

Élevage de l'huître de roche en Australie : une visite qui valait le détour

*L'ostréiculture est l'une des formes d'aquaculture les plus anciennes. Malgré de récents progrès technologiques, notamment dans le domaine de la génétique (élevage de triploïdes, élevage sélectif), les méthodes ostréicoles demeurent relativement simples et peu coûteuses. C'est en Chine, il y a environ 2000 ans, que l'ostréiculture a vu le jour. Au XVIIe siècle, les Japonais ont été les premiers à s'essayer à l'utilisation de collecteurs de naissains, suivis par les Français au XIXe siècle. Depuis, les huîtres comestibles sont devenues l'une des denrées les plus prisées dans le monde et représentent, en volume, une part importante de la production mondiale issue de l'aquaculture marine. Pourtant, l'élevage des huîtres comestibles est quasiment inexistant en Océanie. Deux pionniers font toutefois exception à la règle : Patrick Morlet, en Nouvelle-Calédonie, et Kuva Vatunilagi, sur l'île de Mago, aux Îles Fidji. Patrick et Kuva élèvent des huîtres issues de naissains sauvages. S'ils utilisent des casiers de grossissement de conception récente pour obtenir des individus de taille commercialisable, ils appliquent toujours des méthodes ancestrales fondées sur le captage naturel et le grossissement des naissains. Ce qui distingue Patrick et Kuva des autres ostréiculteurs, c'est l'espèce sur laquelle ils ont jeté leur dévolu : l'huître de roche à lèvres noires (*Saccostrea echinata*), présente dans tout le Pacifique occidental, ainsi qu'en Australie et en Asie du Sud-Est. L'élevage de cette espèce suscite un intérêt grandissant depuis quelques années en Australie, notamment dans le Territoire du Nord (programme de développement économique de l'élevage de l'huître de roche tropicale dans les communautés autochtones) et en Australie occidentale (projet de recherche et de développement sur l'huître de roche du Pilbara), de même qu'en Nouvelle-Calédonie et aux Fidji, où la Communauté du Pacifique (CPS) travaille en collaboration avec les organismes nationaux de développement.*

En juillet 2018, Patrick Morlet et Kuva Vatunilagi, accompagnés de Moape Yabakiva, du ministère des Pêches des Fidji, et de Flavien Dekoninck, de l'Agence de développement économique de la Nouvelle-Calédonie (ADECAL), se sont rendus en Australie dans le cadre d'une visite d'étude organisée par la Section aquaculture de la CPS. Ce déplacement avait pour objet

de cerner le niveau de développement de l'élevage de l'huître de roche en Australie et de recenser les méthodes et les technologies ostréicoles susceptibles d'être transposées en Océanie. La visite, financée par le Fonds Pacifique¹ et le Programme d'aide néo-zélandais, a débuté à Port-Stephens par une visite des installations ostréicoles du ministère des Industries primaires de la



Un produit de choix ! Une huître de roche à lèvres noires produite par la société Bowen Fresh Oysters. Crédit photo : Michel Bermudes, CPS.

¹ Le Fonds Pacifique, créé en 1985, est inscrit au budget du ministère français des Affaires étrangères. Il pour but de promouvoir l'insertion régionale et la coopération sociale, économique, scientifique et culturelle dans le Pacifique.

