



QUE SONT LES SERVICES ÉCOSYSTÉMIQUES ?

Ils correspondent aux biens et aux services que l'homme peut tirer d'un écosystème, et qui participent à son bien-être.

Ces services peuvent être extrêmement variés : production de nourriture, accès à une eau saine etc. Mais il peut aussi s'agir de services immatériels, plus abstraits, comme la possibilité d'exercer un loisir, de s'enrichir en découvrant de nouvelles cultures et traditions... ou d'avoir le plaisir d'acheter directement ses huîtres au producteur et de les consommer au bord de l'eau !

Tant que les écosystèmes sont en bonne santé, nous bénéficions de ces services, à titre individuel ou en tant que communauté, souvent sans vraiment nous en rendre compte.

La conchyliculture en France dépend très étroitement du bon fonctionnement naturel des écosystèmes marins, et ne nécessite qu'un faible degré d'intervention sur le milieu. Les parcs conchylicoles sont comparables à de petits écosystèmes semi-naturels, inclus dans un écosystème naturel plus large, et qui sont susceptibles de fournir eux-aussi des services à l'homme.

Cette fiche présente une sélection des services écosystémiques de la conchyliculture reconnus par la communauté scientifique. Ces services dépendent de mécanismes biologiques extrêmement complexes et d'interactions entre les composantes écologique, économique et sociale. Leur efficacité est donc variable d'un bassin conchylicole à l'autre, en fonction des conditions environnementales et des stratégies d'élevage choisies. Quantifier ces services est donc souvent difficile. Les estimations proposées dans les « Fiches bassin » sont données à titre indicatif.



AVERTISSEMENT



CRC Bretagne-Nord

2, rue du parc au duc
CS 17844 . 29678 Morlaix Cedex

02 98 88 13 33
contact@crbn.com



coquelliko | rouénn bourtik | lamion



LES SERVICES ÉCOSYSTÉMIQUES DE LA CONCHYLICULTURE





Production de denrées alimentaires et de matériaux

Les huîtres et les moules constituent aujourd'hui 96 % de la production française de coquillages d'élevage. Elles sont pour l'essentiel consommées sur le territoire national. Leur chair, riche en vitamines et en minéraux essentiels, est d'excellente qualité nutritionnelle. Les coquilles d'huîtres sont valorisables comme amendement calcaire, complément alimentaire pour la volaille, ou matériau de construction, mais également pour la restauration écologique de bancs sauvages de bivalves.



Tourisme et écotourisme

Pouvoir consommer les coquillages à proximité du site de production favorise le tourisme. Vente directe et visites des exploitations permettent des rencontres enrichissantes entre producteurs et consommateurs.



Création d'habitats

Les structures d'élevage (tables ostréicoles, filières, bouchots), ainsi que les coquilles des huîtres et des moules fournissent des supports de fixation à des espèces de substrats durs généralement absentes des zones conchylicoles où les fonds marins sont essentiellement meubles. Les débris d'origine animale et végétale et les coquillages attirent également des prédateurs qui bénéficient de cette source de nourriture abondante et facilement accessible. La biodiversité augmente localement.



Loisirs nature

La fréquentation des parcs conchylicoles par de nombreuses espèces d'oiseaux en fait des sites d'observation favorables pour les ornithologues.



Patrimoine gastronomique

Les fruits de mer occupent une place importante dans le patrimoine gastronomique français. Les huîtres et les fameuses « moules-frites » font partie des plats préférés des Français.



Lien social

La consommation d'huîtres et de moules est associée à des repas festifs, célébrés ou conviviaux. « Fêtes de la moule », « fêtes de l'huître » et autres festivals gastronomiques créent du lien social et procurent des moments de bien-être.



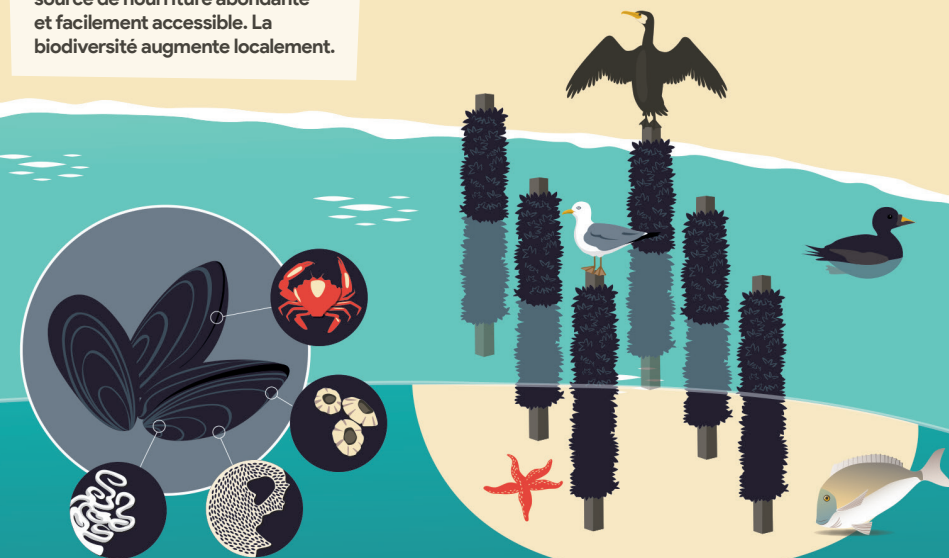
Patrimoine culturel

Les pratiques conchylicoles font partie intégrante du patrimoine culturel français. La méthode d'élevage de moules sur bouchots par exemple est une technique spécifiquement française. La conchyliculture participe de l'attractivité des territoires littoraux.



Amélioration de la qualité sanitaire de l'eau

La conchyliculture est dépendante de la bonne qualité de l'eau ; elle incite à prendre des mesures de contrôle de la pollution, et favorise ainsi indirectement l'amélioration de la qualité du milieu. De plus, les coquillages d'élevage participent directement au maintien de la qualité sanitaire des eaux côtières : en concentrant les microorganismes présents dans l'eau, ils épurent le milieu.



Limitation des risques de « marée verte »

Les apports d'azote d'origine terrestre sont importants sur les littoraux français et peuvent déclencher une croissance excessive des algues vertes, avec des conséquences néfastes sur l'environnement. La récolte des coquillages permet de retirer du milieu l'azote assimilé par l'animal lorsqu'il se nourrit. La dégradation naturelle des fèces et pseudo-fèces par des bactéries spécialisées transforment une partie de l'azote de ces biodépôts en azote gazeux qui rejoint l'atmosphère : c'est la dénitrification. Ces deux voies d'extraction d'azote limitent le risque de « marée verte ».

AZOTE (N)



2 voies d'extraction de l'azote

1 Récolte

2 Dénitrification



Clarification de l'eau

Les huîtres et les moules se nourrissent de phytoplancton et de matières organiques en suspension en filtrant l'eau. Les particules non retenues par l'animal (pseudo-fèces) ainsi que les produits de la digestion (fèces) se déposent sur le fond. L'eau s'éclaircit, la lumière pénètre davantage, favorisant la photosynthèse. Cela peut être favorable au développement de macroalgues et à des habitats essentiels comme les herbiers de zostères.

