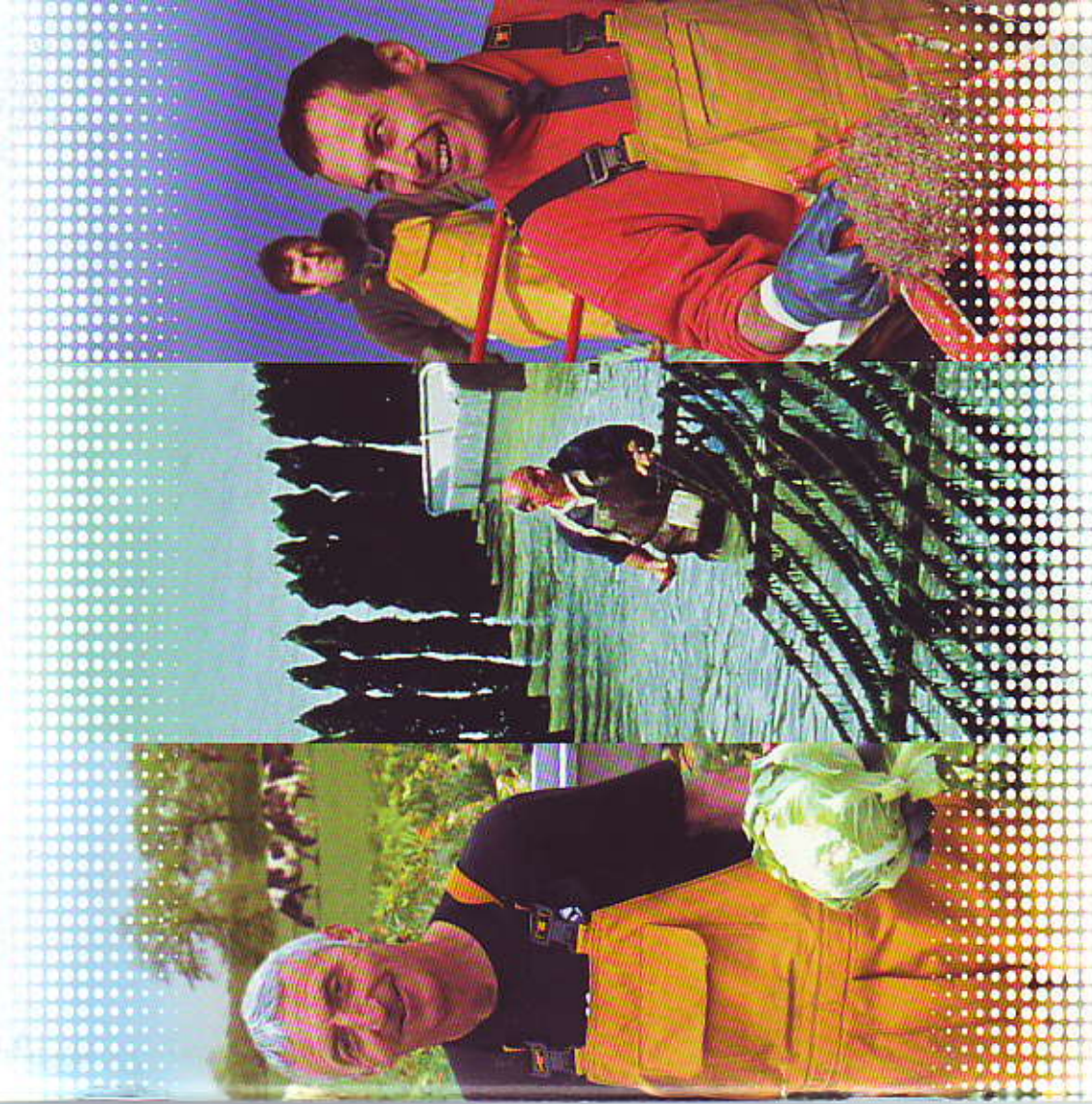


**La terre et la mer  
vous accueillent**



**ACCETEM**  
terre & mer

# Sommaire

## AGRICULTURE

4

Historique  
Développement-Évolution  
Économie-Emploi



## CONCHYLICULTURE

12

Historique  
Développement-Évolution  
Économie-Emploi



## PÊCHE

20

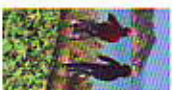
Historique  
Développement-Évolution  
Économie-Emploi



## COEXISTENCE

26

Les 3 activités terre-mer  
• lien entre les métiers  
• actions communes



Les 3 activités dans un territoire

- l'environnement
- l'urbanisme
- le tourisme

## LEXIQUE

34

Définition des mots suivis d'un \*

## BIBLIOGRAPHIE

35

## Vivre, habiter et travailler dans le territoire

**Vivre** dans un territoire reconnu au niveau mondial (patrimoine de l'UNESCO), convoité par l'urbanisation et visité par un nombre important de touristes, nécessite une bonne cohabitation entre particuliers et activités économiques. Il est du devoir de chacun de respecter son histoire, son développement et les perspectives d'avenir des différents acteurs.

**Habiter** dans un pays d'une grande richesse de paysage et de patrimoine et être acteur de cette identité territoriale (baie du Mont Saint-Michel) renforce la fierté des professionnels de nos trois activités économiques tout en permettant l'accès à l'emploi pour de nombreux habitants.

**Travailler** à l'endroit où l'on vit permet de participer à l'évolution, l'entretien et l'identité du Pays : de tenir compte des contraintes des autres acteurs ainsi que des attentes de la société sans aller dans les excès de certains.

Créer une association, ACCETEM, en 2006, entre l'Agriculture, la Conchyliculture et la Pêche répond à plusieurs objectifs :

- communiquer sur ces métiers auprès des acteurs locaux pour améliorer l'image de leurs activités et développer des échanges,
- répondre aux attentes des professionnels,
- permettre le développement de chacun sans nuire au développement de l'autre, être reconnu au niveau administratif et au niveau des collectivités,
- participer aux différentes réunions locales sur les thèmes de la préservation de la biodiversité (Natura 2000), de la qualité de l'eau (SAGE) et la protection de l'environnement dans son ensemble (CEPE) notamment,
- proposer la mise en place d'actions concrètes (charte des sous-produits coquilliers...).

## ACCETEM

terre & mer

Merci aux membres de l'association, sans oublier Anne-Bénédicta Martinot, la chargée de mission de la Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine pour la réalisation de ce guide.

**Jean-Baptiste MAINSARD**  
Président de l'association  
Représentant de l'agriculture

**Marcel LE MOAL**  
Vice-Président de l'association  
Représentant la conchyliculture

**Cloude SAGEREA,**  
Vice-Président suppléant  
de l'association,  
représentant de la pêche  
(à gauche & milieu)



Difficile de refaire l'histoire de l'agriculture en deux pages, nous nous attacherons donc à relater l'évolution de celle-ci tout au long du XX<sup>e</sup> siècle, avec la mémoire de Jean-Paul, agriculteur retraité du canton de Dol.

**44** Jusqu'à la guerre de 14-18, les parcelles étaient très petites, entourées d'arbres car il y avait une énorme consommation de bois (pour la construction d'outils et des maisons, le chauffage et l'eau chaude). Les parcelles étaient plantées de pommiers pour la production de cidre, sur la plus grande partie du territoire.



Scène de travail agricole quotidien



**Dans les années 40-50**, la plupart des agriculteurs cultivaient du blé, des prairies et élevaient des vaches laitières et des chevaux. Contre quelques quintaux de blé, le boulanger donnait du pain pour la consommation familiale. Le reste du blé était vendu aux commerçants et aux coopératives, dès leur apparition. Le lait était transformé sur place pour faire du beurre, vendu au marché. Et mon père avait un élevage de poulains qu'ils dressaient pour faire les travaux dans les champs ».

