

L'AQUACULTURE DANS LE PACIFIQUE : DES SUCCÈS SANS FAIRE DE VAGUES

Introduction

L'Océanie pratique une aquaculture originale, adaptée à ses besoins et qui contribue sans bruit au progrès économique et au bien-être des populations de la région. D'aucuns seront surpris d'apprendre que les produits de cette filière comptent parmi les exportations de poissons les plus cotées, puisqu'elles rapportent de 130 à 180 millions de dollars É.-U. par an. Outre sa valeur monétaire, l'aquaculture représente un immense capital social.

L'aquaculture est le secteur alimentaire qui connaît la croissance la plus rapide dans le monde. Elle représente actuellement un tiers de la production halieutique totale, le reste provenant des captures dans le milieu naturel. Cette tendance devrait s'inverser d'ici à 2020 ; 70 % des besoins mondiaux en produits de la pêche seront alors couverts par l'aquaculture.

Par aquaculture, on entend tout type d'élevage ou de culture en eau douce ou en eau de mer (le terme « mariculture » se réfère plus précisément à l'élevage en eau de mer). Divers produits tels que les perles noires, les crevettes, les algues et les poissons d'eau douce témoignent de l'intérêt et de l'importance de l'aquaculture pour la région.

Valeur actuelle, richesse future

À la fin des années 90, les perles noires de culture sont devenues le

En haut : Justin Hunter à Savusavu, (Îles Fidji) montre quelques magnifiques échantillons de précieuses perles noires du Pacifique

En bas : En Nouvelle-Calédonie, l'aquaculture de crevettes respecte des normes écologiques strictes

**Ben Ponia,
Conseiller en aquaculture,
Secrétariat général de la
Communauté du Pacifique
(BenP@spc.int)**

produit phare de l'aquaculture de la Polynésie orientale et son produit d'exportation le plus prisé.

En 1999, les exportations de perles produites en Polynésie française ont atteint le chiffre record de 164

millions de dollars É.-U. et, en 2000, celles des Îles Cook celui de 9 millions de dollars É.-U. Par la suite, cette filière a connu une récession dans les deux pays. En Polynésie française, ce fléchissement s'explique par une surproduction de perles de médiocre qualité, et une maladie des huîtres a sévi aux Îles Cook. La Polynésie française est en train de surmonter ce problème, après une campagne de contrôle de la qualité, tandis que la filière des Îles Cook se remet difficilement de cette maladie.

Des fermes perlicoles sont en cours d'aménagement dans de nombreux autres pays, notamment les Îles Fidji, où, selon Justin Hunter, de la société *Hunter Pearls Ltd.*, « des progrès constants sont accomplis ».



Qualité supérieure et respect de l'environnement

L'élevage de crevettes a remporté un succès commercial en Nouvelle-Calédonie. D'excellentes pénéides blanches originaires du Mexique y ont été introduites il y a plusieurs dizaines d'années. Elles occupent maintenant un créneau de choix sur les marchés japonais et français. La crevette compte parmi les denrées agricoles les plus lucratives à l'exportation, puisqu'elle rapporte 22 millions de dollars É.-U. et que de nouvelles exploitations crevetticoles sont en cours de construction. La production actuelle devrait doubler d'ici à 2007 et atteindre 4 000 tonnes.

Cette filière est réputée pour son respect de normes écologiques strictes. On n'a pas défriché de mangrove pour laisser la place à des bassins d'élevage ; au contraire, la mangrove a été conservée pour absorber les rejets de nutriments.

Avantages pour les communautés rurales

L'algue *Kappaphycus* (commercialisée sous le nom de *cottonii*) produit un gel amylicé, le carrageen, principalement utilisé dans l'industrie alimentaire. Bien que facile à cultiver et ne nécessitant pas un gros investissement de départ, la culture de cette algue présente un inconvénient : du fait

de l'éloignement des marchés et des moyens de transport limités, les coûts de fret sont élevés et cette filière est à peine rentable pour les intermédiaires locaux.

Les Îles Salomon connaissent une croissance exponentielle de la production. Les exportations (vers la France) sont passées de 4 tonnes en 2002 à 240 tonnes en 2004. Dans le village de Vaghena, par exemple, on pratiquait la pêche d'holothurides, mais les stocks ont été surexploités et un moratoire sur la récolte est entré en vigueur. Aujourd'hui, la phyco-culture assure près de 90 % des revenus monétaires des habitants, et couvre non seulement leurs besoins quotidiens, mais également les inscriptions scolaires, le denier du culte et d'autres obligations sociales. La production devrait s'étendre au Nord de Malaita, aux Reef Islands et à l'atoll bas d'Ontong Java, et le pays pourrait éventuellement exporter jusqu'à 4 000 tonnes par an, estime Rory Stewart, responsable du projet de phyco-culture financé par l'Union européenne.

