



# Dossier de demande de concession sur le domaine public maritime

Préparé pour : DDTM DML, Finistère

Préparé par : SCOP Ferme Insulaire de Quéménès  
Île de Quéménès, 29259 Archipel de Molène.

24 janvier 2015

La Ferme Insulaire de Quéménès souhaite développer son activité « algues » tout en limitant la pression sur le milieu naturel. Pour ce faire, elle souhaite compléter son activité de récolte manuelle d'algues de rives par de la culture sur filières à petite échelle, qui permettrait également le développement d'animaux (mollusques ou échinodermes). Afin de pouvoir installer ses filières de test, la Ferme Insulaire de Quéménès demande une concession d'utilisation du domaine public maritime sur 5 hectares.

---

---

## IDENTITÉ DU DEMANDEUR

Nom : CUISNIER  
Prénom : Soizic et David  
Nom de la structure : SCOP Ferme Insulaire de Quéménès  
Adresse : Île de Quéménès, 29259 Archipel de Molène  
Téléphone : 06 63 02 15 08  
Courriel : [info@iledequemenes.fr](mailto:info@iledequemenes.fr)  
Siret : 501 403 687 000 12

- Annexe 1 : Extrait Kbis de la société
- Annexe 2 : Statuts de la société
- Annexe 3 : Associés de la société

## CONTEXTE

La Ferme Insulaire de Quéménès récolte les algues de rives manuellement depuis 2010 en complément de ses activités de production biologique de pommes de terre, de viande d'agneau et d'accueil et de sensibilisation du public en chambres d'hôtes. La demande de ses clients en algues de qualité étant croissante, la Ferme Insulaire de Quéménès cherche des solutions pour répondre à ces nouveaux marchés tout en préservant la ressource naturelle. De cette réflexion est née le projet de cultiver les algues afin de limiter la quantité prélevée sur le milieu naturel. A la suite de nombreux échanges menés avec les professionnels du secteur, l'idée d'un système multi-trophique intégré s'est avérée intéressante à la fois dans le cadre d'une démarche respectueuse de l'environnement et destinée à limiter au maximum l'impact du projet sur le milieu. Ce process permettrait en outre une production naturelle complémentaire aux algues (ormeaux ou oursins par exemple) qui assurerait un revenu supplémentaire à la ferme et pérenniserait l'expérimentation.

## CARACTÉRISTIQUES DE LA CONCESSION

### Localisation et surface

La zone sollicitée pour mettre en place le projet de la Ferme Insulaire de Quéménès se situe en mer d'Iroise, à l'Est du Lédenez de Quéménès.

Elle offre plusieurs avantages.

- Elle est protégée de la houle de secteur sud-ouest à nord-ouest par les îlots et fonds rocheux qui l'entourent, préservant ainsi les filières des vagues déferlantes.

- Elle est sur fond de sable, facilitant l'ancrage des systèmes de production et elle dispose d'un minimum de 3 mètres d'eau par gros coefficients.
- Une surface de 5 hectares est disponible dans la zone demandée.
- Elle n'est utilisée ni par les pratiques locaux (goémoniers ou pêcheurs), ni par la plaisance.
- Elle est proche du mouillage actuel de la Ferme, limitant ainsi les déplacements (1/2 mille)

- Annexe 4 : Carte du Parc Naturel Marin d'Iroise de localisation du projet de concession
- Annexe 5 : Coordonnées GPS de la concession
- Annexe 6 : Evaluation des trajets

### Matériel implanté

La Ferme Insulaire de Quéménès souhaite mettre en place 5 filières de 100m . Chaque filière comporte un bloc d'amarrage avec bouée de signalisation à chacune des extrémités. Des bouées intermédiaires de petit diamètre seront implantées à intervalles réguliers pour soutenir la filière et la matérialiser en surface. LA filière horizontale servira de support aux cultures d'algues alors que les cages d'élevage d'animaux (ormeaux ou oursins) seront fixées à la filière horizontale suivant le schéma ci-dessous :

