

Charte d'Usage ValCoqAgri



***ValCoqAgri, ou comment Valoriser les sous-produits
Coquilliers des filières pêche et conchyliculture en
amendement calcique Agricole en Basse-Normandie...***



Réalisée par :

Avec le partenariat de :



Dimitri ROGOFF

Président

Normandie Fraîcheur Mer



Le groupement Normandie Fraîcheur Mer a pour objectif de valoriser la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie.

Alors, quand il s'est présenté d'étudier les moyens de valoriser les sous-produits coquilliers, la piste d'un usage local en amendement calcique agricole est rapidement apparue comme la plus intéressante : peu de transport, un usage quasi-direct, après un simple broyage,..., bref une solution économique et écologique !

Grâce à l'appui de la région Basse-Normandie, des départements du Calvados et de la Manche, de la France et de l'Europe, le projet ValCoqAgri a permis, en partenariat étroit entre les filières pêche, conchylicole et agricole, de s'assurer de la pertinence de cette valorisation.

La signature de cette charte témoigne de celle-ci et de la volonté conjointe de voir émerger des filières locales d'utilisation des sous-produits coquilliers ; dans le respect de l'environnement et au bénéfice de tous les acteurs impliqués.

Louis TEYSSIER

Président

**Comité Régional
de la Conchyliculture
Normandie - Mer du Nord**



Les productions primaires terrestres et marines sont des fleurons de l'activité économique de la Basse-Normandie et imprègnent fortement le territoire régional.

Mais les visions des acteurs de ces filières sont bien souvent sectorielles, alors qu'il peut arriver que les contraintes des uns puissent répondre aux besoins des autres.

La démarche ValCoqAgri et la charte qui aujourd'hui en découle est un formidable exemple de coopération locale entre filières pour une valorisation en amendement agricole des sous-produits coquilliers de la pêche et de la conchyliculture.

Elle s'inscrit de plus dans une logique de développement durable pour les 3 activités concernées.

Je tiens à remercier l'ensemble des partenaires de ce projet, sans qui il n'aurait pu voir le jour, en tout premier lieu Normandie Fraîcheur Mer, porteur de cette démarche.

Michel LEGRAND

Pascal FEREY

Présidents

Chambres d'Agriculture Calvados et Manche



L'agriculture Normande prête attention à la qualité de ses sols, à la fois supports de la production végétale et aussi formidable réservoir où se déroulent quantités de transformations biologiques, physiques et chimiques.

Les sols sont traditionnellement utilisés pour la valorisation de nombreux produits organiques, fumiers et lisiers en premier lieu, mais aussi boues urbaines et industrielles, composts de déchets verts, etc.

Le projet Valcoqagri et les filières qui doivent en découler s'inscrivent dans cette logique de retour au sol d'un sous-produit disposant d'un intérêt agronomique, dans le registre des amendements calciques cette fois ci.

Chacun doit y trouver son compte : évacuation de stocks de coquilles sans réel débouché jusque-là pour les professionnels de la mer, effet chaulage sur du long terme des terres dans une utilisation sous forme de broyat pour nos agriculteurs proches des sites de production.

Gageons que de nombreux échanges entre gens de la terre et gens de la mer se mettront facilement en place dans le cadre de cette charte.

Jean CHARBONNIAUD

Préfet

Basse-Normandie



L'actualisation des plans de gestion des déchets non dangereux au milieu des années 2000, a été l'occasion de s'interroger sur le classement et le devenir des sous-produits coquilliers issus des filières pêches et de la conchyliculture.

Le projet VALCOQAGRI porté par les producteurs de sous-produits coquilliers et les instances agricoles pour une utilisation de ces produits en tant qu'amendement calcique, a permis un rapprochement efficace des gens de la mer et des gens de la terre pour trouver ensemble un intérêt réciproque en s'inscrivant dans une logique de développement durable.

Je me félicite qu'ensemble tous les acteurs, avec l'appui des services de l'Etat, aient pu aboutir à la concrétisation de cette charte d'usage, dont la mise en œuvre et la réussite, j'en suis certain, sera exemplaire.

INTRODUCTION

Ce projet, porté par Normandie Fraicheur Mer, associe les filières Pêche, Conchyliculture et Agriculture de Basse-Normandie. S'inspirant d'une démarche bretonne, il ambitionne d'initier des filières locales de valorisation des sous-produits coquilliers en amendement calcique agricole, à proximité directe des endroits où ils sont générés.

