

Cultiver l'estuaire

Vers une ferme coopérative
conchylicole à Saint-Suliac

Ambre Carrière

Sous la direction de Sacha Discors et Antoine Viger-Kohler

DE Infrastructures terrestres • Littoral



Valoriser



Cultiver



Habiter

Remerciements

Je souhaite débiter ce travail en adressant mes sincères remerciements à toutes les personnes m’ayant permis de mener à bien ce projet de fin d’études, mais aussi d’accompagner la fin de ces cinq années d’études en architecture.

Je remercie tout d’abord mes enseignant.e.s, Marie-Luce Basil, Sacha Discors et Antoine Viger-Kohler, pour la qualité de leur accompagnement, leurs conseils et leur bienveillance tout au long de l’année.

Je remercie également l’ensemble des personnes rencontrées dans le cadre de ce travail, qui ont accepté de partager leur expérience, leurs connaissances et leur regard sur le territoire de la Rance.

Je remercie tout particulièrement Olivier, des Fines de Cancale, pour l’entretien accordé, sa disponibilité et le partage de ses connaissances précieuses sur les pratiques conchyliques.

Je tiens aussi à remercier ma famille, pour son soutien et sa présence tout au long de cette année de PFE, mais aussi durant l’ensemble de ces cinq années d’études.

Je remercie également mes ami.e.s pour leur présence tout au long de ce parcours. Je remercie plus particulièrement Arthur, Jeanne, Jules, Mathias, Nina et Raphaël, pour leur humour, leur aide et les moments partagés qui ont rendu ces années d’autant plus agréables.

Enfin, je remercie Alexandre dont le soutien, la patience et la bonne humeur ont été essentiels durant ces cinq années.

Sommaire

I. Comprendre une filière émergente

1. Une production propre à la Rance maritime	7
2. Cutiver en Rance	12
3. Comprendre les usages	18

II. Mutualiser les outils de production

1. Un site au coeur de la filière	24
2. Les bassins comme infrastrcuture commune	27
3. Une ferme coopérative	31

III. Production et collectif

1. Transmissions des savoirs-faire	33
2. Habiter et produire	35
3. Le projet	37

Ce projet s’inscrit dans le contexte des transformations productives de l’estuaire de la Rance, thématique amorcée lors de l’analyse commune du territoire. Le travail engagé ici cherche à réaliser une enquête menée au fil du semestre autour de l’émergence d’une filière conchylicole dans la Rance maritime.

À travers l’étude des pratiques de culture, des infrastructures terrestres nécessaires à la purification et à la transformation des produits, ainsi que des formes de mutualisation possibles, ce rapport cherche à comprendre comment la conchyliculture pourrait s’inscrire dans une nouvelle dynamique productive et collective à l’échelle de l’estuaire.

Ainsi, comment la réactivation d’un site productif hérité peut-elle accompagner le développement de la conchyliculture et structurer une dynamique collective à l’échelle de la Rance maritime ?

I. Comprendre une filière émergente

1. Une production propre à la Rance maritime

Les transformations du fonctionnement de la Rance ont favorisé l'apparition de nouvelles activités liées au milieu maritime. Parmi elles, la conchyliculture occupe une place particulière. Encore peu développée à l'échelle de l'estuaire, elle constitue pourtant l'une des activités les plus directement dépendantes du cycle du bassin maritime.

