

Carrières d'halieutes

Un océan de passion

Coordination : Didier GASCUEL

Avec la participation (possible ⁻¹⁻) de :

- **Isabelle Autissier**, navigatrice, auteure, présidente du WWF
- **Patrick Andrier**, directeur d'entreprises de valorisation et de production des produits de la mer *
- **Loïc Antoine**, directeur de recherche IFREMER, responsable du département Ressources halieutiques *
- **Richard Brouze**, directeur de l'Organisation des producteurs de Basse Normandie *
- **Arnault Chaperon**, directeur d'Aquanord, Viviers de France et Pirenea, président de la Fédération Française d'Aquaculture
- **Bertrand Couteaux**, consultant international, responsable aquaculture et pêche de crevettes à Madagascar (GAPCM) *
- **Jean Claude Cueff**, haut fonctionnaire à la DG Pêches de la Commission Européenne *
- **Philippe Cury**, directeur de recherche IRD (Institut de recherche pour le développement), auteur de *Une mer sans poissons* (Calmann-Lévy)
- **Yves Desaunay**, directeur de recherche IFREMER, responsable du laboratoire Ressources halieutiques de Nantes *
- **Bernard Esnouf**, consultant international pêche, directeur exécutif adjoint de l'AFD (Agence Française de Développement) *
- **Philippe Folliot**, pisciculteur, consultant, responsable professionnel

- **François Henry**, consultant économie des pêches, chef de projets pêche, aquaculture et environnement marin à l'AFD *
- **Denis Lacroix**, chercheur à la direction scientifique IFREMER, responsable de projets aquacoles et prospective
- **Michel Lamboeuf**, consultant international, fonctionnaire des pêches à la FAO *
- **Daniel Latrouite**, cadre de recherche IFREMER, responsable du laboratoire Pêche de Brest *
- **Yves Le Borgne**, dirigeant de la Satmar (Société Atlantique de Mariculture) entreprises d'écloserie, pionnier de la vénériculture *
- **Dominique Leveil**, haut fonctionnaire à la DG pêche de la Commission européenne *
- **Gérard Maisse**, directeur de recherche, président du centre INRAE de Rennes *
- **Rémy Noé**, expert pêche, haut fonctionnaire européen (DGs environnement, développement, relations extérieures) *
- **Marc Taconet**, Chef du Service Statistiques et Information au Département des Pêches et de l'Aquaculture de la FAO

* Actuellement en retraite

-1- Les vingt auteurs cités ici ont suivi la formation d'ingénieurs Agro-Halieuves dispensée depuis 1970 à l'école d'agronomie de Rennes (alors ENSAR, aujourd'hui Agrocampus Ouest, école interne de L'Institut Agro). Sollicités, ils ont fourni un texte (de 15 à 30 000 sigles) pour témoigner et raconter la saga de tout ou partie de leur vie professionnelle, ou des épisodes marquants, attachants, représentatifs d'une époque et de leur métier.

Ces vingt textes, souvent de très grande qualité, sont soumis à un jury constitué d'étudiants actuellement en formation halieutique, chargé de sélectionner les textes les plus intéressants ou les plus marquants.

Une dizaine de textes devraient être ainsi sélectionnés. Ils constitueront le cœur de l'ouvrage, complété par une courte histoire de la naissance mouvementée de la formation (en introduction), et par une mise en perspective (en fin d'ouvrage).

Les textes non sélectionnés par le jury étudiants seront disponibles sur internet, et seront mentionnés en fin de l'ouvrage (avec un titre, et une phrase d'appel).

Dans la présente notice quatre textes ont été présélectionnés (sous réserve de l'avis du jury) pour donner à voir la démarche et l'intérêt de l'ouvrage. La finalisation de la sélection des témoignages retenus (notamment le nombre de témoignages à inclure) dépendra également des discussions avec l'éditeur.

Sommaire

- **Prologue**
- **Une formation unique, née dans la tempête (D. Gascuel, G. Fontenelle)**
- **J'ai commencé par la réalisation d'un rêve tropical, aérien et lagonaire (L. Antoine)**
- **Valorisation des produits de la mer : d'une presqu'île de l'Atlantique à un caillou du Pacifique (P. Andrier)**
- **Et la palourde japonaise est devenue française... (Y. Le Borgne)**

... autres textes en cours de sélection ...

- **A tous ceux que les bouleversements angoissent, je recommande le combat (I. Autissier)**
- **L'halieutique en 2020... et demain**
- **D'autres témoignages disponibles sur internet**

Prologue

Rarement, sans doute, une formation universitaire aura autant marqué tout à la fois ceux qui l'ont suivi, et la dynamique d'un secteur économique dans sa globalité.

L'halieutique est la science de l'exploitation des ressources vivantes aquatiques. C'est, en quelque sorte, l'agronomie des milieux aquatiques. Une science au service du développement d'une pêche et d'une aquaculture durable. Une science intrinsèquement pluridisciplinaire, qui mobilise tout autant l'océanographie, l'écologie ou la biologie, l'économie des ressources naturelles, la technologie ou la connaissance des modes de production.

La formation des ingénieurs agronomes spécialisés en halieutique a débuté à Rennes en 1970, et très vite elle a mobilisé des passionnés. Devenus cadres du secteur, ils ont joué un rôle majeur. Ils ont contribué au dynamisme de la recherche scientifique, au développement des armements de pêche et des entreprises aquacoles, à la structuration des organisations professionnelles, au dynamisme des filières des produits de la mer, à l'administration et l'accompagnement du secteur, et plus généralement au renforcement de l'expertise halieutique en France et à l'étranger.

Les premiers temps ont été à la conquête de ressources et de techniques nouvelles. Progressivement, de nouveaux enjeux sont apparus : pour assurer la viabilité économique des filières dans un contexte international en mutation ; pour mettre le secteur au service du développement durable, notamment dans les pays du sud ; pour réconcilier l'exploitation et la conservation des ressources aquatiques, en mer comme en eau douce. En réalité, les halieutes ont toujours été et sont plus que jamais à la croisée des grands défis de l'humanité : nourrir la planète en préservant la biodiversité, dans le contexte du changement global.

Aujourd'hui, les premiers halieutes formés sont à la retraite. Il est temps de faire un bilan, de témoigner et raconter ce qui apparaît – avec le recul – comme une saga fascinante. Ce livre est formé des textes écrits par les halieutes des premières promotions et sélectionnés par un jury d'étudiants. Il raconte des tranches de vie, des épisodes marquants, attachants, ou représentatifs d'une époque et d'un métier. Comme un caléidoscope de la carrière de passionnés.

Tous les amoureux de la mer, de ses fabuleuses ressources et des hommes qui en vivent, y trouveront leur compte.

Une formation unique, née dans la tempête

Didier Gascuel et Guy Fontenelle (professeurs Agrocampus Ouest)

(15 à 20 000 signes)

J'ai commencé par la réalisation d'un rêve tropical, aérien et lagonaire

Loïc Antoine (promotion 1972) débute sa carrière en Libye en 1973 pour le compte de la Sogreah. Embauché au CNEXO, il expertise d'abord les sites de futures centrales nucléaires. Il engage ensuite des recherches sur la Coquille St Jacques et soutient en 1979 une thèse de 3^e cycle sur la croissance de cette espèce. Puis il s'occupe de pêche thonière, avant de rejoindre Tahiti pour s'exercer à la crevetticulture durant quatre ans. Rentré à Brest, il est chargé par Ifremer d'étudier les effets de la pêche aux filets maillants dérivant sur les dauphins et sur le germon. De 1995 à 1998, il étudie les ressources halieutiques en Erythrée, avant d'être muté à Nantes où il dirige durant 5 ans le département des ressources halieutiques. Il rejoint Brest en 2006 comme directeur adjoint du centre de Plouzané, et prend sa retraite en 2014. Il raconte ici une aventure professionnelle étonnante, tout juste à sa sortie de la formation halieutique.

Quand on est un étudiant de 22 ans, on se verrait bien partir pour des contrées lointaines. Tahiti me faisait rêver. Mon père, retraité à 55 ans en tant que marin de commerce, avait "fait" la ligne Marseille-Sidney sur les paquebots mixtes des Messageries Maritimes, et mes yeux étaient remplis des images de films 8 mm – même pas encore le "super 8" – qu'il avait rapportés de ses voyages à la fin des années 1950. La mer, la houle du large, puis les escales : Funchal, Martinique et Guadeloupe, Panama, les Marquises, et Tahiti enfin. Curieusement, il n'a jamais filmé au-delà de cette escale merveilleuse, où je me rappelle voir les images de la foule sur le quai et d'une vahiné tombant à l'eau au moment où le navire *Le Tahitien* accoste en pleine ville...

Bref, quand notre professeur Émile Postel demande en juin 1971 à ses étudiants qui serait prêt à partir trois mois en Polynésie pour un remplacement dans une mission pour le Muséum, je réagis par réflexe et lève le bras. Je me demande d'ailleurs si je n'ai pas levé les deux bras ! Mais j'étais le seul volontaire, pas besoin de concourir. Il fallait juste parier sur la réussite à la première session d'examens, et en route pour l'aventure. Il s'agissait, ni plus ni moins, de créer une antenne du Muséum national d'histoire naturelle (le MNHN) à Moorea, sous l'égide de l'École pratique des Hautes Études (EPHE) et sous la direction du Pr Bernard Salvat, bien connu déjà du milieu des sciences marines tropicales.

- **Voyage initiatique et installation sous les cocotiers**

Je n'avais jamais touché une quelconque bestiole de la région, sauf sans doute les colliers de coquillages que rapportait mon père, jamais pris l'avion et jamais séjourné au-delà de Marseille, ma ville natale. Tout était nouveau, pour le bleu que j'étais. Je devais donc commencer par une semaine de formation (le mot est fort) dans les greniers poussiéreux de la rue Cuvier à l'antenne du MNHN où se trouvaient les vénérables collections de coquillages du Muséum. Ensuite, il fallait prendre l'avion à Orly (Roissy - Charles de Gaulle n'existait pas), muni des billets confiés par Bernard Salvat, et partir pour 19h de vol via Los Angeles. Ce périple n'a pas changé. Même si les Boeing 707 d'Air France et les DC8 d'UTA ont été remplacés par des jets plus modernes, la durée reste la même.

Une équipe s'était constituée et nous étions quatre sur le départ : René, vétérinaire de formation et volontaire pour une aventure qui le sortait du cabinet véto paternel où il exerçait depuis peu, son épouse Marie-Claire qui ne voulait pas rester seule et à qui Salvat avait tout bonnement promis une formation scientifique (elle était coiffeuse), moi-même, étudiant Rennais, et un seul vrai scientifique, Georges Richard, spécialiste mondial des cônes marins. C'est ainsi qu'il se présentait et c'était vrai ; il nous le prouvera. Bernard Salvat, retenu à Paris, devait nous suivre trois jours plus tard.

