

COREE DU SUD :

L'élevage des anguilles en Corée a débuté sous forme expérimentale vers la fin des années 60. Depuis 1970, il s'est trouvé stimulé par les fortes demandes en civelles émanant du Japon, jusqu'à faire l'objet d'un véritable "boom". Cet élevage se fait actuellement à grande échelle en Corée, mais la production annuelle d'anguilles d'élevage est très variable ce qui indique qu'il s'agit d'une industrie encore mal établie. En 1974, la production totale, y compris les anguilles sauvages pêchées dans les eaux naturelles, était de 145,8 T (dont 85 T d'anguilles d'élevage, soit 58 %). La caractéristique principale est la production d'anguillettes prégrossies pour l'exportation. L'élevage mené jusqu'à la taille commerciale est peu pratiqué.

Au Sud de la Corée, les jeunes civelles de 0,12 G et 4 CM se prennent aux estuaires, de Février à Mai ; au nord, elles sont plus petites. L'élevage en bassins s'étend sur 2 à 3 mois. Durant cette période, elles atteignent 10 CM de longueur. D'autre part, il faut compter environ 2 ans pour obtenir des anguilles d'une taille commerciale (200 à 300 G). Les méthodes exposées précédemment (c'est-à-dire élevage en eaux stagnantes ou courantes) se rencontrent également en Corée, la plus commune étant l'élevage en eau stagnante pour les civelles et les anguilles de taille commerciale.

L'eau des bassins y est oxygénée par des aérateurs à palettes ; au Printemps et en début d'été, lorsque la température est trop faible, l'élevage des anguilles se fait sous serre. Le système de filtre circulant s'est mis en place vers 1970, mais il est peu utilisé. C'est la méthode la plus intensive. Dans ce système, étant donné la nécessité pour améliorer le taux de croissance des civelles de maintenir l'eau à une température élevée, le bassin est couvert d'une serre. L'apport d'eau chaude aux bassins d'élevage est réalisé au moyen de canalisations placées au fond des bassins. L'eau sale est pompée dans un bassin-filtre, d'où, une fois épurée, elle est renvoyée dans le bassin d'élevage.

En été, lorsque la température de l'eau à l'extérieur de la serre dépasse 25 °C, le circuit hydraulique s'ouvre et la filtration cesse. Dans certains élevages, en été, les civelles sous serre sont transférées dans des bassins d'eau stagnante. Les aliments utilisés en Corée par les éleveurs sont le maquereau frais et un aliment composé importé du Japon ; cet aliment en poudre est malaxé avec du maquereau en tranches fines, pour former une pâte épaisse. Dans le premier temps du nourrissage, on peut également donner aux civelles des huîtres et des petits vers de terre. Il existe un important marché à l'exportation des civelles et anguilles, de valeur très élevée. Jusqu'à la fin du siècle dernier, les Coréens avaient une véritable aversion pour les anguilles, étant donné leur ressemblance avec les serpents ; ils ne les pêchaient pas pour s'en nourrir. Les rivières abondaient donc en anguilles, à tel point que les pêcheurs japonais qui furent les premiers à y pratiquer la pêche à l'anguille attrapaient jusqu'à 300 KG par personne et par jour. Au début du XXe siècle, cependant, les Coréens se sont mis à apprécier les anguilles, comme les Japonais, et ceci a entraîné une sur-exploitation des anguilles sauvages. La demande en anguilles pour la consommation intérieure et l'exportation s'est accrue de façon régulière et les anguilles sont aujourd'hui très appréciées

Ainsi, les anguilles sont devenues le poisson le plus cher, les anguilles d'élevage de taille commerciale pouvant atteindre 8 dollars/KG sur le marché intérieur ; ce prix représente 2 fois le prix local du boeuf. Quant aux civelles d'élevage exportées au Japon ou à Taïwan, leur prix est beaucoup plus élevé. En 1976, les prix s'échelonnaient d'environ 44 dollars/KG (pour un poids moyen individuel de 10 G) à 80 dollars/KG (pour un poids moyen individuel de 20 G). Jusqu'en 1971, le Japon était le seul pays importateur d'anguilles coréennes, mais en 1972, Taïwan commença d'en importer également. Les exportations d'anguilles vers Taïwan sont en augmentation.