aquimer
Le pôle des produits aquatiques



12/10/2026

Assises de l'Aquaécologie

Mais de quoi parle-t-on ?

Les 1ères Assises de l'Aquaécologie, organisées par Le Paysan Marin, ont permis d'explorer les transformations possibles des filières aquacoles face au changement climatique, à l'évolution des écosystèmes, aux enjeux de souveraineté alimentaire et aux attentes sociétales.

Les échanges ont fait émerger une vision de l'aquaécologie qui dépasse largement la seule question des pratiques d'élevage. Elle interroge les écosystèmes, les métiers, les modèles économiques, les systèmes alimentaires, les politiques publiques et les services rendus à la société.

Comment passer d'une logique d'adaptation à une logique de transformation, voire de régénération, tout en permettant aux professionnels de vivre durablement de leur métier ?

Quels avenirs désirables ? 3 plongées dans des futurs inspirants

Intervenants :
Wilfried Sanchez (Ifremer), Julie Dulat (INRAE), Thomas Miard (Les Pieds Mouillés)

L'aquaécologie reste une notion à définir, qui peut notamment s'inspirer de l'agroécologie en considérant l'aquaculture comme un système socio-écologique.

La prospective invite à regarder les trajectoires passées pour mieux envisager les futurs possibles. Le projet **Rétroscope**, consacré à trois bassins ostréicoles, montre notamment comment les métiers et les pratiques évoluent sous l'effet des crises et des changements environnementaux.



12/10/2026

Face au changement climatique, **la résilience et la diversification** sont essentielles : diversifier les espèces, les milieux et les activités permet de mieux absorber les chocs et de conserver une flexibilité économique. Une perte de 20 à 25 % de la production de moules a notamment été évoquée cet été du fait des conditions climatiques.

Il faut également apprendre à travailler avec **l'incertitude**, qui ne peut pas être probabilisée comme un risque. Les cycles biologiques théoriques sont souvent perturbés par les conditions réelles du milieu : les formations doivent donc apprendre à observer, décider et s'adapter plutôt qu'à appliquer des modèles rigides.

Un frein majeur reste le décalage entre l'évolution du vivant et celle de l'administration : **« la nature va plus vite que les procédures »**. Les cadres réglementaires et financiers doivent devenir plus réactifs. La DGAMPA doit notamment rouvrir le chantier réglementaire et financier de l'AMTI, dans le cadre de la révision du FEAMPA.

Enfin, la transition doit intégrer le **consommateur** : quelles espèces souhaite-t-il manger, sous quelles formes et à quel prix ? Les choix alimentaires ne peuvent toutefois pas reposer uniquement sur l'individu : les politiques publiques doivent aussi orienter les importations, les prix et les filières.

50 nuances d'aquaécologie : du bas niveau trophique à la limite entre la pêche et l'aquaculture

Intervenants :
Pierrick Barbier (CAPENA), Didier Gascuel (Institut Agro Rennes-Angers), Pascal Goumain (FFA/CIPA/Syndicats)

aquimer
Le pôle des produits aquatiques



12/10/2026

La frontière entre pêche et aquaculture est parfois très fine, comme le montre la conchyliculture, qui combine captage dans le milieu naturel et élevage. Les deux secteurs peuvent donc être **complémentaires et interdépendants.**

La pêche peut notamment contribuer à l'alimentation animale via les coproduits, mais cette ressource reste limitée**. L'augmentation de 25 à 30 % du prix des farines et huiles de poisson pousse à explorer d'autres sources,** notamment les aliments à base d'insectes.

La **diversification** apparaît là encore comme une voie de résilience : diversification des espèces, des milieux d'élevage et développement de systèmes comme l'IMTA.

Les échanges ont également porté sur le partage de la ressource halieutique. Une partie des intervenants défend une réduction de la consommation de produits de la pêche importés et un recentrage sur une **pêche durable et une aquaculture locale et vertueuse.** Cette position fait débat, certains rappelant les atouts environnementaux du poisson par rapport à d'autres protéines animales.