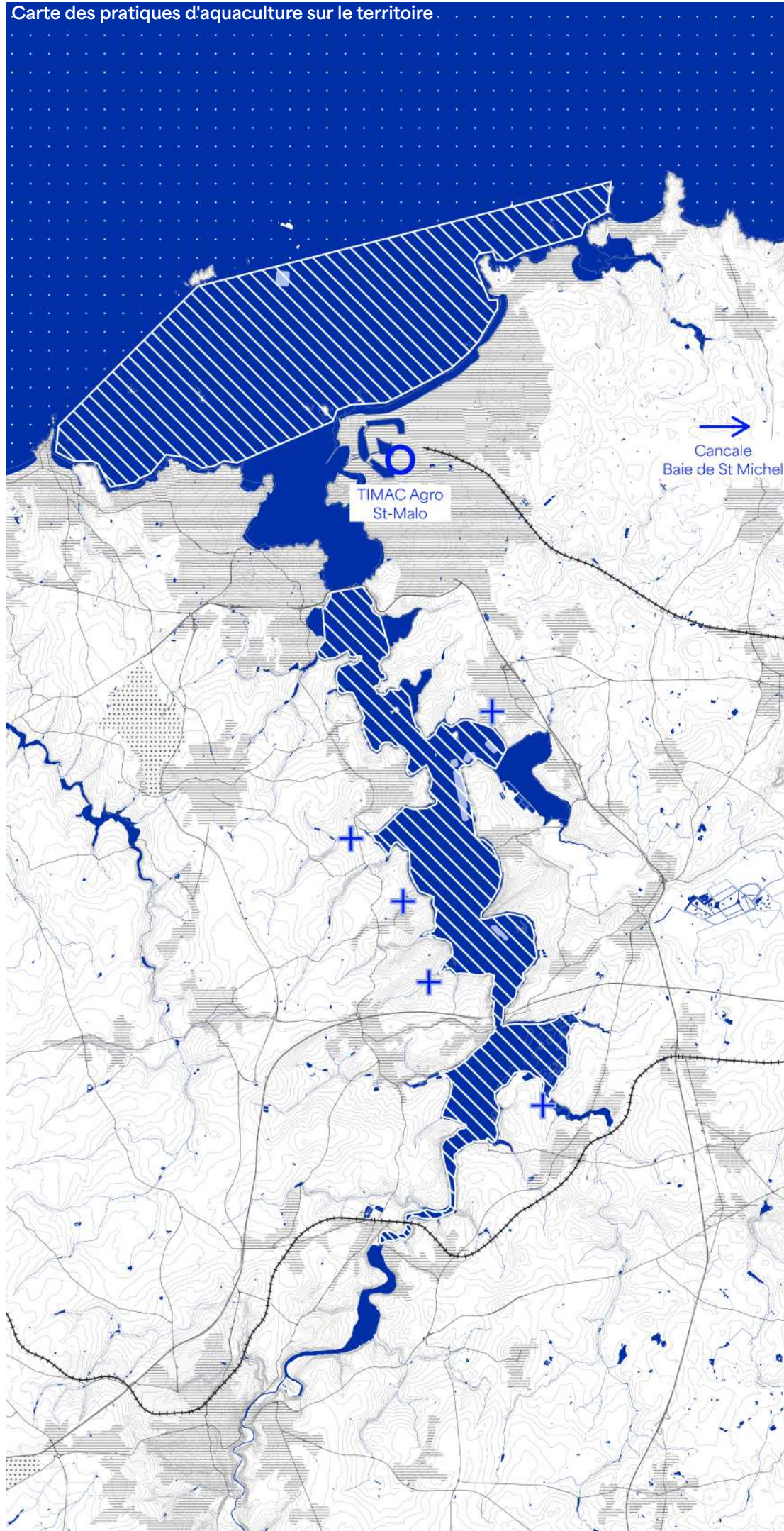
Contrairement aux grands pôles conchylicoles bretons que sont Cancale ou la baie du Mont-Saint-Michel, où les infrastructures de production sont implantées depuis plusieurs siècles, la Rance demeure un territoire de production émergent. Les concessions y sont dispersées et les exploitations restent de taille modeste. Cette situation est significative d'une filière dont le potentiel reste encore à développer. On retrouve dès les années 1970, une coopérative ostréicole dans l'estuaire témoignant d'un intérêt pour les ressources marines de la Rance.



A.Carrière



Carte des pratiques d'aquaculture sur le territoire.



Les conditions du bassin favorisent aujourd'hui le développement de plusieurs espèces à forte valeur économique telles que les huîtres, les moules ou les coquilles Saint-Jacques. Ces productions complètent les pratiques plus anciennes de pêche à pied professionnelle, encore présentes sur les estrans de l'estuaire.

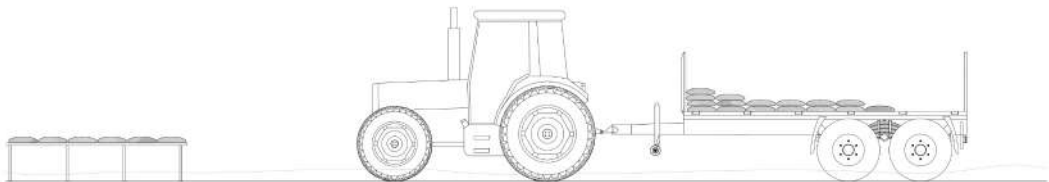
Cette diversité constitue une spécificité de la Rance maritime. Cependant, les coquillages élevés ou récoltés dans l'estuaire doivent obligatoirement passer par une phase de purification avant leur commercialisation. Cette contrainte révèle un décalage entre le potentiel productif du territoire et les équipements actuellement disponibles. Dès lors, la question n'est plus seulement celle de la culture des fruits de mer mais également celle des infrastructures nécessaires à leur transformation et à leur valorisation.

Schémas des différentes pratiques de récoltes conchylicoles

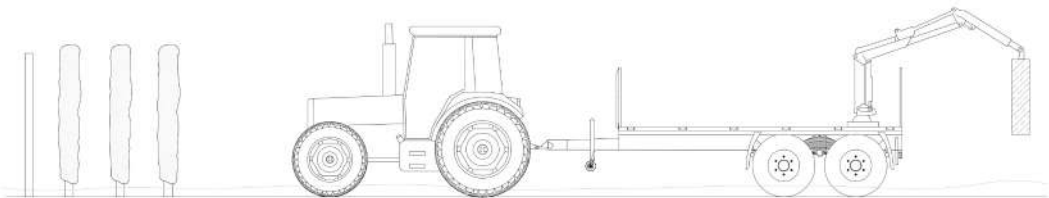
Vénériculture



Ostréiculture



Mytiliculture



2. Cultiver en Rance

La production de fruits de mer repose sur une diversité d'espèces et de pratiques. Les huîtres constituent aujourd'hui la principale production conchylicole présente dans l'estuaire. Leur élevage s'effectue dans des poches installées sur des tables métalliques et nécessite un suivi constant : retournement des poches, nettoyage, tri et répartition des individus selon leur croissance.

Les moules sont élevées sur pieux en continu ou sur filières flottantes selon les secteurs. D'autres ressources, comme les coquilles Saint-Jacques, quant à elles relèvent davantage de la pêche professionnelle et de la gestion des populations naturelles.

À ces pratiques s'ajoute la pêche à pied ou vénériculture, qui repose sur la récolte de coquillages présents naturellement dans l'estran. Coques, palourdes et autres mollusques participent encore aujourd'hui à l'économie maritime locale.

