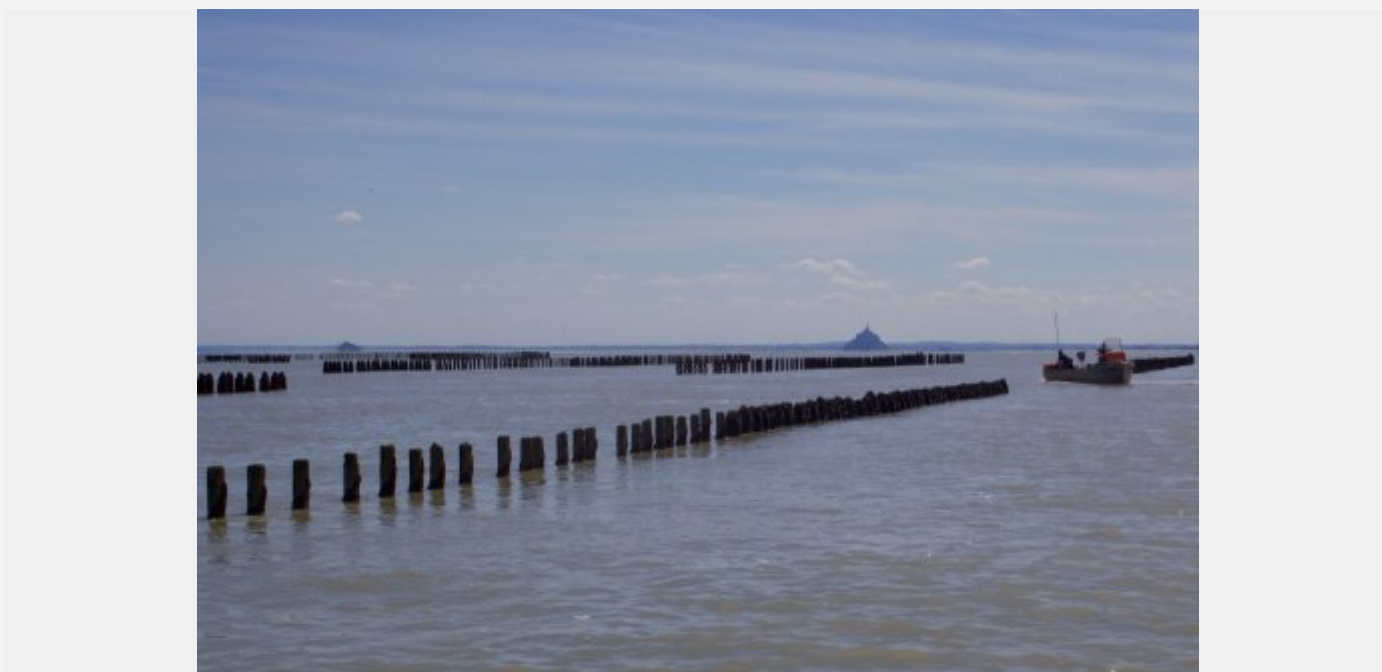


# Les moules du Mont-Saint-Michel étouffent la baie magnifique

19 novembre 2015 / Sarah Lefèvre (Reporterre)



Seul produit de la mer bénéficiant d'un label d'origine protégée, les moules du Mont-Saint-Michel sont réputées pour leur qualité. Mais leur production s'est industrialisée, au point de saturer la baie.

- 
- *Le Vivier-sur-Mer (Ille-et-Vilaine), reportage*

Le même ballet s'exécute chaque jour de la saison de récolte, de juillet à janvier, à marée

basse, dans la baie du Mont-Saint-Michel. Des bateaux en aluminium roulent à la queue leu leu sur les chemins d'accès au large. Une nuée de goélands accompagne le cortège, impatients de plonger sur le festin qu'on leur a abandonné : des milliers de kilos de moules, trop petites pour être commercialisées car sous le seuil des 4 cm de la norme de l'Appellation d'origine contrôlée (AOP) [1].



