

Transformer les produits issus de l'aquaculture

Aux Tuamotu, un projet innovant de création d'un laboratoire de transformation de produits issus de l'aquaculture est à l'étude. Il vise au renforcement de la durabilité alimentaire des populations des atolls de Polynésie française, tout en valorisant les produits de la mer.

Le projet PROTEGE, mis en œuvre par la Communauté du Pacifique et financé par l'Union européenne, vient en soutien de la Polynésie française pour mener à bien ce projet.

La Direction des ressources marines (DRM), animateur du projet, a mandaté un étudiant en maîtrise de gestion environnementale, à l'Université de Montréal (Canada). Sur six mois, sa mission est de contribuer à la démarche de valorisation des produits récifo-lagonaires et aquacoles du fenua.

Confrontée à l'intensification des aléas climatiques

et économiques, le fenua cherche à diversifier la filière des bénitiers (ou paqua) d'aquaculture, destinés habituellement au marché international des aquariums.

L'atoll de Reao, principal lagon exportateur de pieuvres et de bénitiers sauvages à destination de Tahiti, est accompagné, depuis une dizaine d'années, par la DRM, dans le cadre du développement de l'aquaculture des bénitiers.

C'est sur cet atoll qu'est développé le projet d'études du laboratoire de transformation de chair de bénitiers et autres ressources (poissons, pieuvres).

La structure Food&CookLab, basée à Moorea, est également sollicitée pour développer des produits conditionnés prêts à l'emploi (pré-cuits, salés et/ou fumés), adaptés à une production standardisée avec des moyens restreints, ce, afin de permettre la création



Photo : Direction des ressources marines de Polynésie française

L'atoll de Reao est accompagné, depuis une dizaine d'années, par la DRM, dans le cadre du développement de l'aquaculture des bénitiers.

d'une valeur ajoutée à ces ressources récifo-lagonaires présentement vendues sous leur forme brute et à faible prix.

Parallèlement, une collaboration a vu le jour avec les élèves de terminale en bac pro Cuisine, du Lycée hôtelier de Tahiti, pour élaborer des recettes culinaires per-

mettant de diversifier l'offre polynésienne existante et de tester le potentiel gustatif du bénitier et de la pieuvre.

Un développement économique durable et résilient

L'implantation d'un tel laboratoire de transformation a

pour finalité d'accroître l'activité économique des atolls les plus isolés, sans augmenter la pression de pêche exercée dans les lagons. Une multitude de paramètres techniques doit ainsi être prise en compte (contours structurels de fonctionnement, viabilité économique, coûts d'investissement).

Un travail approfondi est également mené sur les normes et les réglementations sanitaires applicables, conjugués à des prélèvements d'échantillons sur l'atoll de Reao, afin de clarifier des problématiques liées tant à l'utilisation d'eau de mer (à défaut d'eau potable), qu'à la ciguatera (gratte) ou qu'aux possibles bactéries pathogènes présentes dans les ressources récifo-lagonaires.

Des enquêtes sociologiques de terrain sont également menées auprès des acteurs concernés de l'atoll afin d'évaluer les motivations et les risques sous-jacents.

Cette opération de promotion et de démonstration du potentiel de valorisation des produits ciblés, mais aussi de sensibilisation ambitionne de promouvoir la viabilité de tels projets à l'échelle du fenua. ■