

Approche des coûts de production et des marges des entreprises de mytiliculture sur filières en Languedoc-Roussillon (France)

Loste C.

Aspects économiques de la production aquacole

Zaragoza : CIHEAM

Cahiers Options Méditerranéennes; n. 14

1995

pages 113-121

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=96605654>

To cite this article / Pour citer cet article

Loste C. **Approche des coûts de production et des marges des entreprises de mytiliculture sur filières en Languedoc-Roussillon (France)**. *Aspects économiques de la production aquacole*. Zaragoza : CIHEAM, 1995. p. 113-121 (Cahiers Options Méditerranéennes; n. 14)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Approche des coûts de production et des marges des entreprises de mytiliculture sur filières en Languedoc-Roussillon (France)

C. LOSTE
CENTRE D'ETUDE ET DE
PROMOTION DES ACTIVITES
LAGUNAIRES ET MARITIMES
(CEPRALMAR)
MONTPELLIER
FRANCE

RÉSUMÉ - L'élevage de moules (*Mytilus galloprovincialis*) sur filières immergées au large des côtes du Languedoc-Roussillon est une activité de développement récent et mettant en oeuvre des technologies adaptées aux conditions difficiles des sites en mer ouverte. La production annuelle varie entre 8.000 et 10.000 tonnes ; elle est assurée par une centaine d'entreprises exploitant chacune de 2 à 15 filières. Les investissements matériels sont importants, de l'ordre de 3 millions de Francs pour une entreprise produisant 300 tonnes par an. Le coût de production est évalué à 3,7 F/kg de moules. Il est constitué de 50 % de charges opérationnelles (frais de personnel essentiellement), et de 50 % de charges spécifiques affectées principalement aux amortissements. Le prix de vente moyen est de 4,7 F/kg. Les principaux facteurs de variabilité de ces données sont la taille des entreprises, les accidents de production (tempête), le mode de financement des investissements. Le prix de vente est influencé par les fluctuations des monnaies des pays concurrents et clients (Espagne et Italie), et les variations de la production des autres bassins mytilicoles européens.

Mots-clés : *Mytilus galloprovincialis*, filières, Languedoc-Roussillon, coûts de production.

ABSTRACT - Mussel (*Mytilus galloprovincialis*) farming on submerged long-lines has recently developed off the shores of Languedoc-Roussillon, using techniques adapted to the difficult conditions of open sea sites. Annual production varies between 8.000 and 10.000 tonnes and is carried out by approximately 100 enterprises, each of which operates from 2 to 15 long-lines. Investment in equipment is considerable, about 3 millions Francs for an enterprise that produces 300 tonnes per year. The estimated cost of producing one kilo of mussels is 3,7 Francs, of which 50 % goes on operating expenses (mostly personnel) and 50 % is related chiefly to depreciation. The average selling price is 4,7 Francs per kilo. Variations in these figures are mainly due to size of enterprise, production accidents (storms) and method of financing investment. The selling price is influenced by currency fluctuations in competing and client countries (Spain and Italy) and variations in output of other european mussel basins.

Key words : *Mytilus galloprovincialis*, long-lines, Languedoc-Roussillon, production costs.

1 DONNÉES GÉNÉRALES SUR L'ACTIVITÉ ¹

1.1. La mer ouverte en Languedoc-Roussillon :

Topographie :

Le littoral du Languedoc-Roussillon est formé, dans sa majeure partie, d'une côte basse et sableuse. La bande côtière, délimitée par la limite des 3 milles, est constituée de fonds d'origine sédimentaire s'avancant en pente douce vers le large. Elle représente l'amorce du vaste plateau continental du Golfe du Lion.

Météorologie et courantologie :

Les vents sont particulièrement fréquents et violents. Ceux du secteur sud-est lèvent une houle, courte et creuse, qui rend les tempêtes très dangereuses et provoquent d'importants déplacements sédimentaires jusqu'à des profondeurs de 20 m.

Les courants, essentiellement dus aux vents ont une orientation générale parallèle à la côte ; leur vitesse peut atteindre 3 ou 4 noeuds en cas de mauvais temps.

Qualité des eaux :

L'hydrologie du Golfe du Lion est marquée par l'influence des apports considérables du Rhône. Les températures varient de 10 à 23°C et la salinité de 35 à 38 pour mille. L'importance des approvisionnements en sels nutritifs induit une bonne richesse phytoplanctonique, supérieure à la moyenne méditerranéenne, mais sujette à des variations saisonnières.

