

Cà Mau: crevettes et soucis

Elles sont belles et croquantes, ces crevettes vietnamiennes que nous achetons aussi bien à Paris, Bruxelles, que Westminster, pourquoi nous en priverions-nous, avec un prix au détail raisonnable en Europe (8 à 10 euros le kilo en taille 24/30) ? Sans savoir que pour pas mal d'entre elles, ces crevettes arrivent de Cà Mau, l'extrême pointe sud du Viêt Nam. Quel beau chemin parcouru ! En 1981, cette région en produisait 4500 tonnes pour un peu plus de 2 millions de USD, pour dépasser 90 000 tonnes en 2005 avec plus de 500 millions de USD de rentrée financière. Mieux, les crevettes d'élevage biologique commencent à donner de bons résultats.

Autrefois, nul n'avait parié sur l'avenir économique de cette région. Dans les années 1950-60, avec sa forêt U Minh, avec ses marécages, elle était pauvre à en pleurer, peu gâtée par la nature avec ses remontées d'eau de mer, et en plus ravagée par la folie guerrière des hommes. La décennie 1970-1980 fut pire, avec la centralisation de la production, en coopératives.

Est-ce que ce petit miracle économique peut continuer ? La réponse mérite d'être cherchée, face au problème écologique qui commence à se montrer.



Crevettes élevées à Cà Mau

D'abord parce que l'on atteint une certaine limite : la surface consacrée à l'aquaculture (poissons + crevettes), de 14 000 hectares en 1981, a atteint plus de 250 000 hectares en 2005, pour une surface utilisable actuelle de plus de 520 000 hectares combinant l'aquaculture, la riziculture, la pisciculture, cette dernière incluant l'astaciculture – élevage de crevettes. L'objectif est d'atteindre 150 000 tonnes de crevettes d'ici 2010-2011, pour 1 milliard de dollars. Or, la région, on le sait, est marécageuse, et très dure pour le paysan. L'ancienne expression « nhà quê Cà Mau » désignant le campagnard rude sinon frustré n'est pas née sans raison.



Fête annuelle des pêcheurs à Cà Mau

D'où une petite particularité locale : les crevettes y sont massivement cultivées en eau saumâtre, en plans d'eau récupérés partiellement sur d'anciennes rizières, ces dernières résistant mal à l'invasion économique de la crevette, malgré leurs 2 récoltes annuelles sur 7 mois. Sur ces plans d'eau saumâtre, l'élevage est extensif

(2 crevettes par mètre carré), et non intensif, d'où une grande qualité de chair mais non maîtrisée par une politique de qualité contrôlée. Et faute d'une politique de marketing, l'exportation est prise en charge par des distributeurs étrangers, d'où une marge commerciale réelle basse. Par ailleurs, une politique d'étiquette (label) n'est pas encore de mise, alors que ces crevettes se vendraient mieux sous garantie d'origine contrôlée. Gageons que cela ne saurait tarder, car à partir d'un certain volume, cette garantie constitue une arme commerciale face aux crevettes concurrentes (Thaïlande, Indonésie, Madagascar etc.). A titre de comparaison, si Phu Quoc a - semble-t-il - définitivement gagné la bataille de l'exportation de nuoc mam vietnamien face à son grand rival Phan Thiêt, c'est grâce à une politique de contrôle d'origine. Et dans cette confrontation maintenant internationale, la région de Cà Mau a encore un grand potentiel : une poignée de quelques centaines d'hectares seulement est consacrée à l'élevage intensif, mais avec un corollaire significatif, un risque de chute de la qualité, alors que les 3 zones importatrices des crevettes de Cà Mau (USA, Japon, Union Européenne) la recherchent de plus en plus. Et la région ayant toujours été démunie économiquement, aucune grande valeur ajoutée n'est encore là, car les crevettes sont vendues non transformées par manque d'industries de transformation locales, même s'il en existe une poignée et dont la productivité est largement perfectible (moins de 1% de marge) ; deuxième grand potentiel pour Cà Mau, donc.

Cà Mau : forêt de palétuviers et cajeputiers



Cela étant, rien n'est encore vraiment rose au royaume des crevettes, sans jeu de mots. Un pays, l'Equateur (l'eût-on cru?) a lancé l'élevage biologique de crevettes. Cà Mau n'est pas en reste dans ce début de course et de marché, qui est dans l'air du temps. A partir de 2001, 4000 hectares y ont été consacrés, en eau saumâtre, avec l'appui technique de la Suisse, d'où un début de production de crevettes avec étiquette « produit bio » certifiées par un label suisse, permettant un prix de vente de 20% supérieur au prix moyen normal.

Nous disions que rien n'est encore totalement rose. En effet, le succès de la crevette a incité les autorités provinciales à y porter tout leur effort, et la production rizicole commence à tomber spectaculairement:

pourquoi trimer en effet pour un prix bas du riz, quand on peut gagner plus avec moins d'efforts, par la crevette ? En conséquence, et par raréfaction des terres cultivables désormais massivement orientées crevette, les riziculteurs commencent à quitter la région.

Par ailleurs, l'élevage de crevettes sur plans d'eau saumâtre a des conséquences préoccupantes: les mangroves, caractéristique de la région, et fixant la terre battue par les marées de la mer, sont peu à peu éliminées pour faire place à l'aquaculture. Pire, la croissance effrénée des plans d'eau saumâtre pour les crevettes a complètement déséquilibré le vieux réseau hydraulique local conçu au temps de la présence française, initialement pour le drainage de l'eau salée et permettant un équilibre délicat encore l'eau de mer remontant et l'eau douce descendant. Ce réseau est en effet souvent détourné, parfois détruit, et ne n'enlève plus assez le sel. Les ravages du sel ont commencé à désertifier certaines rizières parmi celles qui restent, de plus en plus minoritaires, et où le riz ne peut plus pousser. Les organisations écologiques constatent que dans cette région, l'eau de pluie et l'eau douce des cours d'eau ne suffit simplement plus à nettoyer la terre. Ironie, cette augmentation de la salinisation des terres commence même à menacer la crevette d'élevage, qui ne survit pas en milieu aqueux trop salé. Les autorités ont prévu 200 millions de dollars de travaux sur ce réseau hydraulique, mais à la mi-2006, seulement 10% des fonds avaient été débloqués. D'ici la disponibilité réelle et totale des fonds, l'eau marine va encore gagner irrémédiablement dans certains endroits. En fait, dans certains endroits, les rizières sont déjà mortes, les paysans sont effectivement ruinés, et les éleveurs de crevettes voient leur bêtes mourir. Imaginons le cauchemar : Cà Mau, ancien grenier à riz, devenu vivier de crevettes, risque de tourner à terme d'avoir une activité de...marais salants.

Alors ? Alors, quand nous saisirons désormais à la main des crevettes délicieusement grillées, nous croiserons les doigts pour que le miracle économique de Cà Mau puisse malgré continuer et pour que cette région conserve cette caractéristique unique d'être une région où la mer et les rivières coexistent dans un équilibre certes naturel mais fragile, depuis la nuit des temps.

GNCD

Sources : indosdelaplanète.org, Courrier du VN, dépêches internationales, studya.com