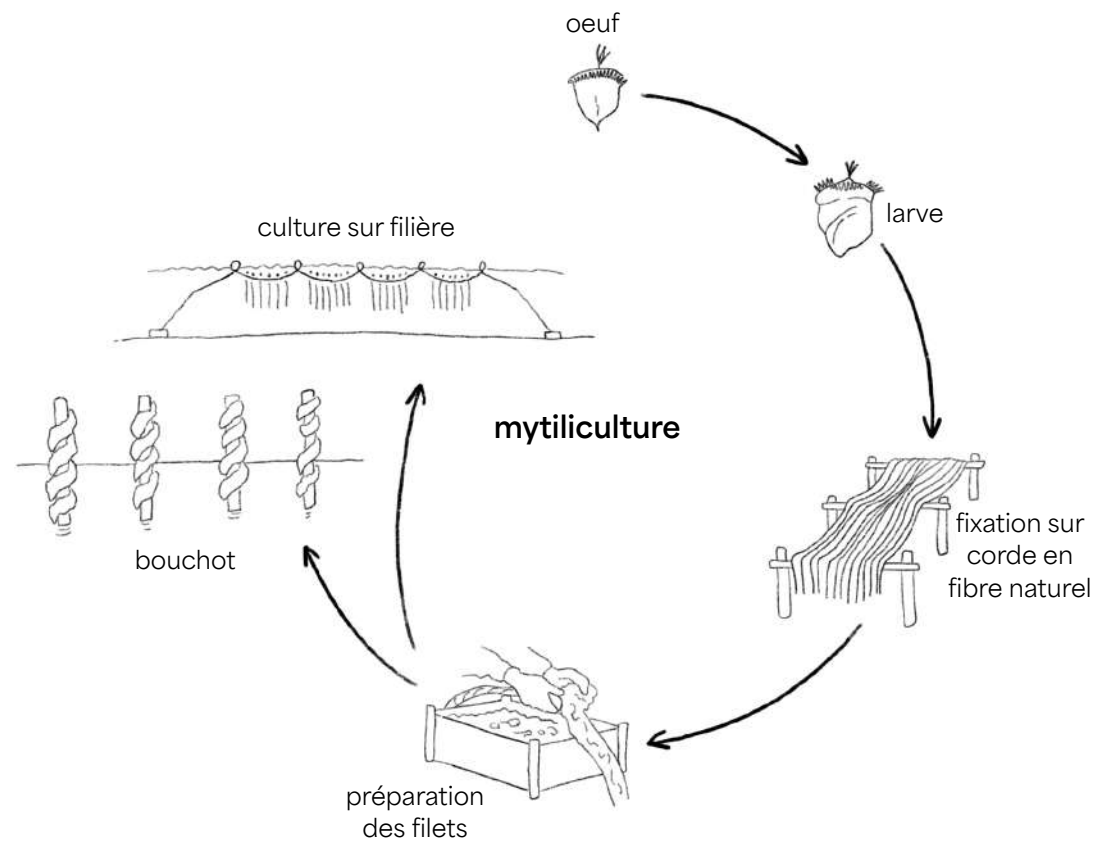
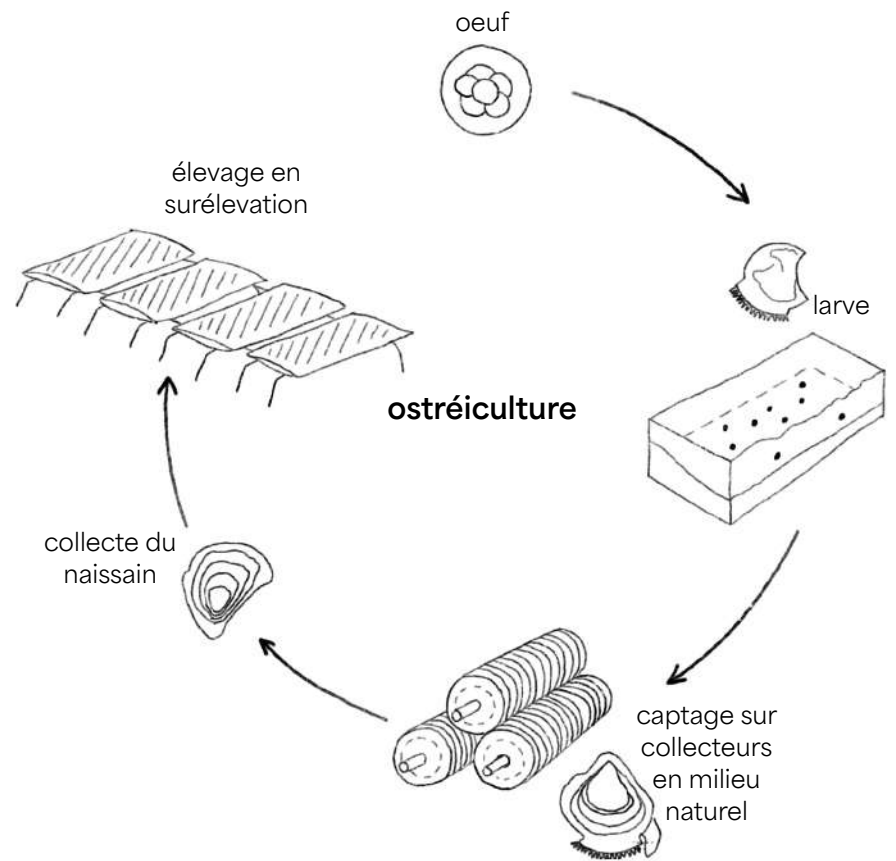




L'analyse des exploitations visitées montre cependant que la majeure partie du travail de la culture se déroule à terre. Les coquillages transitent continuellement entre les concessions maritimes et les infrastructures de traitement. Tri, lavage, calibrage, stockage, conditionnement et expédition nécessitent des bâtiments spécifiquement adaptés aux contraintes logistiques de la filière.

