

## Qui veut la peau du concombre de mer ?

14 novembre 2019, 20:36 CET • Mis à jour le 28 novembre 2019, 11:17 CET

### Pascal Le Floc'h

Maitre de conférence, économiste, Université de Bretagne occidentale

### Lucie Chopot

Etudiante ingénieure, Montpellier SupAgro




Trois types de concombre de mer (holothuries) ont été inscrites comme espèces menacées d'extinction. kevskoot/Pixabay, CC BY-SA

Trois espèces de concombre de mer viennent d'être inscrites sur la liste des espèces menacées d'extinction de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES).

De quoi s'agit-il et pourquoi cette espèce, également appelée holothuries à mamelles, ou bêches-de-mer, concerne particulièrement la France et ses pêcheurs outre-Atlantique ?

### Un animal marin très prisé

Le concombre de mer est un animal marin benthique (qui vit fixé au sol ou se déplace en rasant le fond), vivant à proximité du fond des mers et océans, des lacs et cours d'eau. Comme c'est le cas pour d'autres animaux marins : les oursins, les étoiles de mer ou encore la raie ou la sole.

Le concombre de mer est un vrai symbole de la mondialisation. Il est pêché par plus de 70 territoires différents  et chaque océan, chaque mer, abrite, au moins, une pêcherie de concombre de mer. Les premières traces de consommation au cours des banquets royaux chinois datent de la Dynastie Ming (1368-1644) et ont pris toute leur place au cours de la Dynastie Qing (1644-1912).

Or, aujourd'hui, cet animal subit une forte pression du fait d'une surpêche tentant de répondre à une très forte demande, notamment en Chine où il est un ingrédient des plats traditionnels, et qui concerne directement certains territoires comme la petite communauté française de Saint-Pierre et Miquelon. Dans ce petit territoire, on en pêche environ 1 400 tonnes et 100 000 tonnes au niveau mondial selon la FAO.

Pour ce territoire, seule implantation française en Amérique du Nord, le concombre de mer présente une nouvelle opportunité commerciale. Pascal Le Floc'h, Author provided

## **Une nouvelle opportunité commerciale**

Pour ce territoire, seule implantation française en Amérique du Nord, le concombre de mer présente une nouvelle opportunité commerciale.

Situé à 25 km au sud de Terre neuve, l'archipel comprend deux communes, Saint-Pierre et Miquelon-Langlade. La population recensée se maintient à plus de 6 000 habitants (5 467 à Saint-Pierre et 614 à Miquelon). Si les crustacés, principalement le crabe des neiges et le homard, sont les espèces privilégiées des pêcheurs, le concombre de mer bouleverse la hiérarchie des produits ciblés depuis peu, notamment après avoir connu un premier effondrement des ressources.

Dans les années 80, l'effondrement du stock de morue en Atlantique Nord-Ouest a conduit le gouvernement du Canada à la fermeture de pêcheries dès 1992, provoquant l'arrêt de milliers d'emplois à Terre-Neuve. Cette décision a directement touché Saint-Pierre et Miquelon dont l'unique industrie était alors l'exploitation du stock de ressources halieutiques (les ressources marines vivantes exploitées à titre commercial), principalement la morue. S'est alors posée la question de la diversification des activités économiques pour les communautés touchées par l'épuisement d'un stock de ressources marines vivantes.

Dans le cas des petites économies insulaires, la voie pour une reconversion est plus étroite qu'à l'échelle des territoires continentaux. C'est pourquoi Saint-Pierre et Miquelon ne peut totalement abandonner l'exploitation des ressources halieutiques, même si le modèle d'une pêche artisanale apporte une contribution économique et sociale plus réduite que celle du modèle industriel.

C'est à la fin des années 2000 que deux petits navires-artisans exploitent alors un nouveau gisement dans les eaux de l'archipel, celui du concombre de mer (*Cucumaria frondosa*).

## Vers un nouvel effondrement ?

Sur le territoire de Saint-Pierre et Miquelon, moins de 500 tonnes de concombre de mer étaient capturées de 2008 à 2014. Rapidement, la production atteint 1 000 tonnes de 2015 à 2017, pour atteindre 1 400 tonnes en 2018. Cette rapide accélération répond à une forte attractivité d'un marché mondial surtout situé en Chine. Elle inquiète également les scientifiques quant au risque d'un nouvel effondrement d'un stock d'une ressource naturelle, 30 ans après celui de la Morue en Atlantique Nord-Ouest.

La dernière évaluation de l'Ifremer, en 2019, (diagnostic sur l'holothurie (*Cucumaria fondosa*) de la ZEE de St Pierre et Miquelon) recommande de réduire les captures et d'adopter une approche de précaution. C'est donc à une nouvelle tragédie des communs, en référence à un article célèbre de Garrett Hardin (1968), que nous assistons.

