

Premier thème : Des réseaux de production et d'échanges mondialisés

- La conception, la production et la consommation d'une grande partie des biens s'opèrent à l'échelle mondiale. La production sur plusieurs sites des entreprises multinationales, les accords entre États, la consommation et les déplacements des individus sont les principaux facteurs de la mondialisation. Les entreprises prennent en compte les spécificités de chaque territoire (compétences, coûts du travail, entreprises locales, proximité des marchés), et les possibilités d'économies d'échelle pour déterminer la localisation des différentes étapes du processus de production.

- L'expansion des échanges mondiaux de marchandises, de capitaux et de données s'inscrit dans trois grandes transformations : l'évolution des transports avec les transports aériens (fret aérien et avions cargo) et maritimes (porte-conteneurs géants), celle de la logistique (grands ports, aéroports et plateformes multimodales) et la révolution numérique (notamment réseaux de câbles sous-marins et liaisons satellitaires).

- Toutefois, la mondialisation de la production et l'expansion des échanges ne concernent pas de la même manière tous les pays et territoires, du fait de barrières politiques, économiques et administratives. - Les préoccupations liées au changement climatique, à la préservation des ressources et de l'environnement pourraient remettre en cause cette circulation généralisée.

**Le circuit de la bêche-de-mer :
Un produit calédonien dans la mondialisation.**

Notions et mots clés	Acteurs
Capacités travaillées	Identifier l'échelle appropriée pour étudier les principaux flux
Capacités travaillées	Décrire le circuit d'un bien de sa conception, à sa réalisation puis à sa consommation à l'échelle mondiale.
Capacités travaillées	Connaître et comprendre les objectifs du développement durable tels que définis par l'UNESCO.
Repères	Les mers et océans principaux ainsi que quelques lieux stratégiques

Quelques notions :

- Holothurie (concombre de mer), animal.
- Bêche-de-mer (ou biche de mer), produit issu de la transformation des holothuries.
- Trévang, produit sec obtenu après traitement (10kg d'holothuries = 1kg de trévang).

1. Une tradition ancienne

À l'époque des santaliers

Après la prise de possession par la France (1853), la bêche de mer, le bois de santal et l'huile de coco devinrent les principaux produits d'exportation de la colonie calédonienne.



« La pêche en est dangereuse au détroit de Torrès, où les récifs sont à une grande profondeur. Aussi la découverte de la Nouvelle-Calédonie fut-elle un coup de fortune pour les caboteurs anglais. Ceux-ci d'abord venus pour chercher de l'écaille de tortue et du bois de santal, ayant trouvé en abondance, le trévang sur les récifs, renoncèrent bien vite à leurs premières exploitations, qui leur donnaient plus de difficultés avec moins de profit. (...)

Quelques caboteurs avaient fait de la bêche de mer des exploitations considérables ; une des plus importantes était celle qu'avait établie M. Paddon dans l'île Nou. »

Texte et illustration : extraits de *Voyage à la Nouvelle-Calédonie, 1867-1868*, Jules Garnier, Edition du Cagou.

© Jean de La Roche

L'or noir d'Arama

En Nouvelle-Calédonie, le commerce des bèches de mer a connu des époques de boum (1865-1868, 1872-1874, 1922-1924) suivies de phases de déclin liées à la variation des cours sur le marché mondial.

L'holothurie fut un moment considérée comme « l'or noir d'Arama ». Des problèmes de commercialisation ont entravé le développement de cette activité rémunératrice. Il ne reste plus aujourd'hui à Arama que deux pêcheurs d'holothuries. On trouve des holothuries dans l'extrême nord calédonien, sur la côte est, notamment à Canala, et sur la côte ouest, plus particulièrement dans la région de Népoui et Voh.



Source Province Nord

2. De l'holothurie à la bêche-de-mer

De l'holothurie à la bêche de mer

La préparation
des holothuries est simple,
mais délicate.



