

La protection du *sato-umi* au cœur de la revitalisation régionale

La ville de pêche d'Hinase, qui comprend plusieurs petites îles, fait face à la mer intérieure de Seto. Dans les années 1970, le volume des prises a connu une diminution dans les zones côtières. À l'époque, les chercheurs pensaient que cela était dû à un recul de l'herbier *amamo* (zostère), qui pousse naturellement dans les eaux peu profondes le long du littoral. Les pêcheurs ont commencé à replanter des colonies de zostères avec l'aide de volontaires. Ces activités ont conduit à la création du concept de *sato-umi*, qui se réfère au développement harmonieux de l'environnement et de l'écosystème côtier dans son ensemble. La coopérative de pêcheurs d'Hinase est au cœur de l'économie régionale, non seulement en veillant au respect du *sato-umi*, mais aussi en vendant directement des produits marins et en exploitant un restaurant. De retour dans leur pays, les participants étrangers qui se rendent à Hinase appliquent ce qu'ils ont appris sur le *sato-umi*. « J'ai visité une communauté qui pratique le *sato-umi* et j'en comprends mieux les mécanismes », commente l'un des participants. « Bien que les types de poissons et les méthodes de pêche soient différents, je pense que le concept de *sato-umi* peut être appliqué dans le monde entier », estime un autre.

Devant le marché de Gomi, où le poisson frais est vendu. La pêche étant la principale industrie, ce marché est au cœur de l'économie d'Hinase.



Le Japon partage son savoir-faire sur la pêche avec le monde entier

Les mers qui entourent le Japon regorgent de pêcheries. Un courant froid et un courant chaud se rencontrent dans l'océan Pacifique, non loin de l'archipel, tandis qu'au nord la mer d'Okhotsk abrite une faune variée comprenant des saumons, des truites et des crabes. Le plateau continental de la mer du Japon concentre de nombreux poissons de fond, ou poissons benthiques. Le Japon, très riche en poissons, a développé des méthodes de pêches uniques correspondant aux caractéristiques de chaque espèce. Les participants aux formations de la JICA venant du monde entier se rendent dans les ports de pêche japonais pour apprendre quelques-unes de ces approches.

Les poissons de l'archipel font le régal des jeunes Tokyoïtes

Hachijo-jima est une île située à 300 kilomètres au sud de la baie de Tokyo. Une grande variété de poissons y est débarquée. Les espèces les plus prisées sont envoyées sur les marchés de la capitale, mais les poissons moins chers du quotidien, comme le maquereau et le chinchard, sont souvent invendus. La division féminine de la coopérative de pêcheurs d'Hachijo-jima a pris note de cette situation et commencé à transformer ce poisson, en l'éminçant ou en le découpant, pour l'envoyer dans les cantines de Tokyo en coopération avec les organisations scolaires. Parallèlement, des membres de la division féminine se sont rendus dans des écoles primaires et des collèges de Tokyo dans le cadre d'un programme d'éducation diététique, qui a permis aux élèves tokyoïtes de découvrir et de goûter les poissons d'Hachijo-jima. Les participants aux formations de la JICA ont séjourné sur l'île quelques jours pour se familiariser avec cette approche. Les participants ont été vivement impressionnés et l'un d'entre eux a commenté : « La transformation du poisson pour apporter une valeur ajoutée et créer des marchés tout en encourageant des programmes éducatifs constitue une approche véritablement unique ».



La transformation du poisson pour apporter une valeur ajoutée est une idée tout à fait adaptée aux populations côtières des autres pays.