En effet, l'holothurie (concombre de mer de la famille des échinodermes) présente un rôle écologique fondamental puisque de par son mode de nutrition elle participe au recyclage des matières détritiques, à l'aération du sol, à la limitation de l'eutrophisation (un phénomène de pollution provoquée par un apport trop élevé de nutriments favorable au développement des algues notamment). Elle participe donc à la structuration des habitats d'autres espèces. De plus, comme tout autre être vivant elle appartient à un réseau trophique, c'est-à-dire la chaîne alimentaire entre les espèces d'un écosystème, qui fait d'elle et de ses juvéniles une source d'alimentation pour d'autres individus (prédation majeure par l'étoile de mer). Son rôle écologique est primordial et sa disparition peut avoir des conséquences catastrophiques pour un écosystème.

Le rôle du concombre de mer sur l'écosystème.

## **Le processus de circulation du concombre**



Une fois pêché, cet animal marin est vendu après avoir subi un processus de transformation dont les quatre principales étapes sont : le tranchage, l'éviscération, la cuisson et le séchage. Cependant, l'enchaînement de ces éléments n'est pas identique et linéaire, il dépend des connaissances locales, des traditions, de l'espèce pêchée et du niveau de développement du territoire où se déroule le processus.

Cela laisse place à une diversité de techniques de transformation pour aboutir à différents produits : le tégument séché de concombre de mer (qui est de loin le produit le plus répandu sur les marchés), plus largement connu sous le nom de « bêche-de-mer ».

La bêche-de-mer est ensuite exportée vers une « plate-forme de réexportation ». Ces « plates-formes » reçoivent des bêches-de-mer de tous les territoires producteurs et les réexportent vers d'autres marchés.

Bateaux de pêche, Saint-Pierre et Miquelon. Lucie Chopot, Author provided

## **Hongkong, plaque tournante de la bêche de mer**

La principale plate-forme est Hongkong, commercialisant près de 4 000 tonnes de bêche-de-mer séchées et 2 500 tonnes congelées sur l'année 2016, pour une valeur totale de 294 millions d'US dollars   .

Le prix varie en fonction de l'espèce transformée. La valeur la plus élevée est accordée à une holothurie japonaise (*Apostichopus japonicus*). Son prix oscille entre 300 US dollars et 1 900 US dollars le kilogramme. Pour les autres espèces de concombre de mer, l'échelle tarifaire est plus modeste, de 60 à moins de 400 US dollars par kilo.

Les holothuries forment une des cinq classes du phylum marin des échinodermes, qui comprend également les étoiles de mer, les oursins, les ophiures et lys de mer. On comptabilise 1 700 espèces d'holothuries. La majorité des espèces est benthique, se déplace peu. Elles peuvent se retrouver entre 1 et 1 000 mètres de profondeur.

## **Des toxines très appréciées**

Face au danger, elles émettent dans le milieu des « tubes de cuvier ». Ce sont des filaments blanchâtres stockés à l'intérieur de l'animal et émis en cas de prédation. Leur émission agit comme un mécanisme de défense physique (filaments gluants et adhésifs) mais aussi chimique car ils libèrent, par la même occasion, des toxines appelées « holothurines ».

Les tubes de Cuvier : le moyen de défense des concombres de mer. Wikipedia, CC BY

L'holothurie est considérée comme un produit à haute valeur nutritionnelle car elle présente une haute teneur en protéines (5 à 12 % du poids vif), son tégument présente un fort taux de collagène et elle est majoritairement pauvre en lipides. Elle est riche en divers minéraux, vitamines et acides aminés essentiels. Elle est consommée en Asie dans des plats traditionnels en sec (trévang) ou fermenté.

Les propriétés nutritionnelles et les fonctions écologiques de l'espèce encouragent une concentration des activités de pêche sur les stocks identifiés à l'échelle planétaire.

## **Limiter la surpêche**

Une exploitation séquentielle est en œuvre pour alimenter ce marché devenu très attractif. Près de 40 % des pêcheries d'holothurie étaient sous moratoire en 2011, principalement pour cause de surpêche. Les populations d'holothuries de haute qualité ont été décimées. Des espèces de plus faible qualité font désormais l'objet de pêches ciblées.

Une mission scientifique menée par Ifremer en 2017 a produit une première évaluation des stocks de concombre de mer de la zone de pêche de l'archipel français. Le rapport préconise de limiter les captures à moins de 1 200 tonnes (Ifremer, 2019). Seul le préfet de Saint-Pierre et Miquelon détient le pouvoir de décision sur la fixation du quota annuel, fixé à 1 600 tonnes en 2017, 1 400 tonnes en 2018, relevé à 1 500 tonnes en 2019.

Sans garde-fou, c'est à une exploitation de type minière jusqu'à épuisement total du stock qu'est soumis le concombre de mer de l'archipel français.

---

*Cet article s'inscrit dans le cadre du colloque #Iles2019 du 14 au 19 octobre qui s'est tenu à Brest, Ouessant, Molène et Sein, co-organisé par la Fondation de France, l'Université de Bretagne occidentale et l'Association des Îles du Ponant. Premier réseau de philanthropie en France, la Fondation de France réunit, depuis 50 ans et sur tous les territoires, des donateurs, des fondateurs, des bénévoles et des acteurs de terrain. A chacun, elle apporte l'accompagnement dont il a besoin pour que son action soit la plus efficace possible.*