On imagine mon émerveillement lors du survol du Groenland... et la stupeur à l'arrivée à Los Angeles, quand UTA nous annonce que l'avion n'est pas prêt et que nous dînerons et coucherons au Hyatt Hotel en attendant. Mais le luxe américain est réconfortant, après la poussière des greniers de la rue Cuvier ! L'arrivée à Papeete-Faaa est encore plus époustouflante. On sort de l'avion très tôt le matin, l'air est chaud et parfumé de frangipaniers, de tiare et de multiples fragrances tropicales que ni René, ni Marie-Claire ni moi ne connaissons. Le choc est à la mesure du voyage, même si l'avion en a beaucoup diminué la durée. Mon père mettait 45 jours pour arriver de Marseille par la voie maritime, et mon arrière grand-père avait mis 15 mois en 1855 pour la même destination, à la voile et via Le Cap et l'île Bourbon à bord de la Sibyle, vaisseau de Napoléon III !

À peine arrivés, nous sommes convoyés par le conservateur du Musée Gauguin jusqu'au musée où nous devons loger quelques jours. Nous devons y parfaire notre entraînement, nous a dit Salvat, le temps que la maison – le *Fare* dit-on en langue tahitienne – louée à Moorea pour être la fameuse "antenne du Muséum" soit libérée. Quand Salvat arrive trois jours plus tard, nous avons eu le temps de faire le tour du musée, où ne figure quasiment rien de Paul Gauguin ; c'est trop cher pour le petit musée qu'il est toujours. Mais nous y avons fait connaissance avec des tortues sans doute centenaires, et que je retrouverai au même endroit 12 ans plus tard.

Salvat nous prend en main : "Bon, maintenant nous allons apprendre à plonger !". Il faut gonfler le Zodiac tout neuf, charger deux blocs de plongée, porter le canot et son 25 chevaux à l'eau en marchant, pataugas aux pieds, dans 30 cm d'eau sur le corail du récif frangeant jusqu'au chenal. Une eau claire et délicieusement chaude nous y attend (26 °C, frisquet pour la saison dite d'hiver et pour les Tahitiens). Hop-là, vite fait, chacun chausse palmes, masque et tuba, prend un bloc sur son dos et le Pr Salvat nous "apprend à plonger". Retirer le masque, faire quelques signes et voilà qui est fait ! "Vous savez plonger", nous dit-il, à René et moi. Marie-Claire est dispensée, et Georges qui se débrouille très bien est déjà parti vadrouiller dans le lagon avec masque et tuba, à la recherche de cônes, bien sûr.

Salvat, véritable oiseau migrateur, doit s'envoler pour une autre île (Nouméa, peut-être ?) et nous laisse charger dans le pick-up Peugeot 404 le Zodiac démonté, le moteur, les blocs, sans oublier le petit matériel, les sacs plastique, le formol, etc. Ordre nous est donné de rejoindre le fare Quesnot à Papetoai, à l'ouest de la baie d'Opunohu. Nous prenons le ferry à Papeete et débarquons sur l'île de Moorea où aucune route n'est alors bitumée. Nous empruntons donc la piste, 15 km de « soupe de corail », ce gravier fait de corail concassé dont on supposait en 1971 que l'extraction était une des causes de ciguatera en Polynésie.

Le fare Quesnot est une bâtisse perdue dans une ancienne cocoteraie. Seuls les murs de la salle de bain sont vraiment solides (et résisteront au cyclone de 1983). Une moustiquaire protège les fenêtres et la porte d'entrée. Les meubles sont sommaires, mais il y a des lits en quantité suffisante. Le frigo marche au gaz. Nous avons la batterie de cuisine dans le pick-up et, un peu à part du fare, le groupe

électrogène fonctionne. C'est tant mieux : nous aurons du courant pour le soir, la nuit vient vite sous les tropiques.

La routine s'installe et nous travaillons dur. Il s'agit de tendre une échelle de corde qui nous permet d'effectuer des cadrats d'un mètre carré depuis le bord de la côte, le récif frangeant, jusqu'au récif barrière, côté lagon. Nous faisons le relevé faunistique de chaque mètre carré, corail compris. Heureusement Georges a déjà fait ce genre de boulot. Il nous apprend tous les noms scientifiques, que nous retenons facilement car la jeune mémoire ne sature pas, bien au contraire. Nous faisons donc de l'écologie, à une époque où le mot n'est que scientifique et pas encore devenu une mode, voire un concept politique. Notre but est de faire un inventaire en guise d'avant-projet de la construction d'un hôtel sur pilotis, projet qui sera en effet réalisé plus tard.

- **Comment j'ai rencontré le célèbre navigateur Bernard Moitessier**

Dans cette routine, nous avons établi un tour de rôle pour aller chercher le courrier à la boîte postale du Muséum à Papeete. Je suis le plus souvent de corvée, car j'aime bien, au contraire de mes collègues, prendre l'avion pour cette "mission". Je passe ainsi du DC8 quadri-réacteurs au Twinn-Otter à huit places, petit bimoteur canadien à aile haute. L'avion me plaît définitivement quelle qu'en soit la taille, et je me régale du vol de dix minutes depuis la petite piste de Moorea, à l'époque elle aussi en soupe de corail, jusqu'à celle internationale de Faaa. Je biche tout particulièrement quand le pilote me propose la place à côté de lui, celle du co-pilote, car je suis parfois le seul passager !

C'est en revenant un jour de cette expédition à la poste centrale de Papeete que nous apprenons d'une lettre de Bernard Salvat, rentré une fois de plus en "Métropole", que nous allons recevoir la visite du président du Muséum, Jean Dorst en personne, accompagné d'Éliane, dont nous pensions naïvement qu'elle était son épouse. La suite nous montra que non. Aussi, le jour de l'arrivée du Pr Dorst, nous sommes trois à Faaa pour l'accueillir ainsi qu'Éliane, louer une luxueuse 4L sur le compte du MNHN et traverser le bras de mer entre Papeete et Moorea à destination du fare Quesnot. Jean Dorst s'avère un homme absolument charmant, et sa compagne Éliane tout autant. Nous sommes sous le charme pendant le week-end qu'ils passent au fare.

Jean Dorst est l'auteur d'un livre intitulé *Avant que Nature meure*, dédié à Éliane, qui voyageait donc avec lui dans ses déplacements lointains, la distance aidant à la discrétion matrimoniale. Dans cet ouvrage prémonitoire, sorti en 1967, il décrit ce qu'est le changement de l'environnement sous l'influence de l'Homme, avant qu'on parle de *global change*. Lorsqu'il repart pour Nouméa, Dorst nous confie qu'il souhaite rencontrer Bernard Moitessier, devenu célèbre pour avoir fait une fois et demie le tour du monde, et qui lui a fait une publicité d'enfer pour son ouvrage et en a ainsi boosté les ventes. En effet, nous raconte Dorst, Moitessier a déclaré en débarquant de Joshua à Papeete en juin 1969 que ses longues journées de mer étaient agrémentées de la lecture de ce livre remarquable. "Vous comprenez, nous dit Jean Dorst, une telle publicité pour un bouquin parlant de la nature et pas très vendable, ça vaut bien une rencontre avec ce lecteur devenu célèbre !" Il est donc convenu que Dorst invitera Moitessier à le rencontrer à Papeete à son retour de Nouméa sur la route de Paris, et que l'un d'entre nous se chargera de transmettre l'invitation.

Après le départ de notre hôte et de sa compagne pour Nouméa, je me porte volontaire comme d'habitude pour le courrier. Chargé du mot d'invitation de Dorst à Moitessier, je traîne sur le quai de Papeete, où j'ai repéré *Joshua*, le navire du fameux navigateur. Naïvement, je croyais qu'il habitait à

bord. Je monte donc sur le Joshua... qui s'avère bien délabré car il y a déjà deux ans qu'il "suce le quai". Evidemment je n'y trouve personne. Je coince le mot d'invitation de Dorst dans le roof et repars pour Moorea.

Le boulot nous reprend, et nous sommes tout à la joie de plonger dans le lagon transparent de Moorea, car nous avons atteint le chenal sablonneux, et nous ramassons térébres (*Terebra robusta*) et carottes (*Mitra mitra*) que nous pesons et laissons pourrir consciencieusement sur le toit de la cabane du groupe électrogène, car les cochons sauvages viennent les croquer si nous les laissons au sol (et ça pue encore plus). Un vendredi, nous entendons toquer à la moustiquaire du fare alors que nous buvons notre bière Hinano du soir (bière locale, vendue par caisse de douze bouteilles d'un demi-litre, chez le Chinois de Papetoai). Un gars grisonnant aux cheveux longs, pieds-nus, un gigot néo-zélandais à la main, nous dit : "c'est vous qui faites de l'écologie ?" C'est Bernard Moitessier, venu nous voir parce que sa discussion avec Jean Dorst lui a donné l'envie de voir de près ce que nous faisons.

Il passe deux jours avec nous, venant nager en nous empruntant un masque pendant que nous travaillons. On lui a fait la remarque qu'au vu de la taille de ses pieds toujours nus, il n'a pas besoin de palmes ! Il nous apprend que les grosses holoturies ou trepang sont mangeables – il s'en souvient de sa vie au Vietnam – à condition de les ouvrir et les laisser sécher. Nous essayons... mais le séchage ne fait que puer et attirer une fois encore les cochons sauvages. Le menu trepang est vite abandonné. Bernard rentre à Papeete et nous nous promettons de nous revoir.

Une fois, alors que je suis à Papeete pour chercher le courrier, je le croise dans le hall des boîtes postales où il est venu, toujours pieds-nus, chercher les épreuves de son livre *La Longue Route*. Je le vois s'écrouler littéralement de rire, au point de s'asseoir par terre, son manuscrit à la main. Je lui demande ce qui lui arrive. « Regarde, me répond-il, l'éditeur a laissé passer ma blague ». Et il me tend en effet le passage de la postface où il « dédie ce livre au Pape et lui cède les droits d'auteur ». Ça le faisait rigoler comme un enfant de 46 ans qu'il était !

Une autre fois, nous passons la nuit chez lui en compagnie de sa femme enceinte jusqu'aux dents, en prévision d'une réunion que nous devons avoir le lendemain au SMCB, le Service mixte de contrôle biologique. A cette belle époque, ledit service est chargé du contrôle des retombées radioactives des essais nucléaires, à l'air libre. Une règle de mixité impose de mélanger civils et militaires dans le service ; pour autant, le secret militaire est évidemment roi... mais c'est une autre histoire. Bernard Moitessier et sa compagne vivent dans un petit fare dans la zone de Fare Ute, et la soirée chez eux est l'occasion de goûter la production personnelle de pakalolo (marijuana en langue pomutu) de Bernard, issue de son jardin. Il explique dans *La longue route* comment il fait pousser, à des fins alimentaires et vitaminiques, des graines de soja dans des pots de yaourt en plastique traversés d'un fil et arrosés d'un peu d'eau douce, en plantant des graines successivement et tous les jours dans le coton dont les pots sont bourrés... Sans doute n'avait-il pas que des graines de soja à bord de Joshua. C'est pour moi le début de l'explication de son renoncement à la prime que lui aurait rapporté le bouclage de son tour du monde. Au SMCB le lendemain, René, a du retard à l'allumage et passe les deux heures de réunion avec un sourire béat. Nous en sommes gênés car pour nous les effets du pakalolo s'étaient dissipés dans la nuit !