Elles sont une première fois cuites dans de l'eau de mer puis séchées au soleil, ou dans un endroit chaud et aéré, pendant deux jours pour que l'eau puisse s'évaporer.

Puis elles sont cuites à nouveau dans de l'eau douce ou de l'eau de mer selon les méthodes préconisées par les pêcheurs et les négociants. Le temps de cuisson varie selon la taille et la variété de l'holothurie.



Séchage

Sortie de cuisson
en bord de mer

L'holothurie perd de 80 à 90% de son poids à la cuisson.

3. L'exportation et la préservation de la ressource

Témoignage

« On a trop pêché ! »

« À la fin des années 1980, il y avait au moins trois négociants qui venaient de Nouméa acheter les bêches de mer séchées d'Arama. Il n'était pas rare alors de faire une quinzaine de sacs de « blackfish » en une seule journée, c'est-à-dire environ une tonne. Aujourd'hui, on n'en fait plus qu'un seul sac. Mais la baisse de quantité a été compensée par la hausse des prix et j'arrive à nourrir ma famille uniquement avec les bêches de mer que je ramasse et que ma femme traite.

Avant on marchait sur les holothuries, tant il y en avait. On prenait tout, les petites comme les grosses. On a trop pêché et la ressource s'est raréfiée. Il faudrait interdire la collecte de quelques espèces d'holothuries pendant certaines périodes pour leur permettre de grossir et de se reproduire. Le colporteur exige maintenant une taille minimum. Si les holothuries sont trop petites il ne les prend pas ou alors il les paie beaucoup moins cher. »

Mario Houré, tribu de Pangai, Arama



Préserver la ressource



Par habitude, les pêcheurs exploitent, tour à tour, les zones où résident les holothuries jusqu'à épuisement des stocks ou du moins jusqu'à ce que leur exploitation ne soit plus rentable.

Dans certains pays comme les îles Salomon, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, Vanuatu et Fidji, les stocks d'holothuries de sable et les holothuries à mamelles noire ont diminué ou ont parfois disparu. Ce n'est pas encore le cas en Nouvelle-Calédonie. Mais il faut toujours aller plus loin ou de plus en plus profond pour les trouver.



Le projet World Fish Center, pour l'instant installé à la station de recherche aquacole de Saint-Vincent (Boulouparis), devrait être transféré au futur laboratoire de pays à Koné.

Ce centre étudie les conditions de réimplantation des juvéniles dans leur milieu naturel (habitat le plus propice, taille, moyen de transport, meilleure époque d'adaptation, etc.) Une fois ces paramètres

connus, il sera possible de recréer des populations d'holothuries là où elles ont disparu. À la condition d'une meilleure gestion, les holothuries relâchées pourront alors se reproduire naturellement et permettre à la ressource de se régénérer.

La reproduction et l'élevage de l'holothurie de sable sont maîtrisés en aquaculture et des essais sont en cours pour l'holothurie à mamelles noire. Reste maintenant à déterminer où et quand relâcher les juvéniles de façon à ce qu'un grand nombre d'entre eux survivent.



BÊCHES EN ÉCLOSERIE

Pour reconstituer les stocks, les chercheurs ont mis au point une méthode qui consiste à obtenir des pontes d'adultes dans des cuves, puis à élever les juvéniles en écloserie avant de les relâcher dans les zones à repeupler.

Projet HOBICAL, *Par Sébastien HOCHARD, 2016*

La Nouvelle-Calédonie s'oriente actuellement vers une diversification de ses activités aquacoles jusqu'à présent basées sur la crevetticulture. L'élevage de l'holothurie *H. scabra* fait l'objet d'une attention toute particulière pour deux raisons:

- C'est un produit à l'export à haute valeur commerciale;
- Son élevage pourrait avoir des capacités de bioremédiation des milieux aquacoles existants.