Les productions légumières existaient sur la zone côtière, mais étaient moins diversifiées qu'aujourd'hui, avec comme production principale la pomme de terre primeur\* et dans les années 30, l'arrivée du chou fleur.



Les femmes d'agriculteurs travaillaient beaucoup : elles faisaient la traite matin et soir, emmenaient les enfants à l'école, participaient aux travaux des champs, préparaient la cuisine...

**Dans les années 50**, le pétrole et la mécanisation arrivent, avec la machine à traire et la moissonneuse-batteuse notamment.



Lièuse de céréales

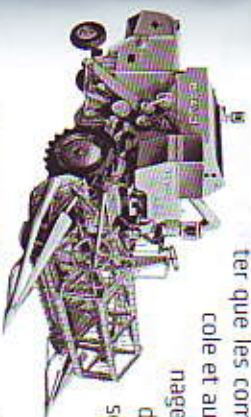
Mais le blé, semé sous les pommiers, n'était coupé qu'aux 2/3 à la machine et le reste, inaccessible à la machine, était récolté à la main. De plus, la récolte était moins importante qu'aujourd'hui du fait, en partie, de la présence des pommiers qui réduisaient l'ensoleillement.

**Les années 60** ont donc amené un énorme changement pour l'agriculture :

- Le bois était moins demandé depuis quelques années avec l'arrivée du pétrole
- la bière et le vin sont arrivés, faisant diminuer la consommation de cidre
- La mécanisation progresse, entraînant la disparition de l'élevage de poulains, destinés aux travaux des champs.

Tous ces changements ont incité les pouvoirs publics, en 1960, à encourager les agriculteurs à enlever les pommiers et les talus pour permettre à l'agriculture de se développer. C'est à cette période que les productions légumières ont commencé à se diversifier, avec l'arrivée de différentes variétés de chou et du poireau.

Les années 60 ont également vu apparaître l'eau courante dans les maisons : ce fut un grand soulagement pour les maîtresses de maison, qui allaient au lavoir une fois par semaine pour laver le linge. À cela, il faut ajouter que les communes ont contribué au développement agricole et au désenclavement de tous les villages, par l'aménagement de chemins empierrés, de canalisations d'eau et du téléphone. Avec ces chemins, les moissonneuses batteuses accèdent à tous les champs.



Moissonneuse batteuse

Du temps de mes grands parents et de mes parents, il y avait un esprit : quand un agriculteur avait un problème, les voisins laissaient leur travail pour aller faire le sien. Et puis, tout le monde travaillait dur, mais dans une bonne ambiance. Aujourd'hui, on a gardé cette solidarité grâce à l'ensilage\*.



## Le développement de l'agriculture progresse grâce à la mécanisation

La fin des années 60 est marquée par le changement de production pour nourrir les animaux : la culture de la betterave est remplacée par la culture du maïs, qui diminue la pénibilité du travail (2 ou 3 binages\* à la main sont remplacés par un passage de tracteur). Le maïs présente également l'avantage d'être un fourrage complet : il a contribué à l'amélioration de l'alimentation des vaches laitières et donc à leur productivité.

Les producteurs légumiers connaissent également des progrès avec les plantes à pommes de terre, à choux-fleurs et à poireaux.

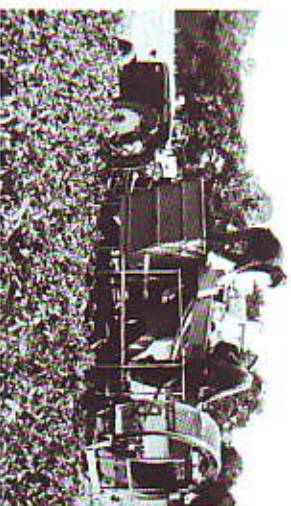


Charrue à potates

Les années 70 amènent également de grands changements :

- la presse qui liait la paille en bottes rectangulaires de moyenne densité.
- les ensileuses à herbe (1 m de large) et à maïs à un rang. Elles ont encore évolué depuis, et possèdent aujourd'hui jusqu'à dix rangs.
- les stabulations et salles de traite

Pour tous les agriculteurs, il a fallu s'adapter à toutes ces évolutions. Cela a demandé du temps. Mais ce fut un soulagement manuel et un gain de temps considérable. Ils ont vu arriver, avec la mécanisation, de meilleures conditions de travail.



Récolte mécanique de pommes de terre



Un des paysages typiques du territoire

## L'évolution du métier

Aujourd'hui, certaines productions voient leur nombre de producteurs baisser de façon inquiétante d'années en années, les producteurs d'agneaux de prés-salés notamment. Cette production, en plus de représenter l'identité du ter-



Agneaux de prés-salés

ritoire, est extensive, puisqu'elle permet la préservation des espaces naturels du littoral, par le pâturage des animaux, qui évite la prolifération de plantes indésirables. Malgré sa spécificité forte sur le territoire, elle connaît des contraintes de plus en plus sévères, qui obligent les producteurs à se tourner vers d'autres productions.

Pour les productions légumières, elles se sont diversifiées, puisqu'elles sont passées sur la zone malouine et la zone des polders de 4 à 12 productions environ. Les dernières productions arrivées sont notamment le céleri, la carotte et la salade.



Légumes cultivés sur le territoire



L'accueil à la ferme et la vente de produits fermiers jouent également un rôle important sur le territoire. Ces activités permettent



aux agriculteurs de communiquer davantage avec les consommateurs, de leur offrir une diversité de produits et d'obtenir dans certains cas un complément de revenu. Cependant, la diversification n'est pas la solution pour tous les exploitants. Trop de producteurs en vente directe ou en accueil à la ferme ne permettraient pas à tous les exploitants de vivre de cette activité.



Produits fermiers



Vente de viande de porc à la ferme

Le contexte économique actuel impose au monde agricole de posséder des outils de production leur permettant de vivre décemment. Les agriculteurs sont dans l'obligation de consolider leurs structures. Face à la population mondiale grandissante et aux exigences accrues des consommateurs, en terme de qualité de produits et d'attentes sociétales, le monde agricole aborde une nouvelle phase dans son histoire.

## Jean-Paul agriculteur retraité du canton de Dol



### TÉMOIGNAGE

**Vous auriez 20 ans aujourd'hui, est-ce que vous vous installeriez ?**

« Oui car ma passion est de travailler la terre et pendant toute mon activité, j'ai eu plaisir à la travailler. Même le dimanche, quand nous étions invités, j'avais plaisir à retourner faire mon travail. »

**Comment voyez-vous l'avenir de la profession sur le territoire ?**

« L'agriculture a sa place dans la baie, dans la mesure où on travaille correctement. Et aujourd'hui, les agriculteurs mettent en place des assolements, calculent pour mettre les doses nécessaires... »

« L'agriculture a de l'avenir pour l'alimentation humaine et animale, voire les biocarburants. L'agriculture a plus d'avenir aujourd'hui qu'elle en avait il y a 5 ans. Mais ce qui me révoile le plus, c'est de nous avoir fait la guerre depuis 1983 pour arrêter de produire, avec les jachères et les quotas, et qu'aujourd'hui, on souffre dans le monde de sous-alimentation. »

**Qu'avez-vous envie de dire à la nouvelle population rurale ?**

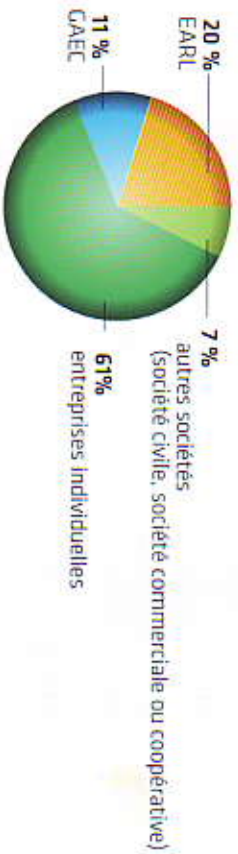
« Que du temps de mes grands parents et parents, il y a toujours eu des animaux à la campagne. Si on prend l'exemple des cochons, il faut savoir qu'autrefois, les agriculteurs comme les particuliers élevaient leurs propres porcs pour leur consommation personnelle. Aujourd'hui encore, combien de kilos de viande de porc sont consommés par an ? Quand on vient habiter à la campagne, il faut savoir qu'il y a des animaux et des odeurs. Ce que les gens appellent « nuisance » fait partie de la campagne. »

