Tribune libre

Mettons les choses au point

par Neil A. Sims

De la perliculture considérée comme un outil de conservation

L'article dans lequel Bobby Kelso résume le rapport présenté par TRAFFIC (*Trade Records Analysis of Flora and Fauna in Commerce* - analyse des registres commerciaux des échanges de plantes et d'animaux) sur le commerce des invertébrés marins dans le Pacifique Sud (*Naga*, janvier 1996; voir la page précédente) jette l'opprobre sur le secteur de la perliculture. Il est indéniable que la gestion des stocks naturels peut être améliorée, au regard des antécédents de surexploitation des huîtres perlières et de la pratique, qui appartient au passé, de prélever des huîtres sauvages pour les fermes perlières. Bobby Kelso et Glenn Sant (l'auteur du rapport de TRAFFIC) auraient pu présenter un argument plus positif en faisant valoir que l'industrie se tourne de plus en plus vers la production d'huîtres en écloserie ou le captage de naissain, et en signalant les autres bienfaits économiques et écologiques que la perliculture peut apporter. Plutôt que d'exhorter les instances politiques et administratives à entreprendre plus de recherches sur la dynamique des stocks naturels et à se soucier davantage de la préservation de cette ressource, le rapport aurait pu, si l'analyse avait été faite de façon plus objective, encourager les gestionnaires de la ressource à intégrer le développement de la perliculture dans leurs plans de gestion de l'espèce et de l'écosystème récifal entier.

Il faut établir une distinction nette entre les méthodes de jadis qui consistaient à pêcher des huîtres sauvages pour leur nacre ou pour constituer un stock d'élevage, et la pratique actuelle. De nos jours, la pêche des huîtres sauvages pour la nacre est généralement considérée comme un gaspillage de précieux stock géniteur ou de ressources qui pourraient être exploitées par les fermes perlières. La collecte d'huîtres sauvages pour constituer un stock d'élevage répond parfois à des impératifs économiques et assure des rentrées de fonds jusqu'à ce que l'écloserie devienne opérationnelle. La majorité des spécialistes sont cependant d'avis que l'exploitation constante des stocks naturels pour repeupler les centres d'élevage est une méthode assimilable à la culture sur brûlis. Comme les perliculteurs recherchent désespérément la stabilité, ils ne peuvent, en toute logique, souscrire qu'à des méthodes durables à long terme.

En Polynésie française notamment, le stock des fermes perlières est constitué entièrement par captage de naissain. La pêche d'huîtres sauvages est formellement interdite et, qui plus est, tout perliculteur qui connaît son métier sait pertinemment que les huîtres élevées à partir de naissain élevé sur collecteur produisent de plus belles perles en plus grande quantité (le taux de conservation du nucleus est plus élevé que dans la nature). Les populations naturelles d'huîtres qui avaient presque disparu aux temps de la pêche nacrière se sont reconstituées et sont plus abondantes qu'elles ne l'ont jamais été depuis le début du siècle. De même, sur l'atoll de Manihiki, aux Îles Cook, les stocks naturels ont augmenté de façon spectaculaire depuis que l'on a cessé de pêcher les nacres et qu'on a commencé à les élever à partir de naissain.

Les fermes perlières elles-mêmes contribuent à la reconstitution des stocks. Alors que jadis, les huîtres vivaient isolées sur le récif, à des centaines de mètres de leur congénère le plus proche, les fermes perlières rassemblent des quantités de mollusques arrivés à maturité et traités avec grand soin qui vivent à proximité les uns des autres. L'efficacité reproductrice est améliorée par une meilleure synchronisation des périodes de ponte et l'optimisation du taux de fécondation des œufs, ce qui se traduit finalement par un recrutement plus important.

MM. Kelso et Sant auraient également pu s'étendre davantage sur les diverses retombées favorables que le développement de la perliculture a eues dans le Pacifique Sud et en Asie du sud-est. Le rendement des investissements dans ce secteur lucratif et la création d'activités dérivées peuvent atténuer les impératifs économiques qui poussent les artisans-pêcheurs à surexploiter les ressources marines. La perliculture et l'élevage d'autres mollusques bivalves marins transforme les anciens chasseurs-cueilleurs en éleveurs qui ont tout intérêt à ce que leurs lagons restent sains pour

assurer leur situation économique. À Manihiki, ce sont les perliculteurs qui réclament à cor et à cri une intensification de la recherche sur l'amélioration de la gestion de l'environnement.