Les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel sont les seuls produits de la mer crédités du label AOP (Appellation d'origine protégée).

« Vous voyez, ils sont en train de les jeter sur le sable. » Marie Feuvrier avance au pas de course à côté du cortège. Elle est présidente de l'Apeme, l'association pays d'Émeraude - mer - environnement. À une centaine de mètres, le bras articulé du bateau amphibie descend une caisse rouge à terre, la vide d'un tas de coquillages et la remonte. L'arrêt ne dure que quelques secondes. Le navire poursuit sa route vers le large.

## Déchets, odeurs et risques sanitaires

Plus l'on s'approche, plus l'odeur est forte. « Quand il fait chaud, c'est encore pire ! »

ajoute la militante. Un tapis de centaines de mètres carrés de petites moules en putréfaction craque sous les pieds. *« Notre littoral est en danger. Avec toutes ces petites moules épandues dans la baie, on fait de notre terre une poubelle. Quels autres professionnels ont le droit d'épandre leurs déchets sur la voie publique ? »* Selon elle, le phénomène ne cesse de s'amplifier. *« Il y a dix ans, quand je me baladais dans la baie tout ça n'existait pas. Ce n'est que la face émergée d'une production de plus en plus intensive. »*

Le sujet ne cesse d'être évoqué au Vivier-sur-Mer, en Ille-et-Vilaine, l'un des plus grands ports mytilicoles français. Les riverains se plaignent depuis des mois de ces déchets, de l'odeur et des risques sanitaires pour les locaux comme pour les touristes. Le maire de la commune, lui-même producteur, en a bien conscience. Il y a six mois, Arnaud Barbé a dû agir pour apaiser la colère de ses concitoyens : *« À la fin de l'année 2014, j'ai porté plainte contre la profession pour mauvaise pratique, mais je me suis moi-même tiré une balle dans le pied ! Les autorités professionnelles ont été au courant de ma démarche et cela n'a pas plu à tout le monde. Mais je suis maire et je l'assume. »* Affaire classée sans suite puisque, comme il dit, *« c'est une plainte contre une profession, donc identifier les coupables est compliqué »*.



Chaque jour, des milliers de kilos de moules sont déversés sur les chemins mytilicoles de la baie du Mont-Saint-Michel.

Aucune réglementation n'existe au sujet de ces déchets. Cependant, le Sage, le Schéma d'aménagement et de gestion des eaux, dans un rapport publié en juillet, a reconnu leur nocivité pour l'environnement : « *Le problème de l'épandage des moules non commercialisables sur l'estran, qui comporte des risques sanitaires et porte atteinte à l'image de la baie du Mont-Saint-Michel, devrait être considéré avec la même attention que celle apportée aux autres sources de la dégradation des masses d'eau.* » « *C'est une question très polémique en ce moment* », admet Éric Hodbert, le président du comité de l'AOP. Il estime que chaque année entre 2.000 et 4.000 tonnes de « *moules sous-taille* », comme il les appelle, sont rejetées sur le sable. Mais « *pas plus* » et à comparer avec une moyenne de 11.000 tonnes vendues sur la même période.

## Apparition de la « pêcheuse »

Un ancien producteur du Vivier-sur-Mer, qui souhaite rester anonyme, livre une toute autre analyse. Il dénonce les « *chemins de la honte* », ces deux routes de la baie qui mènent au large et sur lesquels les mytiliculteurs – les éleveurs de moules - épandent leurs déchets. Le mytiliculteur retraité estime qu'à son époque, il n'y avait que 5 % de rebuts. « *Aujourd'hui, si on expédie 70 tonnes de moules quotidiennement, cela signifie que plus de 20 tonnes sont épandues sur le sable chaque jour* », déplore-t-il.