Alors qu'ils constituent une contrainte pour les filières pêche et conchyliculture, les sous-produits coquilliers présentent des caractéristiques d'intérêt agronomique pour l'entretien des sols acides (chaulage) en agriculture.

Par cette réflexion commune sur ce projet, ces 3 filières professionnelles veulent offrir une solution durable à la problématique de gestion des coquilles des filières mer. Elle offre aussi à l'agriculture conventionnelle une alternative aux amendements calciques naturels d'origine marine (maërl, sables coquilliers).

Ce projet s'inscrit donc dans une volonté d'optimiser l'exploitation des ressources marines et de développement durable par la mise en place de circuits courts pour la valorisation de ressources naturelles en agriculture.

La mise en place de cette démarche fait intervenir un cadre de bonnes pratiques défini dans la présente charte d'usage. Celle-ci a fait l'objet d'une validation de la part des services de l'Etat au niveau régional (ARS, DDPP, DDTM, DREAL).

Cette charte encadre les 9 niveaux de la démarche, de la nature des sous-produits coquilliers sur leur zone de production, jusqu'à leur incorporation dans les parcelles agricoles.

Le projet a fait l'objet d'un soutien financier du Conseil Régional de Basse-Normandie, du Fond Européen pour la Pêche, de l'Etat et des Conseils Généraux de la Manche et du Calvados.

LES 9 POINTS DE LA CHARTE D'USAGE

1. Nature des sous-produits coquilliers	p. 4
2. Stockage des sous-produits coquilliers	p. 4
3. Broyage	p. 5
4. Transport	p. 5
5. Stockage sur les exploitations agricoles.....	p. 6
6. Incorporation du produit	p. 6
7. Suivi de la qualité du produit.....	p. 7
8. Suivi de satisfaction.....	p. 7
9. Conditions organisationnelles	p. 7

1. Nature des sous-produits coquilliers

La charte est applicable à l'ensemble des sous-produits coquilliers issus des filières conchyliculture et pêche qui répondent aux conditions suivantes :

- Les coquilles ne présentent pas de chair (les sous-produits coquilliers obtenus sont donc inertes) et ne sont destinées qu'à un usage en amendement calcique agricole*.
- Les producteurs de coquilles devront s'assurer de l'absence d'éléments indésirables tels que les plastiques, pierres, métaux, etc... afin de garantir la qualité des coquilles.
- Tout au long de leur usage, et ce jusqu'aux agriculteurs, des bonnes pratiques doivent être mises en place pour pallier les problématiques éventuelles liées à la nature marine des sous-produits coquilliers : eau de mer, limons résiduels potentiels...



* : Les coquilles abandonnées dans l'environnement constituent des déchets.

2. Stockage des sous-produits coquilliers

Les consignes suivantes s'appliquent au stockage avant ou après broyage.

- Les sous-produits coquilliers (entiers ou broyats) peuvent être stockés sur un site adapté, sous la responsabilité du producteur de coquilles ou du prestataire en ayant assuré la prise en charge, dans le cas d'une intervention externe.
- Les écoulements issus des coquilles lors de leur stockage doivent être évacués vers un réseau de collecte adapté.
- Le stockage ne doit pas entraîner un amoncellement excessif de coquilles sur le site. En cas de désagrément dûment constaté, le producteur de coquilles ou le prestataire, doit s'assurer de l'évacuation rapide des sous-produits coquilliers.



3. Broyage

Cette étape peut être réalisée directement sur les sites de production des sous-produits coquilliers, sans stockage ou transport préalable.

- La granulométrie des broyats n'est pas déterminée. Selon les possibilités techniques, elle peut tendre vers la plus fine possible et jusqu'à un calibre maximal de 8 cm.
- Les sous-produits coquilliers et les broyats peuvent être conservés temporairement sur le site, sous la responsabilité de la personne ou de la structure réalisant le broyage, afin de répondre aux impératifs organisationnels (voir point stockage).
- Des dispositions doivent être prises pour éviter toute gêne sonore liée au broyage vis-à-vis d'habitations proches.



4. Transport

Les consignes suivantes s'appliquent au transport à tous les niveaux de la démarche : transport vers les sites de broyage et de stockage, ou vers l'exploitation agricole.

- Avant tout transport, qu'il s'agisse de sous-produits coquilliers ou de broyats, les écoulements éventuels qui en sont issus doivent être évacués vers un réseau de collecte adapté. Ceci doit prévenir tout écoulement lors du transport sur les routes empruntées.
- Le matériel utilisé, sous la responsabilité du transporteur, est une remorque agricole ou une benne de transport.
- Le trajet utilisé doit se faire sans arrêt. Il est le plus court et le plus rapide possible.
- Il n'y a pas de transport les dimanches et jours fériés.



