

Les langoustes : une riche passion

Anne Devaux

Saint-Prex n'est certainement pas le centre du monde, mais c'est à Saint-Prex que l'avenir mondial de la langouste Royale, *Palinurus elephas*, a été pensé, élaboré et projeté. L'aquaculture de langoustes, de l'oeuf à l'adulte en âge de procréer, est un défi qui n'a jamais été relevé. C'est pourtant celui auquel Christophe Maier, Saint-Preyard d'adoption depuis 2011 a consacré deux décennies.

Conversations entre langoustes

Christophe se passionne pour la vie des langoustes depuis sa prime jeunesse. Lors de ses études en biologie marine à l'Université américaine

Florida Tech où il a passé son Bachelor à la fin des années 90, il se rend compte que les langoustes n'intéressent personne. Déjà captivé par ces crustacés décapodes, il choisit d'en faire son sujet d'étude. Grâce à la collaboration entre l'Université et un grand Centre Océanographique, il a l'occasion d'analyser les moyens de communication des langoustes entre elles au sein de leur communauté. D'instinct grégaire, elles se servent de leurs longues antennes pour rester groupées ainsi que pour striduler en frottant l'une d'elles contre une partie souple de leur carapace. Elles émettent des vibrations sonores qui peuvent être puissantes voire stridentes et sont capables d'émettre jusqu'à 17 sons différents. Le jeune scientifique ne cesse de s'étonner de la complexité de la vie des langoustes, tant physiologique que sociale. Sans pinces pour se défendre, cet animal sociable compte, entre autres, sur ses épines réparties sur une grande partie du corps mais également sur le groupe de ses congénères pour la défendre.

Une première mondiale

Christophe Maier, de retour en Suisse avec son bachelier de biologie marine en poche, décide de développer un autre aspect de sa personnalité, son goût du business. Il intègre un programme à l'EPFL et obtient son Master en Management of Technology. Sa carrière se développe sur cette double fondation qui le caractérise, science et affaires. Cependant, la biologie marine semble bien loin tout comme les langoustes.

Et pourtant, en 2013, il fonde la start-up LAGOSTA, à Saint-Prex, celle là-même qui propose un projet totalement inédit, une première mondiale: le développement de la culture des langoustes en contrôlant 100% de leur croissance. L'objectif est de les commercialiser en tant que produits alimentaires, mais également de recueillir, valoriser et vendre ses co-produits pour l'industrie pharmaceutique grâce à leurs nombreuses mues. En effet, les carapaces dont elles sortent et qu'elles laissent entières et intactes derrière elles, sont extrêmement riches en chitine dont les propriétés sont infinies selon Christophe Maier.

Le génie au bord du Léman, les langoustes à la mer

Si la société LAGOSTA est domiciliée à Saint-Prex, les langoustes sont à Monaco, au pied du musée océanographique. Christophe Maier explique que « dans les années 90 personne n'élevait des langoustes, elles étaient pêchées en milieu marin, puis la demande a explosé surtout en Asie où le crustacé est considéré comme un produit de luxe. La preuve a été apportée que pour retrouver un équilibre entre l'offre et la demande, il faudrait 20 ans tant la demande est énorme. »

Le grand défi de LAGOSTA est de recréer des conditions optimales de pleine mer, comme la température, la profondeur, les courants. En effet, à l'état sauvage, les œufs éclos deviennent des petites larves qui sont prises dans des mouvements d'eau qui les portent vers le large où elles s'alimentent de divers organismes dont le plancton. Puis, toujours à l'état larvaire mais plus avancé, elles utilisent les autoroutes de courant pour revenir vers les côtes, enfin pour celles qui ont survécu, soit à peu près 1%.

L'élevage de langoustes est réalisé grâce à une méthode totalement naturelle, que Christophe a initialement étudiée en Floride. Mais à l'époque, reconnaît-il, les conditions n'étaient pas propices. C'est seulement depuis quelques années que les bonnes personnes, les recherches scientifiques, les partenariats, les financements et le marché de la langouste comme celui de la chitine, sont réunis pour le succès de l'entreprise.

LAGOSTA c'est aussi un projet écologique. Christophe Maier et son associé n'ont pas seulement à l'esprit un projet commercial, mais quasiment circulaire: la chair des langoustes pour le seafood, les carapaces pour le biomédical, et enfin le repeuplement des zones où la langouste a disparu à cause de la surpêche et de la pollution marine. Grâce à Christophe Maier, l'esprit de Saint-Prex nage dans les eaux monégasques.

*Substance organique, dure, solide et imperméable qui recouvre le corps des arthropodes. Elle permet de fabriquer le chitosane qui, selon sa qualité, entre dans la composition de produits utilisés en agriculture et cosmétique. Au plus haut niveau de qualité, elle est précieuse dans les domaines biomédical et pharmaceutique.



© BioMarine