

une interview de Madame Kiku Ezaki (K.E.) par Pauline Cazaux (P.C.)

Un écotourisme main dans la main avec ses habitants

*Mme Kiku Ezaki
Présidente du Kaito Yumin Club*



Avec un territoire occupé à 70% par la forêt et l'océan en tout point très proches, le Japon est connu pour être un pays où les femmes et les hommes ont appris à vivre en harmonie avec la nature.

Avec la prise de conscience qui s'est opérée vers un développement des activités humaines plus durables, l'écotourisme* récolte de plus en plus d'attention.

Nous nous trouvons dans la ville de Toba. Elle se situe à la pointe Est du département de Mie dans le parc national d'Ise-Shima et comprend également quatre îles isolées où les

activités de pêche sont dynamiques. Quand on pense à un parc national on s'imagine souvent un lieu inhabité, mais le parc d'Ise-Shima est en fait détenu par des personnes privées à 90% et beaucoup de personnes y résident. Connue comme destination touristique pour la qualité de ses produits de la mer et ses activités aquatiques, cette région est depuis longtemps active dans la protection de ses ressources naturelles et engagée pour une pêche durable.

Aujourd'hui, j'aimerais vous présenter une personne clé dans la montée de la prise de conscience en faveur de l'écotourisme dans le parc national d'Ise Shima. Avec son travail réalisé main dans la main avec les habitants, cette personne n'est autre que la présidente du Kaitō Yumin Club, Kiku Ezaki.

L'écotourisme est une forme de tourisme durable centré sur la découverte de la nature, dans le respect de l'environnement et de la culture locale.

P.C. « Quand on vit à Toba, on ressent une sincère prise de conscience de ses habitants pour la protection des ressources naturelles. A votre avis, quelle serait l'origine de cet attachement pour préserver la nature à un niveau si local ? »

K.E. « Le Japon, au fil de ses quatre saisons, a la chance de bénéficier d'un climat doux et confortable. Les habitants de Toba sont depuis longtemps entourés par la nature avec ses montagnes, ses rivières et sa mer. Il y a une vraie gratitude pour cette nature omniprésente et abondante. C'est sans doute pour cela qu'il y a une forte prise de conscience et une envie de la protéger. On dit que les origines de la culture des plongeuses ama, serait vieille d'au moins 3000 ans. Une ama est une plongeuse qui récolte des algues et des crustacés. Actuellement, les plongeuses ne sont pas seulement des femmes, il y a aussi des hommes qui plongent mais avant l'introduction des combinaisons de plongée, c'était seulement des femmes. Parce que les femmes ont plus d'hypoderme, la « graisse sous-cutanée », leur corps retient mieux la chaleur et cela leur permet de plonger même pendant les mois les plus froids. Il se peut que cette façon de penser en matière de préservation des ressources proviennent de cette technique de pêche ancestrale. De nos jours, il y a un arrêté du département qui stipule que « les ormeaux de moins de 10,6 cm ne peuvent pas être pêchés ». L'arrêté se base sur une règle tacite qui existe depuis longtemps dans les villages de pêcheurs selon laquelle les jeunes ormeaux ne doivent pas être ramassés. En effet 10,6 cm est la taille nécessaire pour que les ormeaux aient le temps de se développer et de pondre leurs œufs. A ceci s'ajoute une technique de pêche vieille de 3000 ans qui consiste à plonger en apnée en retenant sa respiration pendant environ une minute. On pourrait penser qu'utiliser du matériel de plongée, comme des bouteilles d'oxygène, permettrait

de pêcher de façon plus efficace, mais ce serait aller à l'encontre des méthodes de pêche durable mise en place dans la région. Au Japon on préférera assumer nous même une charge supplémentaire que de l'imposer à la nature, pour nous c'est du bon sens, cela se trouve à la base de notre coexistence avec la nature.



