

AQUACULTURE - Après cinq ans de tests, de tentatives et d'échecs

# Toa Vivish élève des tonnes de

## En 3 points

■ Il aura fallu plusieurs années à Toa Vivish pour maîtriser un élevage unique dans le monde de crevettes en cage flottantes.

■ Le jeune aquaculteur de Toahotu n'a pas cédé après les nombreux échecs.

■ Installée en baie de Phaëton, cette production en lagon bat des records de rendement.

Jusque-là, le jeune homme est resté discret. Il faut dire que son parcours s'est révélé semé d'embûches. Le découragement a bien failli lui faire baisser les bras plus d'une fois.

Mais son entêtement l'a mené sur le chemin de la réussite. Et aujourd'hui, il peut dire qu'il maîtrise, comme nul autre, l'élevage de crevettes en cage flottantes et en milieu naturel, ce qui est unique dans le monde. À l'heure de renouveler son agrément d'aquaculteur professionnel, Toa Vivish a accepté de faire le bilan de ses années de galère. Né à Saint-Hilaire à Faa'a, c'est à l'âge de six ans que Toa Vivish découvre le quartier familial de Toahotu, à la Presqu'île. Le cadre idyllique, situé à l'entrée de la baie de Phaëton, ne peut l'inviter qu'à aimer la mer.

Les études de gestion de ressources humaines au lycée de Taravao, l'économie gestion et même l'anglais à l'université le motivent moins que le surf et la pêche sous-marine. Il arrête les études et aide sa mère à la Villa Mitirapa, implantée sur cette bande de terre de la pointe Vivish.

Puis un soir, avec son père, il regarde l'émission *Thalassa*. On y parle des métiers de l'aquaculture, d'huître et de dorade. "Ça m'a tapé dans l'œil", reconnaît le jeune homme. Si bien qu'il va regarder sur Internet pour en savoir un peu plus et savoir ce qui peut se faire



L'aquaculture demande beaucoup d'attention, et même si les débuts ont été difficiles, Toa Vivish se félicite aujourd'hui de maîtriser l'élevage de crevettes.

au *fenua*. Il apprend aussi que son grand-père avait planté, il y a très longtemps, des piquets le long du littoral pour tenter de faire du captage de naissains d'huîtres. Et si Toa reprenait la voie ouverte par de son aïeul...

### Un lagon qui lui tend les bras

Le hasard fait parfois bien les choses, car peu de temps après, le père de Toa Vivish rencontre un technicien de la direction des ressources marines (DRM) pour une affaire qui ne se rapporte pas à l'aquaculture, mais la discussion va s'engager sur ce sujet.

Le spécialiste donne toutes les informations à Toa... Pour lui, c'est le gros coup de cœur ! Il a le choix entre l'élevage de *paraha peue* (platax) ou de crevettes. Comme la production de poissons a déjà été lancée, Toa opte pour la crevette.

Mais il faut repartir faire des études. Alors le jeune Polynésien

va aller au centre régional universitaire de formation permanente à l'université de Montpellier pour passer une licence accélérée avec sept mois de théorie et un stage de huit mois qu'il va faire à l'Ifremer à Vairao. Avec la DRM, il peut enfin manipuler l'animal, la crevette bleue (*Litopenaeus stylirostris*).

Le lancement de tests va lui permettre de se faire une idée de ce qui l'attend. Il finalisera en même temps son rapport de stage qui porte sur l'agrément et le montage de son entreprise.

En 2012, il a son diplôme et se lance immédiatement dans les démarches administratives et auprès des banques pour faire les premiers essais en lagon. Car Toa ne veut pas faire de l'élevage en bassin, sur terre. Ce lagon lui tend les bras depuis qu'il est petit, alors pourquoi faire ça ailleurs ?

### Mortalité décourageante

Lors de son stage, il était avec deux autres apprentis aquaculteurs dont les projets devaient s'établir à Bora Bora et Tikehau. L'un d'eux, plus diplômé, voulait se lancer dans des enclos en lagon, comme le système des parcs à poissons. Sur le papier, tout semble sourire à nos aquaculteurs en herbe, mais la réalité va vite les faire déchanter. Toa est soutenu par la DRM,

mais les deux années d'essais qui vont suivre vont être "catastrophiques", avoue le jeune homme. Les pertes sont incontrôlables, la mortalité des animaux inexplicable.

Et pour décourager un peu plus l'éleveur de Toahotu, les intempéries vont mettre à mal le système d'enclos. Ces deux confrères abandonneront chez eux pour les mêmes raisons.

La convention avec la DRM prend fin, mais Toa veut persister. Il a perdu de l'argent, mais veut apprendre de ces échecs en corrigeant le tir.

Il a 24 ans et ne veut pas s'arrêter là. Alors il se relance avec le système des cages flottantes. Ça n'a jamais été fait pour l'élevage de crevettes.

Les installations, implantées juste en face de la maison familiale, résistent mieux puisqu'elles suivent le mouvement de la houle.

Mais le problème zootechnique perdure, la mortalité survient à trois semaines, voire une seule, avant la récolte et la commercialisation !

### Un miracle et un record

Pour répondre à la catastrophe, Toa modifie ses pratiques à chaque cycle de six mois que nécessite l'élevage. On incrimine l'alimentation, alors on teste autre chose. Chaque soupçon

amène une autre solution. Mais chaque fois... la mortalité touche 80 % de la production.

Pendant plusieurs cycles, Toa va supporter ces revers. Il est à deux doigts d'abandonner, mais ses parents l'encouragent à poursuivre. Et vient ce que Toa appelle le "miracle".

