

NOTE SUR L'OSTREICULTURE
AU NIVEAU DE LA PETITE CÔTE DU SÉNÉGAL

par

A. FONTANA et C. DIEME

NOTE SUR L'OSTRE ET LA CULTURE AU NIVEAU DE LA PETITE COTE DU SÉNÉGAL

par

André FONTANA (1)

et

Cheikou DIEME (2)

1/ HISTORIQUE

Au Sénégal, les premiers essais d'élevage de l'huître de **palétu-**
viers, *Crassostrea gazar*, sont très anciens puisque SCORDEL de 1909 à
1911, à partir de **naissain** recueilli sur collecteurs en tuile chaulée à
l'embouchure de la Fasma, éleva en baie de Hann des huitres jusqu'à leur
taille marchande .

Cependant , malgré le succès de cette expérimentation, aucune suite
ne fut donnée et il fallut attendre 1935 pour que **CREMOUX** reprenne les
essais à plus grande échelle dans la **région** de Joal,

En 1940, fut **créée la** Station Ostréicole de **Joal** placée sous la di-
rection de **l'Inspection** Générale de **l'Elevage** et dont le **contrôle était**
confié au directeur de la station (CREMOUX puis BLANC) et au service Vé-
térinaire.

Toute une série **d'études sur** la biologie de l'huître, le **captage** du
naissain, l'organisation des parcs d'expérimentation et d'élevage **fut** alors
effectuée dans le but de vulgariser cette technique et reconvertir les mar-
chands **d'huîtres**, qui faisaient jusque là de la **cueillette**, en ostréicul-
teurs.

(1) Département " Recherches sur les productions halieutiques et
l'océanographie" - CRODT/ISRA.

(2) Division "Recherche Agricole et océanographique" - S E R S T.

On peut considérer que jusqu'à la fin des années 60 (La production a atteint jusqu'à 165 000 douzaines), l'opération a été un réel succès ; mais depuis, cette production n'a cessé de décroître pour se situer aujourd'hui à 30 - 40 000 douzaines (fig. 1).

2/ L'OSTREICULTURE EN 1983

Actuellement, on ne peut véritablement parler d'ostréiculture au Sénégal. Le seul centre de production est Joal et les parcs d'élevage doivent être plutôt considérés comme des lieux de stockage,

Il n'y a plus de **captage** de naissain, plus de sélection. Les huîtres ramassées dans le Saloum sont mises, bien souvent **agglomérées**, en grossissement (!) à même la vase, puis subissent un dégorgement en caisse **grillagée** en eau de mer dans l'attente d'une expédition sur Dakar où elles sont **placées** en bassin aux Almadies avant la vente. Conséquence : **les huîtres** sont petites, maigres, de forme irrégulière et peu attractives pour le consommateur.

Les parcs ne sont plus protégés par des fascines contre les "marées d'algues" ; **leur** fond n'est plus dragué, ce qui provoque par envasement une surélévation du niveau, amenant une exondation et une exposition trop longue au soleil à marée basse, d'où mortalité,

Le problème s'est aggravé ces dernières années, quand, à la suite d'une marée d'algues brunes filamenteuses et un pourrissement de ces dernières dans les parcs le milieu a été fortement déséquilibré, entraînant une mortalité massive d'huîtres. A la suite de cela, les ostréiculteurs ne disposant plus de stocks de réserve ont cueilli dans le Saloum des huîtres de grande taille qui n'ont malheureusement pas supporté, après leur implantation directe en parc, le stress provoqué par la grande variation de salinité.

Cette ostréiculture est actuellement pratiquée à Joal par 72 ostréiculteurs (dont 70 d'un âge certain) regroupés au sein d'une coopérative. Les cartes d'ostréiculteurs sont **contingentées**, et sont **transmissibles**, généralement de père en fils.

- L'accès au crédit pour les jeunes ostréiculteurs.

3.2. Au niveau de la Recherche

En matière de recherche sur la biologie de l'huître et son élevage au Sénégal, tout a déjà été fait et très bien fait (voir les travaux de BLANC et DIOH).