C'est une fois rentré en France que j'ai compris un peu mieux l'homme qu'était Moitessier. Sa femme légitime vivait en France et faisait bouillir la marmite, donnant des conférences, veillant sur les droits d'auteur du précédent livre à succès de Bernard, *Le vagabond des mers du Sud*. Il avait fait plusieurs

allers et retours en Métropole, les nombreuses couvertures UTA et Air-France qu'il avait chez lui à Papeete en témoignent, et la bigamie ne le gênait pas. Sa seconde femme accoucha de jumeaux en octobre 1971. Nous avons échangé quelques courriers, j'ai conservé les siens.

Les caisses d'échantillons que nous avions fait charger sur le Maori, cargo des Messageries Maritimes, n'arrivèrent jamais en France. Le Maori a coulé corps et biens dans le golfe de Gascogne dans un naufrage inexplicable, mais probablement dû au désarrimage des lingots de nickel qu'il avait chargé à Nouméa. J'avais repris mes études, interrompues par la réalisation d'un rêve tropical, aérien et lagonaire !

Fin de l'histoire.

Valorisation des produits de la mer : d'une presqu'île de l'Atlantique à un caillou du Pacifique

Patrick Andrier (promotion 1972) fait partie de ces halieutes recrutés avant même la fin de leurs études. Il travaille huit ans au crédit maritime, avant de rejoindre une coopérative chargée de valoriser les produits de la pêche. De 1990 à 1998, il est directeur administratif et financier d'un groupe de conserveries de poisson, dont il faut assurer la restructuration industrielle. A l'issue d'un conflit social compliqué, il est licencié pour motif économique. C'est le temps d'une difficile remise en question. Mais, providentiellement, il rebondi et est embauché comme directeur d'une entreprise de transformation et commercialisation de crevettes en Nouvelle Calédonie. C'est le début d'une nouvelle aventure, de nouveaux succès et de nouvelles difficultés, riches d'enseignements. Il raconte ici cette carrière à rebondissements.

Début 1972, devant trouver un stage pour réaliser mon mémoire de fin d'étude, j'ai rendez-vous avec le directeur d'une caisse régionale de crédit maritime. Après une bonne heure de discussion, il me dit : « Pour votre stage c'est d'accord, mais je cherche aussi quelqu'un pour me remplacer et il faut dix ans pour former un successeur, cela vous intéresse-t-il ? ». Entrer dans un bureau à la recherche d'un stage et en sortir avec une proposition de fonction de direction a été ma première chance. Une chance, qui paraît aujourd'hui complètement surréaliste. Ma licence de science éco a sans doute été déterminante. L'aventure commence.

- **J'ai débuté comme banquier**

D'octobre 72 à décembre 80, j'ai donc travaillé à la caisse régionale de crédit maritime du Morbihan et de la Loire Atlantique comme attaché de direction puis sous-directeur. J'ai eu la chance d'avoir un « patron » remarquable, exigeant, qui m'a fait confiance, et confié de plus en plus de responsabilités. En charge du contrôle des coopératives affiliées à la caisse, en plein premier choc pétrolier, ma mission était très variée allant du contrôle des coopératives d'avitaillement à celui des armements coopératifs en plein essor. Dans cette période de forte croissance, certains directeurs de coop prenaient des options qui faisaient courir à la caisse de crédit maritime un risque objectif. Cela m'a valu de nombreux voyages en Afrique pour tenter de calmer les ardeurs d'investissement de certains et de les ramener à des comportements plus conformes à l'objet social des sociétés qu'ils dirigeaient. Pour le jeune ingénieur que j'étais cela a été passionnant de découvrir des hommes, des pays, des cultures et des activités très diverses. Intéressant mais pas simple car les personnes que j'étais censé contrôler étaient toujours plus âgées que moi et il a fallu résister aux séductions de tous genres ce qui est aussi une belle formation.

Toutes les opérations de développement n'étant pas de francs succès, certaines coopératives ont dû cesser leurs activités. Toujours pour limiter les risques de la caisse, il a fallu liquider certains actifs. La vente de deux chalutiers de 44 m m'a été confiée, j'ai donc été armateur pendant quelques mois...

Dans le même temps, le réseau bancaire se structurait. Les 10 caisses de crédit maritime, organismes autonomes, devaient se regrouper pour survivre. La question était de savoir comment. Equation complexe dans laquelle souhaits des uns et ego des autres avaient beaucoup de mal à trouver le chemin d'une solution harmonieuse. Les contrôles de la banque centrale se faisaient de plus en plus nombreux, les inspections de plus en plus fréquentes, et les contraintes sur les dirigeants des caisses de plus en plus fortes. Je commençais à saturer, et cette lourdeur administrative convenait peu à mon caractère rebelle et aventurier. Je quittai la caisse pour prendre la direction d'une coopérative de transformation de produits de la mer.

- **Coopérative de valorisation : des succès, des batailles... et un licenciement**

Le système coopératif, un homme = une voix et la rémunération de l'activité avec la coopérative plutôt que le capital, convenait bien à mon côté idéaliste. La mission était de valoriser les produits de la pêche des bateaux adhérents à la coopérative. J'ai très vite compris qu'un marché était défini par un produit, une habitude de consommation, une qualité et une taille et que la plus grande valeur ajoutée était de trouver le marché ne demandant aucune transformation. Ainsi le chinchard qui était une matière première pour les aliments « chiens chats » avec une valeur en France très faible avait un beau marché au Japon dès lors qu'il avait un certain taux de graisse etc...

Métier passionnant, voyages fréquents, découverte des habitudes de consommation étrangères dont le filet de thon blanc grillé au pays basque, une vraie merveille inconnue en France. Beaucoup d'initiatives techniques pour essayer de donner de la valeur ajoutée à des produits basiques : mise en place du filet puis du surimi de sardines, tentative de création d'un réseau de vente de poisson par correspondance, cuisson sous vide, etc... Mais il fallait toujours acheter plus cher pour faire plaisir aux coopérateurs. La tension dans les relations avec le Président était inversement proportionnelle au prix du marché. Bref, après avoir refusé de payer au prix fort un poisson ramené à la coopérative par un pêcheur après qu'il eut essayé pendant 4 jours de le vendre sur le marché local, je me suis fait « virer ».

Pendant les 8 années suivantes (90-98), ma première expérience de banquier, ma formation et mon expérience de la coopération maritime, m'ont permis de rebondir en prenant la direction administrative et financière d'un groupe coopératif de conserveries de poissons. Ce fut une période difficile durant laquelle il a fallu faire de la restructuration industrielle pour essayer de gagner de la productivité. Fermeture de sites logistiques et administratifs, fermeture de sites industriels, plans sociaux, recherche de partenariat et négociation d'accords industriels. D'une manière générale, les conserveries de poisson fermaient les unes après les autres et délocalisaient. Les clients grands distributeurs étaient intraitables et les marges ridicules. Il fallait absolument recapitaliser.

Le Président a négocié l'entrée au capital de l'Omnium Nord Africain, société marocaine proche du roi du Maroc. Ce qui m'a valu quelques séances de travail à la Mamounia de Marrakech, et l'expérience de situations complètement surréalistes liées à des modes de fonctionnement entre les équipes française et marocaine incompatibles. Avec beaucoup de talent, le Président négocia la sortie de l'ONA dans des conditions très favorables pour nous.

Mais nous nous retrouvions à la case départ et la recapitalisation de la société était toujours aussi urgente.

Un accord a finalement été négocié avec le groupe CECAB qui avait une branche poisson à Pont-Aven. La CECAB apportait son usine et du compte courant. On regroupait le site administratif et logistique à Pont-Aven et on concentrait la production industrielle sur Guilvinec. Tous les emplois étaient conservés, mais on devait délocaliser une partie du personnel en mettant en place une navette gratuite. On gardait donc son emploi, à condition d'accepter de passer une heure dans les transports. En dépit d'un travail intense sur les plans social, juridique et industriel, la mise en place a évidemment pris plus de temps que prévu. Le nouvel associé a perdu confiance et compensé sa créance commerciale par son compte courant (opération strictement illégale), provoquant une crise financière majeure et conduisant le président à déposer le bilan. S'en est suivi un épisode humainement très difficile. L'usine a été occupée par des éléments extérieurs à l'entreprise. Nous avons été pris en otage pendant 24 heures de manière sévère, libérés par les forces de l'ordre un samedi matin. Nos voitures étant inutilisables, nous avons été obligés de monter dans le panier à salade sous les feux de la télévision aimablement prévenue par la CGT.

Frustration de n'avoir pu faire aboutir un plan qui avait du sens. Sentiment de trahison et d'injustice. Sentiment de solitude dans l'adversité. Tous les politiques contactés étaient inscrits, « courageusement », aux abonnés absents. Sur un plan plus personnel, prise de conscience de ma propre vulnérabilité dans des situations de tensions et fatigue extrême, inquiétude pour l'avenir. L'entreprise a été démantelée, la partie industrielle reprise par Saupiquet qui n'avait pas besoin d'un directeur financier. J'ai été licencié pour raison économique en octobre 97. J'avais 51 ans, la conjoncture économique était peu favorable, j'étais « vieux » et « cher ». Nous avons 6 enfants dont 3 faisaient des études supérieures, il fallait donc alimenter le compte en banque... Angoisse.

- **Un coup de pouce du ciel, pour une nouvelle aventure**

Inscrit au chômage, j'ai pris un peu de temps pour « digérer » le passé récent et me remettre en forme. J'ai suivi plusieurs formations proposées par l'ANPE. Et je me suis mis à la recherche d'un job. C'était une période très inconfortable, ou il faut assumer l'angoisse de l'incertitude... et l'incompétence de certains dont dépend pourtant votre avenir. Toutes les lettres de demande d'emploi revenaient avec des réponses polies mais négatives, et le temps passait, l'inquiétude augmentait... Bref, un grand moment d'isolement.

Mon analyse a été très vite la suivante : soit je fais du consulting (j'avais participé à Dakar en décembre 97 à l'analyse de la filière pêches du Sénégal), soit je rachète une boîte (mais bien que gagnant correctement ma vie, avec notre famille de 6 enfants je n'avais pas beaucoup d'économies), soit nous partons à l'étranger. En février 98 réactivant mon carnet d'adresse, je rencontre une personne avec qui j'avais travaillé et qui finit par me dire : « Je ne peux rien pour vous, mais je sais qu'un poste de direction correspondant à votre profil va s'ouvrir en Nouvelle Calédonie. L'annonce va paraître dans l'Express prochainement. Je ne sais rien de plus. ». Je me suis donc mis à acheter l'Express tous les jeudis.

La loyauté veut que je relate ici comment nous avons vécu cette période assez angoissante. Ma femme et moi sommes catholiques et j'ai accompagné ma recherche de job par une démarche plus spirituelle en demandant un coup de main du ciel. Mon épouse, plus directe que moi, s'adressait à St Joseph patron des travailleurs, en lui disant ceci : « Nous avons besoin d'un job pour élever notre famille, toutes les réponses de demande d'emploi sont négatives, alors s'il te plaît un coup de main serait le bienvenu. Je veux bien te faire confiance, mais donne-moi un petit signe d'encouragement. ». L'annonce de l'Express est parue le jeudi 19 mars 1998... qui est le jour de la Saint Joseph ! De mon côté, en lisant la Bible j'étais tombé par « hasard » sur un texte du prophète Isaïe, disant entre autres « Vous irez dans les îles lointaines ». A partir de ce moment, j'ai été persuadé que nous partirions en Nouvelle Calédonie.

