



Faciles à reconnaître, les poissons élevés au Frioul portent la bague siglée AB, pour Agriculture Biologique.



FRIOUL

DE "BIEN BIO" POISSONS

par Jean-François Cauquil

Soixante tonnes de loups et de daurades royales sortent chaque année de la ferme aquacole installée dans l'anse de Pomègues. Le premier élevage certifié bio en Méditerranée.

C'est un endroit de bout du monde, comme le magazine *Thalassa* a coutume d'en offrir à ses téléspectateurs avides de dépaysement. A vingt bonnes minutes à pied du port du Frioul, le chemin qui serpente en direction du sémaphore de Pomègues débouche tout à coup sur un petit plan d'eau protégé du vent d'Est par une digue et abrité du Mistral par la pointe de la baie. Cette calanque, qui accueillait autrefois les parcs de trempage des écaillers marseillais, héberge, depuis 1989, la ferme aquacole du Frioul. Une entreprise à échelle humaine qui a misé sur la certification bio, une première en Méditerranée, privilégiant la qualité à la quantité. Associés à la tête de Provence Aquaculture, Emmanuel Briquet et Claude Mascle produisent chaque année quelque soixante tonnes de loups et de daurades royales d'élevage. Une production commercialisée, via les

étals des grandes surfaces de la région, ou exportée pour partie en Suisse allemande ou encore disponible sur quelques bonnes tables parisiennes et marseillaises.

La qualité à ses exigences

Le cahier des charges fixé par Qualité France, l'organisme qui décerne la certification bio, est extrêmement exigeant. C'est ainsi que la ferme aquacole s'approvisionne en alevins issus de géniteurs sauvages à Balaruc-les-Bains (Hérault) et auprès de la Ferme marine du Douet (Charentes Maritimes). La durée d'élevage est de l'ordre de deux ans avec une concentration qui ne doit jamais excéder 25 kg de poissons par m³ d'eau. De même, l'alimentation est uniquement à base de farines de poissons et de céréales bio. Des prélèvements d'eau et de sédiments sont régulièrement effectués pour faire l'objet d'analyses... Tout

est fait pour optimiser la qualité, jusqu'à la façon d'engourdir les poissons dans un mélange d'eau et de glace pour les tuer en douceur durant leur transfert à Saumaty, où ils sont conditionnés avant expédition. Enfin, chaque loup ou daurade issu de l'anse de Pomègues est bague (sigle AB, pour Agriculture Biologique) et référencé à l'aide d'un code qui assure une garantie de parfaite traçabilité. Durant leur séjour à la ferme, et ils passeront du statut d'alevins d'environ 5 grammes à celui d'adultes de 350 à 400 grammes, les poissons changeront deux fois de "cage". La maille du filet augmente ainsi, en fonction de la taille des sujets, afin d'améliorer la circulation de l'eau et notamment de l'oxygène.

L'aquaculture promise à un bel avenir

Comme dans toute activité d'élevage, la ferme aquacole exige une présence

sept jours sur sept, pour assurer à la fois une surveillance constante du site et pour nourrir les poissons de deux à quatre fois par jour, selon les saisons. En dépit de ces contraintes, la vie est devenue plus facile dans l'anse de Pomègues. Pas grand-chose à voir avec les débuts héroïques évoqués par Claude Mascle. Les années "camping" où le site n'était pas du tout équipé, l'époque où ces entrepreneurs de la mer ont dû se séparer de leur véhicule personnel pour investir dans le projet, où les parcs étaient construits avec des matériaux (bois et bidons) de récupération...

Désormais, Emmanuel Briquet et Claude Mascle peuvent nourrir de nouveaux projets, s'investir dans la création d'un groupement des aquaculteurs de Provence-Côte-d'Azur, rechercher des partenariats pour tenter d'accueillir des scolaires, envisager une éventuelle extension de leur exploitation jusqu'au seuil des 100 tonnes autorisés par le label bio...

Des projets à la mesure de la passion qu'ils portent à l'archipel du Frioul, univers à la fois si exotique et, paradoxalement, si proche du cœur de la deuxième ville de France.

L'anse de Pomègues abrite 38 "cages" rectangulaires ou rondes. Loups et daurades royales s'y développent en toute tranquillité.

