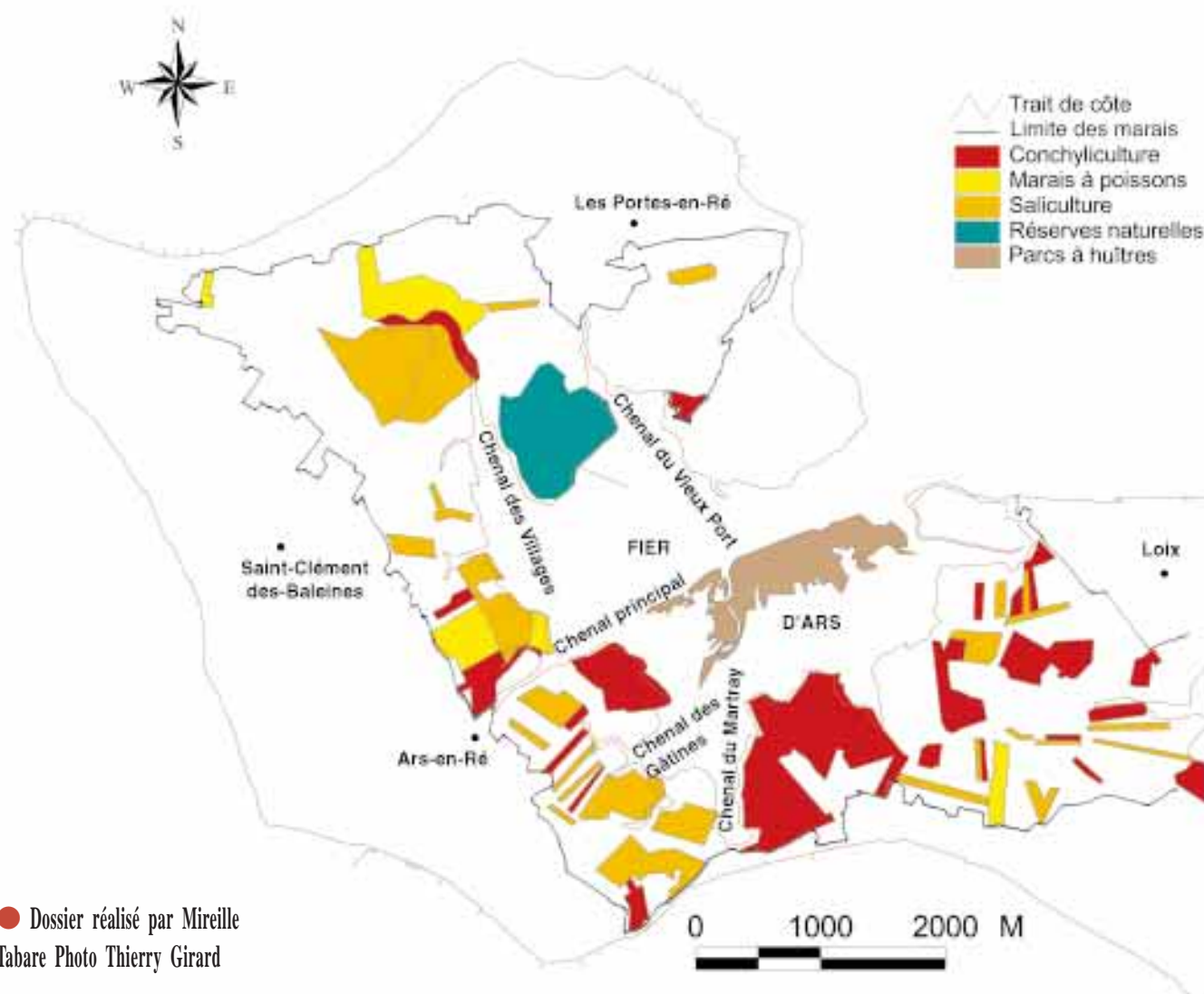


L'eau du *Fier d'Ars*

La lagune du Fier d'Ars, au Nord de l'île de Ré, constitue un site d'une importance capitale pour l'équilibre écologique et économique de l'île. Cette vaste baie, reliée à la mer par un étroit passage, abrite sur son pourtour un tissu complexe de marais endigués, parcourus de multiples chenaux, utilisés autrefois pour la culture du sel. Milieu salé propice au développement d'une grande diversité d'espèces animales et végétales, zone d'hivernage pour certains oiseaux, relais-étape pour les migrateurs, la baie du Fier d'Ars représente un pôle d'activités économiques spécifiques, liées au milieu mouillé.

