

Requins des Antilles

Bernard Séret
Préface de Philippe Cury





En couverture:

Un requin gris des Caraïbes (*Carcharhinus perezii*), typique de la région, entouré de vivaneaux à queue jaune (*Ocyrus chrysurus*).



Requins des Antilles

Des requins divers et variés	3
La Caraïbe des requins	9
Ce qui fait un requin	12
Le mythe et la réalité	22
L'inversion des rôles	27
La pêche aux Antilles	37
Un bon requin n'est plus un requin mort!	41
À la rencontre des requins	46
Galerie de portraits	51
Nommer les requins	52
Les requins des Antilles	54
Des histoires de requins	74
La science des requins	82
Ressources documentaires	86



IL Y A 200 MILLIONS D'ANNÉES, beaucoup d'espèces de requins ont adopté leur forme moderne et n'ont guère évolué depuis. Ils sont présents partout et présentent des caractéristiques biologiques, des comportements et des cycles de vie fascinants. Ce sont de grands migrants, capables de se déplacer sur de très longues distances, et on les trouve aussi bien en surface qu'à 3 500 mètres de profondeur.

Pourtant, ces grands prédateurs sont aujourd'hui menacés par la surpêche et les activités humaines.

Les requins sont fascinants et ne laissent pas indifférents. Ils restent dangereux et redoutés, mais une prise de conscience croissante des citoyens et des gestionnaires met en lumière la nécessité de les conserver et de les intégrer dans les plans de gestion des pêches.

Avec l'approche écosystémique qui entend réconcilier exploitation et conservation, cette gestion doit aujourd'hui intégrer le rôle clé des grands prédateurs marins dans la stabilité et le bon fonctionnement des écosystèmes.

Bernard Séret est un expert internationalement reconnu pour ses travaux sur les requins et ses recherches en ichtyologie, unanimement saluées, ont permis de mieux connaître le monde marin.

Dans les Outre-Mer français, il y a un réel besoin d'information sur ces animaux et sur de nombreux sujets relatifs à l'écologie marine. Cet ouvrage contribue à les faire découvrir et à améliorer les connaissances sur les requins des Antilles qui restent fragmentaires : l'inventaire spécifique est encore à préciser et les données sur leur pêche ne sont prises en compte que depuis 2012.

Cette collection, où même les notions difficiles sont expliquées en termes simples, fournit en quelques dizaines de pages une synthèse accessible à tous sur des sujets d'intérêt régional.

Ce petit livre sera utile à tous les usagers de la mer, à titre récréatif, mais aussi professionnel, ainsi qu'à tous ceux qui s'intéressent aux requins et à la santé des écosystèmes marins.

Philippe Cury

Directeur de recherche à l'IRD



La Caraïbe des requins

Des histoires rapportées par les voyageurs naturalistes des XVII^e et XVIII^e siècles*, on peut déduire qu'à cette époque, les requins étaient communs dans la zone caraïbe. Encore aujourd'hui, la diversité des paysages marins explique la grande variété des espèces que l'on y trouve.

Chacun chez soi et quelques visiteurs

Sur terre aussi bien que dans l'océan, la répartition des espèces obéit aux caractéristiques de leurs milieux. En mer, les facteurs déterminants sont la géomorphologie, la température de l'eau et les courants océaniques.

● Des territoires très tôt compartimentés

Il y a environ 250 millions d'années, ce qui est aujourd'hui l'Atlantique centre-ouest était ouvert sur le Pacifique et connecté au continent eurasiatique et à la Téthys, l'ancêtre de la mer Méditerranée. Il s'est individualisé lors de l'ouverture de l'Atlantique, il y a 67 millions d'années, et de la fermeture de l'isthme de Panama, il y a environ 13 millions d'années.



Une vision commune des requins « maîtres des océans »!

*Voir au chapitre « Des histoires de requins ».

