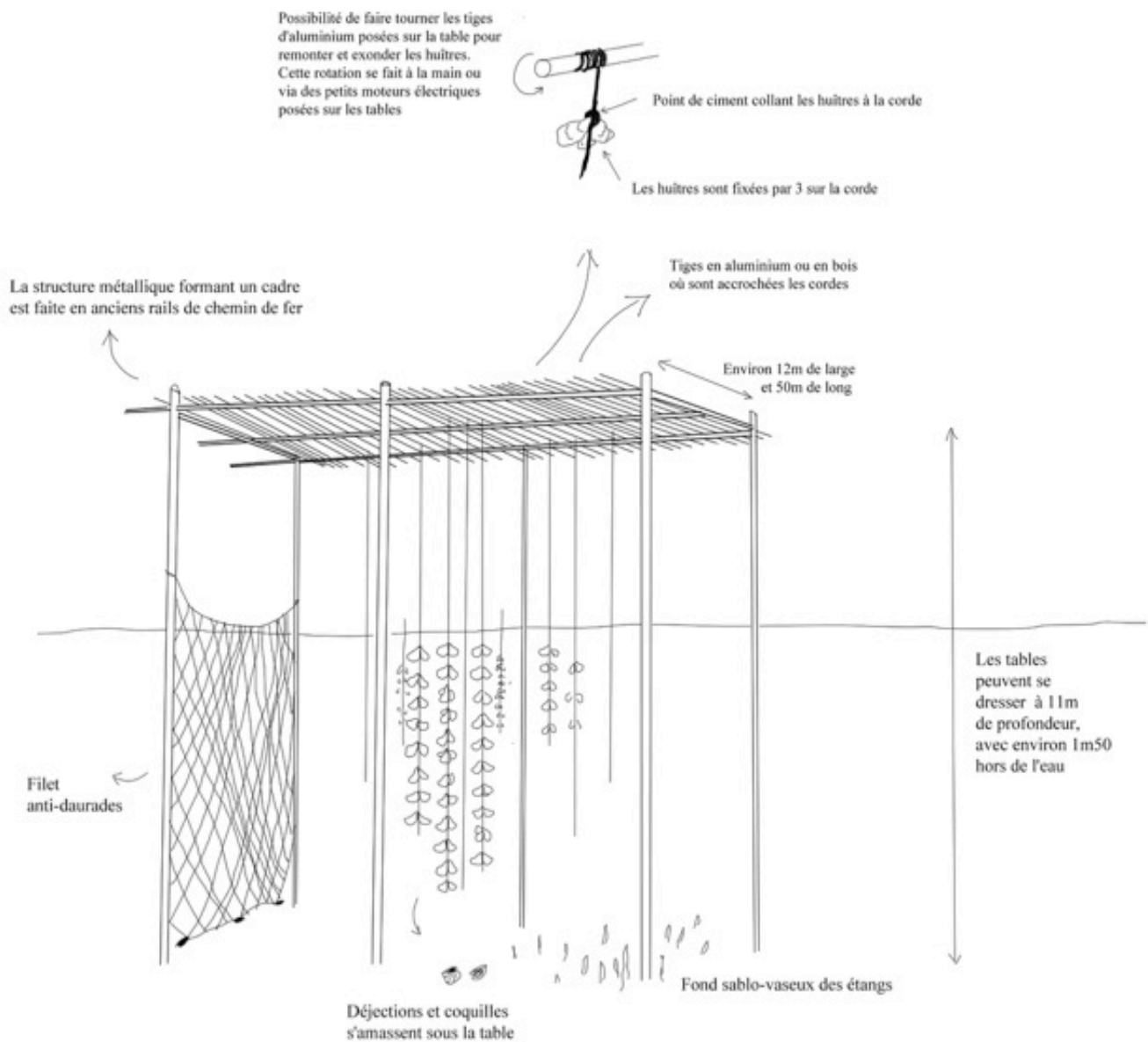


Figure 11 - Schéma du fonctionnement d'une table ostréicole dans l'étang de Thau et sur l'Étang de Diana. Les huîtres sont collées sur des cordes suspendues sous la table et protégées par des filets de pêche tendus tout autour.



Figure 12 - Photographie d'un ouvrier ostréicole assis sur un radeau flottant en Corse pour attacher des cordes huîtres collées (photographie prise en février 2022)

Le collage des huîtres se fait à la chaîne, sur les mois de février-mars. J'ai pu l'effectuer durant deux jours chez un ostréiculteur corse, avec ses trois ouvriers. Les naissains sont positionnés par deux sur de grands panneaux gondolés en fibre de verre (voir figure 13). Ces panneaux sont légers, d'une taille d'environ 1,20m sur 2m, et reposent sur un cadre en aluminium dont les longueurs dépassent de chaque côté, offrant des poignées. Dans la largeur, à chaque creux des ondulations, se trouve une petite tige en métal permettant la fixation des cordes. Les petites huîtres sont mises « à l'envers », opercule vers le bas, pour qu'elles n'étouffent pas par la suite, lorsque le ciment sera appliqué. Un calibrage est opéré à ce moment afin que les huîtres placées sur les panneaux ne soient pas trop petites et puissent être atteintes correctement par le ciment lors du collage. Sur chaque panneau, il y a 40x2 naissains sur 12 rangées, soit 960 naissains, avant collage. Puis, les cordes, d'une longueur d'environ 4m, sont fixées sur chaque panneau, grâce aux tiges métalliques que l'on glisse dans les torrents de la corde (voir figure 13).



Figure 13 - Positionnement des huîtres et collage avant mise sous table sur l'Etang de Diana (photographies prises en février 2022)

Cette première étape, réalisée le matin pour permettre le collage l'après-midi, est faite par l'ensemble des ouvrier·ères, chacun·e portant une petite bourriche de naissains à positionner. L'étape du collage, quant à elle, consiste à appliquer pour chaque couple de naissains un point de ciment à l'aide d'une douille improvisée dans un grand sac plastique rempli de ciment. Une seconde personne vient ensuite enfoncer une troisième (voire une quatrième lorsqu'elles sont petites) huître de sorte à ce qu'elle soit maintenue lors du séchage tout en faisant attention à ce qu'il lui soit encore possible de s'ouvrir pour respirer et s'alimenter. Cette étape doit se faire relativement vite pour que le ciment n'ait pas le temps de sécher. Les cordes portent chacune 120 huîtres au minimum, un panneau est donc chargé de plus de 1 440 huîtres.

Le lendemain, une fois le ciment sec, les cordes sont prêtes à être mises à l'eau. Les panneaux sont empilés, embarqués et emmenés au niveau de radeaux flottants dans l'Etang de Diana, ayant la même fonction que les tables hautes utilisées sur l'Etang de Thau. Une par une, les cordes sont alors attachées aux tiges métalliques qui quadrillent le radeau. Sous chaque tige sont suspendues 15 cordes. Une fois le radeau rempli, le patron viendra poser un filet anti-daurades, un des prédateurs les plus importants des huîtres en étang (elles sont aussi présentes sur la façade Atlantique, où les poches protègent les coquillages). Pour éviter que les bancs de daurades ne vident les tables et radeaux, ils sont entourés de filets de pêche les empêchant de passer (voir figure) : « Parfois tu as un banc qui passe avant que l'on ait

eu le temps de mettre le filet et alors là c'est le festin, il ne te reste que les ficelles » raconte P., ostréiculteur de 35 ans de l'Etang de Diana (entretien réalisé à l'Etang de Diana, en février 2022).



Figure 14 - Photographie aérienne de l'Etang de Diana. Autour d'une des tables on remarque bien le cercle créé par le filet de pêche permettant de protéger les huîtres (source : Google Earth)

Une fois les huîtres d'une taille d'environ 15cm, les cordes sont remontées (de manière mécanisée sur l'Etang de Thau, à la main en Corse), les huîtres sont « désatroquées » – séparées du ciment – et nettoyées soigneusement. En étang, les huîtres ne sont pas brassées comme en Atlantique, si bien que la biodiversité de la lagune y trouve un support et un refuge intéressant, et que les huîtres sont donc encombrées de nombreux animaux marins parfois difficiles à enlever. Les ouvriers rencontrés ont témoigné que le nettoyage est l'une des étapes les plus compliquées de leur métier. Les machines à nettoyer, sortes de tambours munis de brosses, aident en grande partie.

En Corse, la culture des huîtres peut également se faire à la surface de l'eau dans des poches semblables à celles de l'Atlantique. Grâce à des flotteurs positionnés de part et d'autre des poches et les maintenant en surface, les huîtres sont ballottées par les vagues et ainsi cassent leurs coquilles, ce qui les solidifie (voir figure 15). Les poches sont fixées en filières¹²,

¹² Le terme filière désigne dans les techniques ostréicoles l'installation d'une corde épaisse de plus d'une dizaine de centimètres tendue à la surface de l'eau ou à une profondeur particulière permettant d'y fixer ou d'y suspendre des poches,

maintenues par des blocs de béton à chacune de leur extrémité. Elles forment des lignes parallèles de poches noires. Cette méthode permet – par exemple en Corse où les huîtres poussent plus vite qu’elles ne peuvent être vendues – de rallonger le temps de production et d’avoir des coquillages plus résistants. C’est une méthode également utile lorsque les huîtres devront subir un transport relativement long. Un autre avantage de cette méthode est qu’elle peut être mise en place dans toute zone aux courants relativement calmes. En Corse, elle est déployée sur les bords de l’étang de Diana, où la profondeur est faible, ce qui permet aux ouvriers¹³ ostréicoles d’y accéder à pied. Ils viennent alors régulièrement tourner ces poches pour éviter que des algues ne s’y fixent et étouffent les huîtres – de la même manière que ce qui est fait sur les tables en Atlantique. Comme il n’y a pas de marées, ils accèdent aux parcelles dédiées à ces poches flottantes en bateau et descendent dans l’eau équipés d’une salopette en caoutchouc étanche, permettant de marcher dans des profondeurs d’une soixantaine de centimètres sans mouiller ses vêtements.

des cadres métalliques, des lanternes, etc. (observations et entretiens dans les entreprises ostréicoles de Marennes-Oléron, de Corse, du Bassin d’Arcachon et de Thau)

¹³ Au premier semestre 2022, tous les ouvriers ostréicoles étaient des hommes et, aux dires des ouvriers, aucune femme n’a été embauchée comme ouvrière, la description des actions menées en Corse est donc faite au masculin (observation et discussions avec les ostréiculteurs de l’étang de Diana).



Figure 15 - Poches flottantes rangées avant usage en Corse, sur l'Etang de Diana (photographie prise en février 2022)

E. L'affinage des huîtres : créer des *merroirs*

Nous venons de décrire les huîtres surélevées en Atlantique et suspendues dans des milieux lagunaires méditerranéens, ainsi que la manière dont elles étaient captées par les collecteurs. Ces techniques d'élevage visent principalement au grossissement des huîtres. Certain·es ostréiculteur·trices placent les huîtres grossies dans de nouveaux milieux pour leur donner un goût, une couleur et/ou une forme particulière. Ces méthodes constituent un affinage, les huîtres restant seulement de quelques semaines à un mois dans ces zones où elles sont exposées à des caractéristiques physico-biochimiques précises : changement de température, brassage en haute mer, salinité différente, nutriments variés, ... sont autant de possibilités pour leur donner des spécificités. Il est possible de rapprocher les huîtres du vin et l'ensemble des producteur·trices rencontré·es comparent leur produit à des cuvées¹⁴. De la même manière que les cépages viticoles changent d'expression gustative en fonction du lieu où ils sont cultivés et vinifiés, les huîtres prennent un goût particulier en fonction des lieux où elles sont élevées. Aussi, Joël Dupuch, ostréiculteur sur le Bassin d'Arcachon parle de « *merroirs* » lors d'une interview pour le Podcast *Patate*, pour désigner les zones de production associées aux pratiques de culture (Nouvelles écoutes, 2020).

¹⁴ Le travail du vin et de la vigne ont aussi été mis en parallèle avec celui de l'huître et des parcs par un ostréiculteur de l'Etang de Thau, lors d'un entretien en avril 2022, ayant auparavant exercé comme ouvrier en viticulture.



Figure 16 - Photographie d'huîtres commercialisées par la Boîte à Huîtres à Bordeaux. De gauche à droite : (a) huître affinée du Médoc ; (b) huître fine de claire ; (c) huître spéciale de claire ; (d) huître spéciale Gillardeau.

La figure 16 montre bien les variations possibles dans les formes des coquilles en fonction des méthodes d'élevages et des affinages choisis. Ces quatre huîtres – toutes de l'espèce *Crassostrea gigas* décrite plus haut – viennent de zones géographiquement proches (Médoc et Marennes-Oléron), mais n'ont pas subi les mêmes étapes de grossissement et d'affinage.

L'affinage peut se faire dans le même milieu que la zone où les huîtres ont grandi, avec seul le contenant où elles sont stockées qui change. Par exemple, pour augmenter la dureté des coquilles et uniformiser leurs formes, de grands casiers métalliques placés sous des filières en pleine mer peuvent être utilisés en fin de grossissement (voir figure 17). Les huîtres sont alors fortement brassées, ce qui casse régulièrement la dentelle qu'elles forment en grandissant, leur donnant un aspect coffré (figure 16 (d)). Ce type d'affinage est pratiqué avec de nombreuses périodes d'exondation, de plus en plus longues pour que les huîtres renforcent leur muscle adducteur. Elles auront alors la capacité de se fermer longtemps et durablement sans perdre leur eau, facilitant leur exportation (entretiens réalisés en mars 2022 avec un restaurateur bordelais et un chef de site d'exportation d'huîtres à Marennes-Oléron). Cet affinage donne lieu à deux types d'huîtres : les huîtres fines et les huîtres spéciales. Les premières sont « *croquantes, peu charnues, moins coffrées, peu salées et moins iodées* » d'après les experts du jury du Concours Général Agricole 2022 (CGA 2022) auquel j'ai participé en tant que juré. Les secondes restent plus longtemps dans des zones chargées en nutriments et sont donc plus charnues et iodées.

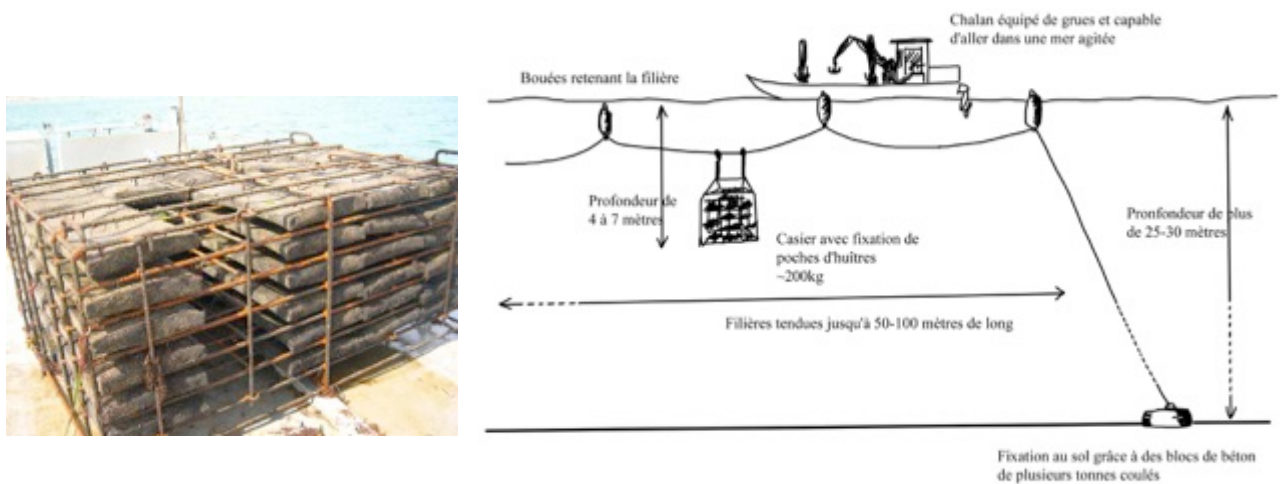


Figure 17 - Photographie de casiers de filière en mer (source : France Naissain) et schéma d'une filière en mer d'après les explications de L., ostréiculteur de Marennes-Oléron

D'autres affinages impliquent de changer les huîtres de lieu d'élevage. Par exemple, à Marennes-Oléron et dans le Médoc, des marais salants sont entretenus dans le but d'accueillir des huîtres au sol ou dans des poches flottantes. Ces marais ont des variations de salinité et de température plus importantes que celles de pleine mer. Ils renferment aussi une faune et une flore spécifiques, donnant un goût et une couleur nouveaux aux huîtres.

Un des affinages les plus connus est celui donnant lieu aux huîtres « fines de claire », et aux huîtres « spéciales de claire » (respectivement 2 et 4 semaines en claire) (voir figure 18). Les branchies de l'huître ont une couleur bleu-vert facilement identifiable. Cette couleur est due à la présence d'une diatomée, micro-algue à capsule, la Navicule bleue, *Haslea ostrearia*, dans certains marais. Lorsque l'huître la filtre et la consomme, la *merennine*, pigment produit par la micro-algue, colore les branchies (la description et la compréhension du fonctionnement de la coloration des branchies n'est pas nouvelle et a déjà été faite dans les années 1930 (Ranson, 1937)). L'affinage en claire permet aussi la production d'huîtres « pousses en claires » (minimum 4 mois en claire) (voir figure 16(a)). Ces huîtres sont des spéciales de claire affinées en fin d'année, où elles forment une grande partie de leur *pousse*, la coquille nouvellement formée, fine et fragile. Elles ont une forme particulièrement esthétique grâce à leur dentelle violette et ne sont disponibles que lors des fêtes de fin d'année. Comme les huîtres fines de claire, elles consomment la Navicule bleue et ont les branchies colorées.



Figure 18 - Photographie d'huîtres fines de claire avec le manteau écarté pour voir la branchie colorée
(source : <https://www.huitresmarennesoleron.info/index.html>)

L'entretien des marais est très important pour maintenir une bonne oxygénation de l'eau et empêcher le développement d'espèce indésirables (coques ou algues). Afin de diminuer le temps d'entretien de ces marais, la culture multi-trophique est une solution mise en place par plusieurs ostréiculteur·trices. Il s'agit de penser l'élevage d'huîtres avec d'autres espèces n'occupant pas dans même niche écologique. Par exemple avec la présence de daurades ou de crevettes impériales dans les marais. Les daurades sont récupérées par certain·es ostréiculteur·trices comme poissons de réforme de la pisciculture – c'est-à-dire poissons ayant des morphologies non standardisées (corps incurvé, mâchoire non conforme, nageoires asymétriques, ...) et donc écartés des bassins et des étals par les entreprises piscicoles – puis mises dans les claires (avec des huîtres protégées par des poches). Elles servent à maintenir une certaine turbidité de l'eau et empêcher le développement d'algues en surface des claires. La prédation qu'elles exercent sur les coquillages du fond permet d'éviter les invasions de coques et de laisser plus de nutriments aux huîtres. Ces daurades ne sont pas commercialisées par la suite par les ostréiculteur·trices. Contrairement aux daurades, les crevettes impériales sont élevées pour ensuite être valorisées comme produits de consommation. Les ostréiculteur·trices achètent en écloserie des larves de crevettes semées dans les marais. Lorsque les larves sont devenues des crevettes, les huîtres sont placées à l'affinage dans les bassins. Les crevettes nettoient l'eau et maintiennent une turbidité sans menacer la production car elles ne consomment pas les huîtres. En revanche, cette technique demande aux ostréiculteur·trices de trouver des débouchés pour les crevettes et de s'intégrer dans des circuits de vente.

F. Cultiver des huîtres en milieu tropical : exemple de la Nouvelle-Calédonie

En Nouvelle-Calédonie, la cueillette des huîtres sauvages sur les rochers est encore une pratique très répandue. Les populations d'huîtres de roche *S. glomerata* et d'huîtres de palétuvier *S. cucullata* ont été très impactées par cette cueillette. Lors de l'installation des troupes américaines durant la Seconde Guerre Mondiale, la surconsommation d'huîtres les a fortement réduites (Bourret, 1979). Afin de diminuer la pression exercée sur ces huîtres, les institutions des Provinces Nord et Sud travaillent à l'accompagnement du développement d'une ostréiculture locale. Ces organismes estiment que les ventes déclarées (hors cueillette) ne représentent qu'un dixième de la consommation sur place et qu'elles se répartissent aussi entre des huîtres élevées sur place et des huîtres importées (réunion d'information réalisée à distance en mai 2022 avec des représentant·es de ces organismes et des chercheurs de l'Ifremer).

Il existe deux manières de faire de l'ostréiculture en Nouvelle-Calédonie : un retrempage d'huîtres creuses japonaises *C. gigas* importées¹⁵ de métropole sur des tables basses (comme celles de la façade Atlantique métropolitaine) dans les espaces lagunaires (à Dumbéa majoritairement) ; et la capture de naissains locaux d'huîtres de roche et de palétuvier, son collage sur table dans les lagons calédoniens ou son grossissement en paniers australiens.

Dans la première méthode, le retrempage est une pratique consistant à acheter des huîtres creuses japonaises déjà grossies d'un autre bassin de production et de les laisser plusieurs semaines dans le bassin d'arrivée en vue de leur vente. Le grossissement de naissain de *C. gigas* a été abandonné car les petites huîtres mourraient en grande partie, ce qui n'était pas rentable. Les huîtres sont donc directement achetées à taille vendable.

Dans la seconde méthode, les huîtres de roche et de palétuvier sont collectées avec du matériel spécifique. Après plusieurs essais avec des coupelles comme celles utilisées en métropole, ce sont finalement des tables australiennes (structures en galva rehaussé accueillant des lames plastiques ou en bois où se fixent les naissains) qui se sont révélées les plus efficaces (voir figure 19). Après avoir détaché délicatement le naissain des lames des collecteurs, l'ostréiculteur·trice le place dans des paniers appelés *paniers australiens* (figure 20), qu'il ou elle accroche sur des filières, situées à faible profondeur dans le lagon, accessibles à pieds ou en petite embarcation.

¹⁵ Les huîtres importées le sont principalement par avion, ce qui questionne aussi le bilan carbone induit.



Figure 19 – (a) Table de captage australienne dans les eaux calédoniennes (Photographie : Maëlle Thillier, 2021), (b) détroquage manuel de naissain d’huîtres de palétuvier ou huîtres de roche et (c) installation d’un panier australien sur une filière dans le lagon calédonien (captures d’écran d’un extrait du Journal Télévisé du 17 mars de la Chaîne Calédonia).



Figure 20 - Panier australien à l’horizontale (source : <https://seapa.fr/panier-ostreicole/>)

Les pratiques mises en place dans les autres bassins français ont été essayées en Nouvelle-Calédonie et n’ont pas été efficaces pour la collecte d’huîtres locales. De même, l’espèce utilisée en métropole, l’huître creuse japonaise, ne s’est pas adaptée aux eaux tropicales calédoniennes. Les pratiques aujourd’hui développées en Nouvelle-Calédonie sont issues de nombreux essais plus ou moins récents et de l’importation déjà ancienne de techniques implantées dans des pays producteurs d’huîtres voisins (Australie et Nouvelle-Zélande) (Bourret, 1979). La proximité des températures et des fonctionnements trophiques entre eaux calédoniennes et eaux australiennes et néo-zélandaises amène à proposer les mêmes manières de travailler le coquillage dans ces contextes.

Chapitre 2 : Cultiver et vendre des huîtres : contexte économique, foncier et réglementaire français

L'observation réalisée dans dix entreprises lors de ce travail montrait bien que même si le bassin était le même et la manière de produire similaire, chaque chef·fe d'exploitation développait sa propre interprétation des techniques de production, reproduite par les ouvrier·ères de l'entreprise. Par exemple, suite à la collecte de naissain, certain·es producteur·trices de Marennes-Oléron préfèrent placer leurs petites huîtres en mer dans des poches de maille fine, d'autres investissent dans des lanternes ou pearl-net. Une des chef·fes d'entreprises rencontrées sur le Bassin de Marennes-Oléron m'a expliqué qu'elle avait mis en place un système de nurserie dans ses marais. Ses naissains sont placés dans des poches de maille fine entourées de flotteurs et restent quelques mois dans les claires avant d'être suffisamment grands et de passer sur tables. Cette réinterprétation se fait dans les cadres précis et stricts de réglementations sur les espaces maritimes et terrestres (leur accès, leur occupation et leur entretien), sur le travail des huîtres en mer et à terre et sur les aspects sanitaires de la vente de produits frais.

A. Economie de l'huître : prix et fonctionnement du marché

La production a fortement baissé, notamment suite aux mortalités sur le naissain de 2008. Pourtant, le chiffre d'affaires de l'ostréiculture n'a pas changé sur une dizaine d'années (entre 2005 et 2015). La vente des huîtres s'est maintenue, avec une augmentation des prix (de Menthière et al., 2015), et se fait dans des réseaux formels et informels en fonction de la provenance. Les professionnel·les se fournissent soit en écloserie ou en nurserie – c'est à dire des entreprises déclarées spécialisées dans la naissance ou le pré-grossissement des huîtres – (France Naissain, 2022) ; soit entre eux par réseaux de petites annonces ou par bouche à oreille (ostrea.org). Les prix sont négociés entre ce qui est disponible sur le marché, la pureté du produit (un tri grossier peut parfois amener à acheter des pourcentages trop élevés de coquilles vides, d'autres coquillages, voire de prédateurs dans les lots) et la quantité achetée. Les informations sur ce marché m'ont été difficiles à obtenir, seule une ostréiculture m'a expliqué comment le prix des pré-gros avait chuté terriblement lors de la pandémie, passant de 3,75€/1000 unités à 3,20€/1000 unités (entretien réalisé à Oléron, en mars 2022).

En fonction des calibres, il existe aussi tout un marché avec des cours fluctuants en fonction des saisons (parfois l’hiver, en raison de la forte demande des fêtes de fin d’année, les prix des huîtres augmentent sur les marchés de producteurs), des calibres et du lieu de vente (voir tableau 2). Les calibres des huîtres vont du naissain T6 (c’est-à-dire retenu sur une maille de 6mm) ou T8 (retenu sur une maille de 8 mm) à plus de 200 grammes.

Tableau 1 - Catégories définies et observées selon les conventions professionnelles pour les huîtres creuses (DGCCRF, 2015; Huîtres de Bretagne, s. d.), et fourchettes de prix observées, données en entretien ou proposées dans les annonces en ligne (France Naissain & Vendée Naissain - Naissains d’huîtres creuses, s. d.; ostrea.org, le site des professionnels de la conchyliculture, 2022)

Catégorie	Poids moyen à l’unité ou Quantité au kg	Poids à la douzaine (kilogramme par douzaine)	Fourchettes de prix
Naissain T6	12 000 unités/kg	/	Environ 3-3,50€/1 000 unités
Naissain T8	- 3 000 à 4 500 unités/kg sur les sites d’annonces - 1 500 à 3 000 unités/kg sur les sites d’écloseries	/	Environ 4-5€/1 000 unités
N°5	30 à 45 g/unité	/	/
N°4	46 à 65 g/unité	0,75kg/dz	- 6€/dz (vu au marché de bordeaux pour des huîtres du Bassin d’Arcachon en vrac)
N°3	66 à 85 g/unité	1 kg/dz	- 7€/dz (vu sur le marché de La Rochelle pour des huîtres fines de claire en vrac) - 24€/dz (vu au SIA 2022 pour des huîtres fines de claire ouvertes)
N°2	86 à 110 g/unité	1,25kg/dz	- 5€/kg (vu sur le marché de Sète pour des huîtres de Bouzigues en vrac) - 16€/dz (vu au SIA 2022 pour des huîtres de Bouzigues ouvertes)
N°1	111 à 150 g/unité	1,8 kg/dz	/
N°0	>151 g/unité	/	/
Longues	Ces huîtres sont définies par leur forme et non par leur poids.	/	<i>Souvent des huîtres moins chères que les autres catégories car non standardisées et plus difficiles à ouvrir.</i> 4€/kg (vu sur le marché de La Rochelle)

En France, les huîtres sont vendues sur les marchés, en restauration, dans les poissonneries, dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), ou directement chez le ou la producteur·trice. Suivant les lieux de vente et l’origine des huîtres, les prix varient beaucoup (CNC, 2009). Dans certains restaurants parisiens, la douzaine d’huître ouverte, servie avec du citron, est accessible à plus d’une trentaine d’euros, alors qu’il est possible d’acheter cette douzaine au

producteur pour 10€ à la cabane de vente (observations faites lors d'une visite de la cabane de vente d'un ostréiculteur de Marennes-Oléron en mars 2022 et d'une observation de cartes de restaurants en février 2022). Les ostréiculteur·trices se déplacent de plus en plus loin pour vendre leurs produits. A Senlis, ville de l'Oise dont je suis originaire, une productrice a débuté son commerce il y a deux ans car elle y a identifié un bon potentiel. Elle vend ses huîtres entre 13 et 18€/kg (1kg d'huîtres n°3 correspond à peu près à treize huîtres¹⁶) sur le marché de Senlis, alors qu'elle les propose entre 7 et 10€/kg à sa cabane de vente à Marennes-Oléron (entretien réalisé en avril 2022).

Le prix est un facteur jouant également sur l'accès aux huîtres, déterminant quelles classes sociales ont les moyens de l'intégrer dans leur régime alimentaire. Outre les habitudes de consommation et l'aspect traditionnel de maintenir les huîtres à table dans certaines familles, cela reste un produit qui ne peut être acheté par la majorité des consommateur·trices¹⁷ (Sofinco, 2017). Deux de mes interlocuteur·trices rencontrés sur les marchés ont évoqué le prix comme un frein à la consommation ou comme pouvant finir par freiner leur consommation. Les ostréiculteur·trices ont également regretté avoir eu à progressivement monter les prix, mais ils estiment que « *le consommateur comprend* » (entretien avec un producteur de l'étang de Thau réalisé à Marseillan en avril 2022), ce qui suggère que les personnes qui ont intégré les huîtres dans leurs habitudes alimentaires continueront potentiellement à accompagner les prix.

Les labels et marques permettent de valoriser les huîtres et d'informer les consommateur·trices sur les méthodes de production et l'origine du produit. Ces certifications sont accompagnées de cahiers des charges plus ou moins strictes et de contrôles pour vérifier leur mise en œuvre. Les contrôles sont une combinaison d'audits internes et externes par l'organisme certificateur ou un bureau indépendant.

Des groupes de producteur·trices ont choisi de développer des marques collectives. Les huîtres issues des méthodes suspendues sont regroupées sous la marque « Huîtres de Méditerranée élevées sur corde », développée par le Comité Régional de la Conchyliculture

¹⁶ Lors de la vente directe des huîtres, si elles ne sont pas ouvertes, la douzaine d'huîtres comprend treize coquillages. Cette astuce permet de palier à une éventuelle huître baillante, cassée ou impropre à la consommation. « Et puis cela rend le client content » d'après un ouvrier du Bassin d'Arcachon – par contre, lorsqu'il faut ouvrir les huîtres durant les fêtes, il est nécessaire de ne pas en mettre une en trop dans les commandes pour ne pas perdre de temps.

¹⁷ D'après une étude d'Opinion Way en 2013 pour Sofinco, le premier facteur de choix pour un·e consommateur·trice reste le prix et le panier moyen des ménages français destiné à l'alimentation s'élève à 385€. Intégrer mensuellement des douzaines d'huîtres dans les assiettes représente donc un pourcentage non négligeable de ce panier (Sofinco, 2017).

de Méditerranée (CRCM) (voir figure 21(a)). Une partie des producteur·trices de Marennes-Oléron s'est regroupée sous la marque « Huîtres de Charente-Maritime » (HCM) portée par une association indépendante du Comité Régional de la Conchyliculture de Charente Maritime (CRC17) (voir figure 21(b)).



Figure 21 - Logos de marques collectives d'huîtres françaises. (a) logo huîtres de Méditerranée élevée sur cordes ; (b) logo des huîtres HCM (Huîtres Charente-Maritime)

Afin de protéger des manières de produire des huîtres et les ancrer dans un patrimoine local, le CRC17 a listé les spécificités des huîtres affinées en claire et recensé les pratiques liées à cette méthode d'élevage pour les soumettre au label Indication Géographique Protégée ou IGP (entretien réalisé avec la responsable qualité du CRC17, en mars 2022) (voir figure 22(a)). Créé en 1992 et porté à l'échelle européenne, le label IGP « identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique » (INAO, s. d.). Cela permet une reconnaissance au niveau européen de l'importance de ces huîtres dans les savoir-faire locaux. Ce label concerne les huîtres « fines de claire », « spéciales de claire » et « pousse en claire » (*Fiche produit*, 2022).

D'autres labels sont intégrés au packaging et au marketing des huîtres comme le Label Rouge. Ce label vise à distinguer des produits par rapport à d'autres aux propriétés similaires en certifiant qu'ils ont de meilleures qualités organoleptiques et en garantissant une « qualité supérieure » (*Le label rouge* | INAO, s. d.). Il s'agit d'un label national que l'on retrouve sur d'autres produits comme de la viande, des légumes, des œufs, ... Les huîtres « spéciales de claire », « pousse en claire » et « fines de claire » sont certifiées sous ce label (voir figure 22(b)).