Les eaux de la bande côtière sont de très bonne qualité bactériologique, ce qui autorise une commercialisation directe des mollusques bivalves qui en sont issus. Néanmoins, le développement de *Dinophysis* entraîne certains étés des arrêts temporaires de celle-ci.

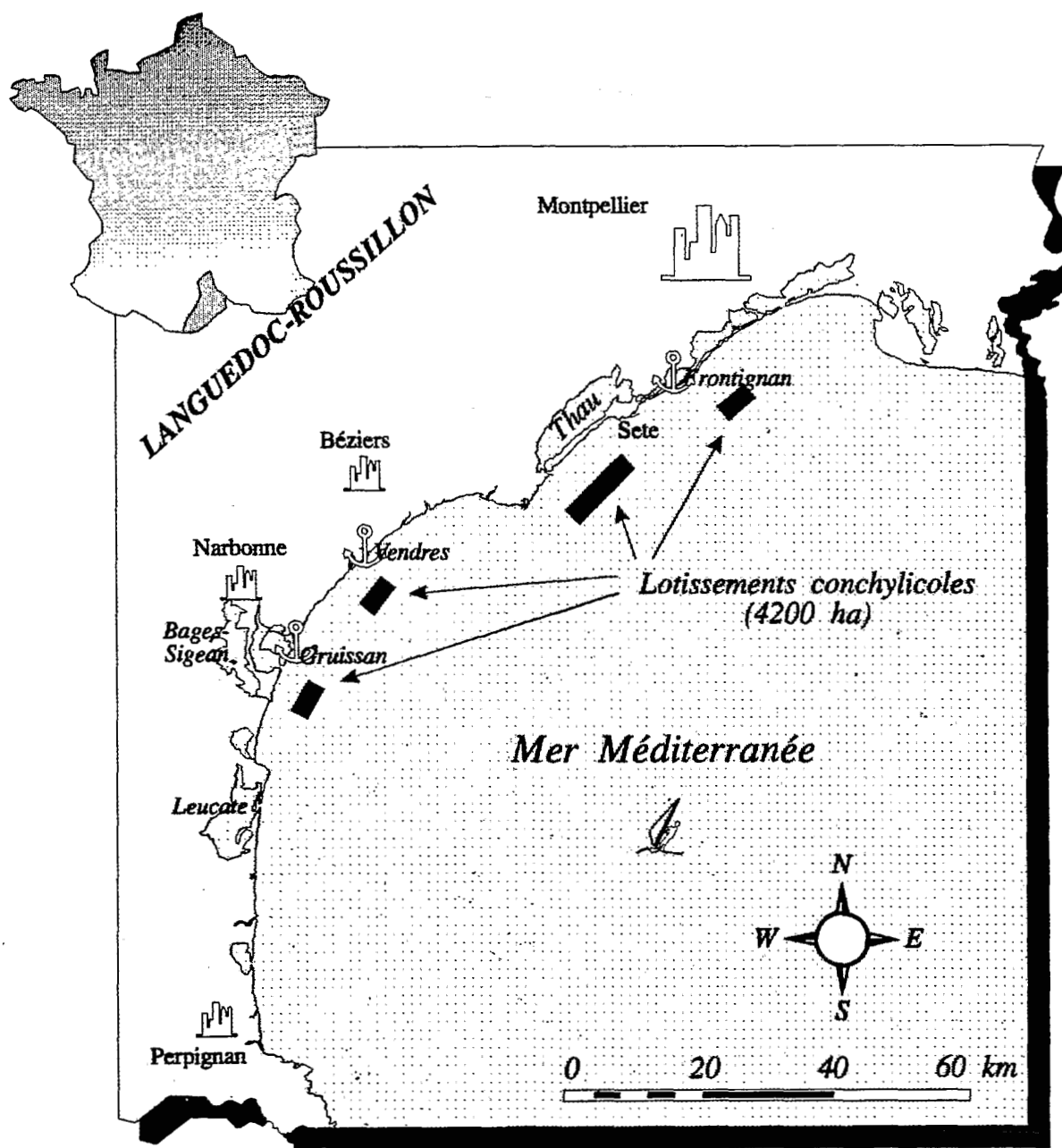
La bande côtière du Languedoc-Roussillon apparaît donc comme une zone propice à l'élevage conchylicole du point de vue de ses caractéristiques chimiques et biologiques, mais la rudesse de ses conditions météorologiques en fait un milieu très exigeant pour le matériel.

