

La politique de diversification de l'aquaculture en Corse . La démarche "nouvelles espèces"

Lensi P.

Aspects économiques de la production aquacole

Zaragoza : CIHEAM

Cahiers Options Méditerranéennes; n. 14

1995

pages 137-148

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=96605657>

To cite this article / Pour citer cet article

Lensi P. **La politique de diversification de l'aquaculture en Corse . La démarche "nouvelles espèces"**. *Aspects économiques de la production aquacole* . Zaragoza : CIHEAM, 1995. p. 137-148 (Cahiers Options Méditerranéennes; n. 14)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

La politique de diversification de l'aquaculture en Corse. La démarche "nouvelles espèces"

P. LENSI
PROGRAMME DE DEVELOPPEMENT POUR
LA PÊCHE ET L'AQUACULTURE
COLLECTIVITE TERRITORIALE DE CORSE
AJACCIO, CORSE
FRANCE

RESUME - Première région pour la production de poisson marin en France, la Collectivité Territoriale de Corse a mis en place un programme de développement afin d'optimiser la valorisation du produit local. Inscrite parmi les orientations prioritaires de ce programme, la diversification de la production aquacole représente la première démarche entamée par la Région Corse dans ce sens. Elle a pour but de conduire au démarrage de nouvelles filières de production afin d'élargir la gamme de produits offerts par l'aquaculture marine. Pour cela, une étude de faisabilité technico-économique portant sur l'opportunité de démarrer l'élevage de nouvelles espèces de poissons a été conduite en 1994. Réalisée dans le but de sélectionner les espèces possédant les potentialités les plus intéressantes en matière d'aquaculture, cette étude a porté, d'une part, sur l'analyse et l'évolution de la consommation des produits de la mer et, d'autre part, sur les aptitudes aquacoles de plusieurs espèces de poissons peuplant la Méditerranée. La démarche entamée par la réalisation de cette étude, ses conclusions ainsi que les retombées pratiques qui vont en découler au niveau du programme de diversification mis en place par la Région sont décrites dans le présent article.

Mots-clés : Aquaculture marine, Corse, élevage nouvelles espèces, transformation.

SUMMARY - "The aquaculture diversification policy in Corsica. The 'new species' approach". Corsica is the foremost region for sea fish production in France and the Territorial Collectivity of Corsica has set up a development programme to add maximum value to the local produce. The diversification of the aquacultural production, included in the priority orientations of this programme, represents the first step taken by the Region of Corsica in this direction. The objective of this undertaking is to set up new production channels to increase the range of marine aquaculture products. Therefore, a technical-economic feasibility study was carried out in 1994 regarding the possibility of rearing new fish species. The study aimed to select the most interesting potential species in aquaculture, on one hand contributing to the analysis and evolution of sea produce consumption, and on the other to the suitability of several fish species populating the Mediterranean to be reared in aquaculture. The approach of such a study, its conclusions, together with subsequent practical consequences in the diversification programme set up by the Region are described in this article.

Key words: Marine aquaculture, Corsica, rearing new species, processing

LA STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT DE L'AQUACULTURE EN CORSE
POLITIQUE DE DIVERSIFICATION DE LA PRODUCTION AQUACOLE :
L'ELEVAGE DE NOUVELLES ESPECES DE POISSON

1) L'essor de l'aquaculture en Corse, un choix de développement régional

Devenue première activité exportatrice (en valeur) de l'île et une des principales filières agricoles corses, l'aquaculture insulaire a connu une progression constante au cours de ces cinq dernières années. Grâce à des potentialités environnementales particulièrement propices, cet essor l'a amenée à représenter, avec une production avoisinant les 1000 tonnes en 1994, jusqu'à 40% de la production nationale de poissons marins d'élevage.