Il ne faut pas oublier une chose : quand on discute avec les touristes, on se rend compte que beaucoup de personnes reconnaissent qu'ils étaient fils ou petit fils d'agriculteurs. »



## Les exploitations

Nombre d'exploitations : **1 273**  
 Surface des exploitations : **60 421 ha**  
 Surface moyenne par exploitation : **47 ha**



Le nombre de salariés agricoles : **387 ETP** (équivalent temps plein)

## Les productions

La production laitière est la 1<sup>re</sup> production sur le territoire. Les productions de vaches allaitantes et de veaux de boucherie sont deux productions secondaires, que l'on retrouve principalement dans les zones de polyculture élevage. La production légumière est la plus importante du département.

- Données chiffrées du territoire (2006)
- 746 exploitations laitières
  - 379 exploitations ayant des vaches allaitantes
  - 32 exploitations ayant des veaux de boucherie
  - 143 exploitations ayant des porcs
  - 62 exploitations ayant des volailles
  - Environ 200 exploitations ayant des légumes de plein champ

Source : MSA 35 - chiffres 2006



Il existe sur le territoire des productions spécifiques, telles que :

- les agneaux de prés salés : **6** exploitations et **4 000** brebis.
- l'ail de Cherruex

## Les principales surfaces en cultures

(source DRAF 2006)



<sup>1</sup> Céréales : avoine, blé, maïs, orge, sarrasin, seigle, triticale, autres céréales

<sup>2</sup> Surfaces fourragères : fourrages, maïs ensilage et prairies

<sup>3</sup> Chou fleur, poireau, céleri, salade...

## Le cycle d'un produit

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Chou fleur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Semis</li> <li>→ Plantation</li> <li>→ Récolte</li> <li>→ Livraison à la coopérative</li> <li>→ Commercialisation, à des grossistes, la grande distribution et exportation dans toute l'Europe</li> </ul> | <p><b>Céréales à paille</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Semis</li> <li>→ Récolte</li> <li>→ Transformation en farine et en pain : pour l'alimentation animale pour l'alimentation humaine</li> <li>→ Commercialisation : Les produits sont vendus à la grande distribution, en vente directe et dans les commerces traditionnels : grossistes, restaurants...</li> </ul> |
|---|---|



## La pêche aux huîtres

Au cours des siècles, les naissains d'huîtres plates, l'*Ostrea edulis*, se sont fixés dans la baie, lieu favorable à leur croissance. Les gisements\* se sont développés et ont permis à l'huître plate de Cancale d'obtenir la noblesse qu'on lui connaît.



*Ostrea edulis*

**Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle**, les huîtres plates étaient pêchées sans limites. Des bateaux français et anglais pêchaient plus de 15 000 tonnes par an d'huîtres plates. Puis, le gisement s'est appauvri. En 1759, un édit a mis en place des périodes de fermeture, d'avril à octobre.

**Au XIX<sup>e</sup> siècle**, avec l'apparition de nouvelles restrictions, le spectacle des caravanes a vu le jour : des centaines de bisquines\*, parlaient en même temps à la pêche, depuis le port de Cancale. Une fois les bateaux rentrés, les huîtres étaient triées par les femmes des pêcheurs. Les huîtres de plus de 7 cm étaient vendues à des marchands. En dessous de 7 cm, elles étaient mises à grossir dans des parcs appelés « étalages ».

Lors de ces sorties, les pêcheurs avaient besoin de main-d'œuvre. Ils appelaient alors les « Marous » ou « nombrils jaunes ». Ce sont des cultivateurs qui louaient leurs services. L'été, les touristes venaient déjà visiter les parcs à huîtres et déguster les huîtres.

Cancale était alors le premier centre producteur d'huîtres plates des Côtes d'Europe. Puis en 1920 - 1930, la surexploitation et une épidémie sont venues à bout des bancs huîtriers. La caravane disparut.



*Louage des huîtres*

12



*Le spectacle des caravanes*



*Draïage des huîtres autrefois*

## La naissance de l'ostréiculture

**En 1858**, de jeunes larves d'huîtres plates ont été captées\*, sur des planches de bois installées sur des piquets. C'est la naissance de l'ostréiculture en France. Ce procédé a très vite été répété dans d'autres territoires.

Dans certains endroits de France, les hommes ont fait venir l'huître creuse. Elle est venue tout d'abord du Portugal, puis du Japon. En 1959, l'élevage d'huîtres creuses a été autorisé sur l'estran cancalais.

## La mytiliculture

**De 1954 à 1958** : Année des premiers essais de la culture de la moule en baie du Mont Saint-Michel, suite à une volonté du maire du Vivier-sur-Mer, M. Busson, de diversifier les productions. L'idée étant d'apporter une nouvelle source économique sur le territoire, en plus des huîtres plates de Cancale, seule production conchylicole à l'époque. Suite au premier essai, des mytiliculteurs charentais sont venus dans la baie. C'est ainsi que la première famille de mytiliculteurs s'est installée au Vivier.



*Élevage de moules sur pieux de bouchots*

13

## Le développement de la conchyliculture

**Jusqu'en 1970 :** Les deux espèces d'huîtres, élevées sur l'estran\*, étaient posées au fond de l'eau, comme partout en France. Les premières poches arrivent vers 1970.

**1970 :** les huîtres creuses portugaises sont décimées par la maladie des branchies, une parasitose : de nombreuses entreprises ont fermé. Celles qui ont résisté ont fait venir des huîtres japonaises.

**Dans les années 80,** les huîtres plates sont décimées sur l'estran.

**Aujourd'hui,** les huîtres plates sont élevées en eaux profondes.



Ramassage des huîtres à l'ancienne

## La culture en eaux profondes

Après les essais d'une coopérative en 1963, les premières concessions en eaux profondes ont été accordées dans les années 70.

En 1978 : des huîtres plates de 18 mois ont été ensemencées. La récolte était prévue deux ans plus tard, le temps que les huîtres poussent.

Mais en 1980, les huîtres plates sont mortes de parasitose (plus de 40 000 t sont mortes dans toute la Bretagne).

En 1982, le ministère a financé l'achat des huîtres, à la condition de rembourser celui-ci en cas de réussite de la production. Après le financement de trois années d'ensemencement (jusqu'à la 1<sup>re</sup> année de récolte), ce fut une réussite pour les quatre entreprises ostréicoles qui s'étaient lancées.

Dans le début des années 90, six groupements d'entreprises ont eu l'autorisation de cultiver en eaux profondes.

Bateau de pêche d'huîtres plates en eaux profondes



## La mytiliculture

Les jeunes moules sont captées sur des cordes en fibre de coco. Celles-ci sont ensuite enroulées sur les pieux de bouchot\* où elles vont grossir. Après un an de croissance, elles vont être récoltées, lavées, calibrées, triées et conditionnées. La qualité biologique exceptionnelle de la baie du Mont Saint-Michel, milieu très riche en plancton, et surtout en diatomées, permet la production de moules de qualité. Celles-ci sont riches en carotène, ce qui donne la couleur si orangée de la moule de bouchot. Grâce à leur



qualité, les moules de bouchots de la baie du Mont Saint-Michel sont reconnues AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 2006.



