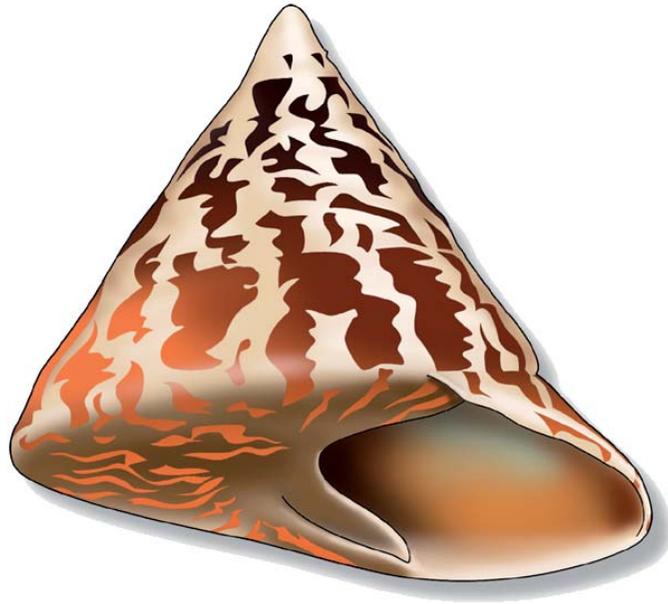




La pêche de troca en Polynésie française



Ce document sur la pêche de troca en Polynésie française a été réalisé pour mieux informer les pêcheurs, les comités et les commerçants agréés sur les règles à suivre lors d'une pêche de troca.

Pour la petite histoire	p 4
D'hier à aujourd'hui	p 4
Le Troca	
• Morphologie et utilisation	p 6
• Habitats	p 6
• Alimentation	p 6
• Localisation	p 7
• Reproduction et cycle biologique	p 7
Ouverture de la pêche de troca	
• Qui fixe et autorise la pêche de troca	p 8
• Le comité de surveillance	p 8
• Création	p 8
• Composition	p 8
• Son rôle	p 9
Schéma : Exemple de pêche et de traitement du troca	page centrale
• Registre des pêcheurs	p 12
Nettoyage de la partie extérieure du troca	
• Techniques et matériels conseillés	p 13
Critères de qualité de la coquille de troca	p 14
Nettoyage de la partie intérieure du troca	
• Techniques et matériels conseillés	p 15
Commercialisation et exportation	
• Commercialisation des trocas pêchés	p 16
• Respect des conditions de pêche et de commercialisation	p 16
• Trocas commercialisables	p 17
Rappel des compétences de chaque partie	p 18
Valorisation de la coquille	p 19
Valorisation de la chair	p 19

Pour la petite histoire

Le troca n'existait pas en Polynésie française avant 1957. **Le Pays a introduit ce mollusque** afin de pouvoir exploiter sa coquille comme substitut à la quasi disparition de la nacre issue de la plonge dans les lagons des Tuamotu.

En novembre 1957, 40 trocas en provenance du Vanuatu sont placés sur le récif Teaiatea près de la passe Vaionifa à Tautira (fenua aihere), Tahiti.

En 1958, un second lot de **40 trocas en provenance de Nouvelle-Calédonie** cette fois-là, est introduit au même lieu. Tous les trocas actuels descendent de ces 80 spécimens d'origine.

Dès 1962, un texte réglementaire protégeait totalement le troca. A partir de 1963, **le Service de la Pêche a procédé à des campagnes de dispersion de ce mollusque dans presque toute la Polynésie**. Ainsi, en 1963, des jeunes trocas sont prélevés à Tautira et transférés dans d'autres sites de Tahiti, à Moorea et à Bora Bora.

Le troca est ensuite transféré dans le reste des îles Sous-le-Vent en 1964 et dans les Tuamotu, Australes et Gambier à partir de 1968. Il faudra attendre les années 90 pour leur introduction aux Marquises par un particulier.

L'exploitation du troca a débuté en 1971 avec les pêches organisées à Tahiti selon un cycle tournant, encadrée par un texte réglementaire datant de 1970.

Aujourd'hui, la pêche de troca est régie par la **délibération n°88-184 du 8 décembre 1988 et son arrêté d'application n°6866 MME du 22 novembre 1989** qui en fixe les conditions de pêche et de commercialisation.

