

Étude de veille économique : la filière pêche en Nouvelle-Calédonie

Théau Gontard et Guylain de Coudenhove

Chargés de mission, établissement de régulation des prix agricoles (ERPA) - contact@erpa.nc

La place du poisson en Nouvelle-Calédonie

Les produits de la mer représentent plus de 40 % de la ration protéique dans l'alimentation des calédoniens, avec une prédominance des poissons du lagon dont l'approvisionnement est principalement assuré par les circuits non officiels¹ (figure 1).

La pêche se caractérise par la coexistence d'une pêche artisanale, plus ou moins informelle et donc assez mal connue, peu encadrée et peu contrôlée, et d'une pêche moins artisanale reposant sur des flottilles avec des caractéristiques différentes selon les collectivités et présentant des modes d'exploitation et de connaissance de la ressource différents.

Il existe une pêche difficilement appréhendée avec des pêcheurs qui pratiquent une activité d'autosubsistance : la pêche vivrière, qui représente, en Nouvelle-Calédonie, 78 % des captures de poissons lagunaires et 30 % pour les poissons du large. Cette pêche est vitale pour les populations mélanésiennes pour lesquelles elle représente une source essentielle de protéines.

La part de l'autoconsommation de poissons lagunaires atteint 80 % de la production en province Nord et plus encore dans les îles. Elle contribue également à apporter un complément de ressources. Nombreux sont les pêcheurs qui sont pluriactifs. La pêche a donc un rôle important de régulation sociale.

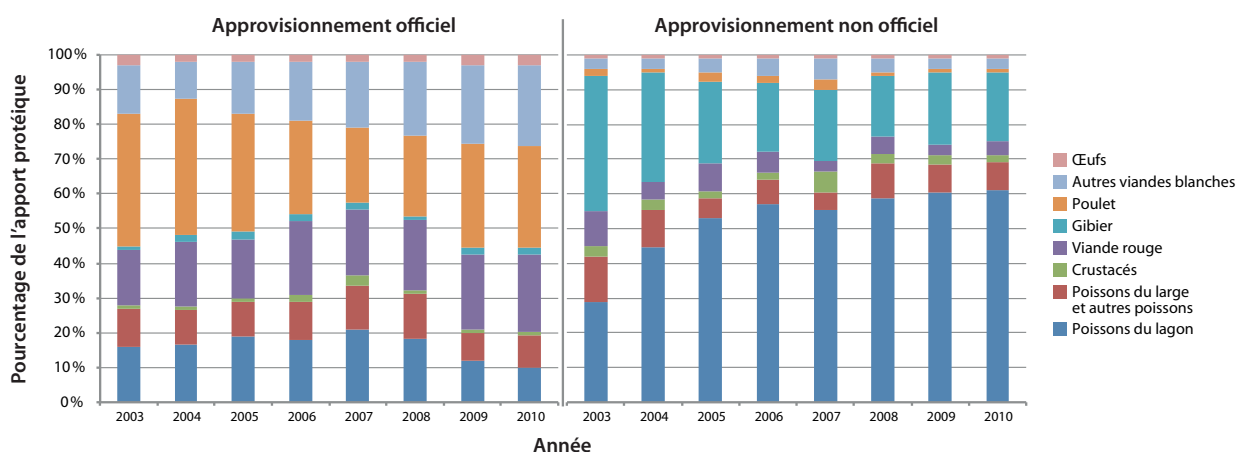


Figure 1. Contribution de différents produits alimentaires à l'apport en protéines des populations néo-calédoniennes. Source: TNS, 2010.

Quelques données économiques

La filière pêche représentait en 2010 un chiffre d'affaires déclaré à la première vente de 1,85 milliard XPF² qui la place en tête du secteur agriculture et pêche devant les filières bovine et avicole produisant chacune un chiffre d'affaires de 1.5 milliard XPF, suivies par la filière aquaculture à 1.2 milliard XPF.

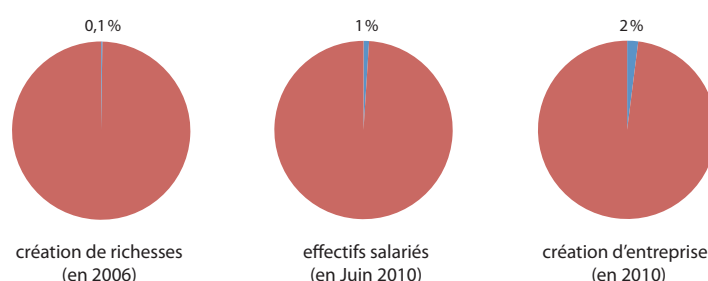


Figure 2. L'importance des secteurs pêche et aquaculture en Nouvelle-Calédonie en termes de création de richesses, d'emploi et de création d'entreprises. Source: Institut de la Statistique et des Études Économiques (ISEE).

