

## AGRICULTURE

# Des moules et des huîtres cultivées à Cayeux-sur-Mer ?

**BAIE DE SOMME** La possibilité de cultiver des huîtres et des moules de bouchots sur le littoral de Cayeux-sur-Mer au sud de la baie de Somme est évoquée depuis 2009. Une nouvelle réunion a abordé le sujet. Il se heurte aux réalités du marché et aux volontés politiques.

## LES FAITS

- L'implantation des moules de bouchots (sur pieux) à Saint-Quentin-en-Tourmont et Quend, au nord de la baie de Somme, s'est faite dans les années 1980 par des Normands.
- On compte près de 112 000 pieux, répartis en 32 concessions de 3 500 pieux, chacune répartie entre 14 producteurs locaux sur 5 km de plages, des mytiliculteurs (pour mytilidae, latin de moules marines).
- Les productions sont triées, lavées, dégelées et conditionnées au centre conchylicole du Crotoy.
- La production annuelle est d'environ 2 500 tonnes (5 % de la production nationale), 60 % sont consommés localement. C'est une centaine d'emplois directs environ, 300 indirects.

DAVID VANDEVOORDE

Depuis une dizaine d'années la question est connue et prise très au sérieux au sein du comité régional de conchyliculture Normandie/mer du Nord. La question ? Peut-on cultiver des huîtres et des moules de bouchots au large des côtes de Cayeux-sur-Mer, au sud de la baie de Somme ? « Au sud de la commune, au niveau de Wogmarue », précise Jean-Paul Lecomte, maire de Cayeux-sur-Mer.

**« Une expérimentation avec objectif d'intégrer une nouvelle espèce dure au minimum un cycle de production, entre 2 et 3 ans »**

**Paulin Leconte**  
chargé de mission au Comité régional de conchyliculture Normandie/mer du Nord

Précisément dans le bassin dit « n°4 Vimeu » délimité au nord par la ligne est ouest passant par le phare du Hourdel et au sud par la limite des départements de la Somme et de la Seine-Maritime. Le maire de Cayeux n'a de cesse de



La production de moules en Picardie se concentre au nord de la baie de Somme, avec 112 000 pieux répartis en 32 concessions de 3 500 pieux, chacune répartie entre 14 producteurs locaux sur 5 km de plages. (Photo d'archives)

saisir toute opportunité de développement économique, par le tourisme ou autre, cultiver des moules et des huîtres apporterait sur tous les plans. L'histoire est ancienne. Le comité rappelle son étude de 2009 sur la faisabilité du projet. « La première phase a défini les zones susceptibles d'accueillir des nouvelles concessions conchylicoles. Dans le bassin n°4 Vimeu trois zones potentielles avaient été définies »,

explique Paulin Leconte, chargé de mission Hauts-de-France pour le comité.

Plus récemment, en juin 2024, une réunion a été organisée à l'initiative du GALPA 3 estuaires (Groupe d'action local pour la pêche et l'aquaculture). Objectif ? « Interroger la possibilité de relancer ce projet en y intégrant les nouveaux enjeux, objectifs et besoins des différentes parties prenantes. Cela a per-

mis de rappeler le cadre réglementaire et les enjeux du développement de la conchyliculture », précise Paulin Leconte.

**ATTRACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET TOURISTIQUE**  
« Imaginez des moules et même des huîtres de Cayeux-sur-Mer ! Il y aurait de la création d'emploi en plus d'ajouter à l'attrait de la région », s'enthousiasme de son côté Jean-Paul Lecomte, maire de Cayeux.

## La réglementation ne rigole pas

Le Comité régional conchyliculture Normandie/Hauts-de-France (CRCNHDF) rappelle qu'il existe des prescriptions à l'échelle du département de la Somme en spécialisation des bassins de production, des techniques d'élevage et des espèces autorisées. Un arrêté préfectoral du préfet de la Somme sera nécessaire pour une expérimentation. Si elle est validée, un autre sera nécessaire pour définir un schéma des structures des exploitations de cultures marines sur le domaine public maritime du département. « Il fixera les règles de valorisation et de préservation de l'espace

affecté à ces cultures via des règles techniques s'imposant aux professionnels en occupation et exploitation pour chaque bassin de production conchylicole (entretien des concessions, espèces et techniques autorisées, dimensions de référence des exploitations, densités des cultures etc.) » détaille Paulin Leconte. Un document qui complètera le cadre réglementaire national (normes sanitaires, environnementales, urbanisme) pour l'instruction et le suivi des autorisations individuelles par la Direction départementale du territoire et de la mer.

Sauf que si tous les acteurs se mettent d'accord, il reste à démontrer l'opportunité de marché. Sur-tout, il faut une volonté politique forte, un paquet de verrous administratifs sont à faire sauter (lire par ailleurs). « Dans ce bassin aucune espèce et aucune technique d'élevage sont autorisées pour le moment, une expérimentation est donc nécessaire », note Paulin Leconte. Il faut une concession expérimentale nécessitant la présentation et la validation d'un cahier des charges avec la durée, les paramètres étudiés (environnement, zootechnie, usages, sanitaires...), les moyens (structures d'élevages, espèces...) et les résultats attendus. « Généralement, une expérimentation avec objectif d'intégrer une nouvelle espèce dure au minimum un cycle de production, entre 2 et 3 ans. Aujourd'hui, aucune expérimentation n'est engagée », en termine Paulin Leconte.