D'hier à aujourd'hui

De 1971 à l'an 2000, 154 campagnes de pêche ont été organisées par le Service de la Pêche et les comités de surveillance des communes concernées. Ces pêches ont fourni 2 210 tonnes de coquille.

On peut distinguer clairement **3 grandes périodes**, correspondant chacune à une décennie :

- 1. 1971 –1980** : la décennie Îles du Vent (IDV) - 70 opérations sont menées sur Tahiti et Moorea pour 1 148 tonnes de coquille
- 2. 1981 – 1990** : la décennie Îles Sous-le-Vent (ISLV) - on assiste au déclin des pêcheries des IDV (13 opérations pour 184 tonnes), au développement des pêcheries des ISLV (48 opérations pour 370

tonnes) et à l'émergence de celles des Tuamotu (5 opérations pour 84 tonnes). La dernière pêche à Tahiti est effectuée en 1985.

- 3. 1991 – 2000** : la décennie Tuamotu – les pêcheries des IDV et des ISLV ont disparu tandis que celles des Tuamotu décollent (18 opérations de pêche pour 424 tonnes).

Et enfin, **entre 2006 et 2015**, ce sont 8 campagnes de pêche qui ont été organisées aux Tuamotu et dans l'archipel de la Société. Ces pêches ont généré une recette de près de 580 millions CFP correspondant à 1 573 tonnes de coquille.



La qualité de la coquille varie avec les zones de production dans le monde. C'est **le troca indonésien**, appelé Macassar, qui est considéré comme le meilleur pour la qualité de sa nacre ; il sert de **standard pour fixer le prix des autres qualités**.

Évolution des exportations de coquilles de Troca en Polynésie française

Année	Poids net (t)	Valeur FAB (MCFP)
2015	358,2	140,0
2014	261,6	79,8
2013	449,2	132,8
2009	7,7	1,5
2008	388,3	176,5
2006	107,9	49,3
2000	84,0	51,9
1999	35,5	14,2
1997	68,1	37,4
1995	19,0	4,2
1994	22,0	9,3
1993	68,0	23,8
1992	118,7	41,6
1991	6,5	2,5
1990	355,3	197,7

LE TROCA (*Tectus niloticus*)

Morphologie et utilisation

Le troca est un coquillage de la famille des **mollusques**. Sa coquille peut atteindre jusqu'à 15 cm de diamètre. Elle est en forme de cône régulier chez les jeunes et la base s'évase en vieillissant. De couleur blanc cassé, elle présente des striures obliques rougeâtres et est garnie d'une épaisse couche de nacre à l'intérieur.

Le troca est pêché pour sa chair et sa coquille. Cette dernière est utilisée principalement pour la fabrication de boutons de nacre mais elle est également beaucoup utilisée en Polynésie française dans l'artisanat local (bijoux et décoration d'objets).



Habitats

Les trocas adultes se concentrent le long des crêtes récifales et les platiers ou sur les tombants des récifs jusqu'à environ **20 à 30 m de profondeur**.

