

La conchyliculture au Nouveau-Brunswick : une industrie verte

La conchyliculture, c'est quoi ?

La conchyliculture, c'est l'ensemble des techniques utilisées pour l'élevage des coquillages comestibles. Même si c'est la plus ancienne des activités aquacoles et qu'elle est largement pratiquée partout dans le monde, la conchyliculture demeure une activité relativement récente et peu connue au Canada. Sur la côte Est du Nouveau-Brunswick, les principales espèces de coquillages faisant l'objet d'un élevage commercial sont l'huître américaine et la moule bleue.

Une industrie verte

Comme tous les coquillages, l'huître et la moule sont des organismes filtreurs qui ont comme principale source de nourriture les algues microscopiques qu'ils trouvent naturellement dans leur milieu. Les coquillages sont en fait des épurateurs qui filtrent les composés organiques en solution dans l'eau et les assimilent. De par leur action de filtration, les coquillages contribuent à l'amélioration de la qualité des écosystèmes marins côtiers.

La reproduction s'effectue durant l'été. Les larves issues de la fécondation des gamètes mâles et femelles demeurent dans la colonne d'eau pour quelques semaines avant de se fixer au substrat. La larve nouvellement fixée s'appelle naissain.

Le conchyliculteur : véritable fermier de la mer

La technique utilisée par le conchyliculteur consiste à récolter le naissain et à l'engraisser pour la consommation humaine. Il capture le naissain par une activité qu'on appelle captage, soit la collecte en milieu naturel. Divers types de collecteurs sont utilisés pour capturer le naissain. Des structures recouvertes d'un mélange de chaux, de ciment et de sable sont recommandées pour fixer les larves d'huîtres. De simples cordes submergées sont utilisées pour capturer les larves de moules.

La mise à l'eau des collecteurs doit être synchronisée avec la présence des larves dans l'eau pour maximiser la récolte et éviter le captage d'organismes indésirables sur les structures d'élevage. L'automne ou le printemps suivant, le conchyliculteur détache le naissain des collecteurs. Le naissain est ensuite trié et disposé dans les systèmes d'élevage.



Récolte hivernale de moules

Pour favoriser sa croissance, le naissain de la moule est placé dans des filets tubulaires appelés «boudins» qui sont attachés à des filières flottantes. Pour leur part, les jeunes huîtres sont généralement placées dans des poches ostréicoles à fines mailles.

Au Nouveau-Brunswick, les moules sont récoltées de 18 à 24 mois après la mise en production. Dépendant de la méthode et des conditions d'élevage, de quatre à sept ans sont requis pour que l'huître vienne à maturité. Tout au long du cycle d'élevage, le conchyliculteur, véritable fermier de la mer, apportera sans relâche des soins jaloux à son cheptel et à ses sites afin de produire des coquillages qui font la renommée du Nouveau-Brunswick dans les meilleurs restaurants d'Amérique du Nord.



Mise à l'eau des collecteurs de naissain



Filets tubulaires



Usine de transformation de l'huître

Une occasion de revitaliser l'économie des régions rurales

En plus d'être une industrie verte et respectueuse de l'environnement, la conchyliculture représente une possibilité de développement économique pour les régions rurales et côtières du Nouveau-Brunswick. Selon de récentes études socio-économiques, le secteur conchylicole pourrait créer de nombreux nouveaux emplois à court terme. La majorité de cette main-d'oeuvre serait composée de jeunes gens qui contribueraient ainsi à l'établissement et au maintien de familles dans les communautés rurales.

Parce qu'elle conjugue respect de l'environnement avec création d'emplois en plus d'offrir un produit de renommée, la conchyliculture présente toutes les caractéristiques pour devenir un rouage important de l'économie du Nouveau-Brunswick.

New Brunswick
CANADA

Case postale 6000
Fredericton (Nouveau-Brunswick)
Canada E3B 5H1

Téléphone : 506 453-2666
Télécopieur : 506 453-7170
www.gnb.ca/afa-apa
afa-apa@gnb.ca

