

## Projet Aqua'Concert

➤ **Organisme chef de file :**

Lycée de la Mer et du Littoral

Boulevard William Bertrand

17560 Bourcefranc

☎ 05.46.85.45.05

➤ **Titre :** projet Aqua'concert

➤ **Mots clés :** Qualité – Sécurité – Environnement – Innovation – Aquaculture - Développement Durable

**Chef de projet :**

Laurent Lescoulié

Cemagref

Chef de projet et de partenariat projet « Aqua'concert »

Responsable Licence professionnelle "Aquaculture et gestion durable de son environnement"

☎ 06.67.92.75.50 / 05.46.85.98.19

✉ [laurent.lescoulie@educagri.fr](mailto:laurent.lescoulie@educagri.fr)

## Partenariats :

Le projet est suivi par un comité de pilotage, composé d'administrations, d'universités, de professionnels, d'instituts techniques... qui :

- ❖ Valide les grandes orientations du projet
- ❖ Sponsorise les travaux
- ❖ Apporte son expertise et son regard extérieur
- ❖ Arbitre les options majeures

Organisme	Interlocuteur	Modalités de partenariat
Affaires Maritimes	M. Simonnet Bastien	Technique
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME)	Me Drugeon Béatrice Me Limonet Cécile	Technique, financier Réseau SME Poitou Charente
Chambre agriculture 17	Me Aymon Marié Florence	Technique Réseau SME Poitou Charente
Conseil Régional Poitou Charente	Me Eon Florence	Financier
Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole (CREAA)	M. Blachier Philippe	Technique
Cuma ostréicole du Courreau	M. Barrau Pierre Marie	Technique
Groupement Qualité Marennes Oléron	M. Suire Jean Pierre	Technique
Ifremer	M. Brizard Raphaël	Technique
Institut des Risques Industriels Assurentiels et Financiers (IRIAF)	M. Fournier Stéphane	Technique
Lycée de la Mer et du Littoral	M. Jouinot Guy Me Brégeon Chantal Me Picot Florence M. Polteau Jacky	Technique, humain, financier, pédagogique et technique
Section Régionale Conchylicole (SRC)	M. Brossard Nicolas M. Marisal Eric	Technique
Service Régional Formation et Développement (SRFD)	Me Blesson Brigitte	Pédagogique, développement

### Partenaires financiers :



### Partenaires techniques :



## Présentation générale du projet

### 1.1 Contexte du projet

➤ La filière ostréicole malgré sa singularité n'échappe pas à la pression grandissante qui s'exerce sur ses entreprises de production et/ou de transformation de produits à destination de la consommation humaine : Pression législative (cahiers des charges qualité, haccp, document unique...), Pression du marché (cahiers de charges des centrales d'achat, normes de traçabilité...), Pression interne (sécurité et conditions de travail de la part des employés, rentabilité pour les actionnaires...)

*Aujourd'hui on ne demande plus seulement à une entreprise d'exercer son activité dans le but unique de réaliser une production et des bénéfices, mais aussi de satisfaire des contraintes réglementaires et des exigences des parties intéressées de plus en plus lourdes. Les entreprises doivent trouver une solution afin de gérer l'arrivée de ces nouvelles contraintes.*

➤ Dans d'autres secteurs d'activité, ces phénomènes de complexification de la gestion d'entreprise ont déjà eu lieu. Afin d'y répondre, leurs responsables ont dû élaborer de nouveaux outils : les systèmes de management intégrés. Ils visent à prendre en compte dans une approche globale et cohérente les différentes exigences des parties intéressées (clients, employés, administrations, fournisseurs, voisinage....) dans le domaine de la qualité, de la sécurité, de l'environnement, de l'hygiène, etc...

*Cette tendance ne correspond pas à un effet de mode mais bel et bien à une réalité reflétant les changements du contexte économique, social, environnemental, réglementaire... et l'évolution des modes de management dans les entreprises.*

Les « systèmes de management intégrés qualité/sécurité/environnement (QSE) permettent de faciliter la gestion des nouvelles contraintes, réglementaires ou non. L'objectif étant de ne plus les gérer au cas par cas, de manière disparate et désorganisée (pour se mettre en conformité le plus souvent en urgence...) mais de manière globalisée et organisée. En clair, l'entreprise met en place une méthode d'organisation, de gestion globale afin de répondre aux attentes de l'ensemble des parties intéressées.