Les structures de production :

Les lotissements conchylicoles en mer :

Au nombre de 4, ils sont situés à l'intérieur de la bande des 3 milles entre l'isobathe 20 m et l'isobathe 30 m (carte 1). Leur emprise totale est de 4200 ha ; ils peuvent permettre l'implantation de 1300 filières.

¹ Pour plus d'informations, se référer à VIDAL GIRAUD (1988) et LOSTE et CAZIN (1993).



Carte 1 : Mytiliculture en mer en Languedoc-Roussillon

Les filières :

Afin de résister aux conditions difficiles des sites en mer ouverte, les filières sont immergées à - 5 m sous la surface de l'eau. La longueur utile de l'aussière principale est de 250 m permettant la suspension de 400 à 500 cordes d'élevage de 5 m (figure 1). 350 à 400 filières sont actuellement exploitées.

Les barges mytilicoles :

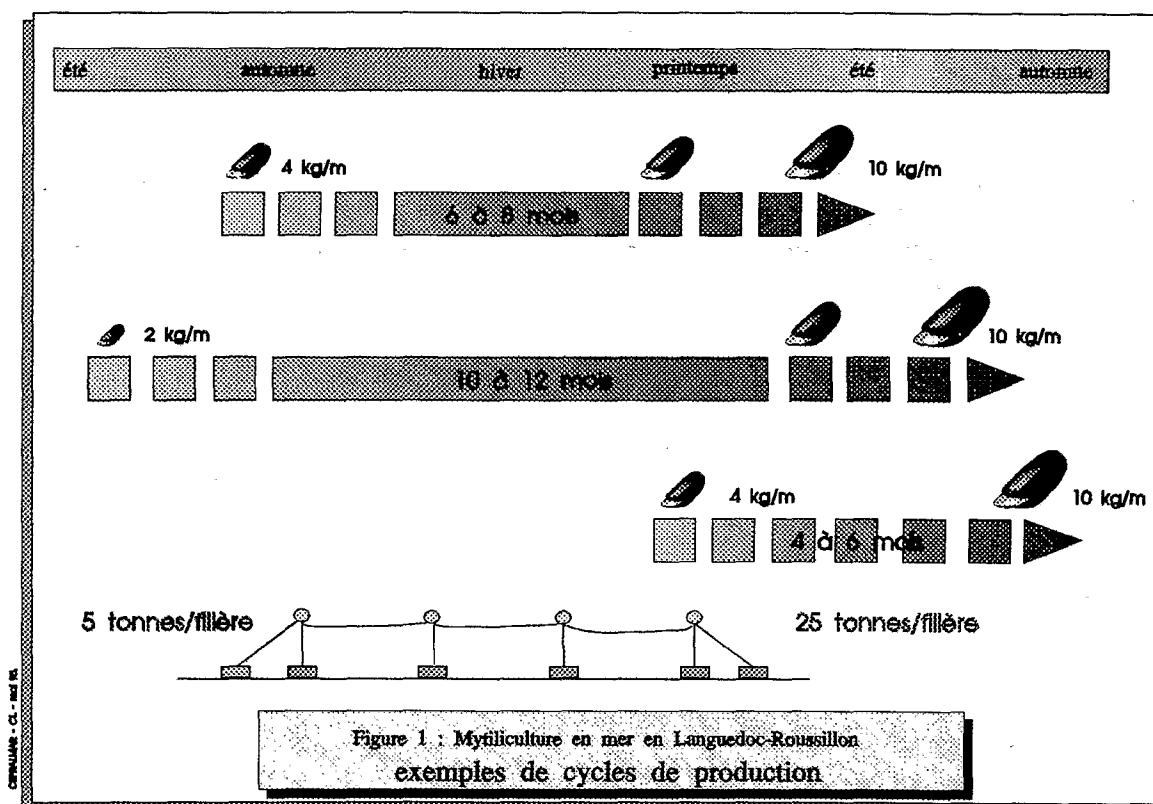
L'exploitation des filières exige des moyens nautiques adaptés aux besoins de sécurité à bord et de mécanisation des tâches. La longueur des embarcations varie de 12 à 20 m, les

équipements (grue, potence, tapis de relevage) sont disposés de façon à permettre le travail latéral sur la filière. Une cinquantaine de barges de ce type sont en activité.

Les bases à terre :

Trois ports conchylicoles (Gruissan, Vendres et Frontignan) ont été construits au droit des lotissements conchylicoles. Leur fonction est double : abri des embarcations et traitement de la production avant la mise en marché. Les établissements sont le plus souvent conçus pour abriter les tâches relatives à la production (mise en corde, lavage, entretien...) mais aussi à l'expédition des produits (retrempage, calibrage, emballage...).