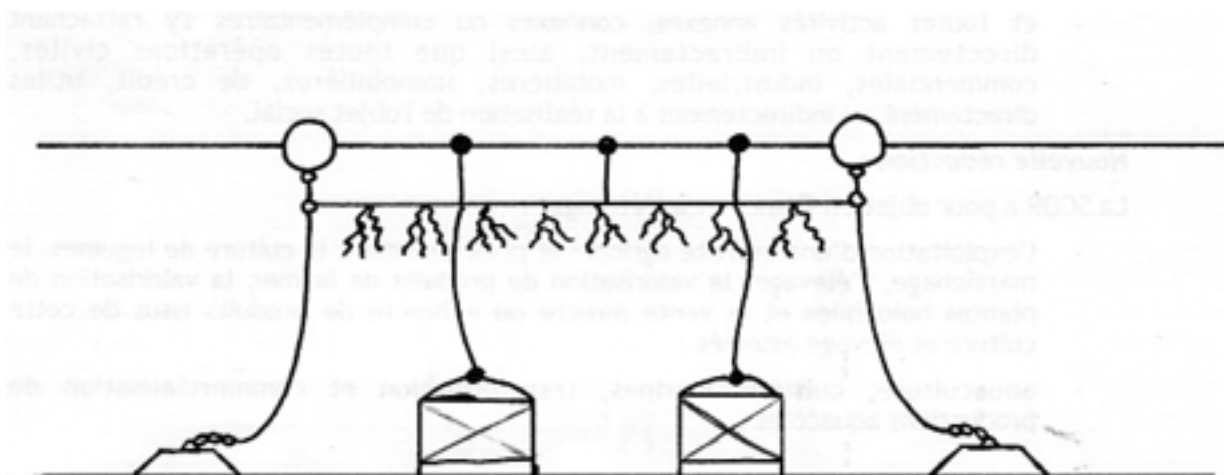


Figure 2 : Schéma d'installation d'une filière

L'implantation des filières se fera sur un axe Nord – Sud afin de positionner les filières parallèlement aux principaux axes de courants dans cette zone.

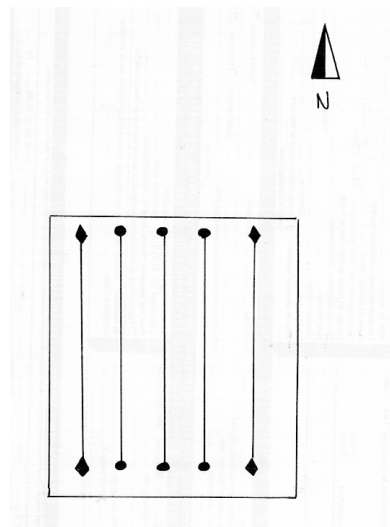


Figure 3 : Organisation des filières et signalisation en surface.

- Annexe 7 : Devis d'installation des 5 filières

### Espèces cultivées

La Ferme Insulaire de Quéménès souhaite tester dans son projet la culture d'algues présentes localement dans le milieu naturel, et disposant d'un circuit de vente local afin de faciliter le développement d'activités économiques de proximité.

Les espèces pouvant répondre à ces critères sont : *Palmaria Palmata*, *Porphyra*, *Ulva lactuca*, *Alaria esculenta* et/ou *Saccharina Latissima*.

L'ormeau et l'oursin, qui sont des espèces animales présentes naturellement dans le milieu, pourraient être associés à la culture des algues.

### Méthode de culture

Pour réaliser ces cultures sur filières, nous installerons sur l'orin horizontal une garcette ensemencée en jeunes algues au début de l'hiver. Il n'est ensuite pas nécessaire de nourrir les algues puisqu'elles vont pousser toutes seules, naturellement. Les seules interventions qui seront nécessaires sur les filières seront de la surveillance et éventuellement un désherbage manuel pour enlever les algues qui s'installeraient sur l'orin et qui ne seraient pas de l'espèce ensemencée. La récolte se fera à la fin de l'hiver par soulèvement de l'orin et coupe manuelle des pieds d'algues.