Figure 22 - Couvertures de bourriches d’huîtres produites à Marennes-Oléron pour les grandes et moyennes surfaces en (a) IGP « spéciales de claire » et (b) Label Rouge « Pousse en Claire » (photographies prises en mars 2022)

Enfin, des producteur·trices développent des marques en nom propre pour que leurs produits ne puissent être confondus sur le marché et pour mettre en avant qu’ils et elles travaillent de manière différente de celle de leurs voisin·es. Pour la maison Gillardeau, située à Marennes-Oléron, dans la commune de Bourcefranc, l’huître « Spéciale Gillardeau » condense un ensemble de caractéristiques mêlant qualité sanitaire (des contrôles jusqu’à dix fois plus fréquents que ce qui est proposé par la réglementation sont mis en place), quantité de produit (lors du tri, les huîtres sont calibrées en fourchette haute par rapport aux calibres standards) et aspect extérieur (les huîtres sont calibrées et standardisées ; celles sortant de ce cadre sont écartées de la vente sous cette marque). Ce groupe ostréicole a même breveté un laser gravant un *G* stylisé sur la coquille des huîtres (voir figure 23) pour qu’elles soient uniques et ainsi éviter la contrefaçon (entretien réalisé avec le chef de site sur Marennes-Oléron, en mars 2022).

En plus d’augmenter les prix affichés pour les huîtres, la labellisation des affinages en marais a permis de faire perdurer cette pratique de production, qui sinon n’aurait pas été forcément conservée par les producteur·trices (d’après les membres du pôle qualité du CRC17, rencontrés en mars 2022).



Figure 23 - Photographie d'huîtres spéciales Gillardeau gravées avec le G breveté par la maison pour éviter les contrefaçons (source : Maison Gillardeau)

B. Les terres et les mers ostréicoles : questions foncières

La culture des huîtres, nécessite de l'espace pour être mise en place. A terre, la cabane (aussi appelée mas ou hangar) : un lieu où détoquer, trier, stocker et vendre ; et la claire ou le bassin dégorgeoir : un lieu alimenté en eau de mer, parfois filtrée, pour affiner, purifier et stocker des huîtres. En mer : les parcs comprenant une ou plusieurs concessions pour capter les naissains, ramasser les huîtres sur le sol, laisser grandir les huîtres à commercialiser (voir figure 24). A terre comme en mer, les producteur*trices doivent donc faire face à la question de l'acquisition de droits d'accès et d'usages leur permettant exercer leur activité. Ces deux espaces ne sont pas soumis aux mêmes régimes fonciers.

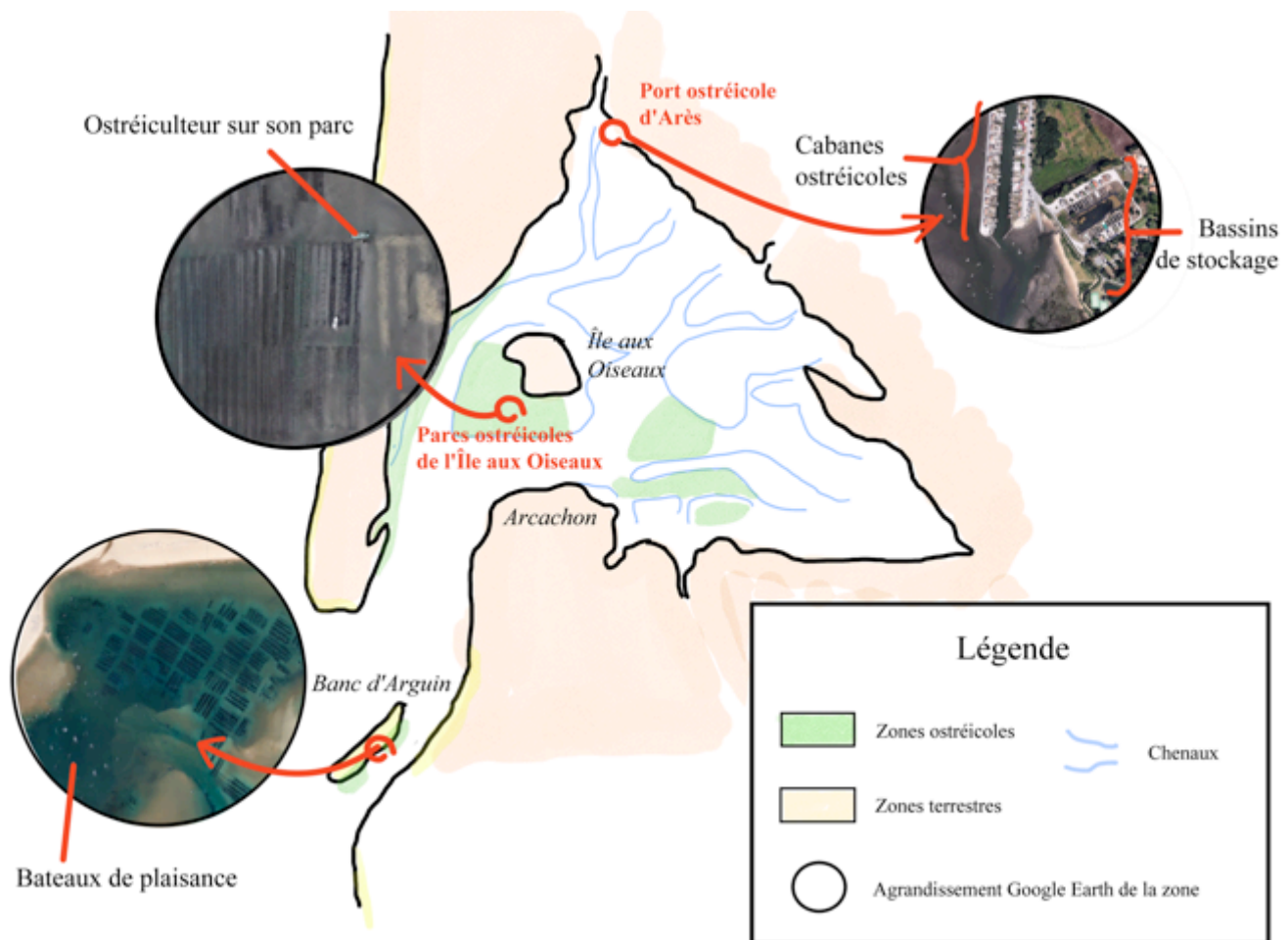


Figure 24 - Schéma des espaces auxquels les ostréiculteur·trices nécessitent l'accès pour l'exercice de leur activité au travers l'exemple d'une entreprise du Bassin d'Arcachon (cabane et bassins dégorgeoirs situés sur le port d'Arès, parcs situés à l'Île aux Oiseaux et sur le banc d'Arguin)

Les étapes de production sont réparties entre l'espace en mer (où se situent les concessions conchylicoles accueillant les parcs¹⁸) et l'espace à terre (où sont les lieux de stockage, de tri, de vente, de conditionnement et de purification). Suivant la zone géographique, les termes désignant le lieu de travail à terre varient : les arcachonnais et les charentais l'appellent « la cabane », tandis que les méditerranéens parlent du « mas » et les corses du « hangar ». Ces espaces peuvent être géographiquement proches comme la majorité des exploitations sur l'Étang de Thau ou sur l'Étang de Diana, où les parcs sont situés à moins de 20 minutes de

¹⁸ Les concessions conchylicoles sont des parcelles en mer accordées par l'Etat via les Affaires maritimes. Sur la façade Atlantique et sur la lagune de Thau, les concessions sont situées sur le Domaine Public Maritime (DPM) et ne peuvent donc pas appartenir aux ostréiculteur·trices. Ils et elles sont obligés de régler annuellement une somme convenue dans un bail d'une durée de trente ans. Sur l'Étang de Diana, les concessions sur l'étang appartiennent à une société privée. Les ostréiculteur·trices ont des accords d'exploitation avec les propriétaires qui sont compris dans leurs baux de location des hangars. (Détails en Partie 2 Chapitre 2)

bateau du mas ; mais aussi très éloignés voire dispersés comme à Marennes Oléron où les parcs sont très dispersés, et généralement situés à plus d'une heure et demi de route ou plus d'une heure de bateau de la cabane ostréicole.

L'espace marin où se pratique l'ostréiculture fait généralement partie du Domaine Public Maritime (DPM). Son exploitation fait l'objet d'une autorisation spéciale et, pour l'obtenir, il faut justifier de sa capacité à exploiter l'espace avec des diplômes d'Etat, délivrés par les Lycées Professionnels Maritimes et Aquacoles (LPMA), comme un Certification d'Aptitude Professionnelle (CAP), un baccalauréat professionnel, un Brevet de Technicien Supérieur (BTS) ou des formations continues comme le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA) qui peut se faire sur validation des acquis. L'exploitation du DPM est possible sur délivrance de baux, lorsque l'autorisation spéciale est validée, donnant accès à des concessions. Ces baux, gérés par les Affaires Maritimes, constituent des Autorisations d'Occupation Temporaire (AOT), d'une durée de 35 ans, moyennant quelques centaines d'euros par an pour la location de la parcelle. Sur l'Etang de Diana en Corse, le régime est différent car il relève du domaine privé. Les baux sont directement négociés avec les propriétaires.

Sur l'Etang de Thau, l'accès aux parcs peut être réalisé de manière classique comme décrite ci-dessus, mais peut aussi passer par un système coopératif permettant d'atténuer le coût d'achat et d'entretien des tables. La Coopérative des 5 Ports (Loupian, Marseillan, Sète, Mèze et Bouzigues) a été créée en 1969 par des pêcheurs revendiquant leurs droits sur le DPM dont ils se sentaient dépossédés par l'installation des tables ostréicoles. Ils ont alors réclamé qu'on leur alloue une partie de ces concessions, à l'origine pour permettre aux pêcheurs de ne pas pâtir des tables, et aujourd'hui pour faciliter l'installation des nouveaux·elles producteur·trices. Le ou la nouveau·elle exploitant·e paye une mensualité à la coopérative, à moindre frais par rapport à ce qu'il ou elle aurait dû déboursier si il ou elle avait directement obtenu une AOT des Affaires Maritimes. Lorsqu'il ou elle souhaite cesser son activité, la Coopérative des 5 Ports lui rachète le bail et les tables.

Ces différentes techniques de culture montrent la grande diversité des stratégies mises en place par les entreprises pour obtenir des huîtres d'une taille et d'une qualité sanitaire vendables. Les structures où sont cultivées les huîtres sont majoritairement pérennes : en métal, installées et entretenues par le producteur ou la productrice. Ces installations créent, façonnent et aménagent les territoires dont elles sont spécifiques. Les dessins qu'elles forment sur le domaine maritime sont représentatifs de l'histoire de chaque zone. Ainsi,

l'essor de l'ostréiculture à Thau autour de 1945 a conduit à l'installation plus ou moins contrôlée de tables disposées sur l'étang. Les lignes induites n'avaient ainsi par toutes les mêmes orientations et donnait un aspect sauvage à la filière, éparpillées au gré des constructions par les producteur·trices. Dans les années 60, un remembrement est opéré pour palier à cette installation désordonnée étouffant les coquillages et génératrice de conflits avec la pêche. Les tables sont alors toutes alignées les unes aux autres, créant des blocs et des allées numérotées et facilement repérables (voir figure 25). Elles sont réparties en trois ensembles : Bouzigues, le Mourre Blanc et Marseillan. Aujourd'hui, les tables sont indissociables de l'identité de l'étang.

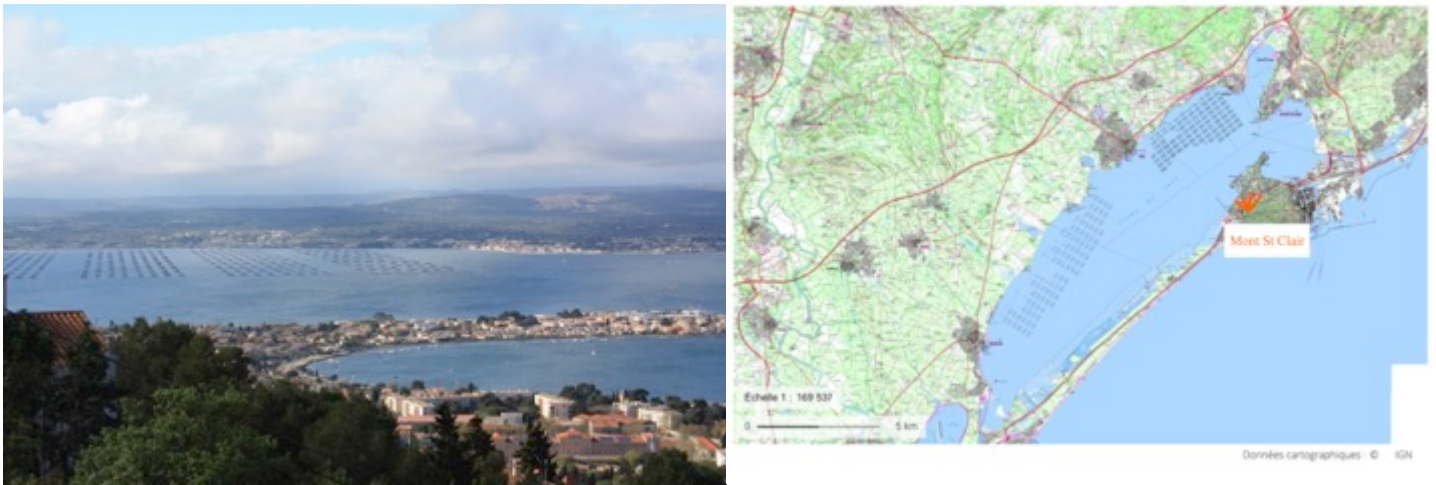


Figure 25 – Photographie des tables ostréicoles depuis le Mont St Clair, à Sète, et carte des tables ostréicoles de l'Etang de Thau (photographie : Julie Dulat, 2018, carte IGN extraite de geoportail.fr)

Les espaces à terre sont inscrits dans des régimes beaucoup plus variés en fonction de leur localisation. Les marais charentais sont des espaces privés et la pression foncière est très forte, surtout sur l'île d'Oléron. L'attrait touristique et les variations démographiques sur l'île font que certains particuliers cherchent à acquérir des espaces où construire des résidences secondaires. L'achat d'une cabane de travail est alors très onéreux pour les producteur·trices qui, pourtant, ne peuvent plus s'en passer pour vendre leurs huîtres, stocker leur matériel, emballer leurs huîtres dans un lieu proche des claires.

« Au fil du temps, la moitié des cabanes [de Château d'Oléron] n'était pas reprise et tombait en ruine. La mairie a donc tout repris et en a fait des cabanes d'artistes. [...] Avant tout était fait à la main, il y avait zéro matériel. Aujourd'hui la moindre machine doit avoir plus d'espace. »

Entretien avec M.-A., ostréicultrice de Marennes-Oléron, fait à Château d'Oléron, en mars 2022, sur son exploitation.

Cette productrice a expliqué le long processus d'obtention d'une cabane. Avec le petit budget qu'elle avait à l'installation, et malgré les aides pour débiter son activité, elle a été obligée de prendre la cabane la moins chère du marché ayant suffisamment de volume pour accueillir son matériel, même si elle n'était pas en bon état et manque de luminosité.

Sur le Bassin d'Arcachon, les cabanes appartiennent aux communes et le bail ne peut être racheté si le ou la futur·e signataire ne peut justifier d'une activité ostréicole – notamment par les diplômes et la possession de concessions en mer. Toutefois, malgré cette protection du foncier professionnel, les ostréiculteur·trices ne peuvent généralement pas habiter proche de leur lieu de travail, car les prix de l'immobilier dans la région sont extrêmement hauts. Les deux ouvriers avec lesquels j'ai travaillé sur le Bassin d'Arcachon habitaient ainsi respectivement chez ses parents à 30 minutes de route et à 50 minutes de route de son lieu de travail. La question de l'accès au foncier ne touche donc pas seulement les bâtiments professionnels mais également la possibilité de se loger proche du lieu de travail.

En plus de la justification d'une activité conchylicole, le ou la demandeur·euse de bail sur les cabanes ostréicoles doit passer une commission d'attribution, sur tous les bassins. Il y a quarante ans, le secteur ostréicole semblait se boucher et il y a eu dans tous les bassins de production des constats de surexploitation (Ifremer, 2018 ; Sécolier, 2021). Les files d'attente pour l'obtention de tables s'allongeaient et il a fallu instaurer des manières de réguler ce qui est appelé le « *copinage* » par certain·es producteur·trices, c'est à dire les arrangements entre ostréiculteur·trices pour court-circuiter les règles d'attribution. Ce réseau informel, jugé injuste pour les nouveaux·elles dans la profession, a amené à la création de commissions cultures marines. Cette commission comprend des personnes des Affaires Maritimes, des membres du Comité Régional de la Conchyliculture, des professionnel·les et des personnes du Syndicat Mixte du bassin versant concerné. Une grande partie du jury examinant les différentes candidatures pour les cabanes est constitué de professionnel·les (plus de la moitié, dont le président du Comité Régional) ce qui, selon des producteurs, mène à un déséquilibre dans l'attribution des cabanes. Pour autant, cette problématique résulte plus des individualités que du fonctionnement du système d'attribution car il n'y a pas de consensus chez les professionnel·les sur la question. Le juste accès aux tables semblait poser plus problème aux femmes, mais le constat n'étant pas partagé, il faudrait

approfondir cette hypothèse auprès de plus de chef·fes d'entreprises dans les différents bassins.

La plupart des bâtiments ostréicoles sur le Bassin d'Arcachon et en Charente sont par ailleurs soumis à des réglementations des bâtiments de France ou sont présents sur des zones Natura 2000¹⁹. Les exploitant·es sont alors obligé·es de se soumettre à ces contraintes, parfois difficiles lorsqu'ils et elles souhaitent mettre en œuvre des travaux pour faciliter leur activité.

En Nouvelle-Calédonie, le système de concessions existe également. Les personnes souhaitant s'installer en ostréiculture doivent faire une demande d'occupation du domaine public maritime auprès du service du domaine et du patrimoine de la Direction des affaires juridiques administratives et du patrimoine (DAJAP) porté par la Province. En Province Nord, les ostréiculteur·trices doivent fournir une notice d'impact sur l'environnement pour les projets de petite envergure ou une étude d'impact sur l'environnement pour les projets d'ampleur (la détermination de l'envergure du projet se fait selon le coût total estimé) (PROTEGE, s. d.). Ces règles sont également en lien avec les possibilités d'accès aux concessions prévues dans le droit coutumier des tribus (d'après les expert·es interrogé·es de la Province Nord). En Province Sud, les règles sont a priori les mêmes que celles de la métropole, pour des baux de 15 ans au coût annuel d'environ 800€, mais des évolutions sont prévues pour créer des barèmes en fonction de la taille du projet également (d'après les expert·es interrogé·es en Province Sud).

C. Les ostréiculteur·trices aussi soumis à des réglementations pour la production des huîtres

Les schémas de production des entreprises peuvent prendre toutes les formes : l'intégralité du cycle, du positionnement des collecteurs à la vente d'huîtres adultes ; l'achat de naissain puis la vente de pré-gros avec en parallèle un affinage d'huîtres déjà grossies ensuite vendues aux consommateur·trices ; la production de naissain uniquement ; ... Toutes les combinaisons sont possibles. Les bassins de production sont toutefois plus ou moins homogènes. Les entreprises corses par exemple, très peu nombreuses, présentent à peu près

¹⁹ Sites naturels que l'Union Européenne identifie comme ayant une forte valeur patrimoniale en raison de la biodiversité qui l'habite (*Qu'est ce que Natura 2000 ? | Natura 2000*, s. d.).

toutes la même stratégie : achat de naissain d'écloserie d'Atlantique ou de torrents, collage des huîtres sur cordes, détroquage au bout de 9 à 10 mois, nettoyage et vente aux grandes et moyennes surfaces (GMS) à l'export et en direct. Seul un producteur a développé une partie dégustation sur place, ouverte l'été. Sur le bassin de Marennes-Oléron en revanche, alors que certaines entreprises ne font que de l'affinage en claires (zones de marais) d'huîtres achetées à d'autres producteur·trices, d'autres réalisent l'intégralité des étapes du cycle de production. Toutes ces activités nécessitent des autorisations particulières, des brevets, des certificats pour justifier de la capacité des personnes à les mener à bien.

En particulier, pour travailler en mer, même en tant qu'ouvrier·ère non pilote du navire, il est nécessaire d'avoir une certification, au moins pour la sécurité. Il existe quatre niveaux distincts allant d'une fonction de matelot à la fonction de patron de navire (c'est à dire responsable de l'embarcation) (voir tableau 2). La validation du niveau précédent est nécessaire pour pouvoir accéder au niveau supérieur. Ces titres sont obtenus lors du suivi de formations allant de 23 heures pour le Certificat de marin-ouvrier aux cultures marines Niveau 1 à un cumul de 275,5 heures pour avoir le Certificat de Patron de navire aux cultures marines Niveau 2. Les ouvrier·ères allant en mer doivent avoir le Certificat de marin-ouvrier aux cultures marines et ils et elles doivent être accompagnés par un·e détenteur·trice d'un Certificat de marin-ouvrier aux cultures marines – Niveau 2. Le schéma souvent rencontré dans les exploitations où plusieurs ouvrier·ères vont en mer est que le ou la chef·fe d'exploitation a le Patron 1 et au moins un·e ouvrier·ère est certifié·e du Certificat de marin-ouvrier aux cultures marines Niveau 2 (d'après les observations réalisées dans les entreprises de Corse, du Bassin d'Arcachon, de l'Etang de Thau et de Marennes-Oléron).

Tableau 2 - Tableau des différents titres possibles pour l'embarcation à bord des navires cultures marines
(Certificats de Navires aux Cultures Marines, s. d.)

Titre	Fonction exercée	Détail de la formation	Formation donnant les équivalences
Certificat de marin-ouvrier aux cultures marines – Niveau 1	Matelot à bord des navires armés aux cultures marines	Formation de 23 heures axée sur la sécurité et comprenant le brevet de Premiers Secours Civiques de Niveau 1 (PSC1)	Certificat Aptitude Professionnelle Maritime (CAPM) de Conchyliculture
Certificat de marin-ouvrier aux cultures marines – Niveau 2	Conduite des navires de charge armés aux cultures marines n'effectuant qu'une navigation diurne en eaux abritées, de longueur inférieure à 24 mètres, de puissance motrice inférieure à 250 kW, la décision d'appareillage étant sous la responsabilité du/de la chef·fe d'exploitation	Formation de 28 heures axée sur la sécurité (comprenant un enseignement médical) et sur la balisage et les règles de barre ainsi que sur les moteurs et les manœuvres.	

Certificat de patron de navire aux cultures marines – Niveau 1 (abrégé en Patron 1 par les ostréiculteur*trices)	Patron à bord des navires armés aux cultures marines de longueur inférieure : - à 24 mètres pour les navires de charge - à 12 mètres pour les dragues	Formation de 107,5 heures intégrant de la navigation et des cours de moteur hydraulique.	Brevet d'Expérience Professionnel Maritime (BEPM) de Cultures Marines Ou Certificat d'Aptitude à la Conduite des Moteurs des Navires Conchylicoles (CACMNC)
Certificat de patron de navire aux cultures marines – Niveau 2 (abrégé en Patron 2 par les ostréiculteur*trices)	Patron à bord des navires armés aux cultures marines de longueur inférieure à 24 mètres	Formation de 120 heures complétant la formation en navigation, avec des cours sur le fonctionnement du radar et des certificats d'opérateur*trice radio.	

Les ostréiculteur*trices sont de plus sous deux régimes sociaux car l'exercice d'une activité ostréicole relève de la Mutualité Sociale des Agriculteurs et des ruraux (MSA) et de l'ENIM Etablissement National des Invalides de la Marine (ENIM). Les salarié*es des entreprises relèvent des régimes sociaux soit de l'une soit de l'autre en fonction des travaux qu'ils et elles mènent à terre et/ou en mer. Si ils et elles sont amenés, dans l'exercice de leurs fonctions à utiliser un navire, ils et elles doivent être couvert*es par l'ENIM. Sinon, ils et elles sont affiliés à la MSA. Les chef*es d'entreprise et les ouvrier*ères travaillant à la production rencontrés*es étaient majoritairement rattachés*es à l'ENIM ; les personnes restant à terre et travaillant à l'emballage, l'étiquetage et la vente sont elles rattachées à la MSA. D'après les ostréiculteur*trices rencontrés*es, si les deux régimes tendent à se lisser, il est plus avantageux d'être à l'ENIM car même si les cotisations sont plus chères, il est possible de partir à la retraite plus tôt et la pension de retraite est plus élevée (entretiens menés entre décembre 2021 et avril 2022 sur le Bassin d'Arcachon, Marennes-Oléron, l'Etang de Diana et l'Etang de Thau).

Ces différences de certification amènent à créer une hiérarchie entre les différent*es ouvrier*ères. Ceux et celles ayant les certifications les plus élevées sont plus légitimes dans la prise de décision et dans la délégation des tâches à effectuer. Souvent, la gestion d'équipe leur est dévolue (observations faites sur les entreprises m'ayant accueillie en Corse et à Marennes Oléron).

Comme la répartition des tâches dans les entreprises est faite majoritairement suivant le genre, et que les femmes sont plus souvent postées dans la partie emballage et éloignées de la partie production, elles sont majoritairement affiliées à la MSA. Dans une entreprise de Marennes-Oléron, toutes les femmes sont à la MSA alors que tous les hommes sont à l'ENIM (d'après un entretien avec un chef de site de production de Bourcefranc-le-Chapus,

en mars 2022). Elles seraient alors affiliées à un régime social moins avantageux que celui où la majorité des hommes sont. De plus, elles sont moins amenées à aller en mer, ce qui justifie donc moins de leur proposer de passer des certifications pour qu'elles puissent accompagner les employé·es de la partie production allant sur les parcs. Cela contribuerait alors à ce que les femmes soient moins diplômées que les hommes, et pourrait jouer à nouveau sur leur invisibilisation ou leur précarisation. Ces hypothèses sont néanmoins à vérifier lors d'entretiens plus approfondis car je n'ai pas abordé cette question frontalement avec mes interlocuteur·trices.

Concernant les statuts demandés en Nouvelle-Calédonie, je n'ai pas obtenu cette information. Certainement que le régime juridique et social de l'ostréiculture y est encore à définir.

D. La vente d'un produit frais : un paysage réglementaire vaste et contraignant

Une majorité des français consomment des huîtres (entre 55% et 65% d'après les chiffres du Comité National de la Conchyliculture) et se placent comme les premier·ères consommateur·trices d'huître fraîche (cru) au monde (CNC, 2009, Marie, 2009, FranceAgriMer, 2013). Typiquement française, cette manière de manger le coquillage est notamment permise grâce à la qualité des eaux littorales. En effet, un exportateur d'huîtres en Chine que j'ai rencontré à Marennes-Oléron en mars 2022 sur la plateforme logistique de son entreprise, expliquait que, malgré leur immense productivité, les eaux chinoises ne permettent pas forcément de manger les huîtres directement sorties de l'eau, principalement en raison de leur mauvais état sanitaire. Les huîtres chinoises ne sont donc pas consommées crues, comme ce qui se pratique en France, mais broyées et transformées en « oyster sauce » utilisée en cuisine. Les huîtres étant des bivalves filtreurs, elles peuvent en effet concentrer beaucoup d'éléments non désirables pour la consommation humaine. De plus, l'ostréiculture se trouve dans le creux de bassins versants (voir figure 26) et est donc dépendante des rejets de l'ensemble des activités anthropiques situées en amont. Les stations d'épuration permettent de juguler une partie des rejets des populations littorales, mais ne sont pas toujours dimensionnées pour accueillir les pics démographiques. Elles ne sont pas non plus destinées à filtrer les rejets de l'agriculture, et parfois laissent circuler des éléments

chimiques. C'est pourquoi les eaux littorales accueillant la conchyliculture doivent faire l'objet d'une surveillance rapprochée et constante, afin de limiter le risque sur la santé publique.



Figure 26 - Activités anthropiques impactant la qualité des eaux et constituant de potentielles sources de contamination microbiologique et chimique pour l'ostréiculture (Marzin, 2017)

La qualité et l'état sanitaire des eaux littorales françaises font donc l'objet d'une réglementation stricte, afin d'éviter les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) et autres débordements menaçant la santé publique (Ifremer et al., 2022; *Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) | Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail*, s. d.; Ministère de l'agriculture et de l'alimentation & Office International de l'Eau, 2022). Cette réglementation est notamment régie par la politique commune de l'eau de l'Union Européenne et la Directive Cadre sur l'Eau mise en place en 2000 (Parlement européen, 2000). Les zones d'exploitation professionnelle des huîtres font également l'objet d'un classement sanitaire (avec trois classes : A, B ou C) par la Commission Européenne (CE - règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006) et décliné dans le Code rural et de la pêche maritime français, en fonction de leur teneur en contaminants et notamment selon les quantités d'*Escherichia*

*coli*²⁰ pour 100g de chair et de liquide intra-valvaire (l'ensemble de la contenance des huîtres – chair et eau – étant récupérée et broyée pour la recherche des contaminants). Ce classement a des répercussions importantes sur les modalités de consommation des coquillages (voir tableau 3 ; Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2022). Dans les zones classées A, où les quantités en *E. coli* sont jugées sans danger pour la santé humaine, la mise en consommation peut se faire directement après récolte. En revanche, dans les zones classées C, un reparcage²¹ de longue durée est obligatoire si l'on souhaite destiner les coquillages à une dégustation crue ; il est toutefois possible de les consommer cuits. Pour les zones classées B, la purification est obligatoire avant mise à la consommation, mais le reparcage long n'est pas nécessaire.

Tableau 3 – tableau des classements sanitaires des zones de production professionnelles en fonction de la concentration en *E. coli* (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation & Office International de l'Eau, 2022)

Classement de la zone	Répartition des résultats (mesure des quantités en <i>E. coli</i> pour 100g de chair et de liquide intravalvaire)	Conséquences
Classe A	80% ou plus des résultats ≤ 230 <i>E. coli</i> Maximum 20% des résultats compris entre 230 et 700 <i>E. coli</i> Aucun résultat > 700 <i>E. coli</i>	Mise à la consommation directe possible après la récolte.
Classe B	90% ou plus des résultats \leq à 4600 <i>E. coli</i> Et aucun résultat $>$ à 46000 <i>E. coli</i>	Purification obligatoire en centre agréé ou reparcage avant mise à la consommation.
Classe C	Moins de 90% des résultats \leq à 4600 <i>E. coli</i> Et aucun résultat $>$ à 46000 <i>E. coli</i>	Reparcage de longue durée obligatoire avant mise à la consommation ou traitement thermique.

Dans les autres contaminants prévus par le règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006, les coquillages doivent être, par exemple, à moins de 1,5mg/kg de poids frais de

²⁰ *Escherichia coli* est une bactérie considérée comme un paramètre microbiologique de référence (Amouroux, 2020).

²¹ Le reparcage (ou reparquage) désigne la récolte de larves de coquillages ou de coquillages dans une zone puis leur ensemencement dans une autre zone, jugée plus propice à leur développement ou jugée plus salubre. « Une zone de reparcage conchylicole correspond à toute zone maritime, estuarienne ou lagunaire, clairement délimitée et signalée par des bouées, des piquets ou tout autre dispositif fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants » (règlement (CE) n°853/2004, annexe I, point 2.6).

Plomb, moins de 1mg/kg de poids frais de Cadmium, moins de 5µg/kg de poids frais en Hydrocarbures (Markos, 2006).

Afin de classer les zones de production et de définir les modalités préalables à la commercialisation des coquillages, des prélèvements réguliers permettent d'exercer une surveillance sanitaire constante. Cette surveillance sanitaire des coquillages a débuté au début du XXe siècle et s'organise en réseaux nationaux initiés par l'Ifremer²² : le réseau ROCCH (Réseau d'Observation Contaminants Chimiques), destiné à la surveillance de la contamination chimique des coquillages ; le réseau REPHY (REseau d'observation et de surveillance du PHYtoplancton et de l'hydrologie dans les eaux littorales) destiné à la surveillance des phytoplanctons toxiques ; le réseau REPHYTOX (REseau de surveillance des PHYcoTOXines dans les organismes marins) destiné à la surveillance des phycotoxines dans les coquillages ; le réseau Emergtox, destiné à une veille sur l'émergence de toxines marines dans les coquillages ; et le réseau REMI (REseau de contrôle MIcrobiologique) destiné à la surveillance microbiologique des coquillages (Ifremer et al., 2022). Pour chaque réseau, des prélèvements sont réalisés par des organismes locaux dans les bassins de production, à plusieurs points fixes ciblés, tous les 15 jours en situation normale, ou toutes les semaines si le seuil d'alerte est dépassé. Les mesures sur le terrain sur l'Étang de Thau (5 sites de prélèvement) sont pilotées par les Laboratoires Départementaux Vétérinaires (LDV) qui délèguent les prélèvements à P2A, une société accréditée (Ifremer, 2022). En Charente Maritime, le Comité Régional de la Conchyliculture (association représentante des professionnel·les) a pris en charge le plan d'autocontrôle sanitaire et le Centre pour l'Aquaculture, la Pêche et l'Environnement de Nouvelle-Aquitaine (CAPENA, ex-Centre Régional Expérimentation et d'Application Aquacole ou CREAA) gère le réseau de surveillance conchylicole en marais salé (DDTM Charente Maritime, 2016). Plus de 50 points de prélèvement sont recensés pour les réseaux de surveillance sanitaire. Sur le Bassin d'Arcachon, le Comité Régional de la Conchyliculture a créé un Groupement de Défense Sanitaire dédié à l'ostréculture : le GDSOA (Groupement de Défense Sanitaire Ostrécicole Aquitain) qui prend en charge cette surveillance locale (huitres-arcachon-capferret.fr, 2022). Cette structure vise à établir une surveillance constante et plus proche des exigences du

²² Ces réseaux de surveillance comprennent également des mesures non directement liées à la santé humaine, intégrant certaines réalisées sur les coquillages. Des réseaux jumeaux aux réseaux sanitaires sont en place : ROCCH Environnemental ; PHYTOBS et REPHY Observations ; OBSLAG (Observatoire des Lagunes Méditerranéennes) ; le réseau ROME regroupe des observatoires de microbiologie environnementale intégrée et le réseau BENTHOS travaille à l'observation du micro-benthos (Ifremer, 2020). Ils sont animés par l'Ifremer.

marché. Enfin, en Corse, des points de prélèvement sont positionnés dans les étangs de Diana, Urbino et Biguglia (Ifremer, 2020) ; les mesures sont faites par les employé·es de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DSCSPP) sous la responsabilité de la préfecture puis envoyées au laboratoire d'analyses de Bastia pour analyse (Collectivité de Corse, 2018).

