

# TEVEA TAUTAI

## LA LETTRE DE LA PÊCHE

N°9  
OCTOBRE 2001

### DOSSIER : LA PÊCHE EN 2000

#### LE FUMAGE DU POISSON (VOIR PAGE 7)

**R**ien n'échappe aux évolutions technologiques, pas même les métiers de la pêche. La pêche semi industrielle et industrielle est confrontée à l'optimisation de son outil de travail, que ce soit la senne, la canne ou la palangre, et pour cela utilise les avancées technologiques et en particulier dans le domaine satellitaire. Des satellites d'observation des océans mesurent constamment certaines variables de l'environnement. Ces mesures intéressent les professionnels de la pêche car elles renseignent sur les régions océaniques où est susceptible de se concentrer la ressource pélagique qu'ils exploitent. Trois paramètres de l'environnement intéressent directement les pêcheurs qui repèrent grâce à ces mesures les zones de pêche les plus favorables :

- Les températures de surface de l'océan
- L'altimétrie du niveau de la mer dont les scientifiques déduisent les courants de surface
- La couleur de l'eau qui permet de visualiser les zones riches en phytoplancton (couleur verte).

Les premières informations satellitaires utilisées dans le milieu de la pêche ont été les températures de surface. Ces données permettent de repérer des zones de rencontre de courants chauds et froids que l'on appelle "fronts thermiques" où sont susceptibles de se concentrer de nombreux poissons pélagiques et en particulier la ressource thonière. Ces données proviennent des mesures du rayonnement infra rouge de la mer. Ces mesures sont impossibles en présence de couverture nuageuse, ce qui est très contraignant dans certaines régions. Il est facile de se procurer gratuitement ces données sur le réseau internet, [http://las.saa.noaa.gov/las-bin/climate\\_server/](http://las.saa.noaa.gov/las-bin/climate_server/), mais la précision est loin d'être optimale (1 pixel = 50km, c'est à dire une valeur de température tous les 50 km) et l'acquisition ne se fait pas en temps réel mais à 2-3 jours près. L'accès à des données plus précises est payant et la précision peut atteindre 1 km pour 1 pixel. Il est possible de recevoir les données de température en temps réel à chaque passage de satellite. Le bateau doit pour cela être équipé d'une antenne réceptrice et d'un logiciel de traitement des données.

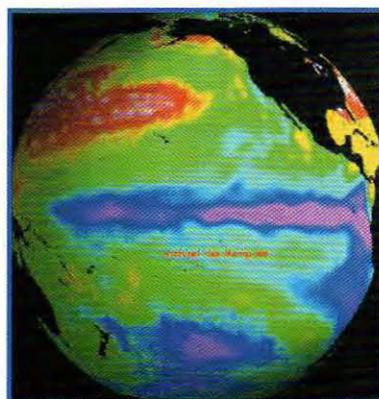
L'altimétrie est une mesure radar du niveau de la mer. Cette mesure, contrairement aux températures de surface, n'est pas gênée par la présence de nuages. Les scientifiques déduisent à partir de ces mesures des cartes de courants de surface. Tout comme les données de température, ces cartes permettent de repérer les zones de front mais également des zones tourbillonnaires, toujours susceptibles de concentrer la ressource pélagique.

Enfin la couleur de l'eau permet de repérer des régions riches en algues (phytoplancton). Ces enrichissements résultent pour la plupart de remontées d'eau profonde froide et enrichie en sels nutritifs, que l'on appelle "upwelling", et qui constituent le substrat idéal pour le développement du phytoplancton. Les données de couleur de l'eau intéressent dans une moindre mesure les pêcheurs car le décalage spatial entre la formation de plancton et les grands prédateurs pélagiques est souvent important. Par exemple dans la zone polynésienne, le phytoplancton apparaît entre 2°S et 5°S alors que les proies des thons et autres gros poissons pélagiques (calamars, crevettes, petits poissons...) sont plutôt concentrées entre 8°S et 13°S.

Dans notre région, seul l'archipel des Marquises dispose d'eau "verte" car cet archipel subit l'influence de l'upwelling équatorial et de micro-upwellings au niveau des îles. Les autres archipels par contre baignent dans des eaux biologiquement pauvres ; ses eaux ont une couleur bleue et sont sous l'influence du grand tourbillon du Pacifique Sud.

En Polynésie française, les pêcheurs hauturiers utilisent de plus en plus l'information satellitaire pour repérer leurs zones de pêche. Ils utilisent essentiellement les données de températures de surface qui sont les plus faciles à se procurer. La pertinence de ces informations n'est cependant pas encore démontrée car la ressource pélagique ciblée par les professionnels polynésiens est distribuée jusqu'à 500m de profondeur. Aucun résultat scientifique ne prouve encore que la distribution de cette ressource est influencée par les températures ou courants de surface. Cependant, ces professionnels jugent ces informations importantes et orientent leurs stratégies de pêche par rapport aux cartes de températures qu'ils se procurent.