¹ Les « circuits non officiels » concernent la pêche de subsistance ou de loisir, dont les produits sont auto-consommés ou distribués à des proches, ainsi que les ventes illégales de leurs produits par des pêcheurs non licenciés à des voisins, des restaurants ou des magasins. Le « circuit officiel » se rapporte aux pêcheurs licenciés qui sont les seuls autorisés à vendre leurs captures, et qui doivent déclarer annuellement le détail de leurs ventes. « Officiel » correspond donc au secteur de la pêche professionnelle.

² Le franc Pacifique (CFP en termes usuels ou XPF en termes bancaires) est la monnaie utilisée en Nouvelle-Calédonie, en Polynésie française, et à Wallis et Futuna (1 000 XPF = 8,38 €).

La pêche professionnelle

La pêche professionnelle est l'activité de pêche pratiquée par des navires titulaires d'une autorisation annuelle de pêche professionnelle délivrée par une province.

Trois types de pêche sont pratiqués en Nouvelle-Calédonie (tableau 1) :

1. **La pêche hauturière**, pratiquée dans la Zone Économique Exclusive qui s'étend de 12 à 200 milles au large du récif et vise les thonidés en utilisant une palangre horizontale. Cette technique de pêche a été introduite en Nouvelle-Calédonie par les Japonais au début des années soixante. Les marées durent en moyenne entre 10 et 12 jours.
2. **La pêche côtière**, pratiquée par des navires polyvalents à l'extérieur du lagon, jusqu'à 12 milles du récif. Elle cible des poissons d'eaux profondes, comme le vivaneau (*Etelis* spp. et *Pristipomoides* spp.) et des espèces pélagiques. La durée des campagnes de pêche va d'une journée à quelques jours. Cette pêche approvisionne le marché local.
3. **La pêche lagonaire** pratiquée à pied ou sur des embarcations de moins de 10 m. Les techniques utilisées sont le filet, la ligne, la traîne, les casiers pour capturer poissons, crustacés (crabes et langoustes), céphalopodes (poulpes, calamar, seiches), coquillages, etc. Cette pêche est principalement d'auto-subsistance. Ce qui n'est pas consommé est redistribué dans les familles, le surplus est vendu. Sont également pêchés, pour l'exportation, des holothuries, et des coquilles de trocas (environ 70 tonnes par an) qui sont exportées pour la fabrication de boutons et de bijoux.

La pêche côtière et la pêche lagonaire sont souvent regroupées en une seule catégorie : la pêche récifo-lagonaire.

La flotte

La flotte de pêche professionnelle comptait en 2010, 332 navires inscrits dont : 311 pour l'activité récifo-lagonaire avec des unités de moins de 5 tonneaux, et 21 pour la pêche hauturière avec des navires de plus de 20 mètres.

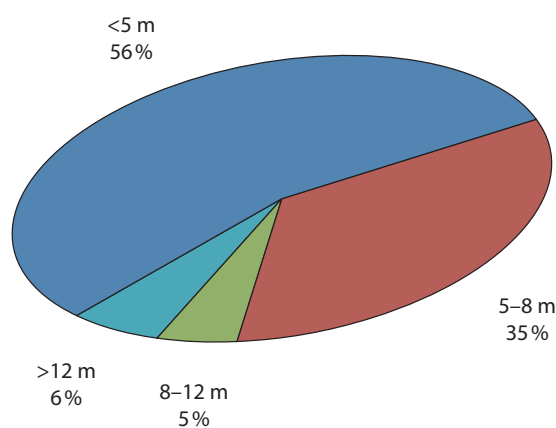


Figure 3. Répartition des navires de pêche professionnelle par taille. Source: Service de la Marine Marchande et des Pêches Maritimes, 2009.

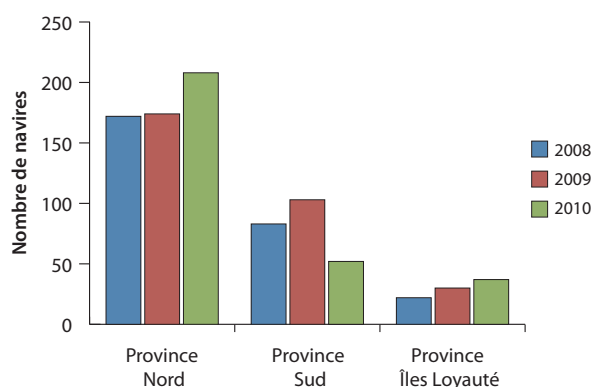


Figure 4. Répartition par province du nombre de navires armés à la pêche.