Notre projet de recherche est centré sur l'aquaculture de *H. scabra* dans et autour des bassins de crevetticulture, de manière à l'intégrer au mieux dans le tissu aquacole calédonien. Il est construit autour de deux grands axes que sont la culture en alternance crevettes - *H. scabra* dans un même bassin, et la culture intégrée crevette - *H. scabra* par une culture des holothuries en aval des bassins de crevettes.

Dans le cadre de la diversification aquacole amorcée au sein du paysage calédonien, cette espèce offre l'opportunité de penser les systèmes de production de manière plus intégrée. Dans ce cadre, l'élevage de l'holothurie nous semble représenter une des clés pour la construction d'une aquaculture durable sur le territoire.

<https://www.zoneco.nc/documents/projet-hobical-synthese-et-perspectives>

L'HOLOTHURIE OFFRE DE NOUVELLES PERSPECTIVES À L'AQUACULTURE

Sept fermes aquacoles se sont lancées, depuis maintenant un an, dans la production de bêtes de mer avec des premiers résultats très encourageants. Au bout d'un an, le taux de survie, est excellent et la croissance performante puisque des holothuries atteignent les 400 grammes.

« Au vu des problèmes technico-économiques que connaît la filière crevettes depuis quelques années, la production d'holothurie représente une véritable alternative car il s'agit de vendre un produit en créant de la valeur ajoutée localement » explique Nicolas Metzdorf, élu provincial.

DES BÉBÉS HOLOTHURIES À LA FERME AQUACOLE DE LA OUENGI

C'est la SEA de la Ouengi qui fournit les bébés holothuries aux fermes aquacoles. Financée par PromoSud, l'écloserie comprend une salle des pontes, des éclosiers et une salle d'élevage. Les juvéniles y restent 1 mois puis sont transférés en bassin avant d'être livrés dans les différentes fermes aquacoles.

« Début février 2017, une huitième ferme, la ferme Tournier, a rejoint l'aventure et ensemencé 50 000 holothuries dans son bassin, précise Thomas Requillart. Les premières pêches sont prévues pour le mois d'avril. Il faudra alors transformer, c'est-à-dire cuire et sécher les animaux, puis les conditionner pour enfin commercialiser la production. »

Plus d'une centaine de tonnes sont ainsi attendues dès cette année, ce qui représente entre 5 et 10 tonnes de produit sec à commercialiser. La plus grosse partie des ventes se fera au dernier trimestre.

DES HOLOTHURIES CALÉDONIENNES SUR LES ÉTALS ASIATIQUES POUR LA FÊTE DU TÊT 2018

La production de l'écloserie de la SEA de la Ouengi a dépassé les 750 000 bébés holothuries sur trois cycles, au premier semestre 2016. Près de 400 000 ont déjà été produites en 2017.

« La SEA continue à produire des juvéniles d'holothuries. Elles attendent preneur », ajoute Thomas Requillart en concluant : *« nos holothuries seront principalement consommées en Asie pour les fêtes du têt 2018. »*

<https://promosud.nc/2017/02/28/holothurie-offre-de-nouvelles-perspectives-a-laquaculture/>

4. Une ressource convoitée

Des bateaux-pirate surnommés les "blue boats" en raison de leur coque bleue



Le marché de la bêche de mer en Calédonie représente près de 300 millions de francs CFP pour 45 tonnes sèches exportées, en 2015. Une goutte d'eau dans la consommation mondiale d'holothuries, qui se chiffre à 70 000 tonnes par an. Si les braconniers s'intéressent au concombre de mer calédonien, c'est qu'il n'y en a pratiquement plus chez nos voisins.....

« C'est un phénomène que nous observons depuis environ neuf mois. 70 bateaux ont été identifiés, 55 verbalisés et 5 ont été arraisonnés », a déclaré le 9 mars 2017 à l'AFP Jean-Louis Fournier, commandant de la zone maritime en Nouvelle-Calédonie.

© FANC