

Deuxième année, Projet « Littoral, interface Terre-mer »

**L'ostréiculture arcachonnaise :
points clés de son identité, articulations avec les autres
activités évolutions avec le changement de génération**

Cécile Brun, Stéphanie Guérin , Hélène Letailleur,
Emeraude Panaget, Julien Wortrai

Avril-Mai 2013



Sommaire

Résumé

Introduction.....	3
I- METHODOLOGIE.....	5
A. Les différentes phases de l'enquête sociologique.....	5
1. Préparation de l'enquête	5
2. Réalisation de l'enquête.....	5
3. Traitement de l'information collectée.....	6
B. Représentativité de l'enquête.....	7
II- PRESENTATION DES RESULTATS	11
III- ANALYSE DES RESULTATS	17
A. L'ostréiculture arcachonnaise, une activité indissociable du Bassin d'Arcachon	17
1. L'ostréiculture, un trait de l'identité du bassin	17
2. Le Bassin, support de l'ostréiculture	17
3. L'ostréiculture, une activité qui entretient le milieu	18
B. L'ostréiculture arcachonnaise, une profession dynamique qui évolue dans un bassin de plus en plus convoité	18
1. Crises biologiques.....	19
2. Affluence touristique et adaptations	19
C. L'ostréiculture arcachonnaise sous le regard critique des ostréiculteurs.....	20
1. La représentation du secteur ostréicole évolue avec la génération de l'ostréiculteur.....	20
2. Des visions d'avenir qui divergent en fonction de l'âge de l'ostréiculteur	21
3. Des préoccupations qui diffèrent avec la situation géographique de l'ostréiculteur.....	22
Conclusion	23
Remerciements	24
Annexes.....	25

Résumé

Nous avons mené une enquête centrée sur les points clefs de l'identité de l'ostréiculture arcachonnaise et ses liens avec les différents acteurs du bassin d'Arcachon, en essayant de relever les évolutions générationnelles. Nous avons donc structuré notre rapport en trois parties reflétant notre démarche. Tout d'abord, nous consacrons un premier temps à la méthode employée pour la réalisation de l'enquête, ensuite nous exposons les résultats bruts de cette enquête, puis nous poursuivons avec l'analyse ainsi que l'interprétation de ces résultats.

Nous avons procédé via une enquête, notre démarche est donc classique : élaboration d'un questionnaire adapté puis enquête sur le terrain et enfin dépouillement des résultats recueillis auprès des ostréiculteurs enquêtés. Le questionnaire a été structuré en différents thèmes, ceci afin de cadrer l'environnement de réflexion de la personne interviewée tout en la laissant libre de répondre aux questions sans l'influencer. La discussion a été préférée au suivi strict du questionnaire. Afin de privilégier ce dialogue, nous avons réalisé ces enquêtes en petit groupe de 2 ou 3 : l'un dirigeait l'entretien pendant que le reste du groupe le prenait en notes. Les quatorze professionnels interviewés faisaient partie d'une liste proposée par le CRC, qui nous a communiqué leurs coordonnées. L'échantillon choisi comprenait des profils variés, tant sur l'expérience de la profession, la formation et les modes de commercialisation que sur la répartition géographique. Même si les ostréiculteurs disposaient d'un laps de temps variable à nous accorder, tous les entretiens ont été menés à leur terme. Les informations collectées ont été débriefées et retranscrites chaque soir.

Pour le traitement de ces données, nous avons choisi de consigner les résultats dans un tableau à double entrée présentant en colonne les différents thèmes et sous-thèmes abordés, croisés avec les idées présentées par les ostréiculteurs interviewés, en prenant garde de restituer le plus fidèlement possible les termes employés. On peut soulever quelques réserves quant aux résultats de l'enquête car l'échantillonnage n'est pas strictement représentatif de l'ensemble des ostréiculteurs du bassin d'Arcachon. On peut aussi affirmer que bien que la prise de notes ait été la plus consciencieuse possible, un biais a pu être introduit par cette dernière. On extrait de ce tableau les idées clefs associées à chaque thème. Dans le cadre de cette note de synthèse, on présentera les principales données suivant les thèmes abordés dans le questionnaire.

L'ostréiculture apparaît comme le fer de lance incontournable de l'identité du bassin d'Arcachon. C'est une évidence pour la plupart des ostréiculteurs consultés et ce, bien avant les composantes paysagère, géographique ou bien les autres activités économiques. Après ces dernières, on retrouve la qualité de vie qui est également un trait caractéristique du bassin. La dernière idée mentionnée est le bassin en tant que milieu naturel, écosystème complexe et fragile.

Lorsque l'on aborde le rôle de l'ostréiculture au sein du bassin d'Arcachon, la moitié des ostréiculteurs citent l'entretien du bassin : entretien des chenaux, réduction de l'envasement, réduction de la formation de rochers d'huîtres. Ce sont des termes forts qui sont avancés : « jardiniers du paysage », l'huître comme « sentinelle du milieu ». Bien évidemment l'huître est utilisée pour la promotion touristique, on revient au rôle identitaire de l'ostréiculture.

Le rapport au tourisme est inévitable, cette thématique est d'emblée abordée par les ostréiculteurs lorsque l'on s'intéresse aux autres activités présentes sur le bassin et parfois même avant d'aborder cette question. Environ le tiers des ostréiculteurs interviewés ne voit aucun aspect positif à la présence touristique sur le bassin. La plupart des ostréiculteurs questionnés citent le caractère ambivalent du touriste : il est certes une source de revenus (« c'est la richesse de l'ostréiculture arcachonnaise ») et parfois un amoureux de la région, cependant il peut être source de nuisances. Quelques légères

distinctions peuvent être faites en fonction de la structure d'âge. Les moins de 35 ans acceptent les deux aspects du tourisme avec lesquelles il faut composer, les 35-40 ans partagent ce sentiment et appuient en revanche sur l'évolution de la pression touristique. La classe de plus de 40 ans encore en activité semble plus préoccupée par la plaisance et les relations humaines avec les touristes. Les ostréiculteurs retraités, quant à eux, ne prennent pas le tourisme comme un problème à part entière mais plus une conséquence découlant de l'attractivité du bassin. Ils rappellent comme d'autres la fonction économique du touriste et distinguent plusieurs profils de touristes. Un des points noirs de cet enjeu est la plaisance : les antifoolings, les « eaux noires » et les hydrocarbures impactent la qualité des eaux, la navigation en période estivale est difficile, il peut y avoir altération des parcs par des navigateurs distraits... L'usage récréatif du plan d'eau est sujet à conflits, d'autant qu'une crise majeure dans l'histoire ostréicole a été due à des composés biocides utilisés sur les bateaux (tributhyl-étain). A terre la surfréquentation est problématique : stationnement sur les terre-pleins, comportements sans gêne. Le bassin étant attrayant, l'accroissement de la population soulève des problèmes d'urbanisme : gestion des eaux usées et de ruissellement, conflits d'usage de l'espace, pression foncière accrue etc.

De manière quasi unanime les ostréiculteurs ont mentionné la « solidarité des gens de mer » mais aussi le caractère « individualiste » du métier d'ostréiculteur. Cette individualisme est à nuancer : certains trouvent qu'il s'est accru via la concurrence croissante due aux dégustations ; d'autres pensent qu'il se réduit avec l'arrivée de jeunes ayant été formés ensemble dans les mêmes structures. La cohésion de la profession et ses intérêts passent par le CRC qui est soutenu par les ostréiculteurs, bien que parfois le manque d'implication aux réunions soit pointé.

Quant à l'avenir de la profession, il est souvent orienté vers la relève : les jeunes installés ou futur-installés. Les aides sont saluées, cependant se lancer dans la profession demande un investissement conséquent mais aussi une formation au métier d'ostréiculteur et au métier de chef d'entreprise. La préservation du bassin, considéré comme milieu, est un enjeu majeur pour l'avenir à mettre en regard avec la constante augmentation de population. Certaines craintes émergent autour de l'orientation de la profession entre production stricte et/ou tourisme via les dégustations.

Grâce à ces entretiens nous avons pu faire émerger des manières de penser parfois différentes en fonction de l'âge ou de la situation géographique des ostréiculteurs. Concernant la question de l'ambiance entre collègues, les jeunes sont plus enclins à saluer une amélioration de ces rapports, principalement entre eux. Lorsqu'ils sont interrogés sur l'avenir de la profession, les ostréiculteurs ayant plus d'expérience se projettent de manière plus large et plus critique alors que les jeunes installés sont davantage préoccupés par le développement de l'entreprise à moyen terme. Les retraités peuvent avoir un regard plus critique envers les redevances qui leurs sont exigées pour les cabanes qu'ils ont eux-mêmes construites. D'autre part, certains peuvent penser que les cabanes sont à allouer préférentiellement aux jeunes qui désirent s'installer. La situation géographique induit des points de vue différents : les ostréiculteurs des ports plus touristiques, presque île du Cap Ferret et dans une moindre mesure quelques ports de Gujean-Mestras, sont plus enclins au développement d'activités comme les dégustations à la cabane. L'augmentation de l'afflux touristique et de la population résidente à l'année n'est pas abordée suivant le même angle. La gestion du DPM et la question du logement sur ce DPM ne sont pas uniformes sur tout le pourtour du bassin et le prix d'accès aux cabanes en pâtit, cela peut également créer des jalousies.

Ostréiculture et Bassin d'Arcachon vont de pair et évoluent conjointement à travers le temps. L'ostréiculture contribue à certains changements au sein du bassin et façonne son visage ; les ostréiculteurs s'adaptent également à un bassin changeant tout en étant préoccupés par l'avenir de certaines activités pouvant remettre en question la pérennité de la pratique ostréicole.

Introduction :

Le bassin d’Arcachon est un territoire situé dans les Landes de Gascogne, extraordinaire par la richesse et la beauté des paysages, entre la fameuse dune du Pyla bordée de sa pinède, le célèbre Cap Ferret offrant ses plages océaniques et ses villages ostréicoles emblématiques, la sauvage île aux oiseaux connue pour ses cabanes tchanquées, et l’étonnant Banc d’Arguin partagé entre parcs ostréicoles et Réserve Naturelle. Un site aussi exceptionnel ne pouvait laisser indifférent les touristes qui affluent en masse depuis ces dernières années, tout autant attirés par les plages de sable et les activités de plaisance que par les paysages de carte postale, en partie modelés par les ostréiculteurs, leurs *cabanes* de bois multicolores, leurs parcs à huîtres typiques et leurs *pinasses* traditionnelles.

Aujourd’hui, 315 ostréiculteurs sont implantés sur le pourtour du Bassin d’ Arcachon, et produisent annuellement 8 à 10 000 tonnes d’huîtres, soit 7% de la production annuelle française. Cette production est commercialisée par de la vente en détail, de la vente en gros, et par des dégustations à la cabane, en plein développement suite au succès touristique croissant de la région.

Le bassin d’Arcachon est une zone ostréicole particulière dans la mesure où ce bassin est naisseur : les ostréiculteurs peuvent capter des naissains grâce à la pose de collecteurs (en pratique, des coupelles ou des tuiles chaulées), plutôt que d’avoir exclusivement recours à des écloséries.