Tableau 1. Les trois catégories de pêche professionnelle en Nouvelle-Calédonie.

	Zone de pêche	Technique(s) utilisée(s)	Durée des campagnes	Caractéristiques des navires	Espèces capturées	Commercialisation
Pêche hauturière	Zone économique exclusive	Palangre	1-2 semaines	Navires de 16 à 29 m ; pêche fraîche	Thonidés et espèces associées	Thonidés : 50 % export, 50 % marché local
Pêche côtière	En dehors du lagon, jusqu'à 12 milles du récif	Traîne, palangre, moulinet, pêche autour des DCP	1 jour à 1 semaine	Navires polyvalents ; jauge brute moyenne de 16 tonneaux	Espèces profondes et pélagiques côtiers	Marché local
Pêche lagonaire	Intérieur du lagon jusqu'au récif (barrière incluse)	Filet maillant, traîne, palangrotte	1 jour	Navires de moins de 10 m ; propulsion hors-bord	Poissons du lagon, trocas, holothuries...	Marché local sauf coquilles de trocas et holothuries à l'export

Source: Institut de la Statistique et des Études Économiques (ISEE), 2005.

Les ateliers de transformation

Cinq gros ateliers industriels traitent principalement des produits hauturiers :

- **PESCANA** : L'atelier produit de la longe et des découpes d'espèces hauturières destinées au marché local et à l'Europe.
- **PÊCHERIES DU NORD** (filiale de la SOFINOR) : L'atelier n'est plus en activité à ce jour. Une gamme importante de produits hauturiers était découpée dans cette usine (longes, cœur de filet, cubes, darnes, etc.) dont la majeure partie était destinée au marché local (GMS, restauration collective). Une quantité non négligeable de longe fraîche conditionnée sous atmosphère modifiée était exportée vers l'Europe. Le devenir de cet atelier est actuellement en discussion.
- **PACIFIC TUNA** (filiale de la SODIL) dispose d'un atelier construit en 2006 par NAVIMON³ et initialement exploité par les Pêcheries de Nouvelle-Calédonie (PNC) pour la découpe des poissons du large. A partir de 2007, PNC a arrêté l'exploitation de cette plate-forme. L'atelier a été intégralement reconditionné en 2008-2009 et produit actuellement principalement des produits frais issus d'une première transformation et un peu de surgelé pour le marché local.
- **SODEFISH** approvisionne exclusivement le marché local en produits frais découpés (hauturiers et lagonaires). Il était en 2010 et 2011 le plus gros producteur de darnes de thon congelées.
- **ALBACORE** exploite un navire usine aux normes européennes qui, jusqu'à cette année, produisait des longes surgelées destinées au marché local et au marché européen. Un atelier à terre a vu le jour en 2011 sur les quais du port de Nouville et devrait traiter prochainement des produits hauturiers pour le marché local.

Il existe plusieurs autres petits ateliers qui transforment principalement des produits de type hauturier par un *process* de découpe, fumage, panure (KIWADA, Grand Large, La Cigogne, etc.).

Les emplois et la formation

En 2010, 767 marins pêcheurs professionnels étaient identifiés en Nouvelle-Calédonie dont 613 à la pêche artisanale et 154 à la pêche hauturière (tableau 1).

La partie « traitement et commercialisation » du poisson employait 67 personnes en 2010 dans les ateliers traitant des produits hauturiers et 18 personnes chez les grossistes.

Les sous-traitants avec des actions quotidiennes sur la filière étaient estimés à 28 personnes. Huit personnes étaient chargés du suivi économique et scientifique de la filière.

Enfin, les emplois induits étaient évalués à près de 200 par l'observatoire de la filière en 2010.

Tableau 2. Nombre d'emplois liés au secteur de la pêche professionnelle.

Type d'emploi	Nombre de personnes employées
Pêche (pêcheurs déclarés)	767
Transformation (ateliers de traitement)	67
Commercialisation	18
Sous-traitance	28
Suivi économique et scientifique	8
Sous-total	888
Emplois induits	200
TOTAL (directs et induits)	1 088

Source: Institut de la Statistique et des Études Économiques (ISEE), 2010.

La population active (en emploi) du secteur de la pêche se caractérise par :

- Une composition majoritairement masculine dont la moyenne d'âge est de 36,5 ans.
- Une concentration des salariés du secteur en province Sud.
- Une majorité d'entreprises (soit 70 % des entreprises) employant de 1 à 4 salariés.
- Une prédominance de la forme juridique « personne physique » révélatrice du nombre important de pêcheurs indépendants.
- Dans le secteur de la pêche hauturière, il existe un fort turn-over traduit notamment par une « évaporation » rapide des personnes formées.

