



Les Amis de la  
Confédération paysanne

**Formation du lundi 25 janvier 2021 par visioconférence  
« Paysan.ne de la mer : une partie de l'agriculture ? »**

proposée par Les Ami.e.s de la Conf', dans le cadre du cycle de formations conçu avec le Réseau AMAP IDF et Terre de Liens IDF.

**Intervenant :** Jean-François Périgné, secrétaire national de la Confédération paysanne et mytiliculteur sur l'île d'Oléron

**Introduction :** Jean Azan, administrateur des Ami.e.s de la Conf' et de Terre de Liens

**Animation :** Eudora Berniolles, administratrice des Ami.e.s de la Conf' et Mathilde Szalecki, animatrice au Réseau AMAP Ile-de-France

Les trois associations qui portent ce cycle de formations sont issues de mouvements nés autour de 2003 – 2004. Via l'éducation populaire, elles ont pour objectif de sensibiliser aux questions liées à l'agriculture paysanne.

Terre de Liens agit sur le levier du foncier, pour racheter des terres et permettre l'installation de nouveaux paysans.

Le Réseau des AMAPs met en lien différentes AMAPs et encourage leur création, tout en accompagnant l'installation de nouveaux paysans.

Les Ami.e.s de la Confédération paysanne regroupe des non paysans qui soutiennent le syndicat de la Confédération paysanne. Elle travaille à la mobilisation citoyenne en faveur de l'agriculture paysanne et de l'accès à une alimentation choisie pour tous.

Bienvenue à cette formation, la troisième de ce début d'année. Nous en profitons pour vous annoncer la sortie du nouveau catalogue de formations, où vous trouverez toutes les propositions pour cette année : <http://lesamisdelaconf.org/2020/12/14/formations-2021/>

Bienvenue à Jean-François Périgné, qui va pouvoir nous parler de la spécificité de la filière mer.

**Jean-François Périgné :** Je suis paysan de la mer, mytiliculteur, je produis des moules ; je suis aussi l'un des 5 secrétaires nationaux de la Conf'. J'aimerais pour commencer rendre hommage à une personne qui a œuvré à faire connaître la paysannerie de la mer et que je connaissais personnellement : Georges Pernoud, qui a animé plus de 1760 numéros de Thalassa, une émission qui a aussi dû vous accompagner. Son port d'attache était en Dordogne, et nous échangeons régulièrement.

**Présentation du monde maritime :**

On peut déjà lever un gros quiproquo : on vit sur la planète bleu. On a eu la mauvaise idée de l'appeler la planète terre. Alors que l'eau constitue plus de 4/5ème de la surface du globe. On aurait pu l'appeler la planète mer/ mère.

Nous habitons la même planète mais pas du tout le même monde. On habite sur une surface d'eau,

nos métiers se font dans un milieu en trois dimensions, ce qui change beaucoup du paysan terrien. On doit faire avec la marée, la houle, les courants. Nous sommes tributaires des marées. Toute notre vie est basée sur le calendrier lunaire, qui conditionne aussi chaque jour notre possibilité d'entrée au port. On ne vit pas sur le même rythme.

On est les héritiers directs, contrairement aux paysans qui sont des agriculteurs, de la préhistoire, car être pêcheur c'est être un chasseur et... c'est être un cueilleur. On est encore sur des modes de production alimentaire qui relèvent de la pêche et de la cueillette. Et nous sommes fiers de pouvoir perpétuer ce métier.

### **Notre métier est différent de celui des paysans de la terre sous plusieurs aspects :**

- on s'est libéré du problème du foncier dans la mesure où l'on travaille tous dans le domaine public maritime (la SAFER, la PAC etc, ça ne nous concerne pas). C'est un poids en moins.
- nous vendons nos animaux vivants (coquillages), donc pas de problème avec les défenseurs du bien-être animal, on vous laisse le soin de les tuer avant de les manger, ou tout cru pour les huîtres.
- on a pas besoin de garder nos animaux ni de les déplacer. C'est le pré qui se déplace autour des animaux.