Le Service de la Pêche met actuellement au point un site internet, dédié exclusivement aux professionnels polynésiens de la pêche, leur permettant d'acquérir des données de température de surface, d'altimétrie du niveau de la mer et des données météorologiques. Ce site, qui est actuellement en cours de construction, devrait être opérationnel d'ici la fin de l'année 2001. Il donnera la possibilité aux pêcheurs de télécharger les informations qui les intéressent et pour ceux qui sont en mer, de se faire envoyer des cartes simplifiées via Inmarsat C. La précision des données sera de l'ordre du km, donc très supérieure à celle des cartes accessibles sur Internet, et nous permettra d'approfondir nos connaissances sur les zones de pêches les plus favorables.



températures en fausses couleurs de la surface du Pacifique

L'Océan est loin de nous avoir dévoilé tous ses mystères mais les nouvelles technologies nous permettent de mieux en mieux à comprendre cet environnement et les ressources y vivent. La pêche palangrière peut n'être qu'un métier passif ou l'on se contente de lâcher une ligne et de la remonter, mais elle peut aussi exiger une recherche constante de la ressource que l'on veut cibler en adoptant des stratégies de pêche adaptées ; c'est la pêche palangrière optimisée.

Te faohipa tamau nei te feia tautai na tua ite mau rave'a a te matini pe'e utari i te patara'a i te mau vahia tai'ara'a. Te faaite atoa nei te matini pe'e utari te anuvera i nia i te moana, te ahuraa, te to'eto'eraa o te horora'a opape, e faaite atoa oia i te vaira'a o te i'a.  
E nehenehe ato'a te feia tautai e faohipa i teie mau horo'ara'a a te matini pe'e utari i nia i te matini roro uira " Internet " o tei haamata hia i te haamau. Te niu hia nei te tautai haapainu i nia i te ma'imira'a tu'utu'u ore o te hotu moana.



GOUVERNEMENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE  
MINISTÈRE DE LA PÊCHE

SERVICE DE LA PÊCHE  
B.P. 20 - 98713 PAPEETE - TÉL. (689) 50 25 50  
TÉLÉCOPIE : (689) 43 49 79 - Email : info@ravaai.fr

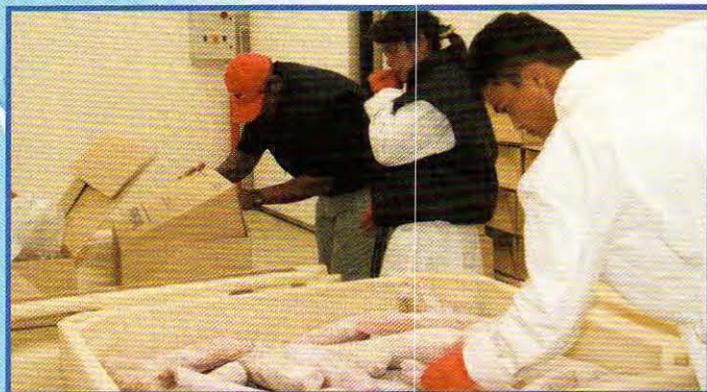
# La commercialisation

## Doublement des exportations

**A**vec un tonnage de 2499,1 tonnes epe, les quantités exportées ont progressé de 91 % par rapport à 1999, soit pratiquement un doublement des exportations. En valeur, la progression a été encore plus nette avec un montant approchant 796 MFCP, soit près de 2 fois et demi celui de 1999.

Les 3 principaux types de produits ont tous progressé.

La longe congelée forme 62 % du tonnage epe et 46 % de la valeur ; elle est surtout destinée à la France et les USA et est composée essentiellement de germon. Le prix moyen du kg de longe a été de 483 F.



La longe congelée est le produit phare des exportations

Le poisson entier congelé vient en seconde position avec 27 % du tonnage epe et 25 %, de la valeur ; ce produit composé à 75 % de germon est dirigé majoritairement vers les conserveries des Samoa Américaines, mais également vers la France et l'Espagne. Le prix moyen en 2000 a été de 286 F/kg.

Le poisson entier frais enfin ne forme que 11 % du tonnage epe mais représente 25 % de la valeur globale ; surtout composé de thon jaune, ce produit est dirigé à presque 90 % vers les USA. Le prix moyen 2000 a été de 727 F/kg.

A noter les quantités non négligeables d'ailerons de requins (5,9 tonnes) exportés majoritairement vers Hongkong dont la valeur moyenne dépasse 5000 F/kg. En valeur, 3 pays achètent 89 % de nos exportations ; les 11 % restants sont distribués entre 7 autres pays dont le Japon à hauteur de 1,5 %.