Actuellement, deux petites actions ponctuelles pourraient néanmoins être entreprises par le Département :

- Une étude de marche pour évaluer les besoins en huîtres au Sénégal (hôtelleries, grandes surfaces, grossistes, .etc.) . Aujourd'hui ce marché est fortement sous-approvisionné et il faudrait quantifier la demande pour dimensionner de nouvelles installations ostréicoles.

- Une réévaluation des gisements naturels d'huîtres dans le Saloum, la dernière évaluation ayant été faite par BLANC. Avec la sécheresse, les conditions de milieu dans les bolons ont changé et il est en effet à craindre que ces gisements aient fortement diminué.

- Au niveau des ostréiculteurs

Il s'agirait avant tout que les jeunes aient plus librement accès à la profession et que la gestion de la Coopérative leur soit confiée.

La profession d'ostréiculteur exige, en effet, une motivation, un dynamisme et un engagement physique que seuls des jeunes peuvent avoir,

Enfin, si l'ostréiculture redémarre, il est indispensable de faire une campagne de promotion de ce produit qui concurrence très bien, par son goût, sa présentation et son prix, l'huître importée,

CONCLUSION :

Il est incontestable que l'ostréiculture peut être une activité très rentable et génératrice d'emplois au niveau de la Petite Côte.

Pour ces coopérateurs, qui sont avant tout agriculteurs, l'ostréiculture ne représente qu'une activité annexe. De plus, la campagne ostréicole ne dure que cinq mois (de décembre à avril) .

Bien que la production ait fortement baissé, cette activité reste encore très rentable, ce qui explique en grande partie qu'aucun effort ne soit véritablement fait pour entretenir et maintenir les parcs en Etat.

Toutefois, les jeunes estiment: à juste raison que l'ostréiculture peut devenir une activité principale et procurer des revenus très substantiels ; or ils ignorent tout ou presque des techniques définies par CREMOUX et BLANC. Ils attendent donc une aide et un encadrement qui leur permettraient de faire redémarrer cette activité.

3/ LES SOLUTIONS .

3.1. Au niveau du Développement

Un agent du service des Pêches de Joal connaît parfaitement les problèmes d'ostréiculture et pourrait encadrer les coopérateurs. Il s'agirait de lui accorder un minimum de moyens matériels pour exécuter correctement ce travail.

Le Développement aurait donc en priorité à intervenir sur :

- l'identification et le contrôle de salubrité de nouveaux sites, si le dragage des parcs actuels est trop onéreux. La prospection peut également porter sur d'autres lieux que Joal;

- l'introduction de L'élevage en cage, plutôt que sur vase;

- la vulgarisation de la technique du captage de naissain (support, saison, etc...);

- les tests d'acclimation d'huîtres de belle taille cueillies dans le Sine-Saloum , comme cela a été fait avec succès au Congo par CAYRE ;

- le contrôle sanitaire avant la mise à consommation. Depuis avril 1980, aucune analyse bactériologique n'a été faite sur les huîtres et dans les parcs par l'ITA (cet organisme agit sur demande).

Cependant, un problème d'ordre sociologique, plus que technique ou commercial, a fait que ce type d'exploitation a progressivement périclité. Si rien n'est fait pour enrayer ou modifier le processus, il y a tout lieu de penser que cette activité aura complètement disparu dans quelques années.

B I B L I O G R A P H I E

- BLANC (A.), 1962.- Etude de l'huître de palétuviers (*Gryphaea gazar*). Doc. Service de l'océanographie et des pêches maritimes. République du Sénégal., 78 p.
- CAYRE (P.), 1971 .- Etude de la moule *Perna perna* et de l'huître *Gryphaea gazar*. Etude des possibilités de Conchyliculture au Congo. Doc. Scient. Centre ORSTOM, Pointe-Noire, N S 45, 21 p.
- DIOH (B.C.), 1976.- L'ostréiculture au Sénégal. Thèse de Docteur vétérinaire. Faculté de médecine et de pharmacie de Dakar, 107 p.

