

# La Conchyliculture

## 1. Introduction

*Définition du terme **Conchyliculture*** : Elevage des coquillages comestibles (huîtres, moules, etc.). Conchyliculture = Aquaculture des mollusques  
Ce terme est récent : milieu du XX<sup>ème</sup> siècle.

Aquaculture marine, à l'exclusion d'une production de moules d'eau douce (matière première pour des nucleus de nacre), c'est également une activité vivrière principalement développée en Asie. Sont élevés : des Ostréidés (huîtres), des Mytilidés (moules), des Pectinidés (pétoncles), des Vénéridés (palourdes...). La première espèce de mollusque élevée est l'huître japonaise, avec près de 4 millions de tonnes, suivie par la palourde japonaise (1,7 millions de tonnes) et le pétoncle japonais avec 1,1 million de tonnes.

L'évolution des productions halieutiques et aquacoles de la coquille japonaise montre que l'élevage a égalé la pêche dans les années 90, et représente maintenant le double.

Une conchyliculture existe, non pour obtenir des protéines, mais des sous produits ; c'est le cas des huîtres perlières.

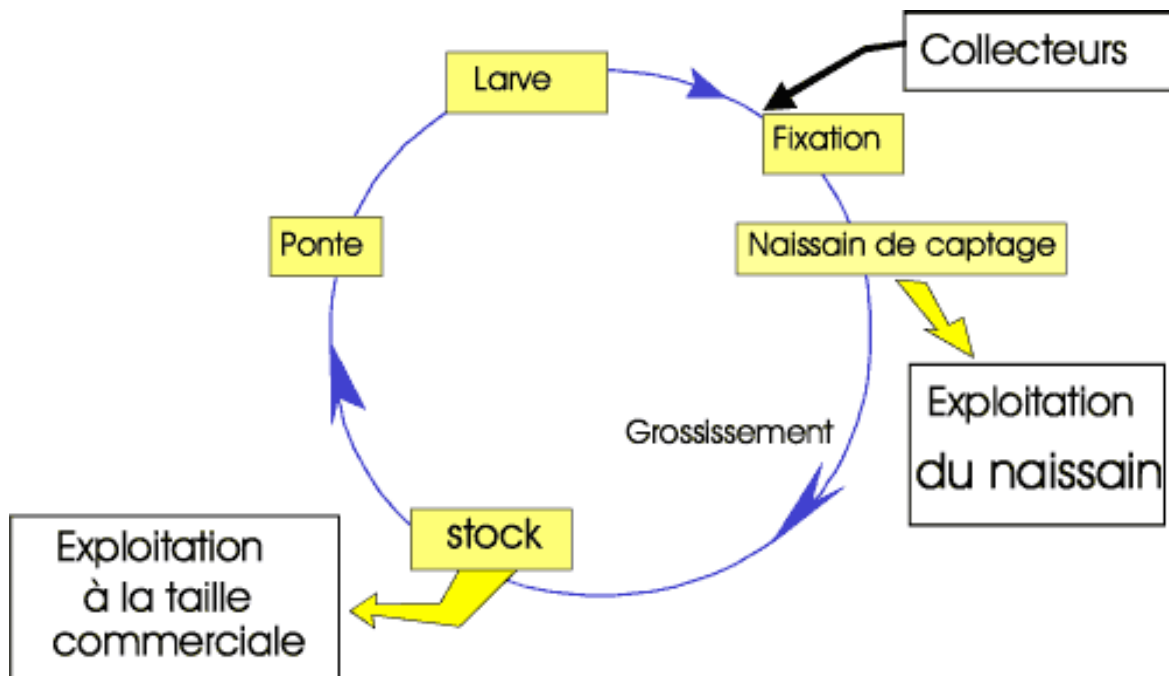
Une autre activité se développe, la culture de coquillages décoratifs, qui vivants, décoreront des aquariums (bénitiers), et morts agrémenteront les collections.