L’ostréiculture a débuté sur le plan d’eau dans les années 1860 avec la culture de l’huître plate, mais de sérieux problèmes de captage et de détournement des naissains ont freiné l’essor de cette nouvelle activité. L’invention de la tuile chaulée a marqué le début de l’« âge d’or de l’ostréiculture » correspondant à une période fastueuse de maîtrise technique couplée à une conjoncture favorable. Cependant, une maladie parasitaire décime l’huître plate implantée sur le Bassin, qui laisse alors sa place à l’huître portugaise. Cette huître creuse, après une cinquantaine d’années d’élevage dynamique, disparaît à son tour à la suite de deux épidémies parasitaires violentes, et se trouve remplacée par une autre huître creuse, l’huître « japonaise », *Crassostrea gigas*. Depuis l’introduction de cette troisième variété, l’ostréiculture arcachonnaise a connu des années florissantes mais également de lourdes crises. La crise du TBT (tributylétain), un biocide trouvé dans les antifouling, est la plus marquante, mais les professionnels ont également dû faire face à des crises de mortalité de naissains, de parasites et de pollution de l’eau, ce qui a placé le secteur ostréicole dans une situation très fragile. ⁽¹⁾

On peut alors s’intéresser à la situation actuelle de l’ostréiculture arcachonnaise : quels sont les points clés de son identité ? Quelles évolutions peut-on observer avec le changement de générations ? Et quelles sont les interactions que cette profession entretient avec les autres activités présentes sur le Bassin d’Arcachon ?

Afin de répondre à ces questions, nous avons effectué une enquête sociologique auprès d’ostréiculteurs du Bassin. Nous présenterons par conséquent la méthodologie suivie, avant de commenter nos résultats puis de les analyser dans une dernière partie.

(1) d’après <http://huitres-arcachon-capferret.fr/le-comite-regionnal/>

I/ Méthodologie

A) Les différentes phases de l'enquête sociologique

- **Préparation de l'enquête**

Nous avons débuté la préparation de notre enquête par des rencontres sur le terrain avec divers acteurs du territoire arcachonnais. Nous nous sommes par la suite familiarisés avec l'ostréiculture du Bassin en effectuant des recherches bibliographiques.

Enfin, après avoir délimité précisément le cadre de notre sujet, nous avons élaboré un questionnaire d'enquête sociologique (cf annexe 1). Nous avons fait le choix de regrouper nos questions en un nombre réduit de sous-thèmes, dans le but de structurer l'entretien et de lui conserver une certaine cohérence. Dans la mesure du possible, les questions ont été formulées avec du vocabulaire simple et relativement neutre afin d'éviter d'orienter les réponses de l'interviewé. Par ailleurs, nous avons pris garde à ne pas poser avant la fin de l'entretien les questions de fait (âge, taille de l'exploitation...) pouvant gêner l'interviewé. Nous avons donc privilégié les questions d'opinion, plus ouvertes.

Nous avons beaucoup hésité sur le degré de liberté (marges de liberté dont l'enquêté dispose au cours de l'échange) et sur le niveau de profondeur (caractère plus ou moins intime des questions posées) que nous pouvions nous permettre.

- **Réalisation de l'enquête**

Dans un second temps, nous avons réalisé nos entretiens.

La difficulté d'une telle enquête sociologique était de conserver la dimension de dialogue de l'entretien, pourtant régi par des règles très strictes. Afin de favoriser une conversation *naturelle*, nous avons préféré scinder notre groupe de 5 étudiant(e)s en deux sous-groupes d'enquête, avec au sein de chaque sous-groupe une personne assignée à la prise de notes et une autre responsable de l'enchaînement des questions selon la logique définie par le questionnaire.

Le CRC (Comité régional conchylicole) avait préalablement informé du contexte et des objectifs de notre étude un certain nombre d'ostréiculteurs, dont les 14 ostréiculteurs que nous avons rencontrés, donc tous étaient dans une posture favorable à l'échange. En revanche, nous avons noté que certains étaient plus enclins à livrer le fond de leur pensée que d'autres. Nous avons supposé que leur recul sur la profession (en fonction de leur âge et de leur formation), leur engagement au sein du CRC, mais avant tout leur personnalité, pouvaient expliquer ces divergences.

La durée de nos entretiens variait entre 30 minutes et 2 heures et demies. En effet, nous avons construit notre emploi du temps avec de grands laps de temps entre chaque rendez-vous, mais les contraintes des ostréiculteurs, notamment les départs à la marée écourtaient parfois nos échanges.

Malgré cela, nous sommes parvenus à achever le questionnaire à chaque fois en calibrant la durée consacrée à chaque partie en fonction du temps que pouvait nous consacrer le professionnel.

Les entretiens se déroulaient dans la plupart des cas dans la *cabane*, le lieu de travail sur terre des ostréiculteurs, excepté pour deux d'entre eux que nous avons rencontrés chez eux.

Enfin, nous avons eu la chance de vivre une matinée à la marée avec deux ostréiculteurs.

Bien entendu, chaque journée de cette semaine dense d'enquêtes aux quatre coins du Bassin s'achevait par un traitement à chaud de l'information récoltée. Nous informatisions notre prise de notes, nous échangeions entre nous et avec nos enseignants encadrants sur les nouveautés apportées par chaque entretien, et nous travaillions sur les informations collectées.

- **Traitement de l'information collectée**

Face à la masse imposante de comptes-rendus d'entretiens, nous avons dû condenser les données récoltées en essayant de ne pas en perdre la finesse. Nous avons fait le choix de dépouiller les résultats sous forme d'un premier tableau qui résume les données caractérisant les ostréiculteurs et leur exploitation (cf Annexe 2), et d'un second tableau à double entrée (cf Annexe 3), avec une ligne par ostréiculteur et une colonne par thématique du questionnaire. Ce deuxième tableau est commenté dans la deuxième partie de ce rapport. Enfin, nous avons analysé les résultats dans la troisième partie de ce rapport.

B) Représentativité de l'enquête

Limités par le temps passé sur le terrain (une semaine) et par les contraintes des professionnels (marées, livraisons...), nous n'avons pu rencontrer que 14 ostréiculteurs, ce qui limite la représentativité de nos résultats.

Par ailleurs, nos interprétations sont légèrement biaisées par la liste des exploitants interrogés, dans la mesure où c'est le CRC lui-même qui nous a aimablement fourni les contacts de professionnels répartis autour du bassin. Etant recommandés et introduits dans le monde ostréicole par cet intermédiaire, le contact a été largement facilité, mais le choix des enquêtés n'a pas été fait par un tirage aléatoire.

Enfin, comme pour toute enquête sociologique, nous avons senti à quelques reprises chez les personnes interrogées des réactions qui sont de véritables obstacles à l'analyse : la fuite (pas de réponse à une question gênante), la rationalisation (justification rationnelle d'un comportement qui ne correspond pas à la réalité), la projection (propres opinions attribuées à d'autres), l'introjection (opinions

des autres reprises à son compte inconsciemment), et l'identification (réponses attendues par l'enquêteur).

Nous nous sommes rendus dans 14 exploitations au total. Sachant que le CRC déclare 315 exploitations dans le Bassin d'Arcachon, on peut considérer que notre échantillon équivaut à 4,5 % de la population étudiée. Cependant, si comme nous l'ont suggéré plusieurs personnes, le nombre total d'ostréiculteurs réellement en activité s'élève à 150, notre enquête gagne en représentativité avec un taux de 10% des professionnels du Bassin rencontrés.

Par ailleurs, en faisant la somme des tonnages des ostréiculteurs rencontrés et en comparant le chiffre obtenu au tonnage annuel du site, on peut voir qu'en termes de production, les ostréiculteurs interrogés assurent 6% des huîtres produites annuellement sur le bassin d'Arcachon.

Les ostréiculteurs interrogés dans le cadre de notre enquête gèrent des exploitations d'une taille supérieure à la taille moyenne d'une entreprise ostréicole sur le Bassin. En effet, la production annuelle moyenne de la population enquêtée est de 45 tonnes, alors que selon le CRC, une exploitation ostréicole produit 25 à 30 tonnes par an en moyenne. De même, la surface de parc moyenne des interviewés est de 2,1 ha, légèrement supérieure à la surface de parc moyenne sur le bassin d'Arcachon (1,9 hectares). Cette observation constitue un biais de plus à notre étude, dans la mesure où un exploitant à la taille d'une grosse entreprise n'aura certainement pas le même point de vue qu'un ostréiculteur plus modeste.

Les exploitations visitées étaient implantées dans des ports ostréicoles répartis tout autour du bassin, comme on peut le voir sur la figure 1 (ne sont mentionnés que les ports sur lesquels ont eu lieu des rendez-vous).



Figure 1 : Localisation des principaux ports ostréicoles du Bassin d'Arcachon.

Enfin, il est à noter que les profils des professionnels interviewés étaient très variés, comme on peut le voir sur le tableau récapitulatif de l'annexe 3, notamment en matière de superficie de parcs, de moyens de commercialisation, de génération... La diversité des profils avait été recherchée dans la constitution de l'échantillon enquêté, et nous l'avons mise en regard avec les opinions portées sur différentes thématiques (telles que le tourisme, la vente en dégustation ou l'avenir de l'ostréiculture) dans l'analyse de nos résultats. Les figures 2 et 3 illustrent cette diversité pour l'âge de l'exploitant et le nombre de travailleurs au sein de l'entreprise.

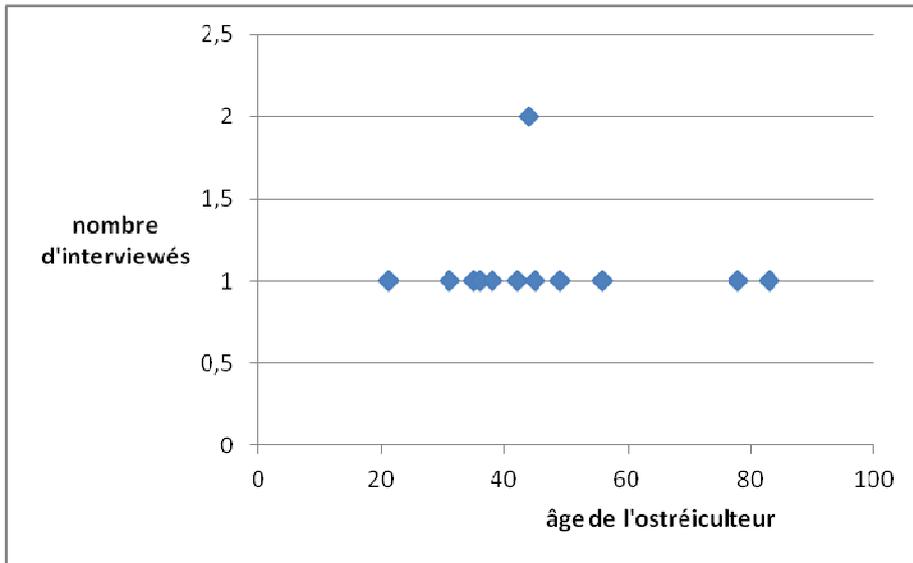


Figure 2 : Profil d'âge de la population enquêtée.

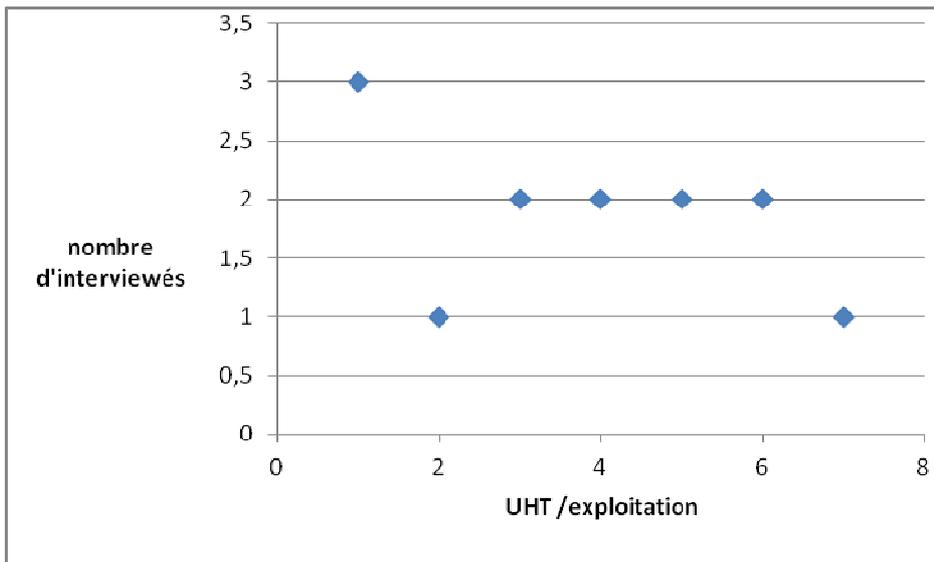


Figure 3 : Taille des exploitations visitées.

