L'étang de Thau, un équilibre fragile

ENVIRONNEMENT La plus grande lagune d'Occitanie a résisté au pic de température jamais atteint de 31 degrés cet été. Les experts parlent de résilience pour ce bassin dont est issue 10% de la production d'huîtres françaises

CAROLINE DOUTEAU

Température extérieure: 25 °C. Eau à 22 °C. En cette journée de fin du mois de septembre, huit plongeurs bénévoles vont observer et comptabiliser les habitants les plus mystérieux de l'étang: les hippocampes. Depuis vingt ans, le responsable scientifique de l'association Peau-Bleue, qui organise la sortie, Patrick Louisy*, consacre une grande partie de son temps à étudier ce petit animal et son habitat dans le monde, mais tout particulièrement sur cette lagune du golfe du Lion.

Dans le cadre de ce programme scientifique participatif, il a pu observer un grand nombre d'individus de la famille *hippocampus guttulatus*, l'hippocampe moucheté, doté d'une génétique spécifique à l'étang. Et suite aux deux campagnes de plongées de cette année, il estime leur nombre à des milliers, peut-être même des dizaines de milliers. «Il faudra attendre les statistiques définitives pour être plus précis, explique-t-il. Ce qu'on peut constater, c'est que la grande diversité d'habitats (associations variées d'algues et herbiers, fonds meubles avec différents organismes végétaux, etc.) et la qualité de l'eau pourraient expliquer l'installation du petit poisson dans ces fonds.» Les poissons aiguilles et les grandes nacres, en grand danger d'extinction en mer, sont ici aussi «miraculeusement» préservés.

Car la lagune de Thau est l'une des rares zones humides dont la qualité des eaux est en constante amélioration depuis cinquante ans. Les études de l'Ifremer (Institut français de recherches pour l'exploitation de la mer) le confirment d'année en année: «Nous avons constaté une baisse de 90% des rejets de phosphore entre 1970 et 2018 et de 50% des rejets d'azote entre 1990 et 2018, ce qui a entraîné des changements écologiques majeurs dans la lagune, conduisant progressivement à sa restauration», a récemment publié l'institut. «Entre 2000 et 2017, la couverture des herbiers marins a été multipliée par deux avec un rôle clé dans la résilience de la lagune en termes d'habitat», ajoute Valérie Derolez, chercheuse en écologie des lagunes. Autre particularité notable: «Le phénomène d'asphyxie du milieu rencontré en 2018, dû à une microalgue cumulée à de fortes chaleurs et des pluies exceptionnelles, ne s'est pas répété cette année. Il semblerait que le milieu encaisse mieux les épisodes de chaleur!»

A l'origine de cette nette amélioration des eaux: les travaux d'assainissement sur les communes du bassin-versant. Dans les années 1990, suite à une grave crise environnementale causée par une chute de la teneur en oxygène de l'eau qui a conduit à une propagation d'algues et une très forte mortalité des poissons et coquillages, plus de 135 millions d'euros ont été investis pour limiter les rejets dans la lagune, maîtriser les risques d'inondation et donc limiter les pollutions. A l'époque, les motivations sont d'abord économiques. La priorité est de garantir les activités de pêche et de conchyliculture, menacées par les épisodes de «malaïgues» (c'est-à-dire d'eutrophisation de la lagune), qui ont longtemps nui à l'image des huîtres et moules de l'étang.

«Nous nous sommes battus pour que les collectivités fassent un effort sur le traitement des eaux, tient à rappeler Patrice Lafont, président du CRCM (Comité régional conchylicole de Méditerranée).

> **«Le territoire, avec plus d'un million de touristes, est très attractif toute l'année»**
>
> CAMILLE PFLEGER, CHARGÉE DE MISSION BIODIVERSITÉ

On ne parlait de nous que lors des fermetures de l'étang, quand nos coquillages étaient impropres à la consommation.» En 2012, le premier contrat de gestion intégrée du territoire de Thau (CGITT) engage des centaines d'actions avec à la clé un investissement de 560 millions d'euros. A l'heure actuelle, la profession tout entière s'engage dans des pratiques plus respectueuses de l'environnement et innovantes. «L'image et la qualité de l'huître de Thau en dépendent!» rappelle Patrice Laffont.

