

### Producteur de Platax à Tahiti, les défis et les objectifs !

*Tahiti Fish Aquaculture (TFA) est la deuxième ferme piscicole produisant du Platax à s'être implantée en Polynésie française en 2011. La ferme se situe sur la presqu'île de Tahiti, près du village de Tautira. Thomas Launay, chef de production et associé avec le propriétaire de la ferme, Eddy Laille, nous parle de son expérience :*

Le *Platax orbicularis* (appelé localement « paraha peu ») est un poisson devenu rare en Polynésie, notamment à cause de la surexploitation. Il est en effet très apprécié des populations locales pour son goût et sa texture de chair. Il fut donc un candidat idéal pour relancer la filière piscicole quasiment inexistante en Polynésie.

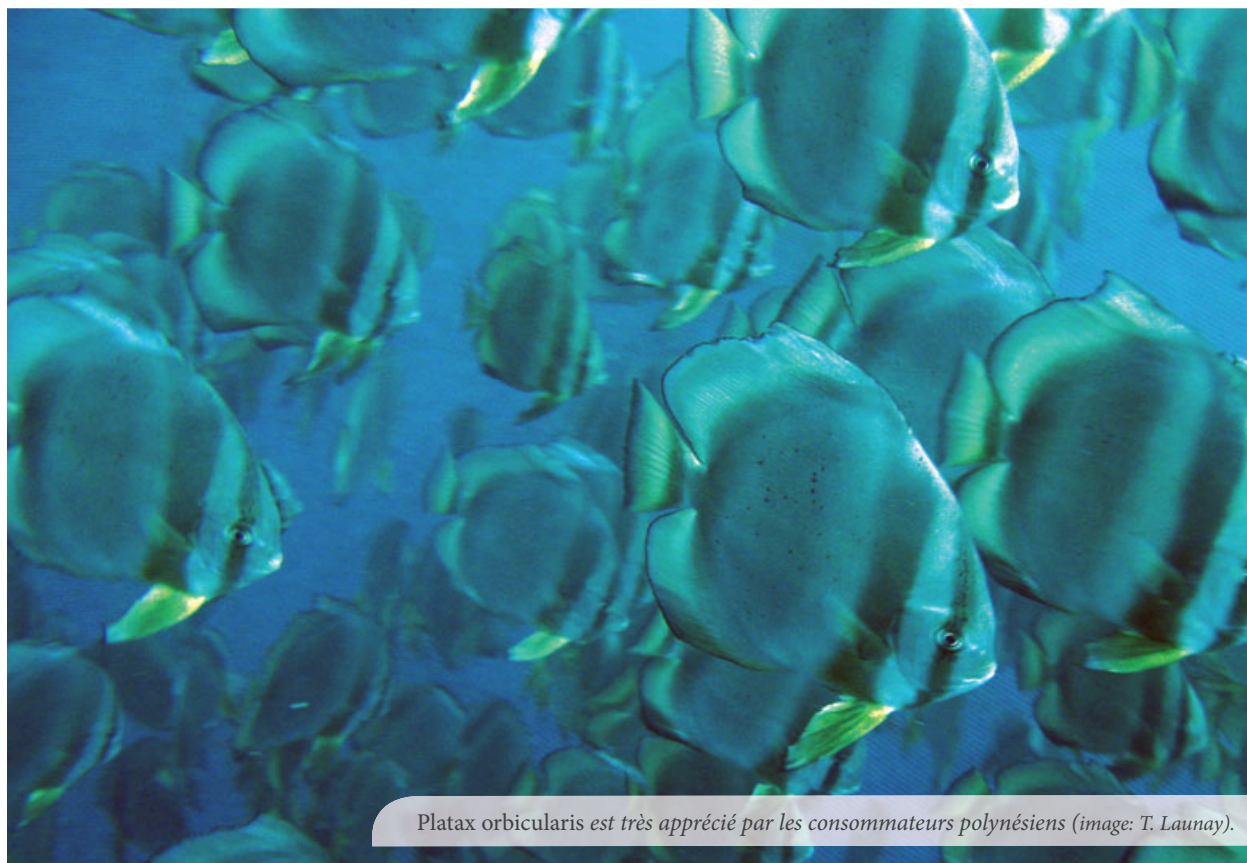
L'objectif de la ferme est de produire un poisson lagunaire local, de façon régulière, homogène en qualité et sur le long terme. Ce projet s'inscrit tout à fait dans une démarche de développement responsable et durable au niveau économique et environnemental, puisqu'il intègre et préserve les atouts environnementaux des lagons de Polynésie française en minimisant les impacts de la production sur les écosystèmes aquatiques locaux.