5. Stockage sur les exploitations agricoles

Le stockage, sous la responsabilité des exploitants agricoles et raisonnable dans le temps, doit se faire de façon à éviter toute nuisance environnementale et de voisinage :

- Stockage dans les parcelles agricoles, sans amoncellement excessif, à une distance suffisamment éloignée des habitations pour ne pas occasionner de gêne, notamment visuelle.
- Entreposage des broyats à plus de 5m des voies publiques en évitant autant que possible de stocker les produits le long des routes.
- Dépôt des broyats à plus de 35 m des puits, forages, sources, de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, des rivages, des berges des cours d'eau.
- Les dépôts de broyats doivent se faire sur un terrain sain, en dehors de toute zone humide et inondable.
- En cas de désagrément dûment constaté, l'exploitant agricole doit s'assurer de l'évacuation rapide des sous-produits coquilliers et/ou du broyat.



6. Incorporation du produit

- Le broyat de coquille est réparti en inter-culture et selon les conditions climatiques, pour un chaulage d'entretien, dans le respect des principes agronomiques.
- Les doses préconisées sont de 15 à 30 tonnes par hectare tous les 5-7 ans.
- Ce produit n'est pas soumis à un plan d'épandage, puisqu'il ne contient pas d'azote, de phosphore, de potassium, ni de matières organiques.
- En l'absence de nuisance et compte-tenu de la nature du produit, aucune règle d'épandage n'est définie.
- Pour un bon suivi des parcelles, il est recommandé d'enregistrer l'utilisation des sous-produits coquilliers de la part des agriculteurs.



7. Suivi de la qualité du produit

- Des analyses sur la composition du produit sont réalisées tous les 2 ans minimum sur une durée totale de 6 ans afin de vérifier si la qualité des broyats de sous-produits coquilliers évolue.



8. Suivi de satisfaction

- Un comité de pilotage régional est mis en place. Il sera constitué de représentants des filières de l'agriculture, de la conchyliculture et de la pêche, des services de l'Etat et des acteurs locaux concernés.
- Au moins une réunion annuelle est mise en place afin notamment d'établir un bilan de la mise en application de la charte.
- Le comité de pilotage pourra être sollicité pour tout problème d'application.
- Les membres du comité de pilotage pourront solliciter celui-ci, pour tout problème d'application de la charte.



9. Conditions Organisationnelles

Pour assurer un fonctionnement organisationnel simple et efficace entre les fournisseurs des sous-produits coquilliers et les agriculteurs, les conditions suivantes sont fortement préconisées :

- Sous-produits coquilliers mis à disposition gratuitement par les fournisseurs et mise à disposition des bennes par les fournisseurs, lorsque le stockage des sous-produits est effectué de la sorte.
- Prise en charge du transport et de l'épandage par les agriculteurs, situés dans un rayon optimum de 15km.

Charte établie avec la collaboration de :

- Normandie Fraicheur Mer, référent pour le comité de pilotage
- Comité Régional Conchylicole Normandie – Mer du Nord
- Chambres d'Agricultures 14 et 50
- Société d'Investissement et de Développement pour les Légumes de Basse-Normandie (SILEBAN)
- Conseil Régional de Basse-Normandie
- Conseils Généraux 14 et 50
- Agences Régionales de Santé 14 et 50
- Directions Départementales de la Protection des Populations 14 et 50
- Directions Départementales des Territoires et de la Mer 14 et 50
- Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement de Basse-Normandie

CONTACTS

Normandie Fraicheur Mer – Tél. : 02.31.51.21.53

Comité Régional Conchylicole Normandie-Mer du Nord – Tél. : 02.33.76.80.40

Chambre d'Agriculture du Calvados – Tél. : 02.31.70.25.25

Chambre d'Agriculture de la Manche – Tél. : 02.33.06.48.48

SILEBAN – Tél. : 02.33.23.42.10

Le projet ValCoqAgri et l'élaboration de cette charte ont fait l'objet d'un soutien financier du Conseil Régional de Basse-Normandie, du Fond Européen pour la Pêche, de l'Etat et des Conseils Généraux de la Manche et du Calvados.



Crédits photos : IVAMER, Normandie Fraicheur Mer,
Chambres d'Agriculture 14 & 50