Les espaces de production s'organisent généralement autour de grandes surfaces libres permettant la circulation des véhicules de manutention.

Schémas des différents élevages conchylicoles





15

Dans le contexte de production de la Rance, cette dernière étape est essentielle. Les coquillages doivent séjourner dans des bassins alimentés en eau de mer filtrée afin de garantir leur qualité sanitaire avant commercialisation. Les besoins augmentent fortement lors des périodes de forte activité, notamment à l'approche des fêtes de fin d'année.

L'étude des modes de culture permet ainsi d'envisager les infrastructures terrestres comme tout aussi importantes que les concessions maritimes en ce qui concerne la conchyliculture. Comprendre cette chaîne de production constitue donc un préalable nécessaire à la conception du projet.



16

3. Comprendre les usages

La filière conchylicole repose sur un système de production dont l'organisation spatiale est directement déterminée par les différentes étapes de l'élevage, de l'affinage, du conditionnement et de l'expédition des produits. Contrairement à l'image souvent associée aux seules exploitations maritimes, la production ne se limite pas aux parcs situés sur l'estran. Elle s'appuie sur un ensemble d'infrastructures terrestres indispensables au fonctionnement de la filière. On retrouve ainsi des bassins de purification, espaces de stockage, ateliers de tri, zones de lavage, plateformes de manutention et locaux techniques.

Ces activités nécessitent des espaces capables d'accueillir simultanément les flux de marchandises, de véhicules et de travailleurs. Les manipulations répétées des fruits de mer, le transport des produits, leur nettoyage ou leur conditionnement imposent de vastes surfaces libres et facilement accessibles. Les bâtiments associés à ces usages privilégient ainsi des volumes simples, souvent de plain-pied, permettant une grande flexibilité d'occupation et une adaptation constante aux besoins de la production.