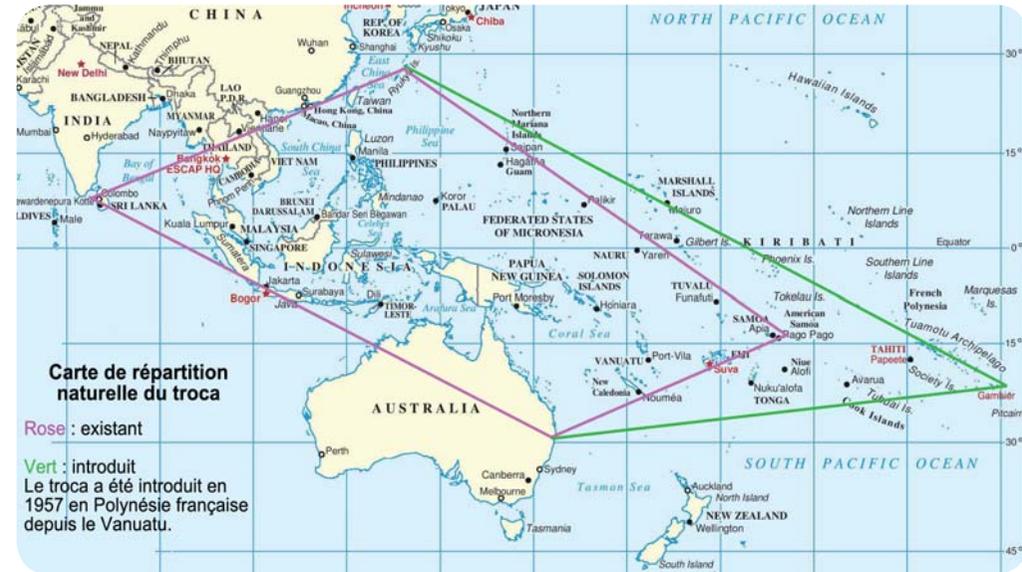


Alimentation

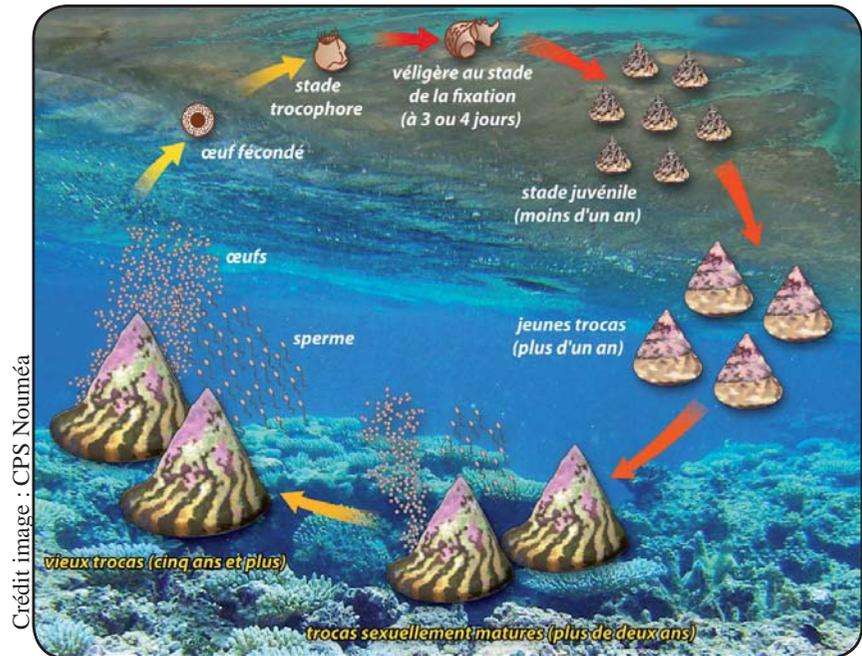
Les trocas se nourrissent d'algues et de très petits organismes vivants qu'ils broutent à la surface du corail et des rochers.

Localisation

On trouve des trocas de l'océan indien oriental à l'océan Pacifique, jusqu'aux Îles Fidji à l'Est. **En 1957, des trocas ont été introduits aux Îles Cook depuis les Îles Fidji et en Polynésie française depuis le Vanuatu.**



Reproduction et cycle biologique





Ouverture de la pêche de troca

Qui fixe et autorise la pêche de troca ?

Le Ministère en charge des ressources marines par arrêté en Conseil des Ministres (CM) définit la période, le quota par commune, les tailles ainsi que les modalités de commercialisation des coquilles de trocas.

Le comité de surveillance

Création :

Le maire de chaque commune choisie pour l'ouverture d'une pêche de troca doit réunir le conseil municipal et **prendre une délibération** désignant les 4 à 5 personnes de la commune qui composeront le Comité de surveillance.

Composition :

- le ministre en charge des ressources marines ou son représentant, *président*,
- le maire ou son représentant, *vice-président*,
- 2 conseillers municipaux,
- le chef du service chargé de la pêche ou son représentant,
- le président de la chambre de la pêche ou son représentant,
- 2 pêcheurs de la commune désignés par le conseil municipal,
- le chef de la circonscription administrative concernée ou son

représentant,

- le délégué à l'environnement ou son représentant.

Son rôle :

Il est chargé de l'organisation et du bon déroulement des opérations de pêche et de vente des trocas. Il veille au respect par les pêcheurs, des dispositions réglementaires applicables à la pêche de troca et fixe :

- les quotas de pêche fixés pour chaque pêcheur ou groupe de pêcheurs,
- les zones lagunaires ouvertes à la pêche,
- les zones de réserve où la pêche est interdite,
- la période de pêche conformément à l'arrêté en CM,
- les horaires de pêche (interdit de pêcher la nuit entre 18h et 6h).