Un enjeu commun se dégage cependant : **élargir la gamme des espèces consommées** et mieux informer les consommateurs. La restauration collective et la loi EGAlim, qui prévoit notamment des avancées pour les produits aquacoles français et la pêche française, peuvent jouer un rôle important.

La transition passe ainsi par trois leviers :

1 **Développer des modes de production moins impactants**

2 **Relocaliser**

3 **Transformer nos modes de consommation**



Elle suppose également de faire évoluer les cadres administratifs, jugés trop contraignants pour l'aquaculture : délais d'instruction, seuils réglementaires, accès au financement et conditions permettant réellement aux professionnels de vivre de leur métier.

Fictions et innovations : quelles limites à la mise en œuvre ?

Intervenants :
Céline Jacob (UMR AMUR), Guirec Dewavrin (AQUABIOTOP), Erika Gervasoni (Groupe BARBA)

L'innovation aquacole nécessite d'abord **de changer le regard porté sur le secteur** et de mieux communiquer auprès du grand public.

Le projet **HOLOPROD**, autour du concombre de mer, illustre la volonté de créer de nouvelles filières. Mais l'innovation se heurte encore à un manque de connaissances scientifiques et à des cadres administratifs et économiques peu adaptés.

Une approche systémique est donc nécessaire : avant de se demander **« comment produire ? »**, il faut se demander « pourquoi produire ? » et à quel besoin collectif répondre — souveraineté alimentaire, alimentation locale, emploi, restauration des écosystèmes…

L'innovation peut aussi consister à **valoriser autrement des ressources déjà présentes.** L'exemple des plus de 700 espèces d'algues présentes en Bretagne, dont aucune n'est réellement consommée comme aliment, montre l'importance de faire évoluer les usages et les habitudes alimentaires.

aquimer
Le pôle des produits aquatiques



12/10/2026

Solutions fondées sur la nature et paiements pour services environnementaux : quelle place dans l'aquaculture française ?

Intervenants :
Jean-Eudes Tesson (Association Carbone Bleu des Marais), Kévin Cascella (CNC), Richard J. Lilley (ESRA)

La conchyliculture peut être considérée comme une forme de **« jardinage de la mer »** contribuant à la qualité des eaux côtières.

Les espaces aquacoles et les marais rendent de nombreux **services écosystémiques** : qualité de l'eau, cycle des nutriments, habitats pour les poissons, séquestration du carbone, stabilisation des sédiments, limitation de l'érosion, paysage et tourisme.

Le carbone bleu constitue notamment une piste pour reconnaître la capacité de certains écosystèmes côtiers à capter et stocker du carbone.

La question est désormais de savoir comment **mesurer, reconnaître et éventuellement rémunérer ces services**. Plusieurs pistes sont évoquées : contribution du consommateur, taxe fléchée, financement public ou implication des assureurs, qui pourraient avoir intérêt à financer des actions réduisant les risques de submersion, d'érosion ou de pollution.

Mais avant de créer des paiements pour services écosystémiques, il faut d'abord être capable de caractériser et mesurer **les services réellement rendus.**

L'exemple du curage des marais illustre cette complexité : l'entretien peut provoquer des émissions de CO_2, mais l'absence d'entretien peut également favoriser des émissions de CO_2 et de méthane. Il n'existe donc pas toujours de réponse simple : il faut développer la connaissance, expérimenter et apprendre à gérer les milieux dans l'incertitude.

ACTUALITÉ

aquimer
Le pôle des produits aquatiques



12/10/2026

En conclusion

Les Assises ont fait émerger trois grands avenirs désirables :



Un avenir adaptatif

Des filières diversifiées et capables de travailler avec l'incertitude.



Un avenir collectif & relocalisé

Une transition construite avec les producteurs, pêcheurs, chercheurs, consommateurs et décideurs publics.



Un avenir régénératif

Une aquaculture qui contribue à la santé et à la restauration des écosystèmes.

L'aquaécologie invite finalement à **passer d'une logique de maîtrise du vivant** à une logique de coopération avec le vivant : produire, s'adapter et contribuer en même temps à la santé des écosystèmes et des territoires.

aquimer
Le pôle des produits aquatiques

Contact

03 21 10 78 98

contact@poleaquimer.com