

Exposé national FP

Original: Français

## Exposé national de la Polynésie française

*Stephen Yen Kai Sun  
Direction des ressources marines*



Pacific  
Community  
Communauté  
du Pacifique

11<sup>th</sup> SPC Heads of fisheries Meeting, 11–15 March 2019, Noumea, New Caledonia  
11<sup>e</sup> Conférence des Directeurs des pêches de la CPS, 11–15 mars 2019, Nouméa, Nouvelle-Calédonie



## La pêche et l'aquaculture en Polynésie française

La Polynésie française est composée de 118 îles, représentant 4000 km<sup>2</sup> de terres émergées, réparties sur une superficie maritime de 5 millions de km<sup>2</sup>. Le rapport entre la superficie des terres et celle du domaine maritime, de 0.08%, reflète l'importance de la mer pour la population polynésienne.

La pêche, sous toutes ses formes, qu'elle soit artisanale ou moderne, côtière ou hauturière a été la principale source de nourriture pour la population et l'est encore dans de nombreuses îles, peu desservies par voie aérienne ou maritime.

L'aquaculture, relativement récente, a d'abord été une source de revenu non alimentaire par l'industrie de la perle de culture, qui s'est diversifiée vers des produits alimentaires tels que la crevette et le poisson, mais aussi des produits ornementaux d'aquariophilie (poissons, bécards).

Toutes ces évolutions nécessitent à la fois un accompagnement technique, réglementaire, économique et éducatif afin d'inscrire les retombées bénéfiques de l'exploitation de ces ressources dans la durabilité.

### La pêche

#### *La pêche récifale et lagunaire*

1. La pêche récifale et lagunaire est soumise à une pression anthropique importante, notamment dans les îles très peuplées et celles qui approvisionnent le marché de Tahiti. Les îles éloignées des centres de consommation et peu desservies sont, par contre, peu exploitées. L'enjeu du développement de l'exploitation durable des lagons est d'arriver à trouver un équilibre entre la préservation des ressources des lagons fortement exploités, tout en autorisant un prélèvement raisonnable, et l'exploitation des lagons éloignés dont le coût est plus élevé.
2. Afin de parvenir à cet objectif, de nombreux axes de travail sont engagés ou le seront à court et moyen terme. En premier lieu, l'estimation des quantités prélevées par les pêcheries récifale et lagunaire reste très imprécise. La multiplicité des circuits de commercialisation (ventes en direct, en bord de route, les quantités transportées par voie aérienne et maritime) et l'importance de l'autoconsommation rendent les estimations très aléatoires. Le chiffre de 4300 tonnes de produits lagunaires consommés en Polynésie française est avancé mais reste très incertain. La mise en place d'un système de collecte de données fiable est une priorité et permettrait de mieux appréhender les difficultés et de mettre en place une gestion durable des ressources adaptée à chaque situation.
3. Concomitamment à l'amélioration de la connaissance des activités et des ressources, une gestion participative des ressources qui se décline en gestion des espaces (aires marines gérées, zones de pêche réglementées, plans de gestion des espaces maritimes, classement en biosphère de l'UNESCO) ou en gestion d'espèces (trocas, holothuries, burgaux, huîtres perlières) est mise en place. Elle implique l'ensemble des parties prenantes : la puissance publique (services techniques du Pays, communes), les professionnels (groupements de pêcheurs) et associations de défense de l'environnement, au sein des comités de gestion.

L'expérience apportée par le programme INTEGRE dans ce domaine a été très utile et devrait être poursuivie dans le cadre du projet PROTEGE, toujours soutenu par l'Union Européenne.

4. Un troisième axe de travail consiste à explorer les possibilités de valorisation des produits lagunaires des îles afin de compenser le coût élevé du transport vers les centres de consommation à Tahiti. Cette valorisation consiste en simple conditionnement des produits par la mise en place de structures frigorifiques pour mieux les conserver, jusqu'à la promotion de techniques de transformation plus élaborées permettant d'apporter de la valeur ajoutée sur les lieux de production. Cet axe de travail sera initié dans le cadre d'une étude de faisabilité technico-économique dans le programme PROTEGE, dès l'année 2019.
5. En termes d'exportation, les coquilles d'huîtres perlières constituent la plus grosse part du marché avec 1500 à 2000 tonnes par an suivi des coquilles de trocas qui ont représenté entre 100 et 400 tonnes ces dernières années. Après l'explosion des exportations d'holothuries constatée entre 2008 et 2012, la pêche de ces espèces a été réglementée, en nombre d'individus par espèce, par des ouvertures de pêche contrôlée par lagon. Ceci a permis de réduire les quantités exportées entre 3 et 7 tonnes par an depuis l'année 2013 et de maintenir l'exploitation à un niveau durable. Les exportations de poissons vivants pour l'aquariophilie s'établissent annuellement autour de 30 000 poissons exportés au cours des 5 dernières années.
6. L'exportation des bécards vivants pour l'aquariophilie s'est développée depuis 2009 avec, au départ, exclusivement des bécards sauvages, sachant que les autorisations CITES ont été obtenues dans le cadre d'un projet d'exploitation durable de la ressource incluant une aquaculture basée sur le captage de naissains issue de travaux menés au début des années 2000. La filière collectage de naissains de bécard s'est ensuite développée au début des années 2010 dans les atolls des Tuamotu de l'Est où les concentrations de bécards sauvages sont parmi les plus importantes au monde. La filière est mise en place avec un système de traçabilité des expéditions de bécards à partir de deux seuls atolls autorisés actuellement : Tatakoto et Reao, où 6 aquaculteurs exerçant l'activité de collectage par atoll ont été autorisés à exercer. Dès 2012, les premiers bécards de collectage ont été exportés ; ils représentent entre 20 et 45% des bécards exportés annuellement pour l'aquariophilie selon les années, avec des problèmes récents liés au phénomène El Niño et à des blanchissements de manteau de bécards. La traçabilité actuelle est développée par un système de carnets à souche, et par un système de déclaration en ligne mis en place avec l'appui de la CPS permettant de suivre les animaux jusqu'à leur exportation. Un outil de suivi des densités des stocks naturels est également en voie d'être transféré par l'IRD et l'Ifremer à la DRM.