Nouvelle-Galles du Sud. Nous avons été accueillis par Wayne O'Connor et son équipe, qui nous ont fait visiter l'écloserie, la ferme ostréicole située dans la baie et la nourricerie, avant de nous présenter un tour d'horizon du secteur ostréicole en Nouvelle-Galles du Sud. L'huître de roche de Sydney n'est produite qu'en Australie, et les perspectives de développement du secteur sont très prometteuses, grâce aux investissements en cours et à la modernisation récente de la filière. Plusieurs facteurs convergents ont contribué au développement du secteur : 1) l'augmentation continue du prix des huîtres au départ de la ferme, induite par la pénurie d'huîtres sur le marché australien ; 2) la modernisation des techniques ostréicoles, qui s'est accompagnée d'une baisse du coût de construction des bâtiments aquacoles et du prix des matériaux et des équipements de production ; et 3) la disponibilité d'huîtres de grande qualité à croissance plus rapide, produites en écloserie et résistantes aux maladies. L'industrie a, jusqu'à récemment, surtout utilisé les stocks naturels pour capter des juvéniles sur des structures en bois le long de la côte des Nouvelles Galles du Sud. Elle a atteint son niveau maximum dans les années 1970, soit un volume équivalent à la production ostréicole totale enregistrée aujourd'hui en Australie, toutes espèces confondues (huître de roche de Sydney, huître du Pacifique, huître plate australienne). À cette époque, Port-Stephens était la principale zone ostréicole du pays en volume de production (avec un pic de 2 700 tonnes par an) et fournissait chaque année 200 millions de naissains aux fermes ostréicoles de Nouvelle-Galles du Sud. Par la suite, la production a progressivement diminué en raison des maladies, de l'introduction de l'huître du Pacifique, de la dégradation de la qualité des eaux et de la concurrence des huîtres produites dans d'autres États australiens. Le principal enseignement que les ostréiculteurs océaniques peuvent tirer de l'expérience australienne est le suivant : l'élevage des huîtres comestibles repose sur des pratiques facilement adaptables au contexte local, quel que soit l'objectif de production visé (petite ou grande échelle). La filière ostréicole australienne a beaucoup évolué et s'est considérablement modernisée. Aujourd'hui, les huîtres sont élevées selon divers procédés, depuis les techniques traditionnelles rudimentaires consistant à capter et à élever les naissains sauvages sur des pieux, jusqu'aux méthodes modernes fondées sur l'utilisation de naissains produits en écloserie et élevés dans des paniers de grossissement en plastique prêts à l'emploi, en passant par toutes les formules intermédiaires possibles.

Les pays insulaires océaniques pourraient également tirer de précieux enseignements de l'expérience de l'Australie en matière de gouvernance et de réglementation de la filière ostréicole. La Stratégie pour le développement durable de l'ostréiculture en Nouvelle-Galles du Sud¹, qui nous a été présentée à Port-Stevens, met en avant un certain nombre de considérations sur la sécurité biologique, la qualité de l'eau et la sécurité sanitaire des aliments qui présentent un intérêt particulier pour les pays désireux d'investir dans la conchyliculture.



Beau travail ! De gauche à droite : Flavian Dekoninck, Patrick Morlet et Kuva Vatunilagi admirent la qualité des huîtres produites par élevage sélectif par l'équipe du ministère des Industries primaires de la Nouvelle-Galles du Sud. Crédit photo : Michel Bermudes, CPS.

De Port-Stephens, nous nous sommes rendus à Bowen (Queensland) pour rencontrer John Collison, qui a fondé la société Bowen Fresh Oysters en 2014 et élève des huîtres de roche à lèvres noires avec son fils Nathan. Avant de s'installer dans le Queensland, John a produit pendant trente ans des huîtres de roche de Sydney dans l'estuaire de la rivière Shoalhaven. La méthode que cet ostréiculteur chevronné a mise au point pour produire des huîtres de roche à lèvres noires, espèce qui n'avait jamais été élevée jusqu'alors dans le pays, a été une véritable révélation. L'exploitation s'étend sur une zone maritime de 10 hectares louée à bail, sur laquelle John collecte des naissains qu'il élève ensuite dans des paniers de grossissement flottants. S'il n'a vendu que 1 000 douzaines d'huîtres l'année dernière, il a entrepris de faire monter la production en puissance et a déjà récolté des millions de naissains depuis le début de l'année. L'élevage de l'huître de roche à lèvres noires présente un certain nombre de difficultés, notamment en matière d'approvisionnement en juvéniles. Si John est parvenu à accroître ses capacités de collecte de naissains, 20 % seulement des individus captés sont des huîtres de roche à lèvres noires. Le reste de la récolte est constitué de naissains de *Saccostrea cucullata* (une huître tropicale de plus petite taille à croissance plus lente), qui sont retirés² des lots au cours du cycle de production, mais dont la manipulation exige néanmoins de gros investissements en temps et en argent. Malgré leur petite taille, les huîtres *Saccostrea cucullata* peuvent être vendues, sans qu'il soit nécessaire, contrairement aux huîtres de roche à lèvres noires, de les débarrasser au préalable des biossures³ qui recouvrent leur

¹ Voir <https://www.dpi.nsw.gov.au/fishing/aquaculture/publications/oysters/industry-strategy>

² Les huîtres sont triées à plusieurs semaines ou mois d'intervalle pendant toute la durée du cycle de production afin de séparer les petites des plus grosses, ces dernières ayant tendance à gêner la croissance des individus de plus petite taille. Les huîtres *Saccostrea cucullata* grossissent moins vite que les huîtres à lèvres noires et en sont donc séparées à l'issue du tri.