En Nouvelle-Calédonie, les classements A, B et C n'existent pas donc l'exploitation peut a priori se faire dans toutes les eaux de l'archipel. Pour autant, les expert·tes interrogé·es alertent sur les fortes concentrations en métaux lourds, ce qui peut non seulement impacter la santé humaine, mais aussi la santé des coquillages. Ils et elles ont remarqué que les captures de naissain s'effectuaient moins bien dans les zones fortement concentrées en contaminants chimiques (d'après les membres des Provinces Nord et Sud et de l'ADECAL, rencontré·es à distance en avril 2022).

Les résultats issus des analyses de ces différents laboratoires locaux sont regroupés dans des bases de données que l'Ifremer synthétise en bulletins d'alerte lorsque les mesures des différents contaminants atteignent des concentrations hors des seuils réglementaires (Ifremer et al., 2022). Lorsque l'état sanitaire de l'eau est inquiétant, le préfet a l'autorité pour fermer un bassin à la consommation, par arrêté préfectoral, le temps que les concentrations reviennent à la normale.

Les fermetures ont lieu tous les ans à des périodes connues et les ostréiculteur·trices anticipent ces moments de pics (en automne et à la sortie de l'hiver d'après les chargé·es de mission des Comités Régionaux). Dans le bassin de Thau et en Corse, les ostréiculteur·trices ont construit, dans une très grande partie des mas conchylicoles, des bassins dégorgeoirs (voir figure 27). Il s'agit de bassins où les huîtres sont placées plusieurs jours voire semaines avant de les vendre dans une eau filtrée à l'aide de lampe UV et de filtres à sable, dans le but de les purifier des bactéries, virus, phycotoxines et autres éléments indésirables (informations issues des observations réalisées sur le terrain et des entretiens réalisés avec les chargé·es de mission des Comités Régionaux entre décembre 2021 et avril 2022). Dans le Bassin d'Arcachon, ces bassins sont des bassins de stockage, où l'eau n'est pas systématiquement filtrée, mais régulièrement renouvelée. En Charente-Maritime, les claires jouent ce rôle de bassins purificateurs. Le CRC17 témoigne que les producteur·trices prennent un soin particulier à la qualité des eaux des marais pour qu'ils puissent servir de zones de purification des huîtres. En dehors de toutes ces mesures préventives, certaines zones sont automatiquement interdites au prélèvement de coquillages. Soit parce qu'elles

sont situées dans des bassins versants fortement contaminés et où il n'est pas autorisé de prélever des coquillages pour la consommation ; soit parce ce qu'elles sont dans des zones hors des cadres des réseaux de surveillance et qu'il n'y a pas de validation réglementaire pour l'exploitation professionnelle des coquillages.



Figure 27 – Filtre à sable installé chez un ostréiculteur corse pour purifier l'eau pompée dans l'Etang de Diana afin d'assurer un stockage des huîtres sûr et sain (photographie prise en février 2022)

Les mesures prises pour la surveillance sanitaire sont liées à la consommation crue des coquillages. Consommés cuits, ils ne nécessiteraient pas autant d'inquiétudes, notamment sur les populations microbiennes. Nous verrons dans le chapitre suivant le contexte de la dégustation des huîtres en France et comment l'ostréiculture est perçue par les consommateur·trices.

Chapitre 3 : Consommer des huîtres en France : contexte et dégustation

A. La consommation des huîtres françaises : quelques éléments de contexte

En France, l’huître se déguste beaucoup crue, à même la coquille et les français·es sont les plus grand·es consommateur·trices d’huîtres crues au monde (CNC, 2022). En 2009, l’enquête a montré que la consommation moyenne était de 2 kilogrammes par an par français·e, ce qui correspond à deux douzaines d’huîtres environ (voir tableau 2) (CNC, 2009, Marie, 2009, FranceAgriMer, 2013). Les exports faits à l’étranger sont souvent en direction de restaurants gastronomiques français ou dans des lieux de vente dédiés. Dans d’autres pays, la consommation crue, à même la coquille, n’est pas la plus répandue. Par exemple, l’huître peut être consommée plus grosse, sortie de sa coquille (à l’unité, comme au Japon) ou cuite (par exemple, une spécialité australienne est de placer l’huître à l’intérieur d’un steak de bœuf puis de cuire le tout) (d’après les entretiens réalisés avec des chercheur·euses de l’Ifremer travaillant sur des thématiques en lien avec l’huître et l’ostréiculture, ainsi que les témoignages d’exportateurs d’huîtres expliquant la popularité de leurs produits à l’étranger).

Un consommateur enquêté au Salon de l’Agriculture a évoqué « *l’imaginaire de la classe sociale* » que les huîtres peuvent renvoyer, estimant que les huîtres sont l’apanage d’une catégorie sociale aisée et de ménages pouvant intégrer l’huître à leurs paniers alimentaires (questionnaire réalisé avec une personne ne consommant pas d’huîtres, à Paris, en février 2022). Le rapport OFIMER de 2009 sur l’image et la perception des huîtres évoque le besoin d’une « *entrée dans un cercle d’initiés* » pour apprécier les huîtres (Marie, 2009). L’huître est aussi perçue dans la culture populaire comme un produit réservé aux initié·es et à une catégorie de personnes riches²³. Faut-il vraiment être dans un cercle d’initié·es et riche pour être amateur·trice d’huîtres ?

85% des personnes que j’ai interrogées sur les marchés et au SIA 2022 sont amatrices d’huîtres. Ils et elles sont issu·es de catégories socio-professionnelles diverses (voir figure 28). La majorité (50,8%) des personnes interrogées (amateur·trices et non amateur·trices d’huîtres) étaient des retraité·es ; 14% exerçaient une profession de la catégorie des cadres et des professions intellectuelles supérieures ; 11% exerçaient une profession intermédiaire ; 9% étaient artisan·es, commerçant·es ou chef·fes d’entreprise. Les employé·es, ouvrier·ères et étudiant·es étaient en minorité. Seul un ostréiculteur a répondu à cette enquête, sur le marché de Sète. On remarque que les pourcentages entre la répartition socio-professionnelle

²³ « On prend la CAF, les allocs / On vous laisse le champagne et toutes vos huîtres », paroles du titre *trapchat* d’Alpha Wann (2021).

des amateur·trices d'huîtres et les répondant·es en général sont sensiblement les mêmes. Il n'y aurait ainsi pas une catégorie socio-professionnelle qui aime sensiblement plus les huîtres que les autres.

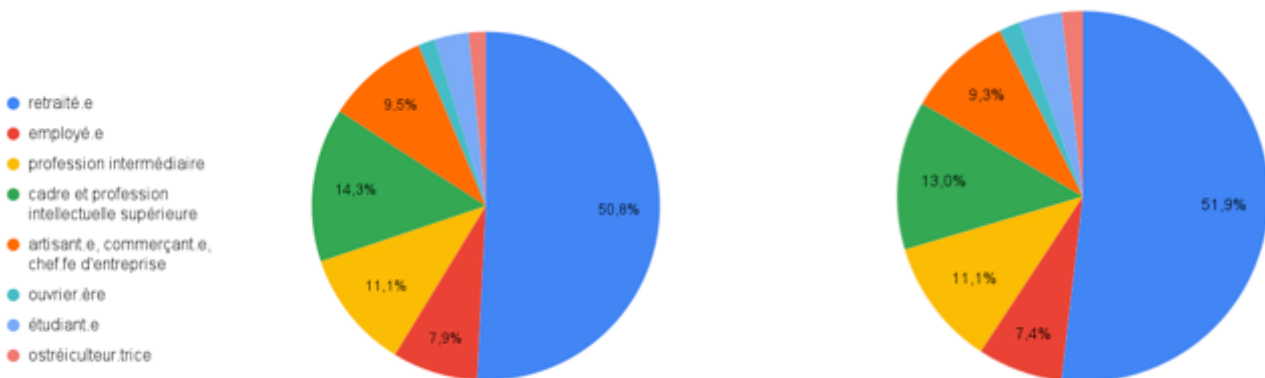


Figure 28 – (a) Répartition en pourcentage des activités socio-professionnelles exercées par les personnes interrogées. La catégorie des ostréiculteur·trices regroupe 1,6% des personnes ; les étudiant.es 3,2% et les ouvrier·ères 1,6%. (b) Répartition en pourcentage des activités socio-professionnelles exercées par les personnes interrogées amatrices d'huîtres.

Les activités socio-professionnelles sont réparties selon les huit catégories de la nomenclature des Professions et Catégories Socioprofessionnelles 2003 de l'INSEE (INSEE, 2003).

Lors des échanges avec ces consommateur·trices, nous avons également pu discuter de la manière dont ils consommaient des huîtres (ou non) et de comment ils avaient commencé à en manger (ou non). Pour les sept personnes (sur 64 répondant·es) qui n'en mangeaient pas, six d'entre elles disaient ne jamais en avoir mangé et que les huîtres n'étaient pas à table dans leurs familles. La dernière personne affirmait ne pas pouvoir en manger sans être malade. Les personnes affirmant avoir toujours aimé et consommé des huîtres (30% des interrogé·es) évoquaient la « *tradition* », la « *famille* » et la « *culture* » pour justifier le fait qu'elles aient toujours eu des huîtres dans leurs assiettes (termes utilisés par les répondant·es). Pour ceux et celles qui ont changé leurs habitudes de consommation et qui désormais intègrent les huîtres à leur alimentation, ils ou elles expliquent cette évolution par la découverte du produit qu'ils ou elles n'avaient pas forcément à proximité auparavant. Ce changement est opéré soit par le mariage avec une personne amatrice d'huîtres, soit par un déménagement proche d'un bassin de production. Il semble alors que le *cercle d'initiés* passe outre les catégories socio-professionnelles et l'aisance financière, qu'il résiderait plutôt dans la possibilité de découvrir le produit et d'apprendre à l'apprécier, via la famille

ou la proximité d'un bassin de production. Ce résultat serait toutefois à confirmer par une enquête quantitative plus solide et/ou par des entretiens qualitatifs sur le sujet avec un panel de consommateur·trices.

B. La consommation des huîtres en France : savoir-faire autour d'un produit cru

Les personnes qui n'aiment pas consommer des huîtres ont évoqué le goût et la texture comme éléments désagréables du coquillage. Certaines sont également sceptiques quant à la qualité du produit comme il s'agit d'un organisme filtreur et évoquent « *l'imaginaire du purificateur d'eau qui accumule tous les métaux lourds* »²⁴. La laitance des huîtres, au goût astringent, est assez peu appréciée et peut empêcher certaines personnes de consommer des huîtres. Les amateur·trices d'huîtres en revanche apprécient le goût, la fraîcheur du produit et l'iode qui s'en dégage. Si la majorité des personnes rencontrées préfèrent les huîtres d'Atlantique, plutôt de calibre n°3 ou les huîtres fines, d'autres se disent « *vrais amateurs* » (terme utilisé par un homme interrogé en Corse en février 2022) et achètent préférentiellement des huîtres plus grosses et plus charnues (calibres n°2 et n°1 ou huîtres spéciales). Les huîtres creuses fines ont un goût iodé, salé et sont plutôt croquantes ; les huîtres spéciales ont un goût iodé, légèrement sucré avec des touches de noisettes et sont plus fondantes (à dire d'expert·es rencontrés lors du Concours Général Agricole 2022). Ces deux descriptions conviennent pour décrire les huîtres creuses de métropole. En Nouvelle-Calédonie – où la consommation des huîtres est relativement récente – les huîtres sont décrites comme « *poivrées* », « *comme si on mangeait directement du gros sel* » et laissant un goût très fort en bouche (propos recueillis auprès de membres des Provinces, chargés de l'accompagnement et du développement des filières aquacoles). Elles sont bien plus mangées dans les tribus qu'à Nouméa²⁵.

Les huîtres sont présentées ouvertes, en plateaux, par douzaines ou demi-douzaines. Leur ouverture se fait avec un couteau court et épais, à la lame fine, large et pointue, appelé *lancette*. La lancette possède deux oreilles rectangulaires autour de la lame, joignant celle-ci

²⁴ Propos d'une personne interrogée au SIA 2022, en février 2022, ne consommant pas d'huîtres.

²⁵ Propos issus d'une réunion groupée réalisée en mai 2022 avec différent.es professionnel.les des Provinces Nord et Sud et des chercheur.euses travaillant sur le développement de l'ostréiculture en Nouvelle-Calédonie et particulièrement sur l'île principale.

à une poignée légèrement arrondie et permettant le maintien de la main de l'écailleuse. Ouvrir les huîtres demande de la force, d'autant plus si elles ont été exondées régulièrement par le fait des marées ou artificiellement (voir Chapitre 1). L'ouverture peut être un frein à la consommation, surtout qu'il existe plusieurs manières de les ouvrir et qu'il n'y a pas de consensus sur la question. Sur les 63 questionnaires complets, 9 personnes ont cité l'ouverture comme quelque chose qu'elles n'aimaient pas dans les huîtres, soit parce qu'elles ne savaient pas les ouvrir ou qu'elles trouvaient cela difficile, soit parce qu'elles n'aimaient pas lorsqu'elles sont mal ouvertes et pleines de débris de coquilles. Dans les répondant·es au questionnaire, la plupart des femmes déclaraient ne pas savoir ouvrir les huîtres alors que la majorité des hommes disaient savoir le faire. C'est une pratique qui est réputée comme demandant de la force, ce qui pousse les hommes à s'en charger plus que les femmes. Lorsque j'ai intégré une entreprise sur le Bassin d'Arcachon pour la période des fêtes, une tâche essentielle était l'ouverture des huîtres et leur préparation en plateaux en polystyrène remplis de glace. La patronne indiquait qu'il fallait les ouvrir par la charnière ou talon (voir figure 29). Au Concours Général Agricole 2022 (CGA 2022), les huîtres étaient ouvertes par les écaillers par le côté, directement proche du muscle. Dans les deux cas, le but est de se frayer un chemin avec la lame du couteau dans l'huître, puis de sectionner le muscle qui maintient la coquille fermée. Il faut rester attentif à ne pas mettre d'éclats de coquilles dans la chair ce qui est désagréable à la dégustation. Au SIA 2022 était présenté l'écailleuse le plus rapide de France et l'importance d'une ouverture précautionneuse des huîtres m'a été énormément mentionnée.

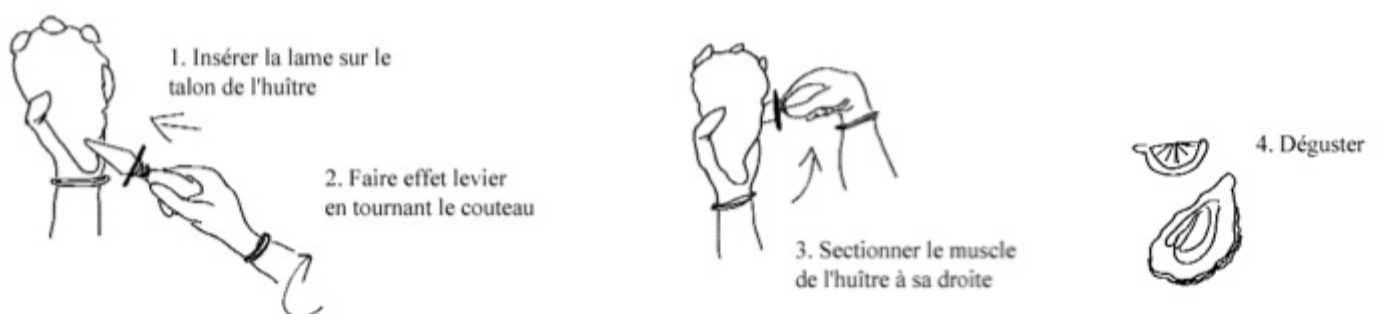


Figure 29 – Etapes de l'ouverture des huîtres telles qu'expliquées par les professionnel·les au CGA 2022.

L'huître est ensuite, selon l'appréciation des consommateur·trices, dégustée nature, avec du jus de citron ou du vinaigre à l'échalote accompagnée de pain et de beurre (de manière la plus courante) ainsi qu'un verre de vin blanc. En Gironde, les huîtres sont également

dégustées avec une grillade de saucisses de porc (observation lors de la fête de l’huître plusieurs années durant à Andernos-les-Bains). De nombreuses recettes se sont développées pour accorder l’huître avec des fruits, d’autres fruits de mer, de la viande, des épices, des boissons, etc. (voir figure 30). Il existe aussi des recettes d’huîtres cuites, qui séduisent plus les personnes n’aimant pas l’aspect iodé de la chair crue. Trois consommateur·trices et deux ostréicultrices ont déclaré avoir commencé à manger des huîtres gratinées, donc cuites, avant de progressivement apprécier des huîtres crues. Les huîtres peuvent par exemple être gratinées au four, accompagnées de légumes cuits, ou même mélangées avec des pâtes, de la crème et des condiments.



Figure 30 – Photographies de recettes proposées pour les huîtres du Bassin d’Arcachon, les huîtres de Normandie et les huîtres de Thau (Juby, 2014, SMBT, 2019, Hue, s.d.)

La dégustation d’huîtres se fait selon plusieurs critères détaillés par la grille de dégustation des jurys du Concours Général Agricole (voir figure 31). Les lots d’huîtres évalués ou échantillons, sont présentés sur un plateau où chaque membre du jury a une huître ouverte et une huître fermée à regarder, sentir, toucher et goûter. Des discussions s’ensuivent pour noter ces échantillons et déterminer si les critères des produits méritent de leur accorder une médaille d’or (produit parfaitement représentatif des critères de la catégorie, sans aucun

Echantillon n° _____																				
	Insuffisant	Moyen	Bon	Très bon	Excellent															
Aspect extérieur de la coquille																				
Aspect de la chair																				
Attache du muscle																				
Nez																				
Croquant de la chair																				
Goût																				
Longueur en bouche																				
Aspect intérieur de la coquille																				
Impression générale / 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Commentaire																				

Figure 31 - Extrait des feuilles de dégustation pour les huîtres au Concours Général Agricole 2022

défaut), médaille d'argent (produit représentatif de la catégorie, avec de légers défauts) ou médaille de bronze (produit de la catégorie, avec quelques défauts mais prometteur) (Concours Général Agricole, 2022).

Certaines huîtres bénéficient d'une valorisation à part grâce à des marques développées collectivement et des labels (voir chapitre précédent), permettant d'informer le ou la consommateur·trice sur l'origine, les caractéristiques, la qualité et le goût du produit. Un chef de site d'un groupe producteur d'huîtres comparait ainsi le produit expédié à travers le monde à de la maroquinerie de luxe. A l'instar d'un sac d'une grande marque, l'huître passe entre plusieurs mains et est manipulée avec minutie pour aboutir à « *un petit coffre-fort, aussi travaillé qu'un sac Hermès* » (entretien réalisé à Marennes-Oléron sur le site d'affinage et de purification, et la plateforme logistique). Une des appellations les plus connues est l'huître fine de claire (appellation la plus évoquée par les consommateur·trices interrogé·es, après la marque en nom propre Gillardeau), qui auraient un goût particulièrement reconnaissable, mais c'est essentiellement leur couleur que les consommateur·trices aiment : « *Quand on en mange avec mon mari, je pousse souvent la bêtise jusqu'à rabattre le manteau en les ouvrant* » m'a confié ma voisine lors du CGA 2022. Le manteau est la partie extérieure de la chaire de l'huître, collée à la coquille et notamment au couvercle, qui protège les branchies. Lorsque le manteau est replié vers le muscle adducteur, il est possible de bien voir les branchies bleues-vertes des huîtres élevées en claires. En ouvrant les huîtres, certaines personnes, comme cette juré du CGA, rabattent le manteau et dévoilent ainsi les branchies de l'huître pour que l'on voie bien la couleur à la dégustation.

PARTIE 2 - ACTEURS ET ACTRICES DE LA FILIÈRE OSTRÉICOLE

La filière ostréicole rassemble un nombre d'acteur·trices important. Au sein des entreprises, les chef·fes d'entreprises et les ouvrier·ères ont des profils très variés avec des parcours hétérogènes, ce qui reflète en partie la manière dont l'ostréiculture s'est ancrée dans les bassins de production, en relation avec les dynamiques économiques locales. Les ostréiculteur·trices ne sont pas isolés dans l'exercice de leur métier, mais entouré.es d'organisations professionnelles qui influencent les orientations de la filière, de centres techniques permettant de répondre à un certain nombre de contraintes, et de nombreux·ses autres professionnel·les des huîtres tel·les que des mareyeur·euses, des poissonnier·ères, des écailleur·euses, des membres des comités régionaux de la conchyliculture, des chercheur·euses, ... Ces acteur·trices forment un maillage complexe et dense, dans les bassins de production et à l'échelle nationale. Tous les bassins étant liés par des échanges de biens et de services, la filière ostréicole fonctionne en réseaux, où tous·tes sont interconnecté·es.

Chapitre 4 : Les profils des ostréiculteurs et ostréicultrices : récits de vie

Selon les entreprises, des particularismes se sont développés pour distinguer les produits sur le marché, aller chercher une nouvelle clientèle et finalement mieux valoriser ses huîtres.

L'ostréiculture peut également être une source de diversification au sein d'une entreprise agricole ayant a priori d'autres vocations. Ces logiques d'entreprises sont étroitement liées aux parcours individuels des ostréiculteur·trices qui constituent la mosaïque ostréicole, qu'ils et elles soient chef·fes d'entreprises ou ouvrier·ères ostréicoles. La majorité de ces personnes n'a pas un parcours linéaire de création, de reprise ou d'intégration d'une entreprise ostréicole suite à une formation dans un des nombreux lycées professionnels maritimes et aquacoles présents sur tout le littoral français. Dans ce chapitre, nous présenterons le résumé de récits de vie sous la forme d'encadrés commentés dans le texte (les prénoms des personnes ont été changés). Nous montrerons la grande diversité de profils au travers de quelques exemples marquants et comment ils permettent de mettre en relief la production ostréicole dans tous les bassins.

A. Les chef·fes d'entreprises ostréicoles : entre vocation, reconversion et continuité du chantier familial

Les professions précédemment exercées et les formations initiales des chef·fes d'entreprises sont particulièrement variables. Parmi mes interlocuteur·trices par exemple, Louise, 54 ans, qui a monté son entreprise de production et de dégustation d'huîtres sur le Bassin d'Arcachon en 2018 après quinze années comme commerciale dans un grand groupe agroalimentaire ; Théophile, homme de 56 ans, a débuté dans les vignes et le tourisme avant de s'associer avec son beau-frère pour produire des huîtres à Thau ; Maud, femme de 53 ans, travaillait dans la grande distribution et s'est installée à Marennes-Oléron en embauchant son conjoint, ancien ostréiculteur, pour l'aider dans la production ; Patricia était enseignante en lycée professionnel maritime et aquacole et est ostréicultrice depuis 2014 sur la lagune de Thau ; Claude, homme de 58 ans, s'occupait de la distribution alimentaire frigorifiée pour des grands groupes puis a rejoint son oncle sur l'étang de Diana en Corse dans l'exploitation familiale²⁶. Ils et elles sont diplômés ingénieur en hydrobiologie, BTS Aquacole, BEP mécanicien-monteur, agrégés en philosophie ou encore sans formation post-brevet. Parmi la vingtaine de chef·fes d'entreprise que j'ai pu rencontrer, comme l'illustrent ces quelques

²⁶ D'après les récits de vie faits par les ostréiculteur·trices chef·fes d'exploitation rencontrés sur la période de décembre 2021 à avril 2022 à Thau, à Marennes-Oléron, en Corse, sur le Bassin d'Arcachon. Les ostréiculteurs calédoniens seront présentés à part, dans la dernière partie car ils ne font pas encore partie d'une filière ostréicole. Ils sont dans une phase de construction d'un avenir pour le territoire calédonien.

exemples, pas un n'était semblable, tous étaient uniques. Je note toutefois qu'aucune des femmes interrogées ou rencontrée ne s'est directement lancée dans le métier comme cheffe d'entreprise (sauf comme accompagnante de leur conjoint), et que celles qui ont eu des enfants ont démarré leur activité ostréicole après leurs grossesses. Les raisons qui ont poussé ces femmes et ces hommes à changer de métier tournent autour d'une recherche de sens dans leur activité professionnelle pour la majorité, d'un projet de reprise d'une activité familiale traditionnelle pour d'autres, ou de l'impossibilité de continuer à exercer en raison de la disparition de la ressource pour ceux qui étaient auparavant pêcheurs à la drague ou en plongée à Thau. Malgré des parcours de vie non directement dédiés à la production de coquillages, tous et toutes ont un lien familial ou un lien de proximité géographique ou affective avec l'ostréiculture, même celles et ceux que l'on peut qualifier de « néo-littoraux » (parallèle fait par un membre du CRCAA avec le terme de « néo-ruraux » en agriculture ; voir encadré 1).

Encadré 1 : Trajectoire de Maud, cheffe d'entreprise ostréicole de 53 ans à Oléron, dans le bassin de Marennes-Oléron

rencontrée avec son compagnon sur sa cabane de production et de stockage, entourés des marais d'affinage et de la nurserie

Le récit de vie que m'a livré Maud, en mars, illustre très bien cette « néo-littoralité » et ce qu'elle recherchait dans la profession ostréicole. Plus que de produire des huîtres et d'avoir une entreprise qui fonctionne, devenir ostréicultrice lui permettait de retrouver un lien à la nature et à l'animal, tout en renouant avec histoire familiale. Devenir ostréicultrice lui permettait aussi de continuer à développer et entretenir des relations sociales via un service clientèle, ce qui lui plaît beaucoup dans son métier.

Maud avait débuté sa vie professionnelle comme éleveuse en polyculture élevage des bocages charentais. Lorsqu'elle a cessé son activité agricole, pour raisons personnelles d'ordre conjugales, elle a travaillé comme enquêtrice de la Direction Régionale pour l'Agriculture l'Alimentation et la Forêt (DRAAF) pour les recensements agricoles auprès des producteur·trices de la région dont des ostréiculteur·trices. Par ce biais, a découvert le monde ostréicole et a appris son vocabulaire et ses codes grâce aux enquêtes. En parallèle, elle exerçait comme magasinière et installait les produits dans les rayons des grands magasins. Elle ne supportait plus ces activités, et en rencontrant son nouveau compagnon

qui cessait son activité de chef d'entreprise ostréicole associé, ils ont décidé d'utiliser son ancien matériel pour qu'elle puisse devenir ostréicultrice à son tour. Elle n'avait plus envie d'être sous les ordres de quelqu'un d'autre et est devenue sa propre patronne. Maud a fait une validation des acquis d'expérience, par le rendu d'un dossier constitué pendant une année puis le passage devant un jury, en vue d'obtenir un BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole) option aquaculture et pouvoir ainsi prétendre à l'obtention de parcs. Elle a pu ainsi créer une entreprise à son nom où son compagnon est salarié. A l'origine, elle souhaitait s'installer seule avec son aide ponctuelle et finalement l'a embauché. Elle n'a pour autant pas l'impression d'avoir véritablement changé de métier par rapport à son ancienne profession d'agricultrice car « *agriculture, ostréiculture, c'est le même monde* ».

À l'installation, Maud et son compagnon avaient fait le choix d'avoir une activité de nurserie (collecte de naissain avec les coupelles et achat en parallèle de naissain d'huîtres triploïdes d'écloserie) et de vendre du pré-gros : « *on était simples éleveurs* ». En raison de la pandémie qui a annihilé leurs ventes en restauration et pour les séminaires, ils ont, à l'initiative de Maud, développé la vente directe sur les marchés. Chacun tient un stand de vente le dimanche, respectivement à côté d'une cave à vin et contre la devanture d'une boucherie, car « *c'est vraiment un produit du dimanche [...] surtout à la campagne* ». Elle se décrit comme ayant un bon relationnel et elle a utilisé la puissance du bouche à oreille pour se faire une clientèle fidèle. Maud a également décidé de faire de l'achat-revente d'autres produits comme des moules fraîches, des crevettes ou des conserves pour attirer plus de clients et varier l'offre proposée. La diversification de leur activité a été pour eux un moyen d'être résilients par rapport aux variations du marché, aux mortalités des huîtres et aux difficultés économiques rencontrées lors de la pandémie.

Comme Maud, certain·es ont déjà eu des expériences précédentes dans des entreprises de taille importante ou dans la gestion de projet et sont armés pour comprendre et s'attaquer à toute la partie financements, diversification, innovation et compétitivité. Leurs expériences professionnelles précédentes leur permettent d'avoir du recul sur la création d'une entreprise et ils et elles n'hésitent pas à continuer à se former pour acquérir les compétences nécessaires à la production ostréicole. Je n'ai pas pu rencontrer directement ces personnes qui m'ont été décrites par des tiers, non issus du milieu ostréicole. En particulier le vainqueur du Vendée Globe 2020, Yannick Bestaven, qui prévoit une installation avec un

ami comme ostréiculteur lors de l'arrêt de sa carrière de navigateur. Ou deux jeunes cadres qui ont arrêté leur activité dans le secteur du conseil et d'audit financier pour s'installer comme ostréiculteurs sur le Bassin d'Arcachon. D'après les entretiens avec les membres des CRC, ces profils sont encore à la marge et minoritaires par rapport aux installations familiales. Pourtant, ils ne sont pas nouveaux et au cours de mes entretiens cette néo-littoralité n'apparaît plus comme marginale : un ostréiculteur de Corse, prenant sa retraite comme gérant d'une entreprise de l'Etang de Diana était auparavant agrégé de philosophie ; un autre, travaillant auparavant sur l'Etang d'Urbino, était technicien dans l'électronique avant de débiter l'ostréiculture ; un ostréiculteur de l'Etang de Thau était professionnel du tourisme et ouvrier viticole avant de monter une entreprise ostréicole avec son beau-frère.

Les chef·fes d'entreprise directement rentré·es dans le métier (en tant que chef·fes d'entreprises ou ouvrier·ères), passés des bancs de l'école au mas ou à la cabane, avaient majoritairement des parents possédant déjà une entreprise. Si quelques-un·es avaient une formation aquacole, soit via les cursus de baccalauréats professionnels, soit via les BTS Cultures Marines ou Aquaculture, la majorité n'a pas spécialement poursuivi des cycles d'études de plus de deux ans post-baccalauréat. La transmission d'un savoir-faire par leurs parents et l'implication dès un jeune âge dans l'entreprise familiale a amené ces chef·fes d'exploitation à naturellement passer associé·es lors de leur entrée dans la vie active puis gérant·es à la retraite de leurs ainé·es (voir encadré 2).

Encadré 2 : Parcours de Jean, chef d'entreprise ostréicole de 35 ans sur l'Île Madame, dans le bassin de Marennes-Oléron

Entretien réalisé sur son exploitation dans la partie accueil pédagogique de la ferme aquacole

En 1955, le père et le grand-père de Jean ont acheté des terres sur l'Île Madame. Ils y installèrent des cultures de céréales et des moutons. A partir des années 1980, ses parents diversifièrent leurs activités sur l'île, avec une production de palourdes et l'affinage d'huîtres, puis de l'agro-tourisme et une production de sel. Diplômé d'une formation sur la transformation alimentaire et l'environnement, Jean a repris avec son épouse l'exploitation quand son père a pris sa retraite. Il s'est passionné pour la vie du marais, qu'il considère comme une zone assez hostile et complexe. Leur idée était d'aller vers l'autonomie de la ferme en diversifiant au maximum ses activités. Aujourd'hui, la ferme produit et transforme sous les cahiers des charges du label Agriculture Biologique : de la moutarde,

des salicornes, du sel, des crevettes, des huîtres, des céréales, du fromage et de la viande. Ces produits sont vendus à emporter ou servis à la table du restaurant de la ferme. Cela représente beaucoup de travail et « *il faut accepter de réduire sa production pour pouvoir mieux la vendre* ».

Les huîtres sont uniquement affinées sur l'exploitation, qui ne comprend pas de parcs en mer. Elles sont achetées à d'autres producteurs à une taille du n°5 au n°7 et la production est modeste : il s'agit d'alimenter toute la vente directe (à des calibres entre le n°4 et le n°1) et d'avoir un complément de revenu intéressant. « *Ce n'est pas dans la philosophie [de l'exploitation] de faire de la triploïde* », aussi les huîtres sont majoritairement naturelles et « *tant pis si elles sont en lait l'été* ». Pour permettre de satisfaire tout de même les besoins des consommateur·trices, Jean a développé avec son épouse des techniques impliquant l'alimentation des marais en eau plus fraîche pour empêcher la gamétogénèse ou la retarder. Ils produisent principalement des spéciales de claire vendues à emporter ou sur le restaurant de la ferme.