Moules sur cordes



Enroulage des moules



Pêcheuse\* de moules

## L'évolution du métier

L'amélioration des conditions de travail passe par la mécanisation, avec l'apparition dans les années 80 de bateaux à roues\*, des tapis, des dégrappeuses\*, des pêcheuses ou encore des calibreuses\*.

Les pratiques aussi se sont améliorées : la surelévation des huîtres creuses en poches par exemple limite la vase dans les coquillages et augmente le taux de survie. Les bassins de purification permettent aux huîtres de se filter.

Bateau à roues



Huîtres creuses dans un bassin de purification



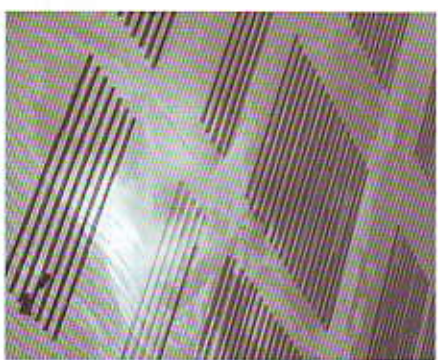
Surélévation des huîtres creuses



## La restructuration

Après le constat d'un très fort niveau d'envasement d'une partie de la zone ostréicole et d'une diminution sensible de la productivité des bouchots, un projet de restructuration a été initié en 1997. Les objectifs des conchyliculteurs portent sur la pérennité de leurs entreprises, l'amélioration de la productivité et sur la qualité des produits.

Installation des poches d'huîtres sur les supports d'élevage appelés «tablesses»



Alignement des tables d'huîtres creuses

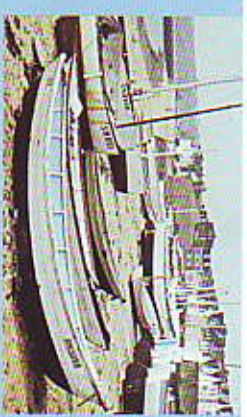
## TÉMOIGNAGE

### Marie Conchylicultrice à Cancale



**Marie et son époux ont commencé l'ostreiculture en 1943-1944, avec une concession de 33 ares.**

« On achetait le naissain dans le Morbihan. Puis, après avoir nettoyé les parcs, les femmes enseignaient à la volée. Quand il y avait des tempêtes, les huîtres allaient rouler jusque dans le grillage ou le barrage qui délimitait la concession. Il fallait alors recommencer l'ensemencement. Les premières années, il a fallu attendre 4-5 ans que les premières huîtres semées poussent. Puis, ensuite, nous avions un roulement. On semait tous les ans, et les huîtres qui avaient une taille commerciale étaient relevées puis vendues aux restaurateurs, au détail ou expédiées à Paris à certaines périodes. En 1958, on s'est lancé dans la mytiliculture.



Doris

L'élevage des huîtres était un métier physique. Il n'y avait pas de tracteur au départ : on chargeait les sacs sur un doris\*. Mon mari accostait près de notre bassin et mouillait les sacs, que nous retrouvions le lendemain, à marée basse. Ceux-ci étaient vidés dans des grèles en fer, ainsi elles s'accimatoient et au bout de quelques jours, elles pouvaient être commercialisées.

Une autre évolution était la machine à trier : la calibreuse, qui est arrivée vers les années 1960 chez nous. Avant on triait les huîtres à la main.

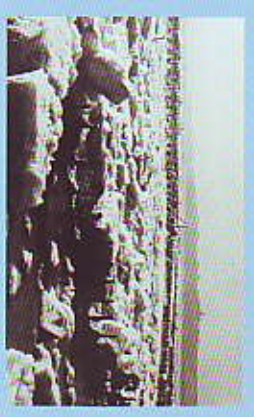
« J'ai toujours adoré mon métier, c'était le plus beau métier du monde »

La mytiliculture a connu plus d'évolution mécanique que l'ostreiculture. La plus grande évolution pour la culture des moules fut la pêcheuse et le bateau à roues. Avant son arrivée, on dégrappait les moules à la main.

En plus d'être un métier physique, l'ostreiculture est un métier qui dépend des aléas de la nature. Nous avons connu l'invasion des prédateurs :

- Invasion de pieuvres (les minards)
- Invasion de bigorneaux perceurs

Et nous avons même eu la banquise en 1963. Toutes les huîtres ont été gelées. (photo ci-dessous)



Les minards et les bigorneaux perceurs ont été détruits également. Les minards ne sont jamais revenus contrairement aux bigorneaux perceurs. »



Bigorneau perceur

**Quels liens la profession conchyicole avait avec les agriculteurs et les pêcheurs ?**

« Nous n'en avions qu'avec les petits parqueurs qui nous vendaient des huîtres ainsi qu'avec les mains lors des caravanes quand nous achetions leurs pêches. »

« Par rapport à l'agriculture, c'était un peu le même métier, car nous semions et récoltions. Mon gendre a fait les deux métiers et il n'a eu aucun mal à se lancer dans l'ostreiculture ».

Source: SRA Bretagne Nord - 2007

Les entreprises ostréicoles sont implantées à Cancale, Saint-Méloir-des-Îles, Saint-Benoît-des-Îles, Vildé-la-Marine / Hirrel et au Vivier-sur-Mer / Cherruex. Les entreprises mytilicoles se trouvent au port du Vivier-sur-Mer / Cherruex. Ce dernier est reconnu pour être le plus gros « complexe » d'Europe.



Entreprises mytilicoles

## La répartition des entreprises

110 entreprises sont implantées sur le territoire :

57 entreprises élèvent des huîtres creuses

5 entreprises élèvent des huîtres plates

69 entreprises élèvent des moules

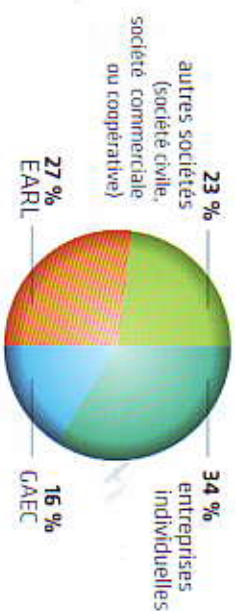
Attention : certaines entreprises peuvent produire des huîtres et des moules.



12 entreprises extérieures ont également une concession sur le territoire

Les entreprises conchylicoles représentent

**551 emplois ETP** (équivalent temps plein) permanents auxquels il faut ajouter les saisonniers et les intérimaires.



Emballage des huîtres



19

## La répartition de la production



**5 000 tonnes d'huîtres creuses** sur 321 hectares

Élevées au sol en eaux profondes. Le naissain d'huîtres plates vient du Morbihan ainsi que de la rade de Brest.



Naissin d'huîtres



**1 300 tonnes d'huîtres plates** sur 941 hectares

Élevées en surélévation. Le naissain vient du Sud de la Loire et des closeries.



**10 500 tonnes de moules** sur 250 km de bouchots

Élevées sur bouchots. Le naissain de moules vient de la côte atlantique.

## Le cycle des huîtres et des moules

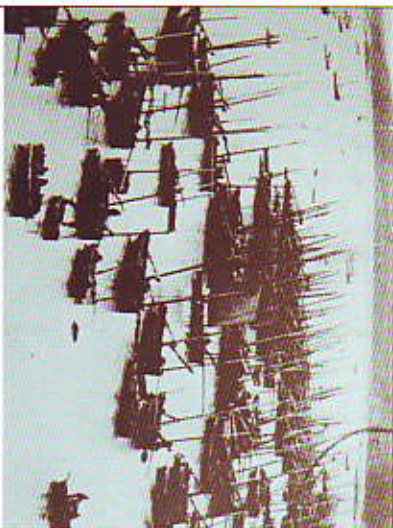
- Captage en Atlantique
- Élevage en baie du Mont Saint-Michel, en poches pour les huîtres creuses, en eaux profondes pour les huîtres plates et sur bouchots pour les moules
- Récolte
- Purification en bassin
- Conditionnement
- Commercialisation en vente directe, chez les grossistes, dans la grande distribution, les restaurants et poissonneries et à l'exportation.