Il restait à décrocher le poste qui effectivement correspondait parfaitement à mon profil. 150 candidats au départ, nous étions 2 à l'arrivée fin avril. Puis silence radio, plus aucune nouvelle du job. Je rappelais régulièrement pour m'entendre dire toujours la même chose: « Ne vous inquiétez pas, le recrutement n'est pas terminé, on vous tient informé ». Le temps passait, mon entourage commençait à s'inquiéter et je restais convaincu que j'aurai le job. Un matin après la mi- juillet le téléphone a sonné : « La Calédonie cela vous intéresse toujours ? » Contrat de travail négocié le lendemain à Paris, le surlendemain discussion téléphonique avec le Président de la société : « Quand pouvez-vous être là ? ». « Pour fin août », fut ma réponse. « C'est beaucoup trop tard », fut sa réaction. Nous avons atterri à Nouméa le 12/08/98, après avoir « casé » nos plus jeunes enfants chez des amis, pris le temps d'aller voir les plus grands et de dire au revoir aux parents.

J'étais embauché comme Directeur d'une société anonyme qui transformait et commercialisait les crevettes, achetées aux aquaculteurs actionnaires. Schéma de fonctionnement connu pour moi, la spécificité résidait dans le fait que la société étant le deuxième exportateur de l'île. Elle induisait de nombreux emplois et jouait donc un rôle politico-économique important.

Je me suis immédiatement rendu compte que la société était dans une situation catastrophique. Les comptes bancaires étaient bloqués et, pour qui savait lire un bilan, la cessation des paiements était qualifiée. J'ai appris des années plus tard que le recrutement ne m'avait classé qu'en seconde position. Mais que le premier, prenant connaissance de la situation, avait repris l'avion pour la métropole 4 jours après son arrivée. Pour moi, la problématique était une synthèse de tout ce que j'avais vécu au travers de mon expérience professionnelle. J'avais une forte connaissance des situations de crise et je n'ai pas été déstabilisé. Un plan de restructuration était indispensable. Pourrai-je convaincre et obtenir l'adhésion du conseil d'administration et des politiques dans un environnement culturel et socio-économique inconnu pour moi ? Là était ma seule interrogation.

Avec la petite équipe, nous avons beaucoup travaillé. Les conditions étaient archaïques et les moyens souvent limités, le système d'information peu fiable, l'historique d'exploitation étant presque inexistant. Aidé par mon expérience antérieure, je construisis un plan de bon sens, simple, rigoureux et exigeant sur le plan technique et commercial. Le 22 octobre 1998, 2 mois et 10 jours après mon arrivée, je présentai ce plan au conseil d'administration réuni au grand

complet. J'ai immédiatement eu le sentiment d'avoir convaincu. Avec le recul, je pense que mon tempérament direct, parfois intransigeant, était bien adapté à cette population de broussards un peu « cow-boys » et que mon côté ex-banquier et financier a sécurisé les politiques.

Le conseil n'était pas terminé pour autant, car il y avait des questions juridico-économiques à solutionner. En effet, les administrateurs étaient en même temps les fournisseurs exclusifs de la société et les prix d'achat de la crevette étaient la variable d'ajustement dont il fallait discuter. On se donna donc rendez-vous pour le lendemain matin. Le soir, j'étais invité à dîner chez un ami et j'ai « décompressé » me laissant aller un peu trop sur le whisky. La nuit fut très pénible, car j'ai été pris de douleurs que j'ai identifiées assez rapidement comme étant une crise de colique hépatique. Seul dans mon studio, ma femme étant rentrée en France, je commençais à m'inquiéter. Qui viendrait me chercher là, si je tombais dans les pommes ?

A 6 heures du matin, j'ai appelé un couple ami pour être conduit aux urgences. Le diagnostic a été confirmé. Après réflexion et sur conseil du médecin, j'ai décidé d'accepter l'opération proposée, après avoir prévenu le Président de la société de ce qui m'arrivait. Le lendemain, je passais sur le billard, pendant que le conseil continuait pour la 3^e séance en mon absence. Le surlendemain, alors que j'étais encore sous l'effet d'une longue opération, le Président me téléphona en m'indiquant que le plan de restructuration proposé était accepté, qu'il avait démissionné, ainsi que plusieurs aquaculteurs. Il me demandait aussi... de prendre la direction générale de la société. J'ai immédiatement accepté. Moins de 3 mois après être arrivé, je me retrouvais ainsi à la tête d'une entreprise dont la recapitalisation venait d'être validée. Il restait à mettre en œuvre la restructuration industrielle et commerciale. La période d'essai était de facto validée et ma famille pouvait arriver.

- **De nouveaux succès, Chirac ... et toujours la bataille**

La rentabilité, fut retrouvée dès 1999 et dans les 5 années suivantes les résultats d'exploitation furent très bons. Compte tenu de mon expérience antérieure, je gérais en « bon père de famille » sans rien distribuer. Cette situation encouragea la création de fermes aquacoles, la production augmenta et bientôt l'usine de transformation de Nouméa devint trop petite. Il fallut donc envisager d'investir et le conseil décida, pour des raisons de rééquilibrage politique, la création d'une deuxième usine dans le Nord à Koné (250 Km de Nouméa). Cet investissement était possible compte tenu de la belle structure financière obtenue.

Tout cela pourrait paraître idyllique, mais ne se faisait pas sans heurs et malheurs. Nous exportions 70% de la production et à la fin de l'année 99 le renouvellement de l'autorisation d'exporter vers la France n'a pas été obtenu, car la demande n'avait pas été déposée dans les délais par l'administration. Les chambres froides étaient pleines, la saison battait son plein et cesser l'achat des crevettes était inacceptable. Seul devant cette question qui me dépassait, j'ai fini par prendre la décision d'embarquer une partie de la production, en espérant que le renouvellement de l'autorisation interviendrait pendant les 2,5 mois de transport. Ce qui fut le cas, dans des conditions de tensions extrêmes le dossier étant remonté jusque sur le bureau du premier ministre français,

Exporter 70% de la production, cela ne gênait personne sur le marché local. Le développement à l'export sur des marchés valorisants comme celui du Japon était donné en exemple. Bref, la société devenait un modèle de développement pour la Nouvelle Calédonie. Lors de la visite du Président Chirac, en 2003, j'ai été invité au dîner. Tout se passait bien et après des années difficiles en France, cela était très gratifiant pour moi. Oui mais...

J'avais intégré quelques spécificités locales. En Nouvelle Calédonie, il n'y a pas une phrase qui ne se termine pas par un « y'a pas de problème »... alors même qu'il y a des problèmes partout. Sur le plan du rapport avec le personnel, j'avais compris qu'il était indispensable d'être ferme, juste et respectueux des coutumes et des personnes. J'ai aussi compris qu'on ne pouvait pas fonctionner par un copier-coller des modes de fonctionnement métropolitains. Ainsi, lorsqu'après des heures de négociation avec le comité d'entreprise on arrivait à un accord, je renvoyai systématiquement les délégués dans l'usine vers leur « base » pour savoir si l'accord était acceptable. Dans l'affirmative on appliquait, dans la négative on continuait la négociation. Mes rapports avec le personnel étaient sous tendus par un respect mutuel qui ne supprimait pas toutes adversités.

Mais il y a au moins une chose que je n'avais pas comprise. C'est que, dans une île lointaine, la réussite si elle est gratifiante est très dangereuse. Alors que je travaillais sur la construction de la deuxième usine, une société productrice de crevettes aux moyens financiers importants, proche du milieu économicopolitique, a voulu nous faire concurrence en construisant sa propre usine. Cela remettait complètement en cause l'équilibre du développement, puisqu'il n'y avait alors pas suffisamment de crevettes pour alimenter 3 usines. Pour moi qui avais vécu les restructurations douloureuses en métropole en fermant les outils industriels pour gagner de la productivité, je me trouvais confronté à une situation inverse. On allait construire une usine sans garantir son approvisionnement... Situation ubuesque, d'autant plus que les investissements bénéficiaient de la défiscalisation donc de l'argent du contribuable. Commença une période de tension extrême, entre notre société qui représentait la majorité des aquaculteurs et le groupe dissident.

A partir de ce moment je compris que le « zoreille » que j'étais devenait un obstacle sérieux au fonctionnement du club très fermé des actionnaires de la « SA Calédonie ». La confrontation fut rude et j'eus droit à des « techniques » que je n'avais jamais expérimentées. Par exemple, alors que la structure financière de la société était plus que confortable, la banque refusa le crédit indispensable pour financer les stocks. Pour compenser les coûts de production élevés de la Nouvelle Calédonie et valoriser une espèce rare, nous développions une politique commerciale de produits haut de gamme. Il n'était donc pas question de déstocker pour faire du cash. La position de la banque, hors de toute logique, nous acculait à une situation de cessation des paiements. C'était une manière pour certains de récupérer une société riche et de se débarrasser à bon compte de son directeur. Les administrateurs de la société qui représentaient les intérêts du Nord de l'île comprirent la manœuvre et m'appelèrent au téléphone en me disant « Ne vous inquiétez pas. Nous sommes derrière vous et nous faisons le chèque ». C'est ainsi que la question fut réglée.

Il n'y eut en revanche rien à faire pour éviter la construction de la 3^e usine. C'était une absurdité à tous points de vue. Pour limiter les conséquences, j'ai même tenté sans succès

après des politiques la négociation du retrait de notre propre projet. Nous avons donc construit une usine aux normes européennes, très bien équipée dans le nord de la Calédonie au pied du Koniambo. Le concurrent a construit son usine au centre de la Calédonie et ce qui devait arriver arriva : le volume de crevettes étant insuffisant pour les trois unités industrielles. Je fus contraint de supprimer l'activité de transformation à Nouméa.

Les cinq années suivantes furent marquées par une bataille juridico économique sans merci. Notre société en sortit affaiblie, mais toujours présente et leader sur le marché de la transformation de crevettes en Nouvelle Calédonie. J'avais décidé de « sortir » à 65 ans ; ce que je fis. J'accompagnais le successeur pendant l'année 2011, à temps partagé, pour l'aider à prendre en main la relation avec le principal client qui était une société japonaise avec laquelle j'avais d'excellents rapports. Ce partenariat commercial développé depuis 1998, avec un fort investissement personnel de ma part, fonctionne toujours très bien aujourd'hui. Il contribue de manière majeure à l'équilibre de la filière aquacole de NC. C'est, en toute modestie, un grand sujet de satisfaction pour moi.

- **La force des relations humaines**

De cette expérience de vie, je tire une leçon forte : il faut accorder une très grande importance aux relations humaines. Et le contexte de la Nouvelle Calédonie s'y prêtait bien.