Dans ce cas, l'affinage d'huîtres est une diversification de l'exploitation et non pas le revenu le plus important ni la vocation principale. La formation et les intérêts de Jean se concentrent surtout sur la transformation des salicornes, des céréales, de la viande de mouton, du sel et de la moutarde, ce qui représente pour lui « *une voie dans laquelle le monde agricole doit s'engouffrer* », car la plupart des produits bruts ont beaucoup moins de valeur qu'une fois transformés.

Maud est une ostréicultrice néo-littorale. Elle établit un lien fort entre l'activité agricole et l'activité aquacole. Jean est lui directement issu d'une culture de la mer et de la terre, le lien entre ostréiculture et agriculture est pour lui évident et il ne distingue pas vraiment les deux. Ce lien est souvent établi par les ostréiculteur·trices qui se voient comme des *paysan·nes de la mer*, des *fermier·ères de la mer* ou directement des *agriculteur·trices*²⁷.

B. Les ouvrier·ères ostréicoles : des parcours variés selon les bassins de production...

²⁷ Ces termes sont ceux majoritairement choisis par les ostréiculteur·trices interrogés dans le cadre du travail de « Cueilleurs de mémoire » du projet RETROSCOPE. Les ostréiculteur·trices devaient choisir de quelle manière ils se représentaient et quels termes leur semblait décrire au mieux leur métier.

Même si les entreprises ostréicoles reposent grandement sur le travail d'une main d'œuvre essentiellement familiale, le recrutement de salarié·es s'est avéré nécessaire au fur et à mesure du développement de la filière. Des ouvrier·ères se sont donc intégrés dans les schémas de production, sur des tâches demandant plus ou moins de formation. Ces ouvrier·ères peuvent également être saisonnier·ères avec deux périodes demandant beaucoup de main d'œuvre : les fêtes de fin d'année et l'été. En hiver, il faut du personnel pour emballer, expédier et ouvrir les huîtres ; en été, dans les entreprises proposant de la vente à emporter et/ou de la dégustation, le personnel recruté s'occupe essentiellement de servir la clientèle. Pour les jeunes qui identifient dans le secondaire qu'ils et elles souhaitent intégrer ce métier, l'orientation principalement conseillée est de passer par les Lycées Professionnels Maritimes et Aquacoles (LPMA). La majorité des ouvrier·ères a néanmoins intégré l'ostréiculture en second (voir troisième) choix professionnel, car le métier, certes physique présente l'avantage de ne pas demander beaucoup d'expérience, peu de diplômes et la filière recrute.

Pour les ouvrier·ères, les tâches à effectuer ne nécessitent pas toujours une compétence préalablement acquise. Comme le rappelle Emile, ostréiculteur de l'Etang de Thau, « *à la limite, chaque entreprise va former son nouvel élément* »²⁸ (voir encadré 3).

Encadré 3 : Parcours de Claire, ouvrière de 44 ans sur Marennes-Oléron

Entretien réalisé dans la cabane de tri où elle travaille

Claire a préalablement travaillé pendant 15 ans dans une autre entreprise ostréicole et est en poste dans son entreprise actuelle depuis 6 ans. Elle vient du monde de la restauration pour lequel elle a validé deux CAP et un BEP. Les horaires de ce métier étaient incompatibles avec la vie de famille qu'elle souhaitait mener, elle voulait « se poser familialement ». Elle a donc commencé avec un poste de remplacement d'un congé maternité dans sa première entreprise à Nieul-sur-Seudre, dans le bassin de Marennes-Oléron, avant d'y être embauchée en CDI. Son ancienne entreprise demandait à ce que la majorité des tâches soit effectuée à la main et c'est par là qu'elle a appris la filière : « *une fois que l'on sait trier à la main, on peut tout faire* ».

²⁸ Propos recueillis sur le marché de Sète en mars 2022.

Ce qui l'a poussée à rester dans la filière est la liberté qu'elle y éprouve, le besoin d'air, le besoin d'avoir un métier qui bouge et qui nécessite de la force. Elle avait besoin d'être à l'extérieur. Ses parents étaient viticulteurs, donc elle a un lien fort avec le monde agricole et le travail en extérieur. Elle n'est pas devenue viticultrice car son frère a repris l'exploitation et elle a débuté sa carrière professionnelle dans la cuisine. Son patron voulait la mettre en poste dans la cabane d'expédition – où sont la majorité des femmes. Elle ressentait le besoin de voir le produit de sa naissance à sa vente car cela lui procure un sentiment d'accomplissement, aussi, elle a souhaité rester à la production.

En décembre, tous les employé·es travaillent à l'expédition, c'est une période qui lui plait moins. Claire précise que c'est un métier qu'elle ne veut pas faire toute sa vie, car elle le trouve trop physique. Elle considère qu'hommes et femmes de la production font tous le même travail : « *il faut avoir la niaque, c'est pas approprié à tout le monde* ». Dans la restauration, le fait de mettre en valeur le produit lui semble en lien avec son métier actuel : « *ça fait partie de moi* ». De plus, elle a toujours travaillé en équipe (« *quand on est dans le secteur de la production, il faut aimer travailler en équipe* ») et aime « *avoir des échanges* ».

Les profils des ouvrier·ères varient en fonction des bassins : dans les zones où il n'a jamais été envisagé par les populations locales de se lancer dans l'ostréiculture, car l'implantation sociale et économique est moins ancienne, les ouvrier·ères sont essentiellement des personnes ayant déjà exercé un voire plusieurs métiers. C'est à dire que localement, les habitants ont moins l'habitude de voir l'ostréiculture et ses représentants, d'en entendre parler dans la presse et de se projeter dans cette filière. Les ouvrier·ères sont des personnes en fin de carrière ou sorties du baccalauréat, embauchées en ostréiculture, mais qui auraient également pu être ouvrier·ères dans un autre secteur (agriculture, BTP, jardinerie, ...) où ils n'avaient pas besoin de présenter une formation particulière et où la difficulté pour les entreprises d'attirer des employé·es les conduit à ne pas demander d'expérience. Les ouvrier·ères sont soit formé·es via les Lycées Professionnels Maritimes et Aquacoles, soit pas formé·es du tout à l'ostréiculture. Cela varie d'un bassin de production à un autre : en Corse, un ouvrier sur les vingt rencontrés avait une formation et une expérience en ostréiculture avant son embauche ; sur le Bassin d'Arcachon, 50% des ouvrier·ères étaient formés ; dans le Pertuis Charentais, 25% des ouvrier·ères étaient formés ; et en Nouvelle

Calédonie, aucun ouvrier·ère n'a eu de formation²⁹. Certaines personnes s'orientent dans cette filière – parmi d'autres – parce que cela ne nécessite pas de formation préalable et que la filière recrute donc elles ont moins de mal à trouver un emploi.

En Corse, la particularité est également le nombre de personnes d'origine étrangère (algérienne, marocaine, roumaine, italienne) par rapport aux autres bassins (48% de main d'œuvre étrangère, 52% de main d'œuvre française) (voir encadré 4). Sur l'ensemble des entreprises visitées à Marennes-Oléron, sur le Bassin d'Arcachon, à Thau et en Corse, les entreprises corses étaient les seules employant des personnes étrangères. Cette main d'œuvre étrangère fait écho à celle travaillant de manière saisonnière dans les vergers de clémentines l'hiver. Les jeux hiérarchiques engendrés par la formation (voir Chapitre 2) et les profils des personnes ayant plus ou moins accès à cette formation sont à creuser, cependant, la présence d'une population ouvrière issue de l'immigration en Corse montre qu'il y a une nette inégalité entre les ouvriers français et les ouvriers d'origine étrangère.

Encadré 4 : Parcours de Ismaël, Zacchari et Guillaume, ouvriers sur l'Etang de Diana

Propos recueillis lors de l'observation participante durant deux jours dans une même entreprise en février 2022

Ismaël a 55 ans, est marocain et habite depuis quinze ans en Corse. Il a exercé comme cuisinier au Maroc, puis en Corse. Le racisme de sa précédente patronne et le mauvais état sanitaire du restaurant où il travaillait l'ont conduit à se réorienter professionnellement. Il a commencé comme saisonnier sur l'étang de Diana, puis le chef d'entreprise l'a rappelé quand le 2nd restaurant a fermé : *“C'est dur de trouver des gens qui bossent bien, alors il m'a rappelé”*. Ismaël est un exemple de parcours ouvrier sans expérience dans les travaux extérieurs qui s'est reconverti de manière opportuniste, sur sa fin de carrière.

Zacchari a 31 ans, il est corse et ses parents sont algériens. Il travaille dans l'entreprise depuis 4 mois. Il témoigne que la réputation pénible du métier ne l'a pas découragé et que cela lui plaît. Il possédait auparavant une entreprise d'entretien des espaces verts et il aime être ouvrier plutôt que patron car c'était une charge mentale lourde : *“tu veux toujours faire plus et tu es obligé de prendre des employés et c'est là que ça devient dur”*. Il a été recruté

²⁹ Vu la méthodologie déployée sur l'Etang de Thau, sans visite d'exploitation, je n'ai pas d'information de terrain sur la formation des ouvrier·ères sur place. Il semblerait que le chiffre se situe entre les 50% du Bassin d'Arcachon et les 25% du Pertuis Charentais.

car il connaissait des ouvriers ostréicoles, qui l'ont appelé lorsque le chef d'entreprise cherchait de la main d'œuvre.

Guillaume, a 32 ans, il est sarde et enchaînait les petits boulots. Il a notamment travaillé comme ouvrier sur un chalutier, mais les conditions de travail étaient très difficiles et il était mal payé. Il a quitté la Sardaigne et est venu en Corse, où il a commencé comme ouvrier saisonnier sur l'Etang de Diana, puis est devenu ouvrier permanent. Il avait l'habitude des bateaux, mais pas une connaissance fine des nœuds et manipulations à effectuer. Guillaume avait donc déjà une expérience du monde de la mer mais n'a pas eu à démontrer des aptitudes particulières pour être embauché. Plus que le métier d'ostréiculteur, c'est l'opportunité de travailler en France qui l'a retenu dans cette entreprise.

Il existe aussi des différences de profils entre la partie emballage et la partie production. L'emballage est une mise à la chaîne identique en toutes saisons pour répondre aux commandes des clients français et étrangers. De plus, au sein même de cette chaîne de mise en bourriche, de cerclage et d'installation sur les palettes, les tâches sont genrées. Adèle, fille d'ostréiculteur travaillant à l'emballage et à l'étiquetage, explique qu'au cerclage se sont toujours des hommes, pareil pour la mise en palette. Les tâches jugées physiques ou historiquement plus physiques (aujourd'hui la majorité des tâches est mécanisée ou mécanisable et l'ostréiculture requiert moins de force brute comme c'était le cas il y a encore 30 ans) sont attribuées aux hommes.

Par exemple, lorsque j'étais en visite sur une exploitation de Marennes-Oléron, sur la cabane de production, les hommes étaient dehors, à manipuler des palettes avec les transpalettes (petites voiturettes comprenant deux tiges plates sur le devant permettant de soulever aisément les palettes de 100 à 200kg qu'un homme ou une femme ne pourrait pas déplacer), tandis que la seule ouvrière était dans la cabane à réparer des poches avec des fils plastiques. Une tâche jugée physique (soulever des palettes) par rapport à une tâche jugée manuelle et demandant de la minutie. L'une est rapprochée des attributs jugés masculins (la force, l'endurance) alors qu'en réalité elle nécessite la capacité à conduire un engin (a priori possible pour les deux genres). De même, la tâche jugée manuelle, minutieuse et répétitive est attribuée aux femmes auxquelles on attribue des qualités de patience, de précision.

C. Les représentations du métier: convergences et divergences en fonction des profils

Certain·es chef·fes d'entreprises comparent leur travail à celui d'un·e vigneron·ne, de vinification, car c'est dans la production d'huîtres de qualité que l'ostréiculteur·trice exerce son métier³⁰. Le produit peut aussi être associé à de l'artisanat.³¹ Outre la fierté du produit, que Maud (voir encadré 1) dit ne pas éprouver, le paysage et sa beauté sont des éléments très importants dans le choix de cette profession. Plus largement, ce sont les représentations que les ostréiculteur·trices du métier qui peuvent expliquer leurs motivations et leur engouement dans le travail ostréicole. Une ostréicultrice du Bassin d'Arcachon de 25 ans, qui travaille sur l'exploitation de sa mère, décrit l'ostréiculture comme un « *beau métier* » (terme utilisé par l'ostréicultrice lors d'un entretien réalisé dans la cabane de vente des huîtres, en décembre 2021). Pour elle la beauté de ce métier a trois aspects : le cadre de travail, « *le bureau est sympa* » d'après elle, et les paysages où les ostréiculteur·trices évoluent est agréable à regarder ; la proximité avec la nature lui semble également contribuer à cette beauté dépassant l'esthétique, pour elle les ostréiculteur·trices sont « *proche[s] de la vie* » car ils et elles travaillent le vivant dans des milieux ouverts en étroite relation avec les autres éléments des écosystèmes ; enfin, le métier est beau à ses yeux car elle y a une attache sentimentale très forte, ses grands-parents et arrière-grands-parents étaient ostréiculteur·trices et elle se sent appartenir à ce milieu.

Ces trois manières de ressentir et se représenter son métier : l'esthétique du paysage, le travail avec la nature et le lien avec les ainé·es sont partagées avec la plupart des ostréiculteur·trices rencontrés.

La majorité d'entre eux et elles ont évoqué la beauté de leur territoire, la satisfaction de voir l'eau, la biodiversité des zones littorales. De plus, les horaires de travail poussent à admirer les bassins de production dans des moments que les ouvriers de Corse ont qualifié de *privilegiés* (discussions réalisées en février 2022 avec des employés d'une entreprise corse). Pour eux, pouvoir aller sur l'eau au lever du soleil est une *chance* et c'est quelque chose que tout le monde ne peut pas faire. Il y a une appréciation particulière de la nature et un lien avec les écosystèmes. Les ostréiculteur·trices pratiquent la chasse en parallèle et font un lien

³⁰ Comme l'a souligné par exemple L., ostréiculteur de Marennes-Oléron. Propos recueilli en mars 2022.

³¹ Propos du chef de site rencontré en mars 2022 sur le produit vendu et reconnu par le groupe qui l'emploie.

avec leur métier dans la lecture du milieu, la connaissance des différentes espèces et l'écologie de manière générale. Un ostréiculteur m'a martelé « *moi je suis écolo. Moi, je suis bien plus écolo que la plupart de ceux-là là-haut* [les partis politiques écologistes] » (propos recueillis lors d'un échange informel sur le Bassin d'Arcachon, en décembre 2021). Les ostréiculteur·trices travaillent avec la nature et travaillent la nature. Une association directe entre le métier d'ostréiculteur et l'agencement du territoire est réalisée également. L'ostréiculture participe de la création, de l'entretien d'un paysage tant par les pratiques que par la manière dont les ostréiculteur·trices pensent la nature autour d'elles et eux. Ils et elles parlent d'une fascination, de moments de contemplation. Seule une ostréicultrice a confié ne pas apprécier les paysages qui l'entourent (entretien réalisé en avril 2022 sur l'Île d'Oléron). Elle travaille à Marennes-Oléron et n'a pas de sensibilité au spectacle offert par les marais, au contraire. L'absence d'admiration pour le décor dans lequel le métier évolue n'est pas clairement énoncé par d'autres ostréiculteur·trices de Marennes-Oléron mais la plupart n'ont pas non plus évoqué qu'ils et elles trouvaient leur lieu de travail particulièrement beau. La subjectivité de ce qui est beau ou non joue certainement un rôle dans cette appréciation du paysage. Il est aussi possible de penser que la localisation des exploitations influence cette motivation et cet engouement pour le métier.

Le lien sentimental et trans-générationnel avec l'ostréiculture est également partagé avec d'autres ostréiculteur·trices. En particulier, Fanny, une jeune ostréicultrice de Marennes-Oléron, cheffe d'entreprise et travaillant avec sa famille explique qu'elle est très attachée à des modes de production développés par ses grands-parents et arrière-grands-parents « *on a un ancien mode de production [la culture des huîtres au sol] qui se perd beaucoup mais auquel on est très attachés* ». Cette méthode d'élevage est très contraignante et particulièrement physique, pour autant, Fanny ne souhaite pas l'abandonner. Les raisons évoquées pour conserver l'élevage à plat sont assez peu en lien avec le produit fini, mais résident plus dans une patrimonialisation de cette pratique (au sens d'un héritage familial à protéger, conserver et partager, d'une pratique transmise par les ancêtres). Ce lien à l'héritage familial, aux pratiques « *ancestrales* » (terme de cette jeune ostréicultrice de Marennes-Oléron pour désigner les pratiques mises en place sur plusieurs générations), participe du *beau* du métier. Ce lien est donné uniquement par les jeunes ostréicultrices rencontrées. Elles donnent aussi une dimension sentimentale et un relief supplémentaire au métier. Il existe certainement de manière plus implicite pour les autres ostréiculteur·trices, en particulier pour les chef·fes d'exploitation qui ont repris après leurs parents. Ils et elles

n'évoquent pas cet héritage comme une beauté du métier, mais plus comme une manière de lui donner du sens, un poids qui les a poussé et les maintient dans la profession. Ces chef·fes d'exploitation, plus âgé·es, parlent par exemple de l'ensemble des générations qui ont travaillé les huîtres et comment cela les a mené·es à eux aussi devenir ostréiculteur·trices. L'héritage familial amène plus à donner un sens à leur travail que véritablement le rendre *beau*.

Cette quête de sens dans le métier est très importante pour de nombreux·euses ostréiculteur·trices. Pour Maud, l'ostréiculture est un moyen de donner du *sens* à son travail, de connecter son métier à des *valeurs*. Le sens, c'est d'être reliée au travail de la nature, au fait de produire quelque chose, comme ce qu'elle faisait lorsqu'elle avait son exploitation agricole (voir encadré 1). Les valeurs qu'elle évoque sont des valeurs humaines, dans le contact avec les autres, et des valeurs de production d'un aliment qui est apprécié. Elle y trouve aussi des valeurs liées au travail de la mer (parallèle avec le travail de la terre en agriculture). Jean (voir encadré 2) met également en relief des valeurs dans son lien et son appréciation de son métier. Il détaille la recherche d'autonomie de son exploitation, le lien fort de sa production (tant ostréicole que céréalière ou de viande) avec l'île et son fonctionnement. Il parle de *philosophie* dans la production (terme utilisé par cet ostréiculteur pour désigner la manière de penser la production au cours d'un entretien réalisé en mars 2022). Cette philosophie remet l'être humain (et l'ostréiculteur·trice) au cœur d'un écosystème et d'un monde (ici l'île Madame). Rappeler qu'il y a une *philosophie* dans la production souligne l'intégration de l'ostréiculture dans une logique d'être au monde, une façon d'habiter le territoire comprenant une exploitation de ses ressources.

Pour les chef·fes d'entreprises et certain·es ouvrier·ères, la signification du métier est un facteur très puissant dans l'engagement – physique, psychique, familial et financier - que la profession demande. Chez les ouvrier·ères, on retrouve moins cet engouement. Le métier semble moins chargé de sens pour ceux et celles qui l'exercent en reconversion professionnelle ou dans un but de trouver une place dans le monde professionnel. Un ouvrier du Bassin d'Arcachon de 21 ans expliquait qu'il n'avait pas particulièrement de facilités scolaires et qu'il souhaitait faire un métier en extérieur. Comme ses parents n'habitent pas loin d'un LPMA, il y a fait ses études, puis a trouvé un apprentissage chez un ostréiculteur à côté de chez lui et finalement est embauché en CDI dans une entreprise ostréicole. Pour lui, ce n'est pas le lien avec le territoire qui l'intéresse, il aime son métier car il s'entend bien avec son patron, il apprécie venir travailler sur l'eau et il trouve de la

satisfaction lorsqu'il consomme le produit avec sa famille (discussions informelles réalisées en décembre 2021 sur le Bassin d'Arcachon).

Il y a une convergence globale dans la représentation d'un métier d'extérieur, en lien avec la nature. Pour autant, l'appréciation du métier peut résider dans plusieurs choses qui dépendent très fortement des profils des interlocuteur·trices. Si les individualités jouent forcément un rôle prépondérant, l'âge, l'attache familiale et le genre semblent également des prismes par le biais desquels les ostréiculteur·trices regardent leur métier. L'échantillon présenté ici étant assez réduit, il ne permet pas de tirer des conclusions plus tranchées et cela serait intéressant de creuser plus en avant ces manières de penser le métier.

Chapitre 5 : Connexions au sein de, et entre, les bassins de production

Tant par les individualités que par la circulation des biens et services, les bassins de production français sont tous étroitement connectés. Les bassins ont des organisations précises dans les entreprises, en particulier les entreprises familiales, mais aussi sur l'ensemble des ports qu'ils englobent. De plus, les différents bassins communiquent, s'échangent des informations techniques, des huîtres à tous les stades de grossissement et les personnes circulent d'un lieu à un autre. Ces flux entrants et sortants sont aussi visibles entre la France et le reste du monde. A commencer par l'Union Européenne qui offre un cadre réglementaire et représente une source d'aides financières non négligeables. Les liens avec d'autres pays du monde sont aussi étroits – déjà parce que l'huître cultivée en France provient du Japon – et les savoirs sont échangés en même temps que les huîtres. Dans ce chapitre, nous nous intéresserons à la manière dont les connexions humaines et les échanges d'huîtres se font à trois échelles : au sein d'une même famille, à l'échelle des différents bassins et enfin aux échelles nationales et internationales. Ces connexions forment la filière ostréicole telle que nous l'avons définie dans l'introduction, c'est à dire comme une chaîne et un réseau fonctionnant vers le but de produire des huîtres et d'encadrer la production d'huîtres en vue de leur consommation.

A. Le réseau familial : un squelette fragile

Les entreprises sont en grande partie construites sur les liens familiaux où le travail des uns dépend de celui des autres, mais où les personnes ne sont pas remplaçables. Chacun·e dépend de l'autre pour que l'entreprise puisse fonctionner dans l'activité de production et dans le temps. Les précédentes générations conjuguèrent souvent une activité d'ostréiculture avec une activité de pêche dans tous les bassins de production concernés par l'étude, permettant d'avoir des revenus toute l'année. L'ostréiculture demandait un travail intense au moment des fêtes, puis les huîtres n'étaient plus manipulées l'été car la laitance les rendait fragiles. La pêche venait alors se substituer et permettre de gagner également de quoi vivre lors de la saison estivale. Les couples travaillaient alors ensemble, parfois avec l'aide de leurs enfants. A l'instar des exploitations agricoles, la famille constituait la main d'œuvre de l'exploitation ostréicole. Ce schéma semble s'étioler dans certaines entreprises où l'installation de « néo-littoraux » a court-circuité le maillage familial, qui reste toutefois très présent dans une majorité des entreprises où le ou la chef·fe d'exploitation emploie ses parents et grands-parents, ses frères et sœurs, sa ou son conjoint·e, ses neveux ou nièces, ses enfants, etc. Ce mode de fonctionnement permet de donner du travail à de nombreux membres de la famille tout en assurant un engagement continu de chacun·e dans le travail. L'institution que représente la famille est aussi un cadre dont on ne peut pas démissionner simplement, contrairement aux employé·es extérieurs à la famille qui démissionnent de manière plus fréquente (propos d'un ostréiculteur de Marennes-Oléron) et les périodes difficiles sont ainsi traversées plus facilement. Briser ces liens est très impactant, pour un ouvrier d'une entreprise ostréicole corse cela a amené à devoir changer de bassin de production. Il était à l'origine ostréiculteur à Sète, mais a dû quitter son métier, la ville et le bassin de production à la suite de fortes disputes avec sa sœur, aussi ostréicultrice. Cette anecdote illustre la force des relations individuelles et familiales pour le fonctionnement de la filière.

J'ai pu rencontrer trois chef·fes d'entreprises issus de six générations d'ostréiculteur·trices. Fanny, récemment nommée gérante de l'entreprise familiale indique qu'elle s'est toujours projetée dans ce métier. Elle a essayé la faculté de droit, mais est finalement revenue à l'ostréiculture. Elle travaille avec ses deux parents, ses deux sœurs et ses grands-parents. Ils et elles sont tous·tes parties prenantes entre la commercialisation et la production. Cela leur

permet de parler de leur métier en ayant une connaissance fine des pratiques, des manières de faire et de l'historique de l'ostréiculture car elle a été élevée dedans.

Achille a lui débuté à la suite de son père, directement après le baccalauréat. Il n'a pas fait de formation particulière et estimait qu'il était tout tracé pour lui de reprendre l'entreprise familiale. Il a donc naturellement repris la gérance de l'entreprise à la suite de son père, qu'il emploie aujourd'hui comme salarié sur un marché. Son fils accompagne son grand-père sur ce marché pour l'aider à la vente ; sa fille est responsable de l'emballage et de la communication ; son ex-femme est à la comptabilité et sa conjointe actuelle travaille dans des marchés en Île de France ; sa sœur est employée pour la gestion de la logistique. L'entreprise d'Achille, comme celle de Fanny, emploie une grande partie de sa famille et son fonctionnement repose sur les bonnes relations entretenues entre tous·tes.

Enfin, Louise n'avait pas envisagé à l'origine de pouvoir être à la tête de sa propre entreprise ostréicole. Elle a finalement passé les diplômes pour être ostréicultrice et pouvoir acheter une cabane et une concession de parcs sur le Bassin d'Arcachon. Pour faciliter son ancrage territorial, elle a monté son entreprise en association avec son frère et les deux structures sont interdépendantes. Il et elle partagent tous les deux des parts dans leurs entreprises respectives et s'arrangent sous la forme de services formels et informels pour que chacun·e puisse en retirer le bénéfice souhaité. Son entreprise et celle de son frère illustrent la manière dont le squelette familial créé un équilibre plus ou moins fragile : si l'un des deux cesse son activité, l'entreprise de l'autre devra trouver un nouveau moyen de continuer à fonctionner.

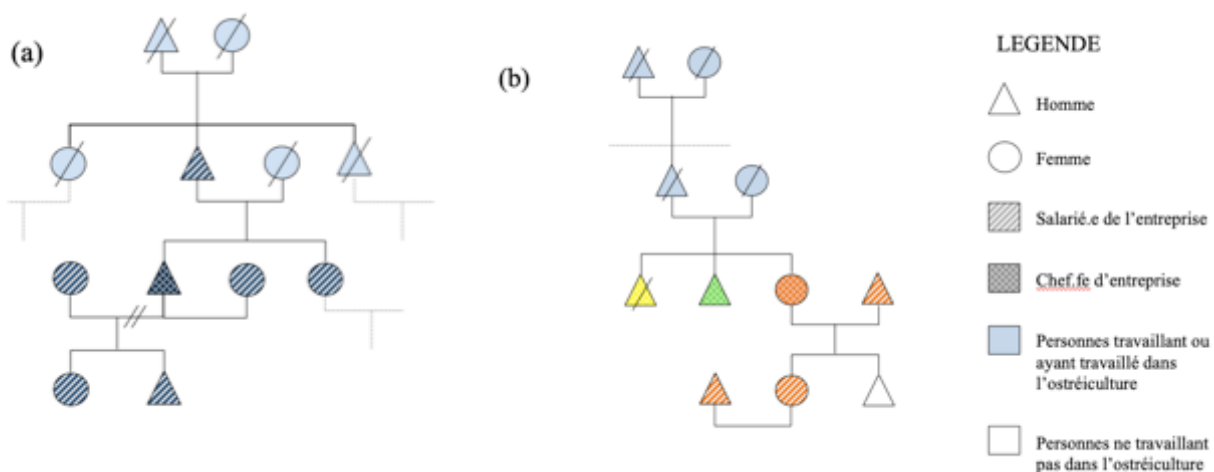


Figure 32 - Arbres de parenté (a) d'une famille d'ostréiculteur·trices de Marennes-Oléron et (b) d'une famille d'ostréiculteur·trices du Bassin d'Arcachon.

Le tissu familial forme un maillage étroit (voir figure 32), d'apparence solide et apportant une certaine sécurité. Pour autant, parmi mes interlocuteur·trices, les enfants d'ostréiculteur·trices travaillant dans les exploitations ostréicoles de leurs proches sont inquiets de la reprise et du bon fonctionnement de l'entreprise si leurs ainé·es (parents, oncles, tantes, ...) prennent leur retraite. Se pose notamment la question de la charge de travail et des responsabilités que doit endosser le ou la chef·fe d'entreprise, mais surtout le problème de l'engagement du personnel (pour trouver des employé·es, trouver des employé·es qui acceptent des conditions de travail difficiles et les conserver dans le temps). Ces difficultés s'illustrent dans les entreprises que j'ai pu visiter. Fanny, cheffe d'entreprise à Marennes-Oléron, travaille avec son père, sa mère, ses deux sœurs et un ouvrier ostréicole. Pour elle, « *ce n'est pas tous les jours facile de travailler en famille* »³². Le travail en famille demande une bonne entente entre tous les membres, car le travail qui s'imisce d'autant plus dans les mêmes lieux de vie. Pour autant, la fille de 25 ans de Louise, salariée dans l'entreprise de sa mère, explique que « *le plus difficile [quand on sort du cercle familial] est de trouver des gens qui sont dans la même dynamique, le travail en famille rend ce point très compliqué* »³³. Si elle reprend, son oncle et sa mère prennent leur retraite, ce qui lui semble très compliqué à gérer : « *il faut avoir envie de travailler non stop, de trouver une équipe qui tourne et d'avoir une charge de travail qui ne s'arrête jamais. C'est beaucoup à gérer et beaucoup de responsabilités* ». Elle décrit le travail comme très rude, surtout l'été, et l'entreprise fait face à la difficulté de garder des ouvrier·ères motivés. Sur la partie production, que ni elle ni sa mère n'encadrent au quotidien, la difficulté réside dans le fait d'avoir des employés qui font bien leur travail, en qui elle peut avoir une confiance totale, des gens qui ont le même engouement pour le métier.

Pour Adèle, fille d'ostréiculteur, sur Marennes-Oléron, salariée avec son frère dans l'entreprise de son père, ce n'est pas évident de développer ou de maintenir une entreprise, même si elle était assez viable pour continuer sur plusieurs générations. « *L'important c'est d'être bien organisé. [...] Reprendre une entreprise c'est surveiller que tout va bien* »³⁴, explique-t-elle. Elle aimerait reprendre l'entreprise avec son frère car elle ne s'en sent pas capable seule, n'ayant jusque-là pu prendre des décisions que sur les aspects d'emballage,

³² Propos recueillis lors de l'enregistrement d'un podcast « Mon métier d'ostréicultrice » à Senlis, le 29 avril 2022.

³³ Propos recueillis en décembre 2021, sur l'exploitation familiale, sur le Bassin d'Arcachon, lors d'un entretien-discussion.

³⁴ Propos recueillis à Marennes-Oléron, lors d'un entretien en mars 2022 dans le grenier d'expédition de l'entreprise familiale.

d'expédition et de suivi qualité. Son frère non plus ne manifeste pas d'enthousiasme à l'idée de reprendre, il préfère son poste sur les marchés avec son grand-père.

Pour un membre du Comité Régional Conchylicole d'Arcachon et d'Aquitaine³⁵, la dissolution du tissu familial et la complication à la reprise s'expliquent par la perte progressive de la « *culture de la mer* » des enfants des bassins de production. Selon lui, les jeunes issus des territoires ne s'intéressent plus aux activités socio-économiques de leur lieu de vie. Ils et elles n'acquièrent plus les connaissances sur leur lieu d'origine par la participation à ces activités permettant le bon fonctionnement des territoires. Il estime que la difficulté de continuer à tisser ce maillage générationnel réside dans la perte progressive de ces connaissances sur les littoraux. Les enfants étant moins emmenés à la marée, n'étant plus de la main d'œuvre de proximité dès le plus jeune âge, ils perdraient petit à petit les savoirs qu'ont leurs aîné·es. Il rentre ces aspects dans la notion de « *culture de la mer* ».

Les familles ne sont pas seulement connectées à l'échelle des bassins de production : elles s'étendent aussi sur plusieurs zones, exportant les savoirs d'un bassin dans un autre bassin. C'est le cas d'une famille d'ostréiculteurs corses, travaillant sur l'Etang de Diana depuis deux générations (voir figure 33). Père et fils sont originaires de Sète et ont appris l'ostréiculture à l'étang de Thau, où ils ont pu observer et appliquer des techniques aujourd'hui proposées en Corse.