L'étang de Thau abrite des espèces sous-marines et des oiseaux protégés. *(SÈTE, 28 MARS 2021/JÉRÔME SINQUET/ISTOCKPHOTO)*

En effet, 10% de la production française d'huîtres est issue de la lagune de Thau, avec des spécificités gustatives particulières, et quelques «stars». C'est le cas de l'huître «T» de Florent Tarbouriech, que l'on retrouve sur les tables des grands chefs. En 2008, l'ostréiculteur innove en déposant un brevet pour sa méthode d'exondation, avec pilotage à distance et utilisation d'énergies éolienne et solaire. La technique ancestrale, qui consiste à sortir de l'eau les coquillages (qui sont collés sur des cordes – spécificité méditerranéenne) pour sécher naturellement les organismes parasites et stresser l'huître qui gagne ainsi en croquant et en densité, change d'échelle. Des sondes et une centaine de panneaux solaires et d'éoliennes permettent aux tables d'élevage de l'entreprise familiale, Médithau, d'adapter les paramètres d'exondation en fonction de la saison, du nombre d'huîtres, de l'oxygène et de la quantité de phytoplancton.

La technique d'exondation a conquis la nouvelle génération d'ostréiculteurs, avec des résultats spectaculaires, comme chez Quentin et Emmeline Ovise, médaillés d'or pour leur huître de Méditerranée, «la Moana», et pour leur huître plate. «Nous avons gagné en qualité, nous avons des retours très positifs ici lors des dégustations, ainsi que chez les restaurateurs.» Sensibilisé aux enjeux environnementaux, le jeune couple se félicite de produire moins de déchets, «car les coquilles propres peuvent être recyclées».

Coquilles broyées et nurseries

Les huîtres «propres» sont collectées auprès des producteurs – et ponctuellement auprès des consommateurs, durant les Fêtes notamment – pour être valorisées. Broyées, elles servent principalement au réaménagement paysager de carrière, en épandage pour diminuer l'acidité des terres agricoles ou en remblais de chemins, et même en compléments alimentaires pour animaux. Sur la commune de Mèze, elles repartent à l'étang grâce à une expérimentation menée par l'entreprise Géocorail: la création de barrières à déchets et de nurseries pour la faune sous-marine grâce à un procédé d'électrolyse.

Au recyclage des coquilles (8000 tonnes par an sur le bassin) s'ajoute l'enjeu des déchets industriels (bois, cordes, acier…), organiques et des emballages. La collectivité s'étant retirée de cette compétence, le CRCM passe par une délégation de service public, qui prend fin cette année. Le défi est gigantesque pour les 500 professionnels du bassin, dont l'activité est suspendue à la gestion des aléas. «C'est la nature, l'écosystème lagunaire qui fait notre produit. Pour le défendre, nous devons nous adapter», martèle Patrice Lafont.

Depuis 2005, la filière est activement impliquée dans le SMBT (Syndicat mixte du bassin de Thau), structure de pilotage des actions pour la restauration de la lagune et de ses activités économiques. Dans le cadre du Réseau d'observation lagunaire (ROL), une vingtaine de conchyliculteurs et ostréiculteurs fournissent ainsi des informations sur leurs élevages, les pertes, etc. destinés aux scientifiques. Un suivi biométrique a aussi été lancé en 2020 afin, à terme, d'ajuster les pratiques pour éviter les pertes et faire des choix dans les espèces implantées et les zones choisies. Grâce à des biotechnologies, des pathogènes des coquillages sont aussi détectés, pour une prévention accrue des risques de maladie. A la tête de ce ROL, Romain Petel, chercheur en biologie marine, rappelle que «la biodiversité sur les zones d'élevage est encore mal connue. Nous cherchons actuellement des financements pour développer la recherche en ce sens. C'est une demande des professionnels.»

Nidification

L'activité conchylicole reste prioritaire: la plaisance, ou tout autre projet, est soumise à autorisation. Cinq mille anneaux seulement pour les bateaux, des régates organisées épisodiquement, une zone dédiée au kitesurf, et chaque commune a sa base nautique. Des zones de pratique bien définies au regard des enjeux naturalistes, notamment en termes de nidification d'espèces d'oiseaux protégés (avocette, échasse blanche, sterne caugek, gravelot à collier interrompu, etc.).

