

### - Combien de personnes travaillent dans ton entreprise ?

“Deux personnes sont salariés à temps complet, mon mari et un employé. Moi, je m’occupe essentiellement du travail de bureau.”



### - Comment se déroule une journée de travail ?

“Nous nous levons à 7 h pour commencer notre journée de travail à 8h30. Nous allons tout d’abord dans les salles d’incubation. Il faut désinfecter nos bottes avant de rentrer. Nous vérifions la température des incubateurs où se développent les œufs. Ensuite, nous nettoyons les petits bassins où grandissent les alevins. On contrôle leur taille, leur nombre. Il faut retirer les alevins morts.



Laboratoire d’incubation

Chaque jour, nous notons nos observations sur un cahier. C’est un document qui est à la disposition des services vétérinaires quand ils font des contrôles.

A 10 h, c’est le moment d’aller aux bassins extérieurs. Une source de 12,5°C alimente les bassins toute l’année. Il faut nettoyer les grilles d’arrivée et de sortie d’eau.

Les poissons de même taille sont regroupés dans les mêmes bassins, sinon ils se mangeraient entre eux ! Pour pouvoir transporter les poissons vivants chez nos clients, il faut qu’ils soient à jeun. Cela permet d’éviter les déjections dans les cuves de transport. Nous les laissons également à jeun lorsqu’on les trie par taille.

Ensuite, nous nourrissons les poissons. Dans les rivières, ils se nourrissent d’insectes ou d’épinoches présents naturellement dans l’eau. Mais dans nos élevages, cela ne leur suffit pas. On



Distribution d’aliments aux poissons

doit leur apporter une nourriture complémentaire dont la qualité et la quantité sont surveillées.

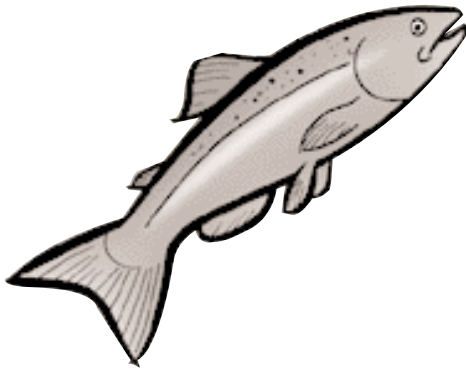
La journée se termine entre 17 et 18 h.”

### - Le travail varie-t-il au cours de l’année ?

“Chaque saison demande des attentions particulières : en automne, par exemple, nous devons retirer les feuilles qui tombent dans les bassins extérieurs. Quand les chutes de feuilles sont importantes, un signal d’alarme se déclenche. Nous devons parfois nous lever la nuit pour les enlever. En été, il faut être vigilant au débit d’eau. Il peut y avoir une diminution de la quantité d’eau de la source. Dans tous les cas, il faut s’occuper des poissons tous les jours de l’année.”



Emballage des truites



## Le saumon, un grand voyageur

**Qui suis-je ? Poisson d'eau douce ou poisson de mer ? Cela dépend. Je suis un poisson un peu compliqué pour les scientifiques. Bien plus compliqué que ma cousine, la truite, même si nous appartenons à la même famille : les salmonidés.**

### Une vie bien curieuse

Je vis tantôt en eau douce, tantôt en eau de mer. Cela dépend de mon âge. Je nais dans des rivières aux eaux vives et fraîches. On m'appelle alors *tacon* ou *parr*. J'y reste environ deux ans, jusqu'au moment de devenir un *smolt*. Là, je suis prêt à partir pour la mer. Là-bas, dans la mer Baltique ou encore plus au nord, vers la Norvège, je vis entre une et cinq années. Cela dépendra de mes rencontres avec mes prédateurs. Quand je serai un saumon adulte, je quitterai les eaux salées pour repartir vers ma rivière natale.

### Naissance en eau douce

Je suis tout d'abord caché dans le gravier, au fond d'une rivière, sous forme d'œuf. Mais il faut que cet œuf décide d'éclore pour que je naisse. Je suis alors un alevin, petit poisson transparent. Je reste sur place, sans bouger, toujours bien tapi dans mon gravier. Je me nourris grâce à la poche située sous mon ventre. Cette poche contient les réserves qui me permettront de survivre les premiers jours. Lorsque j'ai utilisé toutes ces réserves, il faut que je sorte de ma cachette pour me nourrir. Je deviens alors une proie facile, recherchée par de nombreux prédateurs comme les truites et les perches. Je sais bien qu'eux aussi doivent se nourrir, mais quand même ! Beaucoup de mes frères et sœurs disparaissent à ce moment-là, engloutis par de grandes bouches affamées. Aussi, bien malin, je reste tapi dans le lit de gravier, à attraper de minuscules animaux qui passent à portée de ma bouche. Là, je grandis tranquillement.