### **Différents métiers dans la filière de la mer :**

- **les pêcheurs**, qui sont des chasseurs : quand on sort du port on ne sait pas ce qu'on va trouver, ce qu'on va gagner. Nous ne sommes pas salariés, mais payés à la part. La paye dépend de ce que l'on va vendre à la criée. La première des parts qui est provisionnée, c'est le bateau, car sans bateau, pas de pêche : ensuite il y a la part du matelot et du patron.
- **les sauniers** : ce sont les producteurs de sel (les marais de Guérande constituent la plus grosse zone, mais il y en a aussi un peu partout. Ils sont souvent adhérents à la Conf'). Les salins du midi sont eux beaucoup plus industriels.
- **la conchyliculture** : élevage de coquillages, puis appellation différente pour chaque type de coquillage : mytiliculteur (moules), ostréiculteur (huîtres), vénériculture (palourdes). Ce sont grosso modo les trois productions principales. La coquille St Jacques est issue de la pêche.
- **les goémoniers** : ils vont sur l'estran cueillir les algues qui sont ensuite utilisées en cosmétique, pharmacie, alimentation, et pour de multiples autres usages.

### **Deux métiers qui ne sont plus comparables :**

- l'algoculture : culture de l'algue. J'ai fait ce métier pendant 10 ans avant d'élever des moules ;
- la pisciculture : élevage de poissons.

>>> Cela ressemble plus à de l'élevage.

Aujourd'hui, on compte environ 250 adhérents de paysans de la mer à la Conf'(AOC, associations d'ostréiculteurs...). Le littoral français est réparti en zones et un comité régional gère chaque zone.

### **Question sur les labels qui existent en pêche : y-a-t-il différentes techniques de pêche avec des conséquences plus ou moins fortes sur les stocks de poissons ?**

**Jean-François** : je connais le milieu de la pêche. On entend souvent dire que les pêcheurs sont responsables de la disparition d'espèces. Plusieurs nuances :

- **pêche minotière** (pêche industrielle intensive), qui consiste à pêcher du poisson fourrage (des espèces qui ont une grande importance dans la chaîne alimentaire, et qui sont pêchées pour faire de la farine de poisson pour nourrir les poissons d'élevage).

- **pêche pour l'approvisionnement en poisson** : des bateaux sur lesquels le poisson est conditionné direct à bord, congelé, et qu'on retrouve sous forme de poisson pané. Ce sont des bateaux qui posent soucis pour la ressource malgré les quotas imposés.
- **pêche artisanale** : des pêcheurs qui ont conscience de l'importance de ne pas couper la branche sur laquelle ils sont assis et sont très précautionneux sur la ressource. Ils s'imposent des périodes de repos, de jachère.

### Huîtres bios : comment est attribué ce label ?

**Jean-François** : en tant qu'adhérents de la Conf', on élève nos coquillages dans un milieu où on a aucune maîtrise du tout. C'est par les rivières que se forment les océans, le phytoplancton. Les rivières apportent les sels minéraux qui vont déclencher la vie de l'océan, mais aussi tous les produits chimiques qui seront déversés via nos bassins versants, ou par l'eau de pluie. Donc on ne contrôle pas ce qui arrive dans l'eau. Je ne comprends donc pas comment on a pu avoir une autorisation pour dire qu'un coquillage pouvait être « bio ». On peut dire que c'est élevé en milieu naturel, mais dire que « c'est bio », c'est une arnaque au consommateur.

### Comment se repérer dans l'achat de poisson quand on est loin du littoral (Aurore, Ami.e.s de la Conf', Drôme) ?

**Jean-François** : la connaissance du vendeur est importante, qu'il soit capable de vous donner la provenance du poisson, et dans l'idéal d'aller jusqu'au nom du bateau qui a pêché le poisson. Regarder l'aspect visuel du poisson (couleur des yeux et aspect des branchies qui doivent être très très rouges). Mais en grande surface ils ont des éclairages tellement malins que l'on s'y perd. On ne voit pas la vraie couleur. Et il y a des histoires de saison.

### Quels autres syndicats majoritaires représentent les paysan.nes de la mer ? Des différences par rapport au monde agricole "terrestre" ?

