

L'aquaculture : quel impact sur la nature

Dernièrement, l'émission Thalassa dénonçait les ravages de l'aquaculture écossaise sur le saumon sauvage. La ferme aquacole à Santa Lucia suscite aussi des inquiétudes

DÉPUIS 1988, la digue du port de plaisance Santa-Lucia propose un curieux spectacle aux promeneurs. Face à eux, des dizaines de flotteurs rectangulaires, soixante-deux cages immergées, le tout à quelques dizaines de mètres du Lion de mer.

Vu de l'extérieur, difficile de réaliser qu'il s'agit d'une ferme aquacole. Sous l'eau, le spectacle est saisissant : plus d'un million de poissons d'élevage grouillent dans d'immenses filets.

Nourries à la farine, ces tonnes de bars cohabitent avec les poissons sauvages. Et font l'objet de nombreuses critiques, fondées ou non. Récapitulatif :

Parmi les plaisanciers du port Santa Lucia, on reproche à la ferme d'empêcher les algues de pousser en masquant la lumière. Eric Visquis, plongeur pêcheur professionnel témoigne : « *tout autour, l'herbier de posidonie pousse normalement mais sous la ferme aquacole, je n'ai rien vu sinon des amas de moules écaillées dont se nourrissent les da-*

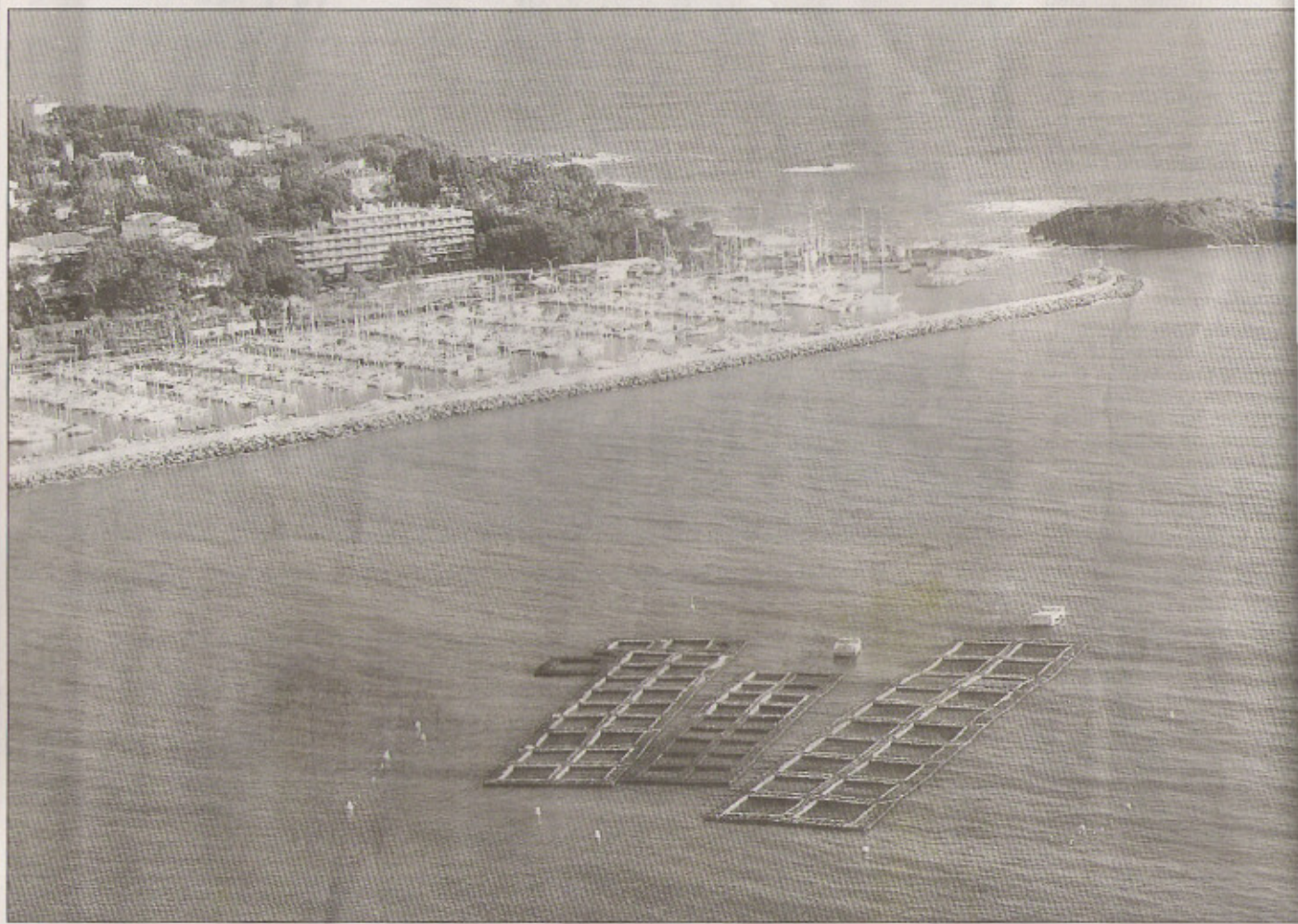
Le capitaine du port Lionel Aubret se souvient avoir vu de très gros poissons tout autour, « *des lichés et un énorme thon* », bref pas de quoi le décevoir.