● Dis-moi où tu habites, je te dirai qui tu es

Ces différentes configurations offrent des habitats variés aux organismes marins, qui les ont colonisés en fonction de leurs affinités ou de leurs exigences. Certains requins les fréquentent régulièrement, alors que d'autres n'y sont qu'épisodiquement signalés.

Les grands fonds, par exemple, sont considérés comme des « refuges » pour de nombreuses espèces dites de profondeur. Elles y trouvent des conditions plus stables, et moins de compétition : la survie y serait donc plus facile à qui peut s'y adapter !

Les milieux récifaux offrent de nombreuses niches susceptibles de convenir à une grande variété d'espèces : la biodiversité y est donc plus élevée.

Une grande piscine et des poissons frileux !

La mer des Caraïbes est une mer chaude où la température de l'air, comme celle de l'eau (de 25 °C à 27 °C en moyenne), varie peu, les alizés modérant les écarts. Les espèces tropicales y trouvent un milieu hospitalier, et les migratrices peuvent y faire escale pour se nourrir ou se reproduire.

En revanche, la grande différence de température entre ses eaux de surface (> 25 °C) et ses eaux profondes (4 °C – 6 °C) forme une couche intermédiaire, séparée des eaux superficielles par une thermocline*, qui peut être une barrière à la répartition des espèces : les espèces d'eaux chaudes resteront préférentiellement dans les couches superficielles, et les espèces de profondeur resteront en dessous de la thermocline, dans les eaux plus froides.

*On appelle thermocline la limite entre les eaux profondes, froides, et les eaux de surface, plus chaudes. La différence de température entre les deux couches fait que celles-ci ne se mélangent pas.



Sur les fonds sableux des Bahamas, il est fréquent d'observer des requins en eau peu profonde.

En tout état de cause, à ce jour, on n'a relevé en Martinique qu'un seul cas de blessure – bénigne – par contact avec un requin-nourrice. Celle-ci remonte au 1^{er} janvier 1954. En Guadeloupe, aucun cas n'est signalé. À Saint-Martin, en 2005, on enregistre une blessure à la jambe d'un promeneur sur la plage de la baie de Simpson.

Les mesures de protection contre les attaques sont variées : la pêche (par filets et palangres) pour diminuer leurs populations, des enclos pour protéger les baigneurs, des répulsifs électriques pour les plongeurs et les surfeurs, la surveillance par des vigies et des drones, le suivi des requins par balises électroniques, etc., mais leur efficacité est variable, voire aléatoire ! Des systèmes de barrières physiques et électromagnétiques sont en cours d'expérimentation dans les zones à risque.

Les attaques dans les Outre-Mer français : on ne relève aucun décès aux Antilles françaises et les attaques signalées sont rares et anecdotiques.

	Attaques	Décès	Période
Réunion	56	27	1913-2015
Nouvelle-Calédonie	50	17	1880-2016
Polynésie française	21	2	1834-2015
Mayotte	1	1	1956
Martinique	1	0	1954
Guyane	1	0	1923
Wallis-et-Futuna	2	1	1943-2014

Une piscine naturelle à La Réunion.





L'inversion des rôles

Dans l'océan, le requin est LE super-prédateur par excellence. Cependant, force est de constater qu'il ne fait plus le poids face aux appétits des hommes équipés de moyens toujours plus sophistiqués. Dans le monde, en quelques décennies, le statut de cet animal réputé invincible est passé de celui de prédateur universellement craint à celui d'animal à protéger d'urgence.

L'impact de la pêche industrielle

À la différence de la pêche artisanale, les pêcheries* industrielles mettent en œuvre des moyens à grande échelle qui ne laissent que peu de chance à ce qu'ils rencontrent sur leur passage.

