

# TEVEA TAUTAI

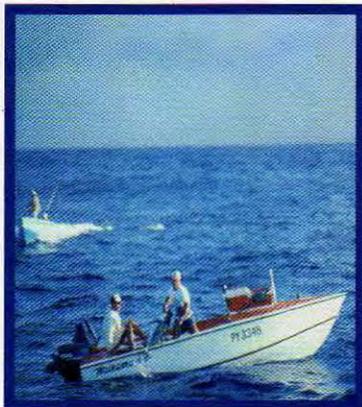
## LA LETTRE DE LA PÊCHE

N°6  
JUN 2000

### DOSSIER : LES PRISES ACCESSOIRES SPECIAL : LE SAUMON DES DIEUX

#### Le Maire, la Mer et... la Pêche Côtière

Le 16ème Congrès des Maires qui s'est tenu à Rangiroa du 21 au 24 mars, a choisi de réfléchir sur les relations existantes entre "le Maire et la Mer". Si, comme l'a fait remarquer le Président Gaston Flosse, la juxtaposition de ces deux mots peut prêter à sourire, le sujet n'en est pas moins très sérieux et vaste à la fois. Pour nombre de nos concitoyens en effet, l'océan et les lagons constituent des ressources économiques essentielles, et le rôle des maires s'avère être décisif dans la gestion des telles ressources. Notre pays dispose d'un fort potentiel et de nombreux atouts pour développer sa pêche, sa perliculture ainsi que des activités touristiques diversifiées. Notre domaine maritime, le deuxième du Pacifique sud après celui de l'Australie, représente à lui seul 75% des eaux territoriales française dans cette région. Sa zone économique exclusive (Z.E.E) couvre environ 4,7 millions de km<sup>2</sup>. Elle offre en outre un accès privilégié à des zones internationales de pêche caractérisées par une forte concentration en poissons divers (notamment des thonidés de qualité), avec des liaisons aériennes régulières qui nous mettent à quelques heures de vol de deux des plus importants marchés du monde, à savoir les Etats-Unis et le Japon. Il semble légitime dans ces conditions que la mer soit au centre de nos préoccupations, et que le Congrès des Maires de l'an 2000, symboliquement, lui ait été consacré. Celui-ci comprenait entre autres, trois ateliers de travail qui ont débattu respectivement, de la perliculture, de la gestion des espaces maritimes et de la pêche côtière. Ce dernier atelier a permis aux participants d'aborder avec des agents du Service des Ressources Marines divers thèmes tels que la situation actuelle et l'évolution de la flottille et de la ressource ; les problèmes liés à la commercialisation des produits de la pêche ; les dispositifs existants d'aides (FIM, FEI, FADIP, FRED, etc.) et de soutien à la pêche côtière (DCP, équipements frigorifiques, assistance technique, etc.), ainsi que la question de la professionnalisation du secteur. Les principales résolutions adoptées à l'issue de cet atelier sont résumées dans l'encadré ci-contre.



Pêche des thons sur DCP

La conclusion générale de ce 16ème Congrès des Maires a été de dire que si la pêche, la perliculture, le tourisme et les activités de loisirs constituent autant de richesses à valoriser davantage, il nous appartient aussi à tous de les préserver par une gestion rigoureuse de l'espace maritime, en conciliant les nécessités du développement économique avec le souci de protéger notre environnement.

Llewellyn TEMATAHOTOA

#### Les résolutions votées par l'Atelier "Pêche côtière"

"Bien que toutes les assurances aient été données quant au potentiel d'exploitation, le maintien et le développement de l'activité de pêche côtière doivent passer par une meilleure organisation du secteur. Elle doit se faire par :

- Le développement des équipements pour le soutien à la pêche côtière ;
- La simplification des dispositions administratives lors de l'octroi des subventions ;
- La maîtrise des circuits de commercialisation particulièrement pour les îles éloignées de Tahiti
- Le contrôle des prix ;
- L'exclusivité de la commercialisation aux véritables professionnels ;
- La diversification des produits issus de la pêche côtière, à commercialiser sur les grands centres de consommation ;
- L'information des pêcheurs sur les dispositifs d'aide mis en place. Des garanties bancaires moins contraignantes. Les participations financières de la SOFIDEP étendues à des projets plus modestes ;
- La communication et la formation au profit des îles éloignées ;
- L'accès à l'information sur la constitution des sociétés de pêche ou de mareyage."

