

Transcription du Podcast Journal de Bord – Épisode 9

Aquaculture et algoculture : des alternatives à la pêche ? / In l'alternativ pou la pèsh : akwakiltir ek algokiltir !

[00:00:04.420] - Animateur

Journal de bord avec la Cité des métiers. In l'alternativ pou la pèsh : akwakiltir ek algokiltir ! Vous l'aurez compris, cet épisode est dédié à l'aquaculture et l'algoculture. Que sont-elles ? Quels sont leurs intérêts et quelle est la dynamique du secteur ? Des questions que nous avons posées à nos deux invités experts Sébastien Ladrangé, aquaculteur et président de la Fédération Réunionnaise d'Aquaculture ainsi qu'à Olivier Dutartre Aquaculteur et travaillant pour le CITEB, le Centre Technique de Recherche et de Valorisation des Milieux Aquatiques.

[00:00:40.210] - Sébastien LADRANGE

Je m'appelle Sébastien Ladrangé, je suis aquaculteur et agriculteur depuis 2012. J'ai développé au début une ferme qui est située au plus haut de l'île de La Réunion puisqu'on est à Mafate, dans l'îlet de Marla. J'ai commencé à développer ce qu'on appelle de l'aquaponie, donc de l'aquaculture multitrophique intégrée, c'est-à-dire créer un écosystème avec plusieurs maillons qui vont s'interconnecter et empêcher d'avoir des rejets sur l'environnement et d'optimiser la surface, la consommation d'eau. Et en même temps tout en très basse consommation d'énergie. Ensuite, j'ai été amené donc avec les années, à intervenir sur la côte, à former des particuliers et des professionnels à cette technique. Dernièrement, on a créé une fédération, la FRA, la Fédération Réunionnaise d'Aquaculture dont je suis le président, pour essayer de remettre un peu tout le monde autour de la table et d'aller vers un nouvel élan de développement de l'aquaculture à La Réunion.

[00:01:51.370] - Olivier DUTARTRE

Je m'appelle Olivier Dutartre, j'ai 58 ans, je suis à La Réunion depuis 1991 où j'exerce le métier d'aquaculteur dans diverses fermes et diverses structures. Je suis spécialisé sur les crevettes principalement, les closeries aussi et le tilapia.

[00:02:08.830] - Animateur

Sébastien Ladrangé nous détaille ce qu'est l'aquaculture multitrophique intégrée.

[00:02:13.240] - Sébastien LADRANGE

Quand on fait un élevage de poissons, vous avez forcément le poisson qui va avoir une déjection, et cette déjection dans l'environnement, elle va être consommée et elle va servir. En fait, ça va être une

richesse pour un autre maillon de cette chaîne trophique, par exemple pour un crustacé, une crevette, un crabe qui va aussi consommer, pourquoi pas, un cadavre de poisson et qui va fractionner la matière organique en matière de plus en plus fine, qui ensuite pourrait être absorbée par un bivalve, un mollusque qui lui-même va filtrer l'eau, ou des vers, des détritivores comme les concombres de mer, les holoturies qui sont vendus en Asie, qui sont très consommés, des oursins, et à la fin, on peut imaginer, quand la matière est devenue très, très soluble, très très fine, quasiment invisible, voire minérale, absorbée justement par des algues, donc par de l'algoculture qui va pomper tout ce qui est nitrate, phosphate, pour éviter qu'il y ait des rejets dans l'environnement.

[00:03:18.430] - Animateur

Olivier Dutartre précise l'intérêt pour le consommateur.

[00:03:21.280] - Olivier DUTARTRE

L'aquaculture, c'est de nouvelles espèces et c'est une qualité de produits qui est quand même supérieure à ce qu'on trouve en mer puisque tout est tracé. Donc que ce soit l'aliment, les alevins, la qualité de l'eau, on a des produits de meilleure qualité. Le fait de faire ça, c'est la proximité aussi, la fraîcheur qu'on peut produire à proximité. On a quatorze fermes aquacoles sur l'île à peu près.

[00:03:41.650] - Animateur

Les espèces cultivées aujourd'hui à la Réunion sont les suivantes.