*Notre projet est d'utiliser ces outils élaborés pour d'autres activités et de les adapter à l'aquaculture. Ce projet a donc pour finalité de simplifier la vie des aquaculteurs en leur proposant un outil innovant d'aide à la gestion des contraintes internes, externes, réglementaires ou non, locales, régionales, nationales ou européennes. Le but est de leur proposer en parallèle le maximum d'exemples d'actions concrètes à mener sur leurs exploitations. Ces actions nous les mènerons au préalable sur notre établissement « pilote »*

➤ Dans ce sens, nous désirons pousser l'expérimentation le plus loin possible en mettant en place les normes ISO (certification ISO 14001 envisagée). Ces démarches sont basées sur une méthodologie bien particulière dont l'objectif principal est l'amélioration continue des performances de l'entreprise. Notre projet vise à dépasser les contraintes réglementaires et donc atteindre un niveau de performance actuellement non exigé.

Tous les stades intermédiaires existent donc, à chaque entreprise souhaitant se lancer dans la démarche de fixer ses objectifs.

Comme toute démarche de progrès, la mise en place d'un système de management intégré (SMI) est avant tout un projet d'entreprise mobilisant toutes les énergies et compétences de l'ensemble des acteurs internes et externes. Il s'agit donc d'une démarche collective et participative qui vise à concilier les préoccupations existantes mais aussi à anticiper les futures exigences.

Le lycée de la Mer et du Littoral, en tant qu'établissement d'enseignement aquacole, se doit d'expérimenter cet outil. De plus, il fait partie du Réseau Agriculture Durable dont le but est d'expérimenter de nouvelles pratiques sur les exploitations des lycées agricoles concernés.

➤ Le **développement durable** est une expression à la mode demeurant trop souvent galvaudée ou s'immobilisant dans des débats conceptuels qui en font perdre son objectif premier. Il est maintenant important de donner du contenu à cette théorie à tout niveau de la société, et dans tous les secteurs d'activité. Et c'est là que demeure toute l'ambition du projet.

Pouvons-nous faire évoluer notre filière, nos entreprises vers des pratiques plus durables ?

Face à cette question, des **études sociologiques**, encadrées par le lycée en partenariat avec l'université de La Rochelle, sont menées afin de compléter la démarche SMI. Elles sont basées sur des **enquêtes de terrain** auprès des professionnels et des acteurs du territoire sur l'avenir de la profession.

*Le SMI est clairement la porte d'entrée vers l'application du développement durable au sein des entreprises de n'importe quel secteur, de n'importe quelle taille.  
Les enquêtes sociologiques introduisent cette même notion à l'échelle de la filière aquacole toute entière.*

### 1.2 Objectifs spécifiques d'ici aout 2009

- *Se mettre en conformité avec l'ensemble des réglementations concernant notre activité aquacole,*
- *Finaliser l'ensemble des 3 démarches « QSE »,*
- *Obtenir la certification ISO 14001 sur le volet environnemental,*
- *Mettre en place au moins une utilisation pédagogique par niveau de formation aquacole (bep, bac pro, bts, licence professionnelle, CFPPA), et si possible sur les classes d'enseignement général,*
- *Intégrer les notions de démarches qualité dans les formations continues au CFPPA,*
- *Effectuer un suivi et un rapport d'analyse économique (gain/coût) de la mise en place du SMI.*

### 1.3 Enjeux et motivation

- Education des futurs ostréiculteurs sur les thématiques de la sécurité, d'environnement, et de qualité, par la production d'outils pédagogiques, donc développer l'éducation à l'environnement dans notre établissement,
- Produire des outils innovants à destination des professionnels afin de faire face aux nouvelles contraintes dans une approche globale de gestion d'entreprise,
- Innover en étant la première entreprise ostréicole française certifiée ISO 14001,
- Simplifier la vie des ostréiculteurs tout en optimisant leurs outils de production grâce à la production de références technico-économiques.
- Optimiser notre outil de production et support pédagogique du lycée par des actions concrètes et l'élaboration d'un Système de management intégré,
- Développer des techniques d'élevages « vertes » ...

#### **Public visé :**

- Elèves, apprentis et étudiants en formation aquacole, futurs professionnels (environ 150 apprenants par an)
- Elèves en formation générale (250 personnes par an)
- Aquaculteurs (1200 entreprises locales)
- Visiteurs de l'établissement (500 personnes par an)
- Etudiants extérieurs en visite : écoles d'ingénieurs, vétérinaires...
- Enseignant et personnel du lycée (130 personnes)
- Locaux intéressés.

### 1.4 Actions concrètes envisagées

Les actions concrètes sur l'exploitation sont menées par les élèves (futurs professionnels) encadrés de leurs enseignants (cf. exemples ci-dessous).