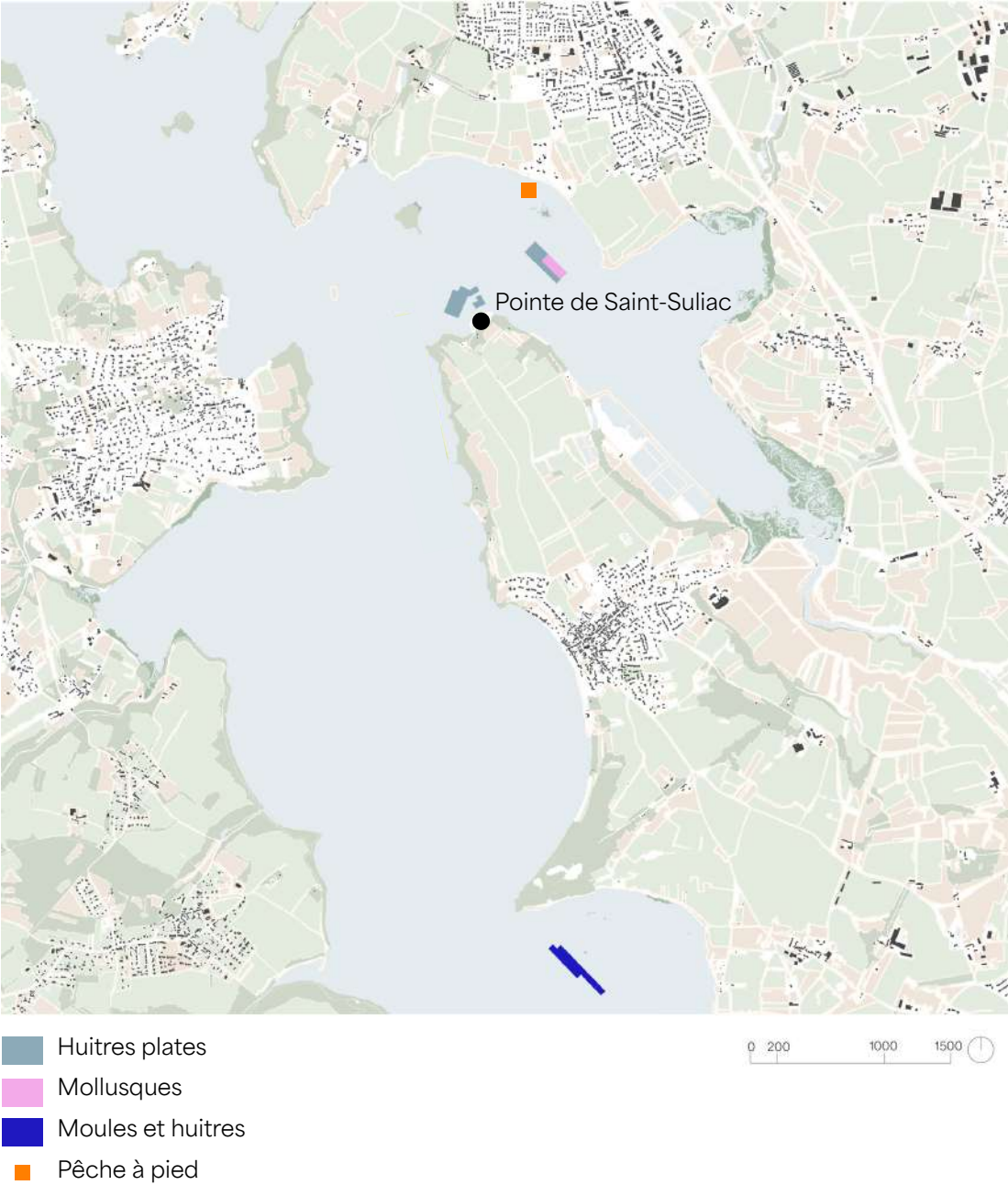


La proximité entre les espaces de travail et le milieu maritime constitue également une caractéristique pertinente. Les infrastructures terrestres prolongent directement les activités menées sur l'eau ou sur l'estran et assurent la continuité de la chaîne de production. Cette relation étroite entre terre et mer produit des implantations particulières où les espaces bâtis, les plateformes extérieures et les bassins techniques participent d'un même système fonctionnel.

Le site de la pointe de Saint-Suliac illustre particulièrement cette organisation. Ancien établissement de mareyage détruit par un incendie, il conserve encore aujourd'hui plusieurs éléments directement liés à ces usages productifs, notamment des bassins de purification et une cale de descente à l'eau depuis la route. Bien que l'activité initiale ait disparu, ces infrastructures témoignent de la capacité du site à accueillir des fonctions liées à la transformation, à l'élevage et à la valorisation des ressources maritimes.



Cartes des zones de cultures conchylicoles dans la Rance



II. Mutualiser les outils de production

1. Un site au coeur de la filière

Le choix de la pointe de Saint-Suliac répond directement à la géographie actuelle de la production conchylicole dans l’estuaire. La majorité des concessions ostréicoles, mytilicoles et vénéricoles de la Rance maritime se concentrent autour de Saint-Suliac, profitant des eaux relativement calmes du bassin et des vastes zones intertidales. Cette situation place la pointe au cœur de la filière et en fait un point d’articulation privilégié entre les espaces de culture et les infrastructures terrestres nécessaires à leur exploitation.

Cette proximité est essentielle au fonctionnement quotidien de l’activité. Les producteurs effectuent régulièrement des allers-retours entre les concessions et les espaces de traitement afin d’assurer le suivi des cultures, de réaliser les récoltes ou d’acheminer les produits vers les équipements de purification. La pointe de Saint-Suliac constitue ainsi un lieu stratégique, capable de limiter les distances de transport tout en facilitant les échanges entre les différents acteurs.

À cette position privilégiée s’ajoute un héritage productif déjà présent. Anciennement occupé par une activité de mareyage, le site conserve plusieurs infrastructures liées à son fonctionnement passé. Les trois bassins de purification sont toujours en activité et alimentés par un système de pompage dans l’estuaire. Leur présence constitue une ressource précieuse pour le projet, offrant une base fonctionnelle directement adaptée aux besoins de la conchyliculture.

Le site présente également l’avantage d’être déjà artificialisé. Les plateformes bétonnées, les accès à l’eau et les différents aménagements hérités de l’activité passée forment un socle productif existant. Cette situation est particulière dans le paysage de la Rance, où les rives sont majoritairement marquées par des continuités naturelles, des prés salés ou des coteaux boisés.



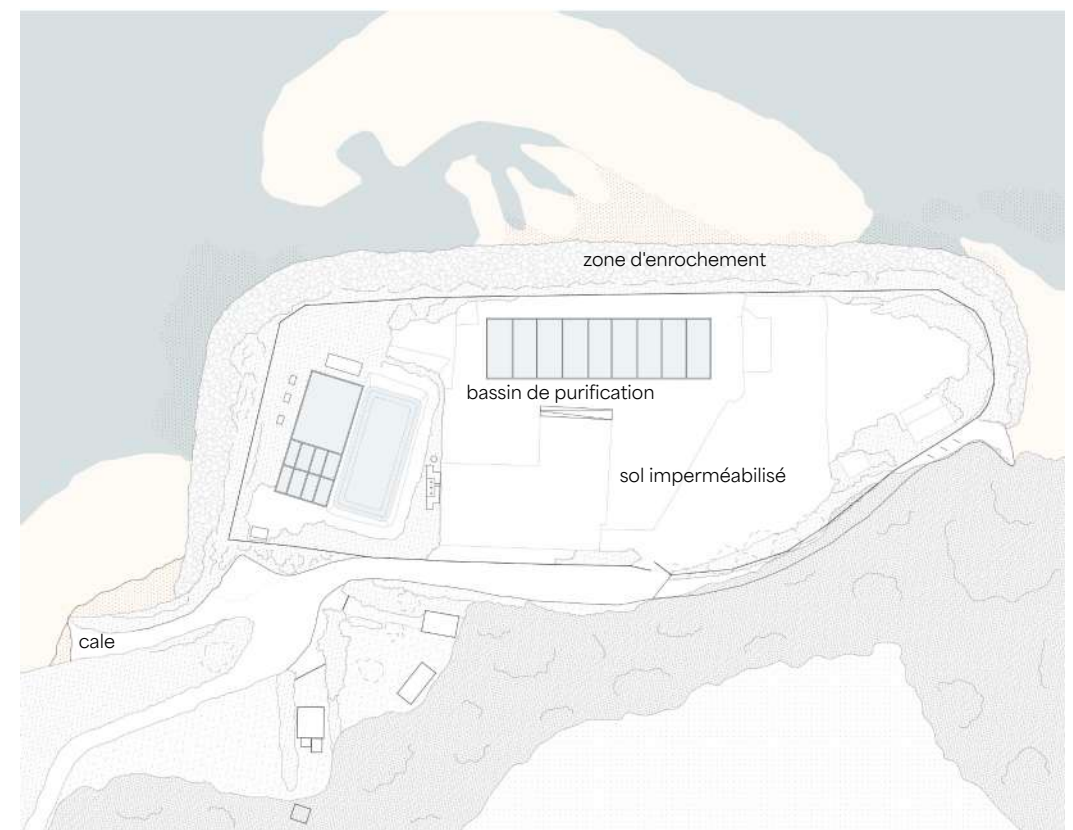
La pointe de Saint-Suliac constitue au contraire l'un des rares lieux où le trait de côte a été fortement modifié par une activité productive, créant une interface artificielle entre la route, les bassins et l'estuaire.