Il n'y a donc pas d'intervention directe sur la qualité de l'eau ni sur la structure ou la qualité des fonds marins.

### Descriptif technique

La Ferme Insulaire de Quéménès envisage l'installation sur la concession définie ci-dessus de 5 filières de 100m. Ces filières, installées sur fond de sable, seront lestées à chaque extrémité par un bloc de béton d'une tonne et maintenues en surface par des ballons. Le parc sera signalé en surface par des éléments

choisis en concertation avec les instances concernées afin d'éviter les accidents et d'informer les navigateurs.

### **Calendrier de réalisation**

printemps 2015 : instruction du dossier de demande de concession sur le domaine public maritime + formation 280h au lycée maritime d'Étel.

Été 2015 : mise en place du matériel de culture.

Novembre 2015 : ensemencement des filières.

Printemps 2016 : première récolte.

## **ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX**

### **Intérêt de la mise en place de cultures**

Le secteur de l'algue alimentaire est en plein développement et séduit de plus en plus de nouveaux clients à la recherche d'une alimentation saine et de qualité. Pour fournir ce secteur en développement, les récoltants manuels exercent une pression de plus en plus forte sur le milieu. Jusqu'à présent le milieu naturel arrivait à subvenir à la demande, mais lors d'événements climatiques exceptionnels comme ceux de l'hiver 2014, la production naturelle d'algues est fortement compromise. La pression exercée alors par les récoltants manuels compromet l'équilibre du milieu. La culture sur filières est une solution pour suppléer la ressource naturelle et éviter d'abîmer le milieu naturel.

### **Déchets**

Les déchets d'algues (algues abîmée non commercialisables ou surplus de production) pourront être utilisés pour engraisser les champs de pommes de terre et les prairies de l'île de Quéménès.

### **Suivi scientifique**

Sur les cultures d'algues déjà menées en Bretagne de cette manière, il a été observé qu'une vie se développait autour des filières et était à la base d'une chaîne alimentaire diversifiée, mais aucune étude n'a été menée sur les impacts positifs et négatifs de cette forme de culture. La Ferme Insulaire de Quéménès souhaite mener ses essais en partenariat avec les scientifiques (station biologique de Roscoff et/ou PNMI) afin que soient étudiés tous les effets de ces cultures sur le milieu, et de pouvoir ainsi développer un modèle de fonctionnement qui concilierait respect de l'environnement et efficacité économique.

### **Le parc naturel marin d'Iroise**

#### **Localisation du projet**

Le projet se situera sur la zone du Parc Naturel Marin d'Iroise, à l'Est du Ledenez de Quéménès, entre le Ledenez Vihan et les Gwiniman.

#### **Enjeux du PNMI**

Le projet de production aquacole sur la Ferme Insulaire de Quéménès répond bien à deux objectifs majeurs du plan de gestion de Parc:

- L'exploitation durable des champs d'algues, puisque que la mise au point de techniques de culture des algues permettra de limiter la pression sur la ressource naturelle,
- Le soutien aux activités maritimes sur les îles afin d'y maintenir une population d'habitants permanents. L'expérimentation de cultures multi-trophiques sur le projet de la Ferme Insulaire de Quéménès permettra d'acquérir des données sur les méthodes de culture qui seront les plus adaptées aux contraintes de l'archipel. Ces données permettront de définir un modèle de culture qui pourrait être reproduit sur les autres îles de l'archipel afin de développer des activités porteuses d'emplois et de ressources pour les insulaires.

## ENJEUX ÉCONOMIQUES

Dans la poursuite de sa démarche d'Agriculture Biologique engagée depuis 2008, la Ferme Insulaire de Quéménès étudie donc la possibilité d'associer ses cultures d'algues à un élevage multi-trophique intégré d'ormeaux et/ou d'oursins.