Si les ama sont limitées du fait de leur technique de plongée, elles sont aussi les premières à ressentir les effets du dérèglement climatique dans l'océan. Elles savent contrôler leur prise afin de préserver les ressources halieutiques. Et c'est parce que ces règles sont inhérentes à la communauté qu'il n'y a pas besoin d'un contrôleur officiel. Bien que les ressources halieutiques de la baie d'Ise soient protégées par la communauté, elles sont aujourd'hui en danger du fait des changements dans

l'océan qui rendent leur habitat de plus en plus difficile à vivre. Du fait des changements de l'écosystème marin (le courant de Kuroshio, l'augmentation de la température de l'océan, et l'appauvrissement en nutriments) beaucoup d'animaux qui y vivaient autrefois ont désormais disparu. Par exemple dans cette zone, les crevettes appelées kuruma ebi ainsi que les kounago (type d'Ammodytidae) étaient légions mais le nombre d'écrevisses a significativement diminué et les kounago eux sont devenus introuvables. Si une espèce se raréfie, les pêcheurs ajustent leur prise et leur technique de pêche, ils changent pour une autre espèce qui est plus en abondance comme par exemple le Thazard oriental (*Scomberomorus niphonius*). On ne pêche pas seulement une seule espèce, on vit aussi de techniques de pêches variées qui inclut par exemple la récolte de l'algue wakame. Ceci est possible grâce à l'abondance des ressources de la baie d'Ise. Le premier écolabel du monde pour une algue a été attribué au wakame produit par le village de wagu de l'île de Tōshijima de Toba, ce qui illustre bien cette prise de conscience. La règle importante est de ne pas pêcher les ressources disponibles jusqu'à leur épuisement. Si certaines ressources se raréfient, nous arrêtons de les pêcher et continuons ainsi de perpétuer cette pêche durable enseignée par nos aînés. On peut dire que c'est une des raisons pour laquelle les ressources de la baie d'Ise ont été protégées jusqu'à présent. Quand on explique cela aux clients étrangers qui participent à nos tours, ils comprennent ainsi que cette manière de penser continue de se transmettre de générations en générations par les pêcheurs et les plongeuses ama de Toba. A Tōshijima, l'une des quatre îles de Toba qui a la population la plus importante, il existe un système d'entraide appelé neyakoseido, dont le nom japonais évoque la chambre des enfants/adolescents. Dans ce système, 5 à 6 jeunes garçons qui viennent de terminer le collège sont pris en charge par une même personne de l'île qui devient leur gardien, appelé neyaoya, qui les autorise à venir dormir chez lui. De cette façon, ils renforcent les liens entre eux et avec leur gardien comme s'il s'agissait d'une famille adoptive qui n'a pas de lien avec leur famille biologique. Le terme neya fait référence autrefois à la chambre à coucher des adolescents et les jeunes sont appelés neyako. Ce système qui était présent dans les villages de pêcheurs de l'ouest du Japon est aujourd'hui seulement visible à Tōshijima, et a été désigné comme biens culturels immatériels par la ville. Ainsi, les habitants sont sensibles à ces règles et ce système dont ils ont hérité et qu'ils souhaitent préserver. »

P.C. « Comment l'écotourisme du Kaitō Yumin Club a réussi à gagner de l'importance à Toba qui est vue comme une ville touristique de choix pour le tourisme de masse ? »

K.I. « Je suis la fille aînée d'une auberge traditionnelle japonaise de Toba qui s'appelle Kaigetsu et j'ai grandi entourée par la mer et la nature. J'ai quitté Toba pour faire mes études et trouver du travail, mais une fois entrée dans le monde professionnel, j'ai décidé de revenir pour reprendre

