

L'aquaculture, pour qui ?

En 1999, l'aquaculture a produit près de 33 millions de tonnes, contre 20,8 en 1994, soit près de 25% des pêches mondiales, et il faut y ajouter environ 9 millions de tonnes d'algues. En augmentation de 10% par an depuis 1990, cette activité aquacole est aujourd'hui la seule capable de faire progresser les débarquements. Depuis la fin des années 1980, en effet, les captures en mer plafonnent ; elles ne devraient pas s'améliorer dans un proche avenir, vu l'état des ressources et leurs limites. L'aquaculture constitue donc un complément prometteur à la pêche pour répondre à la demande croissante en produits de la mer. Mais, selon les types d'aquaculture privilégiés, les effets ne seront pas les mêmes sur les disponibilités alimentaires.

trois types d'aquaculture

■ L'aquaculture de repeuplement consiste à contrôler la reproduction et à réaliser l'élevage des juvéniles, qui seront relâchés dans le milieu naturel. On les protège ainsi pendant les phases de développement les plus vulnérables. Cette technique est utilisée par exemple pour le repeuplement en saumons, ou pour reconstituer le stock de coquilles Saint-Jacques dans la rade de Brest.

■ L'aquaculture de transformation exige l'apport d'aliments, sous forme de granulés riches en protéines animales (farines de poisson) couvrant la totalité des besoins des animaux élevés : il faut en moyenne 2 à 3 kg de nourriture pour produire 1 kg de poisson. L'eau n'est alors qu'un substrat, la gamme des espèces élevées ne cesse de s'étendre. Après la crevette et le saumon, puis le bar, la dorade et le turbot, on parle maintenant de la morue, du thon... Cette aquaculture s'intéresse surtout à des espèces dont les prix sont élevés, afin de bénéficier d'une plus-value confortable lorsque les conditions d'élevage sont bien maîtrisées, mais, avec la banalisation du produit, les prix baissent et parfois s'effondrent. Par contagion, les produits

sauvages peuvent aussi être touchés si les marchés ne sont pas bien dissociés par un étiquetage. Les poissons d'élevage sont calibrés en fonction des besoins, les arrivages peuvent être régularisés. Pour résister, le poisson sauvage doit prouver sa supériorité. Entre les poissons sauvages et d'élevage, les qualités, même s'il est difficile d'en juger au goût, sont loin d'être les mêmes : le poisson d'élevage est plus gras, il a été vacciné, soigné par des médicaments. Par ailleurs, le but de cette aquaculture n'est pas d'assurer des besoins alimentaires vitaux, il s'agit de répondre à la demande des consommateurs aisés du Nord et du Sud en valorisant des protéines de poisson bon marché. C'est d'abord une activité industrielle, visant le profit maximal et non un développement durable. Ces élevages intensifs demandent des investissements importants et une main-d'œuvre qualifiée ; ils sont liés à de grands groupes agro-alimentaires. Cependant, ils se révèlent délicats du point de vue écologique, à cause des effets sur les milieux et du développement des maladies.

■ L'aquaculture de production transforme la production primaire d'un écosystème aquatique en produits consommables par l'homme. L'exploitation, extensive, peut être intensifiée par l'apport d'aliments complémentaires. Elle peut associer des espèces occupant toutes les niches écologiques. C'est le type d'aquaculture le plus répandu dans le monde : agro-pisciculture en Chine, rizi-pisciculture en Indonésie. En Asie, elle s'est développée en tant qu'activité rurale intégrée aux systèmes de production existants, elle contribue à atténuer la pauvreté, car elle fournit des protéines bon marché et assure des revenus et du travail aux plus pauvres. En Indonésie, 78% des ménages d'agriculteurs élèvent des poissons dans de petits bassins. Au Vietnam, l'aquaculture intégrée contribue autant que la riziculture aux revenus des ménages, sur des surfaces nettement moindres.

en France, la conchyliculture traditionnelle

Elle constitue un exemple de cette aquaculture durable. Le pays de Marennes-Oléron témoigne des richesses générées par une occupation de l'espace respectueuse de l'environnement. Plus de 1200 entreprises, la plupart de type familial, y exercent une activité ostréicole (1). Environ 5000 personnes sont employées à temps plein ; s'y ajoutent 4000 emplois saisonniers occupés principalement par des femmes. Avec ses 50 000 habitants, le pays de Marennes-Oléron est une des zones rurales françaises les plus densément peuplées, et ce malgré l'absence de centre urbain (2). L'ostréiculture assure une production alimentaire de qualité, tout en contribuant à façonner des paysages pittoresques qui représentent maintenant une des principales richesses culturelles et touristiques de la côte charentaise.

L'ostréiculture garantit aussi une protection de l'environnement. Elle est la première touchée par les contaminations, car la salubrité des coquillages exige une qualité des eaux irréprochable. Moins visibles, mais tout aussi préjudiciables, sont les bouleversements des bassins versants ; l'écoulement des rivières, dont dépendent la salinité et la fertilité des eaux littorales, influe considérablement sur la reproduction et la croissance des coquillages. Face au tout puissant monde agricole qui remembre, draine et irrigue les terres, les ostréiculteurs, qui revendiquent un droit de contrôle sur l'eau douce, sont jusqu'à présent peu écoutés.

Ce tissu d'entreprises familiales est menacé. Il souffre du manque d'organisation pour faire face aux mutations rapides de l'environnement, de la distribution, des réglementations. Chaque année des entreprises disparaissent, les chenaux les moins accessibles sont abandonnés, comme les cabanes et les marais les moins structurés. Le recul est tel que c'est tout le milieu qui est menacé.

Parallèlement, le tourisme connaît un grand essor, mais sur le littoral et durant la brève période estivale. Il apparaît aux yeux de nombreux élus comme l'activité d'avenir, alors que l'ostréiculture familiale est présentée comme une activité du passé. Pourtant certains essaient de lier le tourisme et la redynamisation de l'ostréiculture. Les produits de terroir et les paysages originaux sont des atouts. En créant l'association « Terres Marines », les ostréicultrices du bassin veulent à la fois répondre à l'attente des visiteurs et favoriser les initiatives de professionnels pour valoriser l'huître verte du terroir, affinée en « claires ». Elles font aussi comprendre tout l'intérêt de l'entretien du paysage ostréicole avec ses cabanes, ses marais, ses chenaux et leurs petits ports. Un tel tourisme, maîtrisé par la profession et complémentaire de l'ostréiculture, peut aider à la défense d'une activité traditionnelle garante d'un environnement et d'une production de qualité.

Alain Le Sann,

Collectif Pêche et Développement (3)

(1) Produisant près de 60 000 tonnes pour un chiffre d'affaires proche de 1 milliard de francs.

(2) Saint Pierre d'Oléron ne compte que 5500 habitants.

(3) D'après la contribution de Philippe Favrelière, « Marennes-Oléron, Pays de l'huître verte », à l'Assemblée Mondiale des Pêcheurs, Loctudy, octobre 2000.