J'en veux pour première illustration le partenariat que j'ai pu nouer avec les Japonais. En 1998, il y avait dans la société quatre clients japonais, tous insatisfaits. Il fallait donc construire une relation privilégiée. J'ai choisi de le faire non pas avec les clients prestigieux représentants de grandes entreprises, mais avec le patron d'une petite entreprise spécialisée dans le négoce des produits de la mer de haut de gamme. Il avait le même âge que moi, parlait l'anglais et était techniquement très professionnel. En réalité, je crois que nous nous sommes choisis mutuellement, et nous avons mis en œuvre un partenariat solide. J'en veux pour preuve l'épisode suivant. Les crevettes étaient expédiées par bateau, à partir d'un calendrier annuel précis prévoyant les volumes et les calibres souhaités. Une année, les aléas de la production n'ont pas permis de suivre le calendrier d'approvisionnement risquant de mettre de facto le client en rupture de stocks, ce qui lui faisait perdre la face vis-à-vis de ses propres clients. La seule solution était de faire des expéditions par avion. Mais il fallait pour cela inventer des containers capables de tenir pendant douze heures les -25°C auquel nous nous étions engagés. Toute notre équipe a travaillé d'arrache pieds, et lors du premier essai le contrôle de la température à Tokyo étant satisfaisant. Nous avons donc mis en place les expéditions par avion à la grande satisfaction du client. Pour notre part nous avons consolidé une relation commerciale vitale pour la société. Mais le coût de la consolidation, même si il était la conséquence d'un problème calédonien, était très élevé. Lors de la visite suivante du client, en y mettant les formes « japonaises », je demandai si une participation au surcout était envisageable. La réponse fut immédiate : « Ok Patrick 50% » et les 50% étaient financièrement très significatifs. Dans la même situation, je ne sais même pas si j'aurais posé la question à un distributeur français. Et je retiens de cette histoire qu'il vaut beaucoup mieux unir des talents, en construisant un partenariat qui permette de consolider un marché, que de se battre dans une concurrence effrénée.

L'autre exemple concerne les rapports avec le personnel. Relation parfois difficile, mais que j'ai toujours voulue respectueuse de part et d'autre. Lorsqu'il m'a fallu fermer le site de production de Nouméa dans le contexte économiquement décrit plus haut, le personnel licencié était objectivement victime de décisions politiques d'une grande injustice. Je négociais le plan social le plus favorable possible pour le personnel, dans le cadre de la marge de manœuvre qui m'était accordée. J'ai considéré de mon devoir de remettre les chèques à chaque personne au moment de leur départ. Exercice vraiment difficile sur le plan humain. Arrivé à la déléguée syndicale avec laquelle je n'étais pas souvent d'accord, elle me dit exactement : « Monsieur Andrier, c'est maintenant terminé, nous organisons un dîner ce soir, voulez-vous vous joindre à nous ? ». Cela a été une des plus belles soirées que nous ayons passée avec ma femme. Peut-on imaginer une situation de même nature en Europe ?

Ce respect réciproque impliquait de s'adapter aux habitudes et à la culture locale. A Nouméa, le personnel de l'usine était essentiellement d'origine wallisienne, avec une culture que j'ai appris à connaître. Mais la construction de l'usine de Koné m'a conduit à rentrer plus intérieurement dans un autre monde, celui si attachant des mélanésiens. Pour eux, la terre mélanésienne est sacrée. Tout ce qui s'y passe doit être accepté par la tribu, au risque de voir son chantier fortement perturbé. Le terrain sur lequel devait être construite l'usine de Koné nous était vendu par la province Nord. Tout problème de revendication semblait donc exclu. J'avais néanmoins décidé de respecter les habitudes locales que l'on appelle la coutume. Cela revient à demander formellement à la tribu, en suivant un rituel, la permission de réaliser un projet sur son territoire. Si le chef de tribu accepte, on considère que l'affaire est conclue et on peut démarrer le chantier.

La coutume fut donc respectée et le chantier commença. C'était un énorme chantier avec beaucoup d'entreprises venant de métropole. Tout devait se dérouler suivant le planning fixé, car tout retard avait une incidence financière importante. Malheureusement, malgré la coutume, le chantier a été bloqué le 4^e jour pour des raisons non définies. Une réunion de conciliation s'est organisée, où je me suis fait accompagner du maire, un mélanésien fort sympathique. Dans un hangar au toit de tôle, sous une belle chaleur tropicale, un palabre commença dans une langue qui n'était pas la mienne. Comprenant que la raison profonde de la situation était vraisemblablement non liée à notre société, j'avais décidé de faire « profil bas ». De temps en temps, je demandai où en était la discussion. Rien n'avancait sauf le temps, le jour qui tombait et j'avais 250km à faire pour rentrer chez moi.

Soudain, le maire me dit que n'arrivant à rien on reportait la réunion à la semaine prochaine. Dans ma tête on pouvait continuer le chantier et on se revoyait. Mais en saluant les uns et les autres avant de partir, j'entends le mot blocage. Je demande alors des explications et le chef de tribu me dit exactement ceci : « Monsieur le directeur, si vous n'y voyez pas d'inconvénient, nous bloquons le chantier » N'ayant aucune notion des raisons du blocage, j'étais bien en peine pour répondre. Je me suis entendu répondre : « Monsieur le Président, j'y vois beaucoup d'inconvénients. Mais j'ai une proposition à vous faire. Nous sommes jeudi soir ; vous laissez terminer le travail de la semaine et moi lundi je m'engage à ce qu'il n'y ait personne sur le chantier. Et on se revoit mardi ». Cette proposition transformait de facto une

situation de blocage par des tiers extérieurs à l'entreprise, en une situation de non occupation consentie du chantier. Il accepta immédiatement.

C'est comme cela que les choses se sont réglées. Le reste de la construction de l'usine s'est déroulé sans problème de relation avec la tribu. Nous avons formé de A à Z à l'hygiène alimentaire, des personnes vivants sous des températures tropicales et devant travailler à 4°C. Nous avons apporté du travail saisonnier, bien adapté aux conditions de vie des tribus, et qui représentait une alternative aux migrations des jeunes vers les villes. Tout cela a donné pour moi un vrai sens à mon engagement professionnel.

- **La vie est une aventure mystérieuse**

Au fond, la vie est une aventure mystérieuse dans laquelle on est propulsé, en maîtrisant globalement assez peu de chose. Ce qui peut paraître négatif, blessant, fortement injuste, peut s'avérer avec le temps être un facteur de progrès. C'est ce qui m'est arrivé. Le fait de me faire licencier « sèchement », à un âge et à une période où certains de mes amis négociaient de confortables départs à la retraite anticipée, a été pour moi une chance, le début d'une nouvelle vie passionnante. Et l'impact sur ma famille, son ouverture au monde, le développement de sa capacité à l'autonomie, a aussi été très positif.

Tout cela ne se fait pas sans peine, ni sans prise de risque, mais de circonstances objectivement négatives peut émerger une situation étonnement épanouissante. C'est pour moi le grand enseignement de ma vie professionnelle. Pardon, de ma vie tout court.

Et la palourde japonaise est devenue française...

Yves Le Borgne (promotion 1970) débute une thèse de 3ème cycle sur la reproduction contrôlée de la coquille St Jacques, mais l'interrompt en 1972 lorsqu'il est recruté comme ingénieur par la Société Atlantique de Mariculture (Satmar), pour installer une écloserie de mollusques à Gatteville, dans la Manche. A partir de 1976 et pour toute la durée de sa carrière, il sera administrateur de cette société, dont il devient Directeur technique en 1975, puis Secrétaire général en 1988. En 1973, il est le premier à introduire en Europe une nouvelle espèce de palourde et à en développer l'élevage. Il est également pionnier lorsqu'il démarre la production d'huîtres triploïdes en écloserie en 1988. De 1994 à sa retraite en 2010, il est président du Syndicat des Ecloseries et Nurseries de Coquillages et représente la vénériculture au Comité National de la Conchyliculture. En 1998, il y obtient la création d'un poste pour les écloveurs, poste qu'il occupe jusqu'en 2010. Il retrace ici la saga de la palourde japonaise.

1969, la fin de ma deuxième année d'agronomie générale à l'Agro de Nancy me conduit au choix de la spécialité de troisième année. C'est tardivement que j'apprends la création de la formation halieutique à Rennes et, au moment de mon inscription, l'affectation des élèves pour effectuer des marées sur les chalutiers de Concarneau ou de Lorient est terminée. À défaut d'embarquement, je propose une étude sur l'élevage de l'huître plate en Bretagne... parce qu'un ami d'enfance de mon père avait pour voisin un gros ostréiculteur de Carnac. Je ne le sais pas encore, mais ce simple stage – très court – va déterminer ma vie professionnelle.

- **Les hasards d'un stage et d'un ascenseur : naissance d'une vocation**

L'élevage de la plate est alors en plein essor, avec des entreprises importantes qui captent le naissain dans l'anse du Pô à Carnac et l'élèvent en eau profonde, en baie de Quiberon ou en rade de Brest. Les huitres sont ensuite draguées et le cycle se termine par l'affinage dans les abers, les rias, le golfe du Morbihan ou la rivière d'Étel. Cette production, qui atteint 20 000 tonnes d'huîtres plates par an (l'huître creuse de l'époque, la portugaise, n'était pas autorisée en Bretagne) est donc très dépendante d'un approvisionnement en naissain, lequel pouvait être problématique certaines années si les conditions nécessaires au captage n'étaient pas réunies. C'est pourquoi plusieurs ostréiculteurs regardent du côté des États-Unis où des entreprises ont mises au point des techniques de reproduction contrôlée. Un des professionnels bretons, surnommé « l'Empereur », a construit un laboratoire pour cela dans la rade de Brest en 1966 et l'a appelée « la hatcherie ».

Je raconte cette histoire dans mon rapport de stage. Et dans le prolongement de ce très modeste document le professeur Postel me propose d'étudier pour mon mémoire de fin d'étude « Le négoce des coquillages autres que les huîtres et les moules en Bretagne ». Il faut croire que ce second document le convainc définitivement de mon intérêt (réel) pour ces questions car, à la fin de la formation halieutique, il me convoque dans son bureau pour me dire que je ne dois pas en rester là et prolonger mes études par la rédaction d'une thèse de troisième cycle au laboratoire de zoologie de la faculté des sciences de Brest. M'ayant

converti, il appelle le professeur Albert Lucas, directeur du labo, qui m'accueille chaleureusement et me propose comme sujet : « La reproduction contrôlée des coquilles Saint-Jacques, *Pecten maximus* ».

L'animal qu'on me demande alors de reproduire n'est pas le plus facile pour un débutant dans l'univers de l'écloserie (le terme a été utilisé par A. Lucas pour traduire le mot anglais « hatchery » soit « couvoir »). La première difficulté vient du fait que la coquille Saint-Jacques est hermaphrodite et que si elle répond à la stimulation, elle va éjecter d'abord du sperme puis des ovules et qu'on doit absolument éviter l'autofécondation sous peine d'obtenir des monstres difformes. Au moment de la ponte, on la change donc régulièrement de récipient (des cristallisoirs) pour obtenir séparément les produits sexuels et effectuer des croisements entre individus. Si ces manipulations ne bloquent pas le processus de ponte, on démarre l'élevage larvaire, qui se déroule alors au laboratoire dans des poubelles en plastique de cinquante litres.