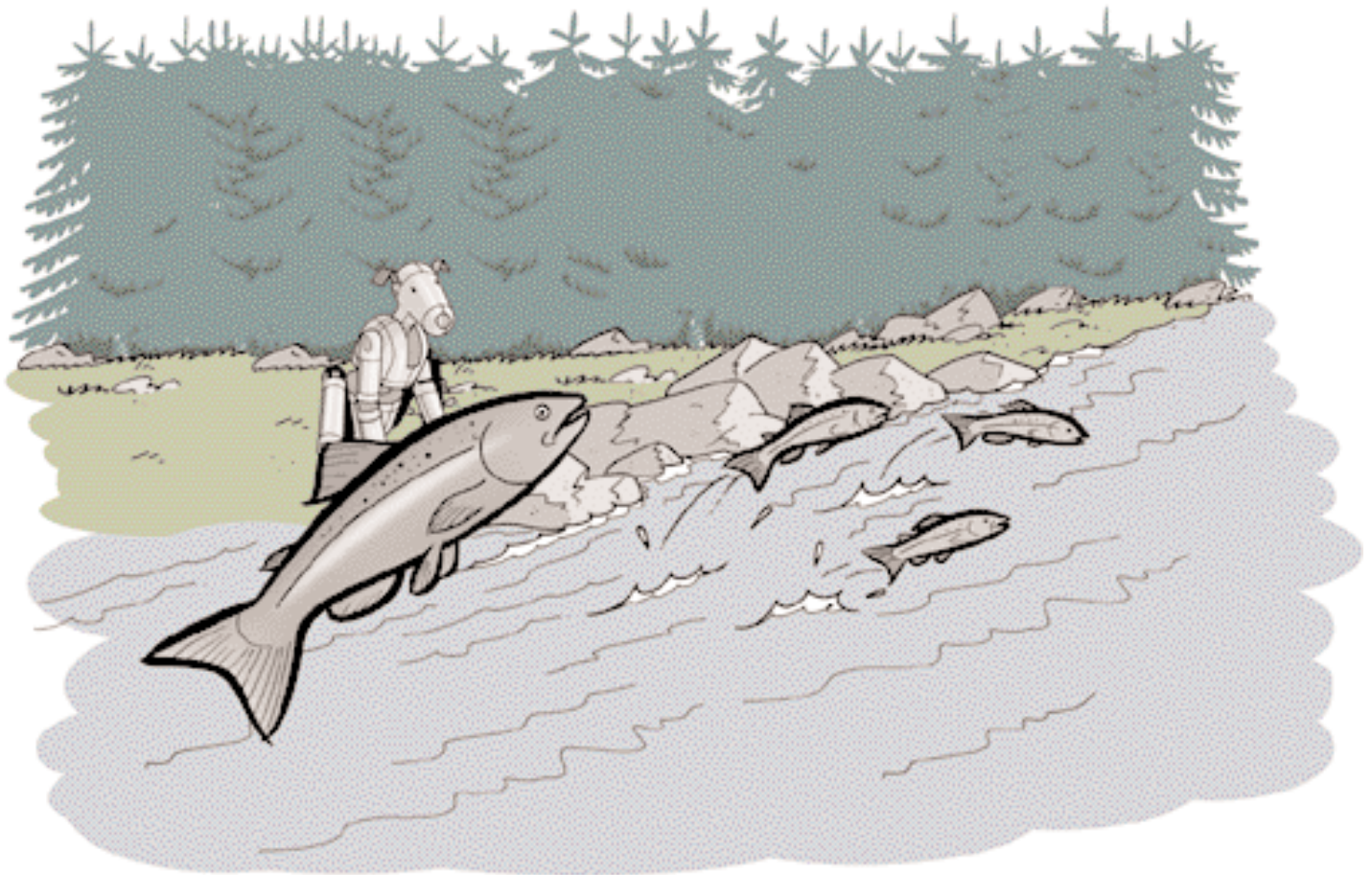
### Le grand voyage vers la mer

Après avoir bien grossi et revêtu de belles écailles argentées, l'appel du grand large se fait sentir. Je suis maintenant prêt à partir vers la mer. Je suis prêt à vivre dans de l'eau salée. Les hommes m'appellent maintenant *smolt*. Je commence à descendre la rivière avec plusieurs de mes frères et cousins. Mais nous avons une manière bien à nous pour faire ce voyage, nous descendons à l'envers, nous suivons le courant la queue en avant et le nez pointé vers notre gravier d'origine. Ballottés par les eaux mouvementées, secoués sur les rochers, nous parcourons ainsi plusieurs centaines, voire des milliers de kilomètres. L'eau change de goût, elle devient saumâtre puis salée. Nous arrivons à la mer. C'est le moment où jamais de pointer notre nez vers le large et de se lancer en haute mer.

### A nous l'océan

En grands groupes, nous partons vers les zones froides de l'océan Atlantique... (c'est pour cette raison que nous nous appelons *Saumon de l'Atlantique*). Toutes ces zones de mers froides sont riches en petits crustacés qui font notre régal. Nous sommes des poissons carnivores, des prédateurs de la mer.

Une fois adulte, au bout de quelques années, il m'arrive de dépasser un mètre en longueur et de peser plus de 25 kg. A ce stade-là, je ne crains plus que les pêcheurs ! Ma chair rosée est si savoureuse que les hommes ont fait de moi un mets de fête.



### Retour aux sources

Nous sommes maintenant de grands poissons argentés, lourds mais vigoureux. Il est temps de se reproduire. Pour cela, nous commençons notre deuxième pèlerinage : c'est le voyage du grand retour. Nous repartons vers notre rivière d'origine, couvrant les mêmes centaines ou milliers de kilomètres de notre premier voyage. Nous affrontons d'autres ennemis, surtout à l'embouchure des fleuves où nous attendent les pêcheurs.

Plus loin, dans le courant de certaines rivières des pays nordiques, ce sont d'autres pêcheurs qui nous guettent avec gourmandise, les ours ! Ils sont plutôt habiles.