À force de tâtonner, d'observer le jour, de plonger dans ses cages même la nuit pour voir ce qui cloche, il trouve une explication. Fin 2015, il sort une tonne trois cents kilogrammes de crevettes, qu'il vend en deux jours. Il va même battre un record du monde. Alors que les Hawaïens parviennent à obtenir en bassin à terre un rendement de huit kilogrammes au mètre carré par an, Toa va pulvériser ce chiffre avec 18 kg/m<sup>2</sup>/an.

Pour Toa Vivish, la cage offre de meilleures conditions d'élevage. La transparence de l'eau lui permet d'ajuster l'alimentation. Les crevettes trouvent également dans l'environnement des organismes et des algues pour compléter leur menu.

Ainsi, il a pu abaisser l'indice de conversion qui établit le rapport entre le poids d'aliment pour obtenir un kilo de crevette. Dans des conditions à terre, ce taux est de trois kilogrammes d'aliment pour un de chair. Toa est entre deux kilogrammes et un et demi, et il est même descendu parfois à 0,9 kilogramme

pour un kilogramme de chair. Dans ses cages de 25 m<sup>2</sup>, profondes de trois mètres et demi, l'aquaculteur peut élever 800 crevettes au mètre carré, contre 70/m<sup>2</sup> en bassin. L'eau est aussi renouvelée en permanence et sans coût d'électricité de pompage et d'oxygénation.

### Développer la production

Après quelques alertes de mortalité, Toa maîtrise désormais le processus. La récolte de décembre dernier a été bonne. Il n'a pas encore renouvelé son record de rendement, mais n'en est jamais très loin. Ces chiffres en étonnent plus d'un et pourtant le système en cage est plus que viable.

Toa écoule sa production par paquet d'un kilogramme aux particuliers et il s'est déjà fait un nom auprès de quelques restaurateurs qui apprécient particulièrement son produit.

La crevette bleue de Toahotu a de l'avenir devant elle. Toa peut se permettre de se projeter aussi. Aujourd'hui, à 27 ans, il envisage de multiplier ses cages. Il en possède huit actuellement et a en projet d'en installer quarante autres sur le site. Et depuis un séjour en Asie, ce n'est pas les idées qui lui manquent. ■

Photo : Jean-Luc Masseron

## Contact

Toa Vivish a encore pour le moment une commercialisation confidentielle. Le succès de son produit fait qu'il s'arrache dans les quelques jours de la récolte. L'aquaculteur n'est pas enchanté de ne pas pouvoir satisfaire tous ses clients. Il est toutefois possible de passer commande sur Facebook à Mitirapa Blue Pearl Shrimp.

# crevettes en cages flottantes

## ► Interview

Toa Vivish, aquaculteur professionnel

**“Ce secteur pourrait largement concurrencer le tourisme”**

**Après tant d'années de tests, de déceptions et recommencements, peut-on dire que c'est la réussite ?**

Effectivement, après ces années de galère et de résultats très négatifs, on peut dire aujourd'hui que la technique de l'élevage de crevettes en cage flottante est validée.

**La difficulté a-t-elle été de démarrer sans littérature comme appui technique ?**

On a plus ou moins inventé la technique. On a mis en place les choses qu'il fallait ; on a su réfléchir. Au final, cela a porté ses fruits.

**Est-ce une technique unique ?**

L'élevage de crevettes en cage dans un lagon est une première mondiale. L'idée vient quand même du Brésil où ils font de l'élevage de crevettes en enclos. C'est comme des bassins-terre mais en mer. La cage flottante est unique et c'est chez nous, en Polynésie que ça a été fait la première fois.

**Cette innovation apporte-t-elle une qualité au produit ?**

Le produit est de qualité irréprochable, tant physiologiquement qu'au goût. Cette crevette fait partie des meilleures crevettes au monde. L'avantage de ce type d'élevage, c'est que l'on a un apport naturel avec du zooplancton et des algues qui se développent à

l'intérieur des cages d'élevage. Les animaux peuvent ainsi se nourrir naturellement et les cages donnent à la crevette une qualité semi-bio, car il y a un apport en granulés.

**Ce site naturel est-il aussi un atout ?**

L'élevage se fait en plein lagon, à la sortie de la baie Phaëton, qui est une baie réputée pour le repeuplement d'animaux marins et riche en plancton. Au début du projet, il fallait trouver le site idéal. Il ne l'a pas été pour la tentative des enclos, mais la technique est certainement viable sur d'autres sites plus adaptés.

**Le Pays fait beaucoup pour l'agriculture, mais ne faudrait-il pas en faire autant pour l'aquaculture ?**

Il faudrait qu'il en fasse plus que pour l'agriculture. On a un lagon grand comme l'Europe, mais on n'est que trois aquaculteurs à l'utiliser. On a une richesse en face de nous, mais on marche dessus. On préfère faire de l'agriculture alors qu'on a très peu de foncier. Pour moi, c'est le monde à l'envers. J'encourage les Polynésiens à se lancer. C'est notre richesse et c'est dommage de ne pas l'utiliser. Aujourd'hui délaissé, ce secteur pourrait largement concurrencer le tourisme.

*Propos recueillis par J.-L.M.*



Photo : Jean-Luc Masseron



Photo : JLM

Toa descend dans ses cages pour le nettoyage des déchets, dont il fait du compost.



Photo : Jean-Luc Masseron

Après des années d'essais, le jeune aquaculteur a pour projet de multiplier les cages en 2018.



Photo : Jean-Luc Masseron

En plus de trouver de l'alimentation naturelle (plancton et algues), les crevettes reçoivent des granulés.