## Les marchés locaux en hausse

**A**l'exception du marché de Pirae, les ventes dans les autres marchés ont toutes progressé par rapport à 1999 atteignant globalement un surplus de 185 tonnes dont 103 tonnes à mettre à l'actif de MIT du Port de Pêche de Papeete soit un accroissement de 17 %.

Sachant que la production de pêche côtière s'est maintenue par rapport à 1999 et que le surplus de la production commercialisable des thoniers, de l'ordre de 1150 tonnes, a été exactement compensée par le surplus des exportations de 2000 (1191 tonnes), les prix moyens de vente du poisson sur le marché local se sont retrouvés pratiquement au même niveau qu'en 1999.

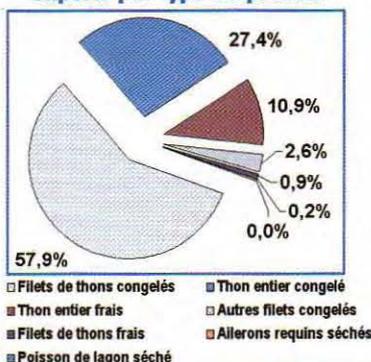
Ventilation pondérale des exportations (tonnes)

Présentation	Entier / Pa'ato'a	Longe / Harahara	Autres / Vefahi	Total	%
Frais / Haa to'eto'e	272,5	23,6		296,0	11,8%
Congelé / Haa paarihia	684,5	1 512,8		2 197,2	87,9%
Transformé / Tara'i			5,9	5,9	0,2%
Total	956,9	1 536,4	5,9	2 499,1	
%	38,3%	61,5%	0,2%		

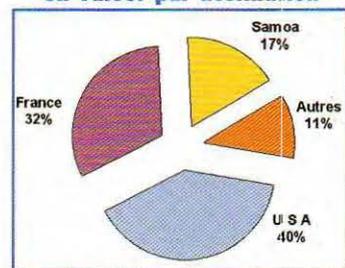
Ventilation des exportations en valeur (MFCP)

Présentation	Entier / Pa'ato'a	Longe / Harahara	Autres / Vefahi	Total	%
Frais / Haa to'eto'e	198,1	5,9		204,1	25,6%
Congelé / Haa paarihia	195,6	365,0		560,6	70,4%
Transformé / Tara'i			31,2	31,2	3,9%
Total	393,7	371,0	31,2	796,0	
%	49,5%	46,6%	3,9%		

Ventilation pondérale des exports par type de produit



Ventilation des exports en valeur par destination



Répartition des ventes dans les marchés en 2000

	Papeete	Pirae	Uturoa	MIT Papeete	Total
Bonite/Auhopu	126,1	0,0	21,4	0,0	147,6
Thons/Aahi	123,7	105,9	3,8	305,4	538,9
Grands pélagiques/Rahi i tua	47,1	20,2	2,4	73,2	142,8
Petits pélagiques/Siti i tua	4,4		40,5	0,0	44,9
Poissons lagonaires/Taioto	356,9	15,7	45,1	0,0	417,7
Crustacés/Paa paari	0,5	0,4	0,0	0,0	0,9
Total	658,7	142,2	113,2	378,6	1 292,7

Prix mensuels relevés au MIT pour les 4 produits principaux



Ua pauma te utara'a i'a i te faito 91 % ia hio hia i te matahiti 1999 : i nia i te tane i utahia, e 62 % e i'a harahara hia, 27 % e i'a pa'atoa ha'apa'arihia (75 % o te a'ahi tari'a), 11 % e i'a pa'atoa haato'eto'e . E 5,9 tane tara ma'o rapa'au o tei uta hia atu i te fenua Hongkong. E 3 fenua o te tapih'o'o ra 89 % i ta tatou mau faufaa. I roto i te mau matete o te fenua nei, ua pauma te mau hoo i te faito 17 % e te moni hoo o te i'a hoe a ia faito i to te matahiti 1999.