Le cycle de production (Figure 1) :



Le naissain provient le plus souvent du captage naturel, les émissions abondantes ont lieu de mars à juin. La petite moule (1 à 2 cm) est récoltée sur les capteurs mis en place sur les filières, la "retrie" (3 à 4 cm) est constituée par les moules n'ayant pas atteint la taille commerciale lors de la récolte. Le cycle d'élevage varie de 4 à 12 mois selon la taille des moules lors de la mise en corde et de la récolte (figure 1). La production moyenne est de 10 kg/m soit 25 tonnes par filière et par cycle de production.

La structure des exploitations :

Une centaine d'exploitations pratique cette activité. Trois types d'entreprises peuvent être distingués :

- les petites exploitations possédant 2 filières et produisant 50 tonnes par an,
- les exploitations moyennes, les plus courantes, possèdent environ 6 filières, 1 barge de 12 m et produisent de 100 à 150 tonnes par an,
- les grosses exploitations, peu nombreuses, possèdent de 12 à 15 filières, une barge de 20 m et produisent environ 300 tonnes par an.

La plupart des entreprises ont également une activité de production d'huîtres dans l'étang de Thau et expédient elles-mêmes leurs produits. Cette diversification au niveau des espèces (huîtres et moules), des sites (mer et lagune) et des fonctions (production et expédition) permet de répartir les risques et les charges notamment de personnel. Une autre de ses conséquences est de rendre difficile l'estimation précise des coûts de production des moules sur filières.

APPROCHE DES COÛTS DE PRODUCTION ET DES MARGES D'UNE EXPLOITATION DE MYTILICULTURE SUR FILIÈRE :

Les données présentées ci-après sont des moyennes établies sur la base des comptes d'exploitation d'entreprises de tailles moyenne et importante et pour lesquelles l'activité mytilicole en mer est majoritaire². *Seule la fonction de production est étudiée ici* ; les charges et les marges affectées à la fonction d'expédition sont la plupart du temps induites par le travail de plusieurs produits et il serait hasardeux de tenter une répartition.

Les investissements matériel et les amortissements :


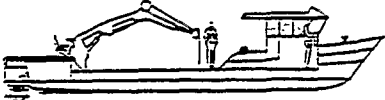
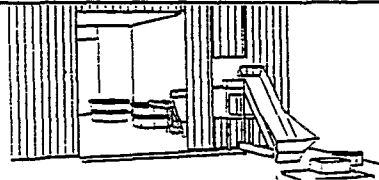
A titre d'exemple, les structures de production, leur coût et leur amortissement sont présentés pour une entreprise ayant un potentiel de production de 300 tonnes par an (Tableau 1). On constate que les investissements sont de l'ordre de 3 millions de francs répartis entre les filières, la barge et l'établissement à terre. Les amortissements s'élèvent à 440.000 francs par an.

Les charges opérationnelles (Figure 2) :

Elles s'élèvent à 1,9 F par kilo de moules produites ; elles représentent 51 % du coût de production total. La majeure partie des charges opérationnelles (70 %) est constituée par les frais de personnel (y compris la rémunération de l'exploitant); les charges sociales représentant 0,53 francs par kilo. Les autres charges sont les fournitures d'élevages (cordes), l'énergie et l'entretien courant du matériel. Les dépenses pour l'achat de naissain sont marginales.

² Sources : dossiers de demande de subvention auprès de la Région Languedoc-Roussillon, entretiens avec des exploitants.

**Tableau 1 : Mytiliculture en mer en Languedoc-Roussillon
structures de production d'une entreprise de taille importante**

12 filières (300 t/an)	Coût total (en F)	Amortissements (en F/an)	Durée (an)
	1 000 000	200 000	5
Une barge (L = 20 m)	Coût total (en F)	Amortissements (en F/an)	Durée (an)
 coque :	800 000	80 000	10
moteur :	400 000	80 000	5
Un établissement à terre	Coût total (en F)	Amortissements (en F/an)	Durée (an)
 bâtiment :	600 000	40 000	15
matériel :	200 000	40 000	5
TOTAL	Investissements (en F)	Amortissements (en F/an)	
	3 000 000	440 000	

Les charges spécifiques (Figure 3) :

Elles s'élèvent à 1,8 F par kilo de moules produites (sur une hypothèse de 300 tonnes de production annuelle) ; elles représentent 49 % du coût de production total. Elles sont principalement affectées aux amortissements (plus de 80 %). Les redevances et les taxes sont perçues pour l'occupation du Domaine Public Maritime, l'élimination des déchets, le fonctionnement des organisations professionnelles (SRC, CNC).