#### TE PARAU A TE FAATERE HAU NO TE MOANA

Amuira i Rangiroa no te rururaa matahiti, te mau Tavana Oire no Polinesia Farani o tei maiti e te feruri te mau tuatiraa i rotupu te Tavana Oire e te miti, haapapuraa oiahoi ta ratou fifi no te opereraa te mau manaonaora. No te rahiraa o te huiratira ua riro oia, te moana e te mau roto ei faufaa papu, e te ohipa a te mau Tavana Oire no te hiopoa e te faatereraa teie faufaa. E toru piha ohipa o tei tuatapapa hia i roto i teie rururaa, te ohipa o te parau, te faatereraa te area moana e te tautai na te pae. Teie tuhaa hopea ua nehenehe ta te mau taata o tei ruru e tuatapapa apiti hia mai te mau rave ohipa o te piha toroa S.R.M. e rave rahi tumu mai te haamaitairaa te mau pahi e te faufaa ; te mau fifi na roto ia te tapihoora te mau faufaa o te rava'ai ; te mau taururu e vai nei te tururaa te rava'airaa na te pae, oia toa te uiuira no te rave tamauraa te reira tuhaa.

Te faaohiparaa te mau faufaa o te miti ua riro hoe o te mau poro puai no te haamaitai faahou. Mai te mea te mau utaraa i rapae no te mau poe hoe te reira ravea papu, te vai atoa nei te parau no te rava'ai, parau mau ua ta otia hia, te tatea nei e te manaonoa hia e te hau. Oiahoi te faatereraa o te fenua nei o tei faataa e 3 miria farane te numeraraa o te ohipa no te mau utaraa o te ia e faa ohipa hia i te matahiti 2005, no reira ua faaotihia te haamauraa hoe totaie, te S.E.M. "Tahiti Nui Rava'ai", na na e faa ohipa te mau aufaaraa i hinaaro hia no te haamao hoe tabula ohipa o te mau hia na roto ia i te haamaniraa i na matahiti e pae e faa mai nei, 56 faurao api no te rava'airaa ; no te titau oia hoe i te matahiti hoe hoturaa e 22 000 tane i te area matahiti 2006. Te titau hia nei ia haapaari hia te mau haapiipiraa o te mau horo pahi e ia nehenehe atoa e haapii 10 horo pahi api i te matahiti e omua te reira i te matahiti 2002.



# Dossier : Les captures accessoires

La pêcherie palangrière polynésienne concentre son effort de pêche sur la capture de trois espèces de thon : le germon qui est le thon le plus capturé avec 1600 tonnes débarquées en 1999, le thon à nageoires jaunes dont les débarquements atteignent environ 700 tonnes et enfin le thon obèse avec 300 tonnes. Cependant ces trois espèces ne constituent qu'environ 60% des captures totales si l'on comptabilise toutes les espèces, commerciales ou non, qui mordent aux hameçons ; les 40% restants forment ce que l'on appelle les prises accessoires qui peuvent avoir un intérêt commercial (poissons à rostre, mahimahi, etc.) ou pas (requins, uravena, mana, etc.).

Nous allons consacrer cet article aux 4 principales espèces des prises accessoires commerciales pêchées à la palangre hors poissons à rostre (marlins et espadon), composées par 2 espèces de surface (le thazard et le mahimahi) et 2 espèces de profondeur (le papio ou paru papio et le saumon des dieux) avec un intérêt particulier pour ce dernier. Les poissons à rostre et les autres espèces non commerciales feront l'objet d'articles à paraître ultérieurement.

Les scientifiques s'intéressent de plus en plus à ces espèces accessoires car pendant trop longtemps leur capture était complètement négligée. Or il s'avère que l'équilibre d'un système écologique dépend de l'ensemble des espèces qui le composent et des captures trop intensives d'espèces non ciblées peuvent nuire à cet équilibre. Par ailleurs une capture considérée comme accessoire aujourd'hui peut représenter une ressource économique importante dans le futur.

Le tableau 1 présente toutes les espèces recensées qui sont pêchées dans les eaux polynésiennes par les thoniers locaux ; au total elles représentent plus d'une quarantaine d'espèces. Parmi toutes les techniques de pêche utilisées en Polynésie, la palangre est celle qui occasionne le plus de prises accessoires puisqu'elle permet à une large gamme d'organismes carnivores de mordre à l'hameçon.

La plupart des résultats présentés dans ce dossier, sont issus des pêches expérimentales menées dans

le cadre du programme ECOTAP sur la distribution et le comportement des espèces pêchées à la palangre, réalisé conjointement entre 1993 et 1997 par le SRM, l'IFREMER et l'IRD.

Pour mieux connaître la faune marine locale

**CONSULTEZ LES 7 POSTERS DU SRM DISPONIBLES ACTUELLEMENT**

- les poissons lagunaires (3) - les poissons du large (2)  
- les poissons de profondeur (1) - les crabes (1)

1 - Liste des principales espèces capturées par la pêcherie thonière en Polynésie française

