

LES MÉTIERS DE L'AQUACULTURE

Comme un poisson dans l'eau

CHIFFRES CLÉS

■ 60 millions de tonnes pêchées contre 45,5 millions de tonnes élevées en fermes aquacoles.

■ La consommation mondiale a augmenté de 31% entre 1990 et 1997 alors que les prises n'ont augmenté que de 9%.

■ Les écloseries françaises reconnues pour leur savoir-faire exportent 30 millions d'alevins par an.

L'aquaculture est un terme générique qui regroupe les productions de poissons, de crustacés, de coquillages, de mollusques et de végétaux en eau de mer, en eau saumâtre et en eau douce (dans les rivières et les étangs).

La demande mondiale de produits aquatiques est croissante alors que les volumes de pêche ont tendance à diminuer. Pour maintenir le niveau élevé de la consommation, l'aquaculture apparaît comme une solution d'avenir pour l'approvisionnement. Elle permet en partie de subvenir aux difficultés du milieu de la pêche en limi-

tant le pillage puisqu'elle fournit une part importante du poisson sur les étalages. Elle permet d'autre part de repoissonner les rivières. Aquaculture et pêche sont donc aujourd'hui complémentaires et s'organisent pour former une véritable filière. Les métiers de l'aquaculture obligent à vivre en bonne intelligence avec l'eau. Dans les élevages, l'amélioration de l'alimentation (moins polluante et

plus efficace) et l'amélioration de la récupération des déchets (et leur diminution) a rendu les professionnels très attentifs à la qualité de l'eau. Ils jouent même souvent, notamment en bord de mer, le rôle de sentinelle efficace concernant la pollution.

L'aquaculture offre deux filières de formation : l'une dépend du ministère de l'Agriculture et l'autre du ministère des Transports et est liée aux cultures marines.

« Les jeunes qui viennent vers les métiers de l'aquaculture sont



AQUACULTURE : PRODUCTIONS EN FRANCE

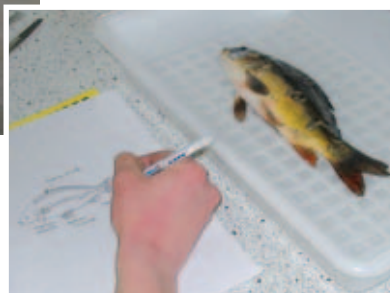
- Huître et moule
- Bar, daurade royale, maigre, saumon, turbot, esturgeon (pisciculture marine).
- Truite arc-en-ciel, truite fario, omble de fontaine, omble chevalier, carpe (pisciculture eau douce).

SOURCE : CIPA ET IFREMER



► attirés notamment par la pêche qu'ils pratiquent souvent comme un loisir. Quand ils travaillent sur le littoral, la perspective de vivre avec les marées, sans horaire fixe leur plaît beaucoup », explique Joël Charrier, moniteur à la MFR de Challans, en Vendée, spécialisée dans ces formations depuis trente ans. Le contenu de la formation est surtout scientifique. À côté de toute la problématique liée à l'élevage (biologie, zootechnie...), il faut également avoir une bonne connaissance dans le secteur de l'eau et un intérêt pour l'environnement.

La filière offre des débouchés souvent peu connus à condition d'être mobiles. Les établissements de formation sont sollicités régulièrement par les entreprises. Depuis trois mois à Challans, la Maison Familiale a même ouvert une rubrique emploi sur son site Internet. « Les personnes qui ont un niveau bac professionnel sont recherchées. Elles possèdent déjà une certaine technicité et un bon niveau de maturité. Ce niveau de connaissances permet de s'adapter à toutes les situations », explique Joël Charrier. Les métiers de l'aqua-



OSTRÉICULTURE

AU RYTHME DES MARÉES

Stéphane au Creterre est ostréiculteur. Il a repris l'entreprise familiale en 1995. Il exploite une concession maritime sur la côte ouest du Cotentin. Il reçoit en stage les jeunes de BEPA de la MFR de La Haye du Puits à quelques kilomètres de là. « Nous travaillons dur, surtout l'hiver, au rythme des marées. Notre métier est très physique car il y a beaucoup de manutention. Il faut aimer la mer, se sentir proche de la nature. Sur l'Estran, nous n'avons pas besoin de bateau. Nous travaillons avec un tracteur et une remorque et nous mettons des bottes. Je fais ce qu'on appelle du demi-élevage. J'achète le naissain et je revends mes huîtres au bout d'un an et demi (il faut trois ans pour obtenir des huîtres adultes) sur toutes les côtes, en Espagne, en Méditerranée, à Marennes ou en Bretagne, où d'autres ostréiculteurs terminent leur croissance. »

Bernard, poissonnier au supermarché Champion de La Haye du Puits accueille des stagiaires de la MFR de la commune. « Il est important de bien connaître les produits, de savoir d'où viennent les poissons et de quoi on parle, pour cela la formation en aquaculture est un plus », explique-t-il. « Nous travaillons en partie avec les pêcheurs de la région, c'est très intéressant. Les produits changent toute l'année avec les saisons », explique-t-il.

DES MÉTIERS PEU CONNUS

culture permettent également de travailler à l'étranger. Le savoir-faire français notamment dans le domaine des écloséries est reconnu.