Ce qui a changé ? La méthode. La production dans la baie du Mont-Saint-Michel est intensive. Les pieux de bouchot sont surchargés. Les mollusques n'ont pas assez d'espace pour se développer et sont tous récoltés en une seule fois. Les plus grosses moules sont vendues, les plus petites n'ont pas le temps de se développer. Le grand tournant a été pris en 1975 avec l'apparition de la « *pêcheuse* », le bras articulé qui récolte d'un seul coup les filets de moules sur un même pieu.



Tous les bateaux en sont équipés aujourd'hui : *« C'est une révolution pour ceux qui savent s'en servir, mais si on l'utilise trop tôt, on pêche des moules qui ne sont pas encore prêtes »*, explique le mytiliculteur retraité du Vivier. Il regrette le temps où l'on cueillait les moules au fur et à mesure, pour laisser le temps aux plus petites de grandir. Les mytiliculteurs récoltaient alors la même quantité de moules qu'aujourd'hui. *« On ne cultive plus, on produit et on veut produire toujours plus ! »* s'indigne le retraité.



Des bouchots.

La baie étouffe. Il y a de plus en plus de moules à nourrir et de moins en moins de phytoplancton. Preuve de cette saturation, les éleveurs n'ont plus le droit d'ajouter un seul pieu dans la baie du Mont-Saint-Michel depuis l'obtention de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC, la certification française) en 2006. Conséquence en bout de chaîne, la coquille bleue réputée pour sa chair orange et généreuse est de moins bonne qualité qu'auparavant. Parmi de nombreux locaux déçus par cette spécialité locale, un pêcheur de Cancale a par exemple refusé d'en manger durant l'été : *« Elles sont minuscules ! C'est scandaleux d'avoir une appellation et de si petites moules. »* La réponse de ses confrères mytiliculteurs le fait sourire : *« Ils me répondent qu'ils n'ont pas le choix, parce qu'une fois que les moules sont détachées du pieu, on ne peut plus les raccrocher. »*

## Gigantesque projet d'élevage sur filières

Les producteurs n'ont plus qu'une solution : s'étendre au-delà de la baie. Dernière

illustration de cette industrialisation de l'activité mytilicole, un gigantesque projet d'élevage de moules sur filières [2] au large des côtes sauvages de Cancale et Saint-Coulomb. La première tentative, d'une superficie de 300 hectares, soit près de 410 terrains de football, et portée par deux grands promoteurs de la baie, aurait couvert le large de la côte d'Émeraude.



Anse du Guesclin, à Saint-Coulomb. Certains mytiliculteurs convoitent le large des côtes sauvages situées entre Cancale et Saint-Malo pour développer un élevage intensif de moules sur filières.

Après un refus du préfet, le Comité régional de la conchyliculture, l'instance professionnelle du secteur, est revenu à la charge avec un projet « *expérimental* » sur trois ans pour prouver que la technique fonctionne. Ce dossier, soutenu par les mêmes éleveurs, a été retoqué le tribunal administratif de Rennes en juillet faute d'étude d'impact suffisante. À en croire un ostréiculteur local, de nombreux autres mytiliculteurs ont eux aussi déjà préparé leurs dossiers : « *Ce n'est pas l'existence de filières que l'on a remis en cause, mais un défaut de procédure. D'autres projets verront sûrement le jour.* »

Dans le Bâtiment 4 du port Est du Vivier-sur-Mer, la chaîne de lavage de Xavier Salardaine vient de s'arrêter. Le conchyliculteur de 35 ans fait partie des éleveurs qui ont

soutenu le projet sur filières, « *pour produire plus, pour travailler plus et créer des emplois* », explique-t-il fermement. Avec 200 tonnes de production annuelle, il se place parmi les entreprises de taille moyenne du secteur. Pour s'agrandir, les possibilités ne sont pas nombreuses : « *Soit on tente de s'implanter ailleurs, soit on rachète des concessions dans la baie à ceux qui s'en vont. Mais les places sont très rares et coûtent très cher.* »



Une cinquantaine de mytiliculteurs se partagent aujourd'hui le territoire de l'AOP de la baie du Mont-Saint-Michel, contre 80 il y a 20 ans.