Vente directe sur le port



19



Bisquines au port

## Les bisquines

Bateaux de pêche très voilés servant à la pêche côtière, au chalut et au dragage des huîtres, les bisquines apparaissent vers le début du XIX<sup>e</sup> siècle dans la région. Les plus petites ne font que la pêche au maquereau. Les plus grandes pratiquent le chalut\*, les lignes et vont parfois naviguer jusqu'au milieu de la Manche.

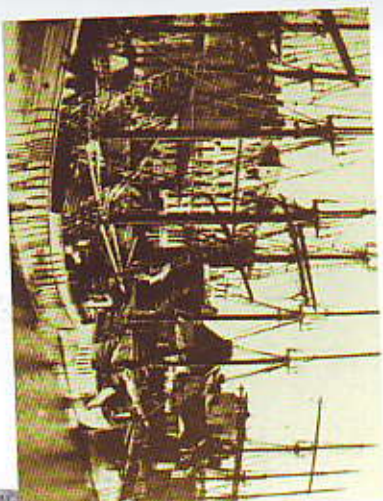
La **pêche au chalut** (ou ganug) durait environ 24 heures. L'équipage des grandes bisquines pratiquant le chalutage était composé de six hommes. Parmi les poissons pêchés, on trouvait essentiellement des barbues, des turbots, des soles, des raies, des grondins, des plies et des roussettes. À l'arrivée au port, les femmes s'occupaient de la vente.

Les bisquines qui pratiquaient la **pêche aux lignes** étaient les plus grandes. L'activité était plus dangereuse. L'équipage était composé de 8 hommes. Les sorties duraient trois ou quatre jours. Les bateaux allaient souvent pêcher bien au-delà des îles Anglo-Normandes, dans le milieu de la Manche. Les lignes étaient tendues trois heures et elles étaient relevées par les canots qui en retiraient des congres, des raies, des turbots, des hâs et parfois des crustacés. Le troisième type de pêche pratiqué par les bisquines était le **dragage des huîtres** (cf. page 13).

## Les Terre-Neuvas \*

Avant de s'installer au port de Saint-Malo, les bateaux qui portaient en mer d'Islande puis à Terre-Neuve étaient amarrés au port de Cancale.

Les Français découvrent à Terre-Neuve, en 1390, la présence de très grandes quantités de morues et s'adonnent à la pêche.



Bateaux partant pour Terre Neuve

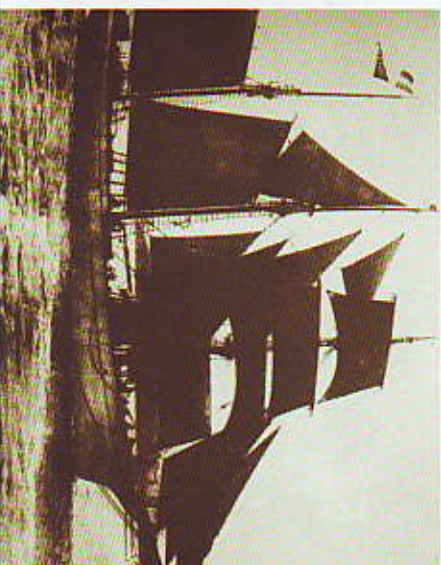


Travail de la morue, à terre

Cependant, après maints conflits pendant les siècles suivants avec les Anglais, les Français renoncèrent définitivement à leurs installations sur les côtes de l'île de Terre-Neuve. Restent aux

Français les expéditions de pêche vers les îles de St Pierre-et-Miquelon. Entre les deux guerres, Saint-Malo est le grand port français de pêche à la morue et en 1925, l'armement malouin compte 90 navires. Il en reste trente en 1934 et le dernier trois-mâts quittera le port de Saint-Malo en 1949.

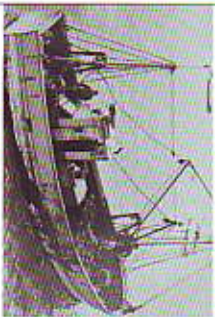
Les voiliers utilisés pour la grande pêche à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle sont essentiellement des bricks goélettes\* et des trois-mâts goélettes\*. En plus de ces navires partant de France chaque année, il existe aussi un important armement\* saint-pierrais.



Les voiliers français quittaient le port au printemps avec une trentaine d'hommes, restaient sur les zones de pêche environ six mois et revenaient vers les mois de septembre-octobre en France.

Trois-mâts

## Le développement de la pêche



Chalutier

Au commencement de la pêche, les huîtres et les moules étaient draguées, les poissons étaient pêchés plus particulièrement à la ligne et les crustacés aux casiers. Puis il y a une quarantaine d'années, la pêche s'est motorisée. Cela a ouvert la pêche à d'autres espèces, telles que l'araignée, la seiche, le poisson rouge, la lotte et la sole.

Aujourd'hui, ces espèces sont toujours pêchées et depuis les années 70, il faut y ajouter la coquille Saint-Jacques, qui a connu une importante progression dans les années 95, suite à une forte demande des consommateurs.

## L'évolution du métier

Les grandes améliorations des conditions de travail se sont produites à partir de la fin des années 60, grâce à l'évolution de nouveaux matériaux et du matériel embarqué. On peut citer notamment le changement de la texture des filets. Les nylons ont permis d'avoir moins de travail et moins de pénibilité, car ils se travaillaient plus vite et les tissus étaient plus fins, moins lourds et plus faciles à trainer.

Puis, dans les années 70, la mécanisation a changé la vie des pêcheurs, avec :

- la mise en place du chalut à l'arrière sur les chalutiers. Il n'était plus remonté à la main.
- l'apparition du radar. Avant son arrivée, les marins naviguaient à vue.
- la radio puis la VHF (Very High Frequency). Cela apportait plus de sécurité.

D'autres évolutions sont apparues vers le début des années 80, comme l'enrouleur de chalut et les premières tables traçantes.

- L'amélioration des pratiques passe par exemple par la modification de la texture des filets.

- Aujourd'hui la navigation est assistée par ordinateur



Filet de nylon à araignée



**Eugène**  
ancien  
pêcheur  
Terre-Neuvas  
nous raconte  
l'évolution  
de la pêche

## TÉMOIGNAGE

« Mon père était pêcheur. Moi, j'ai commencé la petite pêche en 1946. J'étais sur des canots de 5 à 6 m et je pêchais le maquereau, la sole, la pile et l'araignée.

En 1948, je naviguais au long cours à la marine marchande, comme salarié : je transportais du bois dans d'autres ports français.

En 1956, je suis parti à Terre-Neuve, sur des chalutiers classiques qui appartenaient à des armateurs\*. On pêchait la morue et un peu de flétan. On faisait 3 voyages par an. On partait de février à décembre. C'était très dur. Puis en 1963, j'ai fait construire un bateau pour travailler ici. Je pêchais la seiche, l'araignée, la sole... Ça m'a permis de construire ma vie. J'ai pris ma retraite en 1986. »

« Dans ce temps-là, on était solidaire. On n'aurait jamais laissé un bateau en mer. Les équipages travaillaient les uns avec les autres : on débarquait le poisson des autres. Et puis, les femmes de pêcheurs travaillaient beaucoup : elles travaillaient chez des ostréiculteurs. »

## L'avenir des pêcheurs

• Vous auriez 20 ans aujourd'hui, est-ce que vous vous installeriez ?

« C'est un beau métier. J'ai un petit-fils marin, mais la situation d'aujourd'hui n'est pas facile. »

• Comment voyez-vous l'avenir de la profession ?