II/ Présentation des résultats

Nous présentons ici, pour chaque question posée - que nous rappelons-, les résultats essentiels obtenus.

- **Identité du Bassin d’Arcachon**

*Q2. : « Selon vous, qu’est-ce qui fait l’identité du Bassin d’Arcachon ? »
(et détails dans Q21 et Q22)*

Lorsque l’on questionne les ostréiculteurs sur ce qui fait l’identité du bassin d’Arcachon, un terme revient de manière prépondérante: il s’agit de l’ostréiculture (12/14). Celle-ci est évoquée directement (activité ou produit) ou alors de manière indirecte via l’activité “naisseur” du bassin ou la petite taille des entreprises.

Concernant l’identité du bassin, d’autres mots clefs sont employés faisant référence cette fois au paysage et à la composante géographique du bassin (6/14). Les idées associées révèlent un bassin apparaissant comme “unique”, un “huis-clos”, de petite taille, enclavé, mêlant un côté bassin et océan. Enfin des éléments propres au paysage local et à la “carte postale” sont utilisés comme les cabanes tchanquées et la dune du Pyla.

Conscients que l’ostréiculture n’est pas la seule activité présente sur le bassin, d’autres acteurs sont mentionnés (6/14). Le moindre poids économique de l’ostréiculture face à ces activités est d’ailleurs exprimé plusieurs fois. Le tourisme semble d’emblée cité ainsi que le nautisme, le bassin est “victime de son succès”, “saturé” diront certains. Une autre production primaire est citée: la pêche, cette activité était souvent conjointe à l’ostréiculture. Le collecteur des eaux usées et des eaux pluviales mis en place sur le pourtour du bassin est cité à travers la formule “réseau d’égouts”.

La qualité de vie apparaît comme une composante essentielle de l’identité du bassin (3/14) : « belle vie », « le soleil, le calme », « le bassin est beau » reflètent ce sentiment.

Enfin le bassin en tant que milieu, écosystème est mis en avant à deux reprises avec les idées de fragilité, de biotope, d’écosystème complexe, « il faut le prendre comme un tout ».

- **Rôle de l’ostréiculture**

*Q3 : « Quel est le rôle de l’ostréiculture dans le Bassin? »
(et détails dans Q 31 et Q32)*

Interrogés sur le rôle de l’ostréiculture dans le Bassin, les ostréiculteurs ont, pour la moitié d’entre eux (7/14), donné une réponse que nous n’attendions pas, à savoir que leur activité a un rôle d’entretien du bassin au sens écologique : elle « préserve » le milieu, permet son « nettoyage ». En effet, elle évite l’agglomération d’huîtres sauvages en rochers. De plus, les ostréiculteurs revendiquent leur rôle dans la préservation de l’équilibre hydro-sédimentaire, primordial pour le maintien des courants et des chenaux. Enfin, ils participent à la continuité des paysages traditionnels, emblématiques, et typiques du Bassin, entre les parcs à huîtres sur la zone intertidale, les cabanes ostréicoles sur la côte, les ports

agrémentés de pinasses et de chalands... Pour se désigner en gardiens de la qualité de leur milieu, les ostréiculteurs employaient les expressions fortes de “sentinelles du milieu, mais aussi de “jardiniers du paysage”, expression analogue à celles que les agriculteurs emploient.

Mais l’ostréiculture participe aussi à l’image de marque du bassin (4/14), utilisée pour la promotion touristique : « l’ostréiculture, c’est une carte postale », « n’importe quel dépliant montre un ostréiculteur ».

A ces rôles d’entretien du milieu et de promotion touristique, s’ajoute le rôle économique. Si le poids économique réel de ce secteur est relativement limité (50 millions d’euros par an contre 350 millions d’euros par an pour le tourisme), certains ostréiculteurs mentionnent tout de même les emplois créés par l’ostréiculture.

Enfin, certaines personnes enquêtées reviennent sur le rôle identitaire de l’ostréiculture et de la fonction de nurserie naturelle du Bassin d’Arcachon.

- **Relations avec le tourisme**

Q4. Il existe d’autres activités sur le Bassin d’Arcachon. « Quelles sont vos relations, personnellement, avec ces activités ? »

Q4.1 « Quelles conséquences le tourisme a-t-il sur votre activité ? »

A cette question sur le tourisme, les réponses sont nombreuses et variées. A quelques exceptions près, nous n’avons pas rencontré de point de vue radical et chaque personne interviewée est consciente que le tourisme est générateur de retombées positives comme négatives.

Généralement les ostréiculteurs expriment comment ils essaient de tirer parti de cet afflux touristique, par une forme de stratégie d’adaptation : “je m’en sers”, “c’est bon pour le commerce”, “ça en fait vivre certains”; cela apparaît même essentiel pour certains : “c’est la richesse de l’ostréiculture arcachonnaise”. La dégustation est mentionnée, généralement par ceux qui la pratiquent, ainsi que le pesca-tourisme. Le touriste en tant qu’amoureux de la région est également cité à une reprise.

Seulement pour environ un tiers des personnes interrogées (5/14), les points positifs liés au tourisme et à la plaisance sont clairement absents.

Si le tourisme présente des effets concrets positifs cela ne va évidemment pas sans certains points plus problématiques. On peut regrouper ces conséquences en 5 catégories.

-Pollution assimilée à la plaisance: C’est un des points noirs mis en avant au fil de l’enquête: “C’est nous qui allons disparaître, pas eux [...]. Ils ont failli nous foutre en l’air” fait référence à l’utilisation des anti-foolings et à la crise du TBT.

Certains déplorent le manque d’information et de prise de conscience des plaisanciers envers l’activité ostréicole “Ils n’ont pas conscience de l’impact qu’ils ont”. L’utilisation de crème solaire est mentionnée de manière anecdotique. Des règles imposées aux professionnels ne semblent pas s’appliquer aux plaisanciers ce qui peut créer un sentiment de réglementation à deux vitesses: pas de normes sur l’utilisation des moteurs 2 temps pour les plaisanciers alors que les professionnels ont une échéance pour abandonner ces moteurs. La présence d’hydrocarbures et d’anti-foolings est un point clef de la pollution; toutefois certains souhaitent nuancer ces impacts avec le nombre de sorties par an des plaisanciers. En effet le prix de l’essence ainsi que le faible temps de séjours peuvent contribuer à réduire ces impacts.

Une réelle volonté d'exigence de normes sanitaires pour les plaisanciers émerge : les bateaux qui mouillent devant les parcs impactent la qualité de l'eau avec l'utilisation "WC Marins". La qualité des eaux en pâtit et cela peut entraîner le déclassement de certaines zones en période estivale.

-Pollution liée à la surfréquentation: La surfréquentation est touristique mais aussi à l'année : le Bassin étant attractif, sa population permanente est en constante augmentation, ce qui rend nécessaire une gestion des pollutions induites : ruissellement, eaux usées non collectées, pollution visuelle.

-Présence sur le plan d'eau: L'été, la multiplication des bateaux au mouillage crée une « pollution visuelle » et peut entraîner des problèmes de navigation. Les clapots des hors-bords peuvent faire passer le chargement des plates par dessus bord, le bruit est une nuisance. Il peut y avoir un sentiment d'injustice vis à vis de la plaisance. Il peut arriver que des bateaux passant sur les parcs éventrent les poches, renversent les tables, abîment les piquets. Par ailleurs, des mouillages sauvages peuvent arracher des zostères. Enfin, les plaisanciers "Ils se rappellent du bassin que quand il fait beau" alors que les ostréiculteurs sont présents toute l'année par presque tous les temps.

-Présence à terre: La circulation est difficile l'été : "comme sur la côte d'Azur".

-Traits généraux: Manque de respect (envers le travail, pas envers les ostréiculteurs), dû à un manque de sensibilisation des touristes au métier d'ostréiculteur. Stationnement de véhicules sur les terre-pleins, pas de bonjour, passage sous la grue... Les comportements sans-gêne sont déplorés par les ostréiculteurs. Un autre effet préjudiciable de l'afflux touristique estival est l'augmentation des prix alimentaires pendant cette période touristique. Il y a une réelle modification du visage du Bassin. Les ostréiculteurs de la presqu'île mettent surtout en avant les problèmes concrets liés à la plaisance.

Le ressenti personnel vis-à-vis du tourisme, et parfois aussi de la population résidente, tel qu'il a été exprimé, montre qu'il existe des nuances en fonction de l'âge de la personne interrogée :

- Pour les moins de 35 ans, le tourisme apparaît comme quelque chose d'évident, c'est un état de fait, parfois pénible, mais avec lequel on doit composer. La gêne est pour beaucoup essentiellement visuelle.

- Concernant les 35-40 ans, la vision est similaire si ce n'est que ces personnes s'adaptent à un phénomène qui s'amplifie depuis plusieurs années : « on ne représente plus rien, on subit, il faut s'adapter ». On peut également mentionner que les ostréiculteurs sont conscients et même demandeurs de vivre ensemble : « tout le monde doit vivre ensemble et tout le monde doit en être conscient », un des interrogés propose même la mise en place d'une charte qui engagerait à ne rien modifier dans la région quand on s'y installe. L'idée que cela entraîne une certaine évolution dans le métier est revenue plusieurs fois (dégustation, pesca-tourisme) avec parfois même un aspect de partage de la passion, un côté vivant et agréable.

- La vision des 41-55 ans est plus nuancée. Pour certains, le principal problème se limite à la plaisance et nous pouvons noter que ce sont les relations humaines avec les touristes qui sont les plus difficiles à gérer et à accepter : « c'est une nuisance morale plutôt que matérielle », « ils sont ingérables », « ça se passe bien mais ils dépassent parfois les limites, c'est difficile de cohabiter ».

Enfin nous avons pu remarquer que le tourisme n'est pas vraiment vu comme un problème chez les ostréiculteurs retraités, mais plutôt comme une conséquence de la beauté et de l'attrait du bassin. Ils précisent qu'il ne faut pas oublier que ce sont aussi les touristes qui achètent les huîtres, et s'ils ont une critique à faire, ils distinguent tout d'abord différentes catégories de touristes : ceux qui sont arrivés enfants et qui sont respectueux de la région, les nouveaux arrivants qui s'intègrent eux aussi à la région, et enfin le « touriste de passage qui arrive en terrain conquis ».

Une autre de nos questions ciblait précisément **les relations avec les résidents permanents :**

Q4.3 Et les résidents permanents, quels rapports entretenez-vous avec ? Est-ce que le développement de la population permanente change quelque chose ?

La grande majorité des réponses peut être résumées par un haussement d'épaules, accompagné d'une réponse courte et peu développée souvent positive : "bah ça se passe bien". Les ostréiculteurs ne semblent pas ressentir l'augmentation de la population résidente, ou du moins pas comme un handicap. L'un d'entre eux a même évoqué une certaine solidarité entre les résidents et les ostréiculteurs, témoignée lors de la crise du test souris où les résidents sont descendus dans les rues manifester aux côtés des ostréiculteurs pour leur permettre de vivre de leur travail.

