



La culture d'algues au secours de la pêche

Cultiver des algues plutôt que de les récolter sur les récifs pour améliorer leur qualité et la qualité de vie des pêcheurs en limitant l'impact sur l'environnement

Etat des lieux – Enjeux

Pedrinhas est un village de pêcheurs situé sur la côte atlantique, à 200 km au nord-ouest de Fortaleza, la capitale de l'état brésilien du Ceará.



Le village de Pedrinhas est constitué de 20 familles

La pêche des *Cavalas*, *Serras*, *Biquaras*, ou encore des *Bijupirás* (espèces locales de poissons) est la principale source d'alimentation et de revenu des habitants.

Depuis quelques années, en raison de la pêche intensive et de la pollution, les poissons ne sont plus en quantité suffisante pour subvenir aux besoins des habitants.

Outre le poisson, l'océan fournit des algues, dont trois (*la gracilaria caudata*, *la gracilaria cornea* et *l'hypnea musciformis*) sont déjà récoltées par les villageois sur les récifs. Une fois séchées au soleil, ces algues sont vendues aux industries cosmétique et alimentaire. Le prix d'achat en 2004 était de R\$ 0,40 par kg sec (soit 0,12 € au 01/10/08).

Cette situation révèle plusieurs problèmes. D'abord, ce bas prix à la vente ne reflète pas le travail réalisé lors de la récolte sur les récifs par les pêcheurs. Ensuite, les méthodes employées pour la récolte d'algues dégradent l'écosystème des récifs, empêchant les algues de se renouveler et obligeant les pêcheurs à s'éloigner pour récolter.

Solution

Dans le cadre du projet *Desenvolvimento de Comunidades Costeiras* (DCC) en coopération avec la FAO (Food and Agriculture Organization) et le secrétariat spécial de l'aquaculture et de la pêche du gouvernement brésilien, les pêcheurs apprennent à cultiver ces algues en mer, plutôt que de les récolter sur les récifs.

Les pêcheurs sont formés à la construction de filets flottants à base de cordelettes et de tubes en PVC. Ces filets de 3m de large par 50m de long sont appelés « *balsas* ».

Les pêcheurs apprennent aussi à prélever de jeunes plants sur les récifs afin de les enrouler autour des cordelettes des balsas placées à 100m des plages. La méthode des prélèvements tournants permet de conserver une densité d'algues minimum sur les récifs.



Les algues poussent jusqu'à maturité en 2 mois

Les balsas permettent d'obtenir des algues de meilleure qualité grâce à un développement dans un milieu favorable car toujours immergé malgré la marée. Dans ce contexte, les algues, auparavant salies par le sable et les coquillages, sont dorénavant plus volumineuses et plus propres.



8 heures de séchage au soleil sur filet sont nécessaires

De cette façon, les algues sont cultivables toute l'année, à moindre coût de formation et d'exploitation, et avec un impact presque nul sur l'environnement.

La meilleure qualité de ces algues leur permet d'être vendues à d'autres clients de l'industrie cosmétique et alimentaire, au prix de R\$ 7,2 par kg sec. Soit une multiplication par 18 du revenu des pêcheurs.



100 à 150 kg d'algues sèches sont récoltés chaque jour

Pour aller plus loin : Consommer sur place

Pour accroître encore la qualité de vie des familles, deux années et demie après le commencement du programme DCC, un autre projet est lancé pour utiliser cette ressource localement.

Ces mêmes algues sont consommées depuis plus de 2000 ans dans les pays asiatiques. Le Brésil n'a pas cette culture de l'utilisation des algues dans les préparations culinaires.

Le gouvernement fédéral a lancé un nouveau projet pour enseigner leur cuisine aux familles des pêcheurs.



Le programme DCC est entièrement financé par le gouvernement fédéral du Brésil

Consommer directement les algues offre un débouché direct et constant à leur production tout en apportant une opportunité de diversification de leur alimentation.

Freins

Le changement d'activité entre la pêche et la culture est parfois difficile pour les plus vieux pêcheurs qui ont exercé cette activité toute leur vie.

Le manque d'habitude et la nécessité de former les familles à l'utilisation des algues dans leur alimentation demandent beaucoup de temps. Certaines personnes restent encore réticentes.

Perspectives

La culture de ces algues est possible tout le long des 1200 km de la côte atlantique de la région Nordeste (DCC, 2008). Ainsi le gouvernement prévoit d'étendre ces formations (culture et cuisine) à d'autres villages de pêcheurs. Les données concernant le nombre et le lieu des futures formations n'est pas disponible. Ce programme DCC fait partie du programme brésilien *Fome Zero* (Faim zéro) visant à éradiquer la faim au Brésil.

Contacts :

Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca

www.presidencia.gov.br/seap

Food and Agriculture Organization of the United Nations

www.fao.org

Béatrice Louis et Guillaume Mouton

Projet EcoAmerica – Oct. 2008

www.nature-propre.org

