



Zélimir Filic, au premier plan, inspecte une ferme marine.



L'alimentation, une tâche essentielle pour les employés des fermes qui doivent noter les réactions des poissons aux diverses nourritures essayées.



L'inspection des casiers à huîtres.

MARIMIRNA

Une ferme marine franco yougoslave

Avec 8 000 km de côtes, la Yougoslavie dispose d'une longue façade maritime baignée par l'Adriatique. Devant l'amenuisement des apports de la pêche traditionnelle, l'aquaculture offre des perspectives prometteuses dans des eaux tempérées et sans marées. Mirna, à quelques kilomètres au sud de Trieste, était la plus grande pêcherie du pays. Grâce à l'association avec une entreprise française, elle développe aujourd'hui un important site aquacole.

Le nord de la mer Adriatique, entre Venise et l'Istrie, a un long passé maritime : pêche de sardines, thons et anchois, élevage artisanal de moules, loupes, daurades, anguilles y sont mentionnés dès le Moyen Âge. La pêche yougoslave, toutefois, accuse un déficit national de 20 000 t de poissons blancs par an. Dans ce contexte, l'aquaculture pourrait représenter un palliatif aux importations. C'est en tout cas l'objectif de la ferme marine de Lim, du nom du canal qui sillonne le sud de la presqu'île.

La pêche yougoslave n'échappe pas à un certain centralisme, données fondamentales des économies socialistes. « Il existe onze grandes pêcheries dans le pays », explique Zélimir Filic, directeur du département aquaculture de la société Mirna. « Mirna est la plus importante de ces sociétés. Elle comprend quatre départements : pêche, transformation, conserverie, commercialisation et cultures marines. »

Véritable groupe industriel, Mirna contrôle parfaitement toute la chaîne de production. Ainsi, le secteur trans-

formation ne s'occupe pas seulement de mise en conserves. Il dispose d'une unité de fabrication de boîtes en fer blanc, d'une unité de congélation pour la préparation de filets de poissons blancs et d'une unité de fabrication d'aliments en poudre utilisés dans les cultures marines.

De même, le département commercialisation comprend aussi bien des vendeurs que des acheteurs. Les vendeurs écoulent les produits Mirna sur le marché intérieur et, pour moitié, dans soixante-trois pays du monde entier. Il s'agit d'abord de conserves (thon, sardines à l'huile ou aux aromates) et de filets congelés. Les principaux clients sont l'Italie et l'Autriche mais le réseau s'étend jusqu'en Amérique du nord. Les acheteurs complètent les fournitures de la flottille maison par les apports des pêcheurs privés et des importations de poissons blancs. Enfin, ce département de Mirna dispose de ses propres camions de transport et d'une chaîne de magasins spécialisés à son nom.