Les zones humides littorales sont fragiles. Protection, gestion intégrée et équilibrée sur l'île de Ré

La saliculture a été prédominante pendant des siècles. Progressivement abandonnée à partir de la fin du XIX^e siècle, ce n'était plus, en 1950, qu'une activité secondaire. La tendance est en train de s'inverser et la profession retrouve un nouveau souffle. Des marais abandonnés sont remis en état, et la production augmente. L'ostréiculture, implantée dans le Fier d'Ars à la fin du siècle dernier, représente un secteur dynamique. Les huîtres sont élevées sur table dans la zone maritime, puis affinées dans les marais endigués. Quelques producteurs de palourdes sont également installés dans la baie. L'élevage extensif de poissons, pratiqué



■ Contre l'ensablement

La qualité des eaux dépend pour une grande part de la quantité d'eau qui entre et qui sort du Fier. C'est un casse-tête pour les gestionnaires : le Fier s'ensable et la baie se referme. Le phénomène n'est pas nouveau mais il tend à s'accroître. La situation devient préoccupante. Accélération naturelle due à l'accumulation, à l'entrée du Fier, d'énormes quantités de sable provenant de l'érosion littorale. Accélération renforcée par l'évolution des activités humaines autour du Fier. Avec l'abandon des pratiques traditionnelles, le réseau hydraulique est peu entretenu, l'eau circule mal. De plus, l'implantation de parcs à huîtres ralentit les courants d'eau et contribue à la sédimentation. Les conséquences sont multiples. Menace pour la biodiversité de la faune et de la flore, menace pour la vie économique. «Si l'on veut éviter que le Fier d'Ars ne se transforme vite en une sablière stérile, il est urgent d'intervenir», s'alarme Pierre Ravard, ingénieur DDE, à Ars. La communauté de communes a fait réaliser une étude, avec l'assistance de la DDE. «Le déséquilibre se situe dans le rapport entre le flot entrant et le flot sortant du Fier, explique Pierre Ravard. Les actions proposées doivent favoriser le courant d'eau qui sort à marée descendante. Grâce à l'ouverture partielle du banc de sable obstruant l'entrée de la baie, au dragage du chenal principal et à la remise en état du réseau hydraulique.»

traditionnellement dans les marais en tant qu'activité de complément ou de loisir, est actuellement en voie de professionnalisation. Signalons aussi l'installation depuis une quinzaine d'années, à Saint-Clément-des-Baleines, d'une unité d'aquaculture intensive, la ferme marine des Baleines, spécialisée dans l'élevage du bar. D'autre part, les activités de loisirs (navigation de plaisance, randonnée cycliste et pédestre, pêche à pied...) sont en plein essor. Toutes ces activités utilisent, à des degrés divers, l'eau du Fier. Chacune consomme et rejette de l'eau en quantité et qualité variables. La saliculture, l'élevage extensif de poissons, la culture d'huîtres ont de faibles besoins en eau et influent peu sur la qualité de l'eau. L'aquaculture intensive nécessite un renouvellement en eau beaucoup plus important et rejette une eau plus concentrée en matières minérales dissoutes.

Réactiver le réseau hydraulique et limiter les polluants potentiels

En conformité avec l'article 2 de la loi sur l'eau, pour une gestion équilibrée du milieu, la répartition des eaux est réglementée pour l'ensemble des utilisateurs. Toutes les «prises» d'eau font l'objet d'un arrêté d'autorisation délivré par la Direction des affaires maritimes, précisant, pour chaque activité, les dispositions techniques à prendre pour satisfaire aux normes de qualité. Parallèlement, des réseaux de surveillance évaluent en continu la qualité des eaux du Fier. La cellule qualité des eaux littorales, au service maritime de la Direction départementale de l'équipement de Charente-Maritime, surveille la qualité globale de l'eau du Fier, celle des rejets pluviaux et des zones portuaires. Le laboratoire côtier de l'Ifremer contrôle la qualité des zones ostréicoles. Tous les résultats concordent : l'eau du Fier d'Ars satisfait aux normes de qualité. Scientifiques et gestionnaires coordonnent leurs efforts pour préserver ce degré de qualité, tout en veillant à un développement durable du milieu. Cela passe par la prise en compte, non seulement de la qualité mais aussi de la quantité d'eau disponible, et donc du problème préoccupant de la sédimentation du Fier d'Ars. Des projets pour réduire l'ensablement et réactiver le réseau hydraulique sont à l'étude à la communauté de communes de l'île de Ré. Cela passe aussi par des actions visant à limiter les polluants potentiels : épuration des eaux



usées de l'aquaculture intensive, dragage des ports et chenaux, projet de traitement des eaux pluviales.