- **Image (en lien avec le tourisme)**

Q4 et Q 41, idem précédemment

Cinq personnes ont mentionné l'image de l'ostréiculture dans la représentation du Bassin d'Arcachon. Cette image doit être contrôlée dans la mesure où elle est utilisée non seulement à des fins touristiques, mais également pour montrer l'exemple (nettoyage des ports par exemple).

L'image de l'ostréiculture est souvent citée à propos de la promotion touristique du territoire, et si la plupart des personnes interrogés comprennent la mise en avant de leur activité dans la « carte postale », deux mentionnent tout de même le côté faux et superficiel de cette mise en valeur : "c'est de la démagogie".

- **Relations aux autres productions**

Q4.4. « Quelles sont vos relations avec les autres productions primaires ? »

→ **Pêche :**

A propos des relations avec les autres activités, huit ostréiculteurs ont parlé de la pêche : certains ont des contacts avec des pêcheurs, tandis que d'autres mentionnent que traditionnellement les deux métiers n'étaient pas séparés. Globalement, il semble qu'il y ait une bonne entente entre ces deux corps de métier.

Cependant, pour trois d'entre eux il n'y a pas de contact par manque d'harmonie entre les professionnels, ou peu de rapports voire une certaine rivalité.

Enfin, le manque de protection du milieu, notamment avec les problèmes de surpêche, a été mentionné une fois.

→ **Agriculture**

L'agriculture semble peu présente dans les esprits. Les rares fois où elle a été citée (5/14), c'est comme source éventuelle de pollution. Il s'agit cependant plus de suspicion que d'accusations précises.

→ **Sylviculture**

La sylviculture est très rarement citée autrement qu'au travers de la présence de Smurfit (3/14), le plus souvent pour soulever les problèmes de qualité de l'eau.

- **Secteur tertiaire**

Q4. Il existe d'autres activités sur le Bassin d'Arcachon. « Quelles sont vos relations, personnellement, avec ces activités ? »

On note peu de relations professionnelles avec le secteur tertiaire (artisans, commerçants) si ce n'est pour les besoins du métier : chantiers navals, GMS pour le négoce. Ce sont davantage des relations d'ordre personnel.

- **Situation du secteur ostréicole**

Q5. « Pour vous, quelle est la situation du secteur ostréicole aujourd'hui ? »

→ **Généralités**

Les avis divergent sur la situation de la profession aujourd'hui. Il y a des pessimistes et des optimistes. Nous trouvons aussi bien une phrase telle que "la filière est au plus mal" ou bien au contraire "il n'y a pas de problèmes".

→ **Mentalités**

A plusieurs reprises, le terme d'individualisme ou de "chacun pour soi" a été employé pour qualifier la profession. Certains trouvent même que cet individualisme s'est accru ces derniers temps du fait de la concurrence grandissante (dégustations, mortalités) alors que d'autres estiment que la solidarité entre jeunes est présente, car ils se connaissent depuis leur formation au lycée de la mer. Néanmoins cette bonne entente ne se ressent qu'à l'échelle du port : "Il n'y a pas de force commune ni de volonté de travailler ensemble." Enfin, certains affirment que cet individualisme est intrinsèque à la profession.

La dégustation est sujet à critiques, il existerait même deux types d'ostréiculture : celle qui produit et celle qui fait de la dégustation. Comme entre tous voisins, "il y a de l'entraide et de la discorde". Cependant la solidarité des gens de mer persiste globalement. L'implication dans les réunions est moins forte. Certains craignent un "laissez aller" chez les jeunes.

→ **Soutien, aides**

Les ostréiculteurs trouvent qu'ils sont bien soutenus pendant les crises et que les subventions à l'installation sont les bienvenues bien qu'insuffisantes dans la plupart des cas. Le CRC est vu comme un relais, une interface, un porte parole efficace. Les affaires maritimes sont aussi présentes dans les discussions. Les ostréiculteurs critiquent le conseil général, qui ne met pas les priorités où il faut.

→ **Foncier**

Il y a une pression immobilière forte avec des difficultés pour se loger à côté de son lieu de travail à cause de la hausse des prix du foncier. Les ostréiculteurs ressentent une pression «morale» des agents immobiliers qui guettent leurs mouvements. Certains habitent sur le DPM (notamment sur la presqu'île du Ferret) et s'en estiment très heureux étant donné les facilités financières que cela permet mais précisent qu'ils ne sont « pas chez eux ». Il y a un manque d'espace notoire. Mais si cet habitat sur le DPM a des inconvénients, il a un avantage majeur : le prix bas donne la possibilité pour des jeunes de s'installer.

→ **Avenir**

Lors de la réalisation de l'enquête, la question portant sur l'avenir aboutissait généralement sur la problématique de l'installation des jeunes. Tous les ostréiculteurs s'accordaient sur le fait qu'il fallait soutenir l'installation des jeunes, tant par une formation complète de chef d'entreprise - la nouvelle génération a même été qualifiée de "génération Thalassa" - que par une aide financière de l'Etat ou des collectivités (l'achat d'Autorisation d'Occupation Temporaire donnant le droit d'occuper un terre-plein et une cabane sur le DPM ainsi que le matériel demandant de gros investissements).

Par ailleurs, les ostréiculteurs ne peuvent envisager l'avenir de leur territoire sans nous faire part de leurs préoccupations liées en particulier à l'accroissement de la population et à la diminution des naissains.

Les craintes sont variées : certains craignent un durcissement de la réglementation relative à l'activité ; d'autres ont peur de la disparition de l'huître japonaise ; d'autres encore ont peur que l'ostréiculture soit exclusivement destinée à la restauration et au tourisme, voire au paysage seul (« l'ostréiculture ne sera plus là que pour faire joli »). Il est intéressant de noter que si les mortalités sont souvent évoquées au cours de l'entretien, jamais elles ne sont citées comme préoccupation claire lors de la question de l'avenir. Elles apparaissent plutôt dans le cadre d'explications de la situation actuelle des ostréiculteurs.

III/ Analyse des résultats

A) L'ostréiculture arcachonnaise, une activité indissociable du Bassin d'Arcachon

Lorsque l'on dit autour de soi que l'on se rend sur le Bassin d'Arcachon, la première chose qui nous est répondue est souvent « Tu vas faire quoi ? Manger des huîtres ? ». Ce genre de remarques, qui peut être considéré comme une réaction cliché, soulève en réalité un état de fait bien réel : l'ostréiculture et le Bassin d'Arcachon sont deux notions qui vont de pair, associées dans l'esprit des gens – locaux ou non – et liées dans leur fonctionnement.

1. L'ostréiculture, un trait de l'identité du bassin

Le Bassin d'Arcachon, réputé pour son cadre agréable, est une destination aujourd'hui hautement touristique. La promotion du site, sur Internet comme sur les autres supports publicitaires, est systématiquement axée sur la mer, les dunes, les cabanes sur pilotis, les bateaux et les huîtres. Huîtres qui sont vendues comme des produits de qualité, rares, uniques, et que l'on peut maintenant déguster au même titre que l'on déguste ailleurs en France des produits régionaux typiques et emblématiques tels que le vin ou le fromage. Au-delà du produit, c'est l'activité ostréicole même qui est mise en avant : via ses paysages spécifiques et sa dimension culturelle et identitaire, bien que l'ostréiculture soit une activité relativement récente sur le Bassin.

Mais cette représentation du Bassin et de ses activités par l'ostréiculture n'a pas été inventée de toutes pièces pour attirer le touriste. Elle découle d'un sentiment réel, existant sur le Bassin, et ressenti par une grande partie des principaux concernés : les ostréiculteurs. Ce sentiment s'accompagne parfois d'une impression de légitimité et même de priorité vis-à-vis des autres activités autour du Bassin. Les ostréiculteurs ne dissocient cependant aucunement le produit des propriétés de son milieu.

2. Le bassin, support de l'ostréiculture

Les propriétés physiques du Bassin confèrent à l'ostréiculture arcachonnaise sa spécificité. Tout d'abord parce que c'est un bassin naisseur, ce qui constitue une richesse rare et qu'il faut savoir maîtriser. La santé du secteur ostréicole arcachonnais dépend en effet fortement de la quantité de naissain capté chaque année. Elle dépend également de la qualité des eaux, classées encore en zone A dans une partie non négligeable du Bassin, et de renouvellement par les marées et les courants. Ces propriétés sont malheureusement menacées de changements à court terme : l'écosystème spécifique qui assure leur maintien est fragilisé par la pression d'urbanisation d'une part et par l'augmentation massive de la plaisance d'autre part. Ainsi, la qualité des eaux se dégrade en été, l'envasement et les changements de sédimentation modifient l'hydrologie du Bassin, le captage de naissains diminue, ce qui pousse certains ostréiculteurs à avoir recours aux écloséries.

L'activité ostréicole arcachonnaise est donc largement dépendante du maintien du milieu naturel qu'elle utilise, et a donc tout intérêt à participer à sa protection et à son entretien.

3. L'ostréiculture, une activité qui entretient le milieu

Nous avons vu précédemment qu'il existe une étroite relation entre ostréiculture arcachonnaise et Bassin d'Arcachon. A travers nos discussions, nous avons pu comprendre qu'un des rôles de l'ostréiculture arcachonnaise est l'entretien et la préservation du milieu. Le nettoyage du bassin a été cité plusieurs fois, et se référait à l'entretien des chenaux, le nettoyage des ports, le captage des naissains et le maintien du bon état des parcs contre l'envahissement des rochers d'huîtres... Il est aisé de comprendre que les ostréiculteurs soient proches de leur milieu, d'une part parce qu'ils ont une réelle attache à la région, à son paysage et à sa qualité de vie (« le bassin est beau »), et d'autre part car ce milieu est le support de leur métier. En effet, leur activité est d'autant plus facilitée et de qualité que le milieu est préservé et lui-même de bonne qualité.

Pour ces différentes raisons, la société a pris conscience de l'urgence de la préservation de l'environnement dans un contexte d'exploitation des ressources naturelles, alors pour que le secteur ostréicole, cette préoccupation environnementale est présente depuis un certain temps. Par conséquent, les ostréiculteurs sont mieux acceptés aujourd'hui sur les questions de l'environnement : « avant, on était vu comme des écolos, mais au sens péjoratif du terme ». La mise en place du collecteur d'eaux usées géré par le SIBA a également été mentionnée comme un exemple des effets de la mobilisation des ostréiculteurs en faveur de l'environnement. En constituant un groupe uni autour de la problématique de la qualité des eaux, ils ont tenté d'initier une prise de conscience avec une volonté d'aboutir à des mesures concrètes au service de leur milieu.

Si les mentalités ont évolué depuis ce temps, les relations avec certains groupes de protection de la nature et la mise en œuvre de décisions de partage du territoire restent épineuses. En effet, les ostréiculteurs, étant parmi les premiers à s'être préoccupés de questions environnementales, acceptent difficilement qu'on leur impose des contraintes réglementaires strictes. Il y a un juste milieu à trouver, que beaucoup d'ostréiculteurs souhaitent, puisqu'ils ne se voient pas comme les principaux pollueurs du milieu. La majorité des ostréiculteurs sont tout à fait conscients qu'il faut entretenir les ports et ne pas laisser les parcs à l'abandon, éviter l'envasement, et préserver des zones naturelles : « on ne peut pas arriver avec nos gros sabots sur des endroits qui ne nous appartiennent pas et qui ne nous appartiendront jamais ».