# La production 2000

Tous les poids sont indiqués en tonnes

Productions de la pêche côtière et hauturière

	Pêche côtière		Pêche hauturière			Total	%
	Poti marara	Bonitiers classiques	Bonitiers palangriers	Thoniers de pêche fraîche	Thoniers congélateurs		
Unités	280	63	11	30	16	400	
Jours de pêche	28 880	5 560	877	3 142	2 597	21 016	
Hameçons			742 000	5 202 256	6 508 765	12 453 021	
Germon/Taria	89	8	59	1 280	2 134	3 570	40%
Thon jaune/Re'are'a	350	110	58	459	685	1 662	19%
Bonite/Auhopu	377	440	3	17	52	889	10%
Thon obèse/Tatumu	1	0	7	324	380	712	8%
Rostres/Haura	110	27	23	182	212	534	6%
Mahimahi	307	27	8	25	19	386	4%
Thazard/Paere	38	13	4	46	69	170	2%
Paru	27	4	0	4	4	39	0%
Autres commercial/Vetahi tapihoo	98	2	7	85	74	266	3%
Requins/Ma'o	0	0	38	251	267	556	6%
Autres non commercial/Vetahi tapihoo ore	0	0	9	59	67	135	2%
<b>Total flottilles</b>	<b>1 397</b>	<b>631</b>	<b>216</b>	<b>2 712</b>	<b>3 963</b>	<b>8 919</b>	
%	16%	7%	2%	30%	44%		
<b>Total secteurs</b>	<b>2 028</b>			<b>6 891</b>			
%	23%			77%			
rappel 1999	1 206	827	253	2 234	2 816	7 336	

Avec 8919 tonnes, la production 2000 a progressé de près de 22 % par rapport à 1999 et est entièrement imputable à la pêche hauturière dont le tonnage est passé de 5304 tonnes à 6891 tonnes, soit une progression de 30 %. Du côté de la pêche côtière, on peut observer depuis 3 ans une certaine stagnation de la production globale autour de 2000 tonnes, mais dans la réalité, la production des poti marara progresse de près de 200 tonnes en 2000 soit 16 % d'augmentation alors que celle des bonitiers diminue inversement d'environ 200 tonnes soit 24 % de réduction par rapport à 1999.



9 nouvelles unités de 13 m ont renforcé la flotte thonière

## Flottilles

Il y a eu 400 navires professionnels actifs en 2000 dont l'augmentation provient uniquement de l'accroissement de la flottille de poti marara qui est passé de 242 unités en 1999 à 280 unités en 2000. Pour les bonitiers au contraire, il y a eu globalement le même nombre d'unités actives car 3 bonitiers palangriers sont revenus à la canne. Pour les palangriers, et malgré une parfaite stabilité à 57 unités par rapport à 1999, 4 nouveaux thoniers de pêche fraîche et 2 nouveaux thoniers congélateurs ont renforcé la flottille, mais ont été compensés par l'inactivité de 2 thoniers congélateurs, d'un thonier de pêche fraîche, 3 bonitiers palangriers ainsi que le transfert de 3 thoniers initialement classés comme congélateurs dans la catégorie de pêche fraîche.

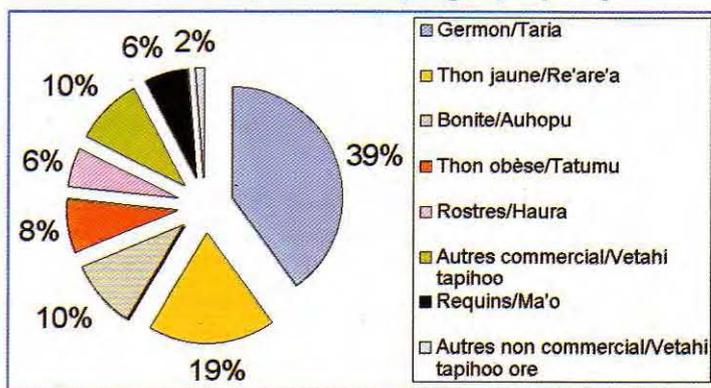
## Production par espèce

Les thonidés forment 77 % de l'ensemble des prises dont 40 % pour le seul germon. Notons la forte progression du thon obèse dont la production dépasse celles des poissons à rostre et des requins et talonne désormais celle de la bonite.

Concernant les poissons à rostre, on peut noter une sensible baisse de 21 % de leur tonnage par rapport à 1999 à mettre sur le compte des palangriers dont le tonnage a baissé de près de 200 tonnes (-32 %).

Les prises accessoires également ont connu une baisse très sensible. Inversement, la production des requins s'est accrue de plus de 150 tonnes, à mettre en relation avec la flambée des prix des ailerons.