● Les prises accessoires de la pêche au thon

Même s'il existe des pêcheries ciblées sur les requins, l'essentiel de leurs captures est opportuniste. Techniquement, elles sont qualifiées d'accidentelles ou accessoires: autrement dit, ils sont capturés de façon fortuite par les engins conçus et déployés pour la pêche d'autres espèces. Si leur valeur marchande est suffisante, ces prises sont conservées et commercialisées pour améliorer les revenus des pêcheurs.

Aux Seychelles, les bateaux de pêche industrielle côtoient les bateaux de pêche artisanale.

*Communautés de pêcheurs ciblant une ou plusieurs espèces particulières, dans un espace géographique délimité. Exemple : la pêcherie de l'aiguillat commun, des côtes atlantiques des États-Unis.

Ils sont toutefois responsables de captures accessoires de requins : taupe bleu, océanique ou peau bleue, même si ces prises restent marginales.

Mais c'est à tort que l'on considère les pêches artisanales comme durables, car elles peuvent avoir un impact important sur les populations de poissons, notamment quand il s'agit d'espèces récifales exploitées. Les pêcheurs eux-mêmes confirment que les captures de requins ont fortement diminué au cours des dernières décennies.

Un commerce hautement lucratif

Les requins sont pêchés pour différentes utilisations. La principale est la consommation de leur chair, qui est commercialisée fraîche ou congelée (darnes et « steaks » de peau bleue) et dans certains pays d'Afrique, elle est traditionnellement salée, séchée ou fumée.

● Dans le requin tout est bon... à vendre

- ◆ Les dents et les mâchoires sont très recherchées par les collectionneurs et les touristes ; les plus appréciées sont celles du requin-tigre, du requin-taupe bleu et du grand blanc, espèce pourtant protégée, mais dont les mâchoires sont vendues sur internet à des prix astronomiques.
- ◆ La peau du squalo-chagrin, entre autres, est transformée en galuchat, nom donné à ce cuir

Un requin soyeux
sous un DCP.



Les conséquences de la surexploitation

Dans le passé, l'homme exploitait les requins sans se poser de questions sur la durabilité de leur pêche. Ils semblaient pulluler dans les mers et leur image négative en faisait des animaux féroces dont il fallait se débarrasser ou que l'on pouvait exploiter sans remords. Mais au début des années 2000, leur rôle crucial dans le maintien de l'équilibre des écosystèmes marins a été mis en



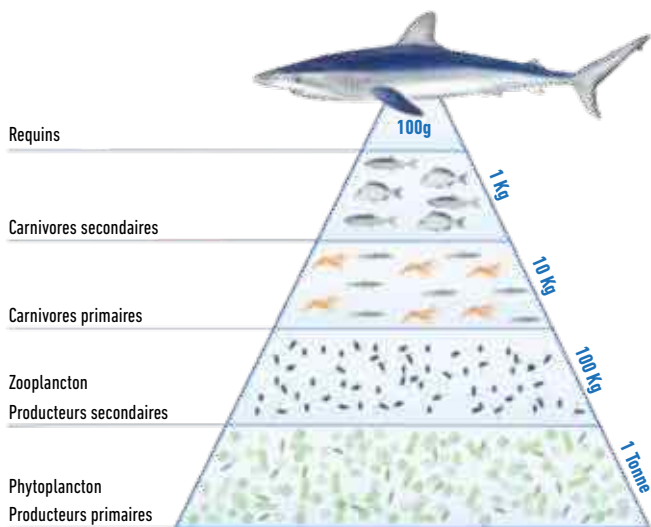
Daniel Pauly est l'auteur du concept intitulé *Fishing down the food web* (« pêcher en descendant dans la chaîne alimentaire »)

évidence de façon très claire par Daniel Pauly, spécialiste mondial des pêches.

● L'effet cascade

À l'instar de « l'effet papillon », l'effet cascade est l'ensemble des réactions dans une chaîne engendrées par la modification d'un de ses maillons. C'est le cas dans les chaînes alimentaires marines, quand on cible les étages supérieurs.