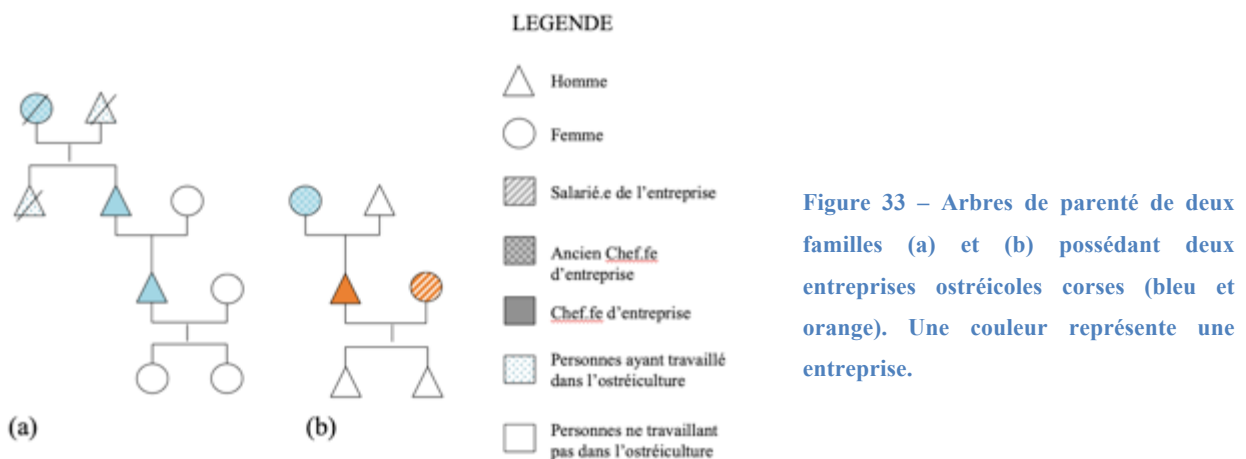


Figure 33 – Arbres de parenté de deux familles (a) et (b) possédant deux entreprises ostréicoles corses (bleu et orange). Une couleur représente une entreprise.

Sur ce schéma, la filiation de père en fils est clairement marquée. Nous pouvons y voir que les frères sont associés entre eux, puis l'oncle et le neveu/filleul pour la famille (a) et que le père a transmis son entreprise au fils pour la famille (b). Deux autres ostréiculteurs m'ont

³⁵ Entretien réalisé en décembre 2021 à Goujan-Mestras.

décrit que dans leurs parcours, les associations avec des personnes de leur âge, mais non membre de leur famille, se sont rapidement arrêtées pour des raisons de mésentente. Ce squelette familial a une importance majeure pour les entreprises et permet leur maintien dans le temps.

B. L'organisation des bassins de production : accompagnement local de la profession

La profession ostréicole française (éleveur·euses, affineur·euses, naisseur·euses, ... de coquillages) est représentée par sept Comité Régionaux de la Conchyliculture³⁶ (CRC) – un par bassin producteur : Normandie-Mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Arcachon-Aquitaine et Méditerranée – et par le Comité National de la Conchyliculture (CNC) (voir figure 34). En Nouvelle-Calédonie les essais étant très récents pour les huîtres locales et comme il n'y a qu'une entreprise vraiment installée, il n'y a pas de structure représentante de cette production. En Guyane, c'est l'OFB qui prend en charge l'étude de la structuration d'une filière. Il n'y a pas de CRC en Outre Mer, ces zones de production seront donc traitées dans un paragraphe séparé. Les CRC sont financés par des cotisations professionnelles individuelles obligatoires que doivent verser les conchyliculteur·trices et représentaient un budget de 10,3 millions d'euros en 2014, soit 75 emplois à temps plein (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 2018). Les compétences, les obligations et les statuts des CRC et du CNC sont légiférés dans le code rural et des pêches maritimes (CRPM).

Les CRC ont des missions de promotion et de valorisation des produits, d'accompagnement de la profession dans l'installation, les projets des professionnel·les et la fin de leur carrière, ainsi que de suivi de la qualité sanitaire des eaux et des coquillages. Le but est de porter les intérêts des activités conchylocoles, ce qui inclut les activités ostréicoles.

³⁶ La conchyliculture désigne l'élevage des coquillages. Il y a quatre grands types de conchyliculture en France : l'ostréiculture, la mytiliculture (moules), la vénériculture (palourdes), la cérastoculture (coques) (CNC,2022)

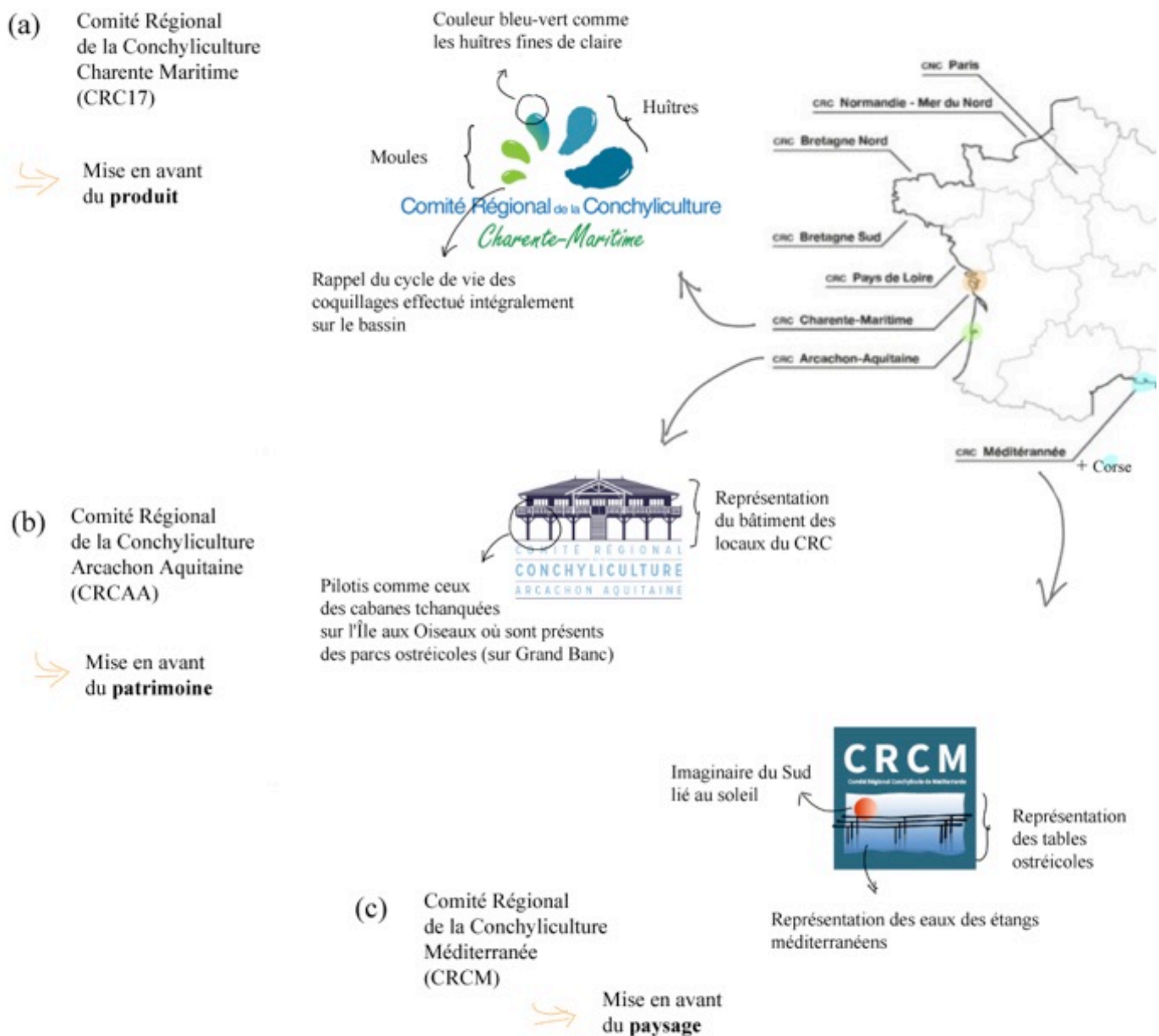


Figure 34 - Comparaison des logos des Comités Régionaux où les observations de cette étude ont été réalisées. Les différents logos sont représentatifs des orientations données à la filière dans chaque bassin de production. Sur la carte, les points de couleur désignent les zones d'étude.

- (a) En Charente Maritime, le logo développé par le CRC17 pour représenter tous*tes les conchyliculteur*trices comprend à la fois des formes de moules et d'huîtres. Les couleurs choisies sont à la fois un rappel à la mer, aux algues, mais aussi une référence à celle des branchies des fines de claire, bleu vert grâce à la Navicule bleue. Le produit est plutôt mis en avant.
- (b) Le CRCAA a choisi d'avoir un logo comprenant le bâtiment de ses locaux, à l'architecture typique du Bassin d'Arcachon. Il est très proche des cabanes tchanquées, présentes sur l'Île aux Oiseaux où sont situés une partie des parcs ostréicoles. Le patrimoine est mis en avant.
- (c) Le logo du CRCM est un dessin des tables ostréicoles se reflétant dans une eau calme, sûrement l'eau d'un étang. Avec le soleil rond et rouge à l'arrière, c'est ici le paysage qui est mis en avant.

Sources : <https://coquillages.com/> ; <https://www.huitresdemediterranee.fr/> ; <https://www.crcaa.fr/> ; <https://www.crc-charentemaritime.com/>

Les CRC ont le rôle politique de donner une orientation à la filière conchylicole et plus précisément à la filière ostréicole. Cette orientation est reflétée fortement dans les logos des CRC tout le long du littoral qui présentent une facette de la filière très différente. Les président.es des CRC et leurs équipes sont élu.es par les professionnel·les de manière indirecte. Les conchyliculteur·trices élisent dans chaque port un ou une représentant·e de port. Ce ou cette élu·e est ensuite convoqué·e pour élire un·e président·e de CRC. D'après les témoignages que j'ai pu recueillir, cette forme de démocratie n'a pas toujours été respectée. Comme l'intérêt des représentant·es de port est limité pour la majorité des conchyliculteur·trices – ils et elles n'y voient pas un intérêt quotidien –, leur réélection se faisait sans consulter l'ensemble des membres d'un même port, si bien que souvent les mêmes personnes étaient réélues chaque année (explications données par un ostréiculteur du Bassin d'Arcachon, lors de discussions informelles en décembre 2021). En 2022, une transparence a été demandée par l'Etat, ce qui a obligé les professionnel·les à voter – ils et elles devaient justifier de l'élection démocratique des représentant·es de ports et des président·es des CRC. La dernière élection a eu lieu en 2018 pour quatre ans et est renouvelée cette année 2022. Une ostréicultrice, cheffe de son entreprise de production d'huîtres et de dégustation, m'a expliqué que la politique portée par le ou la président·e du CRC est très importante pour définir les stratégies de portage et d'accompagnement de la filière sur les quatre années de son mandat. En effet, pour elle qui possède une dégustation (c'est à dire un restaurant où il n'est possible que de déguster des huîtres, des coquillages selon une liste restreinte, du vin blanc de certaines appellations locales ou des rillettes fabriquées régionalement), un·e président·e qui souhaite fermer ces établissements ou restreindre les produits qu'elle peut y servir lui sera défavorable. Elle jugeait que l'ancien président de son bassin de production était contre l'émergence des dégustations car il estimait que cela altérerait et aliénerait la profession. Une partie des producteur·trices souhaitent limiter le développement de ces dégustations en pointant les dérives que cela peut entraîner (parcs à l'abandon, achat-vente sans travail des huîtres, etc.) notamment pour ce qui est considéré comme l'essence de la profession : élever des coquillages.

D'autres organismes travaillent dans chaque bassin et répondent à des interrogations techniques émanant de la profession. Ces centres techniques entourent la profession sans orientation politique a priori. Sur le Bassin d'Arcachon et Marennes-Oléron, c'est le Centre pour l'Aquaculture, la Pêche et l'Environnement en Nouvelle-Aquitaine (CAPENA)³⁷ qui centralise ces missions, tandis qu'à Thau, c'est le Ceparlmar (Centre d'Etude et de PRomotion des Activités Lagunaires et MARitimes) qui les assure. En Bretagne, la SAS Capacités, filiale de valorisation des recherches menées à l'Université de Nantes, a pris en charge ces missions. La Synergie Mer Et Littoral³⁸ (SMEL) de Normandie assure le lien technique dans ce bassin de production tandis que le SMIDAP³⁹ (Syndicat MIxte pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche) est implanté dans le Pays de Loire. En Corse, un organisme de recherche a pris ce rôle : l'Unité Mixte de Service Stella Mare, intégrant du personnel du CNRS et de l'Université de Corse. Ce sont des structures de soutien aux professionnel·les de la mer qui jouent un rôle de conseil et d'animation du secteur. Ces centres réalisent des études en réponse à des demandes des conchyliculteur·trices, des pêcheur·euses et de tous les professionnel·les du littoral et de la mer. L'ostréiculture est un des aspects les plus importants de leur travail en raison de l'importance socio-économique de la filière. L'inquiétude croissante quant à l'avenir de la profession conchylicole et en particulier ostréicole a amené l'ensemble des centres techniques à déployer un projet national nommé ECO2 (expertise et conseil en économie conchylicole) pour l'étude et la qualification des parcours zootechniques et des spécificités économiques des entreprises conchyloles. Ce projet comprend un recueil des besoins et des attentes dans le cadre d'une approche technico-économique. Le but est de produire des outils d'aide à la décision orientant les producteur·trices dans le pilotage de leurs entreprises (ECO2, 2022).

La profession et ses représentant·es s'appuie et enrichit également les connaissances sur les huîtres, leur production et le fonctionnement socio-économique des territoires en dialoguant avec les organismes de recherche (voir tableau 4). Des laboratoires sont ainsi à proximité des zones de production pour spécifiquement conduire des projets sur le fonctionnement des écosystèmes où sont cultivées les huîtres, en comprendre les dynamiques ; pour étudier précisément les maladies de l'huître et leurs conséquences afin de les prévenir et/ou les

³⁷ <https://www.facebook.com/CAPENouvelleAquitaine>

³⁸ <https://www.smel.fr/>

³⁹ <https://www.smidap.fr/>

guérir ; pour caractériser génétiquement les huîtres et éventuellement faire de la sélection sur des critères de productivité, de résistance ou de capacités reproductibles. L'organisme le plus actif sur les questions maritimes et aquacoles est l'Ifremer (Institut Français pour l'Exploitation de la MER) dont les chercheur·euses sont réparti·es dans différents sites dont à Sète, à la Tremblade (proche de Marennes-Oléron), en Corse, à Arcachon et en Nouvelle-Calédonie. Dans toutes les zones, les Universités sont en lien avec l'Ifremer pour répondre à des questions de recherche autour de l'ostréiculture.

Enfin, le recrutement et la formation professionnels se font via les LPMA, lors de la formation des jeunes mais aussi dans le cadre de parcours en formation continue. Au sein de ces lycées, il est possible d'effectuer un baccalauréat professionnel « Cultures Marines » ou « Responsable d'exploitation Aquacole ou Maritime ». Ces lycées proposent aussi des Brevets de Technicien Supérieur Culture Marine. Par la suite, ces baccalauréats et BTS peuvent être complétés avec une « capacité professionnelle en cultures marines », un « certificat de marin ouvrier aux cultures marines », ou encore un « certificat de patron de navire aux cultures marines ». Il existe aussi des formations non obligatoires de sécurité et de compétences comme une « formation d'écaillage pour les ostréiculteurs » et le diplôme « Prévention et Secours Civiques de niveau 1 pour les ostréiculteurs ». Les LPMA ne dépendent pas du Ministère de l'Enseignement et de la Recherche, ni de l'Education Nationale : ils sont rattachés au Ministère de la Mer⁴⁰. Les LPMA ont aussi une vocation de promotion des métiers de la mer (pêche, culture marine, pisciculture, navigation, ...). Sur les plateformes classiques d'orientation comme le site letudiant.fr, « ostréiculteur », « conchyliculteur » et « aquaculteur » n'apparaissent pas dans les fiches métier ni sur le site jusqu'au mois de mai 2022 (letudiant.fr, 2022). Les LPMA doivent alors trouver d'autres moyens de faire connaître leurs formations et encourager leurs élèves à devenir de futurs ostréiculteur·trices (chef·fes d'entreprises et ouvrier·ères) : portes ouvertes, interventions dans les lycées, Pôle Emploi, ...

Tableau 4 - Synthèse des différents organismes entourant la profession et de leurs missions dans les bassins étudiés

Bassin de production	Représentant·es des professionnel·les	Centre technique	Organisme(s) de recherche	Lycée(s) Professionnel(s) Maritime(s) et Aquacole(s) (LPMA)

⁴⁰ <https://www.mer.gouv.fr/organismes-de-formation-aux-metiers-de-la-mer>

Marennes-Oléron	Comité Régional de la Conchyliculture Charente Maritime (CRC17)	CAPENA	Station Ifremer de la Tremblade (<i>ex : Plateforme expérimentale mollusques marins</i>)	LPMA de La Rochelle et de Bourcefranc le Chapus
Bassin d'Arcachon	Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA)	CAPENA	Station Ifremer d'Arcachon	LPMA de Gujan Mestras
Etang de Thau	Comité Régional de la Conchyliculture Méditerranée (CRCM)	Cepalmar	Station Ifremer de Sète accueillant l'UMR Marbec notamment	LPMA de Sète
Corse	CRCM Et Syndicat des Aquaculteurs Corses	Stella Mare (organisme de recherche technique appliquée)	Station Ifremer de Corse ; UMS Stella Mare et UMR SPE de l'Université de Corse et du CNRS	(LPMA de Bastia, formation gelée)

Ces structures travaillent les unes avec les autres, conjointement, pour accompagner, encadrer la filière et porter au mieux les intérêts des ostréiculteur·trices. Elles œuvrent ensemble sur plusieurs aspects : pour la réalisation d'études socio-économiques ou techniques en réponse aux interrogations de la profession ; pour la promotion du métier auprès de divers publics ; pour la valorisation des produits issus de la conchyliculture. Je développerai ci-dessous trois exemples permettant d'illustrer l'articulation de ces organisations entre elles, les complémentarités qu'elles peuvent avoir et/ou les chevauchements ainsi que les tensions qui peuvent en découler.

Sur l'Etang de Thau, le Cepalmar mène depuis quelques années des essais sur les possibilités de collecter du naissain dans la lagune. Ces essais font en partie suite aux travaux de Franck Lagarde démontrant que les conditions de la lagune permettent la reproduction des huîtres creuses et donc qu'il est possible théoriquement de récupérer du naissain pour la production d'huîtres (Lagarde, 2018) et suite à une demande de la profession. L'enjeu de cette collecte de naissain sur l'Etang de Thau est de permettre à la lagune d'être indépendante vis à vis des autres bassins : la très grande majorité du naissain est aujourd'hui achetée en éclosérie ou à des producteur·trices d'Atlantique. Ces essais sont faits avec des collecteurs de plusieurs sortes (coupelles, ardoises, tuiles, lamelles, ...) et visent à montrer quels sont les supports les plus efficaces, où il est intéressant de les placer et à quelle période. Le démarrage des essais a été fait par les chargé·es de mission du

Cepralmar, en partenariat avec des chercheur·euses de l’Ifremer, qui ne sont pas des ostréiculteur·trices. Lors des premières présentations des essais, les producteur·trices du bassin de Thau ont identifié qu’ils et elles avaient débuté des essais dans des conditions qui ne pourraient pas être reproduites sur leurs parcs. Il y a donc eu une tension entre le CRCM, le Cepralmar et l’Ifremer, les ostréiculteur·trices ayant eu le sentiment d’être mis à l’écart et que leur expertise avait été écartée.

En Corse, suite à une demande des ostréiculteur·trices, l’organisme technique Stella Mare s’est intéressé à l’étude des huîtres plates corse, leur caractérisation génétique et la maîtrise de leur reproduction. Il a développé depuis 2018 des protocoles *ex situ*, proches de ceux que pourraient réaliser des éclosiers à une échelle industrielle. Le transfert de connaissances s’est ensuite opéré pour que les producteurs élèvent les huîtres dans leurs parcs et permettent d’avoir des données *in situ*. Or, le chargé de mission sur les huîtres plates constate que les producteurs ne consacrent pas d’énergie à l’entretien des poches d’huîtres plates et laissent des organismes marins coloniser celles-ci. Il y a là une volonté de travail commun (une demande, une réponse et un transfert), mais sur la dernière partie du travail où les essais se font chez les producteurs, un blocage crée des tensions. Les producteurs estiment que les membres de Stella Mare souhaitent un entretien qu’ils ne prévoient pas dans leur cycle de production pour le moment, préférant eux une première mise en vente à Noël 2022. Le syndicat des aquaculteurs est plus ou moins connecté à ces tensions, le dialogue entre Stella Mare et les producteurs se faisant directement.

Principalement pour des raisons pratiques et un souci d’économie d’émissions d’équivalent Carbone, je n’ai pas réalisé de phase terrain en Nouvelle-Calédonie. J’ai appuyé mon analyse et les résultats sur la bibliographie, l’expertise des acteur·trices sur place et les documents et photographies qu’ils et elles m’ont fourni. En Nouvelle-Calédonie, seules trois entreprises ont une activité d’élevage de coquillages, soit en place, soit en phase de tests. Une entreprise est bien implantée, dirigée par une famille d’ostréiculteur·trices de Marennes-Oléron, et la seule à employer des ouvrier·ères. Les deux autres entreprises sont incarnées par des ostréiculteurs, pêcheurs à l’origine, qui souhaitent avoir une seconde activité pour augmenter leurs revenus. Ils réalisent majoritairement de la cueillette de jeunes coquillages collés aux rochers ou aux palétuviers. Ils les mettent par la suite dans des paniers plastiques pour les élever⁴¹. Les personnes exerçant l’ostréiculture en Nouvelle-Calédonie ont des profils très liés à la mer (pêche et ostréiculteur sur un autre bassin). Pour autant

⁴¹ Voir les techniques de production décrites dans la partie 1.

l'ostréiculture n'est pas une forme historique de production locale et les techniques se sont développées principalement par mimétisme avec celles des pays producteurs voisins (Australie, Nouvelle-Zélande). Il n'y a pas de formation aquacole dédiée à la conchyliculture spécifiquement sur l'archipel. Il existe un BTS production animale sur l'île de Nouméa qui propose un parcours aquaculture et des formations courtes sont organisées avec les porteur·euses de projet. L'accompagnement de ces professionnels se fait par les Provinces Nord et Sud qui fournissent une expertise technique par la conduction d'essais et l'aide aux professionnel·les dans leurs démarches. Le caractère très institutionnalisé des bassins métropolitains avec l'élection de représentant·tes n'existe pas (ou pas encore) sur l'archipel calédonien. En Nouvelle-Calédonie, les Provinces travaillent étroitement avec le Centre Technique Aquacole (CTA) porté par le Technopole de Nouvelle-Calédonie (ADECAL). Ce Centre Technique se charge d'une partie des essais sur plusieurs sites en collaboration avec les Provinces qui ont aussi un rôle de facilitation administrative du développement d'une activité ostréicole. Par exemple, la Province Sud a récemment développé un guide à l'installation pour les futur·es ostréiculteur·trices pour faciliter l'accès au foncier (SPC, 2021). En parallèle de ces actions très appliquées et en lien étroit avec les questions pratiques émanant du terrain, l'Ifremer joue un rôle de recherche plus fondamentale. Le laboratoire calédonien de l'Ifremer travaille actuellement à la caractérisation génétique et à la description des différentes espèces d'huîtres vivant en Nouvelle-Calédonie. Les représentant·es de ces institutions expliquent qu'ils et elles n'ont qu'un dialogue ténu avec le plus gros producteur d'huîtres installé à Dumbéa. De plus, la manière dont ces institutions s'organisent avec les droits coutumiers régissant la majeure partie du lagon est encore à déterminer.

C. Le réseau national et international d'acteur·trices de la filière : entre formel et informel

Les acteur·trices de la filière ne sont pas seulement organisés·es à l'échelle des bassins et les liens entre les un·es et les autres se font à l'échelle nationale et internationale. Ces liens peuvent se faire de manière formelle : par la définition des statuts des organisations représentantes de la profession (CRC et CNC) par exemple, ou par des contrats liant des entreprises dans le cadre de la vente d'huîtres à différents stades de grossissements ; ou

informelle : par des échanges de savoirs entre les ostréiculteur·trices des différents bassins au cours de visites d'exploitations en France et à l'étranger par exemple, ou par des accords de confiance entre personnes pour le grossissement de coquillages dans un bassin en échange d'une partie de la production d'un·e ostréiculteur·trice d'un autre bassin. Ces liens créent des flux de personnes, de coquillages et de connaissances, de biens et de services, d'un bassin à un autre et de la France vers l'internationale.

Sur l'ensemble du territoire existent de très nombreux organismes professionnels et d'organismes représentant les intérêts des ostréiculteur·trices. Ces organismes sont regroupés à l'échelle nationale pour porter les intérêts de la filière auprès des politiques publiques et de faire connaître les produits issus de l'ostréiculture et d'autres filières de cultures marines et de pêche aux consommateur·trices. L'ensemble des CRC sont affiliés au CNC et doivent lui faire remonter les demandes, questionnements, besoins des ostréiculteur·trices par rapport à la réglementation et aux politiques publiques. Le CNC cumule des missions de représentation et a également une visée d'harmonisation des pratiques de production et de la commercialisation à l'échelle nationale (« L'organisation professionnelle de la conchyliculture », 2018). En 1997 s'est créé le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture pour réunir les producteur·trices, les fabricant·es d'aliments et les transformateur·trices dans un même organisme. Le CIPA représente ces acteur·trices de la filière à l'échelle nationale, européenne et internationale (*Rôles et missions de l'interprofession - Poisson Aquaculture*, s. d.). Cette dernière instance a le rôle de lobby notamment auprès des consommateur·trices et dans l'anticipation des éventuelles contraintes réglementaires.

Dans ce mille feuille de représentant·es d'une même filière, les producteur·trices n'ont pas forcément la lisibilité des rôles de chacun·e, ce sont les CRC puis le CNC qui font le relais avec les instances nécessaires. Ce relais s'effectue en grande partie avec l'Union Européenne (UE). En effet, l'UE prévoit, au travers du Fond Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture (FEAMPA), une enveloppe d'aides financières destinées aux produits de la pêche et de l'aquaculture dont peuvent bénéficier les producteur·trices. Le FEAMP (devenu EFAMPA en 2021) a été créé en 2010 dans le cadre de la Stratégie Europe 2020, comme fond budgétaire de la Politique Commune de la Pêche (PCP). Le FEAMPA a été créé pour "*encourager une pêche [et une aquaculture] durable, innovante et compétitive*" (EDATER-AND international, 2019). Ainsi, pour atteindre cet objectif de développement durable des productions halieutiques et face aux échecs de

certaines mesures PAC et de politiques nationales trop éloignées des problématiques du terrain, la décentralisation des projets et des fonds vers les acteur·trices locaux·cales est largement favorisée. Le programme Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale (LEADER) a donc été initié à l'échelle européenne. En France, une partie de cette somme est allouée spécifiquement au Développement Local pour les Acteurs Locaux (DLAL) qui se décline sous la forme de fonds pour des Groupes d'Action Local Pêche Aquaculture (GALPA), collectifs d'acteurs organisés autour de projets communs à l'échelle régionale ou de bassins de productions (voir figure 35) (DLAL FEAMP, 2021). L'animation des GALPA revient donc généralement à une structure faisant partie du groupe, ayant la trésorerie nécessaire pour assumer l'avancement des fonds DLAL et assurer l'organisation de leur répartition. En France, il existe 23 GALPA qui organisent des appels à projets selon des cahiers des charges précis à la fois dictés par la PCP et par les acteur·trices local·aux eux- et elles-mêmes.

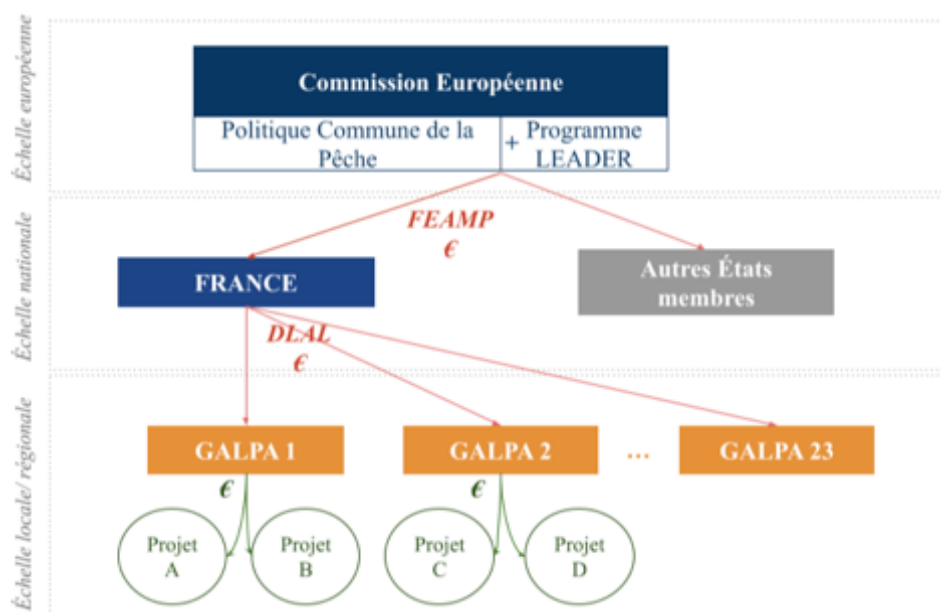


Figure 35 - Schéma de l'organisation empilée des financements européens pour arriver aux portages par les GALPA de projets des acteur·trices locaux·cales

Ces financements ont notamment permis de financer des projets de promotion des métiers à Marennes-Oléron avec le projet « Festi'Mer » et de financer l'édition d'un livre photographique et d'une exposition de portraits d'ostréiculteur·trices de l'Etang de Thau appelé « Nouvelle Vague ». Le premier projet était porté par l'Agglomération de La Rochelle alors que le second était porté par le CNC. Les nouvelles orientations des GALPA seront votées prochainement pour financer de nouveaux des projets ancrés dans les territoires.

En parallèle de ces liens entre institutions, les entreprises sont organisées entre elles pour l'import et l'export d'huîtres. Les huîtres sont élevées, manipulées, transportées d'un bassin à un autre. Tous les bassins ne sont pas naisseurs, c'est à dire qu'ils ne sont pas des zones de captage où les producteur·trices peuvent récupérer du naissain. Il faut donc qu'ils et elles achètent ailleurs soit du naissain, soit du pré-grossi, soit des huîtres à retremper ou affiner. Par exemple, des naissains sont importés en Corse en vrac ou en torrents⁴² puis grandissent dans l'Etang de Diana ou bien les producteurs achètent directement des huîtres de calibre n°5 à n°3 et les retremper un mois au minimum dans l'Etang (d'après les entretiens menés avec les producteurs corse en février 2022 sur l'Etang de Diana). La Bretagne et la Normandie sont aussi des zones où les producteurs de Marennes-Oléron et d'Arcachon identifient une forte demande en naissain. Un producteur du Bassin d'Arcachon étudiait lors de mon séjour les avantages, les inconvénients, les bénéfices et les risques d'envoyer une partie de son naissain à un ostréiculteur breton, qu'il a rencontré par biais de connaissances communes. En Bretagne, les huîtres grossissent vite mais sont plus difficilement captées. Il enverrait son naissain à cet ostréiculteur breton qui, en échange d'une partie du naissain, le mettrait à pré-grossir avant de lui renvoyer (explications d'un ouvrier ostréicole travaillant avec cet ostréiculteur sur le Bassin d'Arcachon, discussion réalisée en décembre 2021). Des écloséries et des nurseries d'huîtres se sont également développées dans le but de répondre à cette demande. Ces structures, proposent à la vente des huîtres diploïdes et triploïdes pour les ostréiculteur·trices. Elles sont détentrices d'une expertise sur la maîtrise de la reproduction et la diversification génétique de leurs produits⁴³.

Certaines entreprises se sont organisées en groupes ostréicoles, étendus sur plusieurs pays. Par exemple, le groupe Gillardeau possède des antennes en Irlande et au Portugal où il emploie des ostréiculteur·trices pour qu'ils et elles produisent des huîtres avant que ces huîtres ne soient envoyées à l'affinage sur le site de Bourcefranc-le-Chapus (entretien avec le chef de site de Bourcefranc, en mars 2022, sur le site d'expédition). Les huîtres sont donc

⁴² Les torrents sont des naissains d'huîtres collectés grâce à des coquilles d'huîtres adultes vides. Ces coquilles placées dans le milieu au moment de la reproduction constituent des supports sur lesquels les larves viennent se métamorphoser et les producteurs les récoltent puis les vendent ainsi. Ce type de naissain est moins cher que le naissain calibré et vendu en vrac. En Corse, un ostréiculteur utilise ce type de naissain et les ostréiculteur·trices des autres bassins ne l'ont pas évoqué (observation participante en février 2022 sur l'Etang de Diana).

⁴³ Lors de mon étude terrain, j'ai souhaité plusieurs fois m'entretenir ou visiter une éclosérie mais pour des raisons de secret professionnel et de confidentialité, cela m'a été refusé. Je n'ai donc ici que les informations issues de la bibliographie, des sites internet et de la documentation de ces entreprises, ainsi que les retours des ostréiculteur·trices rencontrés.

affichées de Marennes-Oléron, mais sont captées et élevées sur des tables dans d'autres pays.