Ventilation des prises totales par groupes principaux



Na roto mai i te mau pahi rava'ai na tua te mara'ara'a te hotu no te moana i te faito 22 % i te matahiti 2000 ia hio hia i te matahiti 1999. I te tautai na te pae, ua ite hia te hoe maura'a o te hotu i nia i te 2000 tane, area ra te hotu a te mau poti marara ua nuu ia i mua e te mau hotu a te mau poti auhopu ra, ua topa mai ia i raro. I roto i te matahiti 2000, ua tapura hia 400 pahi tai'a rave tamau, ua ite hia te hoe mara'ara'a i hoa ra mai roto mai i te mau poti marara o te mara'ara'atu oia hoi e 242, e ua mara'a roa atu i teie nei 280 poti. E riro te a'ahi i rava'ai hia 77 %, oia hoi e 40 % e a'ahi tar'a noa ia. Ua pauma roa te hotu o te a'ahi tatumu, 21 % te topara'a o te mau haura ia fa'au hia ite matahiti 1999. Na roto i te mara'a rahi raa o te moni hoo o te mau tara ma'o, i pauma roa ai te hotu o te ma'o hau atu ite 150 tane. Ia ua i te matahiti 1999, ua haamaita'i atu a te mau pahi rava'ai na tua i ta ratou mau hotu, ia fa'au hia i te mau poti auhopu e poti marara. Mea fa'ahiaha a'e te mau pahi rava'ai na tua i te mau pahi rava'ai na te pae a'au no te mea e tere atea e e vai maoro ratou i tua.

# Rendements

Les rendements des poti marara et des bonitiers canneurs ont sensiblement diminué par rapport à 1999 ; on enregistre - 20 % pour les poti marara (48 kg/jour pêche contre 60 en 1999) et -26 % pour les bonitiers canneurs (113 kg/jour pêche contre 152 en 1999). Pour les palangriers par contre, le rendement s'est amélioré de +23 %, passant de 45 kg/100 hameçons en 1999 à 56 kg en 2000.

Si l'on regarde de plus près, l'amélioration des rendements ne concerne que les thoniers (+23 %) car pour les bonitiers palangriers, on enregistre une baisse de -12 % (33 kg/100 hameçons à 29 kg). Pour les thoniers, la meilleure moyenne de rendement revient aux thoniers congélateurs : 61 kg/100 hameçons contre 52 kg aux thoniers de pêche fraîche.

Il apparaît ainsi que la ressource dans les environs immédiats des îles ait été globalement moins abondante en 2000 par rapport à 1999 conférant aux unités qui peuvent se déplacer loin de Tahiti un avantage évident, renforcé encore pour les unités qui peuvent rester longtemps en mer (thoniers congélateurs) dans la mesure où ces derniers peuvent exploiter pleinement un gisement de thons.



le poti marara a beaucoup de succès auprès des jeunes pêcheurs

## Principales caractéristiques de la flotte palangrière

Type de palangrier	Bonitiers palangriers	Thoniers de pêche fraîche	Thoniers congélateurs	Total
Unités actives	11	30	16	57
Mariées / unité	27	26	7	21
Jours de mer / unité	109	169	204	167
Jours de pêche / unité	80	105	162	116
Hameçons (milliers) / unité	87	173	407	218
Tonnage nominal *	216	2 713	3 962	6 891
Tonnage commercial †	166	2 385	3 576	6 128
Tonnage débarqué ‡	146	2 123	3 187	5 456
Rendement nominal ‡	29	62	61	56

rapport 1999

Tonnage nominal *	253	2 816	2 234	5 304
Rendement nominal ‡	32	50	42	45

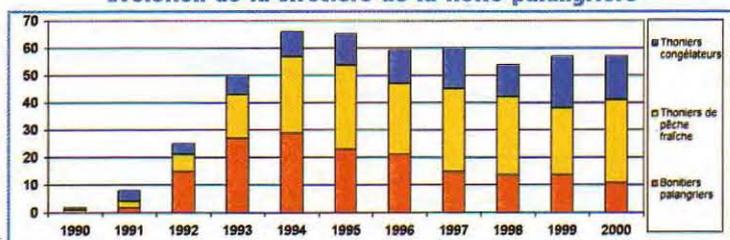
1 : Poids vifs de la totalité des prises

2 : Poids vifs des prises commerciales uniquement

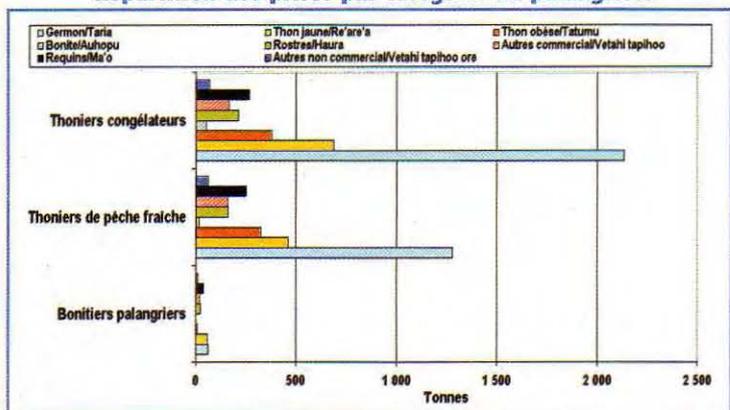
3 : Poids des prises commerciales présentées à la vente en gros

