

PROTECTION DU LITTORAL

Des techniques douces et éprouvées pour renforcer la dune et protéger la grande plage de Gâvres : Lorient Agglomération poursuit ses travaux de protection de la presqu'île contre les assauts de la mer.



# La dune, meilleur rempart contre la houle

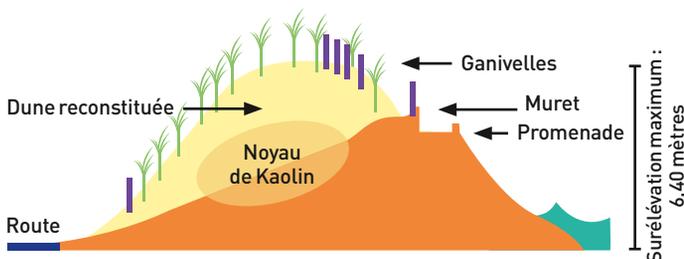


C'est une large bande de sable qui court de la presqu'île jusqu'à la presqu'île de Quiberon. À Gâvres, c'est la grande plage, qui forme l'extrémité ouest de cette bande. Comme tout espace du littoral, elle subit l'érosion et les poussées de la mer : le sable qui s'échappe, les vagues qui frappent les murs de soutien, les tempêtes qui inondent la route et les jardins. Si des travaux ont déjà été réalisés en 2012 pour protéger le trait de côte et limiter les inondations, ils ont aussi fait évoluer le visage de la grève. Aujourd'hui, la grande plage se divise en deux parties, tandis que l'érosion naturelle de la dune se poursuit. De nouveaux aménagements sont donc nécessaires afin d'optimiser l'existant et

de garantir de manière optimale la protection des biens et des personnes autant que des ressources naturelles.

Après les inondations dues aux tempêtes de 2001 et 2008, Lorient Agglomération avait installé deux épis de bois et rechargé la plage avec 159 000 m<sup>3</sup> de sable, soit l'équivalent de 50 piscines olympiques. Des aménagements qui font l'objet d'un suivi scientifique rigoureux par les chercheurs et étudiants de l'Université Bretagne Sud depuis 2015. Ils étudient les mouvements du sable, de la houle et du vent. Leurs conclusions montrent que le sable reste prisonnier entre les deux épis sur lesquels il fait pression. Les chercheurs ont alors préconisé d'optimiser ces aménagements existants pour mieux cibler leur efficacité et contrôler le mouvement des masses de sables. Car l'objectif principal est bien de maintenir ce sable sur la grande plage, même s'il s'agit aussi de mieux le répartir tout en renforçant la dune, premier rempart contre la houle.

Ci-dessous : schéma de dune reconstituée dans le secteur du boulevard du Littoral.



## Une gestion douce du trait de côte

Affirmant la volonté de respecter le paysage et le patrimoine naturel du lieu, Lorient Agglomération a choisi d'engager de nouveaux aménagements légers et intégrés. La première étape a été, début



Épi supprimé



Accès plage



Dune reconstituée



Pose de ganivelles



Épis en rondin de bois



Pose de casier



FY/HD

septembre, le raccourcissement des deux épis de bois existants, à la faveur des grandes marées : un retrait de 80 mètres sur l'épi ouest et de 100 mètres sur l'épi est pour conserver le sable tout en permettant une circulation du sable entre Gâvres et Plouhinec. Ce premier geste permet au sable de rester le long de la dune pour jouer son rôle d'amortisseur de la houle. La deuxième étape sera la pose de rondins de bois pour créer trois nouveaux épis : des pieux plantés tous les 50 centimètres sur deux rangées. Cette installation s'inspire de ce qui a déjà été fait à Saint-Malo. Elle offre plus de liberté de circulation aux éléments comme aux promeneurs. Enfin, la troisième phase concernera la protection et la consolidation de la dune : des ganivelles fermeront et orienteront les accès à la plage pour limiter le piétinement et emprisonneront le sable qui s'envole avec le vent. Des casiers de ganivelles en haut de la dune viendront consolider l'enracinement des plantes tels que les oyats. La dune sera surélevée au niveau des habitations, à l'ouest de la plage. Ces aménagements discrets et même réversibles, inspirés des procédés de protection naturels déjà éprouvés, respectent le site ainsi que la zone de reproduction du gravelot, petit oiseau protégé du bord de mer. ■

La grand plage de Gâvres.