Le coût de production s'établit donc à 3,7 francs par kilo de moules produites, hors frais financiers. L'évaluation de ces derniers est difficile à conduire dans un cadre général en raison de la variété des modes de financement (importance des prêts bonifiés, part d'autofinancement...). Les subventions (45 % sur les barges, 55 % sur les établissements) de la Région Languedoc-Roussillon et de l'Europe, ont permis un allègement des frais financiers et une amélioration de la trésorerie des entreprises en phase de démarrage de leur activité en mer.

La marge brute et la marge directe :

Les prix de vente moyens à la production (moules en vrac non conditionnées - prix 1995) sont de 4 F/kg pour les moyennes (30 % du volume) et 5 F/kg pour les grosses (70 % du volume). Un prix moyen de 4,7 F/kg a donc été retenu pour le calcul des marges. *Sur ces bases la marge brute s'élève à 2,8 F/kg et la marge directe à 1 F/kg soit 20 % du chiffre d'affaires.*

Les sources de variabilité des coûts de production et des marges :

Les charges opérationnelles :

Dans le cas d'une pluriactivité des entreprises, une baisse des frais de personnel afférents à la production en mer peut être obtenue par une répartition des emplois sur d'autres tâches. En effet, la période creuse pour la mytiliculture (novembre à mars) correspond à un pic d'activité pour l'ostréiculture : expéditions de Noël et mise en élevage du naissain en début d'année. La mise en oeuvre de mesures d'allègement des charges sociales sur les bas salaires aurait également des répercussions sensibles sur le coût de production.

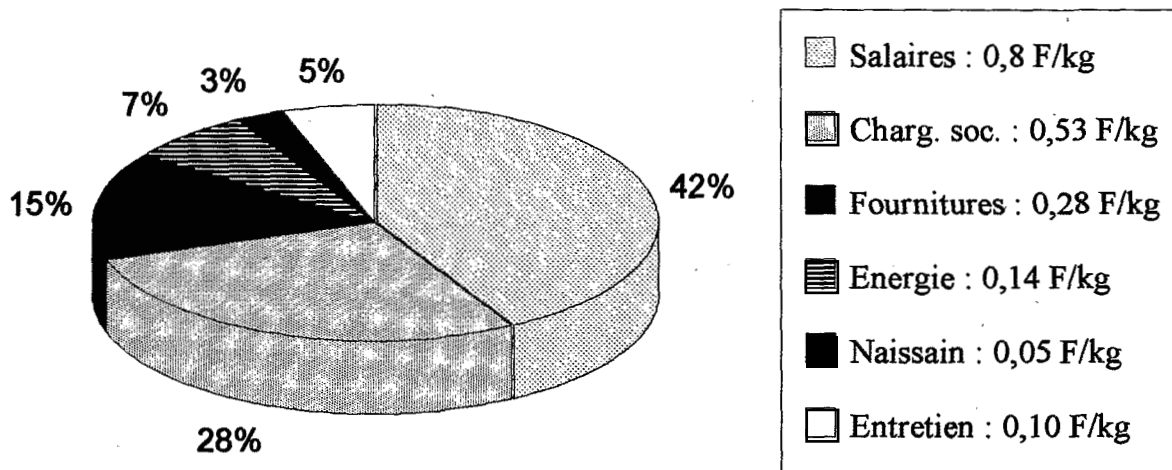
Enfin, les facteurs environnementaux, tempête sévère ou présence de plancton toxique, peuvent certaines années entraîner des pertes de cheptel ou des retards dans la récolte et augmenter ainsi le niveau des charges opérationnelles.