Des ressources pour le futur : Prendre son avenir en main

Les coopératives de pêcheurs de la préfecture d'Iwate disséminent des alevins de saumons et de flets afin de stabiliser les futures ressources halieutiques. Ces efforts s'inscrivent dans une démarche de promotion du concept de création et de développement des pêcheries. Les membres de la coopérative sont également très attentifs à la protection des ressources existantes : si les poissons capturés sont trop petits, ils les rejettent à la mer. Des stagiaires d'Afrique francophone visitent le port de pêche de Kamaishi une fois par an pour se familiariser avec le débarquement des poissons à partir de filets fixes et la dissémination de saumons adultes en pleine mer. Les participants observent également les processus de sélection rapide et de mise aux enchères des poissons, et l'attention apportée au contrôle de l'hygiène et de la fraîcheur sur le marché aux poissons. Les participants ont beaucoup appris de ces expériences. « J'ai été très motivé par le dynamisme et le volontarisme de la coopérative de pêcheurs en dépit des dommages causés par le tsunami » se souvient l'un d'eux. « Je souhaite tirer le meilleur parti de ce que j'ai appris ici », commente un autre.



La fraîcheur est un facteur clé pour le secteur de la pêche. De nombreux participants sont intéressés par les processus de conservation du poisson et les approches permettant une distribution rapide.

La certification écologique stimule la reconstruction après le séisme



Les participants apprennent à ouvrir des huîtres. Ils ont été impressionnés par la capacité des habitants de Minami-Sanriku à transformer une catastrophe en opportunité.

Le district de Tokura, dans la municipalité de Minami-Sanriku, qui cultivait des huîtres, des pétoncles, des algues et du saumon coho dans la baie, a fortement souffert des conséquences du grand séisme à l'est du Japon. Les installations aquacoles ont été dévastées. Pour reconstruire leur commerce, les entreprises aquacoles se sont regroupées et ont utilisé les bateaux de pêche restants comme ferme piscicole. Une fois leurs installations reconstruites dans le district de Tokura, pour réduire le fardeau sur l'environnement et améliorer la qualité des huîtres, ces entreprises ont décidé de réduire la densité des radeaux d'élevage. Par la suite, le groupe a obtenu le label ASC (Aquaculture Stewardship Council), un programme de certification et de labellisation des produits de la mer mis en place par le Fonds mondial pour la nature.

Depuis le séisme, des participants du monde entier visitent le district de Tokura trois fois par an pour observer les installations aquacoles et assister à la récolte. Les efforts du district de Tokura semblent avoir laissé une vive impression sur les participants. Voici quelques-uns de leurs commentaires : « Cette approche de travail collectif centré autour de la coopérative de pêcheurs est très intéressante », ou encore : « La connaissance des processus d'obtention des labels écologiques est utile pour promouvoir la pêche et en tant que stratégie marketing ».

La tradition de l'Edo-mae en tant que ressource touristique

La baie de Tokyo est très poissonneuse, et le terme *Edo-mae* (baie de Tokyo ou à la mode d'Edo) est utilisé depuis le 17^e siècle. La pêche à la palourde et la culture des algues dans les zones de marée forment des activités prospères depuis des centaines d'années, et les méthodes traditionnelles perdurent jusqu'à aujourd'hui dans des villes comme Kisarazu ou Futsu, dans la préfecture de Chiba. L'un des aspects importants de ces méthodes, en particulier pour la pêche à la palourde, tient au fait que les mollusques sont ramassés à la main et examinés afin d'assurer la meilleure conservation possible. En outre, les exploitations où les palourdes sont cultivées en hiver sont ouvertes au public au printemps et en été, pour permettre aux touristes de goûter aux joies de la pêche.

Les participants étrangers étaient un peu sceptiques au départ devant l'association entre tourisme et pêche à la palourde, mais ils en ont vite compris l'intérêt lorsqu'ils se sont livrés par eux-mêmes à cette activité. Les participants ont souvent dit avoir « été surpris par le plaisir éprouvé lors de la pêche à la palourde ». Ils ont également été impressionnés par les efforts entrepris au niveau local pour protéger les ressources en sélectionnant les palourdes à la main.



La pêche à la palourde, activité familière des Japonais, a constitué une expérience à la fois étonnante et amusante pour de nombreux participants.