Cette singularité est renforcée par la proximité des anciens salants des marais des Guettes et des prés salés, qui témoignent d'une longue histoire d'usages liés à l'eau, aux sols humides et aux ressources de l'estuaire. Le site se situe ainsi à la rencontre de plusieurs paysages productifs : celui des infrastructures maritimes héritées, celui des milieux salés et celui des pratiques conchylicoles contemporaines.

Le projet s'inscrit alors dans une logique de réemploi et de transformation plutôt que dans une nouvelle artificialisation du littoral. Réactiver la pointe de Saint-Suliac revient à prolonger une histoire productive déjà inscrite dans le territoire, tout en s'appuyant sur un lieu dont le caractère artificiel constitue justement une opportunité. La concentration des concessions, la présence des bassins, l'accès à l'eau et l'activité maritime antérieure deviennent ainsi autant de ressources pour accompagner le développement de nouvelles pratiques liées à l'estuaire.

Plan existant (à marée basse)

0 5 25



2. Les bassins comme infrastructure commune

L'analyse des exploitations conchylicoles montre que la production repose sur un ensemble d'infrastructures spécialisées que sont les espaces de tri, les ateliers de conditionnement, les zones de stockage, les bassins de purification et les équipements logistiques. Ces installations, indispensables au fonctionnement de la filière, représentent des investissements importants dont l'utilisation reste souvent ponctuelle à l'échelle d'une seule exploitation. À la pointe de Saint-Suliac, le site bénéficie également d'un accès direct à l'estuaire grâce à la présence d'une cale située à proximité immédiate. Reliant la route au rivage, cette infrastructure permet la mise à l'eau des embarcations ainsi que l'acheminement des récoltes depuis les concessions vers les espaces de traitement, renforçant ainsi le rôle stratégique du site dans l'organisation de la filière.

Dans la Rance, où les exploitations demeurent dispersées et de taille relativement modeste, alors la multiplication de ces équipements apparaît peu pertinente. Le projet propose ainsi de s'appuyer sur une logique coopérative permettant de mutualiser les infrastructures nécessaires à la transformation des produits.

Les bassins existants deviennent une ressource commune, tout comme les espaces de stockage, d'emballage et de préparation des commandes. Les récoltes issues des différentes concessions convergent vers un même lieu où elles peuvent être purifiées, conditionnées et préparées avant leur commercialisation.

Cette organisation permet aux producteurs de conserver leur autonomie tout en bénéficiant collectivement d'équipements qu'ils ne pourraient pas toujours valoriser individuellement. La mutualisation devient ainsi un moyen d'optimiser les ressources existantes tout en renforçant la capacité de la filière à se structurer dans le territoire de l'estuaire.

Au-delà de leur rôle technique, ces infrastructures constituent également des lieux d'échange entre les producteurs. Elles participent à la mise en réseau d'acteurs aujourd'hui dispersés et contribuent à construire une organisation collective autour de la production conchylicole.