Caractéristiques par secteur (Étude DFPC⁴)

Filière hauturière professionnelle :

- 98 % de salariés ;
- 88 % des salariés en contrat à durée indéterminée (CDI) ;
- 93 % à temps plein ;
- 35 ans en moyenne (hors gérance) et 2,6 ans d'ancienneté en moyenne ;
- Un peu plus de 70 % de diplômés.

³ Navimon est une entreprise de pêche thonière à la palangre.

⁴ DFPC : Direction de la formation professionnelle continue.

Filières lagonaire et côtière artisanale :

- 94 % de patrons pêcheurs indépendants, 6 % de salariés ;
- 100 % des salariés en CDI ;
- 68 % à temps partiel ;
- 46 ans en moyenne (hors gérance) et 8,5 ans d'ancienneté en moyenne ;
- environ 10% de diplômés.

Les besoins moyens annuels en personnel sont d'une cinquantaine de personnes dont une trentaine pour les seuls matelots (y compris le besoin lié au *turn-over*).

Le personnel doit être détenteur de brevets autorisant la navigation. À l'heure actuelle les dérogations accordées par les autorités maritimes permettent aux entreprises de fonctionner, mais traduisent un manque de qualification de la main d'œuvre (matelots, mécaniciens et encadrement).

Il n'existe pas de convention collective pour ce secteur, un projet étant toutefois à l'étude.

La formation aux métiers de la pêche

L'École des métiers de la mer est le seul organisme de formation maritime. C'est un établissement public de la Nouvelle-Calédonie. En 2011, il a accueilli 250 stagiaires et dispensé 67 000 heures de stages dans des formations diplômantes avec un taux de réussite de 92 % au profit des secteurs du commerce, de la pêche et de la plaisance.

La production et la commercialisation

La production récifo-lagonaire

La production déclarée de l'activité de pêche récifo-lagonaire était de 526 tonnes en 2010 (contre 554 en 2009, année record). Ce chiffre ne correspond pas à l'intégralité des captures puisqu'il ne représente qu'un cumul des déclarations. Les chiffres 2011 n'étaient pas disponibles lors de la rédaction de cette note.

Un navire débarque en moyenne un peu moins de 1,2 tonne de poissons récifo-lagonaires par an.

La pêche « non officielle » représente également une part très importante de la consommation de poissons en Nouvelle-Calédonie. Des études l'estiment à plusieurs milliers de tonnes annuelles dont la majorité est commercialisée dans des circuits non officiels en concurrence directe avec l'activité professionnelle.

Dans les données déclarées, il apparaît que la capture de perroquets est en progression (31 t déclarées en 2010, + 37 %). Celle des mullets, bossus, loches et becs de cane atteint également des niveaux records (14 à 20 tonnes au dessus de la moyenne de la période 2005–2010). En revanche les captures de thazards du lagon, maquereaux, dawas, vivaneaux et rougets sont en baisse.

En ce qui concerne la capture des crustacés, la production déclarée est passée de 15 t en 2005 à 112 t en 2010 avec une prédominance de crabes.

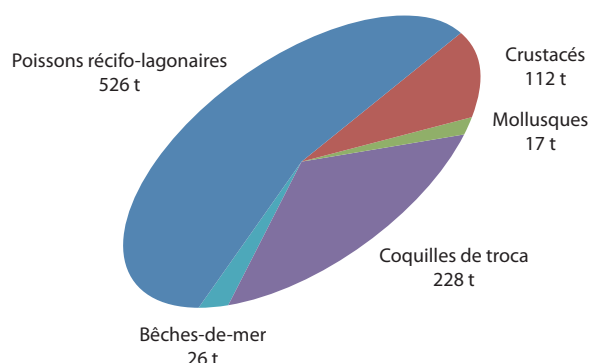


Figure 5. Prises récifo-lagonaires en 2012.

La pêche récifo-lagonaire est une source d'activité économique très importante dans l'intérieur et les îles et représentait un chiffre d'affaires déclaré de 555 millions XPF en 2010.

La commercialisation des produits récifo-lagonaires

On peut signaler plusieurs caractéristiques la commercialisation des produits de la pêche lagonaire sur le Territoire :

- la dispersion des débarquements en de nombreux points sur l'ensemble du Territoire ;
- l'absence de criée ou de lieu où seraient rassemblées les productions en vue de la vente ;
- l'importance des intermédiaires dans le circuit « officiel » : donc la difficulté d'approche du marché pour bon nombre de pêcheurs.

Les principaux circuits de distribution de la pêche récifo-lagonaire (imports et exports exclus) sont détaillés dans la figure 6.

