



# La pêche des holothuries (rori) en Polynésie française

Photo: Holothurie léopard

# HOLOTHURIE, RORI ou CONCOMBRE DE MER

Lors de vos promenades en bord de mer, ou nageant dans le lagon, vous avez sûrement déjà aperçu une holothurie ou rori.

## Espèces et morphologie

Les rori (nom tahitien) font partie de l'embranchement des échinodermes et de la famille des holothuridés. Ils ont un corps en forme de concombre et rampent sur le fond. Sur la vingtaine d'espèces présentes dans nos îles, seules quelques unes sont consommées crues ou cuisinées, et 5 présentent un potentiel commercial.

## Reproduction

Les holothuries sont en général soit mâles, soit femelles. Lors de la période de reproduction, les holothuries se rassemblent et émettent leurs produits génitaux dans l'eau de mer. Le nombre d'œufs et de juvéniles incubés varie entre 2 et 70.

## Habitats

On trouve certaines espèces dans les lagons peu profonds, sur le sable ou sur les platiers, alors que d'autres préfèrent les zones de déferlement ou les passes profondes.



## En bref

**Holothurie ou Concombre de mer** : animal frais

**Bêche de mer** : produit issu de la transformation du rori

**Trévang** : autre appellation du produit sec obtenu après traitement.

**Taille** : de 15 à 80 cm de long et de 3 à 15 cm de large selon les espèces.

**Poids** : peut atteindre 3 kg ou plus.

**Durée de vie** : de 5 à 15 ans.

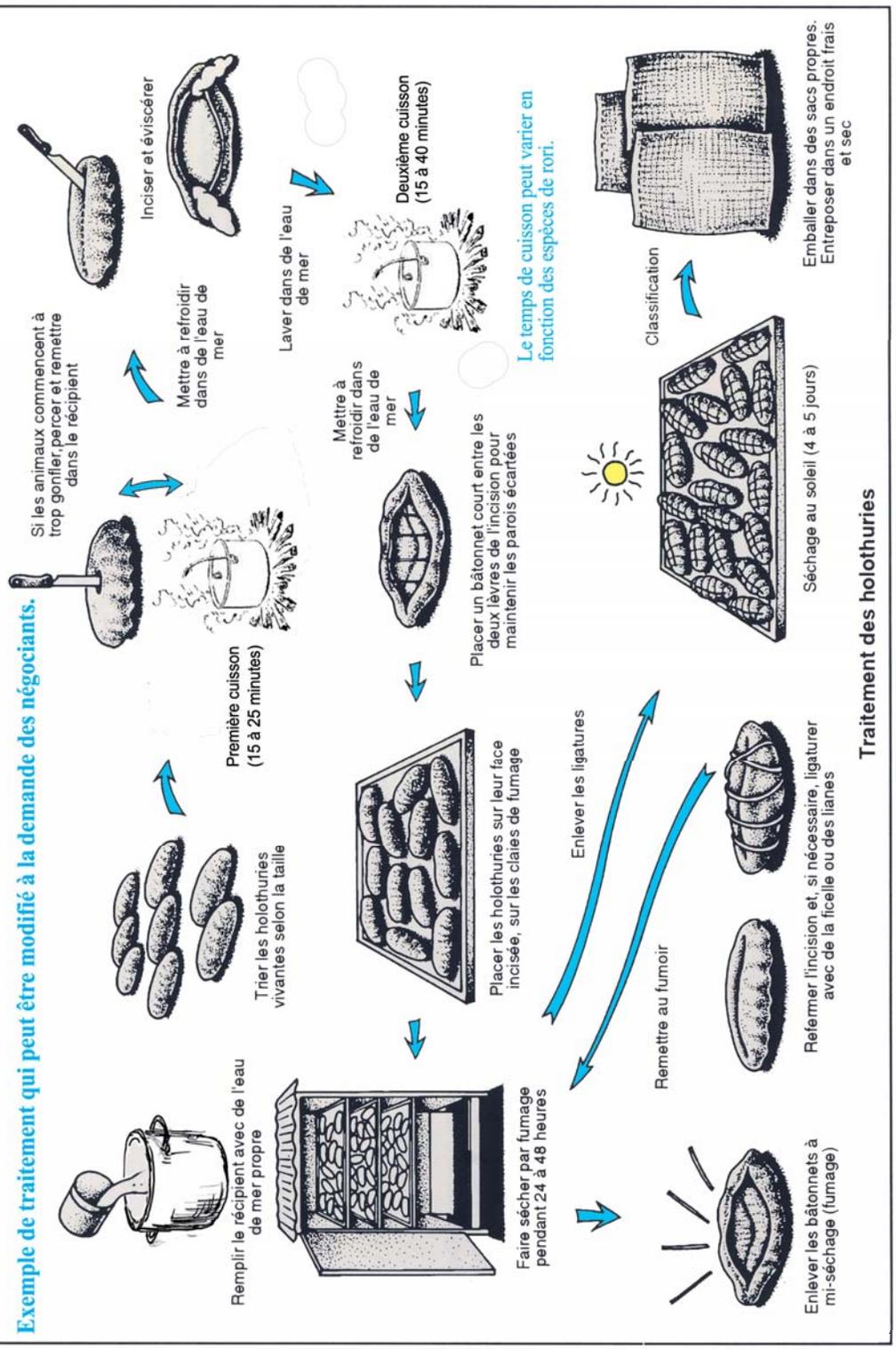
## Alimentation

Les rori sont essentiellement détritivores. Ils ingèrent de grandes quantités de sédiments, la plupart du temps en se déplaçant lentement. Ils se nourrissent des détritiques, de microalgues et de bactéries contenues dans le sédiment. Quelques espèces filtrent les particules en suspension grâce à leurs tentacules buccaux.