A.Carrière





3. Une ferme coopérative

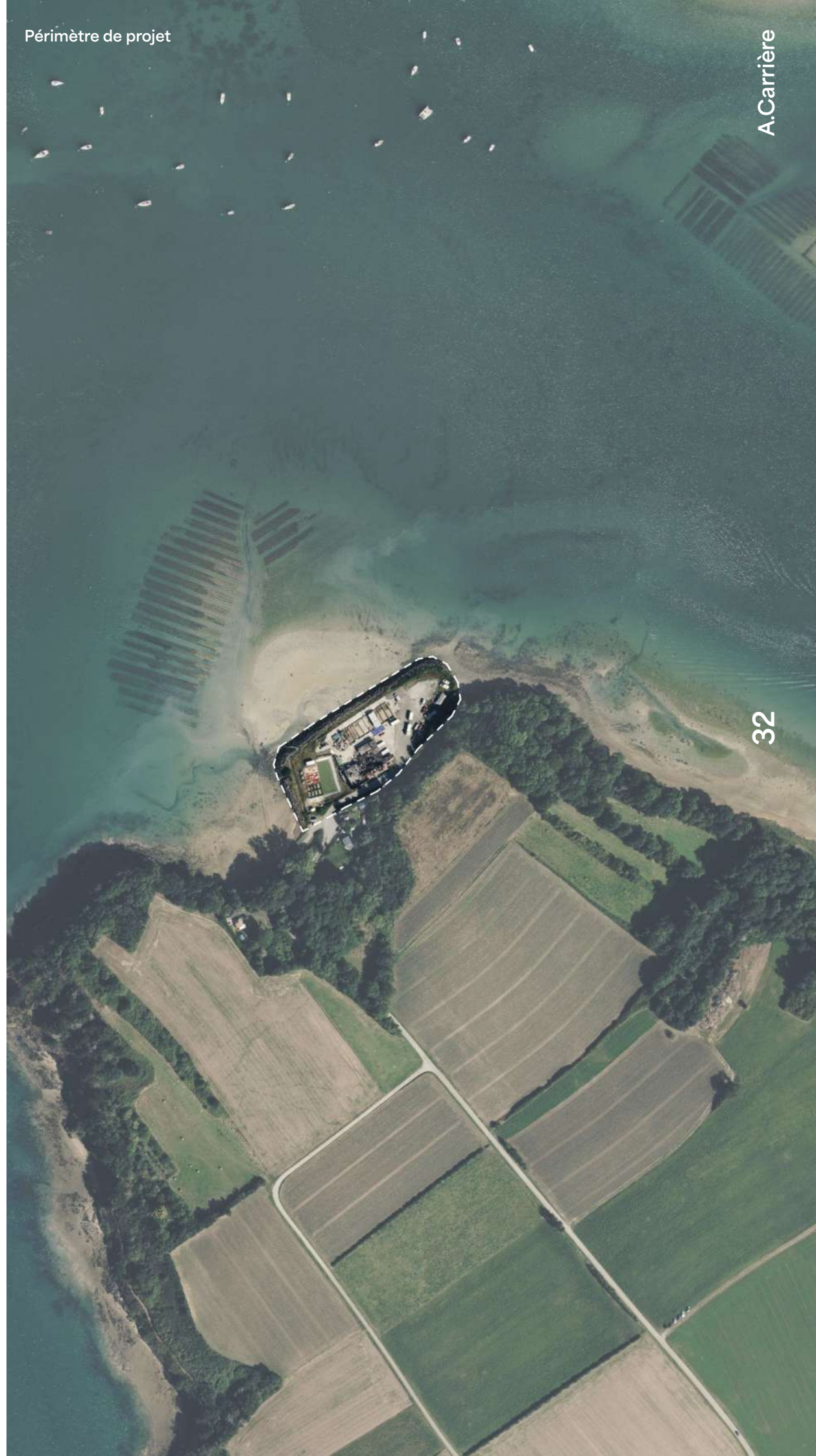
Au-delà de la mutualisation des équipements, le projet cherche à renforcer l'ancrage territorial de la production conchylicole dans l'estuaire de la Rance. Les produits récoltés dans les concessions ou issus de la pêche à pied professionnelle peuvent être purifiés, conditionnés et commercialisés directement sur le site, sans quitter le territoire.

Cette organisation permet de rapprocher les différentes étapes de la filière et de redonner une visibilité à une activité souvent méconnue. Les concessions sont généralement éloignées des espaces habités tandis que les infrastructures de transformation restent peu accessibles au public. Cela s'explique par des concessions beaucoup plus importantes que celle de la Rance et donc un éloignement des infrastructures des zones urbaines. Une grande partie du travail nécessaire à la production des fruits de mer demeure ainsi invisible.

Le projet cherche à prendre le contrepied de cette réalité productive en associant espaces de transformation, vente directe et accueil du public. Les bassins, les ateliers et les espaces de conditionnement deviennent autant d'éléments participant à la compréhension de la filière et à la valorisation des ressources produites dans l'estuaire.

Cette ouverture répond également à un enjeu de transmission. Les visiteurs découvrent les différentes étapes de la production tandis que les producteurs, saisonniers et apprentis partagent un même environnement de travail. Cette "ferme" coopérative devient alors un lieu où se rencontrent ressources, savoir-faire et habitants.

Construire une filière locale revient ainsi à dépasser la question de la production alimentaire. Il s'agit de créer un système capable de relier les ressources de l'estuaire, les infrastructures de transformation et les acteurs qui les font vivre. Le projet devient alors un outil de production mais également un support de valorisation et de transmission à l'échelle du territoire.



