

Coopération ostréicole entre le bassin Marennes Oléron et le delta du Sine Saloum au Sénégal

[Projet](#)

La coopération entre Marennes Oléron et la région de Joal Fadiouth est marquée par la similitude forte entre les deux territoires. Les piliers de leur développement économique sont les même : le tourisme et l'ostréiculture et leurs histoires respectives sont [...]

Thématique : Développement des activités et des territoires | **Localisation** : France, Golfe de Gascogne, International, Nouvelle-Aquitaine |

Filière : Aquaculture, Conchyliculture

Projet : Terminé

Porteurs du projet : Le Pôle Marennes Oléron (PETR),

Financeurs : Union Européenne – Groupes d'Action Locaux pour la Pêche et l'Aquaculture – GALPA (Programme DLAL FEAMP), Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (ex : Ministère de l'agriculture, de l'alimentation de la pêche et des affaires rurales),

Contexte

La coopération entre Marennes Oléron et la région de Joal Fadiouth est marquée par la similitude forte entre les deux territoires. Les piliers de leur développement économique sont les même : le tourisme et l'ostréiculture et leurs histoires respectives sont marquée par la francophonie.

L'ostréiculture représente, au Sénégal et en France, un enjeu majeur pour la préservation du patrimoine maritime. Une coopération efficace autour du développement de la filière au Sénégal et d'une réflexion croisée sur les enjeux sanitaires en France (mortalité des huîtres, interface terre/mer), semble nécessaire au développement durable de l'ostréiculture à l'échelle locale et internationale.



© Pays Marennes Oléron

La ville de Joal Fadiouth porte en elle deux « célébrités » sénégalaise : Léopold Sédar Senghor et l'île aux coquillages. Son attrait touristique et patrimonial grandira en développant les outils de médiation autour des figures de la famille Senghor (père et fils) et de son activité artisanale de pêche.

La coopération entre les deux territoires sera d'autant plus pertinente qu'elle saura impliquer un grand nombres d'acteurs locaux (ostréiculture, pêche, formation, culture, musée, tourisme) qui par leurs actions complémentaires pourront garantir la participation de ce

projet au développement économique durable dans le delta du Siné Saloum.

Objectifs

- ✓ Compter au Sénégal sur une filière ostréicole pérenne, respectueuse de l'environnement et créatrice d'activités pour les populations locales et notamment les femmes
- ✓ Faire de Joal-Fadiouth un pôle touristique patrimonial de renommée internationale notamment grâce à la Francophonie
- ✓ Consolider l'ouverture internationale de l'ostréiculture du Bassin Marennes-Oléron
- ✓ Assoir la notoriété patrimoniale du territoire de Marennes Oléron

Actions

- Les acteurs du bassin ostréicole Marennes Oléron accompagneront techniquement le développement de cette filière émergente au Sénégal portée par des entreprises relais (CRAMS et GIE de femmes) et les autorités sénégalaises.
- Les acteurs de la culture et du tourisme Marennes Oléron (Charente-Maritime en 2016, premier département touristique français) accompagneront le développement du projet « Maison Senghor » à Joal et programmeront des artistes sénégalais francophones lors des festivals du territoire.
- Echanges d'expériences de jeunes en formation ostréicole.

Résultats

Les hypothèses soulevées par la délégation de Marennes Oléron à l'issue de la mission de terrain sont en partie levées en particulier dans le domaine technique et sur les objectifs à atteindre pour cette filière ostréicole naissante.

L'ensemble des acteurs mettent en avant la volonté de développer un système de conchyliculture, c'est-à-dire de passer d'un système de production basé sur la pêche à un système basé sur l'élevage. On peut les résumer ainsi :

- Prendre en compte les expériences passées en associant l'ensemble des intervenants nationaux du secteur ostréicole (ministère de la pêche, ANA, BOS)
- Utiliser des collecteurs pour capter les larves d'huîtres
- Eviter de dégrader la mangrove en coupant les racines-échasses
- Garder le potentiel des huîtres collées sur les racines-échasses comme réservoir de géniteurs pour la reproduction.
- Développer un système d'élevage qui permette à la fois de satisfaire les besoins ancestraux d'huîtres cuites puis séchées et aussi de développer un produit de qualité pour alimenter marché du frais sur les grandes villes ou les sites touristiques.

Vous retrouverez les résultats détaillés dans le rapport d'étude.

Documents

- Présentation du projet
- Rapport final du projet