

L'AQUACULTURE CHINOISE : LA LONGUE MARCHÉ VERS L'INTENSIFICATION DES SYSTÈMES ET LA DIVERSIFICATION DES ESPÈCES D'ÉLEVAGE

par Jérôme Lazard¹

La Chine à elle seule, avec 17 millions de tonnes de pêches de capture (eaux douces et marines) et 34,6 millions de tonnes de productions aquacoles (non compris les algues) représente en 2006, 18,5% et 67% respectivement des volumes produits mondialement.

La Chine produit 77% des carpes (cyprinidés) et 82% de l'offre mondiale d'huitres.

Les secteurs de la pêche et de l'aquaculture procurent 12,5 millions d'emplois directs (8 millions et 4,5 millions respectivement) ce qui correspond un secteur employant au total une soixantaine de millions de personnes.

C'est en Chine qu'est née la pisciculture, dont une trace tangible est constituée par le premier traité connu dans ce domaine, le Traité de pisciculture de Fan Li, remontant à 473 avant notre ère. Il y est déjà fait mention d'aménagement d'*étangs*, de *carpes chinoises*, de *polyculture*, d'*intégration* au sein des systèmes de production agricole et de *fertilisation* qui constitueront et constituent toujours les *cinq piliers* de la pisciculture chinoise.

Trois innovations intervenues dans la panoplie des pratiques aquacoles chinoises ont permis de franchir des seuils décisifs en matière de **production** et de **productivité**. Il s'agit en premier lieu de la maîtrise de la reproduction artificielle en captivité des carpes, puis d'autres espèces d'eaux douces et marines, qui a permis d'affranchir les pisciculteurs de la collecte de juvéniles dans le milieu naturel tout en sécurisant leur approvisionnement en quantité tout au long de l'année et, en bouclant le cycle biologique des espèces, d'ouvrir sur des programmes de sélection.

En second lieu, l'alimentation artificielle, dont l'usage a véritablement explosé à partir des années 1980, a permis d'intensifier les productions en étang mais également de développer des élevages entièrement « hors sol » en eaux douces et marines, notamment d'espèces carnassières. En 2006, la Chine produisait 12 millions de tonnes d'aliments composés pour l'aquaculture sur les 20 millions produits mondialement. Elle était dans le même temps, et de loin, le principal consommateur de farines et d'huiles de poissons issues des pêches minotières.

L'aération des bassins, enfin, en permettant de surmonter les phases critiques d'anoxie, constitue un moyen incontournable pour franchir un certain seuil de productivité, en permettant de maintenir un niveau de biomasse élevé en bassin.

La diversification des espèces constitue la caractéristique majeure de l'aquaculture chinoise d'aujourd'hui. Elle concerne aussi bien des espèces d'eaux douces ou saumâtres exotiques (tilapia du Nil et crevette à pattes blanches – *P. vannamei*) et autochtones (crabe de vase et crabe de rivière), que des espèces marines locales (concombre de mer, méduse) et introduites (turbot). Les productions qui en sont issues, caractérisées généralement par une forte valeur ajoutée sont devenues en quelques années les premières en volume au monde. Elles sont destinées au marché international et au marché domestique, ce dernier représenté par une clientèle dont le pouvoir d'achat est en pleine croissance.

¹ Membre de l'Académie d'Agriculture de France, chef de l'Unité de recherche d'Aquaculture et Gestion des ressources aquatiques du CIRAD, 34398 Montpellier cedex 5.