La conchyliculture est liée au cycle biologique des mollusques ; l'approvisionnement en juvéniles repose pour la plupart des espèces sur le captage naturel. Les larves subissent une métamorphose, et à ce stade ont besoin de se fixer.

La mise en place de collecteurs permet de leur offrir un support préférentiel qui permettra d'obtenir le naissain. Celui-ci sera mis en élevage dans des structures adaptées à l'espèce (poches pour les huîtres, bouchots pour les moules ...) ou sera semé. Les écloseries peuvent également, grâce à la maîtrise de la reproduction de quelques espèces, assurer une production de naissain. Pour d'autres espèces, la collecte des juvéniles permet de les semer pour les stocker pendant la phase de grossissement.

Les espèces élevées sont des gastéropodes brouteurs ou des bivalves filtreurs. Dans le milieu naturel, la nourriture est fournie par les premiers maillons de la chaîne alimentaire : phytoplancton et algues.

## Cycle des mollusques



## 2. Les mollusques élevés

CEPHALOPODES

ORMEAU  
LAMBI  
TROCA

GASTEROPODES

BIVALVES

Zones tempérées

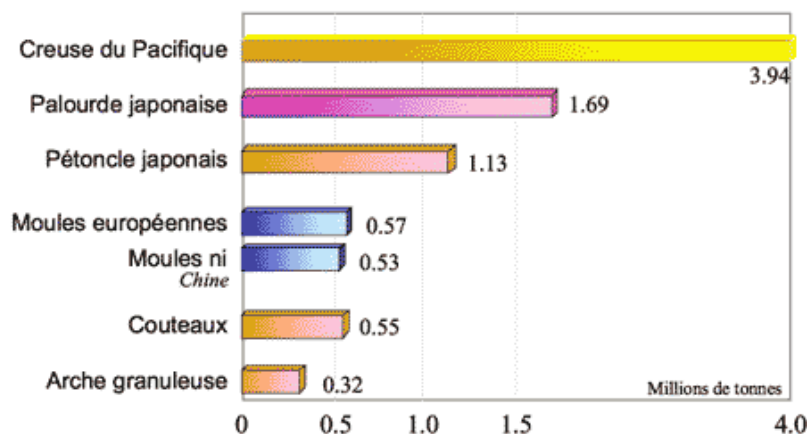
MOULES  
HUITRES  
PALOURDES  
PECTINIDES

Zones tropicales

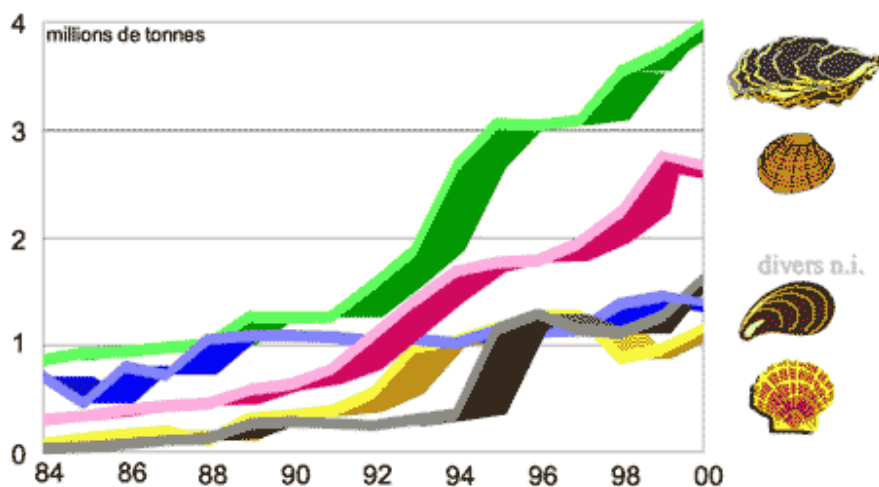
BENITIERS  
HUITRES PERLIÈRES  
MOULE VERTE