	Nom tahitien	Nom français	Nom latin
THONS	Aahi taria	Thon blanc / Germon	Thunnus alalunga
	Aahi tatumu	Thon obèse	Thunnus obesus
	Aahi rearea	Thon jaune	Thunnus albacares
	Aahi taria poto	Thon rouge du sud/nord	Thunnus maccoyii / T. thynnus
	Auhopu	Bonite à ventre rayé	Katsuwonus pelamis
	Otava	Bonite à dos rayé	Euthynnus affinis
	Vau	Thon à dents de chien	Gymnosarda unicolor
ROSTRES	Aahi poa rahi	Thon papillon	Gasterochisma melampus
	Haura moana	Marlin bleu	Makaira mazara
	Haura tore	Marlin rayé	Tetrapturus audax
	Haura pererau etaeta	Marlin noir	Makaira indica
	Haura paere	Lancier	Tetrapturus angustirostris
	Hau re pe	Voilier	Istiophorus platypterus
DIVERSES COMMERCIALES	Haura po	Espadon	Xiphias gladius
	Mahimahi	Coryphène	Coryphaena hippurus
	Papio	Castagnole	Bramidae sp. (4 espèces)
	Paere	Thazard	Acanthocybium solandri
DIVERSES NON COMMERCIALES CONSOMMEES	Tamonatua	Saumon des dieux	Lampris guttatus
	Tatia	Grande bécune	Sphyrna plicuda
	Uravena	Rouvet / Escolier noir	Ruvettus pretiosus / Lepidocybium flavobrunneum
	Mana	Escoliers	Prometichthys prometheus / Gempylus serpens
	Mahimahi po	Roi des harengs	Lophotus capellei
	Ono	BarraCUDA	Sphyrna barracuda
	Manatea	Escolier d'argent	Evoxymetopon poeyi
	Vaha muhu	Poisson tête	Ranzania laevis
	Paa i here	Carangue	Caraux sp.
	Pai pai	Fausse morue de Rapa	Schedophilus labyrinthicus
	Roeroe	Carangue arc en ciel	Elagatis bipinnulata
	Maa ki	Liche des Australes	Seriola lalandi
	Mata vai	Carangue amoureuse	Seriola rivoliana
	Utu	Poisson job	Aprion virescens
	DIVERSES NON COMMERCIALES REJETEES	Môle	Poisson lune
Iri pu'a		Poisson savon	Grammistes sexlineatus
Oro		Poisson lancette	Alepisaurus ferox
Fai tua		Raie violette	Dasyatius violacea
Fafa piti		Raie manta	Manta birostris
Iore		Roi	Scombrobrax heterolepis
REQUINS	Mao iri moana	Requin bleu	Prionace glauca
	Mao aahi	Requin mako	Isurus oxyrinchus / I. paucus
	Parata	Aileron blanc du large	Carcharhinus longimanus
	Tapete	Aileron blanc de récif	Carcharhinus albimarginatus
	Taut ukau	Requin soy eux	Carcharhinus falciiformis
	Mao ae ro	Requin renard	Alopias sp. (3 espèces)
	Mao tor etore	Requin tigre	Galeocerdo cuvier
Mao taumata	Requin marteau	Sphyma sp (3 espèces)	

Te rava'airaa a te mau pahi tai'a haapainu no Polinesia te nia e 60 % no te aahi. Te toea o te mau tai'araa e nehenehe e faataa e maha ahuru e tiahaapa huru ia tei roto atoa te mau ia mai te mau haura  
Vetahi o te mau huru ia te tapihoohia nei te vaira vetahi aita roa. Ua faataahia e maha huru ia o tei tapihoohia : te paere, te mahimahi, te papio e te tamonatua. Te mau haamaramaramaraa no nia i te huru o te mau ia no roto mai ia te tabula mairi a te ECOTAP.



Mahi - Coryphæna equiselis (Pompano)

# Les captures accessoires de la pêche

## Le thazard



Paere "Thazard" (*Aconthocybium solandri*)

C'est une espèce qui fréquente les eaux de surface des zones tropicales et sub-tropicales des trois océans. Le thazard est un poisson pélagique qui préfère la proximité des terres ou des hauts-fonds. Il vit en surface seul ou en groupes d'une dizaine d'individus souvent concentrés sous des épaves. Il ne semble pas avoir de comportement migratoire marqué. Le tableau 2 propose une clé taille-poids pour le thazard ; la taille correspond à la longueur à la fourche, c'est à dire la longueur comprise entre l'extrémité du bec et le milieu de la fourche caudale. Le thazard peut atteindre le poids respectable de 80 kg mais en général celui-ci est compris entre 10 et 30 kg.

2 - Clé taille (longueur à la fourche)-poids pour le thazard

LF cm	Poids kg						
70	2,2	95	5,5	120	11,2	145	19,9
75	2,7	100	6,4	125	12,6	150	22,1
80	3,2	105	7,4	130	14,2	155	24,4
85	3,9	110	8,6	135	16,0	160	26,9
90	4,6	115	9,8	140	17,9	165	29,5

Le thazard est un poisson de surface qui est capturé le plus souvent dans les deux cents premiers mètres avec des rendements maximaux dans les 50 premiers mètres. C'est un poisson qui mord très souvent sur des hameçons en mouvement (56 % des captures). Ce dernier résultat souligne un comportement de chasseur actif en surface. Le thazard est souvent remonté mort après sa capture (74 % des individus capturés) même s'il n'a mordu qu'une demi heure avant le virage (1/3 des poissons étaient déjà morts).