4 : kg nominal pour 100 hameçons posés

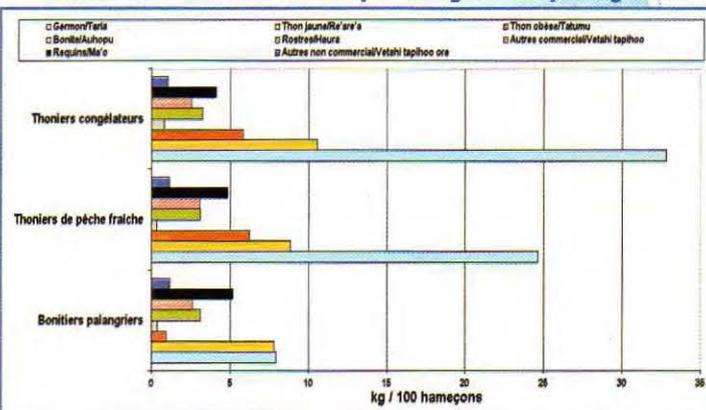
## Evolution de la structure de la flotte palangrière



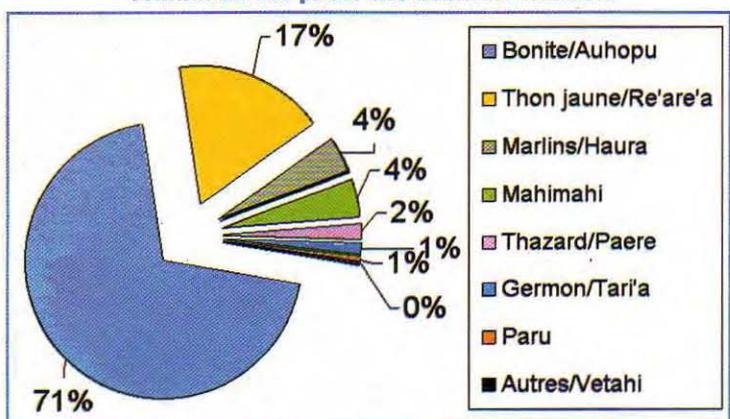
## Répartition des prises par catégorie de palangriers



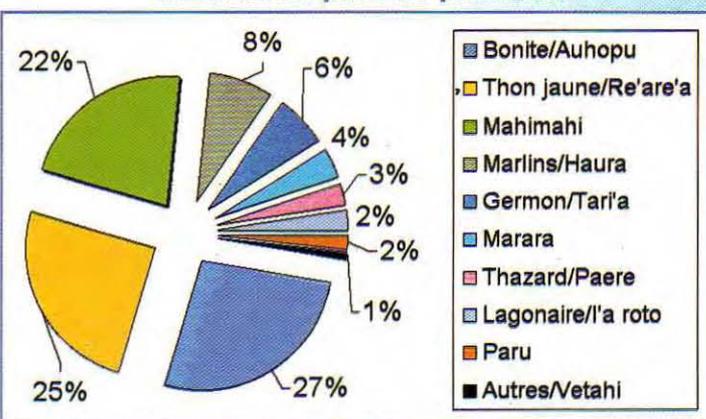
## Distribution des rendements par catégorie de palangriers



## Ventilation des prises des bonitiers canneurs



## Ventilation des prises des poti marara



# 10 ans de pêche en Polynésie

La flottille côtière s'accroît régulièrement depuis 1998 et s'explique par le succès des poti marara auprès des nouveaux pêcheurs alors que les effectifs de bonitiers diminuent inéluctablement. Quant à la flottille hauturière, qui semble stagner depuis 1993 aux mêmes effectifs, il faut savoir que la flottille en activité en 2000 n'a rien à voir avec celle de 1993 et que le renouvellement de la flotte a été presque total ; c'est ainsi qu'avec un effectif quasi identique, la flotte thonière de 2000 a posé plus de 3 fois plus d'hameçons que celle de 1993.

La production de la pêche côtière stagne à environ 2000 tonnes depuis 10 ans, mais en fait, celle des poti marara est en pleine expansion et compense la chute de production des bonitiers. Pour les thoniers par contre, la production progresse régulièrement et s'accroît irrémédiablement avec la mise en service d'un grand nombre de nouvelles unités dans les années à venir.

En 1997, les exportations ont effectué un bond à 1200 tonnes epe et se sont maintenues jusqu'en 1999. En 2000, on assiste à un nouveau bond avec un tonnage doublé par rapport à 1999. En valeur, on retrouve exactement ces mêmes variations.