D'autres types d'actions sont entrepris en vue de préserver le milieu humide et sa diversité biologique. La réserve naturelle de Lilleau des Niges a été créée en 1981 pour protéger certaines espèces d'oiseaux menacées. Le Conservatoire du littoral, dans le cadre de sa stratégie de «reconquête des zones humides», a acquis près d'une centaine d'hectares de marais dans le Fier d'Ars, sur lesquels il préconise le maintien ou l'implantation d'activités intégrées au milieu.

Dernier né des réseaux de mesures du Service maritime de la DDE, le réseau «profils biologiques», mis en place depuis trois ans, permet de recenser la flore et la faune littorale du milieu et d'en étudier les modifications. L'objectif : surveiller son évolution à long terme. ■



Le Fier d'Ars en chiffres

Superficie totale :
2 000 ha, dont 1 200 ha
de marais endigués
Parcs à huîtres : 68 ha
Conchyliculture (huîtres
et palourdes) : 314 ha
Saliculture : 242 ha
Aquaculture : 78 ha, dont
les 23 ha de la ferme
marine des Baleines
Réserve naturelle : 62 ha
en marais et 95 ha dans
le domaine maritime
Conservatoire du littoral :
92 ha

Thierry Girard

L'eau surveillée

Plusieurs réseaux collectent et centralisent les données sur la qualité de l'eau du littoral et donnent l'alerte en cas de contamination

Au sein du service maritime de la DDE de La Rochelle, la cellule qualité des eaux littorales analyse la qualité des eaux côtières, dont celles du Fier d'Ars, sous l'angle physico-chimique et bactériologique, selon trois niveaux distincts. Dans le Fier, un premier réseau évalue la qualité globale de l'eau, à partir de deux points caractéristiques du site, l'un situé à Trousse-Chemise, à l'entrée du Fier, le second au fond de la baie, le

long du chenal principal. Le bilan des mesures 1997 permet de classer l'eau du Fier dans la catégorie «très bonne qualité».

Un second réseau surveille les rejets pluviaux qui se déversent dans le Fier (un point de prélèvement, au niveau du vieux port des Portes). «Il arrive souvent – et ceci n'est pas spécifique au Fier d'Ars – que les eaux pluviales soient chargées en métaux lourds, provenant essentiellement de la combustion des hydro-

«Alerte» à la pollution

La nouvelle d'une alerte à la pollution du côté du Fier d'Ars s'est répandue comme une traînée de poudre d'un bout à l'autre de l'île, à la mi-janvier, faisant souffler un vent de panique chez les ramasseurs et consommateurs de coquillages. La rumeur s'est rapidement amplifiée au point de véhiculer les bruits les plus infondés : «A l'encan de La Rochelle, ils refusent les coquillages de l'île de Ré», «Il paraît que la pêche à pied est interdite dans le Fier d'Ars». Qu'y a-t-il à l'origine de cette rumeur ? Pas une intervention officielle, ni un arrêté préfectoral, mais un article dans la presse locale faisant état de mesures effectuées par la DDASS sur les coquillages de l'estran du Riveau, à l'extrémité Ouest de la presqu'île de Trousse-Chemise. Un taux anormalement élevé de coliformes et streptocoques fécaux y aurait été relevé. Une concentration très localisée, dont l'origine resterait inexplicite. Mais silence du côté de la DDASS et de la préfecture. Quant aux scientifiques et gestionnaires, ils se montrent très circonspects car cette étude n'est pas validée et la source de pollution n'a pas encore été déterminée. Ils affirment que cette pollution, très ponctuelle, ne reflète pas du tout la réalité de la zone humide du Fier d'Ars. Cette affaire montre en tout cas à quel point l'opinion est soucieuse de la qualité de l'environnement.

carbures dans la circulation automobile, explique Régis Hardy, au service maritime. Nous avons appris à maîtriser les techniques d'assainissement des eaux usées, nous devons maintenant tourner nos efforts vers le traitement des rejets pluviaux. C'est l'enjeu pour les dix prochaines années.»