### Intérêt commercial

Le thazard représente un volume total de production de 217 tonnes en 1999 dont 136 tonnes (soit 63 %) à mettre sur le compte des palangriers. Sur ces 217 tonnes, 192 tonnes sont vendues sur le marché local et 25 tonnes exportées soit 11,5% de la production. L'importance du volume exporté par rapport au tonnage vendu localement est liée au fait que ce poisson est commercialisé à un prix relativement bas (prix moyen 1999 au MIT : 269 CFP/kg), donc peu intéressant sur le marché local et est moyennement recherché par les consommateurs polynésiens ; les deux facteurs étant bien sûr liés. Les prix proposés en avril et mai 2000 au marché d'intérêt territorial, qui ont atteint environ 500 FCFP/kg, laissent néanmoins augurer une meilleure commercialisation sur le marché local moyennant sa transformation sous forme de filet, très apprécié par les consommateurs. Les poissons de grande taille sont utilisés pour la fabrication de thazard fumé, produit dans lequel cette espèce a de réelles possibilités de valorisation aussi bien pour le marché local que pour l'exportation. D'autres types de transformation tels que la fabrication de charcuterie de poissons sont également envisageables avec cette espèce.

#### Te paere :

Hoe teie huru ia e ora nei i roto i te mau pape veavea, i nia i te iriatai, mea pinepine i paiiho i te mau teitei hohonu aorera i te mau motu. E ora oia anae aorera e pupu e rave rahi auhuru ratou e mea pinepine i raroae i te mau tumu raau painu. Te parau 2 e horoa mai te tuatiraa i rotopu i te roaraa e te faito o te mau ia mai teie huru. E amu pinepine te paere i te mau matau e hauti nei i te taime a tuuhia aorera te taime a iritihia oia te taura tai'a haapainu i roto ihoara na pae ahuru metera matamua.

Te hoo hia nei i te matete i te hoe faito haihairoa e vetahi taime e haponohia oia. E nehenehe atoa e rapau ma te honi aorera e haaperehuhia i roto i te tavoriraa.

## Le mahimahi



Mahimahi "Coryphène" (*Coryphaena hippurus*)

Il s'agit d'un poisson océanique qui fréquente toutes les zones tropicales, subtropicales et même tempérées chaudes des trois océans. Il évolue de préférence dans les couches de surface ce qui le rend donc peu vulnérable à la palangre, tout comme le thazard. Les meilleurs rendements sont obtenus dans les cinquante premiers mètres. Il se regroupe fréquemment en petits bancs sous des épaves dérivantes surtout aux stades jeunes mais vit en couple à l'âge adulte. Le mahimahi est présent dans toute la zone polynésienne mais il faut toutefois noter qu'il est peu capturé à la palangre au nord du parallèle 15°S. Le début du deuxième semestre, c'est à dire la période de juillet à septembre, apparaît comme la plus productive et en particulier dans le secteur des îles de la Société.

La croissance du mahimahi est très rapide ; Elle a été étudiée par différents scientifiques qui ont permis de valider une correspondance entre la taille (longueur à la fourche) et l'âge (tableau 4). C'est donc un poisson présentant de fortes potentialités pour l'élevage, en particulier les mâles dont la croissance est plus forte. Le mahimahi peut atteindre le poids de 50 kg mais les captures comportent généralement des poids compris entre 7 et 15 kg.

Il faut signaler l'existence dans nos eaux d'une autre espèce de mahimahi (*C. equiselis*) dont le poids ne dépasse pas 8 kg ; il se distingue du mahimahi commun par un corps plus haut, des nageoires pectorales plus longues et une nageoire anale convexe.

Les femelles montrant un stade de développement des ovaires proches de la ponte ont été capturées entre février et août. Il pourrait donc s'agir là de la principale saison de reproduction

A la palangre dérivante, le mahimahi est souvent capturé sur des hameçons en mouvement. Il est particulièrement attiré par les appâts lors de la remontée de ligne. C'est le poisson qui attaque le plus les hameçons lors de la remontée et lors des mouvements de la ligne en général. Le mahimahi possède une excellente résistance après sa capture, puisque lors des pêches expérimentales tous les poissons ayant mordu 3 heures avant le virage ont survécu. De 4 à 6 heures avant le virage 67 % des poissons ont survécu et de 7 à 9 heures, 50 % étaient encore vivants.

Par ailleurs, à taille égale, les mâles sont plus lourds que les femelles en particulier à cause de leur tête proéminente.