La production hauturière

Les espèces capturées par cette pêche sont :

- Le thon blanc ou germon (*Thunnus alalunga*) ; plus de 60 % des captures ; vendu sur le marché local ou expédié en avion vers la métropole et le Japon ou en cargo de congélation vers les conserveries des Samoa. Les scientifiques considèrent qu'il n'y a pas surexploitation de la ressource.
- Le thon jaune (*Thunnus albacares*), environ 20 % des captures, vendu en grande partie sur le marché local ou expédié, pour les plus belles pièces de qualité sashimi, en frais sur le marché japonais.
- Le thon obèse ou thon *bachi* (*Thunnus obesus*) : écoulé en partie sur le marché local, est l'espèce la plus rare et la mieux vendue au Japon, exportée en frais par avion.
- Les autres espèces : marlins, espadons, thazard du large ; sont saisonnières et quasiment exclusivement commercialisées sur le marché local. Les marlins se vendent un peu sur le marché japonais.

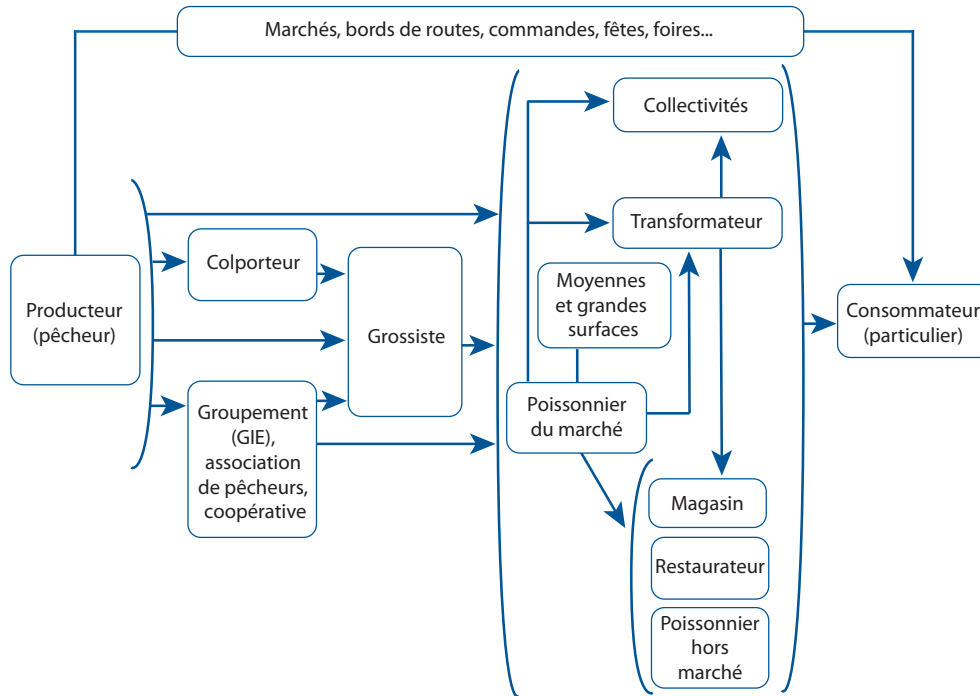


Figure 6. Organisation de la commercialisation des produits récifo-lagonaires en Nouvelle-Calédonie (imports et exports exclus).

Source: Marty et al. 2005.

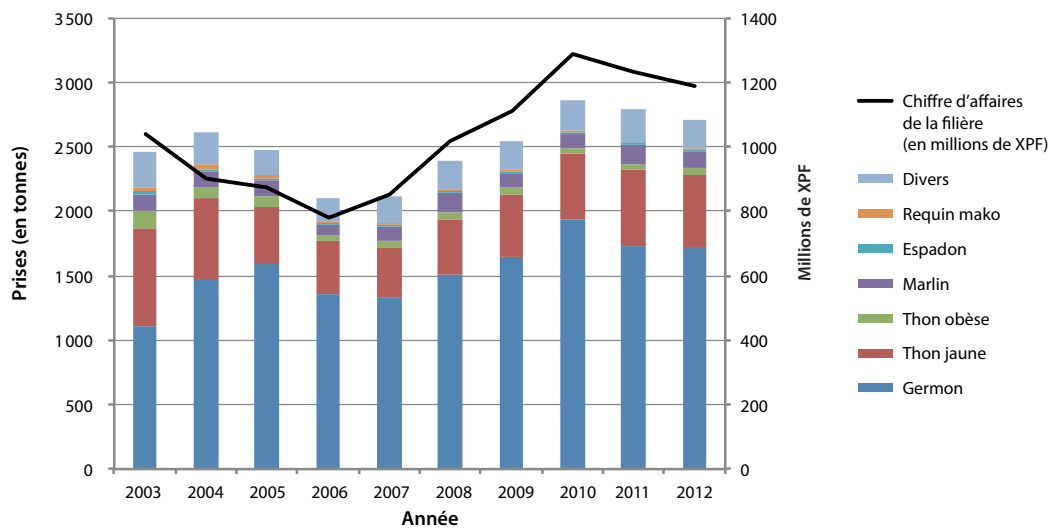


Figure 7. Évolution de la production hauturière par espèce et évolution du chiffre d'affaires de la filière.