On illustre souvent ce phénomène par l'exemple de l'effondrement d'une pêcherie centenaire de mollusques sur la côte atlantique des États-Unis. On y récoltait coquilles Saint-Jacques, palourdes et autres coquillages jusqu'au jour où ceux-ci ont commencé à se raréfier à cause de la pullulation des





La pêche aux Antilles

Une petite unité
typique de la
pêche artisanale
en Guadeloupe.

Les produits de la mer occupent une place importante dans la gastronomie antillaise. Chaque habitant en consomme environ 50 kg par an et les requins, bien que non dominants dans ce régime alimentaire – davantage en Martinique qu'en Guadeloupe et à Saint-Martin, d'ailleurs – entrent dans la préparation de plats traditionnels. Leur chair, que l'on trouve à un prix relativement abordable de 9 à 10 euros le kilo, est préparée en colombo, en friture, en court-bouillon ou en « touffé ».

À la Martinique

Dans les années 1954-1955, il se vendait environ 75 tonnes de requin par an sur le marché de Fort-de-France. Il s'agissait surtout de « vaches » – requins-nourrices – pris dans les filets à tortues.

Aujourd'hui, environ 1 000 navires de pêche sont enregistrés, dont les trois-quarts étaient actifs en 2015. Ce sont principalement des petites unités de moins de 12 m de long, qui pratiquent une pêche côtière au moyen de casiers et nasses à poissons, de palangres et de lignes de traîne pour les grands pélagiques, et des filets maillants calés (fixes).



Relevage d'une nasse à poissons par des pêcheurs guadeloupéens.

Les espèces principales sont, pour les pélagiques, les thons et les marlins, et pour les benthiques les *pwason-rouj* et les langoustes. La pêche à Miquelon désigne la pêche au large (« là où l'on a perdu les marques de la terre ») ciblant les grands poissons pélagiques : thons,

coryphènes, thazards, barracudas, marlins et requins. Dans les années 1980, un réseau de DCP a été mis en place pour redéployer la pêche vers les ressources du large. Selon les années, le service d'information halieutique (SIH) de l'IFREMER estime de 400 à 1 000 tonnes les prises accessoires de requins.

En Guadeloupe

On possède peu de données historiques sur la Guadeloupe, mais on sait que dans les années 1950, à Saint-Martin, ils étaient considérés comme des pestes car ils venaient dévorer les poissons pris dans les casiers. À la même époque, les requins-marteaux, requins bordés et requins soyeux étaient courants sur les étals des marchés.

En 2015, sur les 1 000 navires de pêche enregistrés, 605 étaient actifs. Ce sont des petites unités de moins de 12 m de long (saintoises) qui pratiquent la pêche à la traîne sur DCP, la pêche aux casiers et la palangre de fond et les captures accessoires de requins sont estimées à une centaine de tonnes par an.

Un requin-nourrice pris dans une nasse.





Face à face
subaquatique :
qui observe
l'autre ?

À la rencontre des requins

Les observer en milieu naturel

En tant que terrien ordinaire, il y a de fortes chances que vos rencontres avec les requins se limitent à l'étal de votre poissonnier ou à la visite des aquariums qui en présentent.

Si vous êtes plongeur, et recherchez la rencontre avec les requins, une « charte internationale de l'écotourisme-requin responsable » réunit l'essentiel de ce qui est à savoir.

● De la patience et beaucoup de discrétion

Le principe général est de laisser aux requins l'initiative de la rencontre. Soyez patients car beaucoup sont méfiants. Ne les nourrissez pas pour les attirer, les comportements naturels sont les plus intéressants à observer. Quand ils sont proches, ne cherchez pas à les toucher, même les débonnaires requins-nourrices : certains accidents résultent d'une réaction de défense contre un plongeur dérangeant ! Ne les poursuivez pas, et ne coupez pas leur route quand ils se déplacent. En toutes circonstances, restez calme, sans gestes brusques, et silencieux.

