

L'AQUACULTURE VIETNAMIENNE

Et si l'Europe et les USA allaient bientôt consommer du saumon... vietnamien ? Ce n'est pas une plaisanterie. Le Viet Nam, désormais 7^e exportateur mondial de produits d'aquaculture et de pêche (après être devenu 2^e exportateur de riz, de café, et de poivre), doit bientôt chercher à diversifier ses exportations dans ce secteur, qui est depuis 2005 le 8^e poste d'exportation vietnamien avec 2,65 milliards de USD (dont le tiers vers le seul Japon), bientôt à parité avec l'industrie de la chaussure. Et si la diversification commence à pointer le bout de son nez, c'est que les exportations aquacoles actuelles sont en butte à un problème de qualité.

2001 : l'Union Européenne annonce aux Vietnamiens horrifiés que des conteneurs de produits aquatiques vietnamiens arrivés en Europe vont être détruits aux frais du Viet Nam, suite à la découverte d'excès d'antibiotiques interdits. Heureusement, on n'en est plus là, même si la qualité reste fondamentalement le souci de base pour le Viêt Nam.

Car être exportateur, c'est bien, mais au détriment de la qualité, cela l'est moins. Et comme les quelques centaines de fermes marines d'élevage de poisson connaissant le succès grâce à une qualité assez respectée ne représentent que la mini-pointe d'un iceberg de milliers d'autres fermes familiales et artisanales fonctionnant au principe du « ça passe ou ça casse », les problèmes ne manquent pas. Mais de quelle nature ?



« Récolte » de poissons-chats d'élevage

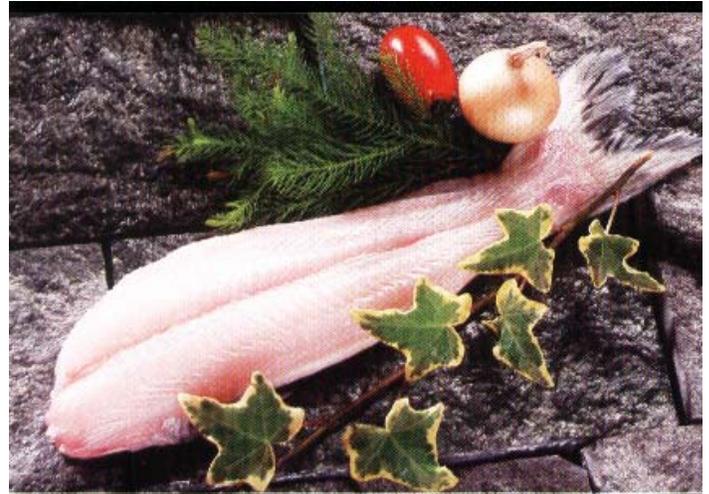
Cần Thơ, Châu Đốc et Cà Mau sont les 3 mamelles de la puissance aquacole vietnamienne. A Cà Mau, la moitié de l'activité économique est déjà orientée élevage de crevettes, au détriment du riz (cf article récent dans ce magazine : http://aejrsite.free.fr/goodmorning/gm72/gm72_CaMau.pdf). A Cần Thơ, des milliers de maisons-fermes marines parsèment la surface du Mékong, exploitées de manière souvent empirique par des paysans reconvertis dans une activité *a priori* plus rentable. Il en est de même du côté de Châu Đốc, apparemment sur une moindre échelle. De leurs maisons flottantes, les pisciculteurs alimentent directement les poissons des cages situées juste au-dessous, solidaires de la maison. C'est là que le bât blesse, car le poste de coût fondamental, c'est la nourriture des poissons. Manquant des capitaux réservés aux grandes fermes exportant en Europe, aux USA et au Japon, ces fermes familiales rognent sur les frais de nourriture, mélangeant souvent des résidus de riz (le son de riz, c'est-à-dire les coques de grains de riz, fibreuses donc dangereuses pour le poisson) à la farine de poisson. Conséquence: pour atténuer la faible résistance des poissons aux maladies, le paysan augmente les doses d'antibiotiques pour éviter une mévente due à la mortalité. Un cercle vicieux, car trop d'antibiotique rend le poisson impropre à la consommation, en Occident. Le premier problème est donc financier.