TFA produit depuis 2011 du Platax, élevé en cage flottantes dans le lagon. Nous disposons de 5 cages flottantes en PEHD (Polyéthylène Haute Densité) de 12 m de diamètre et de 7 m de profondeur, pour un volume totale d'environ 800 m<sup>3</sup>.

Les alevins sont issus de l'écloserie territoriale VAIA, et mis en cage lorsqu'ils atteignent environ 8 à 10 g, dans de

petits modules de 50 à 100 m<sup>3</sup> (phase nurserie). Puis ils sont transférés dans les cages de 800 m<sup>3</sup> pour la phase de grossissement. La densité initiale à la mise en cage est d'environ 170 alevins par m<sup>3</sup> (soit 1,7 kg m<sup>-3</sup>), pour finir à environ 12 poissons par m<sup>3</sup> (12,5 kg m<sup>-3</sup>). L'idée est donc de faire grossir les Platax en faible densité afin d'éviter les problèmes liés à la forte concentration de poisson tels que les infections bactériennes et parasitaires opportunistes, et de garantir ainsi la production d'un poisson de grande qualité. L'aliment utilisé est « l'Ombrine Grower » extrudé, produit par la compagnie « Legouessant », en Bretagne (France), parce qu'il a de bonnes caractéristique nutritionnelles, une très bonne digestibilité et est de composition protéique végétale et animale d'origine marine. Nous travaillons néanmoins sur la production d'un aliment local, qui serait plus facile à se procurer. Les poissons sont nourris entre 2 et 3 fois par jour, en fonction de leur phase de croissance. L'indice de conversion de l'aliment se situe actuellement entre 1,5 et 2, pour des poissons élevés jusqu'à environ 1 kg.

Jusqu'à maintenant, le défi majeur a été la phase de construction des cages. L'acheminement du gros matériel



*Platax orbicularis est très apprécié par les consommateurs polynésiens (image: T. Launay).*

était difficile car il n'y a pas de route qui va jusqu'au site, donc tous les transports se font par voie maritime. Heureusement, la voie maritime entre le village de Tautira et la ferme est entièrement protégée par la barrière de corail (intérieur du lagon), rendant cette voie navigable par tous les temps.

La phase la plus critique de l'élevage de Platax réside dans le transfert des alevins de la nurserie aux cages de grossissement. En effet, l'élevage a subi des mortalités très importantes (près de 90%) sur nos trois derniers cycles. Les mortalités sont vraisemblablement dues à des infections de bactéries opportunistes (e.g. *Vibrio harvey* et *Tenacibaculum maritimum*). Le phénomène commence quelques jours après la mise en cage et dure pendant au moins 30 à 40 jours. La priorité actuelle est donc de travailler en partenariat avec les services de recherches du territoire et de la région, ainsi qu'avec les autres aquaculteurs de Polynésie française, afin de résoudre ce problème de mortalité massive qui met en péril l'avenir de notre élevage et plus généralement de la filière aquacole Polynésienne.

A part cette phase critique, il n'y a pas de problème majeur qui affecte TFA pour le moment. Certains élevages de Polynésie française ont des soucis de parasitisme (e.g. *Neobenedenia* sp.) et sont obligés d'établir de protocoles de désinfection. Néanmoins, ce n'est pas le cas pour l'élevage TFA jusqu'à ce jour. Il semblerait d'ailleurs que la stratégie qui consiste à élever les poissons en faible densité soit à l'origine de ces bons résultats en ce qui concerne le parasitisme.

Pour conclure, TFA a produit environ 2 tonnes de Platax en 2011, et espère produire environ 6 tonnes en 2012. L'objectif de la TFA est de produire entre 40 et 50 tonnes de Platax par an dans l'avenir.

### Pour plus d'informations :

**Thomas Launay**

Chef de production de la ferme TFA  
(thomas.launay@gmail.com)

**Eddy Laille**

Propriétaire et gérant de la ferme TFA  
(tahiti.fish.aqua@gmail.com)

**Ruth Garcia**

Chargée de l'aquaculture, CPS  
(ruthgg@spc.int)



A : À la ferme, cinq cages sont amarrées près du rivage à l'intérieur de la lagune. Elles sont protégées des vagues par la barrière de corail, visible à l'arrière-plan;

B : Une des cinq cages de 800m<sup>3</sup>;

C : Le Platax est individuellement pesé, emballé sous vide et étiqueté pour le marché local.

( Images : T. Launay )