Les algues produites seront directement valorisées sur la ferme soit en servant de nourriture pour l'élevage d'animaux marins, soit commercialisées auprès des transformateurs locaux, soit commercialisées sur la boutique en ligne de la ferme, soit en servant d'engrais sur les champs et les prairies de la ferme. Ce type de production n'ayant jamais été testé en mer d'Iroise sera l'occasion d'expérimentations dans le choix du matériel, des espèces et des techniques de production les plus adaptées aux conditions de l'archipel.

Cette méthode de culture pourra être un véritable levier de développement d'activités durables sur les îles de la mer d'Iroise. L'expérimentation sur la Ferme Insulaire de Quéménès se fera en collaboration avec les scientifiques concernés afin de définir les méthodes de culture les plus efficaces et les moins dégradantes pour le milieu. Si le projet aboutit et permet de mettre au point des méthodes de culture adaptées à la mer d'Iroise, il pourra être une véritable source de développement ou de diversification d'activités pour l'archipel, tant au niveau des productions aquacoles que sur les filières de transformation et de valorisation des produits cultivés.

### Débouchés

La Ferme Insulaire de Quéménès vend sa production de pommes de terre ainsi que les produits dérivés de sa récolte d'algues de rive par correspondance depuis 2009. En 2011, elle s'est équipée d'une boutique en ligne lui permettant de faciliter la prise de commandes de ses clients et de diffuser son offre sur Internet. Elle dispose aujourd'hui d'une solide expérience de la vente directe aux particuliers et d'un carnet d'adresses de plus de 1500 clients fidèles. Ses clients nationaux et Européens, puisque la Ferme Insulaire de Quéménès exporte ses produits en Italie, en Allemagne, en Suisse, en Belgique et en Angleterre, attendent de leur expérience sur la boutique en ligne des produits culinaires de haute qualité commercialisés directement par le producteur et dont ils peuvent suivre la production sur le blogue de la Ferme et sur sa page Facebook. Ce lien virtuel entre le consommateur et le producteur permet au client d'avoir pleinement confiance dans la boutique et l'incite à tester ses nouveaux produits. Grâce à cet outil déjà performant, la mise en vente de nouveaux produits aux algues de Quéménès transformés sur place pourra se faire facilement en complétant la gamme déjà existante en ligne.

Les algues récoltées pourront également permettre d'approvisionner les transformateurs locaux. La Ferme Insulaire de Quéménès travaille avec Algue Service à Roscoff et la livre en *Palmaria Palmata* à chaque grande marée de Septembre à Novembre. La culture sur filières permettrait d'étaler les livraisons puisque la récolte ne serait plus dépendante des gros coefficients, les filières pouvant être ramassées à

n'importe quelle marée grâce à notre bateau. Algue Service pourrait ainsi répartir les heures de travail de ses salariés sur une période plus longue, améliorant leurs conditions de travail.

### Produits

La Ferme n'étant pas équipée de laboratoire de transformation. La valorisation des algues produites sur les filières pourra se faire soit sous forme fraîche, pour nourrir un élevage d'oursins et/ou d'ormeaux ou auprès de transformateurs Bretons, soit par séchage naturel sur place pour une commercialisation en algues sèches entières ou en paillettes. L'une des anciennes écuries de la ferme pourra être transformée en séchoir à algues à cet effet.

La valorisation des productions animales des filières (ormeaux ou oursins par exemple) pourra se faire par La table d'hôtes de la Ferme : chaque saison, plus de 1500 repas y sont servis avec une part importante de produits locaux (poissons de l'archipel, saucisse de Molène, légumes bios du Finistère Nord, produits crémiers de Brest et de Milizac.

La Ferme Insulaire de Quéménès pourra également valoriser ces productions auprès d'un réseau déjà développé de chefs et restaurateurs de la région adeptes des produits de la terre et de la viande d'agneau de l'île. Elle travaille également avec des épiceries spécialisées telles que Fumaisons et compagnie à Le Conquet ou La Vie Claire à Brest.

