

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Comment l'Université de Corse répond au défi d'une aquaculture durable

Dans le cadre d'un projet de recherche associant le laboratoire Stella Mare et la société ACQUADEA du groupe Gloria Maris, l'Université de Corse et le CNRS mènent une expérimentation en aquaculture multi-trophique sur la ferme marine des Sanguinaires. Objectif : définir un modèle de production durable et diversifiée.

Comment répondre aux enjeux de performance et de durabilité des activités aquacoles ? C'est tout l'objet d'un vaste projet de recherche conduit par l'Université de Corse et le CNRS. Son intitulé : Bio-atténuation en aquaculture multi-trophique intégrée (BioAttaqua). Depuis plusieurs années, ce programme européen associe le laboratoire Stella Mare (Université de Corse / CNRS) et le groupe Gloria Maris, leader français de l'aquaculture marine, dans une expérimentation en Aquaculture Intégrée Multi-Trophique (AIMT) sur la ferme marine des Sanguinaires, à Ajaccio, réputée pour sa production artisanale et responsable illustrée depuis plusieurs années par le Label Rouge, interdisant tout traitement antibiotique sur toute la durée de vie du poisson et imposant une densité d'élevage inférieure à 20 kg/m³.

Derrière cet acronyme, se cache en réalité une technique innovante et pleine de promesses. L'AIMT vise à valoriser l'environnement offert par l'aquaculture marine en y intégrant de nouveaux maillons de la chaîne alimentaire et ainsi diversifier la production dans une logique de développement durable. En plus des maigres, des daurades royales et des loups élevés sur le site, la ferme aquacole a ainsi accueilli des oursins violets, des homards, des huîtres plates et des araignées de mer nées sur la plate-forme Stella Mare. L'objectif est d'arriver à élever ces espèces locales près des enclos à poissons, en partie grâce aux nutriments que ces derniers n'ont pas absorbés. « *L'étude consiste à évaluer la capacité de ces espèces à se servir des rejets de la pisciculture pour leur croissance et donc à capter et fixer une partie des nutriments issus de la production de poissons qui se retrouveraient jusqu'alors dans l'environnement*, explique Brian Four, ingénieur de recherche en charge du projet BioAttaqua à Stella Mare. *Notre objectif est d'avancer toujours plus loin dans cette démarche d'aquaculture de qualité, durable et raisonnée, qui préserve à la fois l'environnement et la production.* » L'enjeu est de taille.

L'aquaculture fournit actuellement près de la moitié du poisson consommé à travers le monde, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO). Les prédictions indiquent que l'aquaculture devrait même contribuer à hauteur de 62 % de l'offre mondiale d'ici à 2030. Or, si cette méthode de production se révèle efficace et permet de fournir du poisson aux consommateurs tout au long de l'année, tout en réduisant la pression sur les stocks sauvages, ces élevages, lorsqu'ils sont intensifs, peuvent avoir un impact sur l'environnement à travers leurs rejets dans le milieu marin (fèces et restes de nourriture), qui peuvent perturber les équilibres fragiles des écosystèmes comme par exemple la chaîne alimentaire d'autres espèces. L'aquaculture intégrée multi-trophique vise à instaurer une toute autre logique en passant d'un élevage traditionnel, où toutes les espèces sont nourries, à un élevage plus diversifié permettant de recréer un écosystème avec des espèces « complémentaires » où certaines sont nourries et d'autres non mais dépendent des rejets des premières pour leur développement comme c'est le cas dans la nature.

Sur le site des Sanguinaires, les chercheurs de Stella Mare étudient ainsi les taux de survie, de croissance et d'assimilation des espèces pour déterminer les meilleures pratiques à mettre en œuvre, leur impact sur l'écosystème, notamment les fonds marins, et sur la santé des espèces. L'expérimentation consiste par exemple à utiliser des organismes opportunistes et détritivores sous les enclos en mer comme les araignées de mer ou des homards pour consommer des fèces et les restes de nourriture qui sortent des enclos et sont nécessaires à leur croissance ou encore des coquillages filtreurs à l'instar des moules ou des huîtres plates qui peuvent limiter les rejets de déchets organiques en mer de façon à finalement améliorer la qualité du milieu.

L'objectif est donc double : augmenter leur productivité en axant les recherches sur des espèces locales et valorisables dans le commerce, afin d'accentuer l'aspect durable et responsable de cette filière. « *Diversifier la production par l'introduction de nouvelles espèces est aussi une manière de la sécuriser*, estime Chloé Barrier-Loiseau, ingénieure et responsable qualité et R&D de la ferme marine d'Ajaccio de Gloria Maris. *Le principe, c'est d'aller vers une aquaculture toujours plus vertueuse sur le plan écologique, tout en maintenant un niveau de production qui nous garantisse une durabilité sur le plan économique, dans une activité qui reste assez vulnérable, notamment face aux conditions climatiques ou environnementales.* » Une approche à la fois écologique et économique, en somme, pour inventer l'aquaculture de demain.

Contact presse

Camille Rapolani – Attachée de Presse - Service Communication de l'Université de Corse

Rapolani_c@univ-corse.fr / 04 0 20 21 95 / 07 77 28 95 76