



LA SEMAINE

Épandage de moules sous-calibrées sur la plage de la Larronière, à Cherruex (Ille-et-Vilaine), en août.

LES PETITES MOULES QUI BOUCHENT LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL.

Trop petits pour être commercialisés, les mollusques sont déposés à marée basse sur le rivage, où ils finissent par pourrir. Au grand dam des riverains qui dénoncent la pratique et ont lancé une bataille juridique.

Texte Manon BOQUEN

«**ALLEZ-Y, SENTEZ**», lancent Jean-Luc Christel et Marie Feuvrier sur la grève de la Larronière, à Cherruex (Ille-et-Vilaine). Le sable est couvert de petites moules que des épancheurs tirés par des tracteurs déversent à quelques mètres de là. «*Parfois, on ne peut plus sortir à cause des odeurs*», se plaint le premier, riverain du site qui fait face au Mont-Saint-Michel. En ce mois d'août suffoquant, les deux membres de l'Association pays d'Émeraude mer environnement (Apeme) viennent vérifier que les mytiliculteurs se conforment aux mesures du nouvel arrêté préfectoral du 8 juillet, qui encadre le déversement des moules non commercialisables sur le sable en baie du Mont-Saint-Michel. «*La baie est un bien commun protégé, nous voulons que les lieux soient respectés*», soutient Marie Feuvrier, septuagénaire à la voix discrète. L'association qu'elle préside se bat contre ces dépôts depuis près d'une décennie. Dans le premier bassin de production français, qui concentre les 318 000 pieux d'élevage de la seule moule de bouchot d'appellation d'origine protégée (AOP), les bivalves qui ne respectent pas les critères pour être vendus dans le commerce terminent en effet leur vie dans le sable. Parmi ces critères, le mollusque doit atteindre la taille de 4 centimètres. Faute d'y arriver, 20 % de la production sont dispersés quand, selon la profession, entre 10 000 et 12 000 tonnes de moules sont commercialisées chaque année. Gisantes, les petites moules composent un mets apprécié des milliers de goélands qui vivent là. Mais avec quelles conséquences sur l'environnement ? Le sous-préfet de Saint-Malo, Philippe Brugnot, indique «*qu'a priori il n'y a pas de risque pour la population*». Sur le plan de la biodiversité, l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la

mer (Ifremer) émet davantage de réserves dans son avis d'expertise de 2021. Sous la couche de moule, l'estran, le sable découvert à marée basse, devient plus dur et la demande en oxygène augmente. Un danger pour les espèces qui l'habitent.

«*Avant la mécanisation, les moules étaient triées à la main*», explique Marie Feuvrier. L'arrivée des machines, à partir des années 1970, a intensifié la production et provoqué plus de déchets : question tri, elles n'ont pas la précision d'une cueillette manuelle. Dès lors, les plus petites moules ont fini sur l'estran, sans étude d'impact environnemental ni réglementation. Un premier arrêté préfectoral a été adopté pendant l'été 2021 donnant une dérogation aux mytiliculteurs pour «*application au sol*» des bivalves trop petits. Il a été annulé par le tribunal administratif de Rennes en décembre après la contestation de l'Apeme et de l'association Sites et monuments (également représentée par Marie Feuvrier). Mais, quelques mois plus tard, le 8 juillet 2022, la préfecture d'Ille-et-Vilaine autorisait à nouveau le rejet des mollusques à 1 kilomètre du rivage – dans une baie où la mer se retire à plusieurs kilomètres du trait de côte – tout en requérant des suivis environnementaux, sanitaires et de la qualité de l'air. «*Nous mettons la pression sur les professionnels pour qu'ils développent le plus rapidement possible la valorisation de ces produits*», ajoute Philippe Brugnot. L'Apeme et Sites et monuments ont contesté la décision le 13 août.

Dans son local du port du Vivier-sur-Mer (Ille-et-Vilaine), Sylvain Cornée, le président du comité régional de conchyliculture (culture des huîtres) de Bretagne nord, qui élève aussi des moules, reconnaît de mauvaises pratiques «*avec des moules disposées en gros tas*» provoquant d'importantes nuisances olfactives. Il promet des avancées : «*Nous mettons 53 000 euros sur la table pour les études demandées par la préfecture, on est loin d'être passifs !*» Des solutions existent. L'association de producteurs Mussella, basée à Pénéstin (Morbihan), surgèle les moules hors calibre et en fait du jus de cuisson depuis le début de l'année ; Mytilimer (à Cancale, Ille-et-Vilaine) réalisera sensiblement la même chose avec, en plus, un traitement pour l'alimentation animale quand Cultimer travaille à son projet de méthanisation pour utiliser ces moules afin de produire du gaz. Autant de projets, subventionnés par l'État, attendus à l'horizon 2024-2025. «*Nous planchons dessus depuis 2017. Faire de la recherche et développement, ça prend du temps*», se défend le quinquagénaire.

De sa table avec vue sur la baie à Cherruex, Pierre Lebas s'impatiente. À la tête de l'association environnementale et patrimoniale Les Amis du rivage de la baie du Mont-Saint-Michel, il suit le dossier depuis ses débuts. «*Ça fait seize ans que ça dure ! Dès l'attribution de l'appellation, en 2006, on avait pointé le fait que 4 centimètres minimum pour les moules, ça créerait des tonnages non valorisés très importants, pesté-til. Mais on ne nous a pas écoutés.*» Il blâme notamment l'État, car les concessions des mytiliculteurs sont sur le domaine public maritime : «*Il aurait dû être plus exigeant avec les professionnels dès le départ.*» En attendant, une question se pose : celle de la taille minimale requise pour la commercialisation des moules AOP, alors que le manque d'eau douce de cette année a ralenti leur croissance, retardant le début de la saison de quinze jours, repoussé au 12 août. Avec le changement climatique, les 4 centimètres deviendront peut-être de plus en plus difficiles à atteindre. (M)