III. Production et collectif

1. Transmissions des savoirs faire

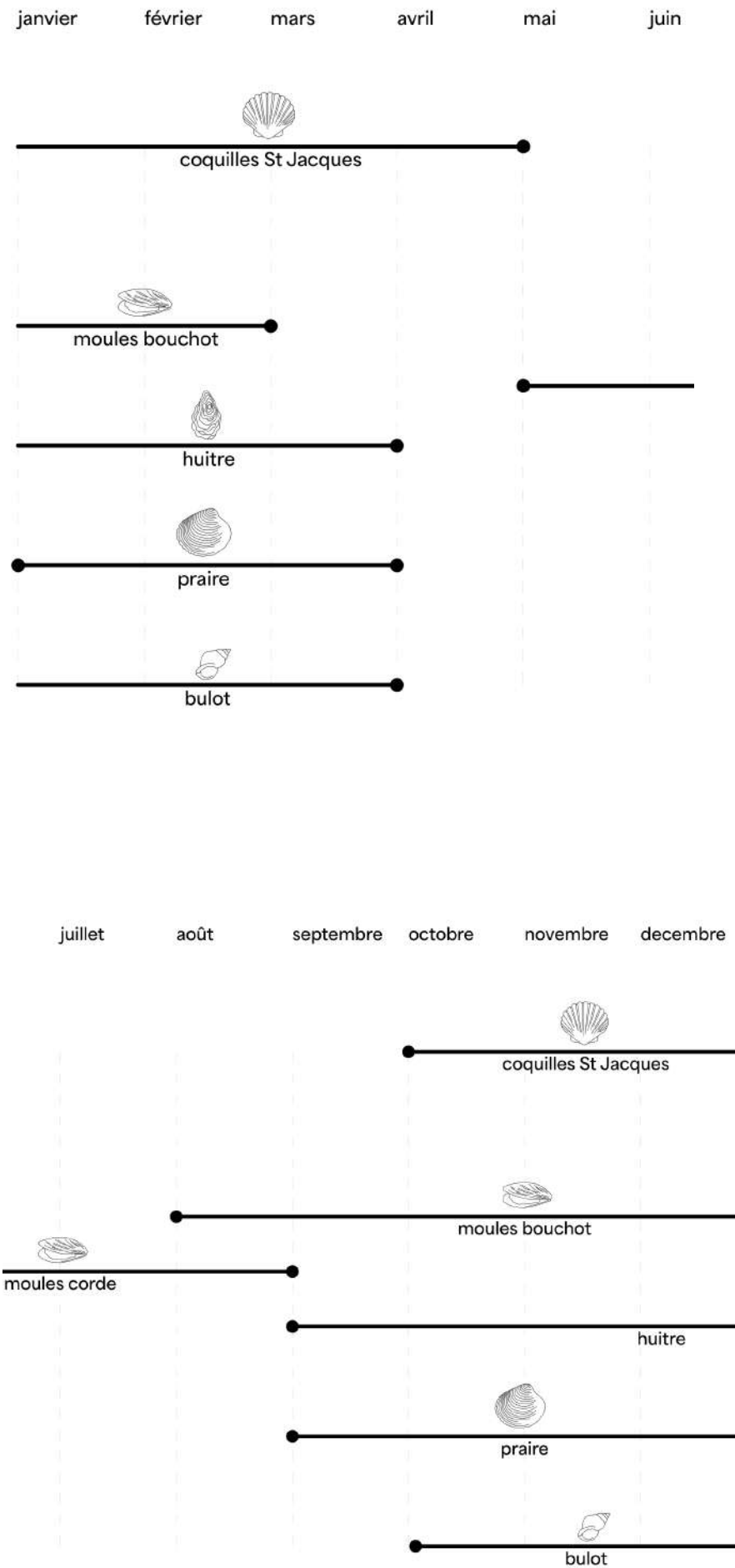
L'étude de la filière conchylicole met en évidence un enjeu complémentaire à la question productive, celui du renouvellement des générations et de la transmission des savoir-faire. Les échanges menés avec les professionnels soulignent les difficultés croissantes de recrutement ainsi que la raréfaction des formations spécialisées. Les exploitations peinent à attirer de nouveaux travailleurs alors même que la conchyliculture repose sur des connaissances acquises par l'expérience et la pratique quotidienne.

Les producteurs interviennent continuellement sur les concessions afin de suivre les cultures, organiser les récoltes ou préparer les produits à leur commercialisation. Cette relation permanente entre les espaces de travail et le territoire rend nécessaire une présence régulière sur le site.

Alors, l'habitat apparaît comme un outil capable d'accompagner le développement de la filière. Le projet associe aux espaces productifs des logements destinés à accueillir des travailleurs saisonniers ainsi que des personnes en formation. Cette diversité d'occupants permet d'accompagner les différents temps de la production tout en favorisant les échanges entre générations et niveaux d'expérience.

Le logement est donc envisagé comme une fonction de l'activité productive. Il participe à la construction d'un environnement favorable à l'apprentissage et à la transmission des savoir-faire. Produire et habiter deviennent alors deux dimensions complémentaires d'un même système.

Calendrier des récoltes des différents fruits de mer présents dans la Rance



2. Habiter et cultiver

La création d'une communauté dépend en grande partie de la capacité des espaces à favoriser les échanges et les rencontres du quotidien. Cette question est au cœur du projet de ferme coopérative, qui cherche à construire une vie collective associée à l'activité productive.

Les espaces intermédiaires, les circulations, les cours ou les lieux de rassemblement participent ainsi pleinement à cette dynamique en créant des situations propices aux échanges informels.

La ferme coopérative rassemble producteurs, saisonniers, apprentis, visiteurs et habitants autour d'un même système productif. Les espaces communs deviennent alors des lieux de convergence où se déroulent les temps de pause, les repas collectifs, les réunions ou encore les moments d'échange liés à la transmission des savoir-faire. Ils permettent d'accompagner les usages quotidiens tout en favorisant l'émergence d'une vie collective à l'échelle du site.

Après la mise en commun des outils de production, le projet propose une mutualisation de certains espaces de vie. Cette organisation favorise les interactions entre les différents acteurs tout en offrant des conditions d'accueil adaptées aux personnes participant au fonctionnement de la ferme.

Les espaces partagés deviennent alors une infrastructure sociale complémentaire aux infrastructures productives.



3. Le projet

Le projet propose une réinterprétation de la ferme conchylicole traditionnelle. Il reprend l'image d'un abri en bois simple, directement lié au travail du littoral, mais l'adapte à une organisation coopérative et habitante.

L'organisation du projet s'appuie sur les infrastructures existantes du site, notamment les trois bassins de purification hérités de l'ancien mareyeur. Ces bassins constituent l'élément structurant du projet et organisent les relations entre les différents espaces.

Le site, anciennement largement imperméabilisé, fait l'objet d'une démarche progressive de désimperméabilisation. Les espaces verts prennent place autour des bassins et des bâtiments afin de réintroduire des sols vivants dans un environnement fortement artificialisé.