« Sous une autre forme : il faudra que chacun trouve des solutions. »

• Quels liens avaient les agriculteurs et les conchyliculteurs avec la pêche ?

« Tous les conchyliculteurs sont issus de la pêche et l'origine de la pêche est l'agriculture. Et puis, les agriculteurs qui avaient du mal se sont tournés vers la pêche.

Du temps des seigneurs, les agriculteurs avaient des pêcheries\*. Ils les avaient construits pour leur consommation personnelle de poissons et pour la vente. Certaines pêcheries appartenaient aussi à des marins. Ces professions s'entendaient bien. Les conchyliculteurs ont accepté de cotiser à la coïse des perlis en mer. On va vers une entente. »



Eugène au retour de la pêche dans les années 70

## Le nombre de pêcheurs aujourd'hui 400 à 500 personnes, ce qui représente 70 navires sur le littoral

### Produits de la pêche embarquée

Coquille St-Jacques, bulot, araignée, homard, bivalves (amande, vénus, praire...), rouget, roussette, seiche, calamari, lotte, sole...

### Produits de la pêche à pied

Palourde, moule, huître, poissons (pêcheries), crevettes, coque



### Un emploi de pêcheur fait travailler 4 personnes, dans différents domaines :

- Entretien, ravitaillement, fournitures de bord
  - Mécanicien, électricien
  - Informatique de bord
  - Les criées
  - La marée
  - Les fabricants d'emballages
- La pêche fait vivre également le port de Saint-Malo.



Pêche de la coquille Saint-Jacques

Le nombre de pêcheurs à tendance à baisser d'année en année, même si depuis dix ans, l'effectif est relativement stable. Quant à l'attrait des jeunes, il est de plus en plus faible, car la pratique de ces métiers de la pêche apparaît comme « pénible » et fatigante.

Les pêcheurs ont des entreprises individuelles pour la plupart.

Les sociétés sont des coopératives, des SA (Sociétés Anonymes) ou des investisseurs.



- ## Le circuit d'un poisson ou d'un coquillage :
- Pêche
  - Tri, stockage et conditionnement sur le bateau
  - Mise en vente à des grossistes, des poissonniers ou des restaurateurs
  - Commercialisation :
    - vente aux mareyeurs, sous la criée ou en direct, qui les revendent à des grossistes ou des restaurateurs.



Drangage de la coquille Saint-Jacques

Le pouvoir d'achat a régressé depuis une cinquantaine d'années. De plus, aujourd'hui, les frais de fonctionnement sont en constante augmentation.

Si on prend l'exemple du prix du gasoil, on peut observer qu'il est vingt fois plus cher aujourd'hui qu'il y a 30 ans :



Roussette



Palourde



La criée, le rendez-vous entre les pêcheurs et les mareyeurs



Araignées



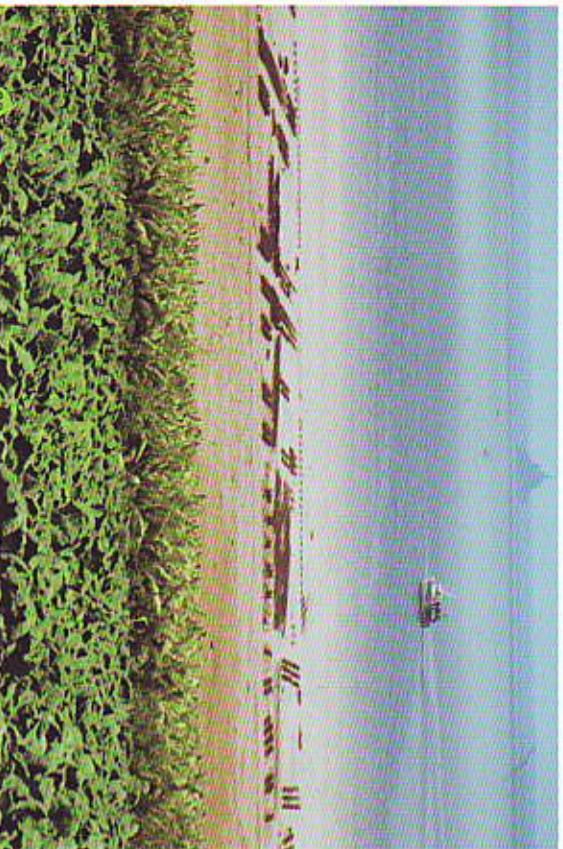
## Le lien entre les métiers

Le premier lien entre ces professionnels est que tous viennent de la terre. De plus, il est toujours apparu des inter-relations entre ces trois activités :

- des paysans avaient leurs pêcheries\*,
- certains pêcheurs sont devenus ostréiculteurs quand la culture des huîtres est apparue,
- presque tous les marins avaient leur parc pour élever les huîtres trop petites pour la vente.

Un autre lien très fort entre ces professions est que les hommes et les femmes travaillaient tous dans des conditions difficiles, par le métier physique et par leur dépendance aux conditions météorologiques. Ce sont des métiers durs, qui ont fait des hommes et femmes durs et résistants. Et, parallèlement à cette résistance au travail, ce sont des éleveurs, qui donnent tout le soin nécessaire afin que leurs animaux ou leurs coquillages grandissent dans de bonnes conditions. C'est un rapport de cœur avant d'être un rapport économique. Malgré la pénibilité des tâches, les agriculteurs, conchyliculteurs et pêcheurs bénéficient tous de la même passion pour leur travail, pour les animaux comme les coquillages qu'ils élèvent. Ils veulent faire partager leur amour de la terre et de la mer.

*Cohabitation des trois activités sur le territoire*



26

C'est dans le respect de l'autre qu'on arrive à avancer et gérer les conflits. Il y a 10 ans, le dialogue entre les 3 professions n'existait pas. Aujourd'hui, les professionnels travaillent sur les mêmes terres et avec les mêmes intérêts : économiques, respectueux de la nature et des autres et demandent en échange la même chose : le respect et l'échange avec tous.



*Rencontre sur le terrain des responsables conchylicoles et agricoles*

## Les actions communes

### • Réalisées :

#### • **Élaboration de la charte des sous-produits coquilliers,**

Alors que les conchyliculteurs cherchaient à valoriser leurs sous-produits coquilliers, les agriculteurs avaient besoin d'amendements calcaires dans leurs parcelles légumières. La valeur agronomique des coquilles d'huîtres et de cépidules\* est très intéressante. Ce sont des produits sains et naturels, qui ont été broyés et épanchés dans les champs de choux-fleurs. La charte, élaborée au sein d'un comité de pilotage, piloté par le Sous-Préfet de Saint-Malo, a permis d'améliorer les pratiques existantes.



*Broyage de sous-produits coquilliers*

• **Mise en place d'actions afin de diminuer les nuisances :** ouverture d'un passage hors des habitations pour le déplacement des engins afin de gêner le moins possible la population.

27

## • Actions en cours

### • Amélioration des pratiques :

Mise en place de filière de traitement de déchets. Ex : collecte de bâches plastiques agricoles, compost de déchets verts utilisés comme matières organiques par les agriculteurs.



Collecte de bâches plastiques

### • Création d'un point de vente collectif de produits du terroir terre-mer

Ce projet a vu le jour en partenariat avec les collectivités. Il propose à des agriculteurs, conchyliculteurs et pêcheurs un nouveau débouché pour leurs produits.

### • Participation aux réunions dans le cadre du

**RCM** (Rétablissement du Caractère Maritime du Mont Saint-Michel), sur l'enlèvement des sédiments, notamment calciques. Ce produit permettrait de remplacer le sable coquillier qui était prélevé sur les bancs de sable de la baie et dont les prélèvements sont interdits depuis une dizaine d'années. Ce sable était utilisé par toute la profession légumière. Cette pratique était une coutume et permettait d'apporter un amendement calcique grossier qui évitait le développement de la hernie du chou fleur et qui aéraït le sol.