La demande est forte dans ces métiers mais également dans ceux de la poissonnerie. Fabien

Les métiers de l'aquaculture ont tous des points communs : il s'agit de faire naître (certains se sont spécialisés dans les écloséries) puis d'élever des huîtres (ostréiculture), des moules (mytiliculture), des coquillages (conchyliculture) ou des poissons (pisciculture), de les faire grossir jusqu'à leur commercialisation. Quelques-uns vont même jusqu'à assurer la transformation. Dans les piscicultures, les élevages intensifs peuvent intégrer des systèmes de recyclage et de traitement de l'eau. La production extensive dans les étangs permet de développer des activités de pêche de loisir. ■

témoignage /// Jean-Yves Le Goff

“SÉLECTION GÉNÉTIQUE”

Dans mon entreprise, nous faisons naître des bébés huîtres, ce que nous appelons le naissain.

Nous fournissons aux ostréiculteurs du naissain de qualité issu de la sélection génétique (ce ne sont pas des huîtres OGM). Quand je me suis lancé il y a vingt ans, personne n'y croyait. Nous avons misé sur la recherche, testé des techniques différentes. C'est de la recherche appliquée. Nous travaillons notamment avec l'Ifremer. Aujourd'hui il y a 6 écloséries de coquillages en France qui fournissent 50% du naissain. Nous

faisons de la fécondation in vitro, avec des huîtres qui changent de sexe selon les conditions environnementales ! Nous élevons les bébés dans des cuves en résine et cultivons des algues qui servent de fourrage. L'huître à l'état larvaire connaît différentes phases, elle se fixe sur un support en système protégé puis quand elle a atteint une certaine taille, elle est installée en extérieur mais toujours en milieu forcé. Les huîtres sont ensuite vendues aux ostréiculteurs qui poursuivent l'élevage en mer. Éclosérie, nursery, salle d'algues, le métier est très varié et le

résultat se mesure rapidement. Il faut être soigneux, tenace et patient. La moindre erreur coûte très cher. Le métier est moins physique que dans l'ostréiculture traditionnelle. On travaille derrière la digue, sur la terre ferme. Il y a des jours où nous ne voyons pas la mer mais nous sommes toujours en contact avec l'eau de mer. Nous portons des cuissardes toute la journée. Nous travaillons dans des températures qui peuvent aller de -10 à 40 degrés selon les saisons. Si on accepte ces conditions, ce métier est passionnant et les stagiaires que nous accueillons de la MFR de Challans s'intègrent rapidement à notre petite équipe...

LES MÉTIERS DE L'AQUACULTURE

Les MFR préparent les diplômes suivants :

Diplômes qui dépendent du ministère de l'Agriculture :

■ **BEPA** Productions aquicoles

■ **Bac professionnel**
Productions aquicoles

Diplômes qui dépendent du ministère des Transports et de la Mer :

■ **CAP** Maritime de Conchyliculture (accès sortie de 5^e)

■ **BEP** Maritime de cultures marines

Trois Maisons Familiales Rurales préparent à ces diplômes :

■ **MFR Challans** (Vendée)
tél. : 02 51 68 21 49
www.mfrchallans.fr

■ **MFR La Haye du Puits** (Manche)
tél. : 02 33 46 00 88
www.lahayedupuits.mfr.fr

■ **MFR Eclusier Vaux** (Somme)
tél. : 03 22 76 53 28
www.mfreclusiervaux.com

Les jeunes intéressés par les métiers de la vente de produits frais peuvent également s'intéresser aux diplômes du secteur du commerce.

EN SAVOIR +

- www.mfr.asso.fr
- www.onisep.fr
- www.ifremer.fr (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer)



témoignage /// Séverin Leborgne
PISCICULTEUR À FRÉCHENCOURT DANS LA SOMME

“ÉLEVER DES ÉCREVISSES”



J'éleve des truites et des écrevisses. Je possède trois hectares avec six ou sept étangs. J'accueille également les pêcheurs, c'est une forme de diversification. J'éleve des écrevisses à pattes rouges, l'écrevisse française qui a disparu de nos rivières. Nous sommes trois en France à faire cela. Les restaurateurs achètent 90% de ma production. Les écrevisses se reproduisent dans mes étangs. Ce sont des animaux fragiles. Elles sont sensibles aux variations de

l'eau et notamment aux pesticides ainsi qu'aux maladies. Il faut quatre ans pour qu'elles atteignent leur taille adulte (entre 10 et 12 centimètres). Au moment de la ponte, je prélève les femelles et les installe dans un bassin fermé. Pendant deux ans, les juvéniles restent en circuit fermé. Ensuite elles grossissent dans les étangs. Quand elles arrivent à une taille commercialisable, je les pêche dans des nasses et si cela ne suffit pas, je mets ma tenue de plongée et je vais les chercher. Pour l'élevage des truites, c'est un

peu différent. J'achète les oeufs à une écloserie et je les élève jusqu'à ce qu'elles atteignent un poids de 300 grammes (il faut compter un an). Ma production est destinée au marché de la pêche de loisirs. Je les vends à des sociétés quiempoissonnent les rivières. Pour faire ce métier, il faut aimer être dehors, avoir une bonne condition physique car on porte des charges assez lourdes. Il faut être également très méticuleux et avoir un bon relationnel car moi je suis en contact avec le public qui vient pêcher dans mes étangs. Aujourd'hui on ne peut plus créer de pisciculture. Il faut prendre la succession de quelqu'un qui cesse son activité ce qui nécessite un investissement de départ assez important car il s'agit souvent de grosses entreprises. Mais la profession est vieillissante. Il va y avoir beaucoup d'opportunités dans les années à venir. Nous avons également besoin de salariés même s'il y a aujourd'hui beaucoup d'automatisation. Quand j'accueille les jeunes en stage de la MFR d'Eclusier-Vaux, je les incite à poursuivre en bac professionnel et même en BTS.

