Dans l'article introduisant l'aquaculture écologique, nous expliquons que *« tout est mis en œuvre pour optimiser l'environnement. Plus cet actif naturel sera riche et varié plus grands pourront être les espoirs de production. Or, les gains de productivité dans un site écologique ne sont pas exponentiels. Il faut augmenter la richesse spécifique »*

Pour produire des poissons herbivores dans des bassins en terre, cela semble assez simple. Mais pour élever des poissons carnivores dont le système digestif est spécifiquement adapté à la métabolisation des protéines animales, l'entreprise se complique. Cela nécessite une étude approfondie et innovante si on évite d'avoir recours aux granulés bourratifs et affichant une ACV…. confidentielle car jamais étudiée.

optimiser l'environnement

Cette association de deux mots à la mode reste très vague alors qu'elle sous-entend une attention extrême de tous les instants, une mise en œuvre minutieuse et multifactorielle . La symbiose doit intervenir entre les végétaux, les champignons, les insectes et l'ensemble de la micro-faune. Ce sont ceux que nous baptisons « les autres » quand on résume le concept : « il faut faire travailler les autres ».

Cela concerne quelques paramètres vitaux pour l'élevage des salmonidés: **la température, l'oxygène dissous, la quantité et la qualité des proies disponibles**. N' ayant ni les moyens ni la vocation de construire une grosse usine pour traiter la qualité de l'eau, le facteur déterminant réside dans le choix du site : effets anthropiques du bassin versant, pH, débit estival…un site doté de puits artésiens à fort débit d'où jaillit une eau claire…mais chargée de nitrates et de pesticides invisibles à l'œil faut-il le préciser, n'est pas à retenir.

Le pisciculteur doit donc organiser le « travail de tous les autres » pour améliorer le biotope.

gains de productivité

Un arrière-goût amer de déjà entendu ? En effet après 1960, pour effectuer les gains de productivité, pour nourrir la plante, l'homme a utilisé des engrais chimiques. Pour l'entretenir, il a inventé les herbicides ; pour la soigner voilà des phytocides…et pour traiter, une bonne dose d'insecticide fera l'affaire.

Vivant au XXIème siècle, nous tenons, pour être viable, à notre « productivité ».

Après avoir établit la liste des proies il doit bien y avoir des moyens d'en augmenter les quantités…et cette liste peut avoir des lacunes. En effet une proie riche en protéines et n'existant pas sur le site peut être introduite. Une brèche dans laquelle celui qui n'a rien tenté va s'empresser d'affirmer gratuitement : *« vous allez engendrer des pathologies…risques sanitaires etc.. »* Le même qui incrimine les champignons dans le BRF (alors qu'ils mangent tout bonnement la lignine) et qui a chez lui recours massivement aux antibiotiques… On peut changer plus facilement les techniques que la croyance humaine.
Nous avons donc un programme copieux pour intensifier la productivité naturelle en ne perdant pas de vue le

prix de revient. Le prix de la proie ne doit pas être plus élevé que le prix du kg de poisson : exemple de la teigne de ruche, un mets de choix. Elle s'élève très bien, mais son prix de revient est onéreux.

pisciculture écologiquement intensive

Ce qui pourrait s'apparenter à un oxymore se comprend mieux quand on oublie le poids culturel associé à tout ce qui est « intensif ».

Il est grand temps de pratiquer l'écologie intensive. C'est un défi passionnant.