Un des plaisirs de la plongée avec les requins est de les photographier dans leur milieu. Les photographes devront utiliser les flashes avec parcimonie

et à bon escient, car les éclairs peuvent provoquer des réactions de fuite ou de défense.

● Attention aux pratiques dangereuses

Dans le cadre des activités touristiques, pour garantir la rencontre avec les requins, certains opérateurs pratiquent le « *feeding* » c'est-à-dire le nourrissage avec des appâts pour attirer les requins et les fidéliser sur le site. À la longue, le requin finit par associer la disponibilité de nourriture au lieu de nourrissage, et devenir menaçant pour les plongeurs.

Le « *smelling* » est une technique utilisée pour attirer les requins dans le cadre des activités touristiques. Elle consiste à les appâter avec un jus fait de poissons macérés dans de l'eau, additionné parfois d'huile de poisson. Celui-ci forme une traînée odorante que les requins détectent à distance pour remonter vers le site.

Nez à nez avec un requin !

Que vous l'ayez provoquée ou qu'elle se produise par hasard, la rencontre avec un requin est toujours un moment impressionnant, voire carrément désagréable pour celui qui n'est pas habitué.

Il est certain que des milliers de plongées sont effectuées chaque année avec des requins sans qu'il se produise d'incident. Toutefois, il vaut mieux savoir comment se comporter quand on se trouve face à un ou plusieurs individus potentiellement trop inquisiteurs.



La « caresse » du plongeur sur l'extrémité du museau de ce requin-tigre a pour effet de stimuler les ampoules de Lorenzini et de le « calmer ». Un exercice réservé aux plongeurs expérimentés dans la plongée avec les requins et qui n'est pas à tenter !

Manger du requin aux Antilles

Pour cuisiner ces deux recettes, si l'on utilise de petites espèces de requin, comme la roussette, le temps de cuisson sera diminué de 5 minutes.

Darnes de requin au lait de coco

Préparé à partir de pulpe de noix de coco râpée, sans lactose, le lait de coco, très digeste, apporte douceur et onctuosité aux mets.

👉 **Préparation : 5 minutes | Cuisson : 15 minutes | 2 personnes**

- » 2 darnes de requin
- » 1 c. à café de coriandre ciselée
- » 2 tomates, 1 jus de citron vert
- » 200 ml de lait de coco
- » 2 échalotes, 1 gousse d'ail pressée
- » Sel, poivre
- » 1 c. à café de ciboulette hachée
- » 2 c. à soupe d'huile d'olive

◆ Préparation

- Assaisonnez les darnes de requin avec l'ail et le jus de citron.
- Salez et poivrez.
- Émincez finement les échalotes et faites-les revenir 2 minutes à feu doux dans une poêle avec l'huile d'olive.
- Coupez les tomates en petits dés, versez-les dans la poêle et laissez frémir 3 minutes.
- Ajoutez les darnes de requin et la ciboulette.
- Arrosez de lait de coco, couvrez et laissez cuire 12 minutes à feu doux.
- Avant de servir, parsemez de coriandre fraîche.

Touffé de requin

👉 **Préparation : 1 heure 10 | Cuisson : 25 minutes | 4 personnes**

◆ Marinade

- » 1 gousse d'ail pressée
- » 400 g de requin
- » 1 oignon émincé
- » 1 oignon émincé
- » 1 feuille de bois d'Inde ou laurier
- » 1 gousse d'ail pressée
- » 1 jus de citron vert
- » 1 échalote émincée
- » 1 clou de girofle
- » 2 tomates en petits dés
- » 1 c. à soupe d'huile
- » 1 c. à soupe de concentré de tomate
- » 1/2 verre d'eau
- » 1 piment antillais
- » Sel, poivre
- » 2 c. à soupe d'huile

◆ Préparation

- Déposez le requin dans une casserole d'eau portée à ébullition.
- Égouttez et grattez pour retirer la peau, coupez-le en tranches.
- Laissez mariner une heure avec l'assaisonnement.
- Dans une cocotte, faites dorer dans l'huile, à feu doux pendant 5 minutes, l'oignon, l'ail et l'échalote, puis ajoutez les tomates, le concentré de tomate et le piment entier.
- Déposez les morceaux de requin dans la cocotte.
 - Laissez cuire à feu doux et à l'étouffée (à couvert, sans ajouter d'eau) pendant 20 minutes.