**Jean-François** : il n'y a pas de tradition de syndicat dit généraliste mais la Conf' est très en avance. Jamais un paysan de la mer n'ira vers un syndicat comme la FNSEA puisqu'on ne peut pas influencer sur nos milieux d'élevage. Il devrait y avoir les mêmes critères de sélection que ceux de la qualité de l'eau. C'est forcément intéressant d'avoir une bonne qualité d'eau.

### Que pensez-vous des huîtres triploïdes?

**Jean-François** : on est plus cueilleurs qu'éleveurs. Jusqu'à il y a une vingtaine d'années, notre cueillette se faisait dans un cadre national. C'est toujours le cas pour la mytiliculture, mais beaucoup moins en ostréiculture, avec une intensification de la production, qui passe par une révolution : la possibilité de produire des larves de coquillages de manière industrielle, par l'écloserie.

Les animaux diploïdes, de temps en temps, naissent avec trois types de chromosomes qui font que l'animal est stérile (triploïdes) ; c'est souvent le cas, lorsqu'il y a une tare de naissance, pour empêcher une contamination de l'espèce.

La saison idéale, c'est l'hiver où elles sont grasses. Alors qu'en été elles sont en laitance. C'était un manque à gagner pour les producteurs industriels. Certains sont sortis du mode festif de vente à Noël et se sont rapprochés de la vente permanente, grâce à l'écloserie.

C'est l'écloserie en elle-même qui pose soucis, et pas uniquement la triploïde. A l'inverse de ce qui se passe dans la nature, dans une écloserie, à partir de très peu de géniteurs, des millions de larves vont être fabriquées. Ce seront des animaux qui auront un fardeau génétique (pas de diversité

génétique). Élevés dans leur premier stade de vie en milieu confiné, sous protection d'antibiotiques, nourris artificiellement : ces animaux sont très fragiles quand ils sont soumis au milieu naturel. Mais celles qui passent à travers tout ça sont très résistantes.

L'IFREMER (Institut Français de Recherche sur la Mer) – comparable à l'INRA, qui était public, est passé de public à d'intérêt commercial (EPIC) - (donc dépôt de brevet). Il y a eu une compétition entre les américains et les européens sur un dépôt de brevet sur les triploïdes. Les américains ont trouvé une technique pour fabriquer des triploïdes. IFREMER part d'huîtres de diploïdes, et soit par choc chimique ou par choc physique, fractionne les chromosomes pour obtenir des tétraploïdes (4 paires de chromosomes, ce qui n'existe pas dans la nature). Pucés électroniquement à l'intérieur de leur coquille et mis en réserve pour éclosiers. Car il ne faut absolument pas que ça arrive dans la nature, sinon, cela fabrique toute une lignée de triploïdes.

>>> 15 ans après, on s'aperçoit que la technique n'est pas complètement au point. Il y a à peu près 30 % des triploïdes produites dans les éclosiers qui produisent de la laitance, et qui sont donc susceptibles de se reproduire, ce qui veut dire qu'on a aucune maîtrise sur ce qui se passe une fois la laitance produite, surtout dans un milieu ouvert comme la mer. Et nos coquillages n'ont pas de sexe défini (une année mâle, une année femelle, parfois hermaphrodites).

Aujourd'hui, on a l'adhésion de l'association « ostréiculteurs traditionnels », car c'est une de leur grosse crainte. On subit depuis 2006 des mortalités massives sur les huîtres et on pense que ça n'est pas étranger à ces activités en éclosiers.

### **Pour compléter la question en cours, poiscaille.fr ?**

**Jean-François :** La Conf' a travaillé avec Poiscaille. Ces gens se font un devoir de donner la traçabilité du poisson qu'ils vous vendent. Chapeau ! Les produits de la mer : toujours écrit « selon arrivage ». Si on veut du poisson frais, c'est selon arrivage.

