



# Le mystère des anchois roses des étangs de l'Impérial

CAMARGUE, 2021  
**ENQUÊTE**

5 jours en camargue  
avec une équipe  
de scientifiques/ chercheurs

Projet de recherche IRS- UMR  
PACTE- Université de Grenoble

STILL ON THE MAP  
Les communautés du delta du Mississipi  
à l'épreuve de la disparition des sols.

Avec Jennifer Buyck,  
Matthieu Duperrex,  
Isabelle Krzywkowski,  
Germain Meulemans,  
Yves Monnier,  
Jean-Michel Roux,  
Jean-Paul Thibaud,  
Nicolas Tixier  
& des étudiants  
du master terrain de l'ESAAA





Le Sambuc, mars 2021.

Flamands roses fixés sur les étangs

Le Mistral souffle sur les premiers jours du printemps. Les flamands roses, fixés sur les étangs, pensent.  
Un autre animal inquiète leur couleur.

Au loin sous l'horizon d'une camargue sauvage se révèlent les indices d'un delta fabriqué par les activités humaines.

Les structures élaborés artificiellement en surfaces et canaux ne contiennent plus la montée de la mer. Là où il n'y a que ciel et reflets, se tisse une histoire d'hommes, de bêtes, d'eau et de sel.

Gérées par un système hydrographique gravitaire, les terres sont irriguées par les eaux du Rhône. 730 millions de litres d'eau pompées chaque année viennent adoucir les rizières. L'excédent du liquide s'écoule dans les étangs en étendues d'eau saumâtre.



Banc d'anchois roses d'étang



Détérioration de la digue à la mer

Les pertuis



La concentration de sel dissous dans une eau saumâtre est normalement comprise entre 1 et 10g/l. Les derniers prélèvements effectués dans les étangs de l'Impérial donnent près de 80g/l. Cette forte densité de sel est la conséquence de deux phénomènes : la rupture de la digue à la mer et les pertuis qui s'ensablent.

La puissance incessante du ressac contre les enrochements artificiels des digues provoque l'enfouissement des blocs de pierre dans le sol sablonneux jusqu'à disparition complète de la barrière, laissant l'eau de mer pénétrer les marais.

Les pertuis qui sont ici des chenaux de communication entre les eaux des étangs et la Méditerranée ont été percés mécaniquement pour réguler les hauteurs d'eau des deux niveaux. Leurs contrôles avisés permettaient un maintien de l'équilibre salin et la constitution de réserves halieutiques sur les zones de pêche traditionnelles des étangs.





Le pertuis aux Saintes-Marie-de-la-mer



Sur la piste des anchois

Le trop faible nombre de ces pertuis conjugué à la montée du niveau de la mer font que les détroits s'engorgent de sable et le passage entre les eaux s'étanche peu à peu. Ces bouchons réduisent les échanges de volumes de liquide et de quantité de poissons, ils provoquent la salinisation des eaux et des sols et fabriquent des milieux clos.

Les conséquences se constatent dans l'appauvrissement des ressources halieutiques, la dégradation des sols trop salins et la disparition progressive de la flore endémique des étangs.

Contre toute attente avec ce phénomène de dérégulation écologique, une espèce aquatique s'est pourtant développée dans ce milieu hostile, **les anchois**.

Cette famille de poissons qui circule normalement en bancs, suivant les courants marins riches en nutriments de la haute mer commence à coloniser ces étendues d'eaux peu profondes.

Salinisation des sols



*Engraulidae* dit *rosae*



L'espèce s'est aventurée dans ces zones grâce à la prolifération d'une algue halophile microscopique (*dunaliella salina*) qui croît dans les milieux ultra salés. Cette algue a la particularité d'être riche en nutriments et donne une couleur rosée à la chair des poissons qui la consomme en abondance.

Quelques pêcheurs avisés ont fait de cette surprenante variation écologique une spécialité locale :

- La concentration de sel est si importante qu'il est inutile de saler les poissons après prélèvement, ici les anchois sautent directement dans la boîte!» s'exclament-ils.

La chair après conditionnement conserve toujours cet éclat rosé. Salé naturellement le produit est très fondant et propose des qualités gustatives inédites. Gérée raisonnablement la population d'anchois roses est actuellement en croissance constante, tout comme le développement économique de cette nouvelle spécialité «naturelle» de camargue.