Ainsi, l'ostréiculture arcachonnaise est indissociable du Bassin, dans la mesure où elle l'utilise comme support de son activité tout en l'entretenant dans un esprit d'exploitation durable de l'huître, au point d'en devenir un trait incontournable de son identité. Cependant, cette pratique, bien qu'ancrée dans la culture locale depuis longtemps, est en constante évolution.

B) L'ostréiculture arcachonnaise, une profession dynamique qui évolue dans un bassin de plus en plus convoité

L'ostréiculture est un secteur qui a profondément évolué depuis son implantation sur le pourtour du Bassin, en particulier à travers une succession de crises entraînant des changements d'espèces exploitées (cf introduction). Si la profession a su s'adapter à plusieurs reprises à ces crises biologiques auxquelles elle est inévitablement confrontée dans le milieu ouvert qu'est la mer, nous en sommes aujourd'hui à un tournant. Les crises biologiques les plus récentes sont : un captage de naissains trop faible, une mortalité des jeunes huîtres, des crises sanitaires et la toxicité du dinophysis. Mais elle doit

aussi composer depuis une dizaine d'années avec une activité qui prend de plus en plus d'ampleur dans le bassin : le tourisme. Ainsi nous allons voir comment cette profession historiquement dynamique fait face d'une part à un état de crise biologique, et s'adapte d'autre part à un boom touristique.

1. Crises biologiques

Cette année, les ostréiculteurs ont un regain d'espoir car le captage de naissains a été fructueux, contrairement aux cinq années précédentes. Mais le succès n'est pas pour autant assuré, car la mortalité des jeunes huîtres pendant l'élévation de la température représente une menace pendant la période estivale. Cette mortalité est en partie due à l'herpès virus OsHV-1.

Par ailleurs, la culture de l'huître est menacée par le dinophysis : ce phytoplancton dégage des toxines qui peuvent être toxiques pour l'homme. En 2007, l'alerte a été déclenchée et la vente d'huîtres a été interdite pendant 5 semaines pendant l'été, provoquant ainsi une réelle perte financière pour les ostréiculteurs. Cette interdiction a conduit l'Ifremer à faire des tests réguliers, en faisant ingérer des broyats d'huîtres à des souris. Ces tests ont été rapidement critiqués par les ostréiculteurs qui remettaient en question la signification de ces tests. Après cinq longues années de bataille, les ostréiculteurs ont obtenu la mise en place d'un test chimique pour ce contrôle qui conditionne la mise en marché des huîtres. Cependant, cette crise a été très mal vécue par la profession qui s'est vu interdire la vente de son produit "sans raison". Cette "crise du test souris" comme elle est citée reste dans les mémoires et rappelle à quel point la profession reste dépendante des normes sanitaires.

Il existe aussi des tests microbiologiques qui sont réalisés en mer et ponctuellement dans les bassins à terre. Ces tests microbiologiques permettent de définir la qualité de l'eau et le classement des eaux qui définit le traitement des huîtres avant la commercialisation. Cette année, les eaux de la presqu'île du Cap Ferret jusqu'alors classées en catégorie A vont être déclassées en catégorie B pour les mois de juillet et août. Le déclassement durant seulement deux mois l'été se justifie par l'affluence de touristes et vacanciers. Ceci nous amène à remarquer que l'affluence touristique a des impacts directs et indirects sur l'activité ostréicole.

2. Affluence touristique et adaptations

La profession ostréicole déjà confrontée à des difficultés intrinsèques à la culture des huîtres doit également évoluer dans un milieu de plus en plus convoité, notamment par le tourisme. Cette affluence a des conséquences sur le quotidien des ostréiculteurs, mais aussi plus en profondeur sur leurs orientations de commercialisation.

En effet, un nouveau mode de commercialisation se développe : la dégustation. Parmi ceux ayant la possibilité de le faire, de nombreux ostréiculteurs ont entrepris de monter une terrasse où les passants peuvent manger des huîtres accompagnées d'un verre de vin blanc. Mais si plusieurs exploitants se sont convertis, on remarque que beaucoup de jeunes commencent désormais avec cette activité dès l'installation, qui paraît incontournable pour démarrer. Les ostréiculteurs peuvent embarquer des personnes motivées pour découvrir le travail sur les parcs le temps d'une marée. Ce pescatourisme existe dans une moindre mesure mais tend à se développer car il permet un contact direct entre les touristes et la profession et apparaît comme un moyen de communication important.

Au quotidien, la circulation est rendue difficile : à terre, les embouteillages gênent les trajets des tracteurs ; en mer le nombre excessif de bateaux qui circulent à grande vitesse provoque du clapot, qui

gêne le travail sur les parcs à marée basse, mais aussi la circulation des chalands (embarcations à fond plat).

La plaisance apparaît donc comme un problème à part entière. Mis à part le clapot, les plaisanciers peuvent donner lieu à des dégradations des parcs en circulant au dessus. Mais pour les ostréiculteurs, c'est surtout une gêne visuelle : les corps morts le long de la côte sont de plus en plus nombreux et les bateaux dans la journée s'entassent dans les lieux spécialement touristiques: Ile aux oiseaux, Banc d'Arguin.

Dans un tout autre domaine, le tourisme amène indirectement des problèmes de logement. En effet, la pression touristique a eu pour conséquence une flambée des prix de l'immobilier. Or les ostréiculteurs ont besoin d'habiter à proximité de leur lieu de travail, de leur cabane. Ainsi certains se logent dans des cabanes sur le DPM en dernier recours. Ce problème de logement est un réel frein pour de nouvelles installations, déjà gourmandes en capitaux.

C) L'ostréiculture arcachonnaise sous le regard critique des ostréiculteurs

L'objectif de notre étude n'était pas seulement d'appréhender la spécificité de l'ostréiculture arcachonnaise à travers les témoignages des professionnels rencontrés, mais également d'analyser les mentalités et les représentations des ostréiculteurs eux-mêmes. Nous exposerons donc dans cette dernière partie la vision que ces derniers portent sur leur propre métier, tout en pointant la diversité des points de vue rencontrés.

1. La représentation du secteur ostréicole, qui évolue avec la génération de l'ostréiculteur

Les ostréiculteurs portent un regard relativement pessimiste sur la situation actuelle de leur profession, et n'hésitent pas à affirmer que « la filière est au plus mal », ou que « la profession ne s'en sort pas bien ». Cette observation conduit les ostréiculteurs à parler des motivations qui poussent les jeunes à s'installer, et tous s'accordent sur le fait que l'exploitation de l'huître, très exigeante en termes de temps et de pénibilité du travail, requiert une véritable passion. Pour redresser un secteur en difficulté, la majorité des ostréiculteurs estime qu'il faut centrer les efforts sur la qualité du produit. Cette qualité apporte une valeur ajoutée qui rehausse les marges jugées trop faibles par nombre d'exploitants, tout en soignant l'image de la profession, ternie par de mauvaises pratiques. Enfin, tous parlent d'une nécessité d'adaptation de l'ostréiculture aux changements du contexte économique et du milieu naturel. Cette adaptation peut redynamiser à elle seule un secteur à l'avenir incertain.

Après nous avoir confié leur vision de l'état actuel de la profession, les ostréiculteurs ont partagé avec nous leurs points de vue sur l'unité de cette profession. Sur cette question, les avis divergent, comme on peut le voir sur la figure 4 :

Une vision plutôt pessimiste	Un ressenti plus optimiste
« Il n'y a pas de force commune ni de volonté de se mettre ensemble. » « C'est chacun pour soi. » « On peut se tirer dans les pattes. »	« Il y a de la discorde et de l'entraide. » « Avant tout le monde se tirait au fusil dessus, alors que maintenant y'a beaucoup de jeunes. » « Il y a de bonnes structures mais un manque de mobilisation à la base. »
« Le manque de force représentative est le grand malheur de la profession. » « C'est de plus en plus individualiste. »	« Ici on est plutôt jeune et on s'entend bien.» « Y'a pas de problème, y'a des jeunes qui veulent se lancer »

Figure 4 : La vision de la profession par les ostréiculteurs arcachonnais

Certains interviewés assurent qu'il existe une cohésion forte des ostréiculteurs arcachonnais, tant au point de vue de la représentation par le biais du CRC que par l'entraide sur les ports. Les termes utilisés à ce propos étaient forts : « solidarité des gens de mer », « solidarité du marin »... On constate une nouvelle dynamique dans les ports *jeunes*, car les jeunes ostréiculteurs ont souvent fait leur lycée ensemble, ce qui tisse des amitiés durables qui perdurent en dépit de la rudesse de leur quotidien.

A l'inverse, d'autres parlent de métier individualiste, égoïste, indépendant. Sur le ton de la plaisanterie, on nous a confié qu'un simple malentendu du temps des arrières grands-parents suffisait à mettre en froid deux ostréiculteurs pourtant voisins. Par ailleurs, une idée originale est ressortie d'entretiens réalisés sur le Cap Ferret : l'afflux touristique, source non négligeable de revenus complémentaires pour les exploitants ouvrant une dégustation, a mis les ostréiculteurs en concurrence et a donc accru les tensions déjà présentes entre certains d'entre eux.

En conclusion, les points de vue sur la situation du secteur ostréicole et sur l'unité de la profession sont très divers et sont en évolution avec les générations. L'âge de la personne interrogée semble également impacter la conception de l'avenir de l'ostréiculture.

2. Des visions d'avenir qui divergent en fonction de l'âge de l'ostréiculteur

Les ostréiculteurs les plus expérimentés, ayant beaucoup de recul sur leur profession, portaient un regard très critique sur l'avenir de leur profession, alors que les plus jeunes, encore préoccupés par les difficultés de leur installation, avaient une vision d'avenir un peu moins construite. Néanmoins, tous s'accordaient sur une poursuite des tendances actuelles. Par exemple, la plupart d'entre eux nous ont confié leurs craintes vis-à-vis du tourisme, car ils prévoient une fuite en avant de l'afflux touristique, avec tous les problèmes que cela entraîne en termes de gêne sur les parcs (clapot, promeneurs...), sur l'eau (vitesse des plaisanciers), et de qualité des huîtres (antifoolings, eaux usées...). Selon eux, l'ostréiculture va décliner au profit d'autres activités telles que la plaisance et le tourisme balnéaire. Face à cet avenir incertain, une grande part des interviewés a insisté sur l'importance de favoriser les installations des jeunes, motivés mais confrontés à des obstacles financiers de taille.

Par ailleurs, tous ont rappelé la difficulté de se prononcer sur l'avenir de ce secteur qui dépend d'un organisme vivant dans un milieu ouvert. Plusieurs années de mauvais captage de naissains suffisent à mettre en péril l'ensemble de la profession.

Ainsi, les ostréiculteurs envisagent l'avenir de leur profession de façon différente en fonction de leur âge. Ces divergences de représentations couplées à des modes de commercialisation parfois éloignées les amènent à établir des jugements inter-générationnels. Par exemple, les retraités contestent l'augmentation des redevances des terres-pleins et des cabanes, impulsées par le Conseil Général afin de favoriser l'occupation des cabanes par des professionnels, et l'installation de jeunes en particulier. De plus, ils se joignent aux ostréiculteurs de longue date pour critiquer les méthodes de travail des plus jeunes. De leur côté, les jeunes ostréiculteurs blâment les retraités qui mobilisent les cabanes sur les ports.

Après avoir étudié l'impact de l'âge sur les représentations, il faut analyser l'impact de la situation géographique des exploitations sur les mentalités car les contextes au Nord et au Sud du Bassin sont si différents qu'ils modèlent les représentations des ostréiculteurs qui y travaillent.