Un poisson Label rouge

Quant au délégué aux affaires maritimes de Lacovar, association de défense de l'environnement (Les Amis de la corniche d'or varoise), il reproche aux fermiers aquacoles de rejeter des antibiotiques dans l'eau.

Pourtant, les bars (ou loups de mer) de Jean-Pierre Content sont classés Label rouge depuis 1998 d'où certaines restrictions et un gage de traçabilité. « *Nous vaccinons les alevins quand ils sont encore en bassin. Je défends quiconque de me prouver que je donne des antibiotiques à mes poissons* ».

Et le même délégué de Lacovar de fustiger la farine de poissons qui polluerait la mer. Réponse de Jean-Pierre Content, qui se dit « *fatigué d'attaques infondées* » : « *avant,*



« *N'importe qui peut affirmer ce qu'il veut sur ma ferme. Toutes les accusations sont basées sur des rumeurs. Je suis un homme de dialogue* », insiste le fermier de la ferme aquacole.

(Photo A)

DEPUIS 1988, le digue du port de plaisance Santa-Lucia propose un curieux spectacle aux promeneurs. Face à eux, des dizaines de flotteurs rectangulaires, soixante-deux cages immergées, le tout à quelques dizaines de mètres du Lion de mer.

Vu de l'extérieur, difficile de réaliser qu'il s'agit d'une ferme aquacole. Sous l'eau, le spectacle est saisissant : plus d'un million de poissons d'élevage grouillent dans d'immenses filets.

Nourries à la farine, ces tonnes de bars cohabitent avec les poissons sauvages. Et font l'objet de nombreuses critiques, fondées ou non. Récapitulatif :

Parmi les plaisanciers du port Santa Lucia, on reproche à la ferme d'empêcher les algues de pousser en masquant la lumière. Eric Visquis, plongeur pêcheur professionnel témoigne : « tout autour, l'herbier de posidonie pousse normalement mais sous la ferme aquacole, je n'ai rien vu sinon des amas de moules écrasées dont se nourrissent les daurades ».

✓ Une qualité Label rouge depuis 1998

✓ Des poissons d'élevage nourris...

✓... aux poissons sauvages et aux céréales

Jean-Pierre Content, directeur de la ferme Aquavar, reconnaît que les cages facilitent la colonisation des moules mais nuance l'absence de lumière : « les zones d'ombrage varient au gré des courants qui déplacent les cages ».

Donc la lumière atteint bien les quelques algues à cet endroit ! ». Lui aussi déplore l'absence d'algues mais pas pour les mêmes raisons : « l'herbier ici est rare à cause de l'envasement de la digue du port même s'il profite des dépôts azotés des poissons d'élevage ». Autrement dit, de leurs déjections.

Le capitaine du port Lionel Aubret se souvient avoir vu de très gros poissons tout autour, « des liches et un énorme thon », bref pas de quoi le décevoir.

Un poisson Label rouge

Quant au délégué aux affaires maritimes de Lacovar, association de défense de l'environnement (Les Amis de la corniche d'or varoise), il reproche aux fermiers aquacoles de rejeter des antibiotiques dans l'eau.

Pourtant, les bars (ou loups de mer) de Jean-Pierre Content sont classés Label rouge depuis 1998 d'où certaines restrictions et un gage de traçabilité. « Nous vaccinons les alevins quand ils sont encore en bassin. Je défends quiconque de me prouver que je donne des antibiotiques à mes poissons ».