l'auberge de mes parents. C'est en partageant avec mes hôtes les charmes de ma ville natale, qu'au fil des conversations, je me suis rendue compte de son caractère exceptionnel. Depuis, mon intérêt pour étendre l'écotourisme dans la région n'a fait que grandir. En 2001, j'ai ouvert le Kaito Yumin Club qui a fonctionné comme un « petit laboratoire » en proposant des tours guidés pour transmettre les attraits de la région d'Ise Shima. Si nous utilisons l'expression « petit laboratoire », c'est parce que nous voulons dans un premier temps tester divers tours respectueux de l'environnement. Si ces derniers sont populaires, nous espérons qu'ils pourront ensuite se développer aux entrepreneurs locaux. Depuis le début, c'est ma volonté et la philosophie que je veux transmettre. Nos tours sont variés et vont par exemple du tour en kayak à une balade gourmande dans la ville, mais le plus important quand nous imaginons un tour, c'est que les participants puissent entrer en contact avec les habitants et sincèrement ressentir la nature de la région. C'est pourquoi dans un premier temps, nous avons établi un vrai lien de confiance avec les habitants. Maintenant avec leur aide nous pouvons offrir aux participants un tour qui leur permette de comprendre le contexte dans lequel évolue les locaux. En écotourisme, il est difficile de comprendre le lien direct qui existe avec la nature. Par exemple, dans un de nos tours les plus populaires, la balade gourmande, nous allons à la rencontre de pêcheurs et de gérants de restaurants pour interagir directement avec eux. Ils expliquent avec leur propre mots les changements environnementaux qu'ils observent et le besoin de protéger la nature. En écoutant leur perspective, les participants peuvent se sentir proches de la nature. Les touristes, les pêcheurs, les guides nous avons tous notre propre perception des choses mais nous partageons cette volonté de protéger la nature. Je pense qu'il est plus qu'important de comprendre la position, la vision mais aussi les émotions de ceux qui produisent en local, et je veux continuer de proposer des tours où les participants peuvent pleinement ressentir leur sérieux. «

P.C. « En quoi les tours organisés par le Kaitō yumin club sont différents ? »

K.I. « L'écotourisme est composé de quatre grandes parties prenantes que sont la nature, les voyageurs, les habitants et les entreprises locales, et enfin le secteur du tourisme. Il existe plein de tours différents dans le domaine de l'écotourisme au Japon et il est sans doute possible de découvrir leur côté unique qui varient d'une région à l'autre en fonction de la culture ou de l'endroit visité. Le vrai intérêt de nos tours c'est qu'ils ouvrent l'accès à des lieux qui ne sont normalement pas ouverts au public et aux touristes. »

P.C. « Quel est le tour le plus populaire parmi les touristes étrangers ? »

K.I. « Le tour le plus populaire reste le tour pour aller à la rencontre des plongeurs ama. »

P.C. « Lorsqu'ils voyagent, les touristes français sont généralement à la découverte d'un Japon authentique et local. Quel tour vous leur recommandez à Toba ? »

K.I. « Je leur recommande un tour de Tōshijima, sur une des îles de Toba, qui s'appelle en anglais Fisherman's after-hours tour. C'est un tour pour aller à la rencontre des pêcheurs une fois qu'ils terminent leur journée de travail et où l'on peut discuter avec eux autour d'un verre. »

P.C. « Quels sont les tours les plus originaux ? »

K.I. « Il y en a plein ! Il y a la visite du marché à la criée à Tōshijima, la balade gourmande ou encore la possibilité de nager avec les plongeurs ama à partir de l'année prochaine ! Et nous avons aussi d'autres idées de tours qui seront disponibles bientôt...(suspense). »

P.C. « Un dernier mot ? »

K.I. « Nous sommes sincèrement satisfaits d'avoir réussi à établir un style qui convienne à la fois aux touristes et aux habitants, et de pouvoir continuer à diffuser l'écotourisme dans la région grâce aux liens et à la coopération établie avec les locaux. De nos jours, il y a de plus en plus d'organismes qui s'engagent dans l'écotourisme. Des groupes de jeunes pêcheurs se forment, on propose des tours pour apprendre à récolter des algues, ou pour entendre le récit des plongeurs ama. On peut vraiment accueillir les clients en leur proposant des expériences variées pour toucher au plus près la culture, la production locale et la nature omniprésente. Après, s'il est facile de prendre des photos de la nature magnifique que l'on voit, en entrant au contact des locaux, j'aimerais que nos participants une fois de retour dans leur pays repartent avec cette même volonté qu'ont nos habitants de protéger la nature qui les entoure. »