3 - Clé taille (LF) / poids pour le mahimahi (tous sexes confondus)

Taille (cm)	Poids (kg)	Taille (cm)	Poids (kg)
70	2,9	105	9,4
75	3,6	110	10,8
80	4,3	115	12,3
85	5,1	120	13,9
90	6,1	125	15,6
95	7,1	130	17,5
100	8,2	135	19,5

#### Te mahimahi :

Mai te paere, te mahimahi hoe ia iâ no te iriatai e au oia i te mau vahi veavea e amu atoa oia i nia i te mau matau e hauti nei. Te vahi e tautaihia nei tei te hohonuraa mai te 0 tae atu i te 150m e te vahi tamau tei rotopu ia 0 tae atu 50m. I Polinesia Farani, e mea varavara i te tautai hia i te apatoerau i te 15°S. Te parau 4 e faaita mai tona roaraa o te mau ia tei te huru o tona matahiti a faaita mai tona tupuraa huru vitiviti e faaairo hia te mahimahi hoe huru ia e anaanatae ia faa'apu hia

Hoe teie iâ taee e au hia i te matete e pau te taatoa o te mau hotu (377 tane i te matahiti 1999). Tona mau hoo tei nia roa, tona hoo i te matete tuô : 622 F/kg. Hoo te iâ taatoa, aorera tapupu, aorera mea harahara, aita oia e faatupu hoe tauraa.



a) Papio des marquises b) Petit papio c) Papio du sud d) Papio élané e) Papio commun

#### 4 - Clé taille (LF) / âge pour le mahimahi dans les eaux de Hawaii

Age en mois	Mâles LFencm	Femelles LFencm	Age en mois	Mâles LFencm	Femelles LFencm
1	1,0	2,2	8	95,4	86,9
2	18,8	19,0	9	104,3	94,3
3	34,9	33,9	10	112,4	100,8
4	49,5	47,1	11	119,7	106,7
5	62,7	58,9	12	126,3	111,8
6	74,7	69,4	13	132,3	116,4
7	85,6	78,7	14	137,7	120,5

#### Intérêt commercial

En 1999, 377 tonnes de mahimahi dont 101 tonnes par les palangriers (soit 27 %) ont été pêchées par l'ensemble de la flottille hauturière et côtière. La plus grande partie de cette production, 238 tonnes (63 %), provient de la pêche des poti marara grâce notamment à la technique du harponnage. Contrairement au thazard, le volume de mahimahi exporté est négligeable et se chiffre en dizaines de kilos. Cette situation découle du fait que l'espèce est particulièrement recherchée sur le marché, ce qui explique un prix élevé (prix moyen 627 CFP/kg au marché d'intérêt territorial en 1999).

Le produit étant bien vendu sous forme brute (frais ou congelé), il fait l'objet d'aucune tentative de transformation mis à part les tranchages en darnes ou en filets.

#### Les papio ou paru papio

Les papio sont des poissons de la famille des Bramiidae que l'on rencontre dans les mers tropicales et tempérées. Au moins cinq espèces sont régulièrement capturées en Polynésie : Il s'agit du papio commun, du papio des Marquises, du papio du sud, du papio élané et du papio gracile. Le papio commun (*Taractichthys steindachneri*) est, comme son nom l'indique, le plus capturé et c'est de lui qu'il s'agira aux chapitres suivants. Le papio des Marquises (*Taractes rubescens*) présente des sortes de scutelles (écailles modifiées typiques des carangues) au niveau du pédoncule caudal. Le papio du sud (*Eumegistus illustris*) est le plus argenté et sa tête présente un front plus prononcé.

Le papio élané (*Taractes longipinnis*) est plus longiligne et d'une couleur plus terne; ses nageoires dorsales et anales sont plus courtes et la caudale est de couleur uniforme. Une cinquième espèce de taille beaucoup plus modeste est le papio gracile et concernerait a priori *Brama* sp.

Le poids du papio commun se situe habituellement autour de 5-7 kg mais des individus de 15 kg ont déjà été capturés.

Tous les papio fréquentent les couches océaniques profondes

mais il semblerait qu'à proximité des hauts-fonds, ils vivraient plus proche de la surface. Les meilleurs rendements ont été obtenus à la palangre entre 350 et 500 mètres. Le papio commun, qui est présent dans toute la zone polynésienne, semble plus abondant dans la région des Marquises mais il est connu que tous les hauts-fonds et notamment ceux des Australes en recèlent particulièrement.

Le papio ne semble pas très attiré par les hameçons en mouvement. Seulement 11 % des captures est survenue pendant les phases de mouvement de la ligne. Il faut cependant prendre en considération que le papio est un poisson de profondeur qui est donc moins en contact avec les hameçons en mouvement contrairement aux poissons de surface. Ce poisson survit très bien après sa capture sur la ligne : 100 % des papio ont survécu après 1 heure, 80 % après 2 à 6 heures et quand même 50 % après 9 à 10 heures au bout de la ligne.