Par ailleurs, les perliculteurs et autres aquaculteurs sont fortement incités à faire reconnaître leur droit foncier sur la zone occupée par leur ferme, soit en réaffirmant un droit traditionnel, soit en faisant valoir un nouveau droit. Dans certaines régions des Philippines, où la pêche au poison et à la dynamite sont chroniques, les zones prises à bail par des fermes perlières sont habituellement les derniers endroits abritant un habitat récifal intact.

Les organisations de conservation oeuvrant dans les îles du Pacifique et en Asie du sud-est pourraient tenir compte des avantages non négligeables que procure la perliculture lorsqu'ils fixent des objectifs en matière de gestion des ressources marines ou créent des zones protégées. Les collectivités traditionnelles peuvent avoir du mal à admettre pleinement les motifs qui président à la création, au maintien et à la surveillance d'une réserve de pêche, dont les avantages consistent souvent en l'accès commun à des retombées qui tardent à se concrétiser ou qui sont diffuses.

TRAFFIC et d'autres organisations animées de bons sentiments feraient bien d'envisager l'approche suivante. Dans un premier temps, il conviendrait d'effectuer une étude détaillée des bienfaits écologiques généraux de la perliculture et de ses diverses répercussions socio-économiques. Certains ont besoin de voir des données concrètes avant de se lancer dans la création d'une ferme perlière au milieu de leur réserve marine, mais on a du mal à imaginer quel dommage pourraient causer des mollusques filtreurs endémiques surexploités accrochés à des filins sous la surface. En outre, cette activité rend financièrement intéressant le concept de réserve marine.

Il faut démythifier le marché perlier

Je suis toujours étonné quand j'entends le ton méprisant sur lequel un nombre déconcertant d'experts-conseils de haut niveau, de cadres des services des pêches et de conseillers en développement que je rencontre parlent de la perliculture. Leur attitude n'a certes guère d'effet sur le secteur bien établi de la perliculture, mais représente néanmoins un courant d'opinion négative contre lequel nous, qui travaillons à étendre la perliculture au-delà de ses limites géographiques actuelles, devons constamment lutter.

À l'origine de cette méprise fondamentale, on trouve la croyance, dénuée de tout fondement et même absurde, qu'il est inconvenant que des collectivités rurales et insulaires produisent des perles. Un auguste aréopage national de chercheurs en agriculture a jadis rejeté en bloc le concept de la perliculture parce qu'il s'agit d'un produit de luxe. Les agents de l'aide au développement mentionnent souvent que la perliculture perturbe les traditions socioculturelles sur les atolls, mais se gardent de mentionner ou minimisent les multiples bienfaits qui en découlent. Il est indéniable que la perliculture provoque des transformations rapides, voire révolutionnaires, dans les collectivités insulaires, ce qui crée inévitablement des tensions : différends fonciers pour le lagon, mésententes quant aux compétences politiques, triomphe du capitalisme sur la propriété collective traditionnelle et adoption des travers les plus pervers de la société de consommation.

La nouvelle richesse qu'apporte la perliculture comporte cependant un vaste éventail d'avantages divers. Les retombées les plus tangibles sont le renversement de l'exode rural, la réaffirmation des droits fonciers sur le lagon qui avaient été abandonnés, l'amélioration des communications, des moyens de transport et des services publics dans les villages isolés qui étaient virtuellement moribonds. D'autres avantages, bien que moins tangibles, sont tout aussi importants, comme le regard brillant et le port assuré de ceux qui produisent les perles, qui construisent les fermes perlières, qui rendent ce secteur florissant. L'indépendance économique, la fierté d'être propriétaire et la reconnaissance de la bonne intendance de l'environnement ne sont-elles pas les finalités du développement ?

On observe d'autres attitudes plus révoltantes sur le marché perlier. Sont-elles le résultat de contrevérités que l'on serine sans penser à mal ou une tentative insidieuse de couper l'herbe sous le pied, voire de creuser une tombe à d'éventuels concurrents des nouvelles zones perlières. Toujours est-il que des producteurs de perles bien établis prédisent sans relâche l'apocalypse aux nouvelles entreprises, ânonnant comme une litanie les dangers de la surproduction, alors qu'eux-mêmes ont pratiqué presque sans retenue une politique d'expansion.