Outre le facteur environnemental très favorable (la Corse dispose de 1000 km de côtes baignées par des eaux particulièrement limpides et protégées par de multiples golfes, baies et plans d'eau lagunaires), le développement rapide de ce secteur d'activité est aussi la résultante d'une volonté politique régionale ambitieuse et largement souhaitée par l'ensemble des professionnels de la filière. Ainsi, dans le but d'accompagner cet essor, l'Etat et la Collectivité Territoriale de Corse ont procédé à l'installation d'une cellule "mer" affectée spécialement à l'organisation et au développement des filières de production marines. Après une première phase (1987-1993) entièrement consacrée à soutenir l'effort de démarrage des unités de production, l'action de la cellule "mer" s'est traduite par la mise en oeuvre, en 1993, d'un vaste programme de développement des filières pêche et cultures marines. Intégré dans le Plan de Développement de la Corse, (rapport de synthèse commandité par le Ministère de l'Intérieur sur les grands projets qui pourraient voir le jour en Corse dans les 15 prochaines années), le programme de développement de l'aquaculture marine est destiné à renforcer l'ensemble des secteurs de la filière (amont et aval du secteur productif) afin de permettre une valorisation optimale du produit d'aquaculture insulaire. Ce programme repose sur la définition de trois grands axes stratégiques (recherche et transfert technologique, environnement et identification du produit insulaire) autour desquels s'articuleront tous les efforts technologiques et financiers menés par la Collectivité Territoriale de Corse en faveur des cultures marines.

Parmi les grandes orientations inscrites dans le premier axe stratégique (création d'un pôle de recherche et de transfert technologique), la diversification de la production aquacole occupe une place privilégiée et constitue une des premières actions mise en oeuvre par la cellule "mer" de la Collectivité Territoriale de Corse.

2) Le programme "diversification" de la production aquacole

Comme on peut le constater en observant l'évolution des cours de ces 3 dernières années, l'aquaculture méditerranéenne vit, actuellement, une crise de croissance

classique, typique de l'évolution des filières agricoles. Ainsi, sous l'effet combiné d'un climat fortement concurrentiel, d'une surproduction latente et d'actions de dumping ponctuelles, on assiste à l'effondrement inéluctable des prix et à la fragilisation de l'ensemble de la filière. S'il s'agit d'un scénario habituel, par ailleurs déjà vécu par la filière salmonicole d'Europe du Nord au début des années '90, il n'en reste pas moins que l'aquaculture méditerranéenne est encore plus exposée du fait des caractéristiques très spécifiques de sa production et de ses débouchés.

En effet si on compare la production piscicole méditerranéenne à la salmoniculture, on remarque qu'une des principales faiblesses de la filière "loup-daurade" réside dans la gamme de produits introduits sur les marchés. Une gamme composée de deux seules espèces, suffisamment proches pour qu'elles puissent rentrer en concurrence, et difficilement extensible à cause des possibilités limitées offertes par ces dernières dans le domaine de la transformation (fumage, filetage, tranchage, salaison, etc). Or les données et les tendances relatives à la consommation de poisson mettent clairement en évidence la suprématie acquise par les produits transformés (filets, darnes, brochettes, plats cuisinés) face aux produits frais et entiers. Allant de pair avec l'influence croissante de la grande distribution dans la commercialisation des produits de la mer et l'évolution des habitudes alimentaires des consommateurs, la demande de produits de la mer transformés ne cesse de croître et représente, comme le montrent bien les débouchés de la salmoniculture, un marché potentiel particulièrement adapté aux caractéristiques des produits d'origine aquacole (standardisation des produits, régularité des approvisionnements, etc).

La production piscicole méditerranéenne souffre, par conséquent, de l'exploitation d'une monoculture dont les particularités spécifiques (performances zootechniques moyennes, démarrage d'une industrie de la transformation difficilement envisageable) handicapent fortement toute possibilité d'élargissement de la gamme actuelle. Ainsi, conjugués aux particularités du marché du loup et de la daurade, géographiquement limité et tendant progressivement à la saturation, ces éléments montrent la nécessité de promouvoir un élargissement de la gamme des produits d'origine aquacole. Cette démarche permettrait de multiplier les champs des débouchés potentiels des poissons d'élevage et de répondre aux bouleversements auxquels on assiste actuellement en matière de consommation de produits de la mer.