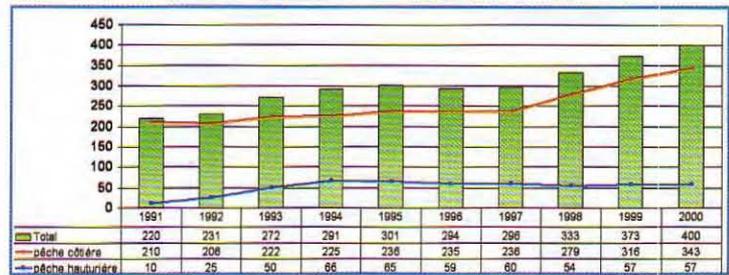
L'évolution des moyens des prix de vente au MIT depuis 1995 pour les 4 principaux produits qui y sont commercialisés montre globalement une bonne stabilité des cours ; les prix de 2000 sont à peu près ceux de 1995. Ceci a été rendu possible grâce aux quantités de plus en plus importantes qui sont exportées, préservant ainsi les intérêts des pêcheurs de frais (pêche côtière notamment).



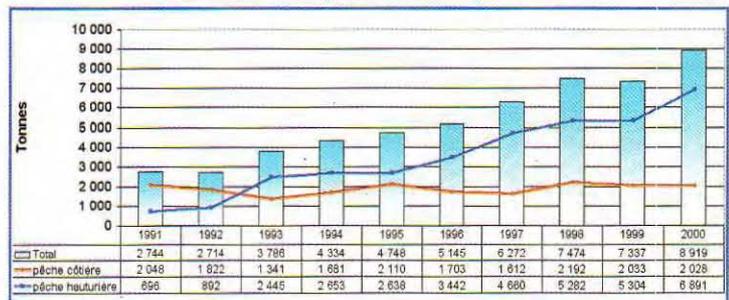
Le " Sapmer " est le premier " surgélateur " de la flottille thonière

Mai te matahiti 1991, ua tata'i piti te mau pahī tai'a na tua, mai te faito 210 ua rae'a roa hia 400 i te matahiti 2000 ; are'a ra ua tata'i maha roa ia te rahira'a i'a . No te mau utara'a i rapae, ua tata'i hitu roa ia.

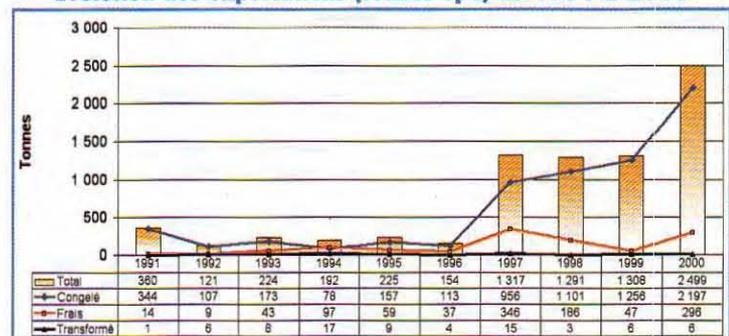
## Evolution de la flottille active depuis 1991



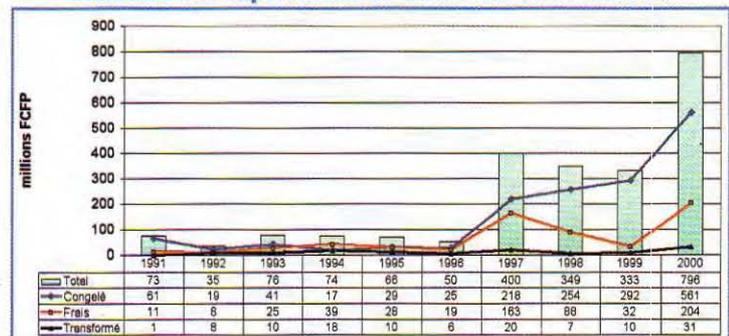
## Evolution de la production depuis 1991



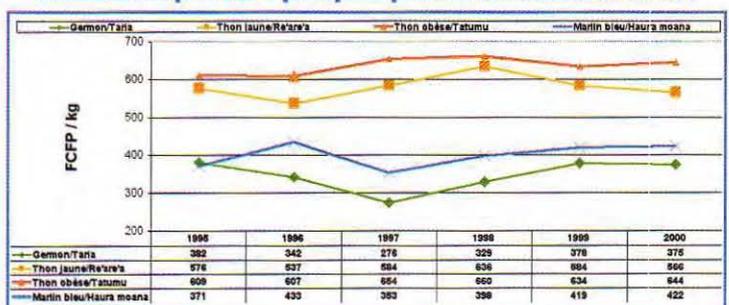
## Evolution des exportations (tonnes epe) de 1991 à 2000



## Evolution des exportations en valeur de 1991 à 2000



## Evolution des prix des 4 principaux produits commercialisés au MIT



# Le fumage du poisson

\* Le service de la Pêche tient à remercier Monsieur Patrick GABORIAUD de la Société " la Orana Products ".