Contrôles des tailles et des quotas par les Comités de surveillance

Rappel

La pêche de troca est strictement interdite sauf dans le cadre d'une exploitation organisée par le comité de surveillance de la commune, car **la période, le quota, les tailles ainsi que les modalités de commercialisation sont fixés préalablement par un arrêté en Conseil des Ministres (CM).**

Attention

Toute infraction sera punie d'un emprisonnement de 2 à 6 mois et d'une amende de 150 000 Fcp à 300 000 Fcp par infraction commise, ou de l'une de ces deux peines seulement.

Le comité est notamment chargé **de constater que les quotas de pêche fixés sont atteints et de prononcer la fermeture de la pêche.**

Il veille à la **qualité des trocas** présentés et **saisit les trocas dont les dimensions sont inférieures ou supérieures aux tailles réglementaires.**

Les trocas ne correspondant pas aux dimensions réglementaires seront ramenés sur les lieux de prélèvement.

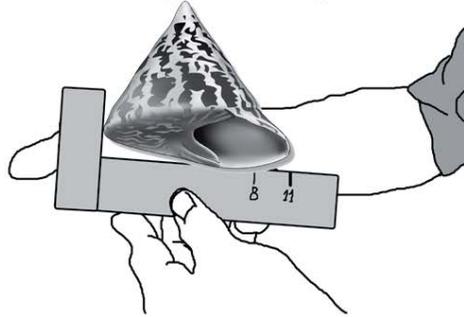
Tous les trocas doivent être présentés bruts (vivants) pour contrôle et pesés par le comité de surveillance.

EXEMPLE DE PECHE ET DE TRAITEMENT DU TROCA

Pêche réalisée par des plongeurs expérimentés



Mesurer la taille du troca
(entre 8 et 11 cm) et rejeter à la mer ceux qui ne sont pas conformes



1ère pesée «Trocas vivants»
Contrôle qualité et respect du quota par pêcheur (Comité et pêcheur)



Nettoyage de la coquille «Partie extérieure»



Cette opération peut être effectuée avant ou après le retrait de la chair

Nettoyage de la coquille «Partie intérieure»

Solution 1
le tire-bouchon



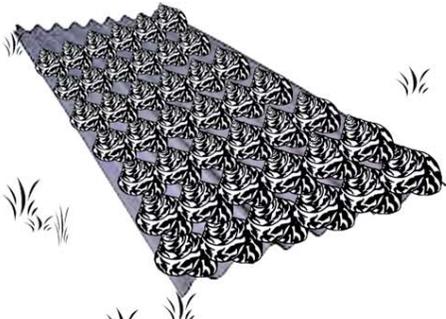
Solution 2
la cuisson



Marmites d'eau de mer ou d'eau douce à renouveler régulièrement

*Retirer la chair de la coquille.
Bien vider et nettoyer.
Si la cuisson a été réalisée dans de bonnes conditions, la chair peut être consommée ou vendue.*

Séchage des coquilles



*Disposer les coquilles sur des tôles ou du grillage, à l'extérieur.
Laisser sécher au soleil.*

1er tri et conditionnement des trocas avant la vente
(acheteur, Comité, pêcheur)



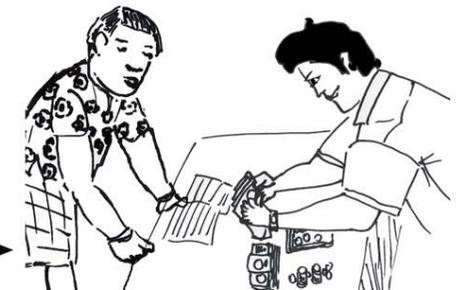
Trier les trocas par catégorie et les conditionner dans des sacs ; y noter l'abréviation du nom de la commune.

2ème pesée et 2ème tri



Ils sont effectués par l'acheteur avant l'achat.
(acheteur, Comité, DRMM, pêcheur)

Le paiement



Le paiement se fait directement **de l'acheteur au pêcheur**, en présence du Comité et de la DRMM, à un prix convenu à l'avance.


Avant la 2ème pesée, s'assurer que les coquilles sont bien vidées, nettoyées et séchées.