### **Poiscaille n'est pas une AMAP ;- ) c'est une entreprise intermédiaire entre les pêcheurs et les consommateurs**

**Il existe aussi des conserveries qui produisent sardines, maquereaux en boîte : il existe différents labels du type « pêche durable ». A quels points ces labels sont-ils fiables ? (Aurore, Ami.e.s de la Conf, Drôme)**

**Jean-François :** trop de labels tuent le label (cf évènement organisé sur le sujet lors de la Semaine de l'Agriculture Paysanne 2019). Mais les labels rouges, AOP, appellations géographiques sont assez sérieuses. Ma prudence sur les labels : on est train d'entamer un recours sur le nouveau label européen concernant les coquillages. Un procédé qui encouragerait l'écloserie, en milieu confiné, comment permettre qu'ils aient un label bio ?

Il y en a de plus sérieux que d'autres.

**Bonjour à toustes. Précision : les sauniers (sel) qui s'installent peuvent rejoindre les J.A. (Jeunes Agriculteurs, extension de la FNSEA). C'est le cas de certains sur le littoral atlantique, notamment.**

**Jean-François :** sur le plan de la couverture sociale dans le monde maritime. Il y a deux types de couverture sociales :

- **quand on est à terre, on relève de la MSA** – (sécurité sociale agricole) : donc les sauniers sont affiliés à la MSA ;

- **en mer, il y a une autre couverture sociale : l'ENIM** (sécurité sociale des marins) : c'est la continuité de la première concrétisation d'un régime de sécurité sociale, qui remonte à Aliénor

d'Aquitaine (1122-1204), qui a écrit un texte «Les rôles d'Oléron » et a jeté les bases d'un système de couverture sociale organisée.

En conchyliculture, les JA n'ont pas le droit à l'ENIM, parce qu'ils sont sûrement tous à la MSA.

**Le label MSC est très critiqué <https://www.bloomassociation.org/imposture-msc/>**

**Jean-François :** les différents types de pêche : c'est moins la taille des bateaux que les engins de pêche qui sont utilisés qui posent problème pour la conservation de la ressource :

- **Pêche** : pièges fixes en mer, le poisson peut s'y prendre.
- **Les arts courants** : filets qu'on traîne derrière le bateau. Le chalut traîné derrière un navire, le chalut de fond, le chalut pédagogique... Les chaluts de fonds sont beaucoup plus destructeurs pour les fonds marins, mais les chaluts pédagogiques vont tout prendre sans trier.
- **Pêche électrique** contre laquelle on lutte beaucoup : à absolument interdire au moins dans les eaux côtières.

La mer la plus poissonneuse est la mer d'Irlande. Le Brexit pose beaucoup de questions sur l'avenir de la pêche française en particulier.

**Question sur le lien avec les citoyens : connais tu des associations ou citoyens particulièrement actifs ?**

**Les moules de bouchots sont-elles mieux que les moules en poches ?**

**Jean-François :** Greenpeace en particulier en terme d'association.

Pour les moules : en France, on élève deux espèces différentes :

- **l'espèce Mytilus galloprovincialis**, élevée en Irlande et en Galice, qu'on trouve en méditerranée : assez grosse en terme de taille, petit angle sur la moule.
- **l'espèce Mytilus edulis** (aussi appelée moule commune) : celle qu'on trouve le plus sur les marchés en France. Pas très grosse en terme de coquille mais très gros animal dedans. On appelle ça « le poisson ».

**Trois modes de production :**

- **moule de fond** : pêchée à la drague comme on pêche les coquilles st jacques ;
- **moule de bouchot** : qui s'élève dans des pieux en bois, en général de chêne (bais du mont St Michel, qui a une AOC, puis la baie de St Brieuc, puis Charente maritime). A cause de la pollution qui arrive, on observe un déplacement de coquillages sur la zone d'estran, zone qui est recouverte à marée haute et découverte à marée basse. Les bouchots sont sur cette zone là. Depuis une quinzaine d'années, elles se déplacent vers le large. Terroirs : ce sera le même coquillage, mais il n'aura pas le même goût ;
- **moules de filière** (ce que je produis) : elles sont beaucoup plus iodées, et vont avoir une chaire plus ferme, mais très fragile. En flux tendu, j'ai les commandes la veille au soir, je sors ou pas en fonction de la météo et je vends le lendemain. C'est une moule qui n'a pas l'habitude de fermer sa coquille, donc elle n'a pas ce muscle, elle n'aura pas ce réflexe et endurera plus difficilement le transport.