L'algue *Kappaphycus* est également cultivée à Kiribati et à Fidji.



La sécurité alimentaire à l'échelon local

Aux Îles Fidji, la souche de tilapias du Nil d'élevage, génétiquement améliorés, (à ne pas confondre avec le tilapia du Mozambique, considéré comme un animal nuisible) est un poisson d'eau douce apprécié. À Driti, village de l'intérieur de Vanua Levua, un groupe de femmes élèvent des tilapias destinés à la consommation des habitants et réalisent un modeste chiffre d'affaires. Elles allègent ainsi le fardeau qui pèse sur les hommes, lesquels perçoivent un salaire comme travailleurs saisonniers dans les champs de canne à sucre de Labasa. Dans d'autres régions de Fidji, indique Laisani Baleinacagi, de Navua (Viti Levu), l'élevage de tilapias



En haut : Le tilapia d'élevage génétiquement modifié

En bas : La phyco-culture est une filière locale importante pour les Salomonais

permettrait d'utiliser les rizières désaffectées.

En Papouasie-Nouvelle-Guinée, 11 000 pisciculteurs pratiquent l'élevage de poissons dans des bassins. Des tilapias et les carpes génétiquement améliorés sont élevés dans les terres basses, tandis que les terres montagneuses possèdent des élevages de truite arc-en-ciel. Des fermes de loupes de mer tropicales sont également en cours de construction.

Et demain ?

Comme tout secteur de production naissant, celui de l'aquaculture est confronté à un certain nombre de difficultés :

- Des mesures de protection de l'environnement devraient être prises. Ainsi, un programme strict de contrôle phyto- et zoosanitaire doit être mis en place pour accompagner l'introduction de nouveau matériel génétique.
- La rentabilité est un impératif absolu. De nombreux échecs ont été attribués, dans le passé, à une mauvaise étude du marché, et les efforts déployés à

l'avenir devront être étayés par une analyse économique et financière appropriée.

- L'expansion de la production de poissons et de crevettes reposera sur la mise au point d'aliments économiques, composés dans la mesure du possible d'ingrédients d'origine locale.
- L'aquaculture contribue à la reconstitution de stocks surexploités par la pêche commerciale, et elle fournit des moyens de subsistance complémentaires aux populations frappées par ce problème. L'holothurie est l'un des produits ciblés, et l'on conduit en Nouvelle-Calédonie des expériences novatrices à des fins de reproduction artificielle et de reconstitution des stocks de juvéniles.
- La région du Pacifique devrait prendre conscience du fait qu'elle est située aux portes de l'Asie qui offre une production colossale à des coûts bon marché. Un bon exemple est la Chine, qui, en quelques années seulement, s'est lancée dans l'élevage de crevettes

Penaeus vannamei et a inondé le marché mondial de centaines de milliers de tonnes, faisant chuter les cours à 1,50 dollar É.-U. le kilo.

- Dans la mesure du possible, il faut encourager la production nationale des espèces locales, au lieu d'introduire des espèces exotiques. L'élevage doit également faire appel à des pratiques traditionnelles. À Vanuatu et à Wallis et Futuna, où ce genre de méthodes est expérimenté, les crevettes d'eau douce locales *Macrobrachium lar* sont élevées dans des marais, en association avec le dalo (taro).

L'auteur de cet article remercie M.V. Gupta, pionnier de l'aquaculture, originaire de l'Inde et ami de l'Océanie, qui a reçu en 2005 le prestigieux *World Food Prize* (Prix mondial de l'alimentation), doté de 250 000 USD, pour son rôle dans l'amélioration des sources alimentaires et des moyens de subsistance des populations les plus pauvres du monde, grâce au développement de l'aquaculture en petits bassins.



© Copyright Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, 2006

Tous droits réservés de reproduction ou de traduction à des fins commerciales/lucratives, sous quelque forme que ce soit. Le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique autorise la reproduction ou la traduction partielle de ce document à des fins scientifiques ou éducatives ou pour les besoins de la recherche, à condition qu'il soit fait mention de la CPS et de la source. L'autorisation de la reproduction et/ou de la traduction intégrale ou partielle de ce document, sous quelque forme que ce soit, à des fins commerciales/lucratives ou à titre gratuit, doit être sollicitée au préalable par écrit. Il est interdit de modifier ou de publier séparément des graphismes originaux de la CPS sans autorisation préalable.

Texte original : anglais

Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, division Ressources marines, Section Information,
B.P. D5, 98848 Nouméa Cedex, Nouvelle-Calédonie,
Téléphone : +687 262000; Télécopieur : +687 263818; Mél : cfpinfo@spc.int
Web: <http://www.spc.int/coastfish/Indexf/index.html>