

A Bali, les fermiers de la mer...

Indonésie. Bali. Avril 2007. Sur les rivages de l'île de Nusa Lembongan, durant la nuit de la pleine lune, la population entière se consacre à la récolte des algues. Sous la protection des Dieux et des étoiles, éclairés par des lanternes ou des torches artisanales, les hommes cultivent la mer. Le reportage compte 37 images. 10 sont présentées sur ce site.

Bali, l'île des Dieux, dont la garde sacrée est assurée par le peuple. Pour protéger les pêcheurs d'algues et attirer la chance, Ni Wayan Lasmimi utilise l'encens et fait des prières en direction de l'océan. Il est trois heures du matin, le chant des coqs réveille les pêcheurs qui bientôt seront à la tâche. Des bouteilles à moitié remplies d'essence à la mèche enflammée, font fonction de lanternes. Déjà des petits points lumineux ça et là signalent des embarcations qui glissent lentement sur l'eau noire qui reflète la lumière de la lune. Swastiawan et Ni Wayan Suliati, mari et femme, naviguent en direction de leurs champs d'algues d'une surface de 4000 m², tout proche de la côte. Ils font partie du groupe « Segura Raksa » 29 personnes dont l'ONG Balinaise « Kalimajari » aide au développement.

« Purnama tilem » c'est l'expression balinaise pour signifier les quelques nuits précédant la pleine lune, période de marée basse, où les pêcheurs en profitent pour moissonner les algues vertes et rouges, dont ils tireront profit. C'est l'algoculture qui représente plus de 90 % de l'activité économique de l'île de Lembongan ; les autres 10% allant au tourisme. Des quelque 30 000 espèces d'algues connues dans le monde, seul quelques-unes sont exploitées. À Bali, c'est l'algue *Kappaphycus* qui est une espèce bien connue du secteur industriel où elle est appelée eucheuma ou cottoni, et « Bulung » en Balinais. Le « carrageen » issu de l'extrait d'algue séché est employé dans de très

nombreuses applications alimentaires comme épaississantes ou gélifiante, crème glacée, fouettée, pâtissière, confiture, pharmaceutique comme les capsules de comprimés, pâtes dentifrices, moulage dentaire, et cosmétique. « La récolte des algues a un grand potentiel. J'étais étudiant, mais en tant que garçon unique, je me devais de devenir pêcheur d'algues. Cela fait partie de notre culture, et je n'avais pas le choix. » me dit Swastiawan... L'eau n'est pas profonde, peut-être 50 cm, et à la lueur des lanternes, c'est le moment de fixer des boutures, attachées sur des cordages immergés, tendue entre des pieux. Il faudra attendre un cycle de 6 semaines pour récolter. Plus loin, d'autres champs dont les bouturages ont produit les algues en quantité suffisante, sont arrachés de l'eau et chargés dans des paniers flottants. Au petit jour, les bateaux regagnent la berge, chargés de plusieurs dizaines de kilos des précieux végétaux. Ensuite, les femmes et les hommes étalent la production sur des bâches en plastique que bientôt le soleil viendra sécher. Après le travail de la nuit, il faudra retourner dans les champs d'algues vers 15H00, sous le soleil cette fois, à l'heure de la marée basse. Toute la famille travaille, les jeunes, les moins jeunes, et souvent les vieux, sans autres ressources. Si tout va bien, et si la production n'est pas touchée par des maladies, Swastiawan devrait produire environs 500 kg par mois, qui une fois conditionnée, sera exporté vers Djakarta, puis l'Europe, la Chine et l'Amérique du nord. Son bénéfice sera d'environ 100,00 euros. La culture de l'algue *Kappaphycus alvarezii*, suscite un intérêt croissant pour la population Balinaise. De plus, la maturation rapide de cette espèce et sa durée de conservation (deux ans) rendent ce type d'algoculture attrayant. Pour Swastiawan et sa femme, la préoccupation principale sera de maintenir un niveau de qualité élevé et donc pouvoir assurer des revenus réguliers. Qu'a cela ne tienne, sous la protection du mont Agung, les fermiers de la mer ont de belles nuit devant eux.

Alexis DUCLOS

www.alexisduclos.com

Ce reportage a été réalisé grâce à la collaboration de l'association KALIMAJARI à Bali. E-mail : K5jari@indosat.net.id