## ENJEUX SOCIAUX

### Emplois

Le projet de culture d'algues de la Ferme Insulaire de Quéménès permettrait potentiellement de palier à une perte de production exceptionnelle, liée par exemple à des conditions météorologiques particulières. Les tempêtes de l'hiver dernier ont retourné l'un des champs d'algues exploités par la ferme limitant radicalement la quantité d'algues qui a pu être ramassée en 2014. La culture sur filières assurerait un minimum de revenus permettant à la Ferme Insulaire de maintenir ses deux emplois à temps plein sur l'île de Quéménès.

Si la Ferme Insulaire de Quéménès arrive à mettre au point des méthodes de cultures respectueuses de l'environnement et adaptées aux conditions de l'archipel, ces méthodes pourront être réutilisées par d'autres professionnels du secteur pour diversifier leurs activités et ainsi pérenniser leur situation, voire créer de nouveaux emplois.

### formation

La mise en place du projet aquacole nécessite une mise à niveau des connaissances des salariés de la Ferme et l'obtention d'un diplôme de cultures marines pour obtenir une concession sur le domaine public maritime. Mme Soizic CUISNIER, salariée-gérante de la ferme suivra une formation de 280 heures pendant le premier semestre 2015. Ce diplôme ainsi que celui de Monsieur André Berthou, associé de la Ferme et aquaculteur au sein de Talibreizh, située rue Ponthier de Chamillard 29000 Quimper, permettront que 2/3 des parts de la Ferme soient détenues par des personnes ayant la qualification pour exercer le métier d'aquaculteur.

- Annexe 8 : liste des associés de la SCOP Ferme Insulaire de Quéménès

## ENJEUX PAYSAGERS

La concession sera signalée en surface par des bouées à la fois sur les extrémités des filières et sur leur longueur afin de matérialiser au mieux la zone. La localisation de la concession n'empêchera l'accès ni aux plages du Lédenez de Quéménès, ni à l'île de Lityr.



*Localisation de la concession vue depuis le Lédenez de Quéménès*

## CONCLUSION

Le projet de la Ferme Insulaire de Quéménès se veut durable à la fois dans **ses méthodes de culture**, dans **ses choix de commercialisation** et dans **le partage de ses expériences**.

La Ferme Insulaire de Quéménès a fait le choix, sur ses cultures de pommes de terre comme sur son élevage d'agneaux, de n'avoir recours à aucun produit chimique : les champs sont engraisés au goémon d'épave et entretenus avec des outils mécaniques, les agneaux sont nourris sous la mère et pâturent les prairies naturelles de l'île. Dans sa démarche de culture marines, la Ferme Insulaire de Quéménès souhaite poursuivre cette ligne de conduite et fait le choix de n'utiliser aucun produit pour mener ses cultures.

Au niveau de la commercialisation, la Ferme Insulaire de Quéménès souhaite depuis toujours mettre en relation directe les clients avec les producteurs afin d'assurer un tarif de ses produits le plus équitable possible pour chacune des deux parties.

Enfin, la Ferme de Quéménès est persuadée que les cultures marines peuvent être un véritable levier économique pour l'archipel et qu'elles peuvent assurer un développement d'emplois tant directs qu'indirects sur les îles. C'est pourquoi elle s'engage à partager ses expérimentations pour définir les méthodes de production le plus adaptées aux conditions de l'archipel et permettre ainsi le développement d'autres projets insulaires.