**L**'une des techniques utilisées depuis très longtemps pour conserver le poisson est le fumage. En théorie, tous les poissons peuvent être fumés, mais en Polynésie française, seuls les poissons du large le sont pour des raisons de régularité dans la disponibilité de la matière première. Les poissons qui sont fumés actuellement et que l'on retrouve sur le marché sont les thons (germon et thon rouge), le thazard, le marlin bleu, l'espadon, le requin mako ainsi que du vrai saumon importé.

Pour des raisons de qualité sanitaire de la matière première, les fumoirs s'approvisionnent non pas en poisson frais entier, mais en filets, congelés à bord des thoniers congélateurs, lesquels permettent d'obtenir une bien meilleure qualité des produits finis. Chaque poisson possède une composition spécifique qui nécessite la mise au point de protocoles particuliers (recettes) afin de mettre en valeur non seulement le goût, mais aussi la texture et l'aspect (couleur, irisation) et mieux convaincre ainsi le consommateur. De manière générale, tous les poissons de Polynésie française sont " maigres " à l'exception toutefois du operu (*Decapterus macarellus*), de l'espadon vrai (*Xiphias gladius - haura po*) et à moindre mesure du ature (*Selar crumenophtalmus*) qui sont des poissons plus gras et donc plus difficiles à travailler mais qui peuvent aussi, bien traités, révéler des qualités extraordinaires. Pour donner un ordre d'idée, selon les types de poisson, il faut entre 9 à 12 tonnes de matière première (filet congelé) pour obtenir 6 tonnes de produit fini qui peut alors se conserver entre 5 à 7 semaines.

Le fumage du poisson exige une technicité très pointue afin de produire et surtout de reproduire à l'identique un produit donné ; les principaux paramètres étant la température, le taux d'humidité et la pression de fumée.

Les quelques tonnes de poisson fumé fabriqués chaque mois suffisent amplement à alimenter le marché local, mais pour ces sociétés, d'autres voies que le fumage existent telles que la fabrication de produits issus de la charcuterie traditionnelle (jambon, rillettes, saucissons, etc.).

Et pourquoi ne pas exporter ? d'autant que toutes les conditions indispensables existent : de la matière première en qualité et quantité grâce à la flottille hauturière existante, un savoir-faire éprouvé, une forte demande à l'export. Le problème consiste en fait à passer à une échelle beaucoup plus importante, c'est-à-dire concrètement à réaliser des investissements importants en matériel notamment. Avis est lancé aux investisseurs intéressés à valoriser ainsi encore plus les produits de notre pêche hauturière avant exportation.

E rave rahi ae nei te mau pu ohipa o tei opua e 'aho'a (honi) i te i'a, tera ra e piti ana'e te faaohipa nei i teie mahana. No te 'aho'ara'a (honi) mea titau hia te hoe faito i'a maïtai roa, e faatura atoa vetahi mau faanahora'a e roaa mai ai te hoe faito i'a faahiahia. Te hoe faito haihairoa te hoo hia nei, tera ra e nuu atu teie faanahora'a i mua na roto i te hamanira'a vetahi mau huru maa mai te torotoro i'a anei e te vai atu a. E nehenehe atoa e hapono atu i rapae no te mea te tautai rahi nei te mau pahī tai'a io tatou nei.



De la matière première (filet congelé)...



...au produit fini : tout un savoir-faire !

## CONTACTS

la Orana Products

BP 14156 - 98701 Arue Tél. : 41 39 66 - Fax : 43 17 18

Le Fumoir de Tahiti

BP 10324 - 98711 Paea Tél. : 48 28 88 - Fax : 43 95 55

## POISSON FUME AUX ASPERGES ET A LA CREME

### Matériel :

poisson fumé, oignon, crème fraîche, asperges, vanille

### Préparation de la crème :

Faire blondir de l'oignon haché dans un peu d'huile ou de beurre, ajouter de la crème fraîche ou de la crème liquide et de la vanille, saler, poivrer. Dès frémissement, retirer du feu et napper les asperges à enrouler dans les tranches de poisson fumé. Servir tiède.

Télécopie

Urgent

Destinataire : Centre opérationnel du Taaone. Expéditeur :

Télécopie : (689) 42 39 15

Télécopie :

Téléphone : (689) 46 24 32

Téléphone :

## COMPTE RENDU DE RENCONTRE A LA MER

d'un navire de pêche étranger en action de pêche en zone économique de Polynésie française.

*Parau tuatapaparaa no te farereiraa i nia te moana no te hoe pahi  
ravai'ai no te ara i roto i te tuhaa moana ta oti'a no Porinetia farani.*

Date et heure de la rencontre :

*Mahana