SUD OUEST Jeudi 29 octobre 2020

La Rochelle, Aunis, Ré

Une expérimentation grandeur nature

BAIE DE L'AIGUILLON Les premiers résultats – encourageants – du chantier de restauration de vasières sont présentés à l'occasion d'un colloque de deux jours à La Rochelle

Frédéric Zabalza

f.zabalza@sudouest.fr

Sila barge à queue noire est la star de la baie de l'Aiguillon (premier site d'hivernage de l'espèce en France), c'est une autre barge qui attire actuellement les regards de nombreux observateurs, y compris étrangers. Une embarcation de près de 40 tonnes capable d'avaler et de broyer les restes d'exploitations ostréicoles à l'abandon, les crassats.

Mis à l'eau lundi au port du Pavé, à Charron, ce prototype fabriqué par l'entreprise d'André Tempéreau, dans les Deux-Sèvres, est conçu pour nettoyer de 400 à 800 mètres linéaires le temps d'une marée, contre 80 à 100 mètres auparavant. « L'entrepreneur l'a breveté. Ça pourrait permettre de diviser les coûts par quatre, étant donné qu'on était jusque-là à plus de 40 € par mètre linéaire nettoyé et 11 € par mètre cube broyé. Ce n'est pas abordable à terme », explique Jean-Pierre Guéret, conservateur de la réserve naturelle nationale de la baie de l'Aiguillon, constituée de 3 700 hectares de vasières et d'un millier d'hectares de préssalés entre Charente-Maritime et Vendée, à l'embouchure de la Sèvre niortaise.

En septembre 2019, un chantier expérimental de restauration des vasières a été lancé dans le cadre du programme européen Life (lire ci-dessous), qui vise à enlever les crassats, où s'agglomèrent les huîtres sauvages, participant à l'accélération de la sédimentation. à la



La nouvelle machine de Trézence TP. PHOTO LPO

modification des courants et, ce n'est pas anodin, à la concurrence des coquillages d'élevage pour la ressource alimentaire.

\ll Pas de nouvelle colonisation \gg

Depuis hier, les résultats de la première tranche de travaux, qui s'est achevée en février dernier, sont présentés au Forum des Pertuis à La Rochelle, à l'occasion d'un colloque qui réunit des chercheurs, des professionnels, des élus et des responsables d'associations, dont certains (par visioconférence) de Grande-Bretagne, des Pays-Bas et des États-Unis. « Le critère de réussite, c'est qu'il n'y ait pas de nouvelle co-

lonisation d'huîtres. Or, à ce jour, aucune larve n'a été détectée. C'est donc une satisfaction. On croise les doigts », confie Jean-Pierre Guéret.

Durant la première phase de travaux – 33 hectares, sur la centaine prévue dans le cadre de l'expérimentation – ont été nettoyés. La nouvelle barge va permettre de finir le travail lors de la deuxième phase, en cours, qui doit se terminer le 25 février 2021, en accord avec les conchyliculteurs. Le coût de la première tranche, financée par l'Europe, l'État, la Région et la CDC Biodiversité (filiale de la Caisse des Dépôts), s'est élevé à 284 000 €. Grâce à un complément de l'Agence de

l'eau Loire-Bretagne, la deuxième tranche bénéficie d'une enveloppe de 200 000 €.

La barge, elle, devrait poursuivre son action bien après 2021. À l'échelle du seul parc naturel marin de l'estuaire de la Gironde et de la mer des Pertuis, de la baie d'Yves à Moëze-Oléron en passant par l'île de Ré, les friches ostréicoles ne manquent pas.

SUD OUEST.frLes photos, vidéos et documents sur ce dossier sur notre site.

L'œil intéressé des professionnels

« Les professionnels sont à l'écoute, ils s'intéressent au programme, viennent voir le chantier. Il n'y a pas eu de sabotage des machines sur le port du Pavé!», sourit le mytiliculteur Benoît Durivaud, vice-président du Comité régional conchylicole.

Ce n'est, heureusement, pas le seul signe que la cinquantaine de professionnels conchylicoles, présents sur quatre communes de la baie de l'Aiguillon (Marsilly, Esnandes, Charron, L'Aiguillon-sur-Mer), dont les deux tiers sont en Charente-Maritime, suit d'un bon œil le chantier expérimental de restauration de vasières.