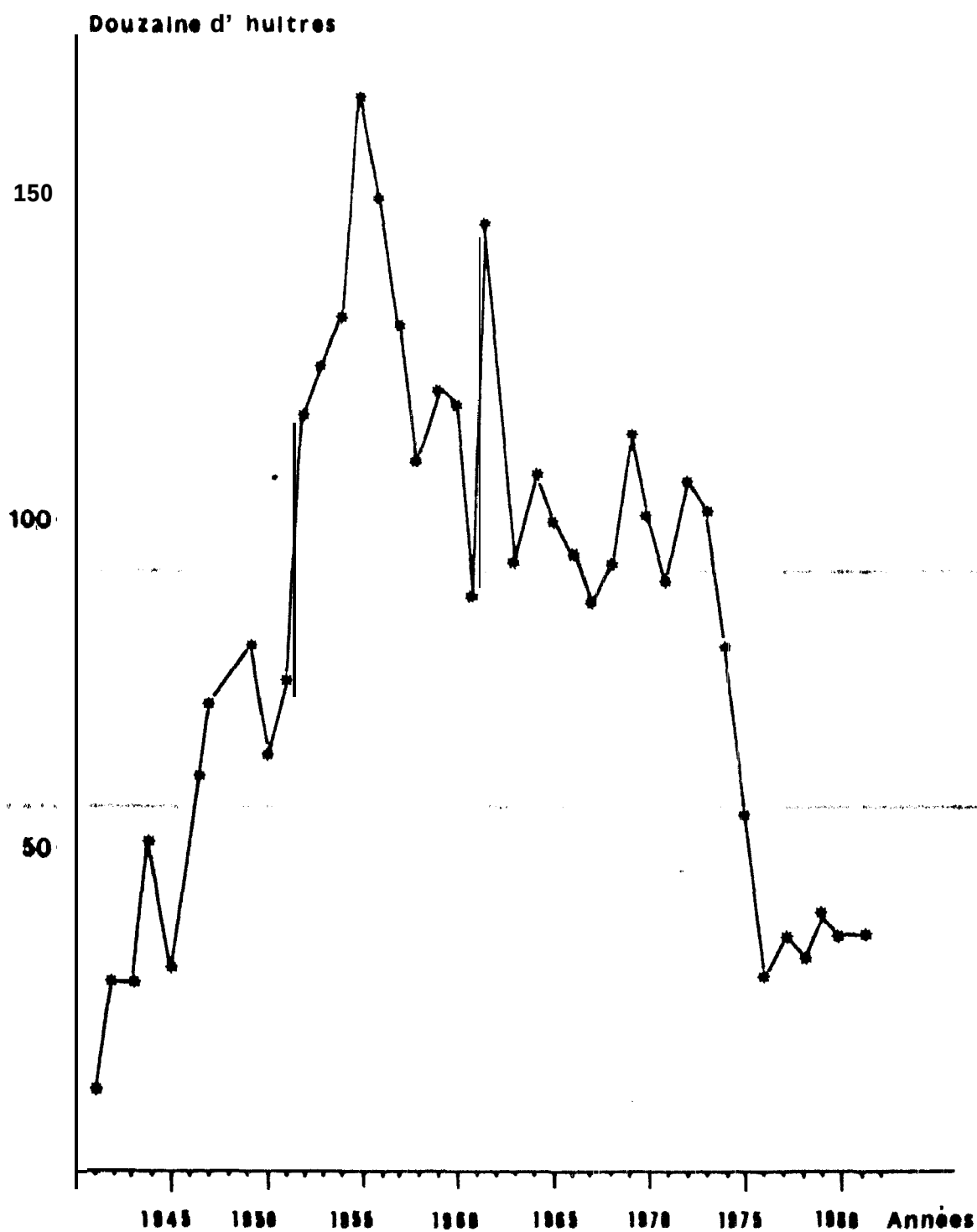


Fig. 1. Evolution de la production ostréicole sur la Petite Côte.