En Polynésie française, la production a presque doublé chaque année depuis le milieu des années 80 et le prix de la perle noire a fluctué à son gré (ou plutôt au gré de la promotion). Le seuil de saturation du marché dont on ne cessait de parler s'est révélé n'être qu'un mirage que l'on peut traverser avec une femme couverte de perles noires à chaque bras. Certes, que les deux femmes en question aient été Elizabeth Taylor et Miss Tahiti n'a pas peu aidé. Les perles noires sont dorénavant aussi recherchées dans un quelconque bled perdu des États-Unis d'Amérique qu'à Paris.

Pourtant, le mythe a la vie dure et il est repris en chœur par les hauts fonctionnaires des services des pêches et du développement de toutes les régions. L'expert en aquaculture le plus haut placé de l'un des plus grands organismes de développement du monde est convaincu que le marché de la perle noire a déjà été pulvérisé par les deux bombes que sont les perles d'eau douce chinoises et l'hématite brésilienne. Autant dire que le mar-

ché du sashimi est menacé par l'expansion massive de la culture du tilapia et les percées technologiques réalisées dans la fabrication du surimi.

Il ne semble pas qu'il y ait grand-chose à faire pour changer des attitudes fondées sur la désinformation. Une étude de marché sérieuse pourrait aider, mais elle serait probablement menée par ceux-là même qui perpétuent le problème actuel. Peut-être leur est-il difficile de laisser leurs idées préconçues au vestiaire. Il ne reste qu'à espérer que des cas flagrants de réussite puissent faire tourner quelques têtes, mais si les exemples des Îles Cook et des Tuamotu ne suffisent pas à montrer ce que la perliculture peut faire pour les îles du Pacifique, il est difficile d'imaginer quelles preuves supplémentaires sont nécessaires.

Perles noires de niveau international : *Pearl World* met les pleins feux sur les succès du secteur de la perle noire aux Îles Cook

Il était selon moi extrêmement important de voir comment fonctionne le secteur perlicole à Penrhyn (aussi connu sous le nom de Tongareva). La perliculture y est une activité quasiment nouvelle, puisque la première récolte date de fin 1995, et également un élément fondamental de la croissance rapide de la production aux Îles Cook. Si je ne m'attendais pas à en apprendre beaucoup sur les méthodes de production, j'étais convaincu que nous pourrions nous faire, lors de cette visite, une idée du dynamisme de ce nouveau secteur et de l'attitude qu'il adopte à l'égard de la qualité et de la quantité.

Penrhyn abrite le centre de recherches marines de Tongareva, qui a été établi en 1995, et a coûté 3 millions de dollars. Ce centre s'occupe de gérer l'environnement de manière plus globale que ne le fait le petit établissement situé à Manihiki. Ces deux institutions travaillent en collaboration, mais le centre de Tongareva dispose de plus grandes capacités puisqu'il abrite un laboratoire de qualité et une écloserie placés sous la responsabilité d'insulaires des Îles Cook fort instruits et très imaginatifs. M. Rick Braley, un consultant américain, sera détaché au centre pendant une année environ pour aider le service des ressources marines à élargir ses activités.

Tant le gouvernement des Îles Cook que le secteur perlicole de ce pays ont eu le mérite d'affirmer leur volonté d'établir la perliculture à Penrhyn sur des bases scientifiques dans un premier temps, avant de mettre en place l'infrastructure nécessaire à cette activité. Une nouvelle fois, c'est le souci de préserver le lagon qui prévaut, comme nous l'avons constaté chez tous les insulaires que nous avons rencontrés lors de notre mission. Les habitants des Îles Cook nous ont de nouveau apporté la preuve qu'ils sont des gestionnaires avisés de leur environnement et que, dans la mesure où l'intervention humaine peut avoir une incidence sur un animal aussi délicat que l'huître, les Îles Cook continueront sans doute encore longtemps à assurer une production de qualité.

Selon les estimations du centre de Tongareva, environ 40 pour cent du lagon peut être exploité, et la population naturelle d'huîtres perlières à lèvres noires atteindrait 2 à 3 millions d'individus, même si une entreprise va jusqu'à parler de 5 à 6 millions d'unités. Mieux vaut toutefois, pour l'instant, s'en tenir à l'estimation la plus prudente.

Au total, l'île de Penrhyn compte environ 600 personnes. Deux villages, Omoka et Te Tautua, sont situés aux deux extrémités du lagon, et c'est de là que s'orga-