• **Représentations des activités économiques traditionnelles au sein des projets en cours** sur le territoire : les SAGE (Schéma d'Aménagement et de Gestion de l'Eau), Natura 2000, la GIZC (Gestion Intégrée des Zones Côtières), la Charte Régionale des Espaces Côtiers...

## • Actions futures

### • Participation au nettoyage de la baie

### • Mise en place de filières de certains sous-produits

> Les agriculteurs proposent, après des échanges parcellaires, de planter des haies dans certains secteurs avec la possibilité de créer une filière bois énergie. Les échanges parcellaires permettent d'agrandir les parcelles de l'exploita-

tion, de les rapprocher et d'implanter un système bocager autour de l'exploitation tout en gardant l'outil économiquement fonctionnel. Cette démarche fait apparaître de nombreux enjeux, notamment en terme de sécurité :

- économies sur les énergies fossiles (par la réduction des déplacements des machines et la production de bois),
- moins de tracteurs sur les routes et moins d'animaux à traverser,
- moins de charges de mécanisation,
- plus de possibilités de rotations,
- préservation de l'environnement.

> Les sous-produits des agriculteurs, les coquillages invasifs, telles que les crepidules\* et les déchets verts des par-ticuliers peuvent être transformés en énergie ou en amendement calcique. Cependant, ces projets sont colossaux. Afin de créer des filières, les professionnels doivent élaborer des partenariats.



Huitres et crepidules

### • Prélèvement bactériologique, microbiologique, phytoplanctonique et benthique

### • Participation aux projets concernant la gestion du littoral et l'aménagement du territoire

Les professionnels souhaitent être concertés et expliquer leurs métiers à la population locale.

Comme cela vous a été cité dans ce guide, les activités économiques de la terre et de la mer apportent beaucoup au territoire : par leur spécificité, leur diversité et leur certification, les productions dévoilent une identité du territoire bien particulière. Les entreprises sont sources d'emploi et les producteurs souhaitent s'ouvrir davantage. Cela passe par les circuits courts, où les producteurs peuvent faire découvrir leurs produits du terroir sains et naturels, avec un aspect nutritionnel incontestable : les coquillages, poissons, légumes, viandes et fruits sont les bases de l'équilibre alimentaire. Les produits consommés au quotidien préservent une bonne santé et une bonne hygiène de vie.



Carte de parcellaire



### Exemple de menu mer et terre équilibré et diététique

entrées : plateau de fruits de mer  
plat : seiche/pommes de terre  
fruits

## L'environnement

Les pratiques des professionnels ont fortement évolué depuis des années. En plus du respect de la réglementation sanitaire notamment, les professionnels agissent de façon volontaire sur certaines démarches.

### Des exemples de bonnes pratiques

- Les pêcheurs appliquent les quotas de journée de pêche : coupure le week-end et arrêt pendant les périodes de reproduction : le pêcheur fait donc un autre « métier » : filet, casiers,...
- Les mytiliculteurs n'ensemencent qu'à 55-65 % des pieux afin de limiter la production et préserver la qualité. Et puis, le cahier des charges de l'AOC permet de démontrer la préservation des méthodes de production, de garantir la qualité et de certifier que les moules sont bien élevées et produites en baie du Mont Saint-Michel.



Bandes enherbées le long des cours d'eau

- Les ostréiculteurs limitent leur taux d'ensemencement sur l'estran (huîtres creuses) et en eaux profondes (huîtres plates).

- Les agriculteurs ont mis en place des chartes de bonnes pratiques et des démarches de certification telles que Agriconfiance® et EurepGap® assurant aux consommateurs la sécurité alimentaire des produits et l'utilisation de pratiques respectueuses de l'environnement. Les agriculteurs devront s'adapter aux nouvelles réglementations issues du Grenelle de l'Environnement, dont la



Biodiversité

limitation des produits phytosanitaires. De plus, des dérogations ont été mises en place localement pour l'agriculture sans gêner les deux activités de la mer.

Les professionnels de la terre et de la mer se sont adaptés aux évolutions avec des mises aux normes successives. Ceux qui n'ont pas pu suivre ont dû abandonner.

## L'urbanisme

Les nouvelles constructions, les résidences secondaires de plus en plus nombreuses et l'aménagement d'espaces de loisirs de plus en plus importants participent à la diminution de l'espace agricole.



Habitations en zone conchylicole

Ces développements risquent de mettre en péril les activités : les habitations construites à côté des exploitations ou des zones conchylicoles ou de pêche déjà existantes posent des problèmes de voisinage : il est demandé à ce que certains bâtiments à but agricole, conchylicole ou de la pêche soient déplacés, alors qu'il n'y a pas forcément de terrains disponibles. La baie vit : elle est composée de beaux paysages, mais également de personnes qui vivent, habitent et travaillent sur ce territoire.

Le monde agricole ne souhaite pas se voir déposséder des terres de bonnes valeurs agronomiques. Pour cela, il serait souhaitable de mettre en place des réserves foncières pour permettre aux agriculteurs de continuer à se développer et ne pas trop subir les déprimes agricoles.





## Le tourisme

Le développement du tourisme est de plus en plus important sur le territoire. Cela est dû à la baie, site remarquable, par sa beauté et sa richesse. Mais la baie ne serait pas ce qu'elle est sans les métiers de la terre et de la mer.

Ceux-ci, implantés depuis toujours sur le territoire maritime, littoral et rural, ont, par leur présence, permis d'éviter l'arrivée de sites industriels sur la zone. De plus, ils façonnent le paysage et offrent à la baie des produits de qualité, qui participent à la venue des touristes. Le jour où il n'y aura plus de professionnels, qu'y aura-t-il ? Imaginez-vous la baie sans moutons ni vaches. Cancale sans les huîtres et la mer sans chalutier ?



Les professionnels s'impliquent de plus en plus dans le tourisme et souhaitent faire connaître davantage leurs métiers et leurs productions.

### Exemples de structures ouvertes aux touristes :

#### La Maison de la Baie



#### L'accueil à la ferme



#### La ferme marine



#### La vente à la ferme



Dans l'aménagement du territoire la préservation de nos trois métiers est indispensable.

L'objectif premier de nos métiers est de vivre économiquement malgré les contraintes rencontrées.

Sans espace, le défi de nourrir la population ne pourra être réalisé.



**Armateur :** personne qui arme, exploite un navire dont elle est propriétaire.

**Armement :** action de munir un navire de ce qui est nécessaire à son fonctionnement et à sa nécessité.

Exploitation commerciale d'un navire, à titre de propriétaire. Entreprise d'un armateur.

**Bateau à roue ou bateau amphibie :** bateau sur roues utilisé par les conchyliculteurs surplombs de grues à bras mécanique. Le premier bateau à roue est arrivé en 1977.

**Binage :** action superficielle de briser la terre pour l'aérer et pour la destruction des mauvaises herbes.

**Bisquine :** ancien bateau de pêche à voile typique de la baie du Mont Saint-Michel.

**Bouchot :** pieu en bois servant de point d'attache aux moules qui sont ainsi sous l'eau à marée haute et en plein air à marée basse.

**Brick goélette :** grand navire à voile.

**Calibreuse :** machine pour peser les huîtres.

**Capter les naissains d'huîtres ou de moules :** fixer les larves sur des supports artificiels.

**Caravane :** départ de centaines de bateaux en même temps pour la pêche aux huîtres.

**Chaland :** bateau à fond plat utilisé par les ostréiculteurs.

**Chalut :** filet de pêche traîné sur le fond de la mer.

**Conchyliculture :** élevage des coquillages.

**Crépidule :** coquillage invasif. Il y en a entre 200 000 et 300 000 tonnes dans la baie, qui produisent chaque année leur tonnage en sédiments.