## Annexe 1 : Extrait Kbis de la société

**Greffes du Tribunal de Commerce de Brest**  
150, rue Ernest HEMINGWAY  
CS 61936 - 29219 BREST CEDEX 2  
N° de gestion 2008B00053

**Extrait Kbis**

**EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIETES**  
à jour au 30 décembre 2014

---

**IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE**

<i>Immatriculation au RCS, numéro</i>	501 403 687 R.C.S. Brest
<i>Date d'immatriculation</i>	24/01/2008
<i>Dénomination ou raison sociale</i>	<b>SCOP FERME INSULAIRE DE QUEMENES</b>
<i>Forme juridique</i>	Société coopérative ouvrière de production à responsabilité limitée
<i>Capital variable (minimum)</i>	40,00 Euros
<i>- Mention</i>	Montant minimum : 40 euros
<i>Adresse du siège</i>	Ty Coz Ile de Quemènes 29217 Le Conquet
<i>Durée de la personne morale</i>	Jusqu'au 23/01/2107
<i>Date de clôture de l'exercice social</i>	31 janvier

---

**GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTROLE, ASSOCIES OU MEMBRES**

**Gérant**

<i>Nom, prénoms</i>	ODOUX Soizic
<i>Nom d'usage</i>	CUISNIER
<i>Date et lieu de naissance</i>	Le 29/08/1982 à DUNKERQUE (59)
<i>Nationalité</i>	Française
<i>Domicile personnel</i>	19 rue du forestou creis 29200 Brest

---

**RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ACTIVITE ET A L'ETABLISSEMENT PRINCIPAL**

<i>Adresse de l'établissement</i>	Ty Coz Ile de Quemènes 29217 Le Conquet
<i>Enseigne</i>	Ferme Insulaire de Quemènes
<i>Activité(s) exercée(s)</i>	Production agricole, maraîchage, production et transformation aquacole, cultures marines, chambre d'hôte, location gîtes, éducation, environnement.
<i>Date de commencement d'activité</i>	26/11/2007
<i>Origine du fonds ou de l'activité</i>	Création
<i>Mode d'exploitation</i>	Exploitation directe

---

**OBSERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

<i>- Mention n° 8474 du 30/12/2014</i>	Modification d'activité de l'établissement principal situé Ty Coz Ile de Quemènes 29217 Le Conquet à compter du 01/12/2014 Ancienne : Production agricole, maraîchage, accueil, chambre d'hôte, éducation, environnement. Nouvelle : Production agricole, maraîchage, production et transformation aquacole, cultures marines, chambre d'hôte, location gîtes, éducation, environnement. Modification de l'objet social à compter du 01/12/2014. Modification relative aux personnes dirigeantes et non dirigeantes à compter du 01/12/2014 : Partant : CUISNIER David, Gérant Nouveau : CUISNIER Soizic, Gérant
--	--