Les charges spécifiques :

Le niveau des amortissements rapporté au kilo produit est susceptible de varier, au sein d'une entreprise ou entre les entreprises, selon plusieurs facteurs :

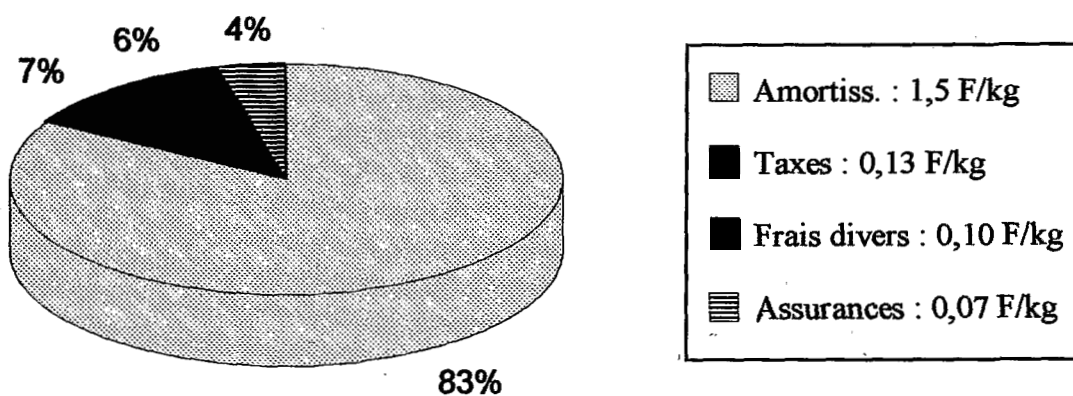
- l'adéquation des moyens (barge et établissement à terre) au nombre de filières exploitées peut apporter des économies d'échelle,
- l'entretien régulier des filières peut amoindrir les effets de l'usure et des tempêtes,
- à l'inverse, de mauvais choix techniques ou le passage d'une tempête particulièrement forte sont susceptibles d'abaisser la durée d'amortissement des filières.

Figure 2 : Les charges opérationnelles



Total des charges opérationnelles : 1,90 F/kg soit 51 %

Figure 3 : Les charges spécifiques



Total des charges spécifiques : 1,80 F/kg soit 49 %

COÛT DE PRODUCTION : 3,70 F/kg (hors frais financiers).

D'une manière générale, pour cette activité récente, implantée dans un milieu hostile, la compétence du chef d'exploitation et la pertinence de ses choix techniques et zootechniques sont des conditions indispensables à la rentabilité de l'entreprise.

Le prix de vente :

En règle générale, les variations de la marge sont plus liées aux fluctuations du prix de vente qu'à celles du coût de production. Cette tendance s'est amplifiée depuis les deux dernières années pour toute une série de raisons :

- le développement de la production d'autres sites français (Barfleur) ou européens (Italie) entraîne une augmentation de l'offre,
- l'ouverture des frontières européennes et l'harmonisation des règlements sanitaires facilitent les échanges,
- la concentration de la demande au niveau des Grandes et Moyennes Surfaces, l'atomisation de l'offre, l'absence d'organisation commerciale des producteurs-expéditeurs conduisent à des mécanismes de formation du prix de vente peu rationnels,
- enfin les dévaluations des monnaies italiennes et espagnoles rendent les produits de ces pays extrêmement compétitifs et handicapent lourdement la moule du Languedoc-Roussillon qui y trouvait auparavant un débouché intéressant.

CONCLUSION :

Le coût de production de la moule sur filière en mer ouverte est élevé, environ 3,7 Francs par kilo, essentiellement en raison des frais de personnel et de l'amortissement des structures de production. La marge directe, de l'ordre de 1 Franc par kilo, demeure rémunératrice mais fragile. Les "accidents" de production (tempête, *Dinophysis*...) et les aléas du marché conchylicole sont susceptibles de l'influer fortement. La diversification de la production au niveau des sites, des espèces et des fonctions permet aux entreprises conchylicoles du Languedoc-Roussillon d'amortir ces aléas et d'afficher un dynamisme certain.

Des efforts devront être réalisés par la profession dans l'objectif de conforter leurs marges. Les actions de promotion pour faire reconnaître la qualité du produit et une organisation entre les producteurs-expéditeurs pour intervenir sur la formation du prix à la première mise en marché, sont les deux axes prioritaires de la politique commerciale qui devra être mise en oeuvre. L'importance des facteurs extérieurs à la filière n'est cependant pas à négliger : la politique monétaire européenne et l'organisation du contrôle sanitaire des produits joueront leur rôle dans l'avenir de la production mytilicole en Languedoc-Roussillon.

REFERENCES :

- LOSTE, C. et CAZIN, F. (1993). *La conchyliculture en mer ouverte en Languedoc-Roussillon*. Rapport CEPRALMAR, Montpellier.
- VIDAL GIRAUD, B. (1988). *Conchyliculture en mer ouverte en région Languedoc-Roussillon*. Rapport CEPRALMAR, Montpellier.