C'est donc cette réflexion qui nous a conduit à mettre en place le programme axé sur la diversification de la production aquacole marine. Visant le développement de nouveaux produits, en mesure de répondre aux nouvelles tendances de la distribution et de la consommation du poisson, le programme est constitué de deux volets essentiels :

- maîtrise de l'élevage de nouvelles espèces de poissons
- développement d'une filière de la transformation des produits d'origine aquacole

Intrinsèquement liés, ces deux volets reposent sur l'élaboration et la réalisation de projets expérimentaux permettant de définir, d'une part, les protocoles techniques de l'élevage de nouvelles espèces de poissons, et, d'autre part, les processus de fabrication des produits transformés. Conduits par le Centre Régional d'Innovation et de Transfert

Technologiques de Corse en partenariat avec l'ANVAR et les industriels intéressés, les résultats de ces projets sont ensuite transférés au secteur privé afin de voir développer les produits issus de ce programme.

3. La démarche “nouvelles espèces”

L'installation et le développement de nouvelles filières de production exige au préalable la mise en oeuvre d'une démarche rigoureuse. Celle-ci doit permettre d'aboutir, à partir d'un choix préliminaire d'espèces présentant des caractéristiques propices, d'une part à la maîtrise technique du cycle d'élevage et d'autre part à la rentabilité économique du processus de production. Pour cela, la première phase de ce programme a été la réalisation d'une **étude de faisabilité technique et économique** concernant les possibilités d'élevages de nouvelles espèces. Etape préliminaire pour définir et réaliser l'ensemble des actions conduisant à la diversification de la production aquacole, ce travail avait pour but, d'une part, d'évaluer l'opportunité de démarrer des programmes de recherche sur d'autres espèces de poissons. Il visait, d'autre part, à sélectionner, sur la base de critères techniques et économiques, les espèces possédant les potentialités biologiques et commerciales les plus prononcées pour donner naissance à de nouvelles filières d'élevage et de transformation.

Entreprise au cours de l'hiver 1994, cette étude avait pour but de collecter et de synthétiser le maximum d'éléments techniques, biologiques et économiques concernant les espèces de poissons susceptibles d'être élevées en Méditerranée. Une enquête minutieuse, conduite auprès des acteurs professionnels, scientifiques et institutionnels que compte la filière des produits de la mer en France, a consenti de réunir les éléments indispensables permettant d'évaluer les potentialités respectives de chacune des espèces retenues par l'étude. Ces données ont été ensuite traitées selon l'importance des différents critères biologiques retenus, afin d'élaborer un classement hiérarchique mettant en évidence les espèces disposant des meilleures aptitudes à être élevées.

Parallèlement à ce volet spécifiquement biologique, l'étude s'est attachée à analyser les données concernant la distribution et la consommation des produits de la mer et ce dans le but de déceler les grandes tendances qui caractérisent les échanges sur les principaux marchés méditerranéens et mondiaux. Ce volet économique nous a permis de mettre ainsi en évidence l'évolution des comportements alimentaires concernant les produits de la mer et d'apprécier les spécificités des produits qui caractériseront les linéaires de la grande distribution dans les années à venir. De cette manière, les espèces sur lesquelles s'est porté le choix final ont du satisfaire à l'ensemble de ces critères économiques et répondre favorablement à l'évolution des marchés des produits de la mer.

Ainsi, en ce qui concerne le volet biologique, l'étude a privilégié les critères suivants :

- la vitesse de croissance

- les preferendum thermiques
- le diamètre des oeufs
- la taille de la larve à l'éclosion
- le régime alimentaire
- l'age et la période de reproduction
- l'existence d'essais de maintien en captivité ou d'élevage
- la relation taille/poids

En ce qui concerne l'aspect économique, l'étude a retenu, pour chaque espèce, les données concernant :

- les cours dans les principales criées nationales
- les volumes de débarquement en frais et en congelés, les volumes d'importation
- les potentialités en matière de transformation

Au terme de l'enquête économique menée sur les principaux marchés des produits de la mer, l'analyse des tendances et l'observation des données statistiques relatives aux principaux flux qui définissent la filière halieutique (débarquements, importations, utilisation et destination de la matière première, distribution et consommation du produit final), permettent de mettre en évidence trois marchés spécifiques pouvant être alimentés par des produits d'origine aquacole.