**Dégrappeuse :** machine servant à détacher les moules de leur support.

**Doris :** embarcation de pêche à fond plat.

**Ensilage :** méthode de conservation des produits végétaux consistant à les placer dans des silos.

**Estran :** partie de la baie découverte et recouverte par la marée; il est de 250 km<sup>2</sup> pour la baie du Mont Saint-Michel.

**Gisement :** emplacement où vivent à l'état sauvage des populations d'huîtres, de coquille Saint-Jacques ou de palourdes.

**Grêle :** manne en fer.

**Manne :** panier métallique ou en plastique pour transporter les huîtres.

**Marée :** mouvement naturel de la mer sous les actions conjointes ou opposées de la lune et du soleil.

**Marnage :** différence de hauteur d'eau entre une pleine mer et une basse mer successive.

**Mytiliculture :** culture des moules.

**Naissain :** larves d'huîtres ou de moules.

**Ostréiculture :** culture des huîtres.

**Pêcherie :** construction bois en forme de V, avec une nasse à l'extrémité, qui a servi depuis le xiii<sup>e</sup> siècle à alimenter les populations locales en divers poissons. Aujourd'hui, une dizaine de pêcheries servent encore.

**Pêcheuse :** outil permettant de récolter les moules sur les pieux de bouchots.

**Pomme de terre primeur :** pomme de terre plantée tôt pour être récoltée et vendue à partir du 15 mai.

**Terre-Neuvas :** les personnes qui pratiquent la pêche à Terre-Neuve.

**Trois-mâts goélettes :** navire à voiles comportant 3 mâts.

**Des Paysans dans le décor**

1992 - 175 p. Corinne BOUJOT - Association Rennaise d'Etudes Sociologiques.

**La vie maritime à Saint-Malo et Concale au début du siècle.**

*Bisquines, terre-neuvas,...*

1984 - 79 p. Bertrand DE QUENETAIN. Editions « L'Ancre de Marine »

**Les Huîtres de Concale**

1994 - 32 p. Joseph PICHOT-LOUVET. Les Editions du Phare

**Moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel. Un produit, un paysage**

Mars 2008 - 42 p. Julie DEFFONTAINES et Franck BEL. Ed. de l'Épure.

**DVD**

**La première AOC de la Mer,**

**moules de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel**

**Remerciements**

Les représentants de l'association ACCETEM remercient toutes les structures qui ont collaboré à l'élaboration de ce guide :

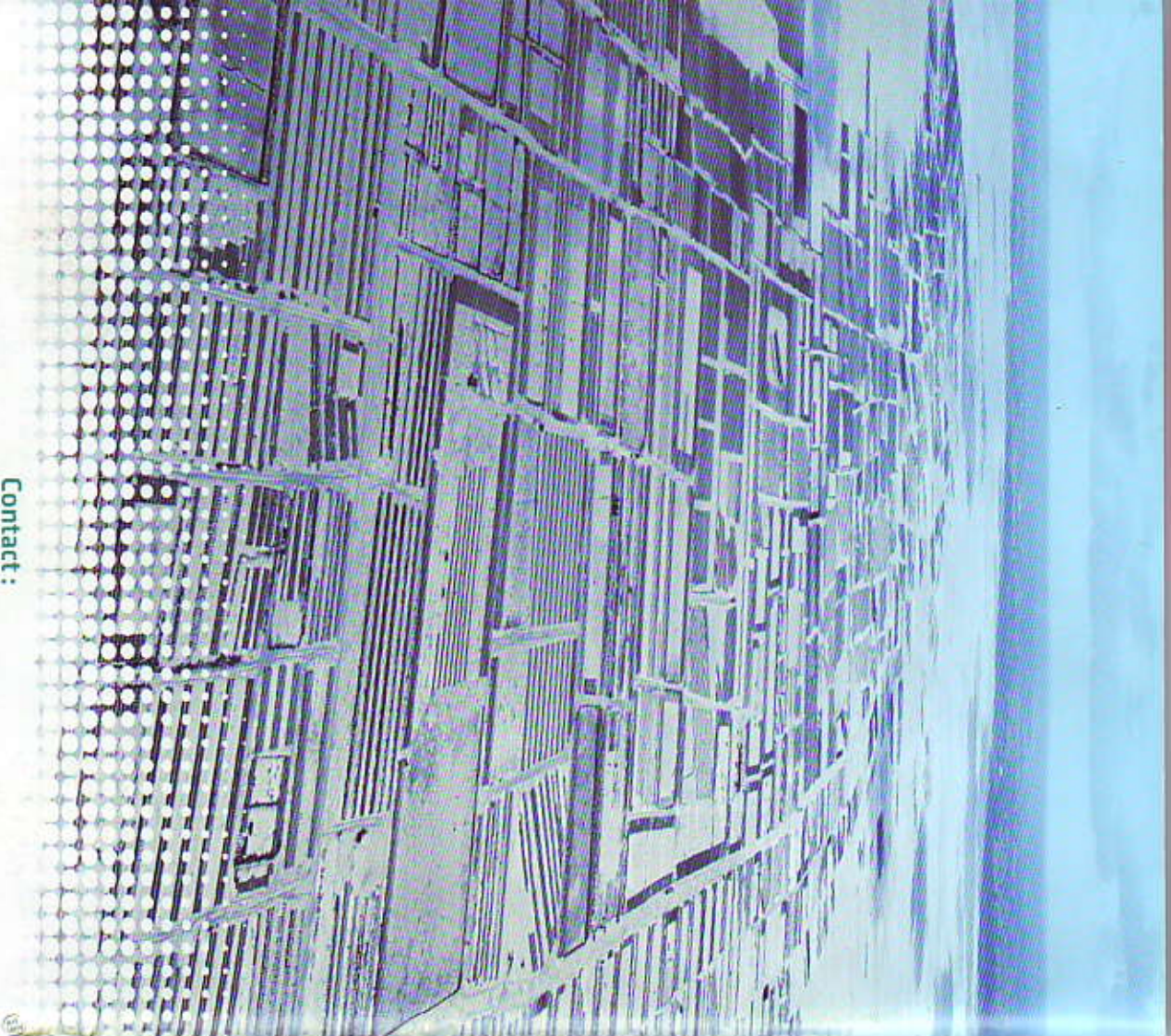
- > La Chambre d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine
- > Le Comité Local des Pêches Maritimes de Saint-Malo
- > Les syndicats professionnels conchylicoles, et tout particulièrement Joseph Pichot pour la mise à disposition de documents et le temps passé
- > La Coopérative Maritime Conchylicole Concalaise
- > La Section Régionale de la Conchyliculture Bretagne Nord
- > Le Lycée professionnel maritime de Saint-Malo pour leur accueil
- > La coopérative Terres de Saint-Malo, et particulièrement Clotilde Galet pour le temps passé
- > L'AOC Moules de Bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel
- > La Maison de la Baie, dont le Président est Gérard Solardaine, et plus particulièrement Jean-Michel LAIR pour avoir donné de son temps

Ils tiennent à remercier également les personnes qui ont témoigné et mis à disposition des photos.

Le Président et le Vice-Président remercient Claude Sogreva pour son implication.

**La réalisation de ce guide est cofinancée par le Programme Leader 4, du CAL des Terres Malouines, le Conseil régional et les structures adhérentes à l'association.**

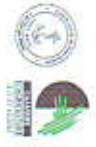
**Crédit Photos :** Anne-Benedicte Martinot, Eric Lussot, La Chambre d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine, Terres de Saint Malo, la SRC Bretagne Nord, Joseph Pichot, Marcel Le Moal, Claude Sogreva.



**Contact :**

**ACCETEM • Anne-Bénédicte MARTINOT**

Tél : 02 23 48 27 30 - abenedicte.martinot@ille-et-vilaine.chambagri.fr



Association  
d'agriculteurs  
et d'éleveurs  
de la région  
de l'Armorique