Les fleuves qui sont coupés par des barrages possèdent des ascenseurs à saumons : ce sont des couloirs spécialement aménagés pour nous faciliter le retour vers l'amont des rivières. Nous pouvons même remonter des cascades !

### Le gravier natal

Lorsque j'ai retrouvé mon gravier natal, je choisis ma femelle. Nous commençons alors notre travail de reproduction. Chez nous, la reproduction est simple. Nous lâchons nos cellules reproductrices, spermatozoïdes et ovules dans l'eau. La fécondation se fait au hasard du courant. C'est ainsi que je fonde ma famille !

Les œufs fécondés donneront des alevins qui à leur tour deviendront des *smolts* capables de parcourir des milliers de kilomètres et d'affronter la mer. Ainsi va la vie !

Quant à moi, bien qu'éxténué, je pourrai peut-être repartir vers la mer... et recommencer un nouveau voyage.



## Et demain ?

**La mer n'est pas une réserve inépuisable. Il est nécessaire de suivre certaines règles essentielles pour préserver cette ressource nécessaire à l'homme et à son environnement.**

Les ressources de la mer sont renouvelables mais une exploitation trop forte peut les faire disparaître. Il faut laisser aux animaux et végétaux marins le temps de se reproduire.

### La réglementation européenne

Depuis les années 1970, l'Union européenne a établi des règles qui précisent :

- la taille des poissons à pêcher ;
- le type de filet, de chalut (taille des mailles) et autres engins de pêche à utiliser pour préserver les espèces ;
- les quantités à prélever dans la mer ;
- le nombre de bateaux autorisés à pêcher.

L'Union européenne met en place des réseaux de surveillance du littoral européen afin de veiller à la qualité et à la préservation de la mer et de son littoral.

Les générations futures doivent pouvoir continuer de vivre avec la mer.



Débarquement et glaçage des sardines

### Le tourisme

Dans les zones de pêche et de production de coquillages, l'arrivée de touristes à la belle saison provoque quelquefois des conflits : ramassage de coquillages, pêche sous-marine, pêche de crevettes, pêche en mer sur bateaux de plaisance... Tout pêcheur, qu'il soit professionnel ou amateur doit respecter la réglementation.