Contrairement à certains États et territoires océaniques, la Nouvelle-Calédonie a sous-utilisé la ressource exploitable et l'infrastructure logistique disponible. D'après les scientifiques du Secrétariat général de la Communauté du Pacifique (CPS), les prises des espèces pouvant être capturées à la palangre pourraient s'élever jusqu'à 10 000 tonnes sans que la ressource s'en trouve surexploitée.

La commercialisation des produits hauturiers

Cas du germon (70 % des captures)

Les tonnages annuels de germons capturés sont de l'ordre de 1 900 tonnes écoulées comme suit :

- 1 200 tonnes sont écoulées sur le marché local dans les circuits décrits à la figure 8.
- Le marché export représente, quant à lui, à peu près 700 tonnes réparties comme suit :
 - 100 t de poissons entiers frais exportés par avion au Japon. Taux de change du Yen favorable et qualité des produits calédoniens reconnue ;
 - 100 t (équivalent poisson entier) à répartir entre la longe congelée et la longe fraîche qui a connu une progression sur les prix proposés mais des volumes toujours timides et une logistique très contraignante ;
 - 300 à 500 t vers la destination de « délestage » : les conserveries samoanes ou thaïlandaises.

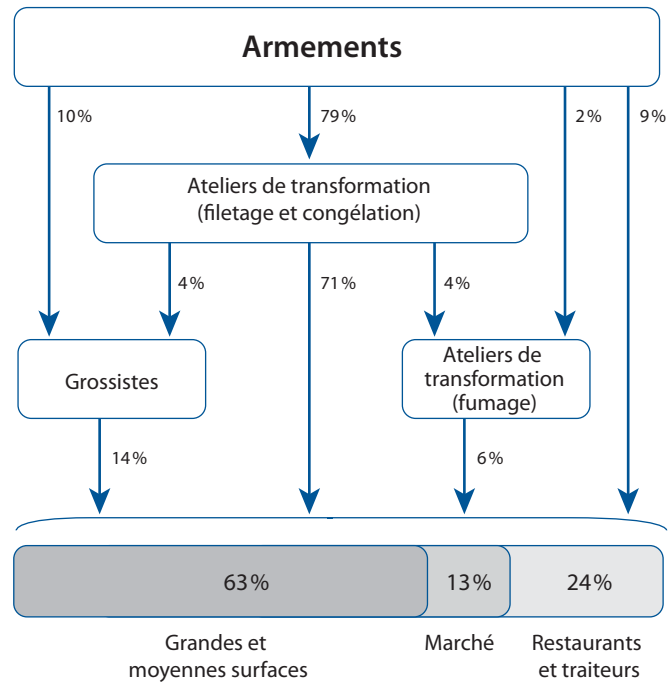


Figure 8. Commercialisation des produits de la pêche hauturière dans le Grand Nouméa. Source: Institut de la Statistique et des Études Économiques (ISEE), 2005.

Les efforts de la filière depuis 2009, accompagnés par l'ERPA, pour développer le marché local au travers de la transformation des produits a permis : d'une part de conserver l'équilibre du marché local du frais (stabilité du prix de vente), d'autre part de « limiter » les exports vers les conserveries.

Aussi, les analyses de l'observatoire économique de la filière semblent confirmer en 2010 la tendance à l'amélioration des résultats économiques initiée depuis 2007.