Les « sentinelles de la mer » en connaissent les enjeux. « On n'osait pas trop parler de pollution avant. Mais les fortes mortalités en 2014 ont fait prendre conscience de beaucoup de choses », remarque son collègue d'Esnandes Yannick Marionneau, homologue de Benoît Durivaud au Comité des Pays de la Loire. Des choses telles que la préservation des vasières et des écosystèmes de l'estuaire, premier objectif du programme Life. « C'est aussi notre intérêt de restaurer les fonctions nutritives, dont on sait qu'elles sont bonnes pour les moules, pour les oiseaux et toute la faune », poursuit Benoît Durivaud. « Et si l'estuaire se ferme, ajoute Yannick Marionneau, tout le monde disparaît. On a tous à y gagner. » Ou à ne pas y perdre.

« Un équilibre à trouver »

Les conchyliculteurs du bassin d'Arcachon, eux aussi, ont entrepris de nettoyer les anciens gisements d'exploitations abandonnées. « Toutes les sections semblent sensibilisées à ce problème, notamment les nôtres, dans les plus vieux bassins. En Bretagne-Nord et en Normandie, qui sont des bassins plus récents, ils commencent à peine à y être confrontés. Ce qui est intéressant est que la technique évolue, le nouveau matériel est impressionnant à l'image de la barge utilisée sur ce chantier. On pourrait même envisager à l'avenir de nettoyer au pied des concessions », anticipe Yannick Marionneau.

Les mytiliculteurs se gardent toutefois de vouloir « tout faire disparaître ». « Les huîtres sauvages sont aussi une source de biodiversité, elles émettent de la chlorophylle. Il y a un équilibre à trouver. Au-delà du nettoyage des vasières, l'intérêt de cette expérimentation va être de montrer à quel point les moules auront plus de nourriture à disposition », espère Benoît Duriyaud.

La restauration des vasières et l'enlèvement des anciennes structures ostréicoles ne sont qu'un volet du programme Life, élaboré par le parc naturel régional du Marais poitevin et les gestionnaires de la réserve naturelle de la baie de l'Aiguillon, la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) et l'Office français de la biodiversité.

Lancé en 2016, ce programme de plus de 2,3 millions d'euros, financé pour plus de la moitié par l'Union européenne, a pour objectif de préserver et de valoriser cet espace littoral, où sont produits 15 % des moules de bouchot en France, qui représente aussi 15 % des surfaces de prés-salés au niveau national.

Parmi les autres volets: la restauration et la création de milieux maritimes à la ferme de la Prée Mizottière en Vendée, la restauration de dunes à la pointe de l'Aiguillon, l'amélioration des connaissances de la faune, notamment le canard, et de la flore, ou encore la sensibilisation du public.



S'inquiète un peu des résidus de chantier qui perdurent, à l'air libre, le long du pont levant du Gabut (à tort peut-être?)... Des tas de limaille, ce mélange de poussières de métal, éclats de peinture et autres produits indéfinissables, issus des travaux de ponçage et décapage de l'ouvrage, sont exposés aux vents et marées. Et l'idée que tout ou partie de tout cela finisse dans l'eau du bassin des Chalutiers, par ruissellement, ou sur les quais, au gré des coups de vent, n'est pas des plus réjouissantes...



UTILE

« Sud Ouest » rédaction. 29, avenue Michel-Crépeau, 17000 La Rochelle. Tél. 05 16 19 47 40. E-mail : larochelle@sudouest.fr Accueil : du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 12 h30 et de 13 h 30 à 18 heures, mercredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30

Facebook: Sudouest.fr Charente Maritime. Twitter: @SO_LaRochelle

« Sud ouest » publicité.

Tél. 05 16 19 47 80. Accueil : du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h 30.

« Sud Ouest » abonnements.

Tél. 05 57 29 09 33, lundi à vendredi, de 8 h à 18 h. E-mail : service.client @sudouest.fr

Encombrants. Tél. 08 05 29 53 15. Du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 13 h à 17 h (sauf jours fériés). Rendez-vous pris dans un délai de quinze jours maximum.

Fourrière automobile. 68, rue Rempart-des-Voiliers, tél. 05 46 55 30 48. Lundi à vendredi, de 9 h à 12 h 15 et de 13 h 15 à 17 h. En dehors de ces horaires et de 8 h à 19 h, samedi de 9 h à 19 h, sorties de fourrière possibles sur appel téléphonique au 05 46 55 30 48.

Police municipale. Place Baptiste-Marcet, tél. 05 46 51 50 60.