## La qualité de l'eau

Toutes les eaux des rivières arrivent à la mer. Ces eaux entraînent certains polluants ; les eaux usées provenant de villes qui ne sont pas équipées de station d'épuration, les résidus des industries ou de l'agriculture intensive (engrais, pesticides, lisiers). Il faut tout mettre en œuvre pour préserver la mer. La pêche et l'aquaculture ne sont possibles qu'à cette condition.



Rejets en mer



Déchets sur le littoral

## Les algues vertes

Certaines régions du littoral sont parfois recouvertes d'algues vertes. Ces algues se nourrissent de sels nutritifs que l'on trouve en grande quantité dans les engrais. Lorsque des excès d'engrais agricoles arrivent à la mer avec les eaux souterraines et les eaux de rivières, ces algues vertes prolifèrent.

Ces algues gênent le développement des coquillages, elles leur prennent l'espace, la lumière et la nourriture. Parfois, elles salissent les plages touristiques.



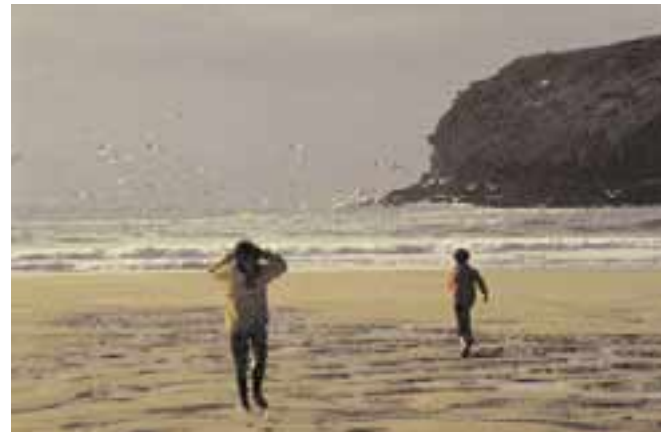
Nettoyage des marées vertes

## Et demain ?

La plupart des stocks de poissons diminuent régulièrement depuis plusieurs années : on pêche trop ! Malgré la diminution des ressources, la puissance et l'efficacité des bateaux a augmenté : on pêche mieux ! La mer pourra-t-elle toujours nourrir les hommes ?



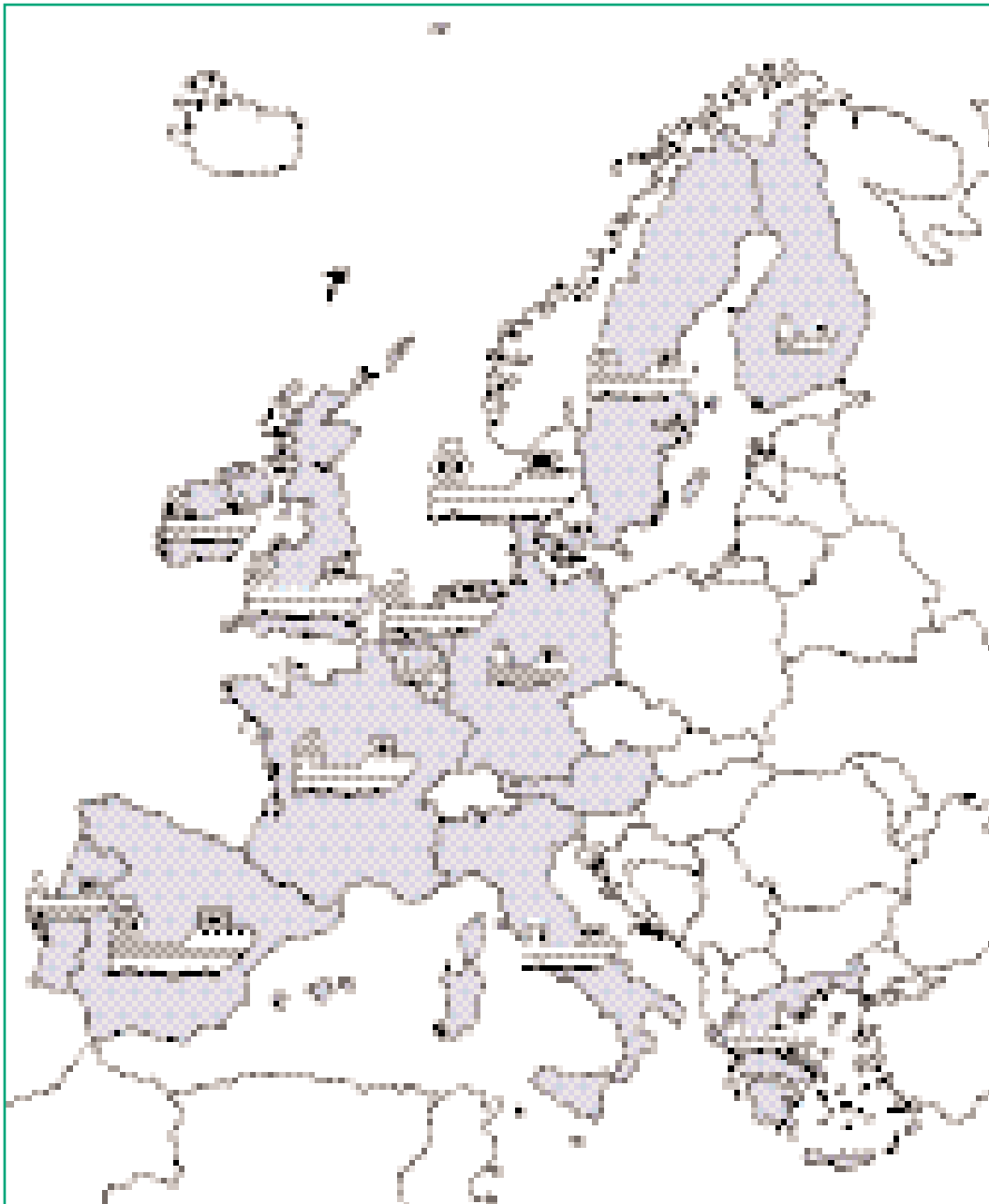
Marée noire de l'Erika (1999)