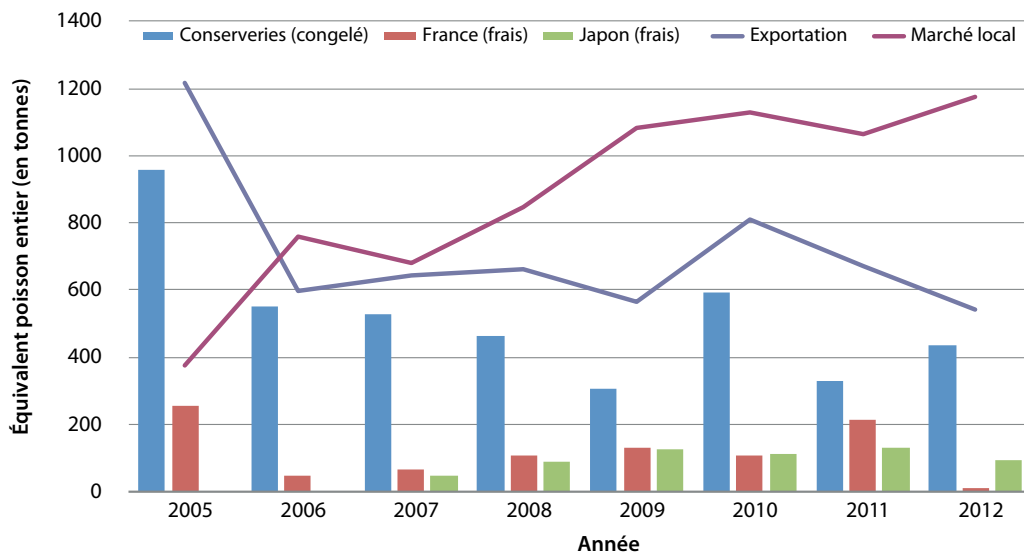


Figure 9. Évolution de la commercialisation du germon. Source: ERPA et Douanes.

La production de crevettes

Organisation de la filière

La filière crevetteicole représente un élément déterminant dans le développement social et économique de la Nouvelle-Calédonie. L'organisation du secteur est décrite dans la figure 10.

Les emplois

La filière emploie au total 880 personnes dont 278 emplois permanents et 602 emplois saisonniers (tableau 3).

Tableau 3. Répartition de l'emploi dans la filière crevette en Nouvelle-Calédonie

Secteur	Emplois permanents	Emplois occasionnels
Fermes	130	220
Ateliers de transformation	63	370
Proviendiers	30	12
Recherche	27	
Écloseries	23	
Groupes et associations	5	
Total	278	602

La production

La production est relativement fluctuante depuis plusieurs années : après quatre campagnes à tendance fortement baissière, on assiste en 2011 et 2012 à un retour à un niveau de production en hausse (figure 11).

La baisse observée s'explique en partie par des déficits de production de post-larves qui ont pénalisé de manière importante la production des fermes de grossissement. Certains bassins sont restés vides et d'autres ont étéensemencés avec de faibles densités. En parallèle, on a pu constater une baisse progressive de la productivité des fermes avec des rendements et survies en baisse.

En 2010/2011, les volumes produits ont progressé de 29 % avec une production de 1 476 t contre 1 147 t en 2009/2010. Cette hausse s'explique en grande partie par l'amélioration des rendements en tonnes par million de post-larves ensemencées (MPL), qui passent de 9,2 t MPL⁻¹ en 2009/2010 à 11,7 t MPL⁻¹ en 2010/2011 (+ 27 %). En revanche, on constate pour la cinquième campagne consécutive des difficultés de production de post-larves au niveau des écloseries (déficit estimé à 42 millions de post-larves, soit 25 % des besoins initiaux) qui ont un impact important sur le niveau de production de la filière.

En 2011/2012, malgré une production de post-larves correcte et des volumes en hausse, le niveau de production reste encore bien en-dessous des objectifs théoriques (faible survie, vitesse de croissance en baisse et indice de conversion de l'aliment très élevé) et ne permettent toujours pas à la filière d'atteindre un équilibre financier même si les déficits se révèlent plus acceptables que sur les campagnes précédentes.