### 3. Production conchylicole mondiale

#### 3.1. Principales espèces



#### 3.2. Evolution des productions de mollusques



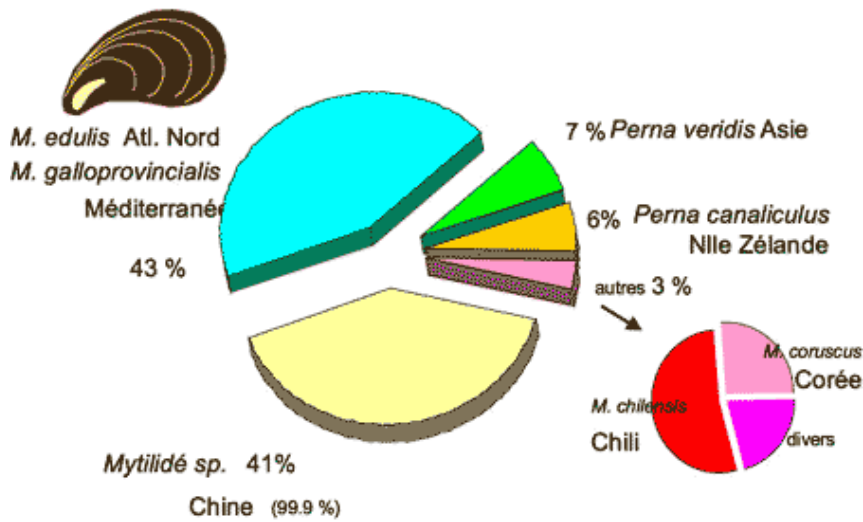
Source FAO 2002

Toutes les données de production sont données en poids total (chair + coquille)

L'évolution des productions par familles (1984-2000), montre une progression rapide de l'ostréiculture (huîtres). La vénériculture (palourdes, coques, clams, ...) montre une nette régression pour l'année 2000. La mytiliculture (moules) après avoir marqué un très fort accroissement en 1995 a tendance à se stabiliser, tandis que la pectiniculture (coquilles et pétoncles) stagne avec une production proche du million de tonnes.