La mer, l'avenir de l'homme ?



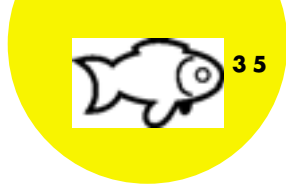
## La pêche



### Les poissons, crustacés et mollusques pêchés (en tonnes)

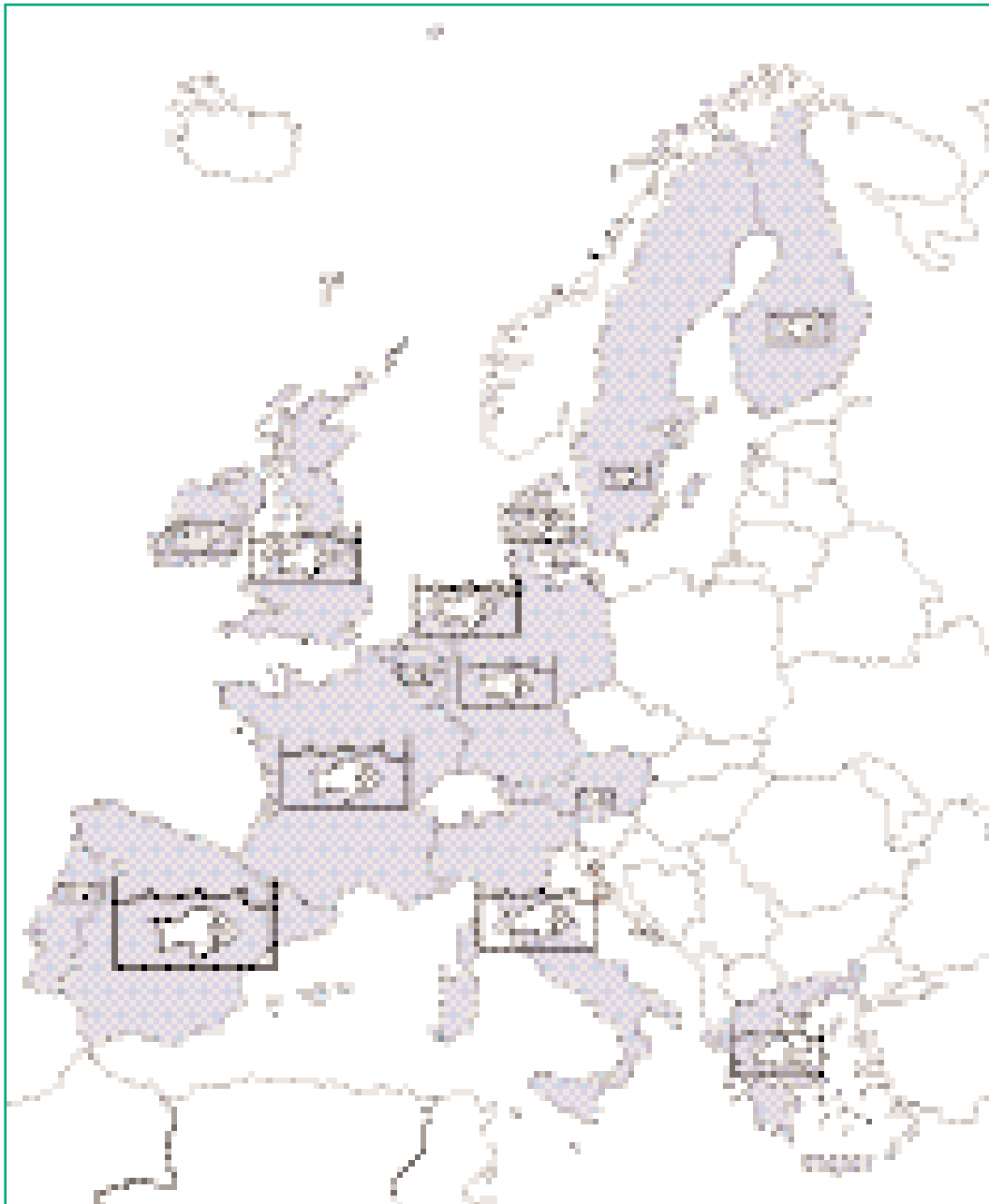
Belgique	30 000	France	580 000	Autriche	0
Danemark	1 400 000	Irlande	280 000	Portugal	210 000
Allemagne	220 000	Italie	280 000	Finlande	145 000
Grèce	150 000	Luxembourg	0	Suède	410 000
Espagne	930 000	Pays-Bas	510 000	Royaume-Uni	830 000
				Union européenne	5 975 000