8 à 11 cm

Est interdite la pêche des trocas dont la taille est supérieure à 11 cm et inférieure à 8 cm.

C'est pourquoi, même lorsque la pêche est «ouverte» officiellement, il faut laisser les juvéniles (jeunes individus) grandir et les plus anciens (matures et productifs en semences sexuelles) se reproduire.

Les trocas conformes aux tailles autorisées seront remis au Comité de surveillance qui comptabilisera au profit du pêcheur ou groupe de pêcheurs le poids de trocas pêchés.

Registre des pêcheurs

Toute personne intéressée pour participer à la pêche des trocas doit prendre les renseignements à sa mairie ou mairie-annexe de résidence

pour vérifier si elle remplit bien les conditions (personne majeure, conditions physiques ...) et peut être inscrite sur le registre des pêcheurs.

Important

Chaque pêcheur doit se faire inscrire au préalable au bureau du Comité pour pouvoir participer à la pêche.

Dès la publication de chaque arrêté portant fixation des dates d'ouverture de la pêche et des quotas de pêche par lagon, la Direction des ressources marines et minières (DRMM), après consultation du Comité de surveillance, publiera un communiqué dans la presse fixant notamment les dates, de début et de fin, de la pêche des trocas.



Trocas bruts et vivants



Trocas nettoyés



Les coquilles sont bien vidées, nettoyées et séchées.

Nettoyage de la partie extérieure du troca

Techniques et matériels conseillés

- Brosse à linge ou métallique
- Couteau sans dent à embout arrondi
- Prévoir des gants épais type «chantier» pour éviter de se blesser

Une fois les trocas nettoyés sur la partie extérieure, effectuer **deux pesées** :

- **La première pesée** permet de contrôler le quota prélevé. Lors de cette pesée **les coquillages sont vivants (coquille et chair)**.



Critères de qualité de la coquille de troca

Tous les acheteurs n'ayant pas les mêmes critères de qualités, c'est à l'acheteur désigné qu'il appartient d'informer les pêcheurs de la description précise des différentes qualités attendues.



Troca dans son milieu naturel



Trocas bruts (vivants)



Trocas nettoyés, vidés et séchés



Troca de «bonne qualité»
pas de piqûres



Troca de «qualité moyenne»
quelques piqûres



Troca à laisser dans le lagon
«mauvaise qualité», beaucoup de piqûres

Nettoyage de la partie intérieure du troca

Techniques et matériels conseillés

- Cuves ou marmites (neuves ou n'ayant pas contenu de produits toxiques)
- Tôles
- Grillages
- Le **tire-bouchon** pour extraire sans peine le pied de l'animal. La DRMM peut servir de relais pour les commandes de cet outil adapté.



Récipients utilisés pour la cuisson du troca et faciliter le retrait de la chair.

La **deuxième pesée** concerne la commercialisation des coquilles de trocas. C'est une étape très importante. Il faut s'assurer que **les coquilles sont bien vidées de leur chair, nettoyées et séchées** pour garantir la bonne marche et la qualité du travail demandé.

Fabrication artisanale
de tire-bouchon.



Les pêcheurs, aidés du comité et de l'acheteur, effectuent **un premier tri** par catégories des coquilles de trocas et les conditionnent dans des sacs fournis par l'acheteur pesant environ 50 Kg. C'est l'acheteur qui se charge du mode de conditionnement (sac de jute) et du transport (camion plateau) des coquilles.



Un second tri, de vérification et validation de la qualité et du poids des coquilles de trocas est effectué par l'acheteur en présence du comité, d'un agent de la DRMM et des pêcheurs.

Commercialisation et exportation

Commercialisation des trocas pêchés

Les modalités de commercialisation seront fixées par chaque Comité de surveillance.

- Dans le cas d'une vente libre, le pêcheur devra déclarer au comité de surveillance le nom de l'acheteur et les quantités vendues.
- Dans le cas d'une vente par voie d'appel d'offre, une attestation de provenance rédigée par le Comité de surveillance sera remise à l'attributaire du lot. Cette attestation précisera la date de pêche, la quantité de trocas achetés ainsi que le lagon de provenance.



Pesée des sacs de trocas

Lors des ventes de trocas organisées par chaque Comité de surveillance, les **acheteurs postulants**, doivent justifier, auprès dudit comité, d'une **garantie financière**, au minimum égale au prix proposé pour le quota attribué par commune.