- *Le marché mondial*

Il concerne en fait essentiellement les pays occidentaux (Amérique du Nord, Europe de l'Ouest et Japon) qui absorbent, à eux seuls, plus de 60 % de la production halieutique mondiale. Reposant sur des volumes d'échanges énormes (50 millions de tonnes) les espèces qui approvisionnent ce marché, et l'ensemble des filières disposées en aval, associent un certain nombre de caractéristiques dont devront nécessairement être en possession toutes les espèces aquacoles candidates à investir ce créneau :

- des **cours** à la vente inférieurs à 15 - 20 F/Kg,
- des **potentialités en matière de transformation**, et, en particulier, dans le domaine de la congélation ou de la conserve,
- des dispositions réelles à pouvoir **faire face à la concurrence** des produits de la pêche provenant des pays tiers,
- une **notoriété** établie aussi bien au niveau du poisson frais que sur les produits transformés et ce sur l'ensemble des principaux marchés de la planète.

- *Le marché local méditerranéen*

Comme en témoignent les données relatives aux débarquements et à la consommation de poisson en France, la part occupée par les espèces dites "méditerranéennes" (par opposition aux espèces océaniques) demeure encore marginale pour le poisson entier et quasiment inexistante en ce qui concerne les produits travaillés comme les filets ou les tranches. De ce fait, et bien qu'ils soient reconnus pour leurs qualités gustatives, les poissons qui caractérisent le marché méditerranéen présentent des spécificités qui les situent à l'opposé de ceux rencontrés sur le marché mondial. La sélection d'une espèce typiquement locale devra par conséquent être effectuée en considérant les éléments économiques suivants :

- les **cours**, très élevés jusqu'à ces dernières années, ont subi de très fortes baisses en raison de l'action conjuguée d'un ralentissement de la consommation et de l'arrivée massive d'importations venant des pays tiers ; ils restent cependant, pour les principales espèces concernées tels que les Sparidés ou les Sérranidés, supérieurs à 45 F/Kg .

- les potentialités de **débouchés** sont, pour l'instant, limitées aux trois grands pays consommateurs du bassin méditerranéen que sont l'Espagne, la France et l'Italie, en attendant de pénétrer les pays d'Europe du Nord. Les résultats obtenus par la filière loup-daurade montrent que, dès lors que les obstacles techniques sont franchis, ce type de marché local, investi par des produits d'élevage, sature assez rapidement.

- l'accès aux filières de la **transformation** est, dans ce cas également, particulièrement réduit et ce du fait des caractéristiques physiques et morphologiques des espèces méditerranéennes et du coût que représenterait cette transformation.

- la **concurrence** avec les activités de pêche traditionnelle dont les apports, variables mais significatifs à l'échelle locale, peuvent pâtir du développement d'une production aquacole.

Le choix d'une espèce méditerranéenne est, par conséquent, soumis aux mêmes contraintes qui ont affecté la production existante. Il ne se révélera judicieux que si les espèces sélectionnées seront en mesure de se démarquer totalement, par leurs performances zootechniques ou par leurs qualités organoleptiques, de celles que l'on élève actuellement. Dans le cas contraire, il serait souhaitable que le démarrage de nouvelles filières de production ne soit entrepris que dans l'optique d'une activité complémentaire à celles déjà en place.

- *Le marché des produits élaborés*

Il s'agit d'un marché en progression constante et, bien qu'il ait subi un léger ralentissement durant l'année 1992, il demeure parmi les créneaux les plus porteurs pour les années à venir. L'avantage de ce marché réside dans le fait qu'il peut être investi par des produits à base d'espèces "anonymes", pourvues de qualités gustatives réelles et reconditionnées par des opérations de marketing et de communication appropriées (cf. d'autres secteurs agro-alimentaires tels que les fromages, etc.).

Ce marché se présente par conséquent comme une solution alternative intermédiaire et intéressante entre la commercialisation de produits locaux, qui n'ont qu'un débouché sur les marchés du frais, et la transformation d'espèces mondiales dont la valeur marchande du produit de base reste toujours très faible. Il présente surtout l'intérêt de pouvoir valoriser des espèces disposant de potentialités biologiques élevées (croissance rapide, indice de conversion très faible, bonne résistance aux pathologies, etc) mais souffrant d'une renommée insuffisante pour pouvoir affronter sur le marché du frais la concurrence des espèces traditionnellement consommées.