3. Des préoccupations qui diffèrent avec la situation géographique de l'ostréiculteur

Nous avons pu remarquer à travers nos entretiens que les opinions et les points de vue peuvent varier en fonction de l'endroit où l'on se trouve sur le bassin. Tout d'abord les ports ne sont pas organisés de la même façon :

- la zone autour de Gujan Mestras, au Sud du bassin, s'organise en plusieurs petits ports fonctionnels, peu touristiques dans l'ensemble ;
- la presqu'île du Cap Ferret où les zones d'exploitation s'organisent en petits villages (comme le village des pêcheurs de l'Herbe), et où la fréquentation touristique est importante ;
- le Nord-Est du bassin, à Andernos, qui présente une conformation intermédiaire par rapport aux deux zones précédentes.

Du fait de ces différences, les activités de ces zones sont susceptibles de varier : nous avons pu constater que les ostréiculteurs ayant une activité de dégustation se situaient préférentiellement sur les ports touristiques de la presqu'île où les lieux sont accueillants et où l'afflux touristique est important et plus aisé, mais aussi dans certains ports du fond du bassin (port de Larros).

La divergence des points de vue liée à la situation géographique se retrouve également dans les discussions concernant l'habitation sur le Domaine Public Maritime. Le prix de l'installation n'est pas le même suivant que l'on se trouve sur la presqu'île ou dans le reste du bassin : à Andernos, les cabanes se situent sur le DPM et sont louées plusieurs centaines d'euros par an via des contrats d'une durée de 25 ans. Il semble donc plus facile pour un jeune de s'installer dans ces conditions plutôt que sur la presqu'île où l'installation est de l'ordre de la centaine de milliers d'euros pour la cabane et le logement. De plus, plusieurs ostréiculteurs ont mentionné l'existence de jalousies entre les différents ports à propos de l'utilisation du DPM.

Enfin, nous pouvons distinguer différents avis concernant l'afflux touristique : les exploitations placées sur des endroits à forte fréquentation sont plutôt dans une optique d'adaptation (par la dégustation par exemple), bien qu'elles soient dans une situation où elles observent le plus de débordements : « c'est pas plus mal, c'est pénible l'été mais on fait avec » (Andernos). Au contraire, les ostréiculteurs situés dans des zones moins fréquentées par les touristes se sentent moins concernés par

cet accroissement, du moment que cela ne les gêne pas dans leur travail : « il y en a tellement, c'est à double tranchant » (La Teste), « c'est bien mais il y en a peut être un peu trop » (Gujan), « il y a une bonne entente avec les touristes mais ils dépassent les limites » (Gujan).

Conclusion :

Notre enquête, sur un échantillon de 14 ostréiculteurs, confirme le lien indissociable pour eux entre ostréiculture et Bassin : trait majeur de l'identité du territoire, elle est aussi dépendante des écosystèmes fragiles du plan d'eau et de leurs changements, tout en participant à l'entretien de ce milieu.

Apparaît également la nécessité pour l'ostréiculture arcachonnaise de composer, de diverses façons, avec une pression touristique croissante et des crises biologiques répétées qui fragilisent l'ensemble de la profession.

Au-delà de ces spécificités de l'ostréiculture arcachonnaise, prévisibles, nous nous sommes intéressés à la vision des ostréiculteurs en tant que telle. Notamment, nous avons constaté que les représentations du secteur ostréicole évoluent avec les générations, que les visions de l'avenir divergent avec l'âge, et enfin que les préoccupations des professionnels diffèrent en fonction de leur implantation géographique.

Afin de mettre en perspective notre étude, il pourrait être pertinent de comparer nos résultats avec une enquête sociologique de même type réalisée sur une autre région ostréicole, comme la Bretagne ou Marennes-Oléron.

Remerciements :

Nous aimerions adresser nos plus sincères et chaleureux remerciements aux ostréiculteurs que nous avons rencontrés tout au long de cette semaine d'enquête : ARISCON Jean-Michel ainsi que sa famille, BECKER Julien, BIDONDON Benoît, BOSREDON Barthélémy, CASTAIGNEDE Guy, DES TOUCHES Denis, EDOUARD Alban, FOUCART Lionel, HIRIBARN Ludovic, LE ROUTIOUTIOU Fabrice et Ludovic, LAFON Thierry, MORA Robert, PASCAUD Thierry, PRUNEY Olivier.

Nous souhaitons particulièrement remercier Olivier LABAN, président du Comité Régional Conchylicole, pour son accueil et l'aide qu'il a apportée à notre enquête.

ANNEXES :

Annexe 1 : Questionnaire soumis à chaque interrogé

1°/ Votre histoire et votre exploitation:

1.1 Comment êtes-vous devenu ostréiculteur?

1.2 Pouvez-vous nous présenter votre exploitation et son histoire ?

2°/ Identité du bassin d'Arcachon, dans le passé, le présent, le futur.

2. Selon vous, qu'est-ce qui fait l'identité du Bassin d'Arcachon ?

2.1 Selon vous, qu'est-ce qui caractérise le bassin d'Arcachon ?

=> *image emblématique, paysage (dune, lagune presque fermée, pinède), économie , patrimoine historique*

2.2 Quelles sont les évolutions observées et comment imaginez-vous que cela puisse évoluer dans le futur ?

3°/ Le rôle de l'ostréiculture dans le bassin d'Arcachon et son histoire

3. Quel est le rôle de l'ostréiculture dans le Bassin?

3.1 Quelles sont les fonctions de l'ostréiculture dans le bassin? Ont-elles évolué?

=> *entretien de paysages typiques, emblématiques, authentiques, historiques ? Attractivité touristique? Retombées économiques locales? Frein à artificialisation des côtes? Pionnier?*

3.2 Que pensez vous de la mise en avant de l'ostréiculture dans la promotion touristique du bassin?

=> *Campagnes de pub ? Instrumentalisation de la profession au service du tourisme ? Fierté ? Image de carte postale ? Commercialisation ? Nouvelles relations ?*

4°/ Vous et les autres activités sur le bassin

4. Il existe d'autres activités sur le Bassin d'Arcachon. Quelles sont vos relations, personnellement, avec ces activités?

4.1 Quelles conséquences le tourisme a-t-il sur votre activité?

=> *Évolution au cours de ces dernières années? Promeneurs indéclicats sur les parcs? Difficultés de déplacement terrestre et nautique? Clients qui apportent les capitaux?*

4.2 L'afflux estival de touristes entraîne une fréquentation accrue du bassin par les plaisanciers. Quelles conséquences cette activité de plaisance a sur votre activité ?

=> *qualité eau (eaux noires, HAP, antifouling) ? Solutions proposées ? Bruit? Navigation? Mouillages ? Plaisance à l'année ?*

4.3 Et les résidents permanents, quels rapports entretenez-vous avec ? Est-ce que le développement de la population permanente change quelque chose ?

4.4 Quelles sont vos relations avec les autres productions primaires ?

=> *la pêche, la sylviculture, l'agriculture ? Relations amicales, professionnelles, familiales? Travail en commun ? Mêmes clients et même contraintes (pêche: plaisance, nautisme, débouchés)?*

4.5 Finalement, le partage de l'espace terrestre et maritime est-il satisfaisant ?

5°/ Situation de la profession ostréicole dans le bassin d'Arcachon

5. Pour vous, quelle est la situation du secteur ostréicole aujourd'hui?

5.1 Sentez-vous une force représentative de la profession?

=> *Bien représentée? Bien défendue? Cohésion au sein de la profession? CRC?*

5.2 La pression foncière a-t-elle un impact sur l'organisation des ostréiculteurs?

=> *Logement par rapport à vos zones d'exploitation?*

5.3 Votre cabane est-elle sur du DPM ou sur du domaine privé ? Qu'est que cela implique ?

=> *Vision à long terme ? Transmission ?*

5.4 Vous sentez-vous soutenus par l'Etat et les collectivités territoriales?

=> *Indemnités crises? Aménagements? Infrastructures?*

5.5 Pour vous, quelles sont les principales question pour l'avenir de la profession ostréicole dans le bassin?

=> *ostréiculture prise en compte dans les outils de gestion globale du bassin comme le SMVM, le ScoT, le projet de PNM*

6°/ Données sur votre exploitation et vous

6.1 **Quelle est la taille (en ares ou en tonnage) de votre exploitation?**

6.2 **Pourriez vous nous donner votre âge?**

=> *[15-25], [26-35], [36-45], [46-55], [56-75], >75*

6.3 **Avez-vous un conjoint qui travaille dans l'exploitation ou exerce un autre métier?**

6.4 **Avez-vous des enfants? Si oui, participent-ils aux travaux de l'exploitation et sont-ils intéressés par la reprise?**

Annexe 2 : Tableau Identité des ostréiculteurs et caractérisation de leur exploitation

Lieu	Nom	Age
herbe	(1)	49
herbe	(2)	31
canon	(3)	44
canon	(4)	78
canon	(5)	45
andernos	(6)	35
andernos	(7)	21
andernos	(8)	36
meyran centre	(9)	56
meyran est	(10)	42
gujan	(11)	83
larros	(12)	40
La teste	(13)	38
le rocher	(14)	44

génération	création/reprise	origine	formation
2		bassin	lycée de la mer + 5 ans aide familiale
1	2007 EARL	vacancier dans le bassin	études +ouvriers 3 ans
5	1990	bassin	cursus de droit, huître en polynésie, son grand père la forcé à reprendre
4		bassin	pas de formation mais service militaire 7 ans dans la marine
2	1990	pas du coin, son père s'est installé avec lui en 1975	BAC raté, pas d'études
1		bassin	etudes bac pro
1	2012	bassin	cap ostréiculture, bac pro apprentissage + 2 ans salariés
1	1999	bassin	bac lycée de la mer + stages
4 et 5?		bassin	pas de formation
2	1991	bassin	pas de formation
4		bassin	pas de formation
2	2002	bassin	BTS d'analyse bio +7 ans de poissonnerie
1		Pyrénées atlantique, vacanciers	BEP puis bac pro lycée de la mer
2		bassin	études de communication mais pas plus

commercialisation	activités	surface de parcs (ha)	production par an (t)	UHT /exploit/employés	remarques
vente au détail, en gros si excédent		2,5	70-95t	4= lui, sa femme + 2 (+ le père ponctuellement)	
dégustation majoritaire, détail		1,2	15	3	
		2	80	4=lui + 3 salariés	
marché a marmande puis intermarché, son restaurant, au détail		2,5		6	femme au resto comptée, père et fils en aide, employés
marché le dimanche + 2 restaurants		2,5	20	2= lui + sa femme (+ son père)	femme qui travaille mais non déclarée
intermarché		1,9	?	1,5= lui plus une employé 6 mois plus saisonniers	
dégustation, événementiel, vente à d'autres ostréiculteurs, détail		1,3	14	1	
1/3 détail dégustation, 1/3 marché, 1/3 expédition resto bordeaux et comités d'entreprise			>100t	7 à Claouey	dégustation à l'Herbe et brasserie a Andernos
clientèle sur tout la cote basque jusqu'en Espagne: tournée	négoce si pas assez d'huîtres, il rachète en marennes, Irlande	3	60	6=père fils+4 salariés	âge fils : 30
gros, pas de détail		?	?	5=lui + 4 salariés	
foire		1,7	700 000 huîtres	2=lui et sa femme	
dégustation	50t de vente -> achats a d'autres,	2	15-20t	3= lui sa femme et son frère	

	pescatourisme				
dégustation avortée, détail, marchés en Pyrénées, restauration anecdotique	négoce	1,2	25	1	
expéditeur, naisseur, vente en gros, détail		3,5	?	5= lui +4 salariés (et 5 autres salariés au Portugal)	pas prise en compte Portugal

Annexe 3 : Tableau à double entrée récapitulatif de notre dépouillement d'enquête

Lieu	Nom	Age
herbe	(1)	49
herbe	(2)	31
canon	(3)	44
canon	(4)	78
canon	(5)	45
andernos	(6)	35
andernos	(7)	21
andernos	(8)	36
meyran centre	(9)	56
meyran est	(10)	42
gujan	(11)	83
larros	(12)	40
La teste	(13)	38
le rocher	(14)	44

Identité du bassin

Ostréiculture! Il y a une évolution, ils étaient plus nombreux. Peu de poids économique. Et la pêche, ça allait traditionnellement ensemble.