#### 5 - Clé taille (longueur à la fourche) - poids pour le papio commun

LFencm	Poids en kg	LFencm	Poids en kg	LFencm	Poids en kg
38	1,5	52	4,0	66	8,6
40	1,8	54	4,6	68	9,4
42	2,1	56	5,1	70	10,3
44	2,4	58	5,7	72	11,3
46	2,8	60	6,3	74	12,3
48	3,1	62	7,0	76	13,3
50	3,6	64	7,8	78	14,5

#### Intérêt commercial

Cette espèce affectionne les eaux profondes qui sont encore peu exploitées par les palangriers et encore moins par la pêche côtière. La production de papio reste marginale : 7 tonnes en 1999 capturées en quasi totalité par les palangriers.

C'est un poisson encore méconnu du grand public mais qui est de plus en plus apprécié des consommateurs avertis. Ce qui explique le prix relativement bas des spécimens qui sont mis en vente (prix moyen autour de 300 CFP/kg en 1999) car il faut indiquer que la plus grande proportion de papio n'est pas mise en vente mais jalousement gardée par les pêcheurs en guise de butin. La totalité des produits est consommée sur le marché local qui est probablement appelé à s'accroître, tout comme les prix.

#### Te papio :

Te vai nei e 4 e aore ra 5 huru papio i Polinesia Farani, e mea taee to ratou huru. Te mau haamaramaramaraa no nia i tona oraraa o tei faahiti hia i roto i vetahi apu parau no nia i teie huru ia e mea pinepine roa.

E ora nei teie ia i te mau vahi hohonu, i rotopu i te 350 e tae atu e hau i te 500m, aita e ohipa pinepinehia e te mau pahi tai'a. E tautai pinepinehia i piatio i te mau vahi papa'u. Noatu tona hohonu no te rava'airaa, e mea pinepine ia huti hia oia i nia te vai ora noa nei i nia i te matau, na te reira e faaite mai tona huru ora i te mau hohonu atoa.

Te haamata nei te mau taata e au i amu teie huru ia, aita atoa te huiraatira e matau ia na no te varavara te taime tautairaa. E 7 tane anae o tei tautai hia e te mau pahi tai'a i te matahiti 1999.

# Le saumon des Dieux

Le saumon des Dieux est une espèce cosmopolite que l'on rencontre dans les zones tropicales et tempérées chaudes des trois océans. Il est connu pour fréquenter les eaux profondes jusqu'à 500 mètres de profondeur. En Polynésie française les meilleurs rendements ont été obtenus entre 300 et 450 mètres de profondeur. Ce poisson n'a jamais été capturé au dessus de 200 mètres. C'est autour de l'archipel des Tuamotu qu'il se montre le plus abondant, avec des rendements qui ont atteint jusqu'à 0,54 individus pour 100 hameçons (soit 25,6 kg) lors des pêches scientifiques. Les rendements moyens obtenus par les professionnels entre 1996 et 1999 ont varié entre 1,1 et 1,5 kg/100 hameçons avec les meilleures valeurs enregistrées dans les archipels de la Société et des Tuamotu-Gambier. Il est pratiquement absent des eaux situées au nord de 12°S. Le secteur le plus productif est situé entre les latitudes 14° et 20° S. Aucune variation saisonnière marquante n'a été observée concernant la distribution géographique de l'espèce et les rendements obtenus.



Profil de la femelle saumon des dieux



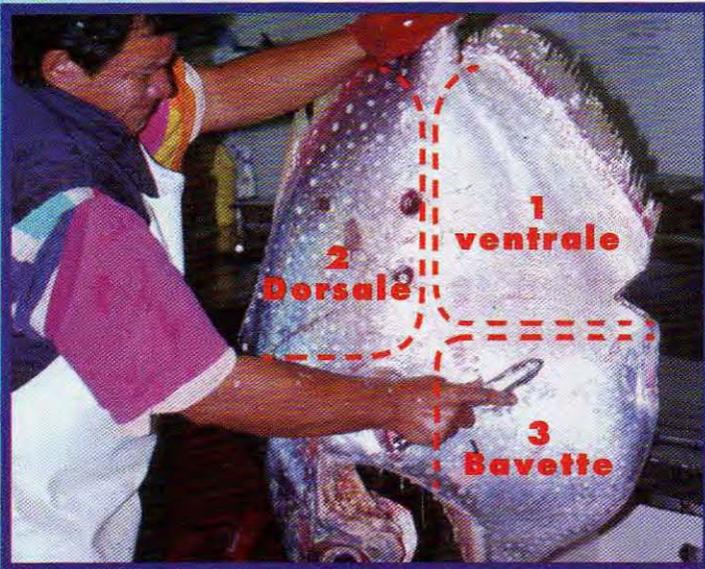
Tranchant du ventre femelle



Profil du mâle saumon des dieux



Tranchant du ventre mâle



1) Partie Ventrale - 2) Partie Dorsale - 3) "joue" où est prélevée la Bavette du saumon des dieux

Ce poisson semble apprécier les eaux froides, la température moyenne de l'ensemble des captures réalisées sur cette espèce étant de 18,6° C. Toutefois, il a l'habitude de fréquenter des eaux relativement bien oxygénées. La présence d'une oxycline marquée (chute brutale du taux d'oxygène dissous à partir d'une certaine profondeur) explique sans doute sa raréfaction dans le Nord de la ZEE polynésienne.