Le D^r Marie-Antoinette Séjean, médecin nutritionniste, œuvre avec Nutricrêole, dont elle est la fondatrice, pour une alimentation responsable dans les Outre-Mer.



LA TERRE DE 1615.

Gravure extraite
de l'*Histoire
naturelle
des poissons*
de Lacepède
(1798-1803).

Des histoires de requins

Les histoires de requins sont nombreuses, et la littérature des anciens naturalistes est riche d'anecdotes édifiantes. Elles illustrent bien la perception qu'avaient les explorateurs de ces « monstres marins ».

Louis de Poincy, 1658 – *Histoire naturelle et morale des îles Antilles de l'Amérique*

Officier de marine, Louis de Poincy est nommé lieutenant-général des îles d'Amérique en 1658. Son ouvrage contient des descriptions très précises de la faune et de la flore des Antilles ainsi que des mœurs de leurs habitants.

Dans le paragraphe consacré aux requins (chapitre XVII, article III), on trouve la description suivante : « Le Requier est une espèce de chien ou loup de mer ; le plus goulé de tous les poissons, et le plus avide de chair humaine. Il est extrêmement à craindre quand on se baigne. Il ne vit que de proies, et il suit souvent les navires pour se repaître des immondices que l'on jette en mer. Ces montres paraissent de couleur jaune dans l'eau. Il y en a qui sont d'une grandeur et d'une grosseur démesurées, et qui sont capables de couper

tout net un homme en deux. Leur peau est rude, et on en fait des limes douces, propres à polir le bois. Ils ont la tête plate, et n'ont pas l'ouverture de leur gueule tout au-devant de leur museau, mais dessous. Ce qui fait que pour prendre leur proie, il faut qu'ils se retournent le ventre presque en haut. Ils ont les dents tranchantes fort aiguës et fort larges, qui sont dentelées tout autour, comme les dents d'une scie. Il y en a qui ont trois ou quatre rangs en chaque mâchoire. Ces dents sont cachées dans les gencives, mais ils ne les font que trop paraître quand ils veulent.

Ces cruels dogues marins sont le plus souvent escortés de deux ou trois petits poissons, et quelquefois davantage, qui les précèdent avec une telle vitesse et un mouvement si mesuré, qu'ils s'avancent et s'arrêtent plus ou moins, selon qu'ils aperçoivent que les Requiems s'avanceront ou s'arrêteront.

Quelques-uns les nomment Rambos et Pelgrimes. Mais nos matelots les appellent les Pilotes du Requiem, parce qu'il semble que ces petits poissons le conduisent ».

« Au reste la chair du requiem n'est point bonne, et l'on en mange qu'en nécessité. On tient toutefois que quand ils sont jeunes, ils ne sont pas mauvais. Les curieux recueillent soigneusement la cervelle qui se trouve dans la tête des vieux, et après l'avoir fait sécher, ils la conservent, et ils disent qu'elle est très utile à ceux qui sont travaillés de la pierre ou de la gravelle ».