[00:03:45.130] - Sébastien LADRANGE

On va avoir le tilapia, donc l'oreochromis niloticus ou d'autres espèces qui sont des cichlidés africains à croissance très rapide, omnivores. C'est le poisson le plus consommé au monde en aquaculture, le plus élevé au monde. Ensuite, on va avoir la truite, principalement de la truite arc-en-ciel, mais même la truite fario est autorisée et ensuite, on va avoir les esturgeons pour faire de la production de caviar, ça, c'est autorisé. Tout ce qui est crustacés, crevettes d'eau douce, écrevisses sont interdites. Et ensuite, on a aussi le gourami géant, la carpe. Par contre, si on prend la partie algue, il n'y avait pas de restriction sur les espèces végétales, l'algue reste un végétal et donc tout ce qui est spiruline, ce serait quand même soumis à un règlement d'importation. Si on voulait introduire une nouvelle algue, un nouveau végétal à la Réunion, ce serait pareil que quand on a besoin d'amener une nouvelle plante ou des nouvelles graines.

[00:04:46.240] - Animateur

Sébastien Ladrangé nous expose les différentes formes d'aquaculture et pourquoi il soutient et développe l'aquaculture multitrophique intégrée.

[00:04:53.500] - Sébastien LADRANGE

On peut faire de l'aquaculture en circuit fermé, c'est ma spécialité, et on peut faire de l'aquaculture en circuit ouvert. Par exemple, si on parlait d'une cage en mer dans la baie de Saint-Paul ou dans n'importe quelle baie du monde, on serait dans un élevage en milieu ouvert. Si on était au bord d'une rivière, qu'on captait une partie de la rivière, qu'on la fait rentrer dans notre pisciculture, dans notre élevage, qu'ensuite le rejet de cet élevage retourne à la rivière, on est toujours considéré comme du milieu ouvert. Et un circuit fermé, c'est quand on va prélever de l'eau, soit dans un réseau agricole, soit dans un puits, soit potentiellement même ça pourrait être dans un captage, une rivière, mais où on va ne pas avoir de rejets dans le milieu naturel.

[00:05:46.620] - Animateur

Et on n'est finalement encore qu'au début de l'aquaculture à La Réunion.

[00:05:50.280] - Olivier DUTARTRE

La Région Réunion vient de mettre en place le SDARD qui est le Schéma d'Aménagement Régional du Développement de l'Aquaculture. Il y a une volonté d'économie bleue avec l'Institut Bleu qui va se créer bientôt et de relancer l'aquaculture à terre en circuit fermé, principalement afin de relancer l'aquaculture à La Réunion. On vise l'autosuffisance alimentaire, c'est un objectif de la région et le fait de montrer d'autres fermes y contribueront.

[00:06:21.480] - Animateur

Et d'autres externalités sont en cours de développement avec le CITEB, le Centre Technique de Recherche et de Valorisation des Milieux Aquatiques. Comme l'explique Olivier Dutartre.

[00:06:30.750] - Olivier DUTARTRE

Le CITEB, c'est un centre technique de recherche et de valorisation des milieux aquatiques qui a été créé après la fermeture de Hydro Réunion en 2019. Il a pour but de valoriser, de faire des actions de recherche, surtout sur la ciguatera, sur les nouveautés en technique de pêche, sur les prélèvements aussi, sur les biotoxines et sur les micro-algues. L'activité aquacole est relancée juste maintenant. Nous, on est neuf salariés, on fait beaucoup de recherche appliquée, surtout sur les techniques de pêche, sur les nouvelles algues et les micro-algues qui sont aussi intéressantes pour l'avenir, aussi bien au niveau cosmétique que pour après des médicaments ou autre chose. On a une phytobanque qui nous permet de maintenir toutes les souches d'algues de la Réunion qui sont présentes dans les eaux douces et eau de mer.

[00:07:22.110] - Animateur

Alors, on remercie Sébastien et Olivier pour leur partage et on espère que cet épisode vous aura permis d'en savoir plus sur l'aquaculture à La Réunion. Journal de bord avec la Cité des métiers.