Le contenu de l'estomac de certains individus capturés a été analysé afin d'avoir une idée plus précise des préférences et des habitudes alimentaires de ce poisson. La présence de proies caractéristiques des eaux profondes a été notée, confirmant ainsi l'habitat profond de l'espèce.

Le Saumon des Dieux montre ainsi une préférence marquée pour les céphalopodes (calmars, pieuvres) qui représentent plus de 60 % des proies ingérées. Ils sont suivis des poissons, les crustacés n'étant que faiblement représentés.

Le saumon des Dieux n'a jamais été capturé sur des hameçons en mouvement. C'est un poisson profond qui ne semble pas avoir un comportement de chasseur très actif. Ce poisson survit très bien après sa capture sur la ligne, puisque 100 % des individus étaient toujours vivant 3 heures après avoir mordu, 80 %

après 4 à 5 heures sur la ligne et 50 % après 5 à 7 heures. Bien qu'extrêmement rares, des captures ont déjà été signalées sur des DCP à la ligne de fond ; cette rareté s'explique aisément par le fait que les profondeurs habituelles balayées par les pêcheurs qui ciblent les thons jaunes et le germon se situent dans l'intervalle 150-300 m.

Le saumon des dieux dont le poids habituel se situe entre 35 et 55 kg peut vraisemblablement atteindre le quintal, mais sa biologie n'est pour l'instant qu'effleurée.

## Intérêt commercial

Le Saumon des Dieux présente une forte valeur marchande en poissonnerie. Son prix est comparable à celui de l'espadon (*Xiphias gladius*) qui est actuellement le plus élevé du marché de détail. Cependant le prix producteur de cette espèce reste relativement bas, autour de 355 CFP/kg en 1999. La forte valeur ajoutée s'explique par le fait que lors de sa transformation en filet, le taux de perte pondérale est important (de 40 à 60% selon les parties récupérées) et le travail de découpage plus délicat. Le produit bénéficie par ailleurs d'une image valorisante grâce à un effet de marketing renforcée par la relative rareté du produit. En 1999, 137 tonnes ont été pêchées en Polynésie française à mettre entièrement au compte des palangriers dont 4 tonnes sous forme de filets congelés ont été exportées.

Le saumon des dieux séduit par son plumage (sa beauté, sa taille, ses couleurs, sa forme) mais nous verrons dans ce qui suit que le ramage est tout aussi intéressant : enquête réalisée auprès des pêcheurs et des mareyeurs.

### Te tamonatua :

Te tamonatua, hoe atoa iā no te mau vahi hohonu tautai hia nei mai 300 tae atu 450m, aita oia i tautai hia i nia e 200m. I te otia moana no Polinesia, te manao hia nei e mea rahi i rotopu i te 14° e te 20°S, apatoerau no te mau motu Tuamotu apato'a no Totaiete. E au oia i te mau vahi toetoe, ati ae te 18°C, e mea oraora maitai : na te reira e faaite te varavara i nia i te 12°S. Te tuatapaparaa o te mau maa tana e amu nei e faaite mai te amu nei oia e rave rahi te mau huru fee e te mau iā e ora nei i te mau vahi hohonu, e haapapu nei te vahi o tana e ora nei i te mau vahi hohonu. Te taime a rava'ai hia oia no te maimiraa, aita roa i tautai hia i nia i te mau matau e hauti nei, na te reira e faaite mai te maa tana e au ia amu e mea varavara ia hauti.. Mai te papio tona huru, te taime a huti hia i nia e mea ora oia. Tona hoo i te matete tei nia roa mai te haura atoa tona huru e au hia i te mau taata e amu nei, e rave rahi mau vahi o teie iā e mea faarue te taime a tapupu hia no te harahara. Tona moni hoo i te matete tuō i te matahiti 1999, tei nia ia i te 355 F/kg. I te matahiti 1999, 137 tane no teie iā o tei hoo hia i te matete no te fenua nei. Mai te mahimahi, e hoo hia teie iā mai tona huru ma te taui ore mauti tona hoo teitei.



Saumon des Dieux (*Lampris guttatus*)

# Leçons apprises des pêcheurs

Nous remercions particulièrement Tonio, Coco et Edmond pour les précieuses informations sur le saumon des dieux.

Les discussions avec les pêcheurs s'avèrent toujours payantes. Pour preuve, les éléments suivants, qu'on ne trouve dans aucun manuel, permettent d'en savoir un peu plus sur la biologie du saumon des dieux sur lequel, à priori, on ne connaissait pas grand chose.

## Mâle ou femelle ?

A partir des illustrations de la page 6, il est aisé de reconnaître d'un simple coup d'œil le saumon mâle du saumon femelle. Il faut regarder du côté du ventre, tant en vue de profil (arrondi ou anguleux) que de dessous (épaisseur et concavité).