Mais à l'été 1971, un événement insignifiant déclenche une nouvelle orientation de ma vie professionnelle. Un groupe d'ostréiculteurs bretons (dont font partie ceux qui m'ont initié à l'élevage de l'huître plate à Carnac) a monté un projet d'écloserie, pour utiliser les méthodes développées aux États-Unis. Ils ont créé la Satmar (Société Atlantique de Mariculture) et sont en pourparlers avec le Centre National pour l'Exploitation des Océans, le CNEXO, pour une utilisation commune des viviers d'Argenton (au nord du Conquet) qui sont alors en vente. Tout naturellement, nous les recevons à l'Université de Bretagne Occidentale dans les locaux flambant neufs dédiés à la biologie marine. Le groupe comprend plusieurs spécialistes anglophones de l'écloserie et comme j'ai une bonne maîtrise de l'anglais, pour avoir été moniteur de voile en Angleterre et en Irlande et avoir travaillé dans des fermes de l'Ontario, je suis désigné comme guide accompagnateur. Au cours de nos déplacements dans les étages de l'université, l'ascenseur (était-il encore trop neuf ou mal réglé ?) tombe en panne. Le groupe se retrouve coincé à l'intérieur, un peu inquiet. Et c'est moi qui débloque la situation. En enfonçant de manière aléatoire, non scientifique et énergique les différents boutons de commande, je fais redémarrer l'ascenseur. Les visiteurs américains en sont vivement impressionnés.

L'anecdote est vite oubliée et je reprends mes travaux au laboratoire. Je suis donc très surpris lorsque je reçois au printemps suivant une proposition de la Satmar me demandant de quitter l'université pour installer une écloserie de mollusques à Gatteville, près de la pointe de Barfleur au nord-est du Cotentin. Il faut décider vite, ce que je fais après avoir consulté mes professeurs (A. Lucas, E. Postel et Lucien Laubier, alors directeur du Centre Océanologique de Bretagne dont dépendait ma bourse). Et c'est ainsi que j'ai rejoint la Normandie en septembre 1972 pour y créer et essayer d'y faire fonctionner la première écloserie commerciale de mollusques en France. Les promoteurs du projet m'ont confié par la suite que l'épisode de l'ascenseur avait été déterminant dans leur choix... Le début d'une aventure passionnante de 37 ans.

- **L'éclosion d'une nouvelle filière, la vénériculture**

Avant d'envisager une production commerciale de naissain, il faut des équipements d'une autre dimension que les poubelles de 50 litres alimentées en eau de mer par une citerne mobile de 250 litres comme celle que j'avais connue au laboratoire de zoologie de la faculté des sciences de Brest. Il n'y avait pas d'alimentation en eau douce et le premier outil que j'ai utilisé en arrivant sur le site de la Satmar fut un marteau-piqueur pneumatique pour le creusement d'un puits dans le granit. Ensuite, pendant plusieurs mois, il a fallu construire des dizaines de bacs de plusieurs mètres cubes en contre-plaqué et les enduire de tissu et de résine polyester.

Au cours de l'hiver 1972, je reçois la visite de Bill Budge, fondateur de la Pacmar (Pacific mariculture) installée au sud de San Francisco. C'est un pionnier de la production de naissains d'huîtres « une à une », c'est-à-dire non agglomérées en paquets sur un collecteur, comme nous le pratiquons en France. Lors du dîner qui suit son arrivée, il sort de sa poche une palourde japonaise en me conseillant de m'intéresser à cette espèce. De mes vacances largement consacrées à l'exploration de l'estran et des grèves du Sud-Finistère (mes grands-parents habitaient à Sainte-Marine), j'avais pu retenir que les palourdes et surtout la « vraie palourde » européenne faisaient partie des coquillages très appréciés car peu abondants et difficiles à pêcher. L'animal qu'on me présentait ressemblait beaucoup à la palourde européenne et avait voyagé sans problèmes.

Je me suis donc renseigné sur cette espèce appelée à l'époque *Tapes semidecussata*, alors que la nôtre était *Tapes decussata*. Elle était arrivée fortuitement sur la côte Ouest de l'Amérique du Nord en 1936, dans les lots de naissains d'huîtres creuses (*C. gigas*) transportés par bateaux du Japon et fixés sur des collecteurs constitués de chapelets de coquilles Saint-Jacques pour le captage traditionnel en mer. Les palourdes survivantes s'étaient adaptées et multipliées de Vancouver à San Francisco, pour le plus grand bonheur des ostréiculteurs et de leurs voisins. Car les restaurateurs locaux avaient du mal à se fournir en palourde indigène pour cuisiner leurs plats à base de coquillages, notamment les *spaghettis alle vongole* des restaurants italiens. D'abord appelée *japanese littleneck*, elle a été nommée *manila clam*, désignation politiquement plus correcte après Pearl Harbour.

Dès novembre 1972, j'obtiens des Affaires Maritimes du Havre l'autorisation d'immersion de naissains de cette espèce sous contrôle du laboratoire ISTPM (Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes) de Luc-sur-Mer. Il est possible que la grande similitude entre le nom de l'espèce asiatique et celui de la palourde européenne ait facilité les démarches d'importation, d'autant plus que des taxonomistes distingués se sont appliqués à brouiller les pistes en changeant régulièrement le nom latin de l'animal. En février 1975, il s'agissait pour l'ISTPM de Nantes de *Venerupis semidecussata* (ou *japonica*) alors que pour le laboratoire de Oustreham, il s'agissait toujours de *Tapes* (qui deviendra plus tard *Ruditapes philippinarum*). Une bibliographie publiée en Irlande en 1977 a d'ailleurs relevé 21 appellations pour l'espèce indigène et 18 pour l'espèce exotique...

Les premiers naissains arrivent en mai 1973 et un premier test est effectué sur l'estran à Gatteville sous un cadre grillagé. L'acclimatation ne semblant pas poser de problèmes, je demande en décembre l'autorisation d'importer des géniteurs et jusqu'en 1975 je reçois plusieurs lots de palourdes venant principalement du Puget Sound près de Seattle. Au total ces importations représentent mille huit cents individus, soit quelques dizaines de kilogrammes.

L'objectif initial de l'écloserie était la production de naissain d'huîtres plates, mais son implantation a coïncidé avec l'apparition d'épizooties sur cette espèce et la disparition totale de l'huître portugaise. La priorité a donc été donnée à l'obtention de naissains de l'huître japonaise *Crassostrea gigas*. Toutefois, la volonté d'avancer dans l'élevage de la palourde (la vénériculture) ne m'a pas quitté...

Disposant d'une eau de mer courante à température réglable et d'une nourriture phytoplanctonique abondante, il m'était assez facile de conditionner les géniteurs pour obtenir des pontes pratiquement toute l'année, d'autant plus que la palourde japonaise peut être mature de mai à septembre dans le milieu naturel, si les conditions sont favorables. Les chocs thermiques et les mises à sec suffisent généralement à déclencher les émissions de gamètes. Mais il reste encore à séparer les mâles des femelles pour une fécondation optimale, ce qui nécessite une bonne acuité visuelle. En effet, les œufs sont très petits et facilement confondus avec le sperme qui s'écoule de façon identique par les siphons, tandis que d'autres coquillages comme les huîtres expulsent violemment leurs œufs, ce qui aide à repérer les femelles. Cette séparation, destinée à réguler le ratio des spermatozoïdes par ovule, a souvent le désavantage d'interrompre brutalement leurs ardeurs reproductives car les palourdes adorent les ébats en groupe.

Après un élevage larvaire relativement facile, la larve de palourde devient pédivéligère, c'est à dire qu'elle alterne la nage planctonique à l'aide d'un voile cilié (le vélum) avec l'exploration benthique des supports, à l'aide d'un pied à l'image d'un escargot. À ce stade, le vélum doit se résorber et la jeune palourde continue sa recherche d'un milieu favorable en rampant sur les surfaces à l'aide de son pied tactile. Mais ce processus de métamorphose n'est pas automatique. Il est dépendant de substances dissoutes dans l'eau environnante et si elles ne sont pas présentes, la vie larvaire nageuse peut se prolonger pendant des semaines. L'ajout d'individus adultes ou d'eau chargée en particules organiques résout généralement le problème en quelques heures.

Pendant les mois de pré-grossissement qui suivent, avant le semis en mer, la palourde n'est pas exigeante. Il suffit de lui fournir suffisamment de nourriture car elle est gourmande, mais elle accepte des régimes variés – y compris certaines bactéries – et supporte de gros écarts de température. Ne disposant pas de substrat granuleux dans les structures d'élevage, elle s'attache fermement par son byssus à ses voisins pour constituer une nappe serrée. Le relâchement de ce lien est le premier signe clinique d'une détérioration des conditions de l'élevage.

- **Problème : les crabes ont un gros Q.I.**

Quand les naissains ont atteint la taille de 4-5 mm, nous avons procédé à de nombreux semis expérimentaux sur les côtes françaises. A marée montante, les palourdes s'enfouissaient dans le sol et avaient toutes disparu en moins d'une demi-heure. Par contre, en revenant sur les sites quelques jours plus tard, on ne retrouvait plus rien, ni animaux vivants ou morts ni coquilles vides, ce qui nous conduisait à penser qu'elles étaient parties rechercher ailleurs un environnement plus propice (après tout, elles étaient mobiles). C'est alors que J.P. Flassch, un chercheur du CNEXO qui suivait la plupart des semis, a eu l'idée de tamiser soigneusement le substrat. Il y a découvert de très petits morceaux de coquilles de palourdes. Des expériences en aquarium ont confirmé le mode de prédation. Jusqu'à une taille de 5-6 mm, le crabe vert broie les palourdes avec leur coquille à l'aide de ses mandibules avant de les ingérer. Pour les plus grosses tailles, il grignote le bord de la coquille, toujours avec ses mandibules, avant de pouvoir y introduire ses pinces et d'écarter les deux valves pour dévorer l'intérieur. C'est un fait avéré : si les humains aiment bien les palourdes, les crabes en raffolent et sont capables de beaucoup d'ingéniosité pour satisfaire leur appétit.

Pour les repérer sous la surface du sédiment, ils utilisent leurs deux pattes arrière qu'ils traînent dans le sol comme des détecteurs explorant jusqu'à 1 cm de profondeur. Dès qu'ils touchent un obstacle de la taille d'un petit pois, ils creusent pour vérifier s'il s'agit d'une palourde. C'est pour cela que dans le milieu naturel, les meilleures zones pour trouver la palourde sont celles où il y a des graviers de 4-5 mm qui perturbent les détections des crabes. Les palourdes adultes de 4 ou 5 cm ont souvent un fil de byssus qui les relie à un tel gravier (un ancien doudou ?).

L'ennemi étant identifié, les candidats éleveurs ont cherché le moyen de s'en prémunir. Dans les milieux fermés de la côte atlantique, les claires et anciens marais salants, il semblait facile de contrôler l'arrivée d'eau par des grillages. Mais les crabes sortaient de l'eau des ruissons pour atteindre leur casse-croûte, ou traversaient les mailles à l'état larvaire. Ils dédaignaient les casiers supposés les capturer car ils trouvaient mieux à côté. La seule méthode qui a garanti de bonnes survies a été l'élevage dans des poches grillagées fermées ou entre deux nappes de filet. Sur l'estran, on a entouré les parcs de barrages verticaux anti-crabes mais à marée haute, ils étaient escaladés et là aussi les casiers ne suffisaient pas à contenir la prédation. On a alors rajouté une planchette horizontale sur le haut des barrages pour faire un rebord dissuasif, ensuite amélioré par une jupe en plastique lestée de sable destinée à faire retomber les prédateurs les plus hardis lorsqu'ils parvenaient à contourner l'obstacle. Mais tout ce matériel nécessitait beaucoup d'entretien car il constituait un excellent support pour les algues macrophytes et devenait un obstacle contre la houle en cas de mauvais temps. Les résultats les plus prometteurs ont été obtenus dans les abers, en couvrant les semis de nappes de filet dont les bords étaient enfouis.

