

Le nouveau marché de poisson de Nauru, dont la construction avait commencé en décembre 1998, est désormais opérationnel.

Le directeur exécutif de la direction de la pêche et des ressources marines de Nauru, Anton Jimwereiy, souligne que l'ouverture de ce nouveau marché vise à encourager la population à consommer plus de produits de la mer en favorisant les activités de pêche.

“La principale raison d'être de ce marché de poisson est de créer un lieu où les pêcheurs locaux puissent

facilement vendre leurs prises et les consommateurs acheter du poisson de bonne qualité à un prix raisonnable”, dit-il.

C'est la direction de la pêche et des ressources marines qui a financé ce projet d'un coût de 750 000 dollars australiens.

Source : PACNEWS, juillet 1999

ÎLES SALOMON

La culture de perles noires aux Îles Salomon

Huit cents perles noires ont été récoltées aux Îles Salomon, une quantité sans précédent depuis le lancement dans ce pays de l'aquaculture perlière.

La ferme installée à Gizo, dans la province occidentale, est la première à avoir cultivé des huîtres perlières avec succès depuis la mise en place du projet, il y a deux ans. Un éleveur des Îles Cook avait, sous contrat, procédé au greffage des huîtres, et il est récemment revenu pour en extraire les perles.

Johann Bell, maître de recherche en aquaculture, précise qu'une autre ferme a été établie à Noro, toujours dans la province occidentale, pour éventuellement remplacer Gizo. Le ministère de l'Agriculture n'a pas révélé la valeur des huit cent perles obtenues. Selon Johann Bell, les résultats des études scientifiques qui ont été conduites à bien sont d'une grande importance pour le pays.

Source : PACNEWS, avril 1999

Les pêcheurs d'holothurie de l'atoll d'Ontong Java

Robert E. Gillett et Michelle Lam

Ontong Java est un des atolls les plus isolés des Îles Salomon. À près de 500 km au nord d'Honiara, il est situé à mi-chemin entre la capitale et l'équateur. La prochaine île importante est Isabel, à 250 km au sud-ouest. Ontong Java est un atoll typique : un chapelet d'environ 120 îlots éparpillés sur le récif qui entoure le vaste lagon. La terre ferme n'émerge en aucun point de plus d'un mètre au-dessus du niveau de la mer.

C'est en 1643 que les Européens aperçoivent l'île pour la première fois. Abel Tasman la nomme Ontong Java car elle ressemble à une île voisine de Java, en Indonésie. En 1791, le capitaine Hunter la rebaptise Lord Howe Island. Ces deux noms lui sont restés, mais ses habitants l'ont toujours appelée Luaniua. Une des particularités d'Ontong Java est que ses habitants sont en fait d'origine polynésienne, par contraste avec les mélanésiens à la peau plus foncée qui peuplent les îles alentour. Ils sont apparentés aux occupants de Tuvalu et de Tokelau, au nord du Samoa, à plus de 2 000 km à l'est d'Ontong Java. Aux Salomon, plusieurs îles éloignées sont en fait polyné-

siennes (Sikiana, Tikopia, Anuta, Rennel et Bellona), comme le sont aussi d'autres îles de Papouasie-Nouvelle-Guinée et des États fédérés de Micronésie.

Ceux qui connaissent Ontong Java ont surtout gardé en mémoire ses villages parfaitement propres et ordonnés, les tatouages des personnes âgées, ses plages de sable blanc immaculé, les nuées de petits enfants faisant preuve d'une grande curiosité, et les danses coutumières qui durent jusqu'au matin.

Comme sur la plupart des atolls, les ressources terrestres d'Ontong Java restent limitées. La pauvreté des cultures vivrières et les rares créneaux rentables du point de vue économique expliquent l'exploitation poussée qui est faite des 2 000 km² de lagon et des eaux avoisinantes. Pour ne pas périr, les habitants d'Ontong Java sont d'ailleurs devenus depuis des siècles des pêcheurs, plongeurs et marins chevronnés.

Outre les produits de la mer consommés sur place, les deux plus importantes ressources marines

d'Ontong Java sont le troca (dont on fait les ébauches des boutons de nacre) et la bêche-de-mer (aliment exporté vers le marché asiatique). Depuis près d'un siècle, ces deux produits sont le pivot de l'économie d'Ontong Java. La bêche-de-mer est un produit intéressant. Ce terme fait référence au produit séché, aussi appelé *trévang* et obtenu à partir de l'animal marin plus communément dénommé concombre de mer, ou holothurie en langue scientifique. Selon G. L. Preston, une autorité en la matière, il existe environ 1 200 espèces d'holothuries dans le monde, mais les eaux peu profondes de la zone indo-Pacifique n'en abritent que 300, au nombre desquelles vingt uniquement sont transformées à l'heure actuelle en bêche-de-mer.