D'après source Eurostat 1998



Cartes

# L'aquaculture

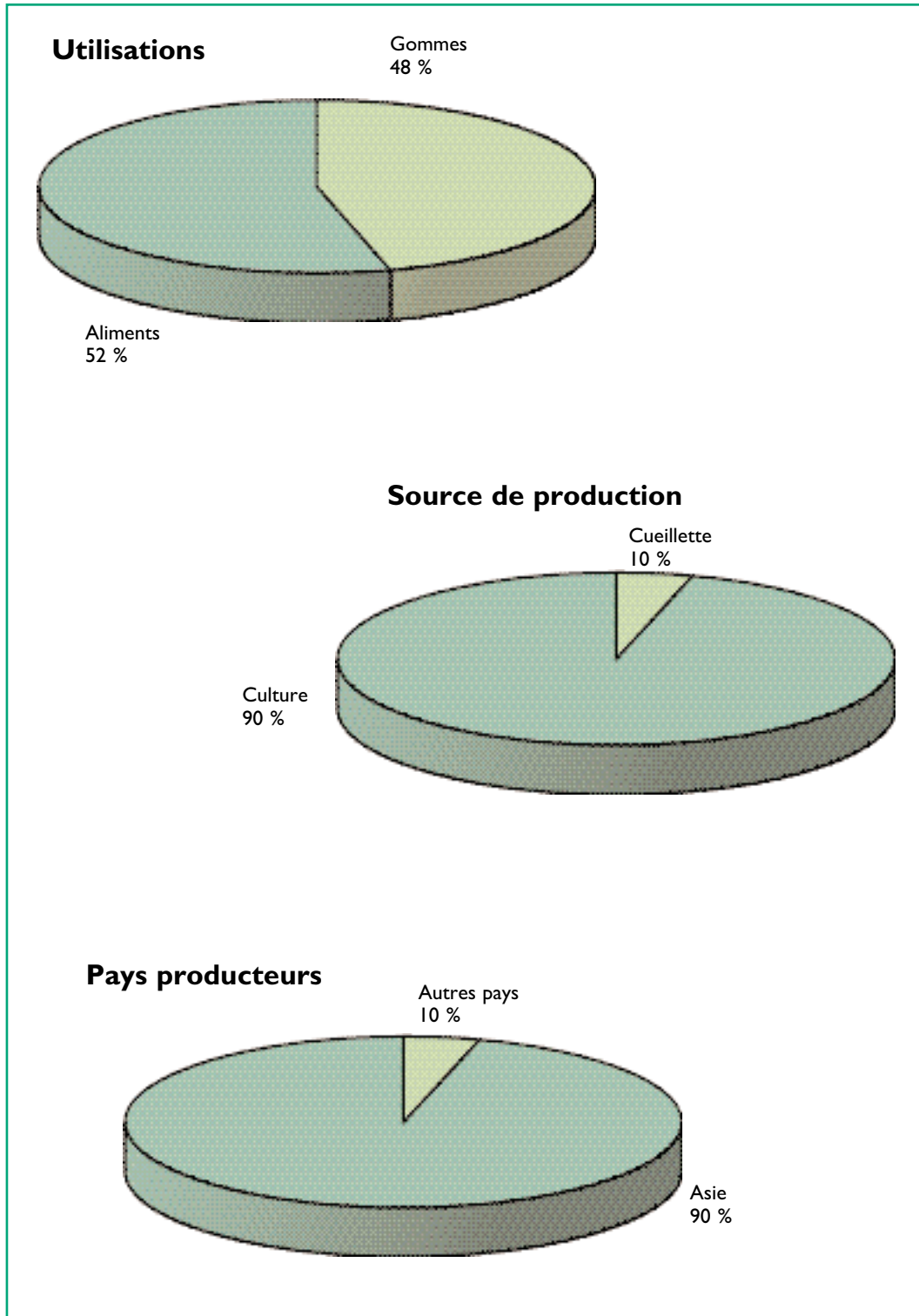


## Les poissons et coquillages élevés (en tonnes)

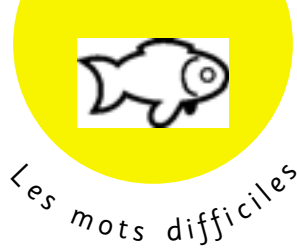
Belgique	850	France	270 000	Autriche	3 000
Danemark	43 000	Irlande	44 000	Portugal	7 500
Allemagne	74 000	Italie	250 000	Finlande	15 000
Grèce	80 000	Luxembourg	0	Suède	6 000
Espagne	320 000	Pays-Bas	120 000	Royaume-Uni	137 000
				Union européenne	1 370 350

D'après source Eurostat 1996

## La production mondiale d'algues



La production mondiale d'algues atteignait environ 8 millions de tonnes en 1997 (dont 90 % obtenues par culture). Près de 75 % sont constituées d'algues brunes, 24 % d'algues rouges et moins de 1 % d'algues vertes.



## Les mots difficiles

**Alevin** : très jeune poisson.

**Chauler** (tuiles chaulées) : on passe les tuiles collectrices au lait de chaux pour faciliter, quelques mois plus tard, le décollage des naissains d'huîtres de ce support.

**Conditionner** : conditionner des marchandises, c'est les emballer pour le transport et la vente.

**Drague** : filet en métal utilisé pour racler les fonds marins.