Après, c'est chacun ses goûts. Un peu comme sur le vin. La notion de « merroir » existe bel et bien.

**Label LSC (Marine Stewardship Council)**

**La pêche électrique est autorisée en Europe?? (Fanche)**

**Jean-François :** on lutte pour qu'elle soit interdite. Elle est pratiquée mais je ne suis pas sûr qu'elle soit autorisée.

**Les Britanniques ont cédé sur l'accès à leurs eaux et à leur zone économique exclusive, dans le cadre du Brexit. Ils ont cédé sur toutes les productions de pêche, et l'Écosse est furieuse...**

**Jean-François :** 70 % des poissons que vous trouvez en grande surface étiquetés Atlantique nord-est, c'est la mer d'Irlande. Interdiction de la pêche électrique en 2021, votée en février 2019 par le Parlement européen à l'initiative des groupes Verts et Gauche Unie et Nordique Européenne.

**Comment pourrait-on imaginer la mise en place de liens entre les AMAPS et les agriculteurs de la mer comme on peut le faire avec les éleveurs de viande ou volaille ?**

**Jean-François :** Pour la pêche, la plus grosse partie du poisson se fait en criée. C'est une filière longue mais où le pêcheur a la maîtrise de pas mal de choses. Se développe aussi de plus en plus localement la vente directe. Via les AMAPs ou dans le Maine et Loire qui distribue du poisson. La complexité est sur la logistique (ne pas briser la chaîne du froid). C'est moins compliqué pour les coquillages, mais encore aujourd'hui, 70 % de la vente de coquillages se fait en vente directe. Tous les week-ends, des petits camions partent d'Oléron et vont sur les marchés vendre leurs produits. Par rapport aux taux de mortalité qu'on subit depuis 2006, les producteurs s'en sortent plutôt bien.

**La qualité du fleuve qui alimente l'estuaire a-t-elle une grande influence ?**

**Jean-François :** Oui, c'est essentiel, ça influence directement. Les mortalités dont sont victimes nos coquillages sont liées à un virus. Ce virus est connu depuis très longtemps, il vit dans le milieu marin depuis longtemps. Puis quand il y a eu une épidémie et l'évolution des températures, ce virus et cette bactérie qui n'étaient pas pathogènes sont devenus pathogènes. On pense qu'il y a une influence des pesticides sur les coquillages, et notamment sur la phase larvaire, une résistance. La production d'écloserie et les conditions naturelles avec l'augmentation des pesticides dans l'eau sont deux des raisons (disparition du corail, problème calcaire...). Contrairement à la terre où l'on dit que les prairies stockent le carbone, - jusqu'au jour où on va utiliser ces végétaux pour se chauffer ou autre et où on relâchera le carbone -, dans les coquillages le carbone est piégé et devient du calcaire, piégé à des échelles de temps géologiques. L'océan absorbe 70 % des gaz à effet de serre. L'océan est quand même la fosse sceptique des activités humaines.

**Est ce que les confédérés de la mer viennent de tout le littoral français ou bien est-ce qu'il y a des régions qui comptent plus de syndiqués que d'autres ?**

**Jean-François :** La Loire Atlantique a beaucoup de confédérés car il y a beaucoup de sauniers. C'est nouveau le rapprochement d'un syndicat agricole avec les paysans de la mer. Ma première mission à la Conf' date de 2010. Il y a déjà un décalage quand on vient de la mer. Maintenant, on a des adhérents partout, de la méditerranée jusqu'à la Baie de Somme.

Lors du prochain Salon à la ferme (organisé par la Conf' en remplacement du Salon de l'agriculture), je vais dans une ferme dans l'Hérault chez un ostréiculteur.

Il y a plus de 80 fermes réparties dans toute la France qui vont s'ouvrir aux élus, paysans, citoyen.ne.s. [Voir la carte.](#)

**Bonjour, vous avez dit au début qu'il n'y a pas de problème de foncier pour les paysans de la mer car domaine public, mais peut-on en savoir plus sur la manière dont se fait la répartition des zones de production de coquillages entre les différents producteurs? (Chloé, adhérente pas très active Amis de la Conf- Lyon)**

**Jean-François** : oui. On a sur le même modèle qu'à terre un schéma des structures. DTAM (Direction des Territoires, de l'Alimentation et de la Mer), on parle en ares et en centiares (pas en hectares). L'attribution des concessions est totalement publique.