"c'est tout ce qui s'y passe. Il fut le prendre comme un tout." C'est un peu un **huis clos**. C'est un endroit tout petit.

Ecosystème assez particulier, **complexe**, ambiguïté. Baie intérieure avec oiseaux, pêche et ostréiculture récente sur le bassin. Ecosystème naturel et préservé mais **fragile**

1) "c'est mon bassin donc c'est le meilleur." 2) petit 3) "**réseau d'égouts**"=protection contre la pollution, qualité pour les consommateurs 4) ce sont des petites entreprises (ostréiculture)

ostréiculture depuis 10 ans, aussi le tourisme "le tourisme s'incruste de plus en plus" "écosystème fragile et pas grand"

Ostréiculture en premier lieu. Autres activités qui tournent autour du nautisme.
Évolution=envasement (parcs, chenaux)

Il y a un côté bassin et un côté océan. Pas vraiment d'identité, c'est un endroit comme un autre mais c'est parce qu'il a peu voyagé. C'est aussi l'ostréiculture et sa particularité naisseur.

Huître, belle vie, le tourisme, la proximité de Bordeaux

L'ostréiculture et la dune du Pyla. Et le bassin naisseur, les cabanes et l'île aux oiseaux et les touristes. Le soleil et le calme.

milieu marin dépendant de ce qui se passe sur terre, très fragile, enclave où l'eau est peu renouvelée, victime de son succès. Culturellement le bassin est jeune. "L'atout et la plaie du bassin", c'est la nurserie naturelle. Milieu unique par rapport aux marées

ostréiculture!! Un peu la pêche et aussi le tourisme.

Ostréiculture! (présente partout dans la communication autour du BA, tout support confondu : pinasses, huîtres). Le paysage (jamais cité mais:) la bassin est beau, attrait du biotope

<p>"la carte de visite du bassin d'Arcachon c'est pas les villas et le film les petits mouchoirs, la carte postale c'est le bassin lui-même, les bateaux (les pinasses)"</p>
<p>Beaucoup de reportages à la télé. Saturation, huître = baromètre naturel</p>
<p>Rôle de l'ostréiculture</p>
<p>Entretien du bassin, et encore ce n'est plus vraiment le cas actuellement. Parce qu'il y a beaucoup de vestiges de parcs (abandons) et huîtres invasives (rochers d'huîtres). Rôle emblématique " il faut qu'on montre l'exemple".</p>
<p>C'est surtout identitaire. Economiquement, ça fait de l'emploi.</p>
<p>"sentinelle du milieu" comme les paysans nous sommes les "jardiniers du paysage". Sans l'ostréiculture, milieu altéré, détruit, y compris pour les touristes haha!</p>
<p>A côté : cueillette. Le plus important dans le milieu primaire c'est la commercialisation.</p>
<p>"C'est une carte postale l'ostréiculture" image de marque, rôle écolo écosystème, protéger la nature, "c'est écologiste de parler des huîtres, c'est pas mal comme image"</p>
<p>entretien et préservation du milieu, surveillance du milieu (destruction des herbiers par les bernaches, couleur de l'eau...)</p>
<p>entretien des chenaux et son image à des fins touristiques</p>
<p>A côté : Rôle a évolué, de moins en moins important. Diminution, avant surtout familial, peu de réflexion économique.</p>
<p>La promotion touristique "c'est un bon plan"</p>
<p>il raconte les crises...</p>
<p>il a raconté l'histoire du banc d'Arguin et de la japonaise</p>

à côté : parle de la pêche ; entretien des ports pour le côté image

fonction de nettoyage, entretien du milieu (rochers d'huîtres, envasement, hydraulique), nurserie naturelle, "carte postale" avec les cabanes sur pilotis et n'importe quel dépliant montre un ostréiculteur

"Laban défend bien le truc", on a un poids

Ressenti

"on a pas besoin d'eux, on serait 2000 je serais content"

"Je préférerais un tourisme rural" qu'un tourisme fashion.

"on est utilisateur du plan d'eau c'est certain mais on a une certaine légitimité"

type de touristes: 1) arrivés enfants respectueux 2) nouveaux arrivants intégrés 3) touristes de passage arrivés en pays conquis, on ne peut pas l'éviter

"on se sent moins chez soi qu'avant" "je suis un ours ça me fait un peu peur" manque de respect,

"ça se passe bien", pas pratique pour travailler

c'est pas plus mal. C'est pénible l'été mais on fait avec.

"Ne gêne pas" "On ne représente plus rien, on subit, il faut s'adapter".

bon entente avec les touristes mais ils dépassent les limites. Il s sont **ingérables**

"nuisance morale plus que matérielle"

« c'est bien mais il y en a peut-être un peu trop."

deux côtés. Visite touristique sur son bateau : côté agréable, vivant, partage de la passion. Les élus ne veulent pas dégrader leur image et n'ont pas intérêt à se fâcher avec les plaisanciers. Consensus obligatoire de ne pas perturber leurs activités respectives avec les plaisanciers.

"il y en a tellement!" c'est à double tranchant. Personnellement y a rien qui me gêne
"on peut tous vivre ensemble"

Il a "une appréhension" de ce tourisme qui croit sans s'arrêter

Concrets	
+	-
rien	plaisance: "c'est nous qui allons disparaître et pas eux" "ils ont failli nous foutre en l'air". Sur fréquentation touristique mais aussi à l'année: surpopulation. Beaucoup d'urbanisme= beaucoup de pollution
"je m'en sers"	conséquences visuelles, clapots, crème solaire dan l'eau, corps morts. Ils n'ont pas conscience des impacts qu'ils ont.
	on a dû changer nos moteurs 4 temps mais la plaisance non! Hydrocarbure, antifooling. Circulation à terre difficile. Visuel modifié par l'urbanisme.
"c'est la richesse de l'ostréiculture arcachonnaise"	beaucoup de corps morts mais "heureusement" comme l'essence coûte cher ils ne sortent presque pas. Plaisance: positif, ça fait des clients, en terme de pollution il n'y croit pas trop
pescatourisme	plus d'exigence au niveau des normes sanitaires, déclassement des eaux, bruit, problèmes de circulation terrestre. Sentiment d'injustice vis-à-vis de la plaisance.
afflux touristique bon pour le commerce (vend plus l'été, car Inter marché l'appelle quand besoin d'huîtres)	bateaux mouillés devant le parc, bateaux qui nuisent à la qualité de l'eau et donc des huîtres
	trop de touristes et de plus en plus! Problèmes l'été vraiment. Manque de respect dû à un manque d'information: voitures sur le terre-plein, pas de bonjour, passage sous la grue, plaisance: bateaux qui passent sur les parcs et les abîment.
Dégustation mais ne le cite pas de manière directe	rien
amoureux de la région. Pescatourisme (c'est bien)	plaisance: détérioration des parcs, clapots
pouvoir d'achat intéressant	comportements sans gêne, régression des zostères qui entraîne l'envasement des parcs, prolifération des moules à cause de la régression des prédateurs a cause de la baisse de la qualité de l'eau. Antifooling
rien	plaisance: clapot, antifooling
rien	augmentation des prix pendant la période touristique, pollution, visage du bassin modifié, quelques tensions parfois, perturbation de l'hydraulique, Plaisanciers : "ils se rappellent du bassin que quand il fait beau". Circulation difficile comme sur la Côte d'Azur,

dégustation, valeur ajoutée (ça n'a pas marché de par sa situation géographique)	plaisance: trop de bateaux, antifouling et hydrocarbures: paysage aquatique différents (herbiers) + pression immobilière
ils font vivre certains mais pas moi. Mais ça maintient le produit.	embouteillages et plaisance : elle a un poids fort dans le partage maritime
Remarques	Image
il n'a pas parlé que de la plaisance de manière spontanée	rien
Pas de vrais soucis c'est surtout visuel, c'est chiant. Mais il s'y fait...	Faut contrôler tout ça, faut faire tout ça de manière "raisonnée" mais on se sert de cette image.
	Je comprends l'effet carte postale car on fait partie du paysage mais "c'est de la démagie".
Il s'est adapté, n'est pas scandalisé par cet afflux touristique qui est importante pour l'ostréiculture.	rien
	rien
évolution: dégustation, pescatourisme => "le principal, c'est qu'on arrive à vivre, qu'on reste nombreux"	mise en avant ostréiculture fait de la pub
pas de différence avec les résidents permanents.	image trop présente
rien	rien
rien	rien
il n'aime pas les autres activités mais il tient un discours diplomatique	rien
la bassin est "trop beau" et il craint que ça continue à augmenter	

idée de mettre en place une sorte de charte communale : les gens qui s'installent pour la culture du BA s'engagent à ne rien modifier	entretenir le port pour le côté image de la profession, sans tomber dans le cliché
mais y a une très bonne relation avec les locaux: pendant les manifs contre le test souris, ils on été soutenus par la pop locale	

Pêche	Agriculture	Sylviculture
la pêche et l'ostréiculture allaient traditionnellement ensemble mais actuellement pas de lien.	suspicion de pollueur	rien
il veut devenir pêcheur. Ça l'intéresse. "On se côtoie"	pas du tout. Mais mauvaise image dans les discussions de cabane dès qu'il y a un problème dans l'eau.	rien
pas de contact	pas d'agriculture	cellulose du pin, acide dans le milieu
	plusieurs connaissances	rien
rien	rien	rien
bonne entente avec les pêcheurs	rien	rien
rien	rien	rien
rien	rien	rien
rien	pollution agricole	rien
ostréiculteur et pêcheur c'est à peu près la même chose.	rien	"Smurfit" a fait du mal à la qualité des eaux
ne les aime pas vraiment : "preneurs et non cultivateurs". Ils ne font pas attention au milieu, surpêche		"le plus gros problème ça reste quand même Smurfit" rejets toxiques.
pas trop de rapport + rivalité	rien	rien

Y en a pas trop, entre pro c'est pas l'harmonie	rien	ien
Ecologie	Tertiaire	
Avant ils étaient vus comme des écolos au sens péjoratif du terme.	rien	
rien	artisans: plombiers, jardiniers	
le parc marin coûte cher et il y a des lenteurs administratives.	nautisme: indirect avec réparations de bateaux	
rien	rien	
parc marin, c'est une bonne chose, c'est une limite au tourisme		
partage compliqué (cf Arguin) : Sepanso, nautisme, ostréiculteurs (meilleure croissance huître, tolérés)	vente aux inter marchés (négoce car vend plus qu'il ne produit, inter marché proche et pratique)	
relations tendues avec la réserve naturelle du banc d'Arguin attention à l'entretien des parcs, au cahier de charges.	commerçants restaurateurs; il y a des fêtes organisés genre fête de l'huître qui ont des retombées économiques sur les hôtes, resto etc.	
rien	rien	
rien	activité navale	
rien	rien	
ce qui se passe avec les zostères c'est déjà arrivé avant, ils font du blabla pour rien...	Ifremer, rapports cordiaux (suggéré)	
certaines décisions (arrêtés) sont absurdes : interdiction du kyte surf car aile ressemblant à des rapaces.	rien	

rien	Les UBA = bonne chose parce que ça fait des visites et des dégustations
rien	rien

Général

Déclin de la profession: "à force d'observer les gens en vacances, certains ostréiculteurs se sont sentis eux-mêmes en vacances, ils n'ont pas su évoluer"

on cherche la qualité des huîtres du coup. "Pas vraiment de force représentative, il y a quand même des arriérés dans le bassin. " Le changement c'est accepter l'adaptation ».

pas de dégradation, pas d'amélioration mais pas excellent.