Pour obtenir la bêche-de-mer, il faut faire bouillir, nettoyer, sécher et parfois fumer la matière première récoltée. Le produit fini, à la texture caoutchouteuse et dure, est normalement réhydraté par trempage et bouilli plusieurs fois avant d'être consommé. En Chine et en Asie du Sud-Est, principales régions consommatrices, le trévang est considéré comme un met de choix aux vertus aphrodisiaques.

Depuis quelques années, la bêche-de-mer tient une place importante à Ontong Java, où le cours d'achat du kilo peut atteindre 27 dollars américains. On comprend donc aisément pourquoi plonger pour pêcher ces animaux est devenu une grosse affaire sur cette île où les autres activités économiques possibles restent rares. Mais le rapport élevé de la bêche-de-mer entraîne une surexploitation de la ressource en holothuries des eaux peu profondes qui entourent Ontong Java. La plongée avec bouteille ou avec toute autre forme d'appareil à air comprimé étant proscrite sur l'atoll, nombreux sont les hommes qui, tant qu'ils sont jeunes, pratiquent la plongée libre en profondeur à la recherche des concombres de mer.

Nous avons passé une journée avec Kelaepa qui, à 18 ans, est à la tête d'une équipe de quatre personnes, avec deux autres plongeurs (de 11 et 12 ans) et un garçon de 10 ans qui s'occupe de la pirogue. Kelaepa plonge depuis l'âge de 12 ans et il explique que les jeunes plongeurs sont beaucoup plus performants car ils peuvent atteindre de plus grandes profondeurs. Il semble qu'après 24 ans, ces hommes encore jeunes ne peuvent plus descendre aussi profondément et se consacrent donc à une pêche moins difficile.

Les techniques employées sont intéressantes : dans 20 mètres d'eau, équipés d'un masque avec tuba et de palmes, les garçons hyperventilent avant de descendre lentement vers le fond (au lieu de tenter de battre le chronomètre) par un mouvement restreint des bras, du type "petit chiot". Ils sont capables de rester à cette profondeur pendant un temps considérable, avant de regagner calmement la surface. On ne

peut que relever l'absence de tout mouvement d'amplitude des bras ou de toute précipitation pour refaire surface.

À plus de 20 mètres de profondeur, les plongeurs ont recours à une "fusée" pour récolter les holothuries. Il s'agit d'un lest muni d'un côté d'ailettes et d'une tige à ardillon, et attaché de l'autre à une ligne mono-filament. Lorsqu'il localise un concombre de mer en profondeur, le plongeur lâche la fusée sur sa cible. Tel un missile filoguidé, la fusée peut être dirigée en tirant sur la ligne. Si le plongeur a bien visé, il aura accroché une holothurie et pourra la sortir de l'eau. Malheur à la pauvre tortue égarée qui passe dans le champ.

Ce type de plongée n'est pas sans risque. Selon les plongeurs de l'atoll, les requins sont parfois présents en grand nombre mais causent rarement des problèmes. Par contre, la syncope de l'apnéiste constitue un risque beaucoup plus grave. Plonger à de grandes profondeurs pendant six à huit heures est épuisant, surtout lorsque la concurrence est vive. Il n'est pas rare, à Ontong Java, qu'un plongeur perde connaissance en retenant sa respiration à parfois plus de 20 mètres. D'après Pakoa, qui lui aussi plonge à la recherche de concombres de mer, plusieurs personnes ont ainsi perdu la vie au cours des dernières années.

Ce risque ne semble pas inquiéter notre ami Kelaepa. Plonger est le seul emploi qu'il ait jamais eu, et le seul qu'il envisage pour l'avenir. Ce qui le préoccupe davantage, c'est la diminution de la ressource.

À l'heure actuelle, les cours de la bêche-de-mer sont élevés, les débouchés à l'exportation énormes et les plongeurs enthousiastes. Ces facteurs, et la petite taille du lagon d'Ontong Java, font que se pose désormais le sérieux problème de la surpêche. Trop de concombres de mer sont prélevés. En l'absence de toute réglementation, les forces du marché pourraient aisément être responsables de leur disparition. Pour éviter que les holothuries soient surexploitées, les autorités de l'atoll ont mis au point un mécanisme local de gestion : une année sur deux, la pêche aux concombres de mer est interdite, mais la pêche au troca est ouverte. Malgré quelques problèmes (coordination entre les deux villages, tentation de prolonger la période d'ouverture pour des raisons d'exploitation commerciale), il semble que ces dispositions réduisent quelque peu la pression exercée sur la ressource, tout en ouvrant d'autres perspectives de rémunération aux plongeurs.

