

Economie | Ostréiculture : le concombre de mer envisagé comme complément d'activité



Le centre pour l'aquaculture, la pêche et l'environnement de Nouvelle-Aquitaine a pour mission de trouver des moyens de diversifier la production conchylicole en marais. Depuis quelques mois, Pierrick Barbier, écologue spécialisé en biologie marine, étudie la possibilité d'élever des concombres de mer dans les claires ostréicoles. Des tests sont en cours dans deux bassins au Château d'Oléron.

« L'idée de départ, c'était de trouver deux espèces qui puissent co-habiter et dont l'association permette de réduire l'impact environnemental de l'élevage », explique Pierrick Barbier. Dans les élevages traditionnels en pleine mer, les sols marins finissent par être asphyxiés par les excréments des poissons. L'idée de Pierrick Barbier était donc de trouver une espèce qui se nourrit des déjections et autres matières organiques générées par la faune et la flore marines. Objectif : l'associer à des huîtres. Avec les oursins, le concombre de mer est le seul à répondre à ce critère. La culture de l'oursin avait déjà été tentée, notamment sur l'île de Ré, mais les débouchés économiques se sont révélés insuffisants.

Proche parent des oursins, l'holothurie semble avoir un potentiel marchand plus prometteur. Cet animal au corps mou et cylindrique est très consommé en Asie. La surpêche menaçant les espèces asiatiques, des programmes d'élevage ont vu le jour. En France, des recherches ont lieu depuis 2019 à Palavas-les-Flots et à Concarneau sur les concombres de mer d'Atlantique et de Méditerranée. L'objectif à terme est de permettre aux professionnels de la mer de se positionner avec ce produit sur le marché asiatique. Reste à savoir si l'holothurie occidentale remportera le même succès auprès des consommateurs asiatiques que ses cousins orientaux.

Si la production alimentaire n'est pour l'instant qu'un marché de niche, un deuxième débouché semble plus engageant : la pharmacie. Les holothuries produisent des molécules, dans leurs cellules, dont la Science a identifié des vertus anti-cancéreuses, anti-tumorales et anti-inflammatoires. Produit en quantité suffisante, l'holothurie pourrait alimenter la production pharmaceutique.

Tester la survie en claires

Mais avant d'en arriver là, plusieurs questions de faisabilité se posent. « La première étape, c'est de voir si l'holothurie survit dans des claires. A l'état sauvage, c'est un animal qui vit dans des milieux stables en termes de

température et de salinité. Or dans les claires, ces paramètres peuvent varier entre le printemps et la fin de l'été », explique Pierrick Barbier. Le prélèvement en octobre des holothuries en test dans les claires d'Oléron permettra d'établir un taux de survie de l'espèce en claires. Si la mortalité est trop importante, le projet sera abandonné. Mais si cette première phase de test est concluante, l'étude sera étendue sur les trois à cinq prochaines années. A terme, l'objectif est de tester l'élevage de concombre de mer sur différents sites conchylicoles hors claires, notamment dans des enclos en pleine mer ou sur l'estran.

Anne-Lise Durif

Crédit Photo : DR

Publié sur aqui.fr le 25/08/2021

[Url de cet article](#)