«C'est un jeu d'équilibre constant car le territoire, avec plus d'un million de touristes, est très attractif toute l'année, rappelle Camille Pfleger, chargée de mission biodiversité au SMBT. Cet été, sur les tocs, ces bancs de sable de plusieurs kilomètres de long disséminés sur la lagune, 2500 sternes caugek sont venus nicher. Et une centaine de couples de sternes naines, espèce très sensible, a été comptabilisée. La prévention a porté ses fruits.» Une preuve de plus que la balance a pesé en faveur de la biodiversité. ■

* auteur de **«Hippocampes. Une famille d'excentriques»** (Biotope Editions)

MÉTÉO

ÉPHÉMÉRIDE

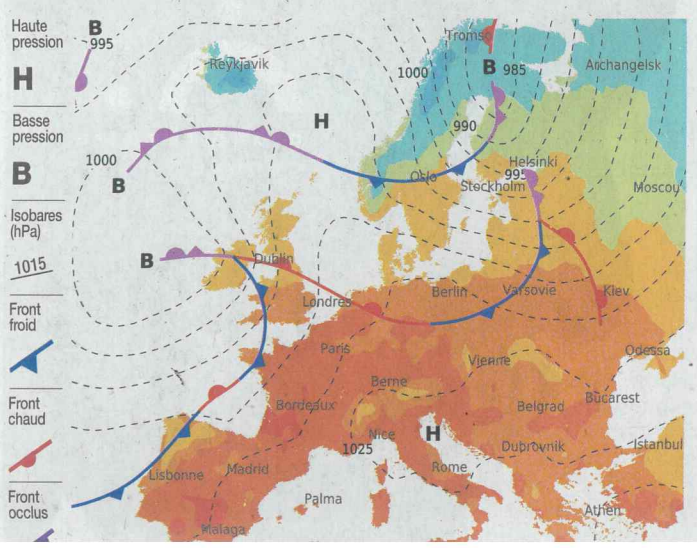
Samedi 29 octobre 2022

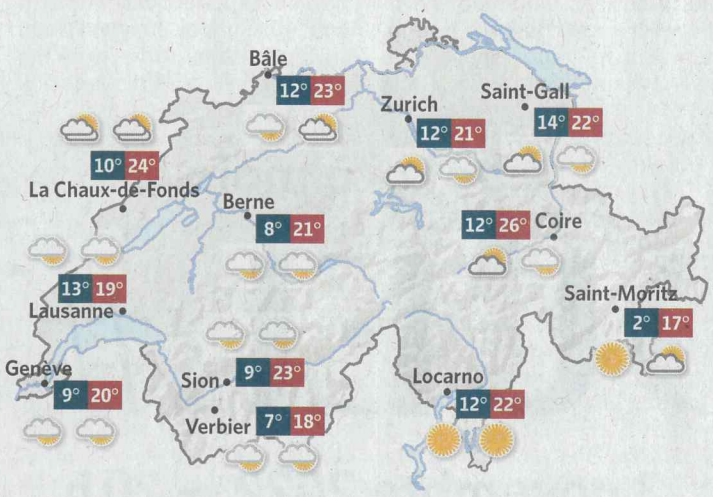
lever: **08h12**
coucher: **18h26**
3 minutes de soleil en moins

lever: **13h09**
coucher: **21h07**

lune croissante
taux de remplissage: 20%

Situation générale aujourd'hui à 13h





LES CONDITIONS anticycloniques très douces pour la saison se maintiendront encore ce week-end avec un temps généralement ensoleillé avec par moments des tions plus dépressionnaires se mettront progressivement en place avec d'abord quelques passages nuageux, puis quelques précipitations mercredi. Ce chan-

PRÉVISIONS À CINQ JOURS

	DIMANCHE 90 %		LUNDI 80 %		MARDI 80 %		MERCREDI 60 %		JEUDI 40 %	
Bassin lémanique, Plateau romand et Jura	9°	19°	9°	18°	9°	17°	8°	15°	7°	13°
Limite des chutes de neige	-		-		-		1900 m		1800 m	
Alpes vaudoises et valaisannes (500 m)	9°	22°	8°	21°	8°	19°	8°	17°	7°	16°
Limite des chutes de neige	-		-		-		2300 m		2200 m	
Suisse centrale et orientale	9°	20°	9°	18°	9°	18°	8°	16°	7°	14°
Limite des chutes de neige	-		-		-		1900 m		1800 m	
Sud des Alpes	12°	22°	12°	20°	12°	18°	12°	17°	12°	15°