Ainsi le mâle a un ventre anguleux, épais et concave (creux) tandis que la femelle aura un ventre arrondi, étroit et plat ou convexe.

Comme le mahimahi, le saumon mâle est généralement de plus grande taille que la femelle (en général 50 kg contre 35 kg).

L'expérience des pêcheurs permet d'en savoir un peu plus :

- un sex-ratio en faveur des mâles, c'est à dire en gros 1 femelle pour 4 à 5 mâles capturés
- des couples se forment puisqu'il arrive fréquemment de capturer les saumons des dieux par paire sur le même " basket "
- si les plus gros spécimens capturés atteignent 60 kg, les plus petits ont rarement moins de 20 kg (un pêcheur a même avancé 10 kg !). Se pose donc la question de la zone de nurserie sachant qu'un juvénile a déjà été capturé au chalut pélagique dans la zone des Marquises dans le cadre du programme ECOTAP.

## Leçons du mareyeur

Le saumon des dieux a une anatomie très particulière caractérisée par l'existence d'un plastron ventral très coriace qui exige une technicité particulière pour le mettre en filet. On pourrait dire qu'il ressemble, à bien des aspects, à la tortue avec l'existence de plusieurs types de chair très différents tant en couleur qu'en texture ou encore en goût.

Selon les chairs récupérées, le taux de perte pondérale peut varier de 40 à 60 %, ce qui explique en partie son coût élevé au détail. Les photos suivantes mettent en évidence les différentes chairs avec des conseils pour les préparations culinaires spécifiques.

### CHAIR CLAIRE

On peut distinguer 2 zones (ventrale et dorsale).



A gauche partie ventrale du tronc. Assez grasse, elle est conseillée en grillades



Partie dorsale du tronc, moins grasse que la partie ventrale, elle est conseillée en friture ou accompagnée d'une sauce

### CHAIR FONCÉE

Chair contenue dans le plastron, la " bavette de saumon des dieux " se distingue par sa couleur sombre et une odeur particulière ; au goût elle peut être confondue avec la chair de thon obèse. Elle se compose de deux parties distinctes :



A gauche, chair plus externe plus tendre, elle est conseillée en sashimi (en lamelles très fines) ou en grillade; à droite chair plus interne plus ferme, elle est conseillée en poisson cru ou grillé

## Passons à table

Nous vous proposons 3 recettes : 1 sauce pour sashimi, et 2 plats dont l'un est facile à mettre en œuvre et l'autre plus réservée aux toques blanches.

#### RECETTE FAMILIALE

Couper la chair du saumon des dieux (chair claire ventrale ou dorsale) en dés, les faire sauter dans un peu d'huile, les réserver. Faire sauter des morceaux de tomates coupées en cubes dans un peu d'huile, puis ajouter de la crème de champignons (mushroom), incorporer ensuite les dés de poisson, assaisonner. Servir avec du riz bien chaud.

#### RECETTE DE SAUCE SASHIMI POUR LA BAVETTE DE SAUMON DES DIEUX

Pour 10 personnes : - Hâcher 4 doigts de gingembre - Hâcher 5 gousses d'ail  
Colorer de sauce soja (soy) - Ajouter une cuillère à café de sucre blanc, 2 cuillères à soupe de moutarde de dijon et 5 cuillères à soupe de sauce huître  
Fouetter et monter en mayonnaise avec de l'huile.

#### RECETTE DU GOURMET (SAUMON DES DIEUX SAUTÉ À LA CRÈME D'OSEILLE)

CF LIVRE SAVEURS D'UNE PÊCHE POLYNÉSIE

1. Réserver des escalopes de saumon des Dieux au frais
2. Éplucher l'oseille et la faire blanchir 1 minute à l'eau froide. Égoutter et passer au mixer. Réserver.
3. Éplucher les carottes et les navets et les tailler en julienne fine avec le vert de poireau. Étuver doucement la julienne au beurre dans la poêle et réserver au chaud.
4. Égoutter soigneusement et essuyer les escalopes de saumon des Dieux. Saler et poivrer chaque face. Fariner au dernier moment et secouer l'excédent de farine. Chauffer l'huile et le beurre dans la poêle et sauter les escalopes 2 à 3 minutes de chaque côté. Réserver les escalopes au chaud.
5. Confectionner la sauce. Dégraisser la poêle de cuisson, chauffer le beurre qui vous reste. Étuver doucement l'oseille pendant quelques minutes. Assaisonner. Ajouter la crème fraîche épaisse et laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse en remuant avec le fouet. Si vous utilisez de l'oseille congelée : après avoir cuit le saumon des Dieux, il vous suffit de dégraisser la poêle de cuisson, d'ajouter la crème et de verser l'oseille congelée, assaisonner et porter à ébullition.
6. Dressage : Napper le fond de l'assiette avec la sauce. Disposer le saumon des Dieux. En haut de l'assiette, harmoniser avec la julienne de légumes et la décorer d'une pointe de persil haché. Servir chaud.