Y a pas de problèmes, il y a des jeunes qui veulent se lancer.

"la profession ne s'en sort pas bien. Pour s'en sortir il y a la dégustation (pour les autres, pas moi)

difficile, "il faut être passionné pour le faire", beaucoup de temps de travail par la mortalité qui fait baisser les stocks. De plus, à cause des cours, peu de marge

contribue à l'économie (emploi) locale.

De moins en moins nombreux et "on n'est rien"

dégradation de la qualité du produit par de mauvaises pratiques des ostréiculteurs, dégradation de l'image de l'huître Arcachonnaise. Difficulté à trouver du personnel parce que ils veulent vite s'installer à leur compte.

Situation paradoxale car bonne valorisation du produit et bon équilibre actuel mais situation précaire car aucune visibilité sur l'avenir. "L'ostréiculture a besoin de se réinventer et de se réadapter" il y a un manque de visions à long terme de certains ostréiculteurs, l'ostréiculture est incompatible avec un comportement opportuniste (dégustation)

"il y a des arriérés, des bourrins, il y avait du niveau et ils se sont reproduits [...] si le vieux est encore là on ne fait rien"

"la filière est au plus mal" les jeunes qui s'installent sont dans des situations difficiles

rien

Mentalités

changement des mentalités, évolution : les locaux font plus attention, amélioration de leur image. "Il n'y a pas de force commune ni de volonté de se mettre ensemble". individualiste. 30 élus au CRC, 8 présents aux réunions etc. Il y a 2 types d'ostréiculture aujourd'hui, la dégustation ("commerce") et les autres. Ceux qui font de l'ostréiculture ne sont pas nombreux. Métier qui a évolué: besoin de plus de place, de matériel, de capital. Ceux qui font de la dégustation, souvent n'ont pas le choix "je ne leur jette pas la pierre".

gros changement de mentalités lié à : la mortalité, la dégustation, et de moins en moins d'huîtres." Chacun pour soi." " On peut se tirer dans les pattes" il y a de "l'entraide et de la discorde" Mais ça dépend de chacun, on ne peut pas mettre tous les ostréiculteurs dans le même sac.

rapports avec les collègues ont beaucoup évolué. Avant solidarité des gens de mer, mais avec le tourisme aujourd'hui la concurrence est rude. Les jeunes qui s'installent doivent avoir de longues dents, ils doivent faire du business et pas les bisounours : génération "thalassa": fun, dauphin, surf. Attention parce que les salariés qui s'installent ont toujours travaillé 35h, alors qu'après c'est 70h qui les attendent.

il y a la solidarité du marin mais sinon c'est chacun pour soi. C'est d'ailleurs un peu décevant. Les gens sont moins impliqués (réunion syndicales etc.)

pas de force de la profession, assez égoïste depuis toujours ET problème des abondons de chantiers ("concessions dégueulasses"), risque de se blesser, mauvaise image profession, coût nettoyage

avant tout le monde se tirait au fusil dessus alors que maintenant il y a beaucoup de jeunes (andernos) et qu'ils ont fait leur lycée ensemble.

"Non" Sentiment d'être le vilain petit canard. Possède d'autres affaires sur le ferret et ça dérange (le côté entrepreneur ?) Ils sont peu à faire comme lui et il le fait bien donc jalousies.

Il y a du laisser aller chez les jeunes, il faut se reprendre. On s'entraide.

"Le manque de force représentative est le grand malheur de la profession" " il y a de bonnes structures mais un manque de mobilisation à la base."

la force représentative a existé, aujourd'hui c'est l'appât du gain et l'économie, beaucoup d'individualité. Avant il y avait un syndicat par port, regroupement pour faire bouger les choses (qualité des eaux et collecteur).

rien
"A la teste, on a été vampirisé par les retraités", résultat "tous les jeunes sont partis de la teste." "Ici on est plutôt jeune et on s'entend bien": bonne entente au sein du port ; les retraités gardent leur terrain sans l'entretenir avant de le céder en mauvais état. "c'est de plus en plus individualiste"
Soutien, aide
"Le conseil général fait du bon boulot"
il a eu des subventions importantes à l'installation de l'Europe et de la région . La section se bat pour les obtenir. Mais il critique les collectivités locales, "priorités mal définies".
Il y a le CRC, c'est un relais qui leur permet de faire remonter l'information et avec les scientifiques. "C'est vrai qu'on est écouté dès qu'on parle d'écologie c'est dans l'air du temps." "Ca nous sert, on l'utilise."
soutenu par les affaires maritimes d'Arcachon, présent à toutes les réunions du CRC. Aides agricoles pour les jeunes
"On est trop aidé mais c'est parce qu'on nous en demande trop
aides pour mortalités et manque de naissains, efforts Etat mais insuffisant pour les ostréiculteurs toujours perdants donc démotivés
CRC: "ils gèrent comme ils peuvent"
"soutenu oui mais de moins en moins"/ Force avec ceux qui font comme lui mais sont peu nombreux ("4 ou 5 personnes") sinon non.
trop d'aide des collectivités, des abus notamment sur le chapitre de la mortalité des jeunes huîtres. Il faut être solidaire pour défendre une cause.
La section fait du bon travail, il y a un peu d'aide c'est pas grand-chose, c'est mieux que rien. En revanche le conseil général : très mal géré, le port de Meyran à coûté très cher, c'est trop.
le CRC est une vraie interface entre l'administration et les syndicats. CRC fait des projets du moment que ça ne dérange pas (ceux qui financent). Mauvais relationnel avec le CG, mais semble propre à son histoire. "j'attends que les vagues lèchent les villas du Ferret" : il faut bouger les politiques
oui une force représentative qui est le CRC et qui est dynamique

bien soutenus par l'Etat pendant les crises

Foncier
rien
Il a tout acheté d'un coup. Y compris sa maison, le tout, sur le DPM dans le village des pêcheurs.
manque d'espace, mais on ne peut rien dire car on vit sur le DPM (interdit).
Pb de concurrence illicite entre dégustation sur DPM et restaurants sur le privé. Il est très légaliste: le DPM ce n'est pas à nous, c'est à tout le monde, c'est comme ça. Et il le dit aux jeunes qui se croient chez eux.
"on n'est pas chez nous, on est sur le DPM et heureusement" manque de place pour le matériel (ils vivent dans leur cabane)
pas d'habitat sur le DPM donc le plus difficile, c'est de trouver un logement
logement perso: 600 euros pour un T2!! C'est très cher. Mais à andernos, la cabane est gérée par la commune et il doit une redevance 600e par ans pendant 25 ans. Il y a des subventions et on les a facilement. Etat et conseil général aident plutôt.
Pression foncière oui, pas possible de gagner des terrains. Réattribution des cabanes aux touristes sur le Ferret dans la mesure ou aucun Ostréiculteur ne reprend. Investissement lourd pour les jeunes. Différent de Gujan, ici très belle clientèle.
Il a la même cabane depuis 5 générations
ils veulent augmenter la redevance des cabanes: c'est les vieux qui les ont construites ces cabanes et ils veulent se les approprier pour les donner aux jeunes!!
"pression immobilière énorme"
"on se sent observé par l'immobilier", les autres (préfet etc.)

Avenir

Ca va continuer comme c'est mais à un moment donné il y aura trop de monde et ça ne pourra plus durer. La dégustation va augmenter puis se stabiliser et l'ostréiculture va décliner.

Tout faire pour que les jeunes puissent s'installer parce que c'est trop cher; il y a des motivés mais c'est trop cher.

souche résistante au virus à trouver, incidence de l'homme sur le milieu, préservation de l'activité par la préservation des sites, apprendre au consommateur à payer le prix qu'il doit et à manger le prix de saison (laiteuse)

Il y a des jeunes qui veulent se lancer mais : il faut utiliser sa force de travail, savoir ce que c'est qu'être un chef d'entreprise, un investissement perso important, travailler les huîtres au mieux. Il insiste sur la formation dont la connaissance du marché. Etre ostréiculteur c'est être chef d'entreprise, entrepreneur.

"La situation de va pas s'améliorer et il faut être nombreux avec une reprise de jeunes" problème de prix pour racheter l'exploitation

assez de reprises

reparcage pas mal. Réglementation déjà très lourde mais en ayant des parcs à divers endroits il peut jongler entre les interdictions.

Ce qu'a connu la côte d'Azur le BA va le connaître aussi, il faut anticiper, comment ? Ne sait pas. Pas l'intention d'agrandir. Coûts d'exploitation de plus en plus chers, aléa de vente. Il faut anticiper car s'il y a des problèmes c'est sur 3 ans.

Il faut beaucoup d'investissements pour un métier précaire "se lancer est risqué" c'est plus facile quand on est issu d'une famille ostréiculteur.

Il y a des jeunes qui veulent s'installer, mais c'est difficile surtout à cause des problèmes de captage et la mortalité

"l'union fait la force et il faut être très fin dans la méthode". Jouer avec le packaging huître/bassin : prendre les élus au piège pour ne pas se tourner uniquement vers restauration et tourisme. Pour un développement mais ne faut pas que ça soit néfaste au bassin. Durcissement de l'utilisation de produits chimiques.

Tant qu'on a de l'huître ça va. (attention à l'huître triploïde, il a peur que ce soit à cause de ça qu'il y a l'herpès)

Avenir fragile parce qu'on est trop nombreux, il y a un problème de "compatibilité" entre les activités (essentiellement ostréiculture/tourisme) "faut pas qu'on soit là que pour faire joli". Il y a des jeunes qui veulent reprendre mais.... à côté il y a 2 affaires à reprendre mais les jeunes ne reprennent pas, c'est trop cher... Et puis j'ai peur des jeunes qui ne sont pas à la hauteur : par exemple pour le naissain, ils ne tiennent pas les prix, vendent au rabais et déséquilibrent le marché. Sans être "écologique à fond" il y a la question de préservation du site: -> limiter l'urbanisme, et Smurfit, et les agriculteurs "ça ne peut être que nuisible" et il y a des enjeux

autres

Triploïdie: 80% de triploïde! Il a peur de la dépendance, que ça devienne comme Monsanto dans l'agriculture.

l'huître japonaise serait-elle en fin de vie??

changement de pratique (élévation) qui change la qualité des sols : envasement accru

notion de privilège de ceux qui sont au cap plutôt que le fond du bassin. Contre la triploïde

achat de triploïdes en écloserie mais cause maladie bassin?

contre l'écloserie. "huître pleine mer du banc d'Arguin" = presque un sigle de qualité, ça fait une palette de choix pour les restaurateurs..

la dégustation c'est pas du primaire c'est du service. Il faut avoir la capacité de recoloniser le fond du bassin grâce à de nouvelles techniques. Car le problème c'est "l'animal devenu sauvage"

"on ne peut pas arriver avec nos gros sabots sur des endroits qui ne nous appartiennent pas et quine nous appartiendront jamais! "ils laissent leur chantier et c'est dégueulasse.

les maires ont laissé construire sur des zones inondables!