### 3.3. Production aquacole de Mytilidés

2000 : 1 318 000 tonnes  
- 8,5 %

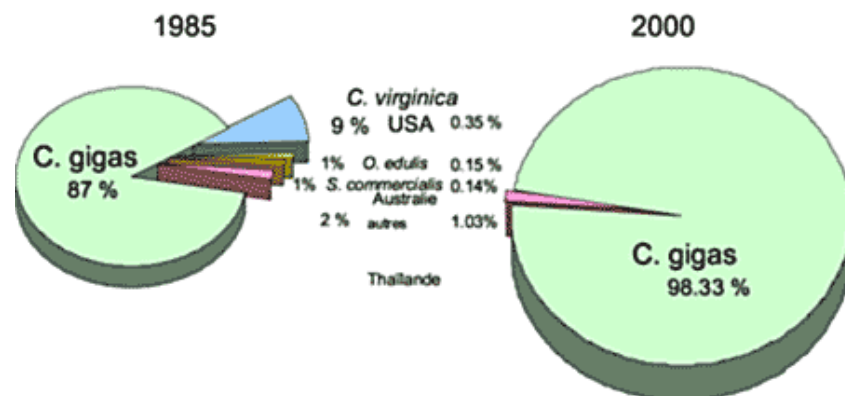


FAO, 2002

### 3.4. Production aquacole de Ostréidés

Production de *Crassostrea spp.*

2000 : 99.7 % de la production d'huîtres



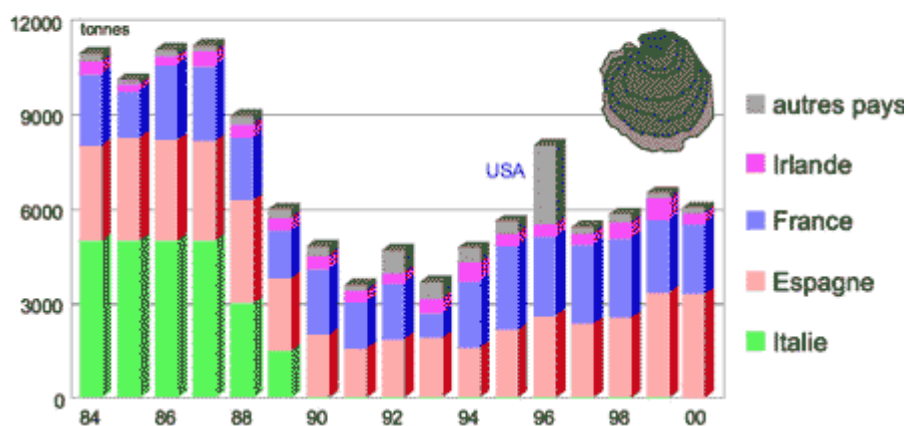
Production d'huître creuse en Europe

152 000 tonnes = 3.6 % de la production mondiale en 2000

Production mondiale d'huîtres plates

1986 : 11 870 tonnes

2000 : 6 000 tonnes



FAO, 2002

Les huîtres élevées appartiennent quasiment exclusivement au genre *Crassostrea* ; ce sont les huîtres creuses (4 millions de tonnes). L'espèce reine est l'huître japonaise : *Crassostrea gigas*, qui a supplanté et/ou remplacé les autres creuses. La Chine étant au premier rang, avec 83.5 % de la production mondiale.

D'origine japonaise, la *gigas* a été introduite au cours du siècle dernier en Amérique du Nord, en Océanie, en Europe et en Amérique du Sud, au Chili.

En Europe, la France, avec environ 135 000 tonnes, se situe au premier rang, très loin devant l'Irlande, les Pays-Bas et la Grande-Bretagne.

L'huître plate, *Ostrea edulis*, a subi deux épizooties successives, et la production exclusivement européenne est d'environ 6 000 tonnes.

### 3.5. Autres mollusques

D'autres espèces sont élevées. Ce sont :

- les coques, sont pêchées et semées sur des parcs.
- les palourdes. Après un essor de l'élevage de la palourde japonaise, cette espèce a été décimée par une maladie. Cependant, elle s'est adaptée au biotope, et permet maintenant une exploitation par la pêche. Les petites palourdes étant semées sur parc, pour assurer la fin du grossissement.
- les bigorneaux. Ces brouteurs sont ramassés, placés sur les poches ostréicoles, afin d'éliminer les algues, puis vendus.
- les coquilles saint-Jacques. Le contrôle de la reproduction de cette espèce permet d'obtenir du naissain, qui après une phase de pré-grossissement en cage, est semé sur le fond.

## 4. Atouts et contraintes

### 4.1. Les atouts de la conchyliculture

- **Animaux naturellement protégés** : résistance aux manipulations
- **Animaux sédentaires en phase benthique** : structures d'élevage rustiques, allocation droits d'usage
- **Animaux filtreurs** (pour la plupart) : alimentation gratuite
- **Animaux côtiers** : stockage
- **Disponibilité en juvéniles** : captage de naissains, éclosion
- **Aquaculture traditionnelle** : occupation littorale acceptée, habitude de consommation

### 4.2. Les contraintes

- **Alimentation**
- **Cycle biologique** : fragilité des larves, dispersion, sensibilité niche écologique, stock/recrutement
- **Ressource renouvelable en fonction de la productivité du milieu** : variations saisonnières de la productivité, effets secondaires (mortalité, épizooties)
- **Sensibilité aux agents présents dans la masse d'eau** : agents pathogènes pour la consommation humaine, épizooties, phytoplancton toxique, pollutions diverses,...
- **Compétition économique mondiale** : vente d'animaux vivants, chair mollusques décortiqués, cas d'utilisation non alimentaire (perles, nacre,...).