## *La pêche hauturière*

### *La pêche hauturière artisanale*

7. La pêche hauturière est pratiquée par deux composantes : la pêche artisanale et la pêche palangrière. La pêche artisanale est composée de 390 bateaux actifs (2017) dont 355 de poti marara (unités de pêche polyvalente de 5 à 10m de long) et de 35 bonitiers (unités de 12 m de long pratiquant essentiellement la pêche à la bonite à la canne). Ces deux flottilles capturent en moyenne plus de 2700 tonnes ces dernières années. Les prises sont essentiellement composées

de thons à nageoires jaunes et de bonites, et, dans une moindre mesure, de mahi mahi (dorade coryphène), de thons germon et de marlins.

8. La pêche artisanale est fortement concurrencée par la pêche palangrière dans la mesure où les deux pêcheries ciblent quasiment les mêmes espèces. Néanmoins elle se démarque de la pêche palangrière par une composition en espèce légèrement différente avec une présence plus marquée de mahi mahi et moins de thon germon mais aussi un circuit de commercialisation permettant aux producteurs de vendre directement aux consommateurs en leur assurant un prix moyen généralement supérieur à celui des palangriers.
9. Peu structurée, la pêcherie artisanale bénéficie d'un programme de soutien à son activité permettant aux coopératives de pêche d'être équipées en matériel de conservation des produits de la pêche (chambres froides et machines à glace) et aux pêcheurs d'être formés aux titres de navigation.
10. Enfin, un important programme d'accompagnement technique est réalisé en continu afin d'améliorer les performances de la pêche artisanale. Il s'agit du programme d'ancrage de DCP, visant à diminuer les consommations de carburant mais aussi des programmes de diversification des techniques de pêche (pêche des poissons de profondeurs, pêche des calamars géants). Cette dernière technique de pêche a bénéficié du soutien technique de la Communauté du Pacifique, que nous remercions, au travers d'une pêche de démonstration/formation effectuée en 2015.

#### *La pêche palangrière*

11. La flottille palangrière est composée d'une soixantaine de bateaux actifs qui capturent entre 5000 et 6000 tonnes annuellement. Les captures sont composées de thon germon (55%), suivi du thon à nageoires jaunes (18%), du thon obèse (15%), des espèces à rostres (marlins bleus, marlins rayés et espadons) et des espèces diverses telles que mahi mahi et thazards. Entre 20% et 30% du tonnage pêché est exporté, essentiellement en produits réfrigérés entiers vers les Etats-Unis.
12. Au cours de l'année 2017, un schéma directeur du développement de la pêche hauturière sur 10 ans a été élaboré. L'objectif général du schéma directeur est d'augmenter de manière durable la contribution de la filière « pêche hauturière » à l'économie de la Polynésie française. Il se décline en quatre objectifs spécifiques :
  - a. Le développement d'une flotte palangrière permettant une exploitation durable en fonction du potentiel de la ressource dans la ZEE et dans les zones adjacentes
  - b. La densification de la chaîne de valeur par la consolidation des services accompagnant le développement de la filière
  - c. La promotion des compétences nécessaires au développement de la filière en matière de formation, de gestion des métiers et de contrôle sanitaire
  - d. L'optimisation du soutien économique à la filière.

13. En appui au développement durable de la filière, la pêche palangrière polynésienne de thons germon et de thons à nageoires jaunes a été certifiée éco-responsable par le Marine Stewardship Council (MSC) pour une période de 5 ans à compter de juin 2018. Cette certification permet de confirmer et de consolider le développement durable de la pêche.