## Écologie

Le rôle des rori est très important car en recyclant les nutriments du sédiment, les rori participent activement à l'équilibre de l'écosystème du récif corallien.

### Exemple de traitement qui peut être modifié à la demande des négociants.



# Les 5 espèces de rori autorisées à la pêche commerciale en Polynésie française

## Rori titi blanc



### Holothurie blanche à mamelles

*Holothuria fuscogilva*

Nom tahitien : Rori ù uouo

Nom usuel : Rori titi blanc

**Valeur commerciale** : forte

**Habitat** : lagons et passes, sur sol pierreux ou sable

**Profondeur** : 3 à 40 m

**Coloration** : variable : brun foncé ou blanc crémeux, avec ou sans taches; face ventrale brun clair. Face dorsale peut être recouverte de sable.

**Morphologie** : corps épais à tétons latéraux pointus («mamelles»). Texture grossière, papilles très courtes. Anus terminal à petites dents.

**Taille** : maximum 55 cm

**Période d'interdiction de pêche**  
du 1er novembre au 31 janvier

**Taille minimale**

Pêche commerciale et vivrière

(alimentation) : frais 35cm / séché 15cm

## Rori titi noir



### Holothurie noire à mamelles

*Holothuria whitmaei*

Nom tahitien : Rori ù 'ere'ere

Nom usuel : Rori titi noir

**Valeur commerciale** : forte

**Habitat** : platiers, fronts récifaux et passes sur dalles coralliennes ou sable

**Profondeur** : 1 à 30 m

**Coloration** : Toujours noire, face dorsale souvent couverte de sable; face ventrale gris foncé.

**Morphologie** : corps épais à protubérances latérales («mamelles»). Texture rugueuse, papilles très courtes. Anus terminal à petites dents.