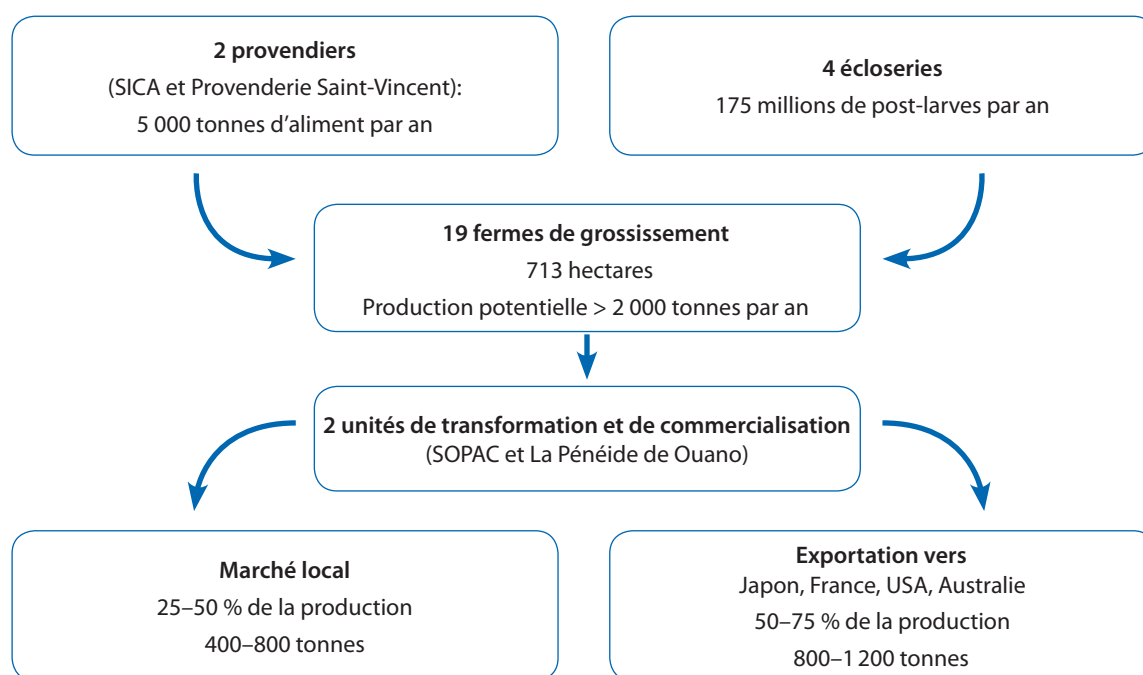


Figure 10. Organisation de la filière crevette en Nouvelle-Calédonie.

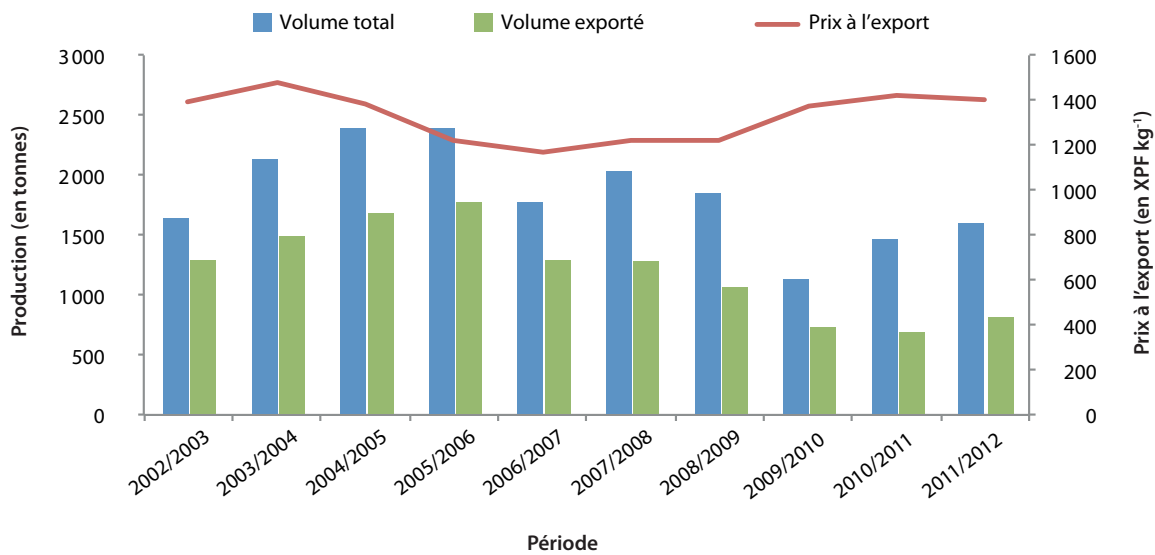


Figure 11. Production de la filière crevette en Nouvelle-Calédonie et évolution des exportations.

Les marchés

Du fait de ces coûts de production très élevés, la crevette calédonienne tente de se déconnecter au maximum des prix standards en se plaçant sur des marchés de niche bien démarqués (Japon, restauration de luxe en Europe). Suite à la forte baisse de production, les volumes exportés ont significativement diminués ces dernières années (713 tonnes exportées en 2011 contre 1 785 tonnes en 2006) mais le prix de vente moyen à l'export progresse tout de même (1 421 XPF le kilo en 2011 contre 1 219 XPF le kilo en 2006) en favorisant les exportations vers les marchés les plus rémunérateurs.

Le marché local est très attractif pour la filière étant donné les coûts de commercialisation bien plus faibles. Il absorbe environ chaque année entre 700 et 800 tonnes de crevettes et place les calédoniens parmi les plus gros consommateurs de crevettes au monde.

Perspectives

Un audit global de la filière a été financé fin 2011 par l'ERPA et a permis de mettre en place un véritable plan de relance de la filière afin de lui permettre de retrouver un équilibre financier et des perspectives de développement à horizon 5 ans. Cette filière est encore aujourd'hui très soutenue par les collectivités publiques, notamment au travers de l'ERPA qui apporte un soutien significatif à l'export, afin de lui permettre de conserver ses marchés de niche très exigeants et attachés à l'une des crevettes d'élevage la plus chère au monde.