**Engrais** : produit que l'on mélange à la terre pour la rendre plus fertile.

**Extrait** : produit obtenu à partir d'une substance.

**Maturation** : fait de mûrir, d'arriver à maturité.

**Molécules** : plus petite partie d'un corps.

**Pigment** : substance contenue dans un organisme vivant, qui lui donne sa coloration.

**Protéines** : substances qui entrent pour une forte proportion dans la constitution des êtres vivants et qui sont indispensables à l'organisme. Les protéines sont présentes en grande quantité dans la viande, les poissons, les œufs et dans certains végétaux.

**Plancton** : ensemble d'animaux (zooplancton) et de végétaux (phytoplancton) de très petite taille qui vivent en suspension dans l'eau.

**Salinité** : teneur en sel.

**Vairon** : petit poisson très commun dans les ruisseaux.

**Viscères** : organes contenus dans les grandes cavités du corps. Le cœur, les poumons, l'estomac, l'intestin sont des viscères.



**Conseil Européen des Jeunes Agriculteurs**

23-25 Rue de la science B<sup>e</sup> 11 • B-1040 Bruxelles • tel: + 32.2.230.42.10 • fax: + 32.2.280.18.05  
Email: [ceja@ceja.be](mailto:ceja@ceja.be) • <http://www.ceja.org>