**Taille** : maximum 54 cm

**Ancienne désignation en Océanie** :

*Holothuria nobilis*

**Période d'interdiction de pêche**  
du 1er juin au 31 août

**Taille minimale**

Pêche commerciale et vivrière

(alimentation) : frais 30cm / séché 15cm

## Rori ananas



### Holothurie ananas

*Thelenota ananas*

Nom tahitien : Rori euata - Rori painapo

Nom usuel : Rori ananas

**Valeur commerciale** : moyenne

**Habitat** : lagons, dans des zones détritiques, passes et pentes externes

**Profondeur** : 1 à 35 m

**Coloration** : Rose foncé à brun-rouge.

**Morphologie** : Grandes papilles coniques sur tout le corps, en particulier sur les flancs ventraux et les extrémités. Face dorsale arquée, face ventrale aplatie. Anus terminal.

**Taille** : maximum 70 cm

**Période d'interdiction de pêche**  
du 1er novembre au 31 janvier

**Taille minimale**

Pêche commerciale et vivrière

(alimentation) : frais 45cm / séché 20cm

## Rori léopard



### Holothurie léopard

*Bohadschia argus*

Nom tahitien : Rori ruahine

Nom usuel : Rori vermicelle ou léopard

**Valeur commerciale** : moyenne

**Habitat** : habituellement sur le sable à la base des pentes récifales, ou sur les platiers et dans le lagon

**Profondeur** : 1 à 30 m

**Coloration** : gris clair, brun ou parfois mauve, avec des tâches ocellées caractéristiques avec un centre foncé.

**Morphologie** : corps cylindrique à face ventrale aplatie. Anus quasi-dorsal, expulse facilement des tubes de Cuvier.

**Taille** : maximum 60 cm

**Période d'interdiction de pêche**  
du 1er novembre au 31 janvier

**Taille minimale**

Pêche commerciale et vivrière

(alimentation) : frais 40cm / séché 15cm



## Rori marron de récif



### Holothurie brune des brisants

*Actinopyga mauritiana*

Nom tahitien : Rori papa'o

Nom usuel : Rori marron de récif

**Valeur commerciale** : moyenne

**Habitat** : zones où les vagues viennent se briser sur l'extérieur du récif et pentes externes.

**Profondeur** : 0 à 10 m

**Coloration** : brun rouille, avec des marbrures et taches blanchâtres.

**Morphologie** : corps rigide de section trapézoïdale; partie ventrale à nombreux podia. Cinq dents anales.

**Taille** : maximum 38 cm

**Période d'interdiction de pêche**  
du 1er novembre au 31 janvier

**Taille minimale**

**Pêche commerciale et vivrière**  
(alimentation) : frais 20cm / séché 10cm



Exemple de séchage des holothuries

## Autres espèces

### Pêche vivrière

Elle est autorisée dès lors qu'elle respecte les tailles de capture et les périodes de pêche des espèces commerciales. Pour les autres espèces ne figurant pas ici, une taille minimale à l'état frais de 15 cm et séché de 10 cm doit être respectée.

### Techniques de pêche et conservation

#### Récolte du rori

Le rori se déplace lentement et est inoffensif, il est donc ramassé à la main lors de marée basse ou sur la barrière du récif ou en apnée dans les eaux plus profondes du lagon ou sur les pentes externes.

### Transformation du rori en bêche de mer

C'est une préparation simple mais délicate.

**Étape 1** : les cuire dans de l'eau de mer (dans des cuves) puis les sécher au soleil, ou dans un lieu chaud et aéré. Laisser reposer au moins 2 jours afin que l'eau s'évapore.

**Étape 2** : les cuire à nouveau dans de l'eau douce ou de l'eau de mer selon les méthodes préconisées par les négociants. Le temps de cuisson peut varier suivant les tailles et les variétés de rori.

*Le rori va perdre de 50 à 90 % de son poids après cuisson.*

**Étape 3** : le second séchage au soleil doit durer une quinzaine de jours. Retourner régulièrement les rori pendant cette période.