Il rêve de reproduire l'histoire de ses arrière-grands-parents. Ces « *pionniers* », comme il les appelle, sont venus de Charente-Maritime en 1958 pour implanter les premiers bouchots dans la baie. « *Il n'avaient pas assez de concessions en Charente, donc ils sont venus essayer ici.* » Le milieu est encore vierge. La croissance des coquillages est vertigineuse. L'histoire pourrait se répéter avec le projet des moules sur filières, mais à moindres frais : pas besoin de déménager ni de réinvestir dans du nouveau matériel car la belle côte d'Émeraude n'est qu'à quelques milles marins de port du Vivier-sur-Mer.



## « Trouver d'autres solutions »

Stéphane Hesry est un des leaders de la profession, qui a réinvesti ses bénéfices dans de larges domaines familiaux. Sa réputation repose aujourd'hui sur une stratégie commerciale de qualité : il a lancé y a trois ans « La Morisseau », sa marque propre. Plus grosse et plus charnue que l'AOP classique, elle se vend deux fois plus cher, soit environ 8 euros le kilo. Ce jour-là, Stéphane Hesry et son équipage ont revêtu leur combinaison pour garnir les pieux de jeunes moules qui arriveront à maturité l'année prochaine. Leur méthode n'est pas révolutionnaire : *« Le secret, c'est de mettre la bonne quantité de naissains au départ. On en met moins pour qu'ils puissent s'étendre plus sur les pieux. »*

Ce marketing du long terme s'oppose à la stratégie des producteurs qui cherchent avant tout à grandir pour générer de gros volumes. Ce modèle rappelle d'ailleurs quelque-chose à Stéphane Hesry : *« Il y a 20 ans, quand j'ai commencé, il y avait 80 producteurs au Vivier. Aujourd'hui, nous ne sommes plus qu'une cinquantaine. On suit le même schéma que l'agriculture, mais avec un peu de retard. Pour s'en sortir, il faut trouver d'autres solutions. »*

Le collègue mytiliculteur à la retraite de Stéphane Hesry en est lui aussi convaincu. Parmi les recommandations qu'il souhaite transmettre à la jeune génération : un meilleur espacement des cultures, un achat moins important de cordes de naissains importé de Charente-Maritime, soit *« une culture plus raisonnée et finalement plus rentable, au nom de la sauvegarde de l'environnement de la baie, de l'image de l'AOP et donc de l'activité »*.

---

## Des déchets bientôt valorisés ?

Les producteurs réfléchissent à une valorisation des milliers de tonnes de petites moules

qu'ils déversent sur l'estran de juillet à janvier en pleine saison touristique. « *Nous souhaitons vraiment réussir à les commercialiser*, lance Arnaud Barbé, conchyliculteur et maire du Vivier-sur-Mer. *Des essais sont en cours et devraient être prêts pour le début de la saison prochaine.* » Nous n'avons pas pu en savoir plus sur ce projet bien mystérieux.

[1] La certification européenne, obtenue en 2011.

[2] La production des moules sur filières est plus rapide et plus rentable que celle sur bouchots. Accrochées sur des cordages en pleine mer, les moules sont immergées en permanence, elles ont accès en continu au phytoplancton et grossissent donc plus vite.

**Lire aussi :** Dans le bassin Marennes-Oléron, la lutte contre les fermes-usines d'huîtres est engagée

**Source :** Sarah Lefèvre pour *Reporterre*

**Photos :** © Sarah Lefèvre/*Reporterre*

- Emplacement : Accueil > Info >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Les-moules-du-Mont-Saint-Michel-etouffent-la-baie-magnifique>