

Pêche sportive du tilapia dans les fermes écologiques de Vanuatu

Vous visitez l'île de Tanna, dans le sud de l'archipel de Vanuatu. Après un peu de nage et de plongée, vous avez gravi le Yasur, célèbre volcan en activité, et il vous reste encore une demi-journée avant de repartir et d'admirer le coucher de soleil. Que pouvez-vous bien faire ? Pêcher !



Le volcan toujours en activité de l'île de Tanna n'a plus de secret pour vous. Alors maintenant, qu'allez-vous faire ?

Pêcher, c'est justement l'activité que propose une ferme écologique d'élevage de tilapias aux voyageurs en mal d'aventure. Cette petite entreprise locale d'écotourisme est située dans le village d'Imaio, au cœur d'une jungle luxuriante, à 10 minutes en voiture du pied du volcan Yasur. Les bassins aquacoles de la ferme, alimentés par une source, avaient dans un premier temps été aménagés à des fins de sécurité alimentaire car, dans les hautes terres de l'île, les protéines animales fraîches destinées à la consommation humaine sont rares. Les villageois ont commencé à élever le tilapia du Nil pour le consommer, la production excédentaire étant vendue environ 300 vatus (3 dollars É.-U.) pour 200 g de poisson.

N'étant pas équipés de filet, les villageois pêchaient le poisson avec un hameçon et une ligne fixée au bout d'un bâton. Des voyageurs, interpellés, ont eux aussi voulu essayer ! Comme, naturellement, ce type d'activité donne faim et soif, il aura suffi d'aménager un espace dégagé et ombragé avec des tables de pique-nique, un barbecue et une glacière, et le tour était joué.

Désormais, les visiteurs doivent s'acquitter de 500 vatus (4 euros) pour accéder aux magnifiques espaces verts mis en place tout autour des bassins aquacoles d'Imaio. Ils se voient également remettre du matériel de pêche et des appâts pour capturer des tilapias juste pour le plaisir avant de les relâcher. S'ils veulent déguster le fruit de leur pêche, il leur en coûtera de nouveau 500 vatus ; le poisson est alors préparé au barbecue

pour eux. Ainsi, les villageois d'Imaio gagnent 1 000 vatus (8 euros) pour 200 g de tilapia. C'est ce qu'on appelle de la valeur ajoutée !

La nouvelle s'est vite répandue, et une autre ferme d'élevage de tilapias récemment créée compte elle aussi proposer une activité de pêche sportive similaire sur l'île voisine d'Aneityum, où les navires de croisière débarquent régulièrement jusqu'à 2 000 passagers à la fois.

L'aquaculture et le tourisme n'ont pas toujours fait bon ménage. Dans le cas de la ferme écologique d'élevage de tilapias d'Imaio toutefois, il est agréable de constater que ces deux secteurs ont uni leurs efforts au profit d'une population éloignée du littoral dont les possibilités d'activités rémunératrices sont rares.

Pour tout complément d'information :

Timothy Pickering

Conseiller en aquaculture continentale, CPS

TimP@spc.int

Toutes les photos reproduites dans cet article ont été prises par Tim Pickering.



- A. Il est possible de prendre du plaisir à pêcher, même sans matériel sophistiqué, dans les bassins riches en poissons.
- B. Les alentours des bassins aquacoles du village d'Imaio ont été magnifiquement aménagés en une paisible aire de pique-nique.
- C. Ce tilapia pourrait maintenant être relâché dans le bassin, ou il pourrait finir dans votre assiette. Pour cela, vous devrez payer à nouveau 500 vatus.
- D. La fierté se lit sur les visages des habitants d'Imaio qui ont mis en œuvre ce projet, avec le soutien du ministère des Pêches de Vanuatu et de KfW (banque allemande de développement).