Cette garantie financière se matérialise soit par un **cautionnement à consigner au Trésor public**, soit par une **caution obtenue d'un établissement de crédit** ayant un établissement stable en Polynésie française.

Respect des conditions de pêche et de commercialisation

Les **acheteurs de trocas doivent effectuer une déclaration semestrielle** des stocks de trocas qu'ils détiennent auprès de la DRMM et justifier la provenance des trocas vendus. Ils sont tenus de présenter leurs stocks aux agents de la DRMM lorsque ceux-ci effectuent un contrôle.

Tous les chargements de trocas qui débarqueront à Papeete en provenance des îles autres que Tahiti doivent faire l'objet d'une **déclaration de cabotage** dont un double sera envoyé à la DRMM.



Tri des trocas par catégories

Trocas commercialisables

Seuls les trocas dont le plus grand diamètre est **compris entre 8 et 11 cm**, peuvent être pêchés et commercialisés. Les coquilles doivent être présentées à la vente **vidées de leur chair et propre**.

Les transferts de troca ou de quota sont interdits d'une commune à une autre.

Les trocas de tailles non conformes seront saisis par les **Comités de surveillance** sans contrepartie et les pêcheurs incriminés seront sanctionnés.

Les **pêcheurs** des îles ouvertes à la pêche sont **autorisés à détenir les coquilles de troca pendant la période définie** par l'arrêté en CM et jusqu'à la date de vente des coquilles.

Les **acheteurs** des coquilles de troca désignés par les Comités de surveillance, sont autorisés à **détenir les coquilles de**

troca achetées aux pêcheurs, jusqu'à une date déterminée à l'avance.

Un quota doit être établi par zones de pêche (lagon, commune, île). Le quota, c'est la quantité autorisée à être pêchée. Il concerne les coquilles de trocas après traitement : **pêchés vivants, vidés de leur chair, nettoyés et séchés**. C'est le produit fini et prêt à la commercialisation.

Le quota doit impérativement être respecté afin de **préserver l'espèce** et éviter l'appauvrissement de la ressource.

- Les trocas de «bonne qualité» (pas de piqûres) et de «qualité moyenne» (quelques piqûres) seront proposés à la vente,
- Les trocas de «mauvaise qualité» (beaucoup de piqûres) seront rejetés au moment du tri.



Entreposage avant la vente.

L'acheteur peut alors procéder au **paiement des pêcheurs** aidé d'un représentant du Comité de suivi de la commune et d'un agent de la DRMM, à un prix convenu à l'avance.

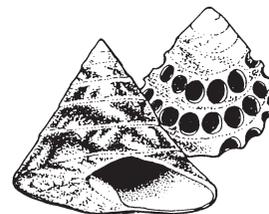


Rappel des compétences de chaque partie

- La **DRMM** veille au respect de la réglementation «pêche» et «export» ainsi qu'au travail des Comités sur le terrain.
- Le **Comité** veille à faire respecter les règles sur le terrain et aux bonnes expéditions.
- Le **Pêcheur** suit les règles locales établies par les comités et ne peut pas vendre les produits de sa pêche à qui il veut.
- Le **Commerçant agréé** veille à avoir des produits conformes auprès des pêcheurs et paie sa marchandise.

Valorisation de la coquille

Un troca de qualité a potentiellement une valeur supérieure. Ainsi, pour un travail identique, un pêcheur a intérêt à récolter des coquilles qui pourront être achetées plus chères, d'où l'intérêt aussi de les trier au moment de la pêche. Les pêches antérieures ont montré que dans la plupart des sites, la qualité des coquilles a tendance à décliner à partir de 11-12 cm.



Réalisation de boutons de nacre de troca à l'étranger

Valorisation de la chair

Par le passé, un gaspillage de chair a parfois été constaté en raison principalement d'une période de pêche trop courte. Or, en s'organisant bien ou à l'avance, il est possible de récupérer environ 10% de chair comestible par rapport au poids de coquille vide.

Outre l'opportunité pour les pêcheurs de consommer légalement cette chair délicieuse, certains peuvent en tirer quelques revenus en permettant ainsi aux consommateurs de les apprécier.





**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 - facebook @ressourcesmarines