RCS Brest - 30/12/2014 - 17.06.19 page 1 / 2

## Annexe 2 : Statuts de la SCOP Ferme Insulaire de Quéménès

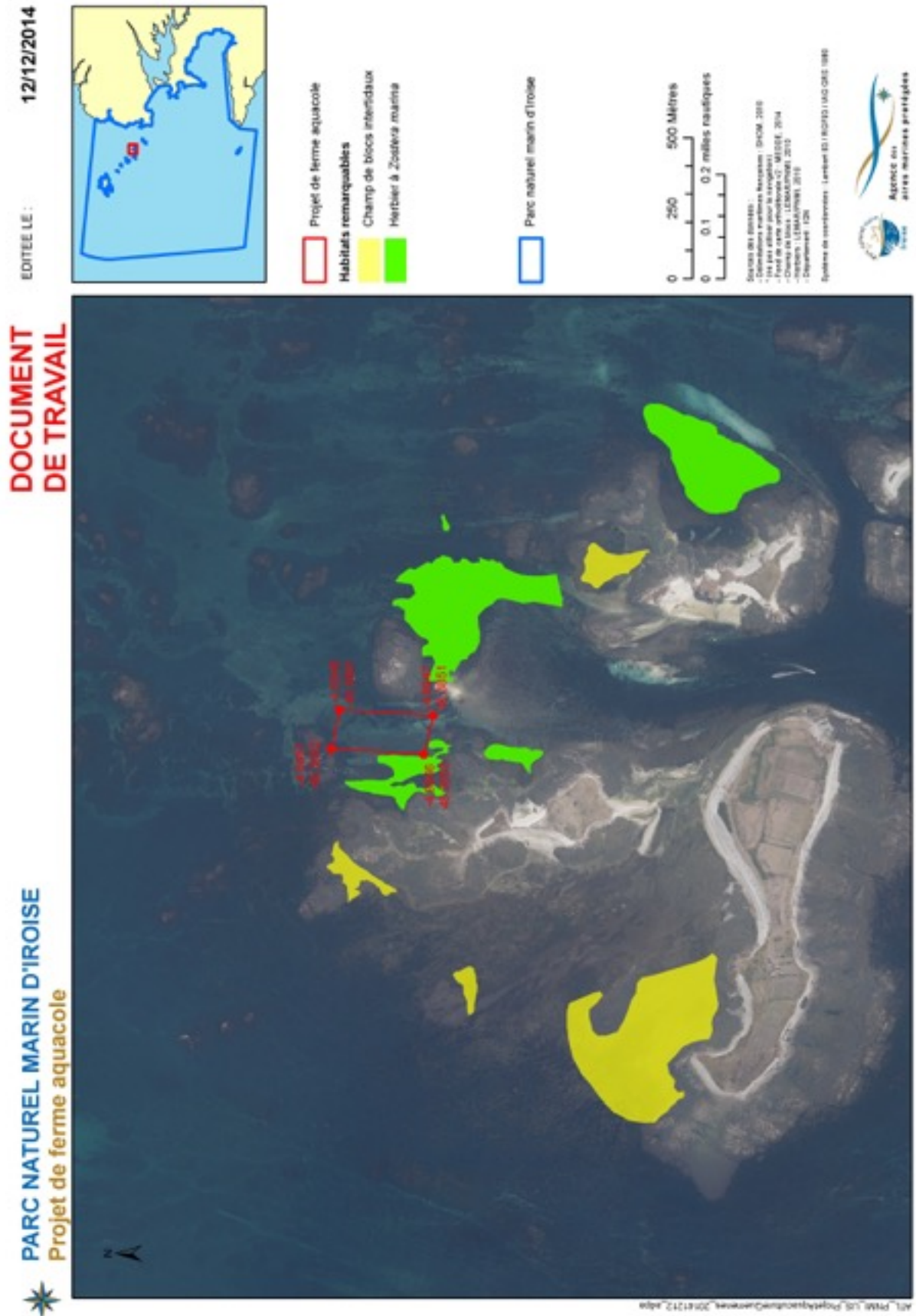
Nom	Prénom	Nombre de parts
CUISNIER	DAVID	9
CUISNIER	SOIZIC	9
BERTHOU	ANDRE	1
<b>Total</b>		<b>19 parts</b>



### Annexe 3 : Associés de la société

Lorsque Madame CUISNIER Soizic aura effectué son stage 280h au printemps 2015 au lycée maritime d'Étel, 10 parts sur les 19 parts de la société seront détenues par des associés ayant la Capacité Professionnelle Maritime (Mme CUISNIER + Mr Berthou) soit un peu plus de 52%.

Annexe 4 : Carte de localisation du projet de concession



Annexe 5 : Cordonnées GPS de la concession

**Localisation du périmètre de la concession d'algoculture**  
**Annexe du document de travail PNMI du 12/12/2014**

Les points sont rapportés au système géodésique WGS 84 (décimal)

Point A – Angle nord-ouest :  
048.3882 N – 004.8967 W

Point B – Angle nord-est :  
048.3881 N – 004.8948 W

Point C – Angle sud-est :  
048.3851 N – 004.8947 W

Point D – Angle sud-ouest :  
048.3853 N – 004.6966 W

Surface totale : 4,6 Hectares.

Distance entre les points A et B : 140 mètres – 0,076 nm

Distance entre les points B et C: 328 mètres – 0,177 nm

Périmètre Total de la zone : 930 m – 0,5 nm

## Annexe 6 : Evaluation des trajets



Trajet de la cale de Quéménès à la concession < à 1km.