Contact : Apolline Lebourg
a.lebourg@crcbn.com / 06 12 93 95 53

Projet financé et labellisé par :

PHYTO : Identification et caractérisation des souches locales de phytoplancton pour l'élevage d'espèces endémiques et d'intérêt commercial

Contexte

Les bivalves filtreurs (huître, palourde, coquille Saint-Jacques, pétoncle…) consomment du phytoplancton pour s'alimenter. Les juvéniles de gastéropodes tel que l'ormeau se nourrissent de périphyton. Ces phytoplancton et périphyton peuvent être produits de façon contrôlée dans les écloseries aquacoles où ils sont à la base de l'alimentation des géniteurs et des premières phases de développement. La production de phytoplancton et de périphyton en milieu contrôlé est l'une des étapes critiques en production aquacole. En effet, l'alimentation des géniteurs, puis des larves obtenues et des post-larves constitue un point-clé pour toute espèce mise en reproduction contrôlée. En Bretagne, à la pointe du Finistère, sont installées trois écloseries commerciales, l'écloserie du Tinduff, la Ferme Marine de l'Ile d'Arun et France Haliotis, ainsi que le Centre de Recherche Appliquée Breizhmer (CRAB). Ces structures ont développé leurs activités sur la production d'espèces endémiques et emblématiques du territoire respectivement : le pétoncle noir, la coquille Saint-Jacques, la palourde poulette, l'ormeau et l'huître plate. L'alimentation de ces espèces reste essentiellement basée sur une adaptation des techniques et surtout avec des espèces de microalgues utilisées en routine chez l'huître creuse et la palourde japonaise. Les partenaires souhaitent s'orienter vers de nouveaux régimes alimentaires adaptés spécifiquement à chaque espèce en faisant appel à du phytoplancton/périphyton d'origine locale.

Objectifs et présentation du projet

Les écloseries du territoire, accompagnées de leurs partenaires scientifiques, Sorbonne Université et Océanopolis, vont mener ensemble un travail d'acquisition de nouveaux savoir-faire sur les techniques de culture de phytoplancton/périphyton. Cette collaboration aura pour but d'optimiser la nutrition des coquillages locaux d'intérêt commercial et patrimonial afin de renforcer durablement leurs productions ce qui profitera aux filières *Pêche et Aquaculture*. Ainsi, les partenaires du projet PHYTO, en développant un réseau de souchothèques d'espèces locales, initieront une démarche originale et innovante.

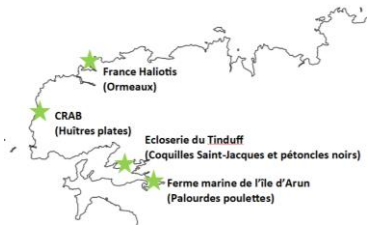
Résultats

- ➔ La diversification des régimes alimentaires en écloserie : s'orienter vers de nouveaux régimes de nutrition spécifiques aux différentes espèces produites dans les écloseries du territoire.
- ➔ La création d'un réseau local de souchothèques : c'est une initiative nouvelle que trois entreprises commerciales et une organisation professionnelle travaillent en synergie dans un but de sécurisation des productions. Il s'agit d'une démarche collective d'intérêt général.

Phases de travail

- ● Identification des souches locales de phytoplancton à partir des bases de données *Objectif Plancton* et de la souchothèque Station Biologique de Roscoff
- ●● Transfert et adaptation des souches sélectionnées en culture de routine
- ●●● Création des protocoles de culture de souches d'origine locale
- ●●●● Création d'une souchothèque d'espèces de phytoplancton local

Les sites pilotes



Calendrier du projet

2024 ●---------- 2025 ●---------- 2026 ●

Budget prévisionnel

834 k€ dont 646 k€ d'aides publiques (FEAMPA + CPN)

Janvier 2024