Sepia-Mirna

Les mariés de la mer

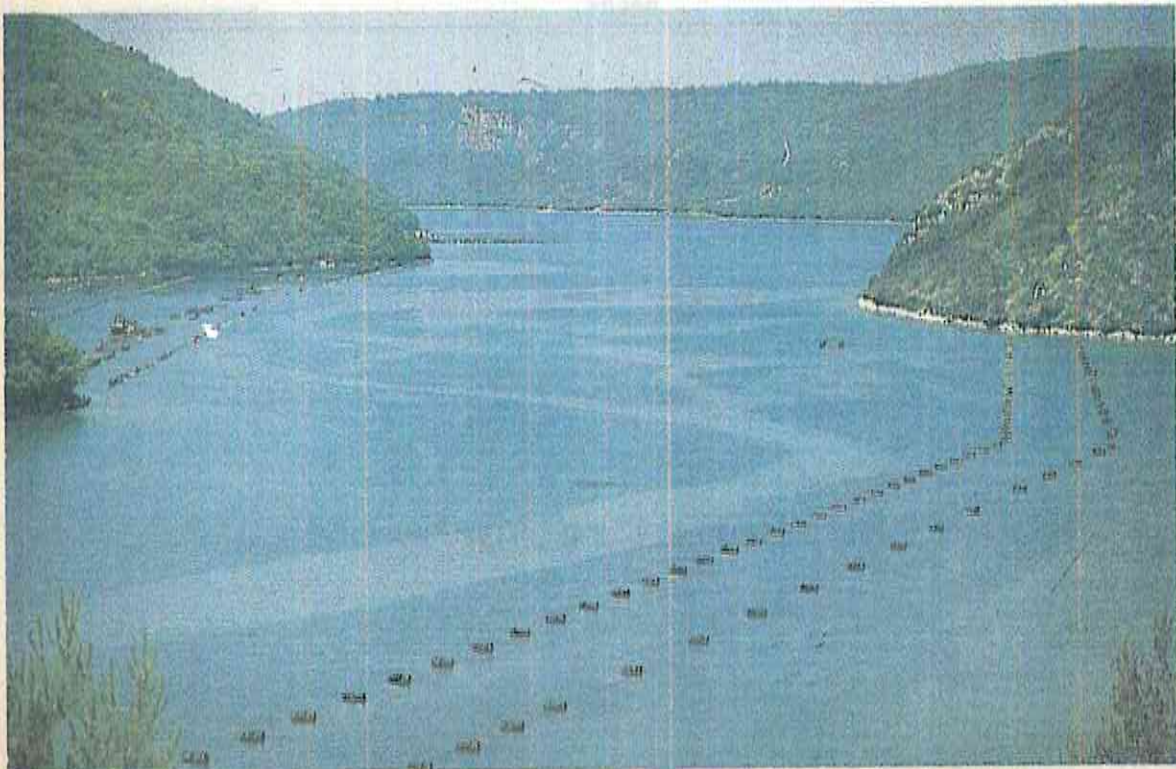
La société d'Etudes, de Promotion et d'Ingénierie de l'Aquaculture (Sépia), organisme de recherche, de formation et de production aquacoles a été créée au début des années 1980 par la Caisse des dépôts. Sépia produit environ 500 t de loupes dans sa ferme marine de Gravelines (Nord). Le bureau d'études, lui, aide à la commercialisation, l'installation et la création de sociétés aquacoles en France et à l'étranger, comme c'est le cas ici pour Marimirna.

Mirna, le plus important groupe de pêche de Yougoslavie, est basé à Rovinj en Istrie. La société, qui compte 21 chalutiers de 20 m, produit 7 000 t de poissons, 12 000 t de poissons préparés et 1 200 t de farine, emploie plus de 1 200 personnes sur toute la filière du poisson.

Elle exporte 50 % de sa production dans 63 pays.

Le groupe cultive et pêche les coquillages : 1 200 t ont été produites en 1985, dont 600 de moules (*Mytilus galloprovincialis*) et 150 t d'huîtres plates (*Ostrea Edulis*), qui ont beaucoup de mal à passer les frontières françaises... Le captage est abondant pour les deux espèces, et le prix de l'huître en Yougoslavie est de 4 F l'unité.

Tourisme et conchyliculture cohabitent, non sans problème, dans cette zone très proche de Venise. Marimirna, la filiale aquacole, a pris ses précautions : elle contrôle toutes les constructions 30 km autour du site aquacole. Des restaurants spécialisés dans le poisson accueillent les bateaux triés sur le volet et Marimirna va équiper ses bateaux de moteurs électriques.



Spectaculaire point de vue sur le canal de Lim. Au premier plan, les lignes flottantes pour les moules ; au fond, une ferme marine.

« Une idée acceptée sur le plan politique »

Au sein de ce vaste groupe, les cultures marines sont donc devenues un enjeu économique, celui qui passe par la maîtrise de l'approvisionnement. Toutefois, « les problèmes technologiques et philosophiques de l'aquaculture nous éloignent considérablement de la pêche traditionnelle », souligne M. Filic. « C'est pourquoi notre travail a été peu à peu séparé pour former un département indépendant, Marimira, qui va bénéficier de facilités de gestion et de financement au sein du groupe pendant trois ans, le temps que nos premiers élevages soient commercialisés. »

Zélimir Filic peut être considéré comme l'un des pères de l'aquaculture yougoslave. « Nous avons commencé en 1975, avoue-t-il, par la sélection de géniteurs dans une écloserie laboratoire. Puis nous avons réussi un cycle complet de loup en 1978. Dans nos recherches, nous avons bénéficié de tout ce qui s'était fait, en particulier en France et en Italie. A cette époque, j'avais eu la chance de bénéficier d'une bourse d'études du gouvernement français qui m'a permis de visiter différents centres. Depuis ces années, les relations n'ont fait que se renforcer, à mon niveau personnel, mais aussi entre notre ministère des Pêches et celui de la France. »

« Le développement de l'aquaculture est maintenant une idée acceptée au plan politique », poursuit M. Filic. « Il existe en Yougoslavie un programme de recherche fondamentale en génétique et en hydrographie mais ce qui est aussi intéressant, c'est un engagement des techniciens dans l'industrie. » Lui-même et son épouse, anciens étudiants de l'institut de recherche marine de Zagreb, puis responsables du laboratoire de Rovinj, franchissant le pas au début des années 1980. Après les expériences réussies, ils veulent s'essayer à la production intensive.