## L'aquaculture

14. L'aquaculture se décline en plusieurs filières en Polynésie française : la crevetticulture, la pisciculture, la filière bénitier et l'algoculture. Les niveaux de développement de ces quatre filières sont très différents avec la crevetticulture comme filière phare depuis plus de 30 ans, deux filières en cours de développement : la pisciculture avec l'élevage du *Platax orbicularis* et la filière bénitier, et une filière encore expérimentale : la culture d'algues dont *Caulerpa racemosa*
15. La crevette bleue (*Litopenaeus stylirostris*) représente la plus grosse production aquacole, en tonnage, de la Polynésie française avec plus de 120 tonnes/an en 2017 et près de 140 tonnes en 2018. Cette production devrait être multipliée au moins par 2 ou 3 à court/moyen terme avec l'arrivée de 2 nouvelles exploitations en bassin et l'émergence d'exploitations de crevettes en cage dans plusieurs lagons de Polynésie française. La technique d'élevage en cage est en cours de maîtrise avec la montée en puissance d'une première ferme dans la presqu'île de Tahiti et l'accompagnement d'une deuxième ferme dans le lagon de Tahaa, aux Iles-Sous-Le-Vent.
16. L'élevage du Platax en cage représente une production de 20 tonnes/an répartie inégalement entre deux fermes dont une qui produit plus de 90% du tonnage commercialisé annuellement. Le succès de cette filière est conditionné par l'amélioration de la survie des animaux lors de la mise en cage dans les lagons ; plusieurs pistes sont actuellement étudiées en R&D.
17. Des essais d'élevage en mésocosme (élevage en bassin reproduisant les conditions naturelles) ont été menés avec succès sur le marava (poisson lapin, *Siganus argenteus*). Ces essais ont permis d'appréhender les conditions de développement de ces poissons en bassin et d'obtenir un premier référentiel de croissance en cage, mais aussi d'effectuer un relâché dans le milieu naturel pour contribuer au repeuplement de cette espèce prisée par les consommateurs.
18. Un système efficace de capture de post-larves de stade IV de *Chanos chanos* a été mis en place il y a quelques années ; il est actuellement en cours d'essai pour un projet pédagogique d'élevage au collège de Hao, avec l'assistance technique de la Direction des ressources marines
19. Des essais de culture d'algue de l'espèce *Caulerpa racemosa*, pour la consommation humaine, ont été menés dans le lagon de Tubuai dans l'archipel des Australes, où l'espèce est présente. Ces tentatives se sont soldées par des échecs, notamment en raison de la grande variation des paramètres environnementaux sur les sites de culture en saison des pluies. Ces essais devraient être soit poursuivis en milieu contrôlé, dans des bassins à terre, soit faire l'objet d'accompagnement de projets privés. Des essais de culture de macro-algues sont envisagés par la DRM, dans l'objectif de développer une aquaculture multi trophique intégrée en cage avec les élevages de crevettes ou de poisson et aussi dans l'objectif de bioremédiation des déchets de bassins de crevettes.

20. En accompagnement à ces programmes de développement en aquaculture, une étude d'analyse des risques à l'importation des crustacés a été réalisée en 2016 par la Communauté du Pacifique. Elle a été demandée par la Polynésie française afin de protéger sa souche de crevettes, *Litopenaeus stylirostris*, qui est indemne de maladies à déclaration obligatoire à l'OIE. Cette analyse a permis d'évaluer les risques liés à l'importation des crustacés susceptibles de contaminer les crustacés polynésiens et la souche polynésienne de crevettes et de renforcer les mesures réglementaires à l'importation.
21. A l'instar de la pêche palangrière, une étude pour la mise en place d'un schéma directeur de l'aquaculture a été menée en 2018. Les conclusions de l'étude sont en cours de validation et devraient aboutir à l'élaboration d'une politique sectorielle publique pour les 10 années à venir afin de donner de la visibilité à toutes les parties prenantes publiques et privées.
22. Un projet de création d'une zone terrestre dédiée à l'aquaculture a été lancé avec une étude de programmation réalisée entre 2017 et 2018. Il consiste en l'aménagement d'un domaine de 35 ha sous forme de lotissement aquacole, sur l'île de Tahiti, destiné à l'élevage des animaux aquatiques et à leur valorisation. Les travaux d'aménagement des installations collectives sont dans leur phase technique et démarreront en début 2020.

## La perliculture

23. La perliculture est considérée comme une filière à part entière, différente de l'aquaculture, du fait de son importance en Polynésie française, de la nature hautement valorisée de ses produits et de ses circuits de commercialisation locaux et internationaux.
24. Elle est la première industrie exportatrice de la Polynésie française générant entre 6 et 8 milliards CFP/an (US \$ 60 à 80 millions) durant les 10 dernières années.
25. L'industrie perlière est composée de plus de 600 sociétés de production d'huîtres perlières et de produits perliers dans toute la Polynésie française. Plus de 8000 ha de lagon sont consacrés à cette activité répartie sur 28 îles dans l'archipel des Tuamotu-Gambier et dans les Iles-Sous-Le-Vent.
26. La réglementation de l'activité perlicole, de la production de naissains d'huîtres perlières à l'exportation des perles, a été réformée en 2017 afin de l'adapter à l'évolution des pratiques et des marchés mais aussi d'obtenir une meilleure visibilité du secteur.