L'eau des ports, sous le contrôle d'un troisième réseau, peut être chargée en métaux lourds, sous l'effet de différents facteurs : peinture «antifouling» des coques de bateaux, rejets pluviaux, eaux de ruissellement. Les métaux lourds se fixent sur la matière en suspension, puis se concentrent dans la vase. Avant le dragage des ports (tous les trois à cinq ans), on mesure la quantité de métaux lourds contenue dans les sédiments. Les résultats de l'analyse conditionnent le choix de la méthode de dragage et du lieu de dépôt des sédiments (en mer ou à terre). L'eau de la zone portuaire d'Ars-en-Ré, située au fond de la baie, surveillée en deux points (bassin du vieux port, chenal principal), satisfait aux normes de qualité.

Afin de prendre en compte les nouvelles orientations de la loi sur l'eau et de la commission d'Oslo sur la préservation des milieux aquatiques, la cellule qualité des eaux littorales a mis en place, depuis trois ans, un nouveau réseau, baptisé «profils biologiques». Une méthode novatrice, mise au point en liaison avec le laboratoire de biologie et biochimie marines de l'Université de La Rochelle, pour recenser les espèces animales et végétales présentes dans le milieu. Dans le Fier d'Ars, les relevés sont effectués sur le platin rocheux de la Lasse, à Loix. Le «profil» obtenu montre un milieu très riche en espèces, et même une progression du nombre des espèces. «L'objectif de notre étude, précise Régis Hardy, c'est d'analyser annuellement les modifications intervenant au niveau de la biodiversité. Nous pourrions, à partir de là, surveiller l'évolution du milieu à long terme.»

Trois réseaux pour surveiller l'eau des huîtres

La salubrité des huîtres dépend en premier lieu de la qualité du milieu de production. Dans le Fier d'Ars, l'eau des parcs ostréicoles est bien contrôlée. Elle se trouve sous la surveillance croisée de trois réseaux d'envergure nationale, gérés, pour le littoral charentais, par le laboratoire côtier de l'Ifremer. «Un premier réseau de surveillance microbiologique (REMI) permet d'évaluer la qualité bactériologique du milieu,

explique Alain Fillon, assistant-ingénieur au laboratoire. Dans le Fier d'Ars, nous effectuons des prélèvements de coquillages tous les mois, sur l'estran, au niveau des tables ostréicoles. Nous réalisons aussi, toutes les semaines en été et tous les quinze jours en hiver, des analyses sur le phytoplancton dans le cadre du réseau de surveillance phytoplanctonique (REPHY). Plusieurs stations, situées dans le perthuis Breton, permettent une surveillance des populations phytoplanctoniques : abondance, détermination des espèces, notamment toxiques. Enfin, au travers du réseau national d'observation (RNO), nous analysons, selon une fréquence trimestrielle, les composants physico-chimiques de l'eau, en particulier les concentrations en métaux lourds (plomb, cadmium, mercure). Pour l'île de Ré, le point de prélèvement servant d'indicateur est à Rivedoux, au plus près des contaminations potentielles provenant du continent.»

Les parcs ostréicoles de l'île de Ré sont tous classés en zone A

Pour répondre aux directives européennes concernant la surveillance des eaux conchylicoles, une nouvelle stratégie de gestion a été récemment mise en place, avec l'établissement d'un classement des zones de production conchylicoles en fonction de critères de salubrité, évalués à partir des résultats observés au travers de ces trois réseaux.

En zone classée A, les mollusques peuvent être récoltés et directement commercialisés. Dans les zones classées B et C, une étape de purification et un délai de reparcage sont nécessaires après la récolte, et avant la mise sur le marché. Les zones D, correspondant souvent aux sites portuaires ou industriels, sont trop fortement polluées, et la production d'huîtres y est interdite. La baie de La Rochelle, par exemple, est classée en zone D. Les parcs ostréicoles de l'île de Ré sont tous en zone A. C'est aussi le cas de 80% des secteurs importants de production ostréicole. «Le classement par zone est une garantie de qualité pour les ostréiculteurs. C'est aussi un outil efficace pour gérer l'ensemble des sites de production. Le laboratoire côtier interprète les résultats d'analyses et étudie les caractéristiques des pollutions, pour permettre aux autorités d'assainir les zones sensibles. Il peut aussi, en cas de risque de pollution, proposer des mesures préventives, allant de la purification obligatoire à l'interdiction de ramassage.» MT ■