La Commission nautique se réunit et à partir d'une grille d'évaluation, elle va attribuer la concession, avec pour priorité :

- d'installer des jeunes,
- et ceux qui n'ont pas atteint les surfaces suffisantes pour avoir un chiffre d'affaire à l'équilibre,
- et il y en a d'autres à qui on attribue pas quand on considère qu'il y a déjà assez.

Schéma des structures : les zones bougent (herbier de zostère), donc il faut s'adapter pour maintenir la ressource. On ne peut pas transmettre directement à un autre notre concession.

## **CDOA - Commission départementale d'orientation de l'agriculture**

### **Qu'est devenu le projet industriel ostréicole à Oléron ?**

**Jean-François** : cela fait référence à un projet de filière au large. Sur la zone où j'ai mes propres filières. Un agrandissement est prévu. Pour des conflits d'usage et autre, il y a des opposants. Certains sont des défenseurs des zones naturelles. La mer est un espace naturel mais partagé par beaucoup d'acteurs : zones marchandes (port de la Pallice), pêche, plaisance (le port des Minimes est le plus gros port de plaisance), pêche de loisirs.

Quand on installe des choses en pleine mer, l'espace devient interdit, donc ça limite l'espace pour les autres. Le projet industriel ostréicole d'Oléron est très mal monté et présenté. C'est la conséquence en amont du constat qu'on a de plus en plus de mal à élever nos animaux.

Déplacement de la production conchylicole. Il faut s'engager à rendre au milieu naturel des zones où on élevait avant sur l'estran. Productivité meilleure en pleine mer.

Pour aller en pleine mer, il faut avoir des moyens. En général, plus on est gros plus on est gougeât... Les professionnels du projet ont vraiment manqué de pédagogie. Aujourd'hui, les choses ont un peu évolué, dans la mesure où le projet n'atteindra jamais cette surface là (trois fois l'île d'Aix) car la situation des producteurs ne va pas bien du tout. Le projet ne verra pas le jour à la taille à laquelle il a été annoncé.

On se heurte aussi beaucoup à de nouveaux résidents, des jeunes retraités, souvent avec résidence secondaire, qui pensent que si on met l'île d'Oléron sous cloche, leur paradis de retraite sera préservé. Mais l'île a besoin d'avoir des productions à l'année, c'est le premier bassin ostréicole européen. On se trouve confrontés à des opposants, on se demande comment ils peuvent ne pas imaginer que nos familles vivent de l'élevage des coquillages. On a vu la fragilité du système économique basé sur le tourisme.

Sur la qualité de l'eau : si dans 10 ans on ne peut plus se baigner, le deuxième pilier économique (tourisme) s'écroule. Il y a des conflits d'usage entre les professionnels et les non professionnels.

DOM TOM : une chambre d'agriculture à Mayotte que la Conf' a gagné, où les pêcheurs sont intégrés à la chambre d'agriculture. Il y a beaucoup moins de productions aquacoles dans nos DOM. Je ne sais pas si on a des adhérents du milieu maritime dans les Conf' locales.

**J'habite un territoire sillonné et avec rivière (les 7 vallées) mais il y a bien 11 ou 12 rivières qui se jettent les unes dans les autres et in fine dans la mer du nord et la manche (PAS DE CALAIS), où l'agence de l'eau affiche des sommes énormes sur les travaux prévus pour faciliter la reproduction jusqu'aux sources démolissant les petits moulins, les espaces intermédiaires de sources. Est-ce nécessaire tout cet investissement pas bien compris par les habitants qui voient les espaces naturels un peu abîmés.**

**Jean-François :** quand on parle de la mer, on parle d'une des grandes étapes du grand cycle de l'eau. Tout ce qui interfère dans ce grand cycle de l'eau est néfaste. Tout ce qui est artificialisation du cours d'eau est néfaste pour la mer. J'ai toujours en face de moi des agriculteurs, voire des experts au gouvernement qui considèrent qu'une eau qui s'écoule de la prairie est une eau perdue : non ! Cette eau va dans les rivières puis dans la mer.