Filière essentiellement axée sur la transformation et la valorisation, le marché relatif aux produits élaborés concernera les espèces qui seront en mesure de remplir les conditions suivantes :

- rentrer dans une gamme de prix comprise entre 20 et 40 F/Kg,
- ne pas se placer en concurrence face aux apports de la pêche,
- disposer de potentialités élevées en matière de transformation.

En ce qui concerne l'étude documentaire et scientifique, celle-ci a concerné les espèces de poissons suivantes :

<i>Anguilla anguilla</i>	Anguille d'Europe
<i>Lichia amia</i>	Liche amie
<i>Seriola dumerili</i>	Sériole
<i>Seriola quenqueradiata</i>	Sériole japonaise
<i>Trachinotus ovatus</i>	Liche glauque
<i>Coryphaena hippurus</i>	Coryphène
<i>Phycis phycis</i>	Mostelle de roche
<i>Lophius piscatorius</i>	Baudroie
<i>Mugil cephalus</i>	Mulet cabot
<i>Mugil Chelo</i>	Mulet lippu
<i>Mugil auratus</i>	Milet doré
<i>Mugil saliens</i>	Mulet sauteur
<i>Mullus surmuletus</i>	Rouget de roche

<i>Platichthys flesus</i>	Flet
<i>Argyrosomus regius</i>	Maigre
<i>Umbrina cirrosa</i>	Ombrine
<i>Sciaena umbra</i>	Corb
<i>Sciaenops ocellata</i>	Ombrine tropicale
<i>Thunnus thynnus</i>	Thon rouge
<i>Scophthalmus maximus</i>	Turbot
<i>Scophthalmus moeticus</i>	Kalkhan
<i>Scophthalmus rhombus</i>	Barbue
<i>Scorpaena scrofa</i>	Chapon
<i>Scorpaena porcus</i>	Rascasse brune
<i>Epinephelus aeneus</i>	Mérou blanc
<i>Epinephelus alexandrinus</i>	Badèche
<i>Epinephelus marginatus</i>	Mérou noir
<i>Polyprion americanus</i>	Cernier
<i>Solea senegalensis</i>	Sole du Sénégal
<i>Solea vulgaris</i>	Sole commune
<i>Dentex dentex</i>	Denté
<i>Diplodus puntazzo</i>	Charax
<i>Diplodus sargus</i>	Sar commun
<i>Diplodus vulgaris</i>	Sar à tête noire
<i>Diplodus annularis</i>	Pataclet
<i>Lithognathus mormyrus</i>	Marbré
<i>Pagellus acarne</i>	Pageot acarne
<i>Pagellus bogaraveo</i>	Dorade rose

<i>Pagellus erythrinus</i>	Pageot
<i>Pagrus major</i>	Dorade japonaise
<i>Pagrus pagrus</i>	Pagre
<i>Sarpa salpa</i>	Saupe
<i>Spondyliosoma cantharus</i>	Dorade grise
<i>Zeus faber</i>	Saint-Pierre

Au terme de ce travail documentaire, les résultats de chacun des 2 volets respectifs nous ont conduit à formuler les observations suivantes :

- L'analyse du contexte économique a montré que de l'ensemble des critères qui ont été retenus, ceux concernant les **potentialités de transformation** de chacune des espèces et ceux relatifs à la **concurrence de la production halieutique** (provenant aussi bien des débarquements de produits frais que de l'importation de produits congelés) revêtent une importance majeure pour les espèces voulant s'implanter sur le marché mondial (produits frais + produits élaborés) . Inversement, le facteur prix conditionnera le choix des espèces dont les ambitions de commercialisation se limiteront au marché méditerranéen.
- L'étude documentaire et scientifique a abouti, de son côté, à l'incompatibilité de plusieurs espèces pour les stratégies d'élevage qui sont adoptées par la filière aquacole méditerranéenne (élevages menés en conditions intensives occasionnant des investissements et des coûts de fonctionnement importants et par conséquent nécessitant des espèces possédant des indices technico-économiques élevés). De ce fait, les deux critères retenus par ce volet, **aptitude générale à l'élevage** et **performances zootechniques**, écartent d'office toutes les espèces présentant de faibles potentialités biologiques.