Les crabes ont eux aussi leurs prédateurs et sont activement recherchés par les goélands à marée basse. Ils s'enterrent donc dans le sable ou la vase pour ne pas être repérés. Avant les

semis, nous prenions donc la précaution de broyer la couche superficielle du sédiment à l'aide d'un rotavator agricole porté par un tracteur. Le tracteur servait aussi à enfouir les bords du filet à l'aide d'un soc de charrue déporté. Le procédé nécessitait de grandes nappes de filets, ce qui était disponible dans les matériaux de construction sous la forme des protections disposées sur les échafaudages lors des travaux d'entretien des façades d'immeubles. Ces filets, à maille de 2 mm tressée et non soudée, étaient bon marché et ne gênaient pas la croissance des palourdes. Les dépôts de sable ou la fixation d'algues étaient contrôlés par le passage d'un tracteur équipé d'une brosse en rouleau utilisée habituellement pour le nettoyage des poulaillers industriels. S'il y avait trop de salissures biologiques, il suffisait d'arracher le filet et de le stocker enfoui pendant quelques semaines en anoxie pour pouvoir le réutiliser ensuite.

La première année, tout a fonctionné à merveille, mais un problème est apparu après le semis du printemps suivant. Les mailles du filet étaient écartées en de multiples endroits, et l'espace d'un à deux centimètres ainsi dégagé permettait aux crabes d'extraire les jeunes palourdes. Du jour au lendemain, les crabes se sont donné le mot et les filets sont devenus inefficaces. Le recours à des filets à maille soudée de 4 x 5 mm, utilisés pour la récolte des olives en Italie ou en Espagne, permettait de résoudre le problème, à condition de disposer de naissain de plus grande taille. J'ai donc recherché des sites pour pré-grossir les naissains l'hiver et assurer les semis de la fin du printemps. Après avoir obtenu les autorisations nécessaires, des essais ont eu lieu aux Antilles (mais il n'y a pas assez de phytoplancton en mer), aux Îles du Salut en Guyane (mais la salinité peut parfois chuter brutalement) et au Sénégal où les résultats ont été spectaculaires. Des palourdes de 600 microns pouvaient revenir quelques mois plus tard à 6 ou 8 mm, car les conditions environnementales et trophiques étaient optimales.

- **Et l'anneau brun survint**

Pendant une douzaine d'années, de 1975 à 1987, le développement des élevages de palourdes en France a été exponentiel, soutenu par un programme national d'expérimentation mené par le CNEXO et l'ISTPM (avant qu'ils ne fusionnent pour constituer l'Ifremer) et financé par l'ANVAR (Agence Nationale pour la Valorisation de la Recherche). La maîtrise de la technique a entraîné la création d'une quinzaine d'écloseries plus ou moins sophistiquées, qui malgré leur nombre n'arrivaient pas à satisfaire la demande en naissain. Mais cette expansion n'a pas toujours été réalisée dans des conditions zootechniques recommandables. Faute de disposer de superficies suffisantes de parcs, l'éleveur pouvait être tenté de semer à forte densité (2000 individus /m²) pour repêcher les palourdes après un an d'élevage et re-semer à une densité plus appropriée (350 /m²) à la manière des maraîchers qui repiquent les plants de poireaux.

Pour récolter plus facilement les palourdes sur les parcs vaseux, on les recouvrait d'une bâche le temps d'une marée. Le lendemain, asphyxiées, elles étaient toutes remontées à la surface. Ces pratiques stressantes ont entraîné l'apparition d'une maladie liée à une bactérie de type vibrio (vibrion P1), caractérisée par la sécrétion par le manteau d'une pellicule de conchyoline

brune (maladie des anneaux bruns) qui finit par provoquer la mort des animaux. Cette maladie contagieuse, transmise par le naissain ou les animaux moribonds, s'est installée dans les zones a priori favorables à l'élevage, dans les estuaires ou les baies. Cela a entraîné la plupart du temps un arrêt brutal de cette activité. Aucun remède n'était proposé mais croyant contre vents et marées au potentiel de cette espèce, les équipes de la Satmar ont cherché des solutions dans deux directions. En amont, produire du naissain de la meilleure qualité possible, en jouant sur la variété de ses sites sur les côtes françaises. En aval, trouver de nouveaux sites non encore contaminés, en allant vers le large.

C'est ainsi que nous nous sommes intéressés à deux zones : l'île d'Er au large de Tréguier et l'archipel de Chausey au large de Granville. Si la première était accessible depuis la terre ferme à marée basse, l'exploration de la seconde devait se faire en bateau depuis Granville, avec des surfaces considérables à prospector, séparées les unes des autres par des chenaux et des étendues sableuses, ce qui risquait de prendre un temps énorme. De plus, avec le marnage atteignant 13 mètres dans ce secteur, il était difficile de prévoir à l'avance comment les différents obstacles naturels (îlots, bancs de roche) pourraient protéger les parcs de la houle à marée haute.

J'ai donc survolé la zone à bord d'un petit avion de tourisme piloté par l'un de mes beaux-frères, ce qui m'a permis de repérer les endroits a priori favorables. Mais ce survol ne renseignait pas sur la granulométrie des substrats ou le niveau précis par rapport aux marées. Ces informations ont été obtenues grâce à la location d'un hélicoptère et l'autorisation de la Préfecture de se poser où on le désirait sur l'archipel, ce qui supprimait l'obstacle des chenaux et des distances à parcourir. À chaque arrêt, des sondages ont pu être effectués pour vérifier si les caractéristiques du milieu convenaient à notre projet. Suite à notre demande, les Affaires Maritimes nous ont ensuite accordé plus de 20 hectares de concessions. Dans le souci d'éviter d'éventuels conflits d'usage avec les pêcheurs professionnels de Chausey, nous les avons conseillés pour obtenir une superficie équivalente de parcs à palourdes, avec la proposition de les assister pour leur mise en exploitation.

En 1989, nous avons ainsi pu continuer à développer une vénériculture rationnelle et inventer des techniques de mécanisation de l'élevage qui ont servi de modèles dans de nombreux pays en Europe et aux États-Unis à la suite des présentations que j'ai pu y faire lors de colloques où j'étais invité. En 2018, lors du salon ostréicole de Vannes, j'ai ainsi eu la surprise d'entendre les représentants de la société américaine Taylor United – qui produit plusieurs milliers de tonnes de palourdes près de Seattle – déclarer publiquement que c'était une présentation que j'avais faite aux États-Unis en 1997 qui les avait déterminés à mécaniser l'exploitation de leurs parcs.

Trente années plus tard, la maîtrise complète des cycles, de la production à la commercialisation, reste une référence en matière de conchyliculture. En effet, la qualité sanitaire du naissain est garantie par le passage estival en pré-grossissement dans nos nurseries de Marennes où les températures de l'eau dépassent pendant plusieurs semaines

25°C, ce qui éradique tout risque de présence du vibron P1. Ensuite, le semis, la pose des filets, leur entretien par brossage, leur dépose après 6 mois, la récolte des palourdes deux ans plus tard, sont réalisés à l'aide de machines imaginées spécialement pour cette activité ou dérivées d'outils de maraîchage. Les centaines de millions de naissains produits trouvent facilement des débouchés en Espagne, au Portugal ou en Italie, alors que les adultes commercialisés toute l'année en France font l'objet d'une très forte demande en Espagne à Noël. J'ai pu aussi obtenir, par sélection des souches de couleur uniforme, des coquilles blanches pour la Galice qui récolte ses palourdes dans le sable, et des coquilles foncées pour l'Andalousie habituée aux substrats vaseux.

- **D'une introduction réussie, à la colonisation de l'Europe**

En France, l'apparition de la maladie des anneaux bruns et le peu de disponibilité des sites réunissant les critères requis ont brutalement stoppé la plupart des élevages, principalement réalisés aujourd'hui à Chausey et dans les Traicts du Croisic. En revanche, la dissémination des populations sauvages qui en a résulté a produit des stocks très importants qui vont de la baie du Mont-Saint-Michel au bassin d'Arcachon. Ces bancs, moins stressés que les animaux en élevage, ont été épargnés par la maladie. Les pêcheurs professionnels, disposant de navires équipés de dragues à coquillages, ont été les premiers à exploiter cette ressource dans le golfe du Morbihan. Certains ostréiculteurs en ont tiré un complément de revenus non négligeable et la pêcherie a attiré une frange de la population jusque-là marginalisée qui a complètement changé de statut social. Les sommes provenant de la vente du produit de la pêche sur les vasières à marée basse étaient assez importantes pour financer l'achat ou la construction d'une maison. Sur le seul golfe du Morbihan, ce phénomène a concerné plus de trois cents pêcheurs à pied, ce qui a conduit l'administration à encadrer cette nouvelle profession en la dotant d'un statut spécifique. La pêche à pied de loisir y a aussi rapidement trouvé son compte et si les milliers de pêcheurs amateurs qui déferlent sur l'estran à chaque grande marée ne rentrent pas bredouilles, c'est le plus souvent parce qu'il y a des palourdes japonaises dans leur panier.

En Italie, l'espèce a colonisé le delta du Pô et les lagunes de Venise et de Murano. Les Italiens ont été les premiers convaincus par mes propositions d'élever cette espèce, car ils pouvaient ainsi utiliser différents coquillages dans leurs préparations culinaires, dont une sorte de petite praire, la chirla (*Venus gallina*), abondante dans les lagunes. Dans la lagune de Venise, l'exploitation de cette manne est devenue un enjeu tel qu'elle a plusieurs fois pris un caractère dramatique. Des trafics rappelant ceux de la drogue s'opéraient la nuit tous feux éteints dans des baies interdites à la pêche, sur des bateaux rapides traqués par la police maritime ; des collisions ont provoqué plusieurs décès...

Au Portugal (dans l'Algarve) et en Espagne (en Galice et en Andalousie), pays où il y a une forte tradition d'élevage par repérage des juvéniles, la situation était bien différente. Plusieurs espèces de palourdes y sont consommées mais le coquillage le plus recherché, le véritable

produit de luxe, c'est la palourde européenne (*almeja fina*). Les naissains récoltés près de Huelva en Espagne sont élevés au Portugal dans les lagunes d'Olaho et Faro puis reviennent en Espagne pour y être commercialisés. Dans les années 1980, la présence de gardes armés jour et nuit, dans des miradors sur pilotis installés en mer au milieu des parcs, confirmait le caractère précieux des stocks... Les Espagnols étaient donc méfiants quand je leur ai proposé une nouvelle espèce pour ensemer les très grandes superficies libérées par la reconversion des salines d'Andalousie. Mais, après de nombreuses démarches, des premiers essais très concluants ont pu commencer dans la baie de Cadix et convaincre aussi bien les coopératives de pêcheurs que les grandes entreprises. Après tout, ma palourde pouvait être élevée avec succès en utilisant les techniques traditionnelles, et les vertus du produit fini permettaient de la qualifier de « semi fine » presque comparable à la palourde européenne « fine ». Étant donné l'identité de leur fournisseur, et compte tenu de l'origine des naissains, elle a initialement pris le nom de « palourde française » (*almeja francesa*) aussi bien en Andalousie qu'en Galice.