**Dans la baie du Mont Saint Michel, les petites moules non commercialisables sont jetées sur l'estran comme un déchet organique, d'où pollution marine. Qu'en pensez-vous ?**

**Jean-François :** pour moi, c'est l'image de carte postale de quelqu'un de la terre qui ne connaît pas la mer. Car ces moules vont être mangées par des crabes, des anguilles. Autre mesure environnementale plutôt bonne : on a interdit les décharges à ciel ouvert. Or tout ce qui était rejeté nourrissait des espèces. On a coupé les ressources aux goélands, et maintenant on a une augmentation de la prédation avec des goélands qui viennent manger les moules. Les coquillages qu'on trouve sur l'estran, ce n'est pas du dépotoir, c'est naturel. Il n'y a que de la reproduction naturelle de moules en France. La seule zone de reproduction est entre le Sud Vendée et le bassin d'Arcachon. Premières grandes marées de février. Des milliards de larves dans le milieu marin. Sur les filets, elles vont pousser en paquets. Croissance exponentielle par rapport aux petites moules. La moule en périphérie va chercher à se faire sa place et essayer de prendre la place des autres, ça peut aussi expliquer les tapis de moules mortes. Ces moules mortes ne sont pas perdues pour l'écosystème.

**J'ai peut-être loupé l'info, mais pourquoi les rejets de poissons en mer ont-ils été interdits ? (quelle raison ?) - Alice, Terre de liens IdF**

**Jean-François :** pour des raisons officiellement de pollution. C'était des rejets de poisson écrabouillés. Tous les ports sont maintenant équipés de déchetteries.

**Les SAGE des bassins versants ont apparemment le soutien ++ de fédé de pêche alors que l'on parle à côté de faciliter la reproduction des saumons soutien énorme aussi de l'Europe SAGE - Schéma d'aménagement et de gestion de l'eau**

**Jean-François :** je ne sais pas comment ils sont conçus, mais je pense que ce sont des escaliers qui permettent aux poissons bien en amont de franchir les barrières pour qu'ils puissent remonter. Globalement, c'est le saumon ou l'anguille, qui passe 15 ou 20 ans de sa vie en eau douce pour repartir après se reproduire.

L'Anse des Saumonards, sur l'île d'Aix : il y a une fosse qui fait 30 mètres de profondeur. C'est un endroit où les saumons venaient s'adapter à une baisse de la salinité de l'eau. Le corps a besoin de s'adapter. C'est rarissime de pêcher des saumons.

A moins qu'on ait la certitude de la traçabilité du saumon, on le fuit, sinon c'est antibiotique et cie. On peut dire sauvage oui, bio non...

En éclosier tu ne peux pas faire du bio, vu la densité etc.... Eau filtrée, stérilisée. Ils sont tous sous camisole antibiotique.

**Les pêcheurs du dimanche sont des électeurs!**

**Il existe sur la Dordogne des ascenseurs à poissons (truite entre autre)**

**Jean-François :** Pour ceux qui se demandent comment faire pour monter une AMAP, le mieux est de se déplacer vers le lieu de production marin le plus proche de sa zone. Prendre contact avec la Conf' locale . Pas de problème majeur sur la logistique avec le transport en frigo. Passer par une



petite de formation pour savoir comment Poiscaille a construit son projet, les difficultés techniques auxquelles ils ont été confrontés. Cela pourra bien aider.

On parle de fruits de mer, donc il y a bien une idée de saisonnalité. Chaque mois a son coquillage, et chaque mois a son crustacé. n'allez pas au mois de décembre sur L'île d'Oléron pour une moule frites, ce n'est pas la saison. En ce moment (janvier), c'est la raie. Cet été ce sera la moule, la palourde, en mai / juin, la langoustine, et la sole est meilleure au mois de septembre.

La question des algues mériterait aussi une formation. Possibilité d'en prévoir une prochainement.

**Oui pour les algues et l'algoculture, pour une nouvelle formation :)**

**Merci à tou.te.s,**

**En annexe, le calendrier des produits de la mer !**