En parallèle de ces réseaux formels, cadrés par la réglementation et des contrats d'accord entre des vendeur·euses et des acheteur·euses, circulent des personnes - de manière temporaire ou permanente - et avec elles des sommes de connaissances. Un ostréiculteur de Marennes-Oléron de 55 ans, travaillant dans l'entreprise gérée par sa fille, m'a expliqué qu'avec son père ils allaient régulièrement observer des techniques sur d'autres bassins de production, en particulier en Normandie. Ils étaient alors accueillis chez des ostréiculteur·trices à qui ils vendaient du naissain et cela leur permettait d'ensuite adapter les techniques qu'ils mettaient en place chez eux (entretien avec un ostréiculteur de Marennes-Oléron, sur le marché de Senlis, en avril 2022). Ces visites régulières étaient un moyen de discuter des difficultés rencontrées sur un autre milieu avec un·e autre producteur·trice pour ensuite innover (ou non) sur sa propre exploitation. L'importation de savoir d'un bassin de production à un autre s'est aussi fait de Marennes-Oléron en Nouvelle-Calédonie : le producteur actuellement installé à Dumbéa est originaire de Marennes et a importé des savoir-faire et des connaissances sur les huîtres lorsqu'il s'est installé dans le Pacifique Sud (Huîtrière de Dumbéa, s. d.).

Après la production des huîtres et leur subvention, leur vente se fait sur place par des réseaux en place de lien entre mareyeur·euses, grandes et moyennes surface et consommateur·trices.

La partie 2 visait à présenter la complexité et la multiplication des acteur·trices de la filière ostréicole, ainsi que le spectre large des actions qu'ils et elles mettent en place pour que l'huître puisse être collectée, élevée, affinée, transportée, vendue puis consommée. La filière ostréicole est bien plus qu'une somme d'individualités engluées dans une réglementation stricte ; elle est multi-étagée et prend des formes très diverses dans les différents bassins. Les acteur·trices de la filière doivent au quotidien penser les incertitudes qui entourent les différentes étapes de la production à la vente des huîtres. Ils et elles doivent ainsi définir les enjeux auxquels ils et elles font face au quotidien pour pouvoir penser l'avenir.

PARTIE 3 - ENJEUX DU PRÉSENT ET REPRÉSENTATIONS DE L'AVENIR

Chapitre 6 : Perceptions et définitions des enjeux de la filière ostréicole

En écologie, le *recrutement* désigne la manière dont la population d'une espèce se renouvelle via des naissances ou via l'arrivée de nouveaux individus dans la population : « en conchyliculture, le recrutement est le degré de repeuplement par les juvéniles réussi au cours d'une période donnée. Par exemple, le captage de naissain de mollusques bivalves. » (Aquaportail.com, 2020). Il existe – entre autres – des difficultés dans le recrutement de nouvelles huîtres en raison du virus OsHV-1, herpès virus qui induit de fortes mortalités chez les jeunes huîtres (voir partie 1). Toutefois, lorsqu'utilisé en lien avec la filière ostréicole, le terme *recrutement* est polysémique. Il décrit également la manière dont les chef·fes d'entreprise trouvent des employé·es ou dont les institutions de la filière attirent de nouveaux·elles personnes pour l'installation. Ici, nous parlerons du *recrutement socio-économique* pour la profession, c'est à dire des actions mises en place pour encourager de nouvelles personnes à devenir ostréiculteur·trices, que ce soit comme chef·fes de leur exploitation ou comme ouvrier·ères ostréicoles.

Sur l'ensemble des bassins, les CRC alertent d'une diminution du nombre de chef·fes d'entreprises, tandis que les chef·fes d'entreprise s'inquiètent de la difficulté qu'ils et elles ont à recruter des ouvrier·ères ostréicoles. Dans le Bassin d'Arcachon, le Pertuis Charentais et l'Etang de Thau, les départs à la retraite des chef·fes d'entreprises ne sont pas compensés par la reprise des entreprises ou la création de nouvelles entreprises ; les entreprises se remembrement donc, créant des groupes ostréicoles d'une taille de plus en plus importante. La production ne diminue pas, alors que le nombre d'entreprises ostréicoles est en chute. Dans les bassins où peu d'ostréiculteur·trices exercent, comme en Corse et en Nouvelle-

Calédonie, on observe un intérêt pour l'ostréiculture, ouvrant un marché local et lucratif. Le nombre d'entreprise a plutôt tendance à augmenter créant localement de nouveaux emplois. Ces enjeux autour du recrutement sont ressortis comme centraux dans les difficultés actuellement rencontrées par les ostréiculteur·trices et identifiées par les autres acteur·trices de la filière. Pourtant la manière d'appréhender ce problème n'est pas la même suivant les différents acteur·trices. D'autres enjeux comme les mortalités des huîtres en raison de OsHV1 ou la qualité sanitaire des eaux de production ne sont pas traités de la même manière ni avec les mêmes degrés d'importance dans le quotidien des acteur·trices de la filière. Dans ce chapitre, je développerai les perceptions par les ostréiculteur·trices, les institutions (LPMA et CRC) et les consommateur·trices des enjeux présents pour la filière ostréicole. Ces perceptions sont issues des entretiens formels et informels que j'ai pu avoir avec les ostréiculteur·trices (chef·fes d'exploitation et ouvrier·ères), les membres des CRC17, du CRCAA et du CRCM, les membres du Cepralmar et du Syndicat des Aquaculteurs Corses, ainsi que les consommateur·trices rencontrés sur les marchés, au SIA 2022 et lors du CGA 2022.

A. Perceptions par les ostréiculteur·trices (chef·fes d'exploitation et ouvrier·ères ostréicoles)

L'enjeu du recrutement de salarié·es saisonnier·ères et permanent·es

Dans tous les bassins de production, l'enjeu qui semble le plus important pour les chef·fes d'entreprises ostréicoles est d'avoir des employé·es fiables et motivé·es toute l'année. Cette difficulté de recrutement ne touche pas les personnes installées dans les bureaux pour la comptabilité, la commercialisation, le secrétariat, qui sont des salarié·es ayant reçu une formation dans leurs domaines d'application, pas forcément en lien avec la production. Il y a un manque d'ouvrier·ères allant au parc ou restant à la cabane pour effectuer les tâches de production, de manutention, d'emballage, de vente ; ce qui correspond à un besoin d'une main d'œuvre n'ayant pas besoin d'une qualification au préalable. Les chef·fes d'entreprise ont donc deux demandes distinctes : une main d'œuvre permanente, à l'année, répartie entre des employé·es formé·es qui effectueront des travaux dans les bureaux pour les plus grandes entreprises et des employé·es polyvalent·es sans besoin d'une qualification particulière, motivé·es et passionné·es, capables de faire des travaux physiques et répétitifs ; et une main

d'œuvre saisonnière pour la saison estivale (majoritairement le service) et la saison hivernale (majoritairement le tri et l'emballage) non qualifiée et régulière.

Lors de mon entretien avec Achille, ostréiculteur à Marennes-Oléron depuis 35 ans, il a décrit son entreprise comme mauvaise sur le recrutement, « *on n'est pas bons...* » [Sous-entendu « on ne sait pas recruter »] : il n'arrive pas à attirer de manière pérenne de nouveaux·elles ouvrier·ères et fait face à un turn-over fréquent. Pour lui, le problème vient principalement du fait qu'aujourd'hui les gens ne sont plus « *stables* ». Il définit la stabilité comme l'ancrage familial d'une personne dans un territoire et son engagement salarié dans une entreprise sur le long terme. Il illustre cet ancrage et cet engagement par la carrière d'un des employé·es de l'entreprise qui a travaillé comme ouvrier pendant 30 ans. Il est passé du statut d'ouvrier à celui de chef de production et, une fois retraité, a continué à travailler dans la partie emballage de l'entreprise. Le parcours de cet employé semble être le canevas modèle pour les chef·fes d'entreprises qui recherchent des personnes qui « *s'engagent* » à l'année et ont un « *engouement* » pour ce métier sur le long terme (termes utilisés par Louise, employée dans l'entreprise de sa mère, sur le port d'Audange, lors d'une discussion en décembre 2021). Les salarié·es permanent·es sont surtout nécessaires sur la partie production, car dans beaucoup d'entreprises de taille moyenne, les chef·fes d'exploitation ne vont pas tous les jours avec eux·elles aux parcs et doivent leur faire « *une confiance totale* » (terme utilisé par une cheffe d'entreprise ostréicole, sur le port d'Audange, lors d'un entretien en décembre 2021). Pour les entreprises de taille plus modeste, ou celles où le ou la chef·fe d'exploitation travaille aussi aux parcs, le besoin réside essentiellement dans la motivation et la « *passion* » du métier (terme utilisé par un ostréiculteur chef d'exploitation sur l'Etang de Thau, au marché de Sète, en avril 2022).

Lors de notre entretien téléphonique en décembre 2021, une employée du Groupement d'Employeurs des métiers de la Mer (GE2M) du Bassin d'Arcachon a également souligné la difficulté, année après année, à trouver des salarié·es saisonnier·ères dans les entreprises ostréicoles. Elle m'indiquait que tous les postes n'avaient pas encore été pourvus en vue des fêtes de fin d'année, où le besoin de main d'œuvre est élevé. De plus en plus fréquemment, les ostréiculteur·trices ne trouvent que très tard de la main d'œuvre pour les périodes de forte activité. Ces témoignages concernant la difficulté à trouver des saisonnier·ères durant les fêtes de fin d'année se multiplient, surtout sur la façade Atlantique où « la filière ostréicole peine à recruter » comme titre Andersson dans un article pour Ouest France (Andersson, 2021) et où les chef·fes d'entreprise promeuvent les emplois vacants dans la

presse écrite et audio-visuelle (Andersson, 2021; Guille-Epée et al., 2021; Leboeuf & Simon, 2021; Mayer, 2021). Les chef·fes d'entreprise estiment que les personnes qui constituaient autrefois une source de main d'œuvre saisonnière facilement mobilisable sont absentes des radars des ostréiculteur·trices qui ne savent pas expliquer ce déclin. Cela amène à déstabiliser l'équilibre sur lequel se reposaient les entreprises qui emploient une main d'œuvre à l'année avec un renforcement des équipes par périodes (lors des fêtes de fin d'année et de la saison estivale). Les chef·fes d'entreprise semblent démuni·es et proposent des salaires de plus en plus élevés (Guille-Epée et al., 2021; Leboeuf & Simon, 2021). Dans une interview réalisée par Le Monde en décembre 2021, un ostréiculteur du Bassin d'Arcachon s'inquiétait : « *Jusqu'à maintenant, ça ne posait pas de problème, on avait des jeunes, mais là, je ne sais pas où ils sont* » (Mayer, 2021). Il y a une incompréhension face à l'absence des « *jeunes* ». Il est toutefois difficile de cerner qui était exactement cette main d'œuvre jeune et locale, parfois décrite comme *étudiante* (Guille-Epée et al., 2021). Lors de notre échange, un ostréiculteur de l'Etang de Thau identifiait une disparition des profils saisonniers, c'est-à-dire des personnes cherchant un travail intense à un endroit, puis à un autre etc. et un déplacement de ces salarié·es en fonction de la demande.

« Il y a de moins en moins de personnes qui ne travaillent que 7 mois par an : 4 mois en hiver pour la saison puis 2 à 3 mois l'été »

Simon, ostréiculteur sur l'Etang de Thau, propos recueillis lors d'un entretien sur le marché de Sète, en avril 2022

Il y a peu d'élèves dans les LPMA qui souhaitent continuer en ostréiculture : 36% des 50 élèves des formations cultures marines interrogés (par questionnaire en ligne adressé à tous·tes les élèves des LPMA) souhaitent s'orienter vers la conchyliculture et 21% se destinent à l'ostréiculture (questionnaire en ligne (voir annexe 1)). Les classes « Cultures Marines » concernent moins d'un·e élève sur six des LPMA (d'après les enseignant·es avec lequel·les j'ai été amenée à échanger dans le cadre de cette étude et le bilan 2020-2021 du LPMA d'Etel (Lycée professionnel maritime et aquacole d'Etel, 2021)). Les membres des CRC et des LPMA interrogé·es considèrent que le métier n'est pas forcément connu des jeunes lorsqu'ils et elles se posent la question de leur orientation avant l'entrée au lycée ou pour la poursuite en BTS. La situation varie toutefois en fonction des bassins. Le LPMA de Bourcefranc-le-Chapus est ainsi réputé comme très attractif pour les cultures marines alors que d'autres, au contraire, ont été contraints de fermer la formation aquaculture et cultures

marines, comme le LPMA de Bastia. Un ancien enseignant de cette formation m'a expliqué que les faibles débouchés, l'impossibilité d'envoyer tous les élèves en stages dans des entreprises corses distinctes, et le manque de connaissance du métier et d'intérêt local pour celui-ci, ont amené à geler la formation (entretien téléphonique réalisé en février 2022 à Bastia).

Le recrutement en Corse se fait aujourd'hui de bouche à oreille. Les ouvriers déjà présents dans les entreprises recommandent de nouvelles personnes à leurs patrons et diffusent autour d'eux la recherche de nouveaux salariés. Des jeunes hommes (jamais de jeunes femmes) viennent aussi régulièrement candidater spontanément. Les ouvriers ostréicoles rencontrés sur une des exploitations corses ont par exemple mentionné qu'en février, l'un des chefs d'entreprise corse a reçu dans son bureau une mère présentant son fils d'à peine 17 ans pour qu'il intègre le corps des ouvriers. Les ouvriers de cette entreprise – et les ouvrier·ères ostréicoles de manière général - regrettent que ces jeunes aient du mal à tenir le rythme, qu'ils ne s'attendent pas à la rudesse exigée par le travail. Cette réflexion est partagée par beaucoup de mes interlocuteur·trices (ouvrier·ères et chef·fes d'entreprises) qui jugent que les jeunes ne mesurent pas l'investissement physique du métier (entretiens réalisés sur l'ensemble des bassins entre décembre 2021 et avril 2022).

La répartition genrée des tâches en ostréiculture – un sous-enjeu du recrutement

Dans une grande entreprise de Marennes-Oléron, le chef du site de production m'explique que les salarié·es sont à parité entre hommes et femmes, mais que, selon les postes, il y a une discrimination à l'embauche sur la base du genre. Cette discrimination est faite dans la mesure où les chef·fes d'exploitation préfèrent confier certaines tâches à des hommes et d'autres à des femmes. Les femmes sont de préférence assignées à des tâches manuelles, peu mécanisées et très répétitives (retourner les huîtres une par une pour vérifier la présence de défauts ou non, emballer les huîtres de manière précise et efficace dans les bourriches, etc). Alors que les hommes sont positionnés à des tâches de conduite de véhicule, de maintenance des machines, de transport et de production, plus variées dans les gestes et dans l'espace. Car si les femmes ont toujours été présentes et essentielles dans l'ostréiculture car elles assuraient les tâches de cabane en tant que « *femmes de cabane* », comme les décrits un autre chef d'entreprise qui juge que le métier d'ostréiculteur n'est pas un métier d'homme. Le genre est aussi un critère dans le recrutement des employé·es qui rentre en compte dans

la recherche de salarié·es permanent·es en fonction du poste vacant et dans la recherche de saisonnier·ères.

En fonction de leur genre, ouvriers et ouvrières n'auront donc pas le même rôle. Hommes et femmes sont ainsi séparés spatialement (les femmes à l'intérieur, les hommes à l'extérieur) et dans le temps par rapport aux différentes étapes de la production. Ils et elles ne manipulent pas les huîtres aux mêmes moments. L'espace des parcs est ainsi particulièrement réservé aux hommes, même dans des entreprises où ce sont des cheffes d'exploitation qui dirigent. Le sociologue Pierre Sécolier observait qu'alors que les deux sexes sont intégrés dans la même chaîne de production (le cycle de production des huîtres), les femmes sont plus souvent attachées à des travaux peu mécanisés et répétitifs, elles sont cantonnées à des tâches qui ne sont « ni originales, ni enrichissantes » (Sécolier, 2021).

Les enjeux autour du milieu de production

Les préoccupations des ostréiculteur·trices de tous les bassins gravitent aussi autour de la capacité de leur milieu à assurer la croissance des huîtres. Comme les fonctionnements écologiques des bassins de production ne sont pas les mêmes, des divergences dans les perceptions des enjeux apparaissent entre bassins. Parmi les enjeux globaux, le changement climatique et l'ensemble de ses conséquences représentent une menace identifiée comme majeure. L'augmentation de la température de l'eau, de l'acidification et l'apparition de nouveaux cortèges planctoniques cristallisent des inquiétudes d'autant plus marquées que les ostréiculteur·trices travaillent dans des régions plus au Sud. En particulier, les ostréiculteur·trices travaillant dans des milieux de lagunes méditerranéennes, où les effets du changement climatique s'accroissent et ont déjà des conséquences. En Corse par exemple, les ostréiculteurs sont tous mytiliculteurs. L'été, les températures et la salinité de l'Étang de Diana atteignent des seuils que les moules supportent difficilement. Aussi ils doivent les placer à l'extérieur de l'étang, en pleine mer, sous des filières (semblables à celles décrites en Chapitre 1.E. Figure 17). Le point central pour la bonne réalisation de cette action réside dans le maintien d'une embouchure praticable pour les chalands au Nord Est de l'étang. En Corse, jusqu'à présent, l'acquisition d'une drague par un des producteurs avec l'aide de financements FEAMP (financements européens) a permis de maintenir une ouverture suffisante. Les autres producteurs versent annuellement une somme au propriétaire de la drague, chargé de réaliser le chantier d'ouverture lorsque c'est nécessaire. Outre la possibilité de sortir aisément de l'étang, cette embouchure permet de faire circuler des flux

d'eau plus importants et ainsi de mieux renouveler l'eau au sein de l'étang, de la rafraîchir, de l'oxygéner et de diminuer sa salinité. Ces questions d'augmentation de la salinité et de température se posent aussi fortement sur l'étang de Thau. Lors de mon accueil à l'Ifremer et des différents échanges auxquels j'ai pu assister avec les producteur·trices, la diminution de la salinité de l'étang par un apport en eau douce issue de l'Hérault était une préoccupation majeure. Les producteur·trices souhaitaient la démolition d'un barrage détournant une partie de l'eau de l'Hérault qui aurait été mis en place sans autorisation par des privés. Selon elles et eux, l'enlèvement de ce barrage permettrait d'avoir accès à une eau moins salée et plus froide, donc intéressante pour avoir des conditions de milieu plus propices à la croissance des coquillages. Sur la façade Atlantique, le changement climatique apparaît moins comme une priorité : cela va impacter les claires de Marennes-Oléron puisque la température et la salinité y augmente, mais le problème a été contré par des dérogations et finalement des changements dans le cahier des charges des produits labellisés. Ainsi, les dates, les durées et les densités de mise en claire ont pu évoluer et ainsi permettre une flexibilité et une adaptation face aux variations des changements du milieu.

B. Compréhension et définition des enjeux par les institutions (CRC et LPMA)

Pour les CRC, l'inquiétude réside dans la diminution année après année des nouveaux·elles installant·es. Depuis quelques années, le nombre de producteur·trices diminue et les pourcentages de concessions inoccupées ne cessent d'augmenter. Dans une interview pour le Midi Libre en novembre dernier, un ostréiculteur de Loupian, ville portuaire de l'Etang de Thau, déclare qu'« *aujourd'hui il y a un manque d'attractivité de la profession* » (Froelig, 2021). Lorsque les chef·fes d'entreprise souhaitent prendre leur retraite (à partir de 55 ans pour les professionnel·les inscrit·es à l'ENIM alors qu'il est de 62 ans pour ceux et celles inscrit·tes à la MSA, cf. Chapitre 2.C.), ils et elles ne trouvent pas de repreneur·euse à qui vendre leurs entreprises. Cette vente (encadrée par des injonctions strictes, cf. Chapitre 2.B.) est économiquement importante pour ces personnes, car elle constitue un retour sur leur investissement de départ et leur capital retraite.

Maud, ostréicultrice sur Marennes-Oléron, est proche du départ à la retraite, elle sait que trouver un·e repreneur·euse sera difficile. Elle envisage donc de vendre son entreprise de

manière morcelée avec les parcs d'un côté, la cabane de l'autre, les marais à une troisième personne, etc. Vendre de manière morcelée permet de vendre à plusieurs structures et non pas de trouver quelqu'un qui reprenne l'entreprise dans son intégralité. Cette solution d'un découpage des différentes activités des entreprises rejoint celle de Achille, ostréiculteur de Marennes-Oléron, dont les enfants n'ont pas manifesté l'envie de reprendre l'entreprise à sa suite (et il ne veut pas leur imposer). Aussi, il pense à vendre séparément ses marchés de producteurs, la partie production et la partie commercialisation. Enfin, un troisième ostréiculteur, Robert a déjà dépassé l'âge de la retraite et malgré le fait qu'il envisage depuis quelques années d'arrêter, il ne sait pas encore comment ni à qui vendre son entreprise. Ces trois témoignages montrent que le passage à la retraite est complexe pour les producteur·trices. Ils et elles ont du mal à se projeter dans une transmission de l'exploitation, surtout quand les enfants ne pensent pas reprendre. Sur l'Etang de Thau, la Coopérative des Cinq Ports a apporté une solution à ce problème en proposant aux producteur·trices d'acheter les parcs à la Coopérative au fur et à mesure sous la forme d'un versement d'une mensualité. A la fin de la carrière des actionnaires de la Coopérative, la Coopérative leur rachète leurs parcs. Ainsi, les producteur·trices partant à la retraite n'ont pas à se soucier du ou de la repreneur·euse. Le CRC de Méditerranée a également proposé la mise en place de formations annuelles, à suivre 2 à 5 ans avant le départ à la retraite, permettant un départ plus serein avec une aide pour la vente de l'entreprise à un·e repreneur·euse ou par parties aux voisin·es.

Cette problématique ne se pose pas lorsque les enfants des ostréiculteur·trices souhaitent reprendre. Fanny, ostréicultrice de 30 ans à Marennes-Oléron, explique qu'elle est aujourd'hui gérante de l'entreprise, mais que cette transition se fait en douceur, ses parents continuant à s'investir dans l'entreprise et lui laissant peu à peu la main :

« En 2016, je suis passée gérante parce que mon autre sœur qui travaillait avec mes parents a décidé d'arrêter. Donc je suis passée gérante à 52% et je suis associée avec mes parents. [...]. J'ai envie de dire que sur le papier je suis la gérante [...]. C'est eux [ses parents] les patrons à mes yeux. »

Fanny, ostréicultrice de 30 ans à Marennes-Oléron. Propos recueillis lors de l'enregistrement d'un podcast pour le projet PARCS, sur le marché de Senlis en avril 2022.

Le savoir-faire, les connaissances sur les huîtres et la manière de gérer l'entreprise se sont transmises petit à petit. Depuis très jeune, elle et ses deux sœurs ont accompagné leurs

parents et grands-parents aux parcs et dans les tâches quotidiennes de l'exploitation. Par l'observation et par la pratique, elle a pu intégrer, apprendre et questionner une façon de produire et une façon de s'organiser pour produire. Elle est toujours aidée par ses parents qui gardent un rôle clef dans l'entreprise et sont ses associés. Elle prend de plus en plus les décisions pour à son tour devenir gérante, plus que « *sur le papier* ». La transmission progressive des connaissances et de la responsabilité dans le cercle familial se fait plus en douceur que pour les nouveaux·elles professionnel·les démarrant une activité sans une structure familiale déjà en place.

Il semble que certains jeunes ne souhaitent pas s'installer et monter leur propre entreprise parce qu'ils anticipent et craignent le blocage d'une non-reprise à la fin de leur activité. A., ouvrier ostréicole du Bassin d'Arcachon de 30 ans, s'était installé comme chef de sa propre entreprise sur le port d'Arès. Il avait monté une exploitation avec son père (non ostréiculteur et en reconversion professionnelle) lorsqu'il était encore au LPMA de Gujan-Maestras et au bout de 6 ans, il a décidé de vendre. Il a cédé ses concessions pour les parcs, son bail pour la cabane, son bateau et son matériel et s'est fait embaucher par la sœur d'un des ostréiculteurs du port. Pour lui, avoir une entreprise entraîne une obligation de résultats – il faut être rentable - et cela peut être compliqué pour de jeunes installé·es ostréiculteur·trices qui découvrent l'ensemble des incertitudes du monde de la production (mortalités inexplicables, fluctuations des prix, arrêts de commercialisation en raison d'une TIAC, ...). En particulier, lors de la pandémie de Covid-19, les salarié·es ont moins souffert que les chef·fes d'exploitation, car ils et elles ont pu continuer à recevoir un revenu. A., ouvrier ostréicole, anciennement chef de sa propre entreprise, était ainsi soulagé d'avoir réussi à liquider son entreprise ostréicole avant le début de crise, car sinon il n'aurait pas pu s'en sortir économiquement et psychologiquement (discussion réalisée en décembre 2021 sur le Bassin d'Arcachon).

Il travaille aujourd'hui aux côtés d'un autre ouvrier, d'une vingtaine d'années, aussi diplômé du LPMA. Tous les deux aiment leur métier, n'envisagent pas autre chose, mais ne souhaitent pas (ou plus) prendre la responsabilité d'être leur propre patron (entretiens et discussions avec ces deux ouvriers en décembre 2021 sur le port d'Arès et lors du travail sur un marché dans Les Landes). Ils trouvent la vie de salarié plus confortable : en CDI ils ont un emploi stable et sécurisé, ils peuvent réclamer des vacances et certains week-ends, ont des jours de repos et peuvent consacrer du temps à leurs familles et leurs loisirs. S., ouvrier ostréicole en Corse, ayant l'expérience de la gérance d'une entreprise d'espaces verts, rejoint

cette aspiration à une vie moins contrainte : « [quand tu es ton propre patron] *tu veux toujours faire plus et tu es obligé de prendre des employés et c'est là que ça devient dur* » (discussion en février 2022 à l'Etang de Diana).

Chez les jeunes qui ne souhaitent pas s'installer et monter leur propre entreprise, on note aussi le sentiment de ne pas être accompagné dans l'entrepreneuriat à la sortie du LPMA. Par exemple, Raoul s'est lancé dans la gérance d'une entreprise après son baccalauréat professionnel en cultures marines. Il a eu la sensation d'être aidé psychologiquement par les organisations professionnelles, qui ne prévoyaient pas d'aide particulière pour les jeunes installé·es, et il a ainsi eu du mal à trouver une organisation qui lui convenait. Pour un·e jeune ostréiculteur·trice, la gestion conjointe de la production, de la vente, de la dégustation et de toutes les manières de diversifier pour être plus résilient·e, est complexe sans mentorat pour éviter toutes les petites erreurs du ou de la débutant·e qui font perdre beaucoup de temps et d'argent (discussion avec Raoul en décembre 2021 sur le Bassin d'Arcachon ; entretien avec une ostréicultrice de Marennes-Oléron de 30 ans réalise sur le marché de Senlis en avril 2022). Aux dires des membres des CRC rencontré·es, ce sentiment d'abandon est partagé par d'autres jeunes qui ne savent pas comment gérer la soudaine responsabilité, les nombreux prêts à rembourser pour l'achat du matériel, en parallèle d'une vie de famille difficile à construire. Les organismes accompagnant la profession, notamment le CRC du Bassin d'Arcachon juge que les LPMA présentent des schémas inquiétants pour les jeunes et les poussent à s'endetter (entretien réalisé avec une chargée de mission du CRCAA en janvier 2022).

Ce « *métier de passion* », comme l'appelle Pascal Migliore, ostréiculteur de l'Etang de Thau, dans ses réponses pour Midi Libre, ne semble plus passionner autant de personnes qu'avant (Froelig, 2021). C'est ce qui inquiète et attriste certain·es professionnel·les (d'après les entretiens réalisés entre décembre 2021 et avril 2022 ; ainsi que dans la presse écrite et orale).

Lorsque le manque d'enthousiasme de la part des jeunes pour créer leurs propres structures ostréicoles hors du cadre familial est évoqué. L'inquiétude de l'absence de « *relève* » - nouveaux·elles professionnel·les et repreneur·euses des entreprises existantes – est aussi une inquiétude de l'arrêt de cette chaîne de transmission et donc de perte de savoirs relatifs à un métier et à un milieu.

Lors d'un entretien en mars 2022, les enseignantes du LPMA de La Rochelle m'expliquèrent qu'elles comprennent que les jeunes femmes ne se destinent pas forcément aux métiers de l'ostréiculture ou plus généralement aux métiers embarqués car elles ne s'y sentent pas à leur place. La question du genre des ouvrier·ères peut aussi constituer un frein dans le recrutement. Le monde de la mer n'est pas réputé accueillant pour les femmes, qui en ont longtemps été éloignées d'après les témoignages de patronnes de pêche⁴⁴ et d'ostréicultrices; elles sont toujours assignées à des postes que certaines jugent moins valorisants. Elles sortent peu à peu de l'invisibilisation où elles étaient maintenues, entre les murs de la cabane, grâce à une reconnaissance, notamment financière, permise par le code du travail. Pour autant, peu de femmes sont embarquées ou même présentes dans les parties production des entreprises ostréicoles. Claire, ouvrière chez un ostréiculteur de Marennes-Oléron, n'a pas souhaité intégrer le corps des femmes de cabane : « *on voulait me mettre à l'emballage, mais j'ai refusé, je suis mieux ici [à la cabane de production]* », car elle se sent plus libre et plus valorisée en travaillant directement les huîtres dans la partie production (voir encadré 3). Elle y ressent la satisfaction du produit fini, a le sentiment d'aller au bout des choses. Elle décrit un métier plus rude, mais aussi mieux reconnu, plus varié. De plus, ce « *peu de femmes dans le métier* »⁴⁵ fait face à un manque de reconnaissance dans leur travail. Il y a une répartition de la valeur dans les tâches réalisées : certaines tâches sont jugées valorisantes pour ceux et celles qui l'effectuent, alors que d'autres ne procurent pas de reconnaissance. Pour autant, ces tâches ont toutes une importance égale ou équivalente pour assurer la production et la commercialisation des huîtres. Ces échelles de valeur entre les différentes tâches se retrouve dans d'autres manipulations, le collage est ainsi qualifié de « *travail de femme* ».. Cela peut être dû à un manque de représentations : peu de femmes prennent part aux marées d'après les ostréiculteur·trices rencontrés et les étudiant·es interrogés. Les femmes trouvent de plus en plus une nouvelle place dans l'ostréiculture en intégrant la partie production et en dépassent ce qu'une étudiante en BTS Aquaculture au LPMA de Sète qualifie de « *préjugés* »⁴⁶. Ces préjugés résident dans la croyance que les femmes ne seraient pas capables d'aller à la marée avec les hommes et qu'elles seraient moins à même de prendre part à la production. Il y a une attente de reconnaissance de la part

⁴⁴ Xénia pour l'Ancre en mars 2022, article « CapitainEs » (Xénia, 2022)

⁴⁵ Constat d'un étudiant en baccalauréat professionnel « cultures marines » répondant en avril 2022 à un questionnaire déployé nationalement sur les motivations et les perceptions de la filière par les jeunes.

⁴⁶ Propos recueillis lors d'une enquête auprès des professionnel·les de l'Etang de Thau avec les étudiant·es de BTS en mars 2022 pour le projet RETROSCOPE.

de certaines femmes travaillant en ostréiculture et aussi une demande vis à vis de leurs employeur·euses et de leurs pairs de passer au-dessus de ces clichés.