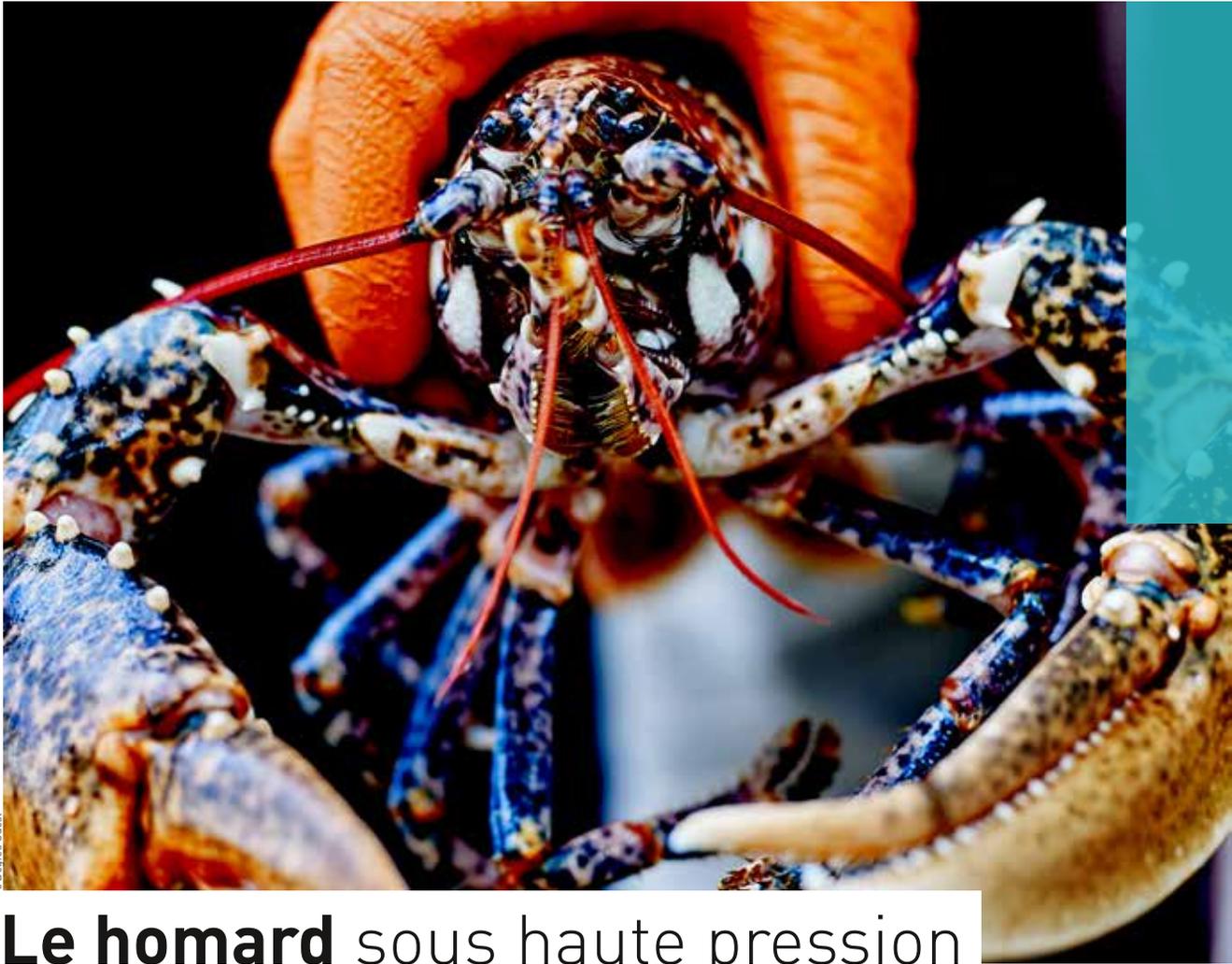
### Calendrier des travaux

- Hiver 2018-19 : sondages géotechniques du sol et installation des pieux en bois pour former trois nouveaux épis
- Printemps 2019 : installation du linéaire de ganivelles et des casiers sur la dune

**Budget : 200 000 euros HT**

Projet piloté par la Direction environnement et développement durable de Lorient Agglomération, dans le cadre de sa compétence « Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations (GEMAPI) »

❖ Emañ An Oriant Tolpad é kas e chanter à-raok evit diwall gourenez Gavr doc'h arsaillhoù ar mor. Er penn kôrnok pellañ emañ an tevenn bras. Evel e pep lec'h àr an aod e vez krignet ha bountet gant ar mor : ar sabl a achap, an houlennoù a sko àr ar murioù-harp, ar barroù-amzer a veuz an hent hag ar jardinoù. Labourioù a oa bet e 2012 dija evit gwareziñ an tevenn, mes chañchet o deus dremm an draezhenn ivez. Neuze e oa bet kavet rekis gober kempennadurioù nevez evit gwellaat ar pezh a zo dija ha diwall ar savadurioù hag an danvezioù naturel.



