

Main-d'œuvre migrante, profits locaux

Des ouvrières chinoises modifient la donne dans les opérations de décorticage des huîtres

Kumi Soejima
(soejima@fish-u.ac.jp), Université nationale des pêches, Département commercialisation et gestion, Shimonoseki, Japon, et **Katia Frangoudes** (Katia.Frangoudes@univ-brest.fr), Université de Bretagne occidentale, UMR-AMURE, IUEM, Brest, France

Au Japon, de nombreuses familles de pêcheurs pratiquent la pêche de capture, l'élevage de poissons et de coquillages, la culture d'algues. Toutes adhèrent à une Association coopérative locale, qui joue plusieurs rôles au sein de la communauté de pêche. Ces structures gèrent la pêche et l'aquaculture dans les eaux adjacentes aux villages, offrent de nombreux services à leurs membres (fournitures, comptabilité, commercialisation de la production notamment). Elles sont regroupées en fédérations préfectorales et nationales.

Oku est une petite ville située dans la préfecture d'Okayama, sur la mer intérieure de Seto. L'ostréiculture et la pêche sont les principales activités économiques. C'est la coopérative locale qui a lancé l'élevage des huîtres dans le secteur en 1952. Il s'agissait de fournir un revenu complémentaire aux familles de pêcheurs durant l'hiver, en période de faible activité. La coopérative a commencé par faire venir du naissain, et les résultats ont été bons. Avec l'introduction du système de radeaux d'élevage en 1962, la production s'est considérablement développée. Cette activité a continué sa progression au cours des années 1970, alors que les débarquements de poisson souffraient de la surpêche et de la dégradation

de l'environnement dans la mer de Seto. En 1980, la production totale d'huître décoquillée à Oku atteignait 2 270 tonnes. Sur le marché japonais, l'huître est consommée uniquement sous cette forme. Le décorticage/décoquillage exige une solide main-d'œuvre. Au fil du temps, l'ostréiculture maintenait son dynamisme. En 2011 cependant, suite à la réduction du nombre de radeaux en vue d'améliorer la qualité, la production d'huître décoquillée est descendue à 1 500 tonnes. Il y avait alors 80 familles d'ostréiculteurs. Jusqu'à une date récente, toute cette production était commercialisée via la coopérative. Mais la faiblesse des cours et la limitation du nombre de radeaux ont obligé les exploitants à réduire les coûts et à améliorer les débouchés. Ils se sont mis à faire de la vente directe, à recevoir les commandes par téléphone ou Internet plutôt que de passer par la coopérative. Ceux qui pratiquaient ce système constataient un accroissement du travail de bureau, qui était alors souvent pris en charge par les conjointes. Mais il en résultait une nouvelle pénurie de main-d'œuvre pour le décoquillage des huîtres.

Cette opération manuelle exige une main-d'œuvre à la fois experte et bon marché. Dans un contexte de croissance économique, les jeunes filles et jeunes gens commençaient à quitter les communautés de pêche à la recherche d'un emploi mieux payé et plus facile dans les villes. Dans les villages traditionnels, il reste les femmes et les vieux pêcheurs pour exécuter cette opération. Les communautés rurales du Japon sont désormais largement composées d'une population vieillissante.

Comme dans le reste de la zone de production d'Hiroshima, les ostréiculteurs d'Oku ont trouvé la solution en faisant appel à des immigrants. À partir du début des années 2000, de jeunes Chinoises sont venues remplacer les Japonaises plutôt âgées qui effectuaient traditionnellement le décorticage. Dans les exploitations, la majorité du travail à terre est maintenant réalisée par ces jeunes personnes qui arrivent au Japon dans le cadre de programmes de formation technique gérés par la JITCO (Organisation japonaise de coopération internationale). L'objectif officiel de ce projet est d'offrir à de jeunes migrants issus de pays en développement l'occasion d'acquérir compétences et techniques de pays développé. Ces femmes sont autorisées à séjourner au Japon pour une période de

KUMI SOEJIMA



Décorticage/décoquillage des huîtres à Oku. Ce travail est effectué par des Japonaises et surtout de jeunes Chinoises

trois ans, et elles doivent retourner chez elles pendant la morte saison.

À la recherche de valeur ajoutée, certains exploitants se sont lancés dans la transformation des noix en visant le crâneau des produits fins : huîtres fumées à l'huile d'olive, huîtres cuites... La participation des femmes dans cette nouvelle valorisation de la production est très importante. Tous les membres de la famille s'impliquent dans ce processus rentable. Par contre, faute de main-d'œuvre familiale, les exploitations qui n'ont pas de jeunes s'abstiennent.

L'arrivée de jeunes migrantes dans les communautés côtières du Japon modifie la donne et accorde un second souffle à l'ostréiculture. Ces ouvrières chinoises sont plus rapides, les huîtres sont moins endommagées, donc de meilleure qualité, et reviennent moins cher. Et il y a aussi ce qui touche à la réglementation du travail. Pour les Japonaises, ce sont les règles de la coopérative maritime qui s'appliquent : on travaille donc de 5 h du matin à 15 h. La législation locale ne concerne pas les Chinoises. Cette nouvelle situation a apporté beaucoup de changements dans la filière. Le nombre de radeaux a été revu à la hausse, de 15 à 20 par

entreprise pour permettre son développement. Auparavant au Japon, il n'y avait guère de grosses disparités entre les exploitations. Avec le recours aux ouvrières migrantes et le développement de la transformation et vente directes, les différenciations sont devenues plus visibles. Et les entreprises ne disposant pas des ressources ou compétences nécessaires perdaient de leur viabilité économique et s'acheminaient vers la fermeture.

Cette évolution s'est traduite aussi par une perte de possibilité d'embauche pour les Japonaises plus âgées. Leur principale source de revenu est mise à mal car la plupart d'entre elles ne touchent pas une pension, et il leur est plus difficile de trouver un sens à leur vie. Pour les conjointes des exploitants, par contre, des opportunités se présentent grâce aux nouveaux produits, aux nouveaux débouchés.

On peut s'interroger sur l'avenir de cette filière dépendante de la main-d'œuvre migrante. Les femmes des pêcheurs et des ostréiculteurs ont constitué des groupes féminins dans le but de maintenir et réglementer l'activité au sein des communautés, d'attirer de jeunes Japonais vers le secteur de la pêche. Elles ont lancé un débat sur le décorticage et décoquillage des huîtres et le recours à des ouvrières migrantes. ■

L'arrivée de jeunes migrantes dans les communautés côtières du Japon modifie la donne et accorde un second souffle à l'ostréiculture.