Dans le monde agricole, les agricultrices étaient décrites au milieu du XX^{ème} siècle comme inexistantes et toujours définies par rapport au père, au fils ou au mari. L'agricultrice ou la paysanne n'existait pas (Rasplus, 2021). Cette situation de l'ombre tend à changer dans tous les milieux et sont très bien décrites par une accumulation des récits d'installations et de parcours de femmes agricultrices ou paysannes (Dupé, 2021 ; Lacasse et Le Coustumer, 2021 ; Les paysannes en polaire, 2021). En vini-viticulture, les femmes, jusque-là contraintes aux tâches du « ménage » des vignes, sont désormais partout, y compris dans les chais où elles n'avaient pas un accès libre jusqu'au milieu du 20^{ème} siècle en raison de croyances sur les capacités des menstruations à faire tourner le vin. Elles étaient dans l'ombre des hommes de leur famille mais géraient en sous-main les entreprises sans apparaître ni dans les représentations aux salons et aux événements, ni sur les étiquettes. Cette invisibilisation⁴⁷ tend à disparaître même si persistent des discriminations très fortes (Lacasse et Le Coustumer, 2021). Dans le travail de Dupé, en 2020, une éleveuse installée hors d'un cadre familial explique : « je cherche un passé qui n'a jamais existé. Je construis un présent » (Dupé, 2021). Elle était une des premières femmes à monter à l'estive avec ses bêtes lorsqu'elle s'est installée, activité auparavant réservée exclusivement aux hommes. Elle et d'autres éleveuses et maraîchères jugent qu'en tant que femmes, elles doivent se faire une place et donc travailler plus dur que les hommes. Ce constat est aussi réalisé par un ouvrier ostréicole du Bassin d'Arcachon qui a remarqué ce phénomène et préfère donc travailler avec des femmes car elles s'impliquent plus dans leur travail (discussion informelle lors de l'observation participante en décembre 2021 sur le port d'Arès). Une ostréicultrice du Bassin d'Arcachon m'a raconté avoir eu beaucoup de difficultés à faire *sa place* sur le port où est sa cabane de dégustation. Elle a été très mal accueillie par ses voisins de cabane, la terrasse qu'elle installait dans les premiers mois était régulièrement vandalisée (discussion informelle avec une ostréicultrice du Bassin d'Arcachon, sur le port d'Audange en décembre 2021). Les femmes ont toujours eu un rôle indispensable au fonctionnement des entreprises, généralement décrites par mes interlocuteur·trices comme « complémentaires » des hommes, mais ne reçoivent pas la même reconnaissance. Elles étaient jusqu'alors invisibilisées (peu représentées et peu rémunérées), et sortent peu à peu

⁴⁷ D'après le terme utilisé par Thomas (Thomas et al., 2021)

de l'ombre des cabanes. Les ostréiculteur·trices de l'Etang de Thau interrogé·es par les étudiant.es de BTS du LPMA Paul Bousquet de Sète constatent majoritairement (9 sur les 11 ostréiculteur·trices interrogé·es) une augmentation des conchylicultrices et principalement des cheffes d'exploitation (questionnaires réalisés par deux classes de BTS du LPMA Paul Bousquet en mars-avril sur l'Etang de Thau). Ce constat est également fait par le CRCAA et le CRC17 sur la façade Atlantique où de plus en plus de femmes s'installent comme ostréicultrices (entretiens avec des chargé·es de mission des CRC en décembre 2021 et mars 2022). Une chargée de mission du CRCAA en poste depuis trente ans explique qu'elle a vu la place des femmes changer dans les entreprises. Auparavant, les femmes travaillaient à la vente, à la cabane et sur toute la partie administrative dans les entreprises de leurs maris, mais n'étaient pas considérées ostréicultrices en tant que telles car elles ne cultivaient pas physiquement les huîtres. De plus, elles n'avaient pas de rémunération pour ces activités et n'étaient ni valorisées financièrement ni moralement. Aujourd'hui, la mécanisation et la motorisation ont permis aux femmes de dépasser en partie les préjugés sur leur incapacité physique à faire le métier (explication de tous·tes les ostréiculteur·trices rencontrés). Elles doivent néanmoins consacrer une partie de leur énergie à être légitimes (validées par leurs pairs) dans leur rôle d'ostréicultrices et « construire ce présent » où les femmes sont aussi représentantes des exploitations. Une fille d'ostréiculteur de Marennes-Oléron, travaillant dans la partie expédition et emballage de l'entreprise de son père, réfléchit au fait qu'elle ne s'est jamais pensée future gérante de l'exploitation. Elle l'attribue en partie à sa personnalité, mais aussi au fait que se sont majoritairement des hommes à la tête des entreprises ostréicoles et qu'elle ne s'imaginait pas pouvoir y accéder (entretien réalisé dans l'espace d'étiquetage de l'entreprise, à l'Eguille, en mars 2022). A travers le monde, l'aquaculture et l'ostréiculture en particulier sont identifiées comme des outils d'émancipation des femmes (e.g. aux Etats-Unis, dans le Maine (Olsen, 2021) ou en Gambie, dans le delta du fleuve Gambie (Lau, 2016)). Même si la place et le rôle des femmes continue à être différent de celui des hommes dans la majorité des entreprises et qu'elles restent minoritaires dans la profession (tant dans le travail qu'au sein des instances professionnelles (Lozac'h, 2020)), le nombre de jeunes femmes s'intéressant au métier augmente dans les LPMA (entretiens réalisés auprès d'enseignantes et de membres de l'administration des LPMA de La Rochelle et de Sète en mars 2022 et avril 2022). Leur place et leur rôle continuent d'évoluer et elles sont de plus en plus présentes dans la

représentation de leur métier (Sécolier, 2021). Pour les LPMA, l'égalité entre les genres est un enjeu très important pour le développement de la filière à l'avenir.

C. Perception et définition des enjeux de la filière ostréicole par les consommateur·trices

Lors des entretiens avec les consommateur·trices, l'une des questions posées demandait de donner trois à cinq mots venant spontanément à l'esprit lors de l'énoncé du terme *ostréiculture* (voir figure 36). Les interlocuteur·trices ont énoncé une très grande variété de mots, de termes, parfois de définitions. Pour extraire des mots, je leur ai demandé si ceux qui ressortaient dans leurs propos étaient effectivement ceux qui leur venaient en tête. De cet exercice, il est possible de retirer 153 mots et ensembles de mots différents. Je propose ici d'analyser les réponses à cette question sous la forme d'un nuage de mots où chacun est associé à une catégorie. Dix catégories peuvent être distinguées :

- Les mots associés à l'environnement et au paysage (e.g. *mer, océan, nature, écologie*) ont 38 occurrences ;
- Les mots associés au produit (e.g. *huître, coquillage*) ont 29 occurrences ;
- Les mots associés au lieu de production (e.g. *Bretagne, Quiberon, Leucate*) ont 22 occurrences ;
- Les mots associés au métier (e.g. *métier difficile, exigeant, paysans de la mer*) ont 16 occurrences ;
- Les mots associés à l'alimentation (e.g. *crustacés, manger, moules*) ont 12 occurrences ;
- Les mots visant à définir l'ostréiculture (e.g. *culture des huîtres*) ont 11 occurrences ;
- Les mots associés aux moments (e.g. *partage, fête, Noël*) ont 10 occurrence ;
- Les mots associés aux pratiques et techniques ostréicoles (e.g. *parcs, table, poches*) ont 10 occurrences ;
- Les mots associés aux enjeux de l'ostréiculture (e.g. *à sauvegarder, avenir*) ont 4 occurrences ;
- Et enfin un mot inclassable : *FEAMP* (Fond Européen pour les Affaires Marines et la Pêche (et l'Aquaculture)), cité par un consommateur travaillant à la création d'un conservatoire pour les algues au Nord de la Bretagne.



Figure 36 - Nuage de mots permettant de visualiser l'occurrence des termes proposés en free-listing à l'entente du mot 'ostréiculture' par les consommateur·trices

Les mots associés à l'environnement et au paysage sont ceux qui ressortent le plus. Lorsque les consommateur·trices pensent à l'ostréiculture, ils et elles visualisent le *bord de mer*, la *nature*, le *grand air*, la *plage*, ... Ils et elles se projettent dans l'environnement et le milieu où les huîtres sont produites, dans le paysage où s'exerce l'ostréiculture. En second lieu, ils et elles associent l'ostréiculture au produit : huître, coquillage sont des mots qui reviennent fréquemment. En troisième viennent les listes de lieux où les consommateur·trices identifient que les huîtres sont produites. Leur énonciation est liée au vécu de chacun : des personnes originaires de Bretagne vont parler de Cancale, de la Baie de Quiberon, alors qu'un couple d'alsaciens ayant une maison à Leucate nommera l'Etang de Leucate. Les consommateur·trices interrogé·es par questionnaire étaient – à part une exception – extérieur·es à la profession. Ils et elles décrivent un métier difficile, dépendant très fortement de la météorologie. Les producteur·trices témoignent aussi que sur les marchés, certain·es leur témoignent de l'affection ou de la compassion car ils estiment que leur métier est très dur et qu'ils et elles doivent être félicité·es pour ce qu'ils et elles font. Il existe une reconnaissance de la pénibilité du métier, de son aspect physique et de l'investissement en temps, en énergie nécessaire pour obtenir des huîtres. Seules quatre personnes ont cité des mots en lien avec l'avenir et avec les enjeux de l'ostréiculture (sur 64 répondant.es à ce

questionnaire), cela serait intéressant de creuser cette question pour comprendre ce que les consommateur·trices peuvent entendre par « à sauvegarder » pour une filière.

Chapitre 7 : Intégration de l'incertitude dans les pratiques de production et les stratégies des entreprises ostréicoles

Dans les variations que j'ai pu observer, le métier d'ostréiculteur·trice ne désigne plus seulement une personne s'aventurant sur l'eau pour l'élevage des coquillages. L'ostréiculteur·trice n'est pas seulement - voire même plus du tout - un·e éleveur·euse de coquillages au sens de naisseur – grossisseur – affineur - vendeur. Ils et elles ne seraient plus paysan·nes de la mer mais agriculteur·trices de la mer. Agriculteur·trice et paysan·ne ne sont pas synonymes : alors qu'*agriculteur·trice* désigne une profession où la terre est le capital, *paysan·ne* désigne une activité qui est aussi un mode de vie et une condition sociale (CNRTL, 2021 ; Deverre, 2009). Certain·es ostréiculteur·trices rencontrés ne vont pas à la marée, sauf de manière anecdotique. Ils et elles ont plus un statut de gérant·e, chef·fes d'entreprise. Ils et elles conduisent une équipe qui, ensemble, capture et/ou produit et/ou affine des huîtres dans le but de les vendre.

Dans ce chapitre, je m'intéresserai à deux principales composantes de ce changement dans le métier d'ostréiculteur·trice permettant une adaptation aux différentes menaces : la diversification comme source de résilience et la traque à l'innovation pour s'adapter aux nouvelles contraintes de la production. Puis nous verrons comment le paysage réglementaire accompagne, freine ou oriente les stratégies d'adaptation.

A. La diversification ou la spécialisation des entreprises : deux stratégies d'adaptation aux difficultés économiques

Depuis plus d'une dizaine d'année, la diversification des activités aquacoles et halieutiques est identifiée comme une source de résilience. De la même manière qu'ils existent en agriculture, des guides régionaux d'aide à la détermination des diversifications possibles, de leurs avantages et inconvénients, des diplômes nécessaires pour la conduite de l'activité etc ont été édités pour les filières de la mer (e.g. *Guide de diversification des activités de pêche*

et de conchyliculture en Bretagne (Lesueur et al., 2010)). Les ostréiculteur·trices ont fait fleurir des terrasses de dégustation sur les ports, développé des services d'ostrei-tourisme, cherché de nouveaux marchés, ... Cette diversification aurait été principalement portée par des femmes explique Sécolier dans l'ouvrage coopératif *Bassin de Thau : Une histoire coopérative. Les cinq ports, une expérience unique en France* (Sécolier in *Bassin de Thau : Une histoire coopérative. Les cinq ports, une expérience unique en France*, 2021) basé sur les travaux de Goussopoulos et Sécolier synthétisés dans le livre photographique *Femmes d'étang* (Goussopoulos & Sécolier, 2012). Minorité dans les chef·fes d'exploitations et ayant a priori moins de force que les hommes, elles auraient eu à réinventer leur manière de valoriser les coquillages. Louise, ostréicultrice de 54 ans sur le Bassin d'Arcachon a ouvert une dégustation il y a quatre ans. Dans son travail, elle explique qu'elle est capable d'une organisation et d'une rigueur que les hommes ne pourraient développer. Elle juge qu'elle a pu monter cette dégustation et que son entreprise fonctionne bien car c'est une femme (entretien réalisé en décembre 2021 sur le Bassin d'Arcachon). Avec d'autres ostréiculteur·trices ils et elles partagent l'idée que si hommes et femmes sont complémentaires c'est bien que les femmes ont également une place très importante dans l'ostréiculture.

Certain·es professionnel·les s'opposent à ces nouvelles activités, dénonçant une perte d'un métier et d'un savoir-faire ainsi que l'aliénation de ce qu'est un·e ostréiculteur·trice. Notamment dans la direction politique insufflée à la filière sur le Bassin d'Arcachon, le président du CRC Arcachon Aquitaine aurait une politique allant contre le développement des dégustations. Ces réticences à l'intégration de nouveaux aspects du métier d'ostréiculteur·trice font écho à une volonté de conserver un métier et des savoir-faire et à ne pas le diluer. Pourtant, la diversification observée des entreprises ostréicoles ne mène pas forcément à ce qu'elles éparpillent un métier. Au contraire, ce qui a été observé sur tous les bassins les cinq dernières années c'est que cela tend à redistribuer les activités en fonction du bassin et en fonction des entreprises. C'est ce que L., ostréiculteur de 57 ans, de Marennes-Oléron, appelle une ostréiculture « *plurielle* » (entretien réalisé sur l'exploitation familiale, à l'Eguille, en mars 2022). Plutôt que d'avoir sur chaque bassin une myriade d'entreprises généralistes capables de travailler l'huître de la collecte de naissain jusqu'à la vente de calibres prêts à la consommation, les entreprises vont vers la spécialisation. L. développe cela avec l'exemple de sa propre entreprise, qui est organisée en pôles quasiment indépendants : un pôle pour la commercialisation, un pôle uniquement dédié à la vente aux

marchés et un pôle pour la production. Ces pôles ont leurs propres comptabilité, leurs propres employé·es et leur propre espace : cette sectorisation est selon lui un exemple de ce que sera l'ostréiculture à l'avenir et où les ostréiculteur·trices travailleront uniquement à une étape de la filière. D'autres entreprises visitées présentent cette sectorisation et cette spécialisation dans l'ostréiculture... qui peut être incluse dans une diversification au global. La ferme aquacole de Jean (voir encadré 2) sur l'Île Madame est un exemple de cette nouvelle manière de faire de l'ostréiculture : l'huître fait partie d'un ensemble dense et vaste de productions et dans le travail de l'huître, seule l'étape de l'affinage est réalisée.

B. Innover individuellement ou collectivement : développer des modèles de production et explorer de nouveaux espaces

Chaque cycle de production est différent du fait des adaptations et innovations intégrées années après année par les ostréiculteur·trices: il y a autant de manières de produire des huîtres qu'il y a de producteur·trices. Les techniques sont adaptées aux conditions environnementales (météorologie, température de l'eau, proliférations des algues et autres organismes colonisant les filières ou les poches, pluviométrie, taille du bassin versant, dynamiques des courants, ...) et aux conditions socio-économiques et culturelles (tourisme, zones de passages, architecture locale, ...). Elles résultent d'une suite de transmissions générationnelles de savoirs sur la culture du coquillage. L'amélioration des techniques mises en place se fait année après année pour une adaptation constante à l'écosystème biologique, social et économique dans lequel la production d'huître s'inscrit. Un producteur de Thau, interrogé par des étudiant·es du LPMA Paul Bousquet de Sète se défendait d'avoir changé ses pratiques pour rencontrer la demande des consommateur·trices (questionnaire fait dans le cadre du projet RETROSCOPE par des groupes d'étudiant.es en BTS du LPMA Paul Bousquet de Sète en mars 2022). Pourtant, les différentes pratiques sont parfois modulées hors des conditions environnementales organisées par la mer et les contraintes terrestres : brasser les huîtres pour les rendre plus solides, les placer dans des étaux pour qu'elles épousent des formes diverses, modifier la densité dans les poches ou les claires, ... autant de techniques qui ne déterminent pas la survie de l'huître mais la manière dont elle va se vendre. La mythologie de la demande est une supposée adéquation entre la production et la consommation. Reste quand même l'objectif sous-jacent à la mise en place d'un certain

nombre d'actions de la part des ostréiculteur·trices : vendre des huîtres pour faire vivre leurs entreprises et en dégager du bénéfice. Alors même que des modulations sont observées, notamment en vue de la vente, le producteur affirme ne pas changer ses pratiques par rapport à la demande des consommateur·trices. Cela peut s'expliquer car une partie des pratiques sont aussi liées à d'autres aspects de la vente : des huîtres capables d'être transportées plus loin, car gardant leur eau plus longtemps, des huîtres plus solides qui peuvent être entrechoquées lors des manipulations sans craindre de les tuer, ... Cela montre que les ostréiculteur·trices cherchent à innover individuellement dans leurs pratiques pour faciliter leur travail et mieux vendre leurs huîtres. Dans cet objectif également, des ostréiculteur·trices ont développé des huîtres aux caractéristiques différentes de celles de leurs voisin·sines (huîtres en forme de cœur, huîtres roses, ...). En particulier, quelques groupes ostréicoles innovants, développent des pratiques nouvelles. Les entreprises comme celle de Tarbouriech (sur l'Etang de Thau) ou de Gillardeau (à Marennes-Oléron) ont les moyens d'avoir une cellule « recherche et développement ». Sur l'Etang de Thau, Tarbouriech a développé en premier l'automatisation de l'exondation des huîtres avec des petits moteurs électriques alimentés par des panneaux solaires. Cette innovation (à l'origine individuelle) s'est ensuite répandue car les voisin·es de parcs ont pu l'observer, la tester et finalement l'adopter. Ces groupes – ayant plus de moyens financiers et humains que la majorité des autres entreprises ostréicoles sur le bassin où ils sont implantés – proposent des innovations qui sont par la suite utilisées par tous·tes. De la même manière que la théorie de la Reine Rouge en écologie⁴⁸, les groupes innovants doivent sans cesse innover pour proposer des produits différents (des huîtres plus coffrées, plus remplies, avec des couleurs rosées, ...).

L'innovation et l'adaptation peuvent aussi se faire ensemble. Sur le Bassin de Thau, face aux problématiques répétées des épisodes de *malaïgue*, l'ensemble des acteur·trices a décidé d'agir collectivement. Les *malaïgues* (mauvaise eau en occitan) sont dues à l'eutrophisation de parties de l'Etang dues à des blooms planctoniques (en raison de pics de chaleur conjugués à des apports trop importants en nutriments) menant à des mortalités très marquantes des huîtres. Sur l'ensemble du bassin, des mesures ont alors été prises pour

⁴⁸ La théorie de la Reine Rouge, développée en 1973 par Van Valen, énonce que les organismes sont dans un environnement en perpétuelle modification et que pour survivre, les populations doivent s'adapter continuellement. Pour qu'une espèce maintienne sa compétitivité et puisse continuer à exister, elle doit évoluer en permanence, notamment pour ne pas être rattrapée par les autres espèces de son environnement de vie (Solé, 2022). Le parallèle avec les ostréiculteur·trices est qu'ils et elles doivent en permanence s'adapter au milieu pour la production d'huîtres, mais aussi rester compétitif·ves par rapport aux ostréiculteur·trices voisin·es.

réduire les apports en nitrates, phosphates et potassium issues du bassin versant, principalement par la réglementation des quantités pouvant sortir des stations d'épuration. Cette adaptation s'est accompagnée de prescriptions quant à la densité d'huîtres autorisées sur les parcs (Ménal, 2018). Sur Marennes-Oléron, l'adaptation collective s'est faite grâce à la création de marques collectives comme « Huîtres de Charente-Maritime ». Plutôt que de valoriser individuellement leurs huîtres, les producteur·trices ont cherché des points communs à leurs produits. Cela a permis d'avoir une discussion non seulement sur les caractéristiques visuelles et gustatives de leurs huîtres, mais aussi de chercher quelles pratiques semblables ils et elles mettaient en place (d'après des entretiens avec les membres du service qualité du CRC17 en mars 2022). Les ostréiculteur·trices anticipent donc les incertitudes au niveau de la vente et au niveau des évolutions du milieu conjointement au sein de leurs pratiques, de manière individuelle ou collective.

Certaines personnes, plus à la marge de la production seraient plus innovantes car moins cadrées. Ainsi, les femmes auraient tendance à être plus innovantes que les hommes : *« Ce n'est pas simple de se faire entendre. Nous sommes différentes physiquement : ça oblige à anticiper, à faire preuve de bon sens pour se préserver. J'ai ainsi fait le choix d'augmenter la hauteur de mes tables, d'avoir moins d'huîtres, donc moins de poids, dans les poches »* déclare Anita Allain-Le Port dans une interview pour Le Télégramme (Le Télégramme, 2021). Même si cela implique de travailler différemment des voisin·es, certaines femmes modifient leur façon de travailler pour que les tâches soient moins pénibles. En accompagnant des ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon, ils adaptaient la densité des huîtres dans les mannes (paniers en plastique) que je devais porter pour que je puisse travailler avec eux (observation réalisée en décembre 2021 sur le Bassin d'Arcachon). La présence des femmes dans les lieux de production serait alors un vecteur d'innovation. Toutefois, mes interlocuteur·trices n'analysent pas forcément la situation de cette manière et il faudrait certainement plus d'entretiens et de périodes d'observations pour finement décrire la manière dont les femmes peuvent innover.

Outre dans les pratiques, les incertitudes peuvent être intégrées dans les stratégies d'entreprises. Pour illustrer cette manière d'intégrer les incertitudes dans les stratégies et les cycles de production, nous pouvons nous intéresser au cas du virus OsHV-1 qui à partir de 2008, a amené une crise de mortalités très importante. Jusqu'à 90% de leur production pouvait être perdue (Bower, 2016; Fleury et al., 2020). En 2009 pourtant, une enquête du CNC auprès des professionnel·les montrait que seuls 2% des représentant·es des entreprises

conchylicoles déclarent ne pas avoir d'avenir et finalement disparaître ; 26% n'y songent pas (CNC, 2009). D'après les travaux du projet RETROSCOPE en 2020 et 2021, les inquiétudes liées à ce virus ciblant les naissains s'estompent et finalement, les ostréiculteur·trices ont intégré ces mortalités dans leurs cycles de production (Bruneau et al., 2022).

Des CRC missionnent aussi le monde de la recherche pour chercher des innovations : s'inspirer des autres zones de production, explorer les différents projets et techniques etc. sont autant de moyens qui peuvent inspirer de nouvelles pratiques. Stagiaires, élèves ingénieurs ou étudiant.es sont contactés pour qu'ils et elles s'intéressent de plus près à ces questions. Sur Thau par exemple, un groupe de quatre étudiant·es d'AgroCampusOuest, une école d'ingénieurs agronomes et halieutiques, ont réalisé des entretiens avec les professionnel·les, les chercheur·euses et les expert·tes de l'ostréiculture. Le CRCM leur a demandé de déterminer quels matériaux ou solutions sont envisageables pour remplacer les tables en rails ferroviaires vieillissantes (entretien avec ce groupe d'étudiant·es en avril 2022).

L'ostréiculture en tant que « culture des huîtres » se réinvente et n'a plus pour seul but la production des coquillages. Elle peut aussi être un moyen d'atteindre des objectifs autour de la qualité des eaux, de la surveillance de la santé des écosystèmes ou de création d'une image. Par exemple, en Corse, le Conservatoire du Littoral, propriétaire de l'Etang d'Urbino, envisage d'installer à nouveau de l'ostréiculture sur l'Etang dans le but de maintenir la propreté de l'eau (d'après l'ancien ostréiculteur d'Urbino auparavant propriétaire de l'Etang, lors d'un entretien réalisé en février 2022). Stella Mare a été missionnée pour étudier la possibilité d'installer des cages d'huîtres à Ajaccio pour nettoyer la baie et l'eau du port (d'après un chargé de mission de Stella Mare chargé des programmes liés aux huîtres, interrogé en février 2022). En Guyane, l'installation d'un·e ostréiculteur·trice dans les mangroves a pour but de créer de la valeur ajoutée à ces espaces fragiles et de permettre de les protéger (Syndicat Mixte Parc Naturel Régional de la Guyane, 2019). Ces différents projets illustrent les possibilités de mettre en valeur la filière ostréicole pour des objectifs dépassant la production d'huîtres.

L'attractivité de la filière repose sur deux choses : les capacités à attirer des salarié·es (permanent·es et saisonnier·ères) dans les entreprises et la capacité à vendre les huîtres aux consommateur·trices. Les campagnes l'Etudiant du CNC, la présence forte au SIA avec une promotion et une sensibilisation autour des métiers en lien avec les nouvelles technologies

sont des déclinaisons de cette promotion des métiers (utilisation de casques de réalité virtuelle).

Chapitre 8 : Les trajectoires envisagées pour l'avenir: quel(s) futur(s) pour la filière ostréicole ?

Les ostréiculteur·trices sont en grande partie optimistes quant à l'avenir de la filière : « *ça fait six générations qu'on fait ce métier donc j'y crois [en l'avenir du métier] et j'y croirai* » d'après une jeune ostréicultrice de Marennes-Oléron⁴⁹. C'est la longévité du métier et la capacité familiale à faire perdurer les savoir-faire qui la rassurent dans la possibilité de continuer à produire et vendre des huîtres dans l'avenir. Pour d'autres, cet optimisme est du à un *rajeunissement du métier*, qu'ils et elles peuvent observer autour de leur lieu de travail (réponse d'un ostréiculteur sur l'Etang de Thau au questionnaire RETROSCOPE mené par le BTS du LPMA Paul Bousquet). Un autre argument pour justifier cet optimisme vis à vis de l'avenir de la filière ostréicole, sur l'Etang de Thau, est que la perspective de réussir à collecter du naissain sur la lagune offre la possibilité d'être indépendant vis à vis des autres bassins. Globalement pour les producteur·trices, « *futur il y a* » comme l'a énoncé un ostréiculteur corse (entretien réalisé sur l'Etang de Diana avec un chef d'exploitation en février 2022). Ce chef d'exploitation venait de céder la gérance de son entreprise à une femme ayant travaillé comme secrétaire sur l'exploitation. Malgré ces avancées ponctuelles, l'égalité entre les genres dans la production ostréicole n'est pas encore acquise. Pour la féminisation du métier il a fallu attendre 2010 avant que les femmes associées à leur conjoint puissent être effectivement reconnues comme telles grâce à la loi de modernisation agricole (Bernard, 2021). Cette intégration des femmes dans la filière en tant qu'égaux des hommes a été très lente et continue à changer. Pour autant, des femmes pouvaient avoir un discours très net sur le fait qu'elles ne se jugeaient pas aptes à travailler en production et, de manière symétrique, qu'elles ne jugeaient pas les hommes aptes au travail à la cabane⁵⁰. Alors que des hommes préféraient travailler avec des ouvrières à la production car ils

⁴⁹ Propos recueillis lors de l'enregistrement d'un podcast « Mon métier d'ostréicultrice » à Senlis, le 29 avril 2022.

⁵⁰ Propos d'ostréicultrices du Bassin d'Arcachon et de Marennes-Oléron, recueillis respectivement en décembre 2021 et en mars 2022.

estimaient qu'elles étaient plus travailleuses « *comme elles ont quelque chose à prouver* »⁵¹. Pour certaines femmes, les capacités d'organisation, de rangement et de rigueur qu'elles ont développé dans les foyers pour s'occuper de la famille et des enfants sont des aptitudes utiles à la cabane. Au contraire, elles se savent incapables de soulever des mannes d'huîtres de quarante kilogrammes et pour cela repoussent la possibilité d'aller travailler au parc ou à la production. Elles ont la sensation de ne pas y être légitimes. Par contre elles estiment que les hommes n'ont pas leur place partout et lors de mes observations, souvent les femmes travaillant aux cabanes d'emballage et de dégustation étaient plus rigoureuses, plus rangées et méthodiques que les hommes. Elles rangeaient les bourriches méticuleusement de sorte à ce que les huîtres soient solidement rangées et respectent les normes sanitaires, quitte à prendre un peu plus de temps (parfois allant jusqu'à ranger la bourriche de leur voisin si elle était mal faite) (observations faites en Corse et sur le Bassin d'Arcachon en décembre 2021 et février 2022).

Pourtant dire que futur il y a ne donne pas d'informations sur la manière dont ce futur va se manifester ni comment les ostréiculteur·trices l'imaginent. Cette difficulté, lors des discussions à faire émerger des descriptions d'un futur possible, réside certainement dans la temporalité envisagée dans « futur ». Pour les ostréiculteur·trices, le futur se trouve déjà dans l'anticipation du prochain cycle de production, soit à court terme (moins de 3 ans).

Face à la vision court terme des ostréiculteur·trices, les institutions opposent une vision moyen- voire long-terme. 2022 étant une année d'élection pour beaucoup d'institutions, cela rendait la projection vers l'avenir compliquée. En effet, suivant la politique adoptée par le ou la nouveau·elle président·e, les orientations de la filière sur place pouvaient beaucoup changer. Il s'agissait d'une inquiétude d'un chargé de mission sur l'Etang de Thau car un contrat de filière venait d'être passé avec un certain nombre d'axes. Suivant le résultat de l'élection, ce contrat pouvait être annulé (Grillon-Gaborit, 2021). Finalement le même président ayant été élu, poursuivant ses actions passées. En parallèle, les chercheur·euses travaillent à des échelles de temps beaucoup plus importantes : interrogé sur ce que la filière ostréicole pourra devenir dans les prochaines années, un chercheur de l'Ifremer suggère que le niveau de l'eau montant, le lido de l'Etang de Thau sera amené à disparaître et finalement que les tables ostréicoles telles que pensées aujourd'hui ne seront plus d'actualité dans 100 ans (d'après un entretien réalisé sur le site de l'Ifremer, à Sète, en mars 2022).

⁵¹ Extrait d'un entretien avec un ouvrier du Bassin d'Arcachon, en décembre 2021.

En parallèle de ces projections pour la filière, certain·es consommateur·trices identifient que les produits issus de la pêche et de l'aquaculture constituent une alimentation d'avenir (d'après les échanges suite aux questionnaires réalisés avec les ostréiculteur·trices). Les consommateur·trices interrogé·es jugent l'huître comme un produit sain, « *peu calorique* » d'après certain·es qui amènerait « *plein de nutriments* » (termes utilisés par les personnes interrogées sur les marchés et le SIA 2022, entre février et avril 2022). La marque Marennes-Oléron informe que la consommation d'une douzaine d'huître équivaut à une portion de viande ou de poissons, jouant sur la tendance globale d'augmentation de consommation des produits issus de la pêche et de l'aquaculture (FAO, 2020). Ces consommateur·trices sont également optimistes quant à l'ancrage dans l'avenir de la filière ostréicole. Ils et elles voient la filière comme une pratique « *traditionnelle* » (entendu par les consommateur·trices par quelque chose d'immuable) qui représente un savoir-faire des territoires et en quelque sorte un ensemble de pratiques culturelles (d'après les questionnaires réalisés entre février et mars 2022).

Pour l'ensemble de ces acteur·trices les éléments constitutifs de trajectoires possibles pour la filière ostréicole varient énormément. Ils et elles ne réfléchissent pas aux mêmes échelles de temps et n'ont pas la même manière d'aborder et de percevoir la filière ostréicole. Cet aspect est donc à traiter pour interroger les futurs de la filière dans une étude plus approfondie.

CONCLUSION

Finally, the oyster practices and the production of oysters are much more than the sum of practices carried out. The production of oysters is done in a wide, strict and constraining regulatory framework, all the more so because oysters are one of the few shellfish consumed raw in the world. For this, production practices are put in place, responding to constraints of littoral environments where they are installed. They are however more than a function responding to a regulation, to an environment, and to a demand from consumers. It is also an interpretation and a reappropriation of this know-how by oyster growers, each individual appropriating it. They are also the fruit of an evolution of know-how and know-how to arrive at a finished product, consumed fresh. Production techniques and their evolution allowing the production of oysters are thought, tested, put into practice, adapted and transmitted by men and women who every day anticipate the difficulties they and they will encounter during production. There are time lags between the visions that different actors may have of priorities, challenges to be addressed and anticipated. Concerning the young, it would seem that future oyster growers have a rather optimistic vision of the possibilities of the future for the sector. They identify recruitment, pollution and the health of shellfish as challenges to which they and they will have to face in their careers. Finally, concerning the place and role of gender in the sector, men and women theoretically have the same capacities and for observers who are not in the profession, their roles in the sector are identical. However, they and they are spatially separated in the production of oysters and oyster growers estimate that they could not do what men do every day. It does not seem for as much as there is no significant difference in the vision of the sector that men and women have. One can think that this place and role of genders are to be modulated by age. Young women oyster growers are not more engaged in production and even estimate themselves less able than their male counterparts, while older women judge that they can do the same as men.

Finally, oyster farming will not « *become plural* » : it is already plural by a great diversity of actors and by the numerous practices it shelters. Despite the work of homogenization by the CNC, the sector is destined for the future. Plural because they will be diverse depending on the production basins and depending on the oyster farmers who decide to build.

This study is centered on four production basins, and in an exploratory way, it is about working with few representatives of each basin. In order to deepen these questions, it would be interesting to frame the study differently : on a geographical ensemble like the Western Mediterranean with a more exhaustive study of production sites in France (Lac de Leucate, Rade de Toulon) and on the production sites in Italy (in Sardinia for example) to understand (and compare) the different visions of the future and the uncertainties that can exist depending on the oyster farming history, the regulatory framework (partially common via the EU) and the links that exist between these basins. Being interested in a single enterprise and in the ensemble of perspectives and representations co-existing and co-evolving in its midst would also have allowed for a better understanding of the future for oyster farming : the Gillardeau group is a particularly interesting example because it employs oyster farmers in France, in Ireland and in Portugal where the working conditions are very different and the landscapes are not comparable. The study would also have been able to be framed uniquely on oyster farming as a tool for economic development, for environmental protection, or for the empowerment of women or minorities with territories that can take root in Gambia and in Senegal for the empowerment of women (Lau & Scales, 2016; Olson, 2021), in Vanuatu for economic development (Pacific Community (SPC), 2008) or in Guyana for environmental protection (Syndicat Mixte Parc Naturel Régional de la Guyane, 2019). All these paths could be supported by this first exploratory study aimed at clarifying the question on five production basins in France.

In the continuation of the work of this memoir, the results and conclusions will be discussed in each production basin. Meetings will be held in order to present the work done and to trace together the paths to continue, improve and consolidate. This will give rise to a more synthetic but also more complete report on the whole of the study ; a report specifically dedicated to LPMA on the motivations and the orientations of the students ; as well as portraits of three oyster farmers in Marennes-Oléron, in

Corse et sur l'Etang de Thau présentés lors du Salon Talents de Femmes organisé par Soroptimist, à Paris.

BIBLIOGRAPHIE

Andersson, M. (2021, avril 16). Coutançais. La filière conchylicole peine à recruter. *Ouest France*. <https://www.ouest-france.fr/normandie/coutances-50200/coutancais-la-filiere-conchylicole-peine-a-recruter-75c6eb38-9c84-11eb-9b2c-e8a37d17d734>

Boncorps, P. (2015). *Recensement de la conchyliculture 2012* (N° 112; Chiffres et données). Agreste Aquitaine.