5 Degrés Ouest

# Le homard sous haute pression

## INNOVATION

Avec son procédé inédit par haute pression, l'entreprise 5 Degrés Ouest propose des crustacés et des coquillages décortiqués et ultra-frais, vendus jusqu'en Asie. Si le homard bleu s'affirme comme le produit star, la société, installée au port de Keroman à Lorient, voit déjà se profiler de nombreux débouchés liés à la pêche locale.

**B**louse, charlotte, masque, gants et surchausures. C'est la panoplie de rigueur dans l'enceinte de l'atelier où se joue le destin étoilé des homards bleus : ils sont des centaines, baignant dans un vivier d'eau de mer, accompagnés parfois de crabes ou de coquillages. Presque une thalasso pour ces crustacés de choix qui doivent rester vivants et ultra frais. « C'est l'une des raisons qui nous ont fait

*choisir le port de Lorient pour nous développer : l'eau de mer traitée, et la plateforme logistique du site qui nous donne un accès immédiat à tous les réseaux de vente et de distribution »,* argumente Alexis Taugé, le jeune président de l'entreprise 5 Degrés Ouest récemment installée à Keroman.

Dans cet atelier nouvelle génération, on décortique les coquillages et les crustacés grâce à un

## EN CHIFFRES

9,8

millions d'euros de chiffre d'affaires en 2017

45

salariés en équivalent temps plein

400

tonnes de crustacés et 400 tonnes de coquillages transformés par an

traitement haute pression. Une technologie unique en Europe qui permet d'obtenir une chair crue et intacte, aussitôt surgelée et envoyée dans les meilleures cuisines de restaurants de France et dans le monde. Les têtes seront valorisées par Groix et Nature pour faire des soupes ou de l'huile de homard. Les queues et les pinces sont surgelées sur place. « C'est un procédé très rapide de cryogénéisation qui n'altère ni la qualité de la chair, ni son goût », précise le chef d'entreprise.

## Des projets pour 2019

Aujourd'hui, 5 Degrés Ouest transforme chaque année près de 400 tonnes de crustacés, en particulier du homard, et 400 tonnes de coquillages, huîtres, coques et autres amandes, en chair crue et surgelée. Un produit haut de gamme qui s'exporte en Asie et en Europe. « 45% de notre production part à l'étranger, précise Alexis Taugé. Le homard bleu est traditionnellement un produit qui voyage mal. Avec notre procédé de traitement à froid, nous proposons de la chair de homard quasiment fraîche ! » Si les coquillages proviennent des producteurs locaux, les crustacés sont surtout pêchés en Écosse ou en Irlande. Mais avec la ressource locale disponible grâce au port de pêche de Lorient, Alexis Taugé envisage de nouveaux développements. « Nous avons installé une nouvelle ligne de pascalisation \* un procédé de conservation sous haute pression qui permet d'avoir une qualité de chair fraîche même si le crustacé a été surgelé. On souhaiterait se lancer avec ce procédé dans les produits de la mer : notamment les araignées pour lesquelles l'Asie est très demandeuse ! » Pour 2019, Alexis Taugé prévoit également de travailler avec les mareyeurs lorientais « pour répondre aux demandes spécifiques du Japon sur des poissons de ligne, des produits à très haute valeur ajoutée ». Des ambitions qui devraient faire évoluer les effectifs à 65 personnes d'ici trois ans, pour une progression attendue de 35% du chiffre d'affaires. ■

\* procédé de conservation sous haute pression



Hervé Cohennet

## Les crustacés font recette

Le port de Keroman soigne les crustacés. Une chambre froide avec brumisateurs d'eau de mer pour les langoustines vivantes, des viviers alimentés à l'eau de la rade de Lorient pour les crabes, araignées et autres homards : la filière des crustacés s'est fait une place de choix sur la place de Lorient. Les installations concédées ne sont pas communes et garantissent la fraîcheur des produits pêchés le jour même à Groix. 470 tonnes d'araignées, 25 tonnes de homards, 15 tonnes d'étrilles, 140 tonnes de tourteaux ou encore 900 tonnes de langoustines sont ainsi passés par Keroman en 2017. La direction du port a installé de nouveaux écumeurs pour améliorer les conditions de conservation des crustacés vivants, des travaux d'agrandissement des viviers sont aussi programmés pour satisfaire

les fileyeurs et caseyeurs, toujours plus nombreux à vouloir les utiliser. Les installations de Keroman comptent pour l'instant une dizaine de clients, tous des pêcheurs lorientais.