« Quelques nations appellent ce monstre *Tiburón* et *Tuberon*. Mais les Français et les Portugais lui donnent ordinairement ce nom de *Requiem* c'est-à-dire Repos, peut-être parce qu'il

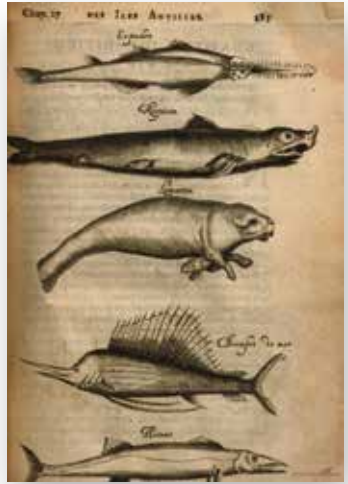


Planche extraite de l'*Histoire naturelle* de L. de Poincy, illustrant le « requiem ». Son « espadon » est un poisson-scie !



Bernard Séret est ichtyologiste, spécialisé dans l'étude des poissons cartilagineux. Il a accompli sa carrière dans la recherche publique, à l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) et au Muséum national d'Histoire naturelle de Paris (MNHN). Il est membre fondateur de l'European Elasmobranch Association.

Ses missions l'ont amené à séjourner longuement dans les Outre-Mer français et à participer à de nombreuses campagnes océanographiques dans les océans Atlantique, Austral et Pacifique Sud. Il est auteur de 60 identifications de nouvelles espèces.

Aujourd'hui retraité, il poursuit ses activités à titre personnel et intervient en tant qu'expert pour les autorités françaises, l'Union Européenne et l'UICN. Ses travaux portent sur les questions relatives à la biodiversité, à la pêche et à la conservation des chondrichthyens ainsi qu'à la problématique des attaques de requins. Il participe à ce titre à l'élaboration de plans d'action et à la formation contrôleurs des pêches en France et en Afrique de l'Ouest.

Auteur d'une quarantaine de publications de vulgarisation, dont une bande dessinée, il partage volontiers ses connaissances dans un domaine où les spécialistes se font de plus en plus rares.



Philippe Cury, directeur de recherche à l'Institut de recherche pour le développement (IRD), est un chercheur en biologie océanographique mondialement reconnu. Actuellement représentant de l'IRD auprès des instances européennes, il est président du Conseil scientifique de l'Institut océanographique, fondation Albert I^{er}, prince

de Monaco, qui s'attache à promouvoir une gestion durable et une protection raisonnée des océans.

Philippe Cury a développé une approche globale des écosystèmes marins en proposant plusieurs concepts écologiques nouveaux, repris au niveau international, qui ont permis de mieux gérer les ressources marines dans un contexte de changement global. Il est notamment coauteur de l'ouvrage *Une mer sans poissons*, publié chez Calmann-Lévy en 2008.

Savoirs Courants

Requins des Antilles

Bernard Séret

Préface de Philippe Cury

Les requins aux Antilles
et dans la Caraïbe

Les requins sont-ils
dangereux ?

Pêche, préservation
écotourisme

Plonger avec les requins

Carte d'identité
des requins des Antilles

*Tout pwason
ka manjé moun,
sé retchen ki
ni bon do.*

« Tous les
poissons
mangent les
gens, mais c'est
le requin seul
qu'on blâme. »

Proverbe
antillais

Des requins aux Antilles ? Ce n'est pas surprenant ! Jadis, les explorateurs indiquaient qu'ils étaient abondants dans les mers de la Caraïbe.

Depuis, les ressources marines de ces régions ont été largement exploitées et les populations de requins ont progressivement décliné, au point qu'aujourd'hui certaines espèces sont menacées d'extinction.

Cet ouvrage dresse un état de nos connaissances, des savoureux témoignages historiques de Louis de Poincy et du Père Labat, jusqu'aux perspectives d'avenir. Tout y est traité : le cadre général des habitats qui détermine la répartition des requins, les mythes qui les entourent et la réalité objective, la pêche, les recherches en cours, et même la façon de les cuisiner.

Le requin est un poisson comme un autre, qui gagne à être connu.

ReGuar

13,50 €

ISBN : 979-10-93143-06-4

scitep
éditions www.scitep-editions.fr