Ainsi, suite à la prise en compte des différents critères biologiques et économiques, la synthèse de l'étude a abouti à la sélection finale des 8 espèces suivantes :

La sériole (*Sériola dumerili*), la coryphaene (*Coryphaena hippurus*), l'ombrine (*Umbrina cirrosa*), le cernier (*Polyprion americanus*), le thon rouge (*Thunnus thynnus*), le pagre (*Pagrus pagrus*), le denté (*Dentex dentex*) et le charax (*Diplodus puntazzo*).

La sériole, dont une espèce voisine fait l'objet d'une production aquacole très importante au Japon (150.000 tonnes), possède de nombreux atouts aussi bien sur le plan économique que sur celui zootechnique. Sa croissance rapide et ses débouchés en matière de transformation devraient lui consentir de compenser des cours à la vente relativement faibles. Pratiquement pas concurrencée par les apports de la pêche, et donc peu connue sur les marchés, la sériole devra bénéficier d'un soutien promotionnel et commercial important afin d'être adoptée par les circuits de la grande distribution.

Les mêmes observations peuvent être formulées pour la coryphaène et l'ombrine dont les caractéristiques physiques, les connaissances biologiques et la valeur marchande sont voisines de la sériole. Peu connus sur nos marchés et relativement mal valorisés en frais mais possédant des potentialités prononcées pour la transformation, ces deux poissons seraient surtout destinés à l'élaboration de produits travaillés tel que des filets, des tranches ou même des plats cuisinés. L'inconvénient majeur de la coryphaène réside dans un préférendum thermique adapté à des eaux plus chaudes que celles méditerranéennes, ce qui pourrait réduire de manière non négligeable ses potentialités zootechniques et remettre en cause la justification économique de la filière de production.

Le cernier affiche un bilan final très proche de celui de la sériole. Bien placé dans tous les classements, il présente l'avantage par rapport à cette dernière de pouvoir être commercialisé en frais à des prix supérieurs. Par contre, aucun essai d'élevage n'ayant encore été tenté, la maîtrise de son cycle de production demandera, tant sur le plan financier que sur celui des délais, un effort important avant que l'on obtienne des résultats zootechniques concluants.

Le thon rouge se caractérise par des résultats très intéressants sur le plan de la transformation et de la croissance et particulièrement modestes en ce qui concerne sa valeur marchande et la concurrence avec les apports de la pêche. Malgré ce bilan en "dents de scie", il reste néanmoins une des espèces les plus prometteuses en matière de diversification aquacole car il possède d'ores et déjà un marché de taille mondiale, en constante progression (demande des pays du sud-est asiatique) et en perpétuelle évolution (apparition régulière de nouveaux produits en conserve ou congelés). Comme pour le cernier, la maîtrise de l'élevage du thon demandera des efforts techniques et financiers considérables et, de plus, nécessitera la mise en place d'un outil de production propre aux caractéristiques physiques de cette espèce.

Le pagre et le denté sont, avec le charax, les seules espèces "méditerranéennes" retenues par l'étude. Affichant de bonnes performances dans tous les classements, voire très bonnes en ce qui concerne les connaissances biologiques, elles présentent l'avantage de pouvoir être bien valorisées en frais (entier ou transformé) et donc seront destinées en priorité aux marchés locaux. Peu concurrencées par les apports halieutiques, elles risquent cependant de connaître, grâce à l'aquaculture, une évolution semblable à celle réalisée par la filière loup-daurade car de nombreux pays voisins se lancent actuellement dans l'élevage de ces deux espèces (des essais concluants ont déjà eu lieu en Italie, en Grèce et en Croatie). Enfin, le choix de ces deux poissons permettrait de mettre en place de nouvelles filières de production dans des délais relativement courts et d'adopter les mêmes équipements utilisés pour les espèces élevées actuellement.

Malgré des performances très moyennes obtenues dans l'ensemble des classements, le charax a été également retenu car pouvant présenter, du fait de son régime alimentaire particulier, un indice économique intéressant. Cela étant, sa mise en production, complémentaire à celle d'autres sparidés, nécessitera au préalable la réalisation d'une étude commerciale afin d'évaluer les débouchés réels sur les marchés du bassin méditerranéen.

4. Retombées pratiques de l'étude

Suite à la réalisation de ce travail documentaire, nos efforts se sont portés en priorité sur l'étude des possibilités d'installation d'une filière d'élevage concernant les **espèces pélagiques** retenues par l'étude. Etant donné que ces espèces, et plus particulièrement le thon rouge et la sériole, sont déjà exploitées au Japon, la poursuite de notre démarche nous a conduit à analyser le développement de ces filières dans ce pays et à étudier les perspectives de transfert des techniques qui y sont employées vers la Méditerranée.

En ce qui concerne la sériole japonaise (*Seriola quinqueradiata*), l'essor de cette filière repose entièrement sur la capture de juvéniles sauvages au large des côtes pacifiques du Japon. Bénéficiant de gisements d'alevins très abondants grâce à l'exploitation de techniques de capture particulières, le Japon possède avec l'élevage de la sériole et ses 200.000 tonnes produites en 1992, une de ses principales activités de production piscicoles. Cependant, malgré le développement d'un système d'exploitation quasi industriel, auquel s'associe une industrie de la transformation florissante, cette filière d'élevage souffre encore de deux contraintes importantes qui excluent, pour l'instant, toute exportation de ce type de production vers d'autres pays. La première concerne la production d'alevins dont la technologie en éclosion, encore très mal maîtrisée, ne permet pas d'obtenir le nombre de juvéniles nécessaires au démarrage d'une filière de production. La deuxième contrainte touche l'alimentation des animaux en grossissement. Basé sur l'utilisation de nourriture fraîche ou congelée, à laquelle est ajoutée le plus souvent des compléments vitaminiques, le nourrissage des sérioles au Japon n'a pas encore atteint le stade de l'alimentation sur granulés composés telle qu'elle est employée sur d'autres filières de production. Cette stratégie, rendue possible par la disponibilité d'énormes stocks de petits poissons pélagiques, est, bien entendu, incompatible avec les normes de production spécifiques de l'aquaculture européenne.

Cependant, outre les obstacles techniques dus aux difficultés d'approvisionnement, c'est essentiellement sur le plan économique que l'exploitation des techniques utilisées au Japon se révèle inadaptable en Méditerranée. En effet, avec un taux de conversion variant de 7 à 10, l'utilisation d'une alimentation fraîche serait 3 à 5 fois plus onéreuse que le nourrissage du cheptel avec les aliments granulés. Cela entraînerait un surcoût des coûts de production difficilement acceptable et totalement contradictoire avec l'évolution actuelle des cours des produits de la mer.

La mise en place d'une filière de production de sériole en Méditerranée implique, par conséquent, que l'essentiel des efforts techniques et financiers soit consacré à résoudre ces deux verrous technologiques. Ces efforts doivent aboutir, d'une part, à maîtriser la production d'alevins en éclosion et, d'autre part, à trouver la bonne formulation pour un aliment composé performant et accepté par les animaux. C'est donc dans cette direction que vont s'inscrire les actions futures déployées par la cellule "mer" de la Collectivité Territoriale de Corse en matière de recherche aquacole et de diversification.

5. Conclusion

La mise en place d'un programme de diversification de la production aquacole a conduit la

cellule "mer" de la Collectivité Territoriale de Corse à s'intéresser aux espèces de poissons pouvant donner lieu au démarrage de nouvelles filières de production aquacole. Après avoir enquêté sur l'évolution de la consommation des produits de la mer pour les prochaines années, il apparaît certain que l'élevage de nouvelles espèces de poisson devra concerner en priorité les espèces possédant des potentialités élevées en matière de transformation. Par ailleurs, l'étude documentaire et scientifique portant sur les aptitudes aquacoles d'un grand nombre d'espèces qui peuplent la Méditerranée a permis de sélectionner un certain nombre d'espèces pouvant faire l'objet d'essais zootechniques. Les conclusions des volets biologiques et économiques de notre étude mettent en évidence l'intérêt d'orienter la diversification de la production aquacole en direction des grosses espèces pélagiques comme le thon, la sériole ou la coryphaène. Pour cela, il sera nécessaire auparavant de concentrer tous les moyens expérimentaux sur des programmes de recherche visant la maîtrise des technologies d'alevinage ainsi que sur la formulation d'aliments spécifiques aux nouvelles espèces élevées.