Près d'un demi-siècle plus tard, une rétrospective de ma vie passionnante d'ingénieur halieute réserve une place particulière à l'aventure de la palourde japonaise. Oui, l'introduction d'une espèce non indigène présente toujours des risques. Certains pensent qu'elle aurait fait concurrence aux stocks de palourdes européennes, mais je n'en suis pas du tout convaincu. Il est vrai que son opportunisme et sa reproduction abondante lui ont fait coloniser des nouveaux espaces avec des densités élevées, mais la palourde locale est restée présente, clairsemée comme il y a cinquante ans. En Galice, où des semis très importants de palourde japonaise sont réalisés chaque année, les pêcheurs à pied professionnels réalisent encore 20% de leur récolte de palourdes avec l'espèce indigène.

Aujourd'hui, l'arrivée accidentelle de ce coquillage sur les côtes pacifiques d'Amérique du Nord est regardée comme un bienfait providentiel par les professionnels de la mer des pays riverains et je considère que son acclimatation volontaire et contrôlée a été aussi profitable en Europe. C'est un coquillage robuste qui s'adapte à des milieux variés et se reproduit facilement en écloserie comme dans le milieu naturel (ce qui le protège en cas de surpêche). Ses qualités gustatives en font un produit recherché, objet d'une forte demande à l'export, et dont le prix reste toujours élevé. C'est le coquillage le plus cher de France après les ormeaux. En Europe, la récolte annuelle est passée de 700 tonnes à 70 000 tonnes. À la satisfaction d'avoir créé une nouvelle ressource maritime à l'heure où beaucoup de stocks sont menacés s'est ajoutée celle d'avoir patiemment réuni toutes les techniques qui ont permis la maîtrise complète d'un élevage non polluant et rentable.

La réponse à mes interrogations professionnelles de 1969 a été le prolongement des explorations maritimes estivales de ma jeunesse.

Autres textes : à définir
(En cours de sélection par le jury étudiants)

A tous ceux que les bouleversements angoissent, je recommande le combat

Isabelle Autissier (promotion 1978) rejoint IFREMER en 1980 et travaille quelques années sur les pêcheries du Golfe de Gascogne. Très vite, la course au large l'appelle et va faire d'elle une navigatrice célèbre. Elle débute en 1987, en se classant troisième à la Mini-Transat. En 1991, elle devient la première femme à boucler une course en solitaire autour du monde. Elle enchaine alors trois autres courses autour du monde en solitaire, dont le Vendée Globe, et participe au cours de la décennie 90 à de nombreuses compétitions (record New York / San Francisco, Transat AG2R, Route du café...). Depuis 2000, elle mène des expéditions à la voile, en particulier dans les régions polaires. Elle est aussi animatrice à France Inter, conteuse, et surtout auteure de plusieurs essais et de 4 romans. Elle préside l'ONG WWF France depuis 2009 et est membre du Conseil Economique Social et Environnemental. Elle raconte ici sa passion précoce pour la mer et pour l'halieutique.

Treize ans, au plus quatorze, c'est l'âge auquel j'ai décidé de faire halieute. Je détiens donc sans doute, le record de précocité du choix. Mettez-vous à ma place !

La mer a envahi ma vie par inadvertance, dès que mes parents m'ont initiée aux joies du yachting. Dès lors, il n'était plus question d'avoir une vie ailleurs que sur ou à proximité immédiate du pont d'un navire. Une carrière dans la Royale... je ne me voyais pas porter l'uniforme ; Capitaine à la marchande...pas très accessible pour les filles de ma génération ; capitaine de pêche encore moins ; Chercheuse... pourquoi pas, mais pas toute la vie, j'ai trop envie de changement ; voileuse...est-ce vraiment un métier... Et voilà que je dénêche la perle : 100% maritime, assez généraliste pour évoluer autant géographiquement que dans les centres d'intérêt : Je serai halieute. L'avantage de savoir tôt ce à quoi on se destine est que cela économise des angoisses et des errements. La plupart de mes condisciples de classe préparatoire mettaient l'Agro Paris en premier vœu de sortie de concours. Je n'ai pas tergiversé en indiquant l'Agro Rennes qui présentait deux avantages certains : être l'école qui proposait halieutique en troisième année et me rapprocher de la mer.

La petite parisienne n'a pas tardé à se frotter à la réalité. Un chalutier de 24 mètres en acier rouge m'attendait à Concarneau, direction le nord de l'Irlande. Je ne m'étais pas trompée. Ces mers grises et tempétueuses, les hordes d'oiseaux dans le sillage, les aubes roses de colère grisaient mon imagination. Être acceptée dans cet équipage de pêche, réfrénant le mal de mer, taillant aussi vaillamment que possible dans les chairs de poissons, m'appliquant à être présente à toute heure du jour ou de la nuit, me donnait l'accès à une communauté en marge, intrigante et excitante. Quand tous dormaient à terre, vaquaient dans leurs voitures et leurs bureaux impersonnels, moi je vivais et travaillais sous le ciel immense, je partageais ce regard tantôt avide, tantôt émerveillé des marins quand le chalut fait surface. Les regards complices comptaient plus que les mains écorchées et le dos las.

Ce faisant, je découvris un aspect moins reluisant du métier. De toute cette masse vivante et vibrionnante qui atterrissait sur le pont, près de la moitié repartait à l'eau, écrasée, étouffée, sans vie : les inutiles, les trop petits, déjà abîmés, pas intéressants à la vente. Les critères de sélection de la pêche impliquaient un gaspillage du vivant que mon âme de scientifique réprouvait. Par la suite, j'ai approché les méandres des quotas, des autorisations d'engins et de zones. J'ai compris que la réalité décrite par les scientifiques, les prévisions d'abondances basées sur l'observation n'étaient tenues que pour des avis, à mettre au regard des pressions sociales et politiques et de la concurrence des nations. A chaque fois qu'un ministre rentrait triomphant de Bruxelles en indiquant qu'il avait « arraché » des quotas, je savais que c'était la tombe de la pêche française qu'il creusait. Arrivée en 1980 à La Rochelle, j'aurai pu traverser le port à pied sec de navire à navire. Vingt ans plus tard, malgré (à cause) des fameux quotas arrachés, la diminution des stocks ne laissait que quelques bateaux de pêche côtière. Quel gâchis de la nature et de l'humain !

Je dois avouer maintenant mon goût de l'ailleurs, tant géographique que thématique. Malgré des embarquements successifs, la ligne d'horizon devenait une obsession. Au-delà, se trouvaient d'autres mers, d'autres côtes, d'autres peuples que je ne devais pas ignorer. Il y avait également ce vieux rêve d'enfance d'aller un jour, seule entre le ciel et l'eau, de me confronter au cap Horn et à ses semblables et aux mers australes qui peuplaient mes lectures. Mes collègues d'IFREMER puis de l'Ecole Maritime de La Rochelle, prirent donc l'habitude de me voir arriver les mains noires de sikaflex ou le pull troué d'éclats de soudure. Le soir, le week-end et les vacances, je construisais l'instrument de mes rêves : un voilier en acier de 10 mètres. Une fois achevé, rien n'aurait pu m'empêcher d'appareiller pour un an de vadrouille océanique. La liberté est une drogue dure. De retour, il m'était impossible de me glisser à nouveau dans une routine, même la plus intéressante. Il me fallait d'autres horizons à dépasser. Ce fut la course océanique.

Je ne m'étendrais pas sur cette partie de ma carrière maritime, par ailleurs médiatisée. Seulement pour raconter que retrouvant après des mois de course en solitaire le port de Newport (Rhode Island) d'où j'avais appareillé pour mon premier tour du monde, une idée s'est imposée à moi : Maintenant le reste, c'est du bonus !

Maintenant tout était possible, j'avais réalisé mon rêve d'enfant, personne ne pourrait me l'enlever. Aller au bout de son rêve donne une force et une sérénité pour la vie entière.

Mais cette fréquentation assidue du grand large m'avait aussi persuadée qu'on ne lutte jamais contre la mer. Les éléments naturels ne sont pas à notre disposition pour atteindre tel ou tel but. Ils sont le socle à partir duquel il nous revient, petits Homo sapiens de jouer habilement pour les anticiper, les comprendre et établir des stratégies. Ce n'est donc pas l'homme qui est au centre du jeu. Loin de n'être là que pour satisfaire nos besoins, la nature est un enchaînement de lois physiques et chimiques. Plus je naviguais, plus je trouvais mon compte dans cette frugalité attentive à l'environnement. De retour à terre, il ne sautait aux yeux que notre avidité et notre propension au gaspillage allait à l'encontre de la façon dont je me

comportais en mer. Comme, en son temps, j'avais expérimenté combien la surpêche détruisait la vie des hommes, plus je partais et revenais, plus il me semblait que nous marchions sur la tête.

L'océan est aussi un imaginaire, un lieu de tous les possibles, échappant aux lois terrestres, une inspiration poétique, un monde d'étrange et de beauté. En plus de naviguer dessus, j'ai aujourd'hui plaisir à en parler et à partager ces émotions, ces rencontres, ces folies et ces accomplissements. L'écriture est entrée subrepticement dans ma vie. D'abord pour raconter mes propres aventures, puis celles des autres et enfin, avec le roman, pour lâcher la bride à mon imagination.

Il y a une quinzaine d'année, l'urgence de ralentir, voire de stopper notre folie destructrice m'a sauté aux yeux. Que l'on s'intéresse au climat, à la biodiversité, aux pollutions, le consensus scientifique, celui qui se base sur les faits et pas sur les idéologies quelconques, est largement établi. L'humain est en train de tout modifier : l'eau, l'air, la terre, la vie, le sous-sol, la haute atmosphère et bien sur l'océan. Et ces modifications engendrent des dérèglements et un appauvrissement largement répandu. Nous-même, espèce aux immenses besoins, nous travaillons à notre perte. Les crises des fondamentaux de la planète sont de plus en plus violentes, récurrentes et diversifiées. Elles n'impliquent pas la collapsologie, mais elles vont nous pourrir gravement la vie.

Comme beaucoup de mes concitoyens, j'ai donc refusé ce que certains présentent comme inéluctable, pour me lancer dans la bataille. Le WWF m'a accueilli, puis désignée comme présidente. A tous ceux que ces bouleversements angoissent, je recommande le combat. Je sais que l'avenir n'est ni tout rose, ni tout sombre, mais sûrement quelque part entre les deux et tout ce que nous ferons pour le tirer vers le rose sera autant de fait pour atténuer la crise et faire renaître l'espoir.

J'ai sans doute eu la carrière d'halieute la plus précoce, et je pense avoir également eu l'une des plus diversifiées. Et qui sait ce que l'avenir me réserve encore ? Pour l'amoureuse de la mer que je suis depuis toujours, la formation que j'ai reçue m'a donné les bases pour rêver et pour comprendre. Que demander de plus à une formation ?

L'halieutique en 2020... et demain

Par l'équipe enseignante actuelle

(Qq perspectives. 2 à 3 pages)

D'autres témoignages disponibles sur internet

Titre,

Auteur, élément biographique (2-3 lignes)

« Phrase d'appel (4-5 lignes) »

Titre,

Auteur, élément biographique (2-3 lignes)

« Phrase d'appel (4-5 lignes) »

...