- *Diminution des nuisances sonores (effectué)*
- *Tri des déchets (effectué)*
- *Economies d'eau et d'énergies (en cours)*
- *Récupération d'eau de pluie (à l'étude)*
- *Biocarburant pour les machines ostréicoles (à l'étude)*
- *Mise en place d'énergies renouvelables (à l'étude)*
- *Inventaire biodiversité (prochainement)*
- *Sécurisation des installations (électricité, produits...)*
- *Etc...*

Chaque action fera l'objet d'une analyse technico-économique qui sera mise à la disposition de la profession et des apprenants sous la forme d'une synthèse.

Des livrables sur le management d'entreprise « QSE » (diagnostic, programme d'action, instructions et procédures...) seront produits au long du projet par le travail en partenariat avec l'université de Poitiers.

Ces livrables serviront de base pour la production d'outils pédagogiques à destination de chaque niveau de formation avec les enseignants (ex : outil pédagogique d'analyse environnementale), mais aussi pour des outils directement transposables aux entreprises locales.

Pour cela, notre nouvelle licence professionnelle « Aquaculture et gestion durable de son environnement » est un excellent relais par l'intermédiaire des projets tuteurés et des stages longue durée réalisés par les étudiants.

En parallèle de la mise en place du SMI, le chef de projet encadre un travail sociologique d'enquête sur le développement durable de l'ostréiculture dans le bassin Marennes Oléron réalisé par des étudiants en masters management de l'université de La Rochelle.

*Intérêt social, environnemental, économique, technique, scientifique et Suites attendues du projet*

Le caractère innovant du projet a été largement évoqué tout au long de la présentation du projet Aqua'concert. Mais nous rappellerons que notre originalité se situe notamment dans le fait que nous serons **la première entreprise ostréicole à être certifiée iso 14001 au niveau national**, et une des premières au niveau aquacole. Par rapport aux établissements d'enseignement agricole, nous sommes les premiers à travailler sur un système de management intégré « hygiène-sécurité-environnement », avec pour ambition de le diffuser vers nos formations et vers la profession. La SRC sera associée à ce travail de vulgarisation vers la profession qui prendra la forme d'un guide de bonnes pratiques « hygiène-sécurité-environnement » auquel seront associés les documents réglementaires concernés (HACCP, document unique...).

Si l'on situe notre discussion au niveau de la filière, le développement durable pourrait se décliner sous forme d'un Agenda 21. Cet agenda pour le 21<sup>ème</sup> siècle définit les chantiers prioritaires pour faire de la filière une activité durable au sein d'un territoire. **En s'impliquant dans l'étude sociologique sur le développement durable de l'ostréiculture**, les bases d'un groupe de travail « agenda 21 » sont fondées. Le lycée ne pourra être le porteur d'un tel projet mais il participe ainsi à son initiation.

Si l'on imagine les mesures d'un Agenda 21 pour la conchyliculture dans le Bassin Marennes Oléron, on parle immédiatement de la gestion de la ressource en eau douce, de l'entretien du Domaine Public Maritime (DPM), de la gestion des déchets conchylicoles, de la transmission des entreprises, du développement de nouvelles techniques d'élevages sur filières etc... Autant de chantiers qui doivent être menés pour faire de la production conchylicole locale une activité pérenne.

Les agendas 21 se veulent de plus de formidables outils de communication pour une profession. Ils sont un argument de poids pour prouver son implication dans le développement durable de son territoire. Notre projet s'inscrit clairement comme une de ces actions du futur ( ?) Agenda 21 de notre filière conchylicole.

Mais pas seulement :

En effet, notre ambition est aussi de proposer aux professionnels des outils innovants pour gérer de manière globale leur entreprise face aux nombreuses contraintes auxquels ils sont soumis afin de satisfaire l'ensemble des parties intéressées.

Par la réalisation d'actions concrètes, notre site produira des références technico-économiques qui seront diffusées auprès de la profession. Ces références permettront la diffusion de nos expériences et ainsi d'améliorer les outils de production sur les thématiques de la sécurité, de l'environnement et de la qualité.

Le Comité de pilotage formé a permis de créer un réseau de partenaires dense, diversifié et motivé. Ce réseau n'existait pas. Ainsi, le projet Aqua'concert fait pénétrer au sein de la profession locale de nouvelles compétences, inhabituelles qui permettront de l'accompagner vers la mutation qui l'attend.

Le lycée de la Mer fort du plus large panel de formations aquacoles en France se lance dans un nouveau projet pédagogique d'éducation à la citoyenneté, et d'innovation pour la profession.