L'avenir de Kelaepa et de son équipe de plongeurs reste incertain. La poursuite de leur activité préférée, la pêche des holothuries, dépend essentiellement de ce mécanisme de gestion et de la détermination des autorités locales d'Ontong Java à le faire fonctionner.

La mission entreprise à Ontong Java s'inscrivait dans le cadre de l'étude comparative de la gestion des ressources côtières des îles du Pacifique financée par la Banque mondiale. Pour toute autre information sur cette étude, veuillez vous adresser à M. Robert Gillett - P.O. Box 3344 - Lami (Îles Fidji).

Les opinions et conclusions présentées dans ce qui précède n'engagent que leur auteur et ne sont en aucun cas attribuables à la Banque mondiale, ni aux organismes qui lui sont apparentés, ni aux membres du Conseil de direction qui représentent ses pays membres.

NOUVELLE-CALÉDONIE

Débouchés à l'exportation

Après l'arrivée à expiration, le 1^{er} janvier 2000, de sa dispense spéciale en matière d'exportation, la Nouvelle-Calédonie fera à nouveau partie des pays autorisés à exporter des produits de la mer à destination de l'Union européenne (UE), celle-ci ayant approuvé la nouvelle réglementation applicable dans ce pays en matière d'hygiène alimentaire.

Rien ne sera toutefois définitivement acquis jusqu'à ce que les inspecteurs de l'UE se rendent en Nouvelle-Calédonie à la fin de l'année pour vérifier le bon respect des normes adoptées.

Par ailleurs, toujours en Nouvelle-Calédonie, un appel d'offres à été lancé pour la construction d'une unité de conditionnement de la crevette dans la province Nord, où ce type d'aquaculture occupe une place importante. À l'heure actuelle, les seules installations de conditionnement de ce crustacé sont situées dans la province Sud et ne peuvent traiter les quantités produites, qui sont en majorité destinées à l'étranger.

Source : *Islands Business*, mai 1999

WALLIS ET FUTUNA

Les pêcheuses de Futuna

Le Territoire de Wallis et Futuna, la plus petite des trois entités françaises du Pacifique Sud, est situé à 600 km au nord-est des îles Fidji et à 300 km à l'ouest du Samoa et il reste relativement isolé de ses voisins aux plans géographique, culturel et politique. Les Wallisiens descendent des Tongans alors que les Futuniens descendent des Samoans, et la langue vernaculaire parlée sur chacune des îles témoigne de ces origines. La population totale avoisine les 14 400 habitants, un nombre comparable à celui des personnes originaires de Wallis et Futuna vivant en Nouvelle-Calédonie.

La majorité (80%) de la population active du Territoire vit de l'agriculture et de la pêche traditionnelles. À Futuna, les femmes participent très largement aux activités de pêche et de ramassage sur le platier. Les hommes s'occupent des potagers, souvent situés loin des villages, sur les pentes abruptes des montagnes, alors que les femmes ne s'éloignent pas trop de la maison, s'occupant de la pêche et du ramassage sur le récif.

Il est intéressant d'observer la façon dont la topographie, à Wallis et à Futuna, a dicté les rôles traditionnels des hommes et des femmes. À Futuna, les vil-

lages sont construits sur une frange côtière très étroite et les potagers sont implantés à flanc de montagne, laquelle plonge de manière abrupte dans la mer. Pour s'y rendre, les hommes parcourent de longues distances et empruntent des sentiers qui serpentent le long de pentes raides. Certes, il leur arrive de pêcher dans de petites embarcations (à la traîne et au fond), de se servir d'éperviers et de "piquer" des langoustes la nuit, mais ce sont surtout les femmes qui pêchent au quotidien à Futuna. L'île de Wallis est par contre relativement plate et les potagers n'y sont pas situés en terrain difficile, loin des villages. Les Wallisiennes ne sont donc pas aussi actives dans le secteur de la pêche que leurs "voisines" de Futuna.

La pêche à Futuna

Les Futuniennes ont, à l'égard de la pêche, un certain nombre de croyances et d'attitudes qui peuvent compliquer la tâche d'une observatrice.

Il convient en effet de ne pas parler de pêche avant le départ, de préparer le matériel en silence et dans le plus grand sérieux afin "que le diable ne suive pas pour empêcher le poisson d'entrer dans les filets". Les hommes partagent quelques-unes de ces