³ Ce terme désigne l'ensemble des organismes marins qui se fixent sur la coquille des huîtres pendant le cycle d'élevage (autres coquillages, petites huîtres, éponges, etc.) Pour lutter contre ce phénomène, les ostréiculteurs appliquent des techniques d'élevage ou des traitements spécifiques qui consistent, par exemple, à maintenir les huîtres d'élevage hors de l'eau pendant deux à trois semaines : les organismes parasites meurent, mais les huîtres survivent.

coquille. La demande d'huîtres d'origine locale est très forte en Australie, et la filière ostréicole offre donc de réels débouchés, en particulier pour John Collison, seul producteur d'huîtres de roche à lèvres noires du pays. L'huître de roche à lèvres noires est un produit unique en son genre, très différent des autres huîtres élevées en Australie. Les perspectives sont donc très encourageantes, et c'est précisément ce qui a décidé John à accroître sa production. La visite de cette exploitation ostréicole en pleine expansion a été une expérience fantastique pour Patrick et Kuva, qui ont beaucoup appris en aidant John et ses fils Nathan et Léon à récupérer les collecteurs de naissains et à installer les paniers à huîtres. Nous avons été impressionnés par la maîtrise avec laquelle nos hôtes détachaient les grappes de naissains accrochées aux collecteurs et par la qualité du produit fini, qui témoigne de l'ampleur des efforts fournis et de l'ingéniosité du processus. Les ostréiculteurs océaniques membres ont largement contribué aux échanges, et John Collison s'est montré particulièrement intéressé par la méthode de collecte de naissains de Kuva, qui pourrait lui permettre de capter davantage d'huîtres de roche à lèvres noires. Les trois ostréiculteurs se sont découvert de nombreux points communs, malgré des environnements de travail très différents, et ont constaté avec satisfaction que leurs méthodes d'élevage se recoupaient très largement. Il faut espérer que les connaissances qu'ils ont aujourd'hui à cœur de partager permettront d'accélérer le développement de la conchyliculture, et en particulier de l'ostréiculture, qui offre aujourd'hui une solution durable en matière de production vivrière et pourrait contribuer à renforcer la sécurité alimentaire en Océanie. L'ostréiculture est un moyen peu coûteux de se lancer en aquaculture ; elle ne nécessite pas de grosses dépenses d'investissement et peut se pratiquer avec des

matériaux disponibles localement, comme du bois de feuillus. Les intrants requis sont relativement peu nombreux en comparaison d'autres types d'élevage aquacole (les ostréiculteurs peuvent se passer d'aliments pour animaux et récolter directement leurs naissains sur des gisements naturels). Les grilles en plastique utilisées pour fabriquer les paniers sont relativement bon marché et ont une durée de vie assez longue. De plus, les huîtres ont pour particularité d'être très résilientes : les ostréiculteurs peuvent les sortir hors de l'eau à l'approche d'un cyclone et les mettre à l'abri, ce qui leur permet de reprendre leurs activités et de recommencer à engranger de la trésorerie dès le cyclone passé. Ils peuvent ainsi se relever plus rapidement et réapprovisionner sans délai les zones côtières sinistrées, qui se trouvent souvent dans une grande précarité.

La CPS va mettre à profit les enseignements tirés de cette visite d'étude pour poursuivre ses efforts de promotion de l'aquaculture marine à petite échelle afin d'encourager les candidats à se lancer : aux Fidji, les essais d'ostréiculture seront étendus d'ici la fin de 2018, et les essais de production en éclosion et de captage de naissains en cours en Nouvelle-Calédonie se prolongeront ces deux prochaines années, grâce à un financement obtenu du Programme d'aide néo-zélandais.

Pour plus d'informations :

Michel Bermudes

Spécialiste de l'aquaculture marine, CPS

MichelBe@spc.int



Moape Yabakiva (ministère des Pêches des Fidji) aide John Collison à récupérer des collecteurs de naissains sur l'exploitation ostréicole de Bowen, dans le Queensland (Australie). Crédit photo : Michel Bermudes, CPS.