Le deuxième problème relève de la formation. L'Université de la Pêche à Nha Trang, tout comme l'Université de Cần Thơ, disposent d'unités orientées aquaculture, mais leurs interventions coûtent cher. C'est d'ailleurs dans le delta du Mékong qu'a eu lieu en 1995 la première mondiale de la reproduction en élevage de *pangasius* (poisson-chat), grâce aux efforts du CIRAD français combinés à ceux des universités locales. Instantanément, des milliers de familles se lancèrent dans l'élevage du poisson-chat, avec des connaissances rudimentaires débouchant sur une densité trop forte dans les cages, une alimentation empirique, et une sur-utilisation d'antibiotiques (« c'est un médicament, donc ce ne peut être dangereux »...).

Le troisième problème relève de la distribution: trop faibles car non regroupés, les pisciculteurs sont sous l'emprise de l'industrie de transformation (décortiqueurs, surgélateurs etc.), phénomène bien connu des agriculteurs européens. Ces transformateurs écrasent les prix à l'achat pour se réserver une bonne marge à la vente en direction de la grande distribution mondiale. Ce n'est pas sans raison que les Parisiens consomment des crevettes de bonne taille à 8 euros le kilo surgelé. Et sur les quelque 400 usines de transformation vietnamiennes, seule la moitié répond aux normes de qualité acceptées internationalement. On en arrive donc au problème final de la qualité, qui a également un prix. Le malheur est que les consommateurs européens, américains et japonais sont maintenant habitués à un prix bas, d'où la nécessité de diversifier la production, faute de pouvoir augmenter rapidement les prix. Pourtant, la preuve est faite que le prix peut être relevé, à condition que la qualité soit attestée, ce qu'a fait la fameuse Ferme 184 de la région de Cà Mau qui produit sur 6000 hectares des crevettes d'élevage dont la qualité est certifiée par un organisme suisse et dont le prix est de 20% supérieur à celui des crevettes normales.

Filet entier de poisson-chat

Et c'est là qu'arrive le saumon mentionné au début de cet article. Des essais ont été faits en 2005, avec des œufs importés de Norvège, dont 70% ont abouti à la naissance de saumons d'un poids moyen de 1,5 kg, annoncée l'an dernier. Ce début prometteur va déboucher sur une opération à grande échelle dans la région de Lào Cai au nord, car il y fait assez froid, ce qui convient mieux au saumon. Tout cela permet d'envisager la même opération avec des esturgeons (vous savez, ces poissons qui pondent du caviar...).



En attendant, tout continue. Les éleveurs de poisson-chat qui ont pu s'enrichir ont édifié une statue géante d'un poisson-chat à Châu Đốc (province d'An Giang) pour le remercier de ses bienfaits ! En oubliant peut-être que la poule aux œufs d'or est encore fragile, faute de qualité générale, et à condition de pouvoir continuer à fonctionner de la manière actuelle, qui est désastreuse pour l'écologie. En particulier à Cà Mau, qui voit son réseau hydraulique dévasté par l'élevage de la crevette ; mais où trouver les 800 millions d'euros et les 10 ans de travaux y afférents ?

La branche-sœur de l'aquaculture, la pêche traditionnelle avec ses 100 000 bateaux immatriculés, traverse les mêmes eaux périlleuses de la qualité. Une mission d'inspection de l'Union Européenne en 2005 a noté pour la pêche traditionnelle les conditions plus que perfectibles en matière d'équipements et d'hygiène sur les bateaux, outre les mauvaises conditions sanitaire de débarquement et de vente (les criées) de la pêche.

En termes de produits aquatiques et aquacoles, les Vietnamiens, peuple originellement marin, a pu dépasser largement le stade de la suffisance depuis plus d'une décennie. Mais l'exportation sur une base de qualité relève d'une autre nature, et la fameuse maxime vietnamienne *ăn bẩn sống lâu* (manger sale permet de vivre plus longtemps) ne peut être de mise avec les consommateurs japonais, européens ou américains, qui ne sont pas immunisés naturellement, eux.

GNCD

Sources : infosdelaplanete.org, [Courrier du Vietnam](http://courrierduvietnam.com), studya.com, dépêches d'agences internationales [Iconographie seafoodfromvietnam.com](http://iconographie-seafoodfromvietnam.com)