

TAIWAN:

Taiwan fait partie avec le Japon des plus gros producteurs d'anguilles mondiaux avec 42% du marché totalisant environ 30000 tonnes d'anguilles produites en élevage pour une valeur avoisinant 200 millions de dollars. La surface utilisée est de l'ordre de 2 100 hectares, plus des 4/5 de la production sont exportés vers le Japon. L'approvisionnement en civelles est un problème majeur pour les producteurs taiwanais qui ne peuvent trouver que

10 tonnes de civelles locales contre une demande de 40 tonnes qui concerne aussi bien *Anguilla-anguilla* que *l'Anguilla-japonica*.

La pollution paraît être déterminante encore une fois dans la qualité et les quantités de la ressource en juvéniles. De fortes mortalités sont advenues dans des stations d'élevage pourtant bien rôdées. Ceci semble être dû à la qualité de l'eau, plus particulièrement à l'actuelle pollution industrielle des eaux du littoral par les métaux lourds. Les civelles sont mises en élevage dans les bassins en ciment couverts d'une surface de 10m² et nourries à l'aide de tubifex, d'huîtres, de mollusques et de poissons. Elles sont ensuite transférées dans des bassins extérieurs de 30m² sur lesquels sont aménagés des abris d'où sera distribuée la nourriture. Le bassin a comme profondeur de 30 à 50 cm d'eau. Les anguillettes paraissent alors changer de comportement et se disposent à paraître en pleine lumière ; lorsque ce stade est atteint elles sont passées dans des bassins de 0,1 hectare à 0,1 hectare et demi, renouvelés et aérés à partir de nappes phréatiques ou bien d'eau d'irrigation et aussi grâce à des aérateurs à palettes ; les disques du bassin sont composés de briques et de ciment garnis de rebords anti-fuites. La qualité de l'eau est surveillée car elle intervient comme facteur de fuite des anguilles. Le pH est très élevé de l'ordre de 8-8,5 et le bassin est renouvelé deux fois par 24 heures, la profondeur est de l'ordre du mètre et le fond est sablo-argileux. la chaux intervient principalement pour le nettoyage du bassin effectué après chaque tri. Annuellement le fond est labouré et exposé au soleil. Les anguillettes sont triées tous les mois et tous les deux mois pour les plus grosses. Cette opération se fait à l'aval lors de la vidange du bassin où les anguilles sont récupérées dans un filet conique et réparties sur des tables de triage (callebotis à écartements variables).

Les anguilles sont nourries soit :

- Artificiellement à l'aide de granulés,
- Naturellement à l'aide de divers déchets disposés sur un plateau immergé.

La ration pour l'aliment artificiel varie de 1 à 3,5% du poids vif, distribuée avant le lever du soleil ou en fin d'après midi et pour l'aliment naturel de 5 à 15% du poids vif.

Les anguilles atteignent 200 à 250 grammes en un an et les rendements obtenus à l'aide de densité moyenne de 5 tonnes par hectare sont de l'ordre de 10 à 16 tonnes par hectare et par an. Pour exporter leurs anguilles, les Taïwanais garnissent un sac gonflé à l'oxygène d'individus de 15 à 200 grammes. La consommation locale se porte sur des individus plus gros (200 à 250 grammes). Les prix au kilo avoisinent 60 francs français (85). L'anguilliculture à Taïwan est née d'une production locale minime mais relativement maîtrisée et s'est développée grâce à la formidable demande japonaise, pourtant premier producteur mondial.

Les problèmes rencontrés sont ceux d'un élevage dépendant du milieu extérieur (approvisionnement en juvéniles) et dépendant de la qualité des eaux (sensibilité accrue sur le plan pathologique). Mais surtout, le marché intérieur étant minime, les producteurs sont quasiment soumis à un seul client étranger, le Japon, ce qui ne va pas non plus sans poser de problèmes.

Evolution de la production aquacole (en tonnes) de quelques espèces à Taïwan

Espèces	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	% d'augmentation de 73 à 83
Anguilles	11653	11827	13575	18739	22000	21285	26428	33073	27595	28857	147
Crevettes	462	549	775	894	1402	2644	6384	3855	6065	9622	1982
Carpes	15447	16816	17419	19296	18221	22690	26118	26337	31592	27779	80

(d'après "annuaire officiel des pêches- Taïwan)