Bourret, P. (1979). *Huîtres et essais ostréicoles en Nouvelle-Calédonie*. ORSTOM.

Bower, S.-M. (2016). *Herpes-Type Virus Disease of Oysters*. Government of Canada. <https://www.dfo-mpo.gc.ca/science/aah-saa/diseases-maladies/htvdoy-eng.html>

Bruneau, A., Derolez, V., Gangnery, A., & Mongruel, R. (2022). *Seconde lettre d'information sur l'avancement du projet* (Lettre d'information N° 2; Projet RETROSCOPE. Approche comparée des trajectoires d'évolution des socio-écosystèmes côtiers à vocation conchylicole (Baie des Veyx, Bassin de Marennes-Oléron, Lagune de Thau), p. 9). Ifremer.

Certificats de Navires aux Cultures Marines. (s. d.). Consulté 30 mai 2022, à l'adresse <https://www.lycee-maritime-etel.fr/lpma-formations/lpma-formations-continues/certificats-de-navires-aux-cultures-marines>

CNC. (2009). *La conchyliculture française*.

CNC, CIPA, & Régions de France. (2022). *2021—2027. Plan aquacultures d'avenir*. Gouvernement Français.

Cobigo, M., Louis-Alexandre, A., & Gombauld, P. (2019, novembre 9). *Les Huîtres sur palétuviers de Montsinéry Tonnégrande. Présentation en 10 panneaux de l'écologie, la biologie, l'histoire et l'utilisation des huîtres en Guyane*. openagenda. https://openagenda.com/fetedelascience2019_guyane/events/les-huitres-sur-paletuviers-de-

montsinery-tonnegrande

Conservatoire du Littoral. (2010). *Petite histoire de l'étang* [Panneaux pédagogiques sur l'étang d'Urbino].

Couty Orstom, P. (1982). *Filières de production et circuits commerciaux*. p.34-41. https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_5/b_fdi_16-17/22064.pdf

De Marignan, C. (2017). L'aquaculture. Ou quand l'homme domestique la mer. *Etudes*, 2017/4, 19-30.

Définition—Filière | Insee. (s. d.). Consulté 25 mai 2022, à l'adresse <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1734>

de Menthière, C., Mouchard, A., & Garo, P. (2015). *Comités en charge des pêches, de la conchyliculture et de la pisciculture. Bilan et perspectives* (p. 93). CGEDD (Conseil Général de l'Environnement et du Développement Durable), CGAAER (Conseil Général de l'Alimentation de l'Agriculture et des Espaces Ruraux).

Derolez, V. (2020). *Approche dynamique et intégrée de l'évaluation d'un socio-écosystème côtier. Application à la lagune de Thau, son état écologique et ses bouquets de services écosystémiques sur la période 1970-2018*. [Thèse de doctorat en sciences agricoles]. Université Montpellier.

DGCCRF. (2015). *Les fiches partiques de la concurrence et de la consommation. Les huîtres*. France Naissain.

https://www.francenaisain.com/media/doc_dgccrf__077505900_1247_24062016.pdf

DLAL FEAMP. (2021). *DLAL FEAMP: le site officiel*. DLAL FEAMP pour un développement durable de la pêche et de l'aquaculture. <https://www.dlalfeamp.fr/>

Dousset, L. (2018). *Pour une anthropologie de l'incertitude* (CNRS Editions).

EDATER-AND international. (2019). *Evalation du programme opérationnel du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP) 2014-2020. Rapport final.* (p. 55). Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Union Européenne, l'Europe s'engage avec le FEAMP. https://www.europe-en-france.gouv.fr/sites/default/files/evaluation_feamp_edater_rapport_final_2019.pdf

Ezanno, R., Le Sann, A., & Vigouroux, T. (2018). Enquête sur les savoirs empiriques ostréicoles et leur valorisation. Retranscription de l'entretien avec Tifenn Vigouroux, ostréicultrice et femme de Jean-Noël Yvon, ostréiculteur sur la ria d'Étel. *Bulletin Pêche et Développement*, 153. <https://peche-dev.org/spip.php?article209>

FAO. (2020). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2020* (The State of the World, p. 198). Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://doi.org/10.4060/ca9229en>

Fiche produit. (2022). INAO. <https://www.inao.gouv.fr/produit/4157>

Fleury, E., Montagnani, C., Morga, B., & Richard, M. (2020). Compte-rendu des journées Mollusques Marins et Conchylicultures. *Compte-rendu de colloque*, 135.

France Naissain & Vendée Naissain—Naissains d'huîtres creuses. (s. d.). Consulté 30 mai 2022, à l'adresse <https://www.francenaisain.com/>

Gascuel, D. (2020). *Carrières d'halieutes. Histoires de mer et de passions* (Quae).

Glory, D. (2019). « Yes it's because of the climate change but... what does it mean climate? ». La temporalité du changement climatique en question à Ma'uke (îles Cook). *Journal de la société des océanistes*, 149, 257-266. <https://doi.org/10.4000/jso.11190>

Goussopoulos, S., & Sécolier, P. (2012). *Femmes d'étang*. Equinoxe.

Grillon-Gaborit, F. (2021). *Contrat de filière conchylicole Occitanie 2021-2023* (p. 45).

CRCM.

Guille-Epée, A., Delage, J., & Rouvray, L. (2021, novembre 2). Emploi : Les ostréiculteurs en manque de saisonniers à l'approche des fêtes de Noël. In *20 Heures*. France 2. https://www.francetvinfo.fr/culture/noel-fetes-de-fin-annees/emploi-les-ostreiculteurs-en-manque-de-saisonniers-a-l-approche-des-fetes-de-noel_4830621.html

Histoire de l'ostréiculture du Bassin d'Arcachon et du Cap Ferret. (s. d.). Consulté 27 mai 2022, à l'adresse <https://huitres-arcachon-capferret.fr/une-histoire-une-origine/>

Huître creuse—Aquaculture. (2015). Ifremer. <https://aquaculture.ifremer.fr/les-Filieres/Filiere-Mollusques/Decouverte-mollusques/Huitre-creuse>

HUÎTRE : Définition de HUÎTRE. (s. d.). Consulté 27 mai 2022, à l'adresse <https://www.cnrtl.fr/definition/hu%C3%A9tre>

Huîtres de Bretagne. (s. d.). Consulté 30 mai 2022, à l'adresse <https://www.cultimer.com/prod-huitres-bretagne.html>

Huîtrière de Dumbéa. (s. d.). *Notre travail*. Huîtrière de Dumbéa. Consulté 15 novembre 2021, à l'adresse <https://huitres.nc/notre-travail/>

Ifremer. (2011, décembre 7). *Huître perlière*. [aquaculture.ifremer.fr. http://aquaculture.ifremer.fr/les-Filieres/Filiere-Mollusques/Decouverte-mollusques/Huitre-perliere](http://aquaculture.ifremer.fr/les-Filieres/Filiere-Mollusques/Decouverte-mollusques/Huitre-perliere)

Ifremer, CRCM, Marbec, & IHPE. (2022). *Les réseaux de surveillance sanitaire, environnementale et de suivi de performance des coquillages* (Table ronde N° 1; Recherche & conchyliculture, p. 12). Ifremer.

INAO. (s. d.). Indication géographique protégée (IGP). *Institut National de l'Origine et de la Qualité*.

IPCC. (2019). *Summary for policy makers* (p. 36) [IPCC Special Report on the Ocean and Cryosphere in a Changing Climate]. IPCC. https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/3/2019/11/03_SROCC_SPM_FINAL.pdf

Kaszynski, M. (2021, mai 28). *Changement climatique et foncier : Faire face au recul du trait de côte* [Enregistrement Webconférence]. Laboratoire d'initiatives foncières et territoriales innovantes. <https://lifti.org/trait-de-cote/>

Klebaner, S., & Assogba, G. (2018). Quelle cohérence pour la politique française de filières ? Les décalages entre la filière solidaire telle qu'elle devrait être et ce qu'elle est. *Revue de la régulation. Capitalisme, institutions, pouvoirs*, 23, Article 23. <https://doi.org/10.4000/regulation.12830>

La conchyliculture : Production et élevages | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (s. d.). Consulté 24 mai 2022, à l'adresse <https://agriculture.gouv.fr/la-conchyliculture-production-et-elevages>

Lagarde, F. (2018). *Écologie de la reproduction de l'huître Crassostrea gigas en lagune méditerranéenne* [Thèse de doctorat en écologie marine, Sorbonne Université]. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-02924971/document>

Lau, J. D., & Scales, I. R. (2016). Identity, subjectivity and natural resource use : How ethnicity, gender and class intersect to influence mangrove oyster harvesting in The Gambia. *Geoforum*, 69, 136-146. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2016.01.002>

Le label rouge | INAO. (s. d.). Consulté 29 mai 2022, à l'adresse <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQQ/Label-Rouge>

Le Télégramme. (2021). *Dossier. Ostéiculture, un métier de femmes* [Journal]. Le Télégramme. <https://www.letelegramme.fr/dossiers/ostreiculture-un-metier-de-femmes/>

Leboeuf, V., & Simon, P. (2021, novembre 8). *Difficultés de recrutement des ostréiculteurs*

à La Tremblade en Charente Maritime. France 3 Régions.
<https://www.youtube.com/watch?v=qa5ifhEGLsQ&t=1s>

LEMAR. (2018). *L'huître plate : Une espèce patrimoniale à préserver*. IUEM - Université de Brest. LEMAR. <https://www-iuem.univ-brest.fr/lemar/lhuitre-plate-une-espece-patrimoniale-a-preserver/>

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) | Anses—Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. (s. d.). Consulté 29 mai 2022, à l'adresse <https://www.anses.fr/fr/content/les-toxi-infections-alimentaires-collectives-tiac>

Lesueur, M., Henichart, L.-M., Besse, T., Boude, J.-P., Folliard, G., Merrien, V., & Ropars-Collet, C. (2010). Guide de diversification des activités de pêche et de conchyliculture en Bretagne. *[Rapport Technique]*, 129.

L'organisation professionnelle de la conchyliculture. (2018, juin 6). *Ministère de l'agriculture et de l'alimentation*. <https://agriculture.gouv.fr/lorganisation-professionnelle-de-la-conchyliculture>

Lycée professionnel maritime et aquacole d'Etel. (2021). *Bilan 2020-2021* (p. 78). Ministère de la mer. https://www.lycee-maritime-etel.fr/images/bilan_2020-2021.pdf

Markos, K. (2006, décembre 20). Règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. *Journal officiel de l'Union Européenne*, 20.

Marzin, A. (2017). *Evaluation de la qualité des zones de production conchylicole. Départements de l'Hérault et du Gard*. (Edition 2017; p. 72). Ifremer. <https://archimer.ifremer.fr/doc/00389/49991/50577.pdf>

Mayer, C. (2021, décembre 6). « Jusqu'à maintenant, on avait des jeunes, mais là, je ne sais pas où ils sont » : Les ostréiculteurs du bassin d'Arcachon manquent de bras. *Le Monde*. <https://www.lemonde.fr/economie/article/2021/12/06/jusqu-a-maintenant-on-avait-des->

jeunes-mais-la-je-ne-sais-pas-ou-ils-sont-les-ostreiculteurs-du-bassin-d-arcachon-manquent-de-bras_6104866_3234.html

Ménal, H. (2018, août 31). Hérault : C'est quoi la malaïgue, ce fléau qui décime les moules et les huîtres de l'étang de Thau? *20minutes, en ligne*. <https://www.20minutes.fr/planete/2328595-20180831-herault-quoi-malaigue-fleau-decime-moules-huitres-etang-thau>

Migliore, P. (2021, novembre 9). *Bassin de Thau : L'ostreiculteur Pascal Migliore s'inquiète de la relève et des soucis de recrutement* [Midi Libre en ligne]. <https://www.midilibre.fr/2021/11/07/bassin-de-thau-lostreiculteur-pascal-migliore-sinquiete-de-la-releve-et-des-soucis-de-recrutement-9914225.php>

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, & Office International de l'Eau. (2022). *Atlas des zones de production et de reparcage de coquillages. Portail national d'accès aux zones de production et de reparcage de coquillages*. [atlas-sanitaire-coquillages.fr](http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/). <http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/>

Monfort, J. (1983). A la recherche des filières de production. *Economie et Statistique*, 151, 3-12.

Olson, K. (2021, septembre 14). Can Aquaculture Help Women Secure a New Foothold in the Seafood Industry? *Civil Eats*. <https://civileats.com/2021/09/14/can-aquaculture-help-women-secure-a-new-foothold-in-the-seafood-industry/?fbclid=IwAR1Z9oAz0fIzzRSv840uBs7d55RM1gyB0X5mP0XLF6OufsR49rRyviRAZ9M>

Ostrea.org, le site des professionnels de la conchyliculture. (2022). [ostrea.org](https://www.ostrea.org/). <https://www.ostrea.org/>

Pacific Community (SPC). (2008). *Vanuatu Aquaculture Development Plan 2008-2013*. Vanuatu Department of Fisheries.

Parlement européen. (2000, octobre 23). Directive 2000/60/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2000 établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau. *Journal officiel de l'Union Européenne*, 1-73.

Pouvreau, S., Di Poi, C., Fleury, E., & Lagarde, F. (2021). *Les huîtres : Ces architectes méconnus des milieux côtiers*. Encyclopédie de l'environnement.

PROTEGE. (s. d.). *Développer une filière ostréicole fiable et autonome en Nouvelle-Calédonie*. PROTEGE - Communauté du Pacifique / CPS. Consulté 25 mai 2022, à l'adresse <https://protege.spc.int/fr/news/peche-cotiere-et-aquaculture/developper-une-filiere-ostreicole-fiable-et-autonome-en-nouvelle>

Qu'est ce que Natura 2000 ? | Natura 2000. (s. d.). Consulté 27 mai 2022, à l'adresse <http://www.natura2000.fr/natura-2000/qu-est-ce-que-natura-2000>

Ranson, G. (1937). L'Huître et la Navicule bleue. *Revue d'Ecologie, Terre et Vie, Société nationale de protection de la nature*, p.73-83.

RETROSCOPE (2020-2023)—Unité Littoral. (s. d.). Consulté 29 mai 2022, à l'adresse <https://littoral.ifremer.fr/Laboratoires-Environnement-Ressources/LER-Pertuis-Charentais-La-Tremblade/Projets/RETROSCOPE-2020-2023>

Rôles et missions de l'interprofession—Poisson Aquaculture. (s. d.). Consulté 30 mai 2022, à l'adresse <https://www.poisson-aquaculture.fr/roles-et-missions/>

Solé, R. (2022). Revisiting Leigh Van Valen's "A New Evolutionary Law" (1973). *Biological Theory*, s13752-021-00391-w. <https://doi.org/10.1007/s13752-021-00391-w>

Soletechnik, P., & Bruneau, A. (2019). *RETROSCOPE. Frises chronologiques du Bassin de Marennes Oléron*. Ifremer.

Syndicat Mixte Parc Naturel Régional de la Guyane. (2019, août 9). *Marché public : Le Parc Naturel régional de la Guyane et ses partenaires ont entrepris la caractérisation des*

eaux de la rivière Montsinéry-Tonnégrande en vue du développement de l'huître de palétuvier présent sur son territoire. Ces analyses ont abouties à la prise d... -.
LACENTRALEDESMARCHÉS.COM.

Temple, L., Lançon, F., Palpacuer, F., & Paché, G. (2011). Actualisation du concept de filière dans l'agriculture et l'agroalimentaire. *Economie et Sociétés*, 33, p.1785-1797.

Thomas, A., Mangubhai, S., Fox, M., Meo, S., Miller, K., Naisilisili, W., Veitayaki, J., & Waqairatu, S. (2021). Why they must be counted : Significant contributions of Fijian women fishers to food security and livelihoods. *Ocean & Coastal Management*, 205, 105571.
<https://doi.org/10.1016/j.ocecoaman.2021.105571>

Wathelet, O. (2020). Introduction. Décrire les futurs pour concevoir l'avenir? *Lectures anthropologiques*, 7(en ligne). <https://www.lecturesanthropologiques.fr/812>



ANNEXE 1 – Questionnaire diffusé en ligne aux Lycées Professionnels Maritimes et Aquacoles français

Enquête - Orientation des élèves des Lycées Professionnels Maritimes

Les Lycées Professionnels Maritimes forment les futur.e.s professionnel.les de la mer dans les domaines de la pêche, de la conchyliculture, de la pisciculture, ... Dans le cadre d'un projet sur les futurs de la filière ostréicole, nous aimerions comprendre comment vous, élèves de ces lycées professionnels maritimes et aquacoles, vous êtes orienté.es et quels métiers vous intéressent par la suite.

Ce questionnaire ne donnera pas lieu à une évaluation, il ne s'agit pas de contrôler vos connaissances : il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses.

Pour avancer dans le questionnaire, cliquez sur la flèche en bas à droite de votre écran.

Temps estimé : 15 minutes

Merci de votre participation !

Ce questionnaire est strictement anonyme.

Projet PARCS mené du 1er décembre 2021 au 1er août 2022.

Contact : julie.dulat@ird.fr

Projet PARCS

Futurs de la filière ostréicole : pratiques et stratégies des producteur.ice.s



Projet financé par la Fondation de France et porté par l'IRD - UMR SENS



Votre orientation professionnelle

Merci de nous aider à comprendre comment et pourquoi vous vous êtes orientés vers le lycée maritime

Qu'est-ce qui vous a poussé à débiter un cursus au lycée maritime ?

- Ma famille ou un.e proche
- J'habite près de chez un.e professionnel.le de la mer
- Une visite en vacances
- Le/la conseiller.ère d'orientation de mon collège/lycée
- Une intervention extérieure dans mon collège/lycée
- Une exposition sur les métiers de la mer
- Un reportage/une émission TV ou Radio
- Des recherches sur internet
- Autre

Autre :

Cochez la ou les propositions qui vous correspondent

Quel métier voulez-vous faire après vos études au lycée maritime ?

Faites vous un apprentissage ?

- Oui
- Non

Dans quel domaine faites vous cet apprentissage ?

- Marin-pêcheur
- Mécanique marine
- Conchyliculture
- Navigation
- Pisciculture (eau douce)
- Pisciculture (en mer)
- Culture des algues
- Autre

Autre :

Qu'est-ce qui vous a poussé à faire ce choix d'apprentissage ?

Précisez pourquoi vous avez débuté votre apprentissage

Souhaitez-vous créer ou reprendre une entreprise conchylicole ?

Quels sont vos projets après la formation au Lycée Professionnel Maritime (et aquacole) ?

L'ostréiculture et vous

Dans les débouchés des cursus du lycée professionnel, il est possible de travailler en lien avec les huîtres... nous aimerions savoir comment vous vous positionnez par rapport à cette filière de production.

Qu'est-ce que l'ostréiculture vous inspire en trois mots ?

Mot 1

Mot 2

Mot 3

Avez-vous déjà fait un stage en ostréiculture ?

Oui

Non

Comment avez-vous trouvé ce stage ?

- Sur internet
- Le réseau du lycée professionnel maritime (un de mes professeurs)
- Un.e professionnel.le proche de chez moi
- Le réseau familial
- Autre

Autre :

Pourquoi avez-vous choisi ce stage ?

Ce stage vous a-t-il donné envie de poursuivre dans cette filière ?

- Pas du tout
- Plutôt non
- Plutôt oui
- Tout à fait

Avez-vous des raisons de ne pas avoir choisi un stage en ostréiculture ? Si oui, lesquelles ?

Mangez-vous des huîtres ?

Oui

Non

A quelle.s occasion.s ?

- Pendant les fêtes de fin d'année
- Le week-end
- Au restaurant
- A l'école
- Quand mes parents en achètent sans jour particulier
- Autre

Autre :

Dans quelle mesure êtes vous d'accord avec les propositions suivantes ?

	Pas du tout d'accord	Plutôt pas d'accord	Neutre	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
Les femmes peuvent effectuer les mêmes tâches que les hommes en ostréiculture	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
J'aimerais travailler en rapport avec les huîtres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Notre formation nous donne suffisamment d'informations sur l'ostréiculture	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les hommes peuvent effectuer les mêmes tâches que les femmes en ostréiculture	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
L'ostréiculture est une filière d'avenir	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Selon vous, les femmes jouent-elles aujourd'hui le même rôle que les hommes dans l'ostréiculture ?

Pourquoi ?

Quels sont pour vous les 3 plus grands enjeux de l'ostréiculture aujourd'hui ?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> La santé des coquillages pendant la production | <input type="checkbox"/> La réglementation |
| <input type="checkbox"/> La pollution | <input type="checkbox"/> Le coût de la production |
| <input type="checkbox"/> Les aspects sanitaires liés à la consommation | <input type="checkbox"/> L'accès aux concessions |
| <input type="checkbox"/> Le recrutement d'ouvrier.ères | <input type="checkbox"/> Les pratiques de production trop difficiles/pénibles |
| <input type="checkbox"/> Les difficultés d'installations | <input type="checkbox"/> Le changement climatique |
| <input type="checkbox"/> L'intérêt des consommateur.ices pour le produit | <input type="checkbox"/> Autre |

Autre :

Comment vous sentez-vous par rapport à votre avenir professionnel ?

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Apaisé.e | <input type="checkbox"/> Abattu.e | <input type="checkbox"/> Confiant.e |
| <input type="checkbox"/> Triste | <input type="checkbox"/> Tranquille | <input type="checkbox"/> Incertain.e |
| <input type="checkbox"/> Entouré.e | <input type="checkbox"/> En colère | <input type="checkbox"/> Apeuré.e |
| <input type="checkbox"/> Indifférent | <input type="checkbox"/> Seul.e | <input type="checkbox"/> Enthousiaste |
| <input type="checkbox"/> Inquiet.e | <input type="checkbox"/> Joyeux.se | <input type="checkbox"/> Autre |

Autre :

Plusieurs réponses possibles

Pour quelles raisons ?

Ces informations sont confidentielles et seront uniquement traitées à des fins statistiques.

Vous êtes :

une femme

un homme

non binaire

ne souhaite pas répondre

En quel cursus/parcours êtes vous ?

Dans quel niveau/classe êtes vous ?

Dans quel établissement étudiez-vous ?

Votre âge :

Dans quel.le ville ou village avez-vous habité le plus longtemps ?

Pratiquez vous des loisirs en lien avec la mer ?

Oui

Non

Lesquels ?

Vous vous définissez plutôt comme...

Terrien

Marin

Un peu des deux

Ni l'un ni l'autre

Quelle est la catégorie socio-professionnelle de vos parents ? (plusieurs réponses possibles)

- Ouvrier.ère
- Agriculteur.ice exploitant.e
- Profession intermédiaire
- Employé.e
- Cadre et profession intellectuelle supérieure
- Artisan.t.e, commerçant.e, chef.fe d'entreprise
- Retraité.e
- Autre

Autre :

Si vous ne savez pas dans quelle catégorie placer la profession de vos parents, merci de noter cette profession dans 'Autre'.

Préciser si un de vos parents est (ou a été) marin pêcheur.euse

- Père
- Mère
- Aucun
- Autre

Autre :

Préciser si un de vos parents est (ou a été) conchyliculteur.ice

- Père
- Mère
- Aucun
- Autre

Autre :

En tant que chef.fe de son entreprise ?

Un de vos parents a-t-il plus généralement un lien avec la conchyliculture ?

- Oui
- Non
- Ne sait pas

Lequel ?

Est-ce qu'un.e de vos proches a un lien avec l'ostréiculture ? Lequel ?

Combien avez-vous de frères et soeurs ?

▼

Est-ce que certain.es de vos frères et soeurs se destinent à des métiers en lien avec la mer ?

Est-ce que certain.es de vos frères et soeurs se destinent à des métiers en lien avec l'ostréiculture ?

Avant de partir

Renseignez ici vos coordonnées si vous acceptez d'être recontacté.e pour un entretien d'une heure.

E-mail

Question bonus pour un autre projet de recherche portant sur la pêche thonière tropicale à la senne (en Afrique de l'Ouest et dans l'Océan Indien)

**> La pêche au thon tropical à la senne a-t-elle de l'avenir ? Ce métier vous attire-t-il ?
Si oui, pourquoi ? Si non, pourquoi ?**

50 réponses à ce questionnaire au 10/06/2022

22) Quel(s) cycle(s) d'élevage pratiquez-vous actuellement / pratiquez-vous à la fin de votre carrière ?

Pré-grossissement
 Grossissement
 Affinage/Exécution
 Retrempage
 Captage

23) Y'a-t-il eu un changement dans votre choix de cycle d'élevage ?

Oui
 Non

23a) Si oui, quel changements ? pour quelles raisons ? à quelle date approximative ?

Votre réponse

Préremplissez les réponses, puis cliquez sur "Obtenir le lien"

https://docs.google.com/forms/d/1R1L3lBq2D28W-8p4W_3nE48Cq_5W1X4/eqvL7Q2v9d8

26) La répartition de vos concessions est-elle/tait-elle :

Subie
 Vuëue
 Héritée/transmise
 Attribuée par la coopérative des 5 Ports
 Autre :

27) Si vous possédez des concessions hors de Thau (ou en mer), quelles étaient les raisons de cette présence sur d'autres sites ?

Votre réponse

28a) Concernant l'élevage des huîtres : Quel(s) type(s) d'huîtres élevez-vous/élevez-vous ?

Captage naturel venant d'un autre bassin
 Captage naturel de Thau
 Diploïde d'écloserie
 Triploïde d'écloserie
 Autre :

28b) Avez-vous changé d'approvisionnement pour les huîtres ?

Oui
 Non

Préremplissez les réponses, puis cliquez sur "Obtenir le lien"

https://docs.google.com/forms/d/1R1L3lBq2D28W-8p4W_3nE48Cq_5W1X4/eqvL7Q2v9d8

24) Indiquez les localisation de vos tables ou parcs d'élevage

	Thau/Bouzigues	Thau/Bouzigues-Loupian	Thau/Méze	Thau/Marseillan	Mer
Ostréiculture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mytiliculture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Types d'acquisition (PR, PMP, AE, A, EC)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

24a) Quelles surfaces d'élevage et quelle évolution depuis le début de votre activité ? Indiquez les dates d'acquisition si possible

Votre réponse

25) Que pensez-vous du système d'obtention des concessions et de ses évolutions ?

Votre réponse

Préremplissez les réponses, puis cliquez sur "Obtenir le lien"

https://docs.google.com/forms/d/1R1L3lBq2D28W-8p4W_3nE48Cq_5W1X4/eqvL7Q2v9d8

28c-d) Si oui, précisez le changement opéré et la date à laquelle vous l'avez fait. Était-ce en réponse à des contraintes particulières ? lesquelles ?

Votre réponse

29) Elevez-vous d'autres espèces de coquillages ? Lesquelles (moules, huîtres plates, ...) ?

Votre réponse

30) Avez-vous changé l'équipement de votre établissement ou de vos tables d'élevage ?

Oui
 Non

30a) Si oui, quand et pourquoi (si non, pourquoi) ?

Votre réponse

31) Pratiquez-vous le prêt de matériel avec d'autres conchyliculteurs ?

Oui
 Non

31b) Si oui, pourquoi et par quel prêteur ou pour quel bénéficiaire ?

Votre réponse

Préremplissez les réponses, puis cliquez sur "Obtenir le lien"

https://docs.google.com/forms/d/1R1L3lBq2D28W-8p4W_3nE48Cq_5W1X4/eqvL7Q2v9d8

51a) Dans la liste suivante, actuellement quelle est l'activité : Qui a le plus d'impacts négatifs sur les milieux naturels de la lagune ?

- Agriculture
- Industries
- Assainissement
- Pêche
- Conchyliculture
- Tourisme
- Plaisance
- Pêche à pieds
- Autre :

51b) Pouvez-vous classer les autres activités qui ont également des impacts négatifs ? (classer à partir de 2)

Votre réponse

52) Cette hiérarchie des impacts a-t-elle toujours été la même ou a-t-elle changé depuis les années 1970 ?

- Oui
- Non

Préremplissez les réponses, puis cliquez sur "Obtenir le lien"

31893022 16/13 Requête sur la collecte des conchylicultures de la lagune de Thau - Page: BETA0000096

58) Selon vous quelle place occupent aujourd'hui en lagune de Thau les démarches de retour à l'authenticité, aux produits naturels et aux techniques artisanales ?

Votre réponse

59) Est-ce que vous avez remarqué plus de conchylicultures à Thau durant votre carrière ?

Oui
 Non

59a) Si oui, cela concerne-t-il :

des chefs d'entreprise
 des ouvrières conchyliques

59b) Comment expliquez-vous cette évolution (si réponse oui) / ou cette absence d'évolution (si réponse non) ?

Votre réponse

60) Comment vous sentez-vous par rapport à l'avenir de la conchyliculture en lagune de Thau : optimiste, anxieux, heureux, indifférent ... ? Comment imaginez-vous l'avenir de la conchyliculture en lagune de Thau ?

Votre réponse

Préremplissez les réponses, puis cliquez sur "Obtenir le lien"

https://docs.google.com/forms/d/1H4LHbU2D0RPa-2p2W_3wD48G4W004y31A7Q2m8I 25/24

31893022 16/13 Requête sur la collecte des conchylicultures de la lagune de Thau - Page: BETA0000096

61) Pensez-vous que l'ostréiculture est une profession attractive pour les jeunes ?

Oui
 Non

61b) pour quelles raisons ?

Votre réponse

62) Quelles seraient vos recommandations aux jeunes ostréiculteur.trice.s qui s'installent aujourd'hui ?

Votre réponse

63) Est-ce que vous encourageriez vos enfants à s'orienter vers l'ostréiculture ? Pourquoi ?

Votre réponse

Obtenir le lien

N'envoyez jamais de mots de passe via Google Forms.

Ce contenu n'est ni rédigé, ni contrôlé par Google. Signalez un abus d'utilisation abusive - Conditions d'utilisation - Règles de confidentialité

Google Forms

Préremplissez les réponses, puis cliquez sur "Obtenir le lien"

https://docs.google.com/forms/d/1H4LHbU2D0RPa-2p2W_3wD48G4W004y31A7Q2m8I 26/24

Les étudiant.es de BTS du LPMA Paul Bousquet de Sète ont eu 11 réponses à ce questionnaire – lors de leurs temps d'apprentissage ou lors de visite groupée des ports conchyliques.

ANNEXE 3 – Questionnaire réalisé auprès des consommateurs.trices sur les marchés et au SIA 2022

Entretiens semi-directifs consommateur.ice.s
Canva d'entretien

Lieu de rencontre : Date : Heure

Bonjour,
Dans le cadre de mon stage de Master 2, je travaille sur les futurs de l'ostréiculture et je viens de voir que *vous avez acheté des huîtres/êtes passé devant un stand d'huîtres/ venez de manger des huîtres/ nous sommes proches d'une zone ostréicole //....* est-ce que vous accepteriez de répondre à un rapide questionnaire sur votre consommation d'huîtres s'il vous plaît ?
Ce questionnaire est strictement anonyme.

Âge : Genre : H F Ne souhaite pas le préciser

Activité professionnelle : Lieu d'habitation :

Raison de présence sur le lieu de rencontre :

- Courses de proximité
- Visite touristique
- Promenade
- Rendez-vous
- De passage
- Autre :

Question ouverte d'introduction

Est-ce que vous aimez manger des huîtres ?

Achetez-vous régulièrement des huîtres ? Oui Non

Si non, qui achète habituellement les huîtres que vous consommez ? Conjoint.e Parents Amis
Consommation en restauration uniquement Autre :

A quelles occasions/périodes de l'année/fréquence en mangez-vous ?

.....

En avez-vous toujours consommé ? Oui Non Pourquoi ?

Qu'est-ce que vous aimez/n'aimez pas dans les huîtres ? (à séparer en deux questions à l'écrit)

(Le goût ; La provenance ; La composition ; L'odeur ; La texture ; La notion de terroir/meroir ; Le côté naturel des huîtres ; La manière dont elles sont produites ; authenticité du produit ; L'aspect général ; La relation avec le.a producteur.ice ; Je suis allergique ; Autre :

Quand vous consommez des huîtres, comment vous sentez-vous ?

(heureux, nostalgique, indifférent, inquiet, pensif, en colère, plein d'espoir, défait, ...)

.....
.....
.....
.....

Est-ce que vous avez des préférences entre les différentes huîtres (taille, provenance, appellation, ...) ?

Oui Non

Pourquoi cette préférence ?

Si votre type d'huîtres n'était plus du tout disponible, est-ce que vous continueriez à consommer des huîtres ? Oui Non

Donnez 3 à 5 mots qui vous viennent à l'esprit quand vous entendez le terme ostréiculture ?

Est-ce que pour vous l'ostréiculture est une filière d'avenir ? Oui Non

Pourquoi ?

.....
.....
.....
.....

L'ostréiculture de demain, comment est-ce que vous l'imaginez ?

.....
.....
.....
.....

Selon vous, est-ce que les femmes jouent un rôle particulier dans l'ostréiculture ? Si oui, lequel ?

.....

Pensez-vous que l'ostréiculture soit un métier attirant pour les jeunes ? Oui Non

Encourageriez-vous vos enfants ou petits enfants (si vous en avez) à se lancer comme exploitant.e.s ostréiculteur.ice.s ? Oui Non

Pour quelles raisons ?

.....
.....

Merci pour vos réponses,

Est-ce que vous souhaitez ajouter un point (ou plusieurs) qui n'a (n'ont) pas été abordé(s) ci-dessus ?

.....
.....

64 personnes ont répondu à ce questionnaire de manière complète.