L'huitre de Lim, une « plate » qui a belle allure.

A la volonté du scientifique s'ajoute un site privilégié, le canal de Lim. Ce bras de mer, immense fjord large de 1 800 m à son embouchure, pénètre à 11 km à l'intérieur de la péninsule d'Istrie. Depuis 1888, on y élève traditionnellement les huîtres. En 1950, les moules y furent introduites et c'est là que M. Filic installa son laboratoire expérimental. Actuellement, Marimira achève la construction d'une écloserie qui devrait apporter un peu plus d'autonomie à l'aquaculture yougoslave.

Cette entreprise est réalisée avec la participation financière et technique d'une entreprise française spécialisée dans les cultures marines : Sepia International. « Nous avons eu des offres de coopération de la part de beaucoup de pays : Norvège, Italie, Suisse ou Allemagne », précise le directeur. « Nous avons choisi le partenariat avec la France parce que nous avons une longue habitude de travail ensemble mais, pour le matériel, nous avons fait appel aux meilleures technologies : France, pour les problèmes thermiques, Suisse pour les automates... »

Partenaire financier à hauteur de 30 %, Sepia a agi en bureau d'études au moment de l'édification du site.

Demain, l'entreprise française collaborera étroitement au développement et de la recherche. Elle assurera la commercialisation.

A l'automne, la première écloserie de Lim sera opérationnelle. Elle disposera d'un hall d'élevage d'une capacité de 600 000 alevins en cycle normal. Deux cuves en polyester hébergeront les géniteurs, lousps et dorades. Le pré-grossissement s'effectuera ensuite en bacs cimentés. Trente-deux employés travailleront directement sur le site. La recherche et les contrôles d'élevage seront entièrement informatisés.

La daurade aime le nylon

« A la suite des résultats obtenus à la fin des années 1970, pour les lousps, nous avons engagé une exploitation commerciale intensive sur le principe de l'élevage en cage. Cette technique, pour laquelle nous avons conçu un ensemble original de pontons, baptisée « ferme », est très bien adaptée au loup ou à la dorade ainsi qu'aux caractéristiques de notre site. »

Pour l'instant, trois de ces fermes seulement sont en fonction dans le

canal de Lim. Chacune se compose de pontons flottants délimitant seize cages autour desquelles des filets sont suspendus. Chaque cage représente un volume de 150 m³ et une capacité de 1,5 à 2,7 t de poisson en fin de cycle, soit au bout de seize mois environ, avec des pièces atteignant alors un poids de 400 g.

Chaque ferme est équipée d'un bureau-atelier qui abrite l'équipe de travail composée de trois personnes. Celles-ci nourrissent le poisson avec des granulés et des poudres de poisson moulu. Cette nourriture vient de France, d'Italie ou des conserveries Mirna. Dans l'avenir, les chercheurs de Lim auront pour objectif de définir un produit « maison », bien adapté à l'élevage local. Les fermiers surveillent les alevins qui leur sont confiés, âgés de quatre mois ils doivent vérifier en permanence le comportement des poissons, la température de l'eau qui ne descend pas en dessous de 8° en hiver, l'état des filets ou viennent se coller algues, huîtres et moules. Sans oublier l'appât que les daurades semblent manifester pour certains nylon. Peu de prédateurs, en revanche, dans le canal. Contre les oiseaux, il suffit de poser un filet au-dessus des cages. Contre les rats, un ramède écologique a été trouvé : une famille de chats règne sur chaque ferme !

L'objectif 1988 sera une production de 24 à 43 t pour chaque ferme. Des chiffres qui sont loin de résoudre le déficit national en la matière mais la véritable production n'a pas encore démarré. Jusqu'à maintenant, les Yougoslaves devaient importer leurs alevins (lousps de Gravellines et daurades de l'île d'Oléron). Il s'agissait d'abord pour eux de rodor leur technique de grossissement et de former le personnel. Ceci étant achevé, Marimira est prête à développer ses activités dès que l'écloserie de Lim lui fournira les alevins. A l'heure actuelle, les fermes occupent seulement un quart du canal et Marimira dispose de deux autres sites d'élevage en Istrie. Le potentiel est énorme.

Texte et photos
Pierre FRUSTIER.