Et le même délégué de Lacovar de fustiger la farine de poissons qui polluerait la mer. Réponse de Jean-Pierre Content, qui se dit « fatigué d'attaques infondées » : « avant, j'étais pêcheur de corail. Mon objectif n'a jamais été de polluer la mer. Il faut faire en sorte que l'eau soit de la meilleure qualité possible ».

Chez la ferme Aquavar, on assure que les quantités de nourriture sont étudiées pour ne permettre aucun gaspillage. « Le problème est toujours lié à la quantité de poissons. L'aliment est très cher (80 centimes d'euros le kilo de farine) mais il va conditionner le volume de nos poissons. Nous donnons toujours des rations optimales pour éviter les gâchis ».

La ferme de Saint-Raphaël produit 250 tonnes de poissons par an, vendus dans l'Europe entière. « J'ai 1 200 000 poissons qui nagent dans mes filets », précise Jean-Pierre Content avant de promettre : « dans trente ans, nous ne mangerons plus que du poisson d'élevage ».

Un arrêté préfectoral autorise la concession de la ferme Aquavar jusqu'au 11 octobre 2011.

Jordan POUILLE.



« N'importe qui peut affirmer ce qu'il veut sur ma ferme. Toutes les accusations sont basées sur des rumeurs. Je suis un homme de dialogue », insiste le directeur de la ferme aquacole. (Photo Archives)

Céréales et vitamines

Cette fameuse farine pour poissons d'élevage est composée d'ingrédients aussi nombreux qu'inattendus : farine de poissons sauvages, gluten de blé, huile de poissons, soja, colza et vitamines figurent sur les sacs de granulés dits « Bar Daurade Finition Label 4,5 ». Cet aliment complet est comparable aux farines que l'on trouve comme amorce dans des boutiques de pêche traditionnelles telles le Pescadou à Saint-Raphaël. Le patron du magasin : « j'ai d'ailleurs pas mal de clients qui pêchent aux abords de la ferme », constate-t-il.

Un plus pour les pêcheurs ?

Paradoxalement, le poisson d'élevage profiterait aussi à certains pêcheurs professionnels de la prud'homie de Saint-Raphaël. « Des pêcheurs lâchent quotidiennement leurs filets dans ma zone. Ils profitent d'une manière significative de la ferme mais je ne dis rien car ce n'est pas préjudiciable », défend Jean Pierre Content, le directeur de la ferme Aquavar. Toutefois, la pêche professionnelle est interdite à moins de 150 mètres de l'exploitation. « Alors quand je vois « Loup Sauvage » sur des étals, je sais d'où il vient », signale-t-il. Christian Decugis, patron de la prud'homie de pêche de Saint-Raphaël est d'accord sur ce point : « Nous avons un pêcheur professionnel qui profite de la ferme aquacole et de la concentration de poissons qu'elle provoque ». Et de proposer une solution : « Je suis pour une autre aquaculture. Celle à terre, dans des bassins d'eau salée ou au large, loin des plages ».

Pas d'étude d'impact

« Je ne peux pas vous la communiquer : elle est en attente de certification auprès de la direction des services vétérinaires du Var », affirme sobrement le directeur de la ferme aquacole de Saint-Raphaël.

Et pourtant : « Je n'ai jamais eu connaissance de cette étude d'impact sur l'environnement » rétorque M. Barbas, directeur des services vétérinaires du Var, à Toulon. Lorsqu'une ferme aquacole a une production supérieure à 20 tonnes, elle doit fournir à l'Etat une étude garantissant un risque zéro pour l'environnement. Analyse de l'eau, des aliments, des sédiments : tout y passe. En réalité, la ferme a dépassé les cent tonnes de poissons dès sa troisième année d'activité (assorti d'une augmentation de sa

superficie dénoncée par les Affaires maritimes mais le procès sera classé sans suite. Le patron Aquavar reconnaît un dépassement de concession de 900 m²).

« Avec Lacovar, cela fait dix ans que nous demandons une mise en conformité et toujours aucune nouvelle de cette étude », déplore le député maire de Saint-Raphaël, Georges Ginestà. Faute de pouvoir intervenir d'avantage (les concessions en mer sont du ressort des Affaires Maritimes, zone des 300 mètres ou pas), le maire regrette le manque de mobilisation. « Les grosses prises aux alentours prouvent que les pêcheurs en profitent aussi », déplore le maire.

J. P.