Voir le schéma page 3 pour plus de détails sur le «Traitement des holothuries».

### Exportation et commercialisation

Le commerçant en rori doit être titulaire d'une carte en cours de validité pour pratiquer la pêche commerciale du rori.

Pour obtenir une carte, une demande d'agrément doit être faite auprès de la DRMM.

Le titulaire de l'agrément est soumis à des obligations :

- participer à une sensibilisation à la réglementation et à la gestion des ressources naturelles en rori,
- fournir les informations sur la commercialisation, le nombre, le poids, le conditionnement, la provenance et les espèces de rori,
- être en règle vis à vis de la réglementation sanitaire en vigueur.



**Exportation de rori** : chaque opération d'exportation doit faire l'objet d'un visa préalable de la DRMM.

**Commercialisation locale du rori** : les statistiques mensuelles doivent être transmises à la DRMM.

## Précautions pour la pêche

Pour obtenir un produit de qualité, le rori doit être traité dans de bonnes conditions entre la pêche et la transformation.

- respecter les périodes d'interdiction,
- ne pas pêcher entre 18 h et 6 h,
- ne ramasser que des rori adultes et aux tailles autorisées,
- laisser les petits pour qu'ils grandissent,
- respecter les zones de réserve choisies par les comités pour assurer le repeuplement du lagon.

## Précautions après la pêche

- conserver les rori dans un milieu humide et à l'ombre,
- retirer le corail et le sable,
- rincer à l'eau de mer,
- éviter les chocs qui les abîment,
- les traiter le plus rapidement possible ou éventuellement, les saler abondamment s'ils sont traités plus

tard, pour qu'ils ne pourrissent pas,  
- manipuler avec précaution.

## Réglementation

Arrêté n°573 CM du 25 avril 2013 modifié, portant application de la délibération n°2012-50 du 22 octobre 2012 portant mise en place de mesures spécifiques de gestion pour certaines espèces aquatiques.

## Procédure d'ouverture d'un lagon

### Qui?

Une demande doit se faire **auprès de la DRMM par un groupement de pêcheurs** résidents dans la commune ou l'île concernée par la pêche des holothuries. Le groupement de pêcheurs désigne un président pour les représenter.

### Comment ?

**La DRMM informe le maire de la commune** concernée de la mise en place prochaine d'un Comité de gestion pour la pêche des holothuries.

Le président du groupement de pêcheurs officialise la liste des



membres du Comité de gestion après avis favorable du maire de l'île ou de la commune concernée et en informe la DRMM.

### Conditions ?

**La demande sera soumise pour avis technique à la DRMM.**

La DRMM effectuera une mission sur place pour évaluer et mettre au point un système apte à faire respecter les règles qui seront appliquées.

Un arrêté sera pris en Conseil des ministres pour ouvrir la pêche. **Une Convention sera alors établie entre la DRMM et le Comité de gestion** de la commune ou de l'île concernée.

Cette Convention précisera la date d'ouverture des lagons avec :

- 2 jours de formations sur site,
- la durée de pêche,
- les espèces ciblées,
- les quotas de pêche par espèce,
- les zones de réserves
- la période d'ouverture de la pêche
- les acheteurs d'holothuries (rori)
- le suivi obligatoire sur place (statistiques de pêche)

### - la liste des opérateurs :

1. les pêcheurs
2. les pêcheurs/transformateurs
3. les transformateurs

### - les produits :

1. le rori frais
2. le rori transformé (séché)



Édition septembre 2015 - Crédits photos et schémas : DRMM, CFS Nouméa et Maeva Riba-Adell



**DIRECTION DES RESSOURCES  
MARINES ET MINIERES**  
*PU FA'AHOTU MOANA*



B.P. 20 - 98713 Papeete Tahiti Polynésie française  
Tél. (689) 40 50 25 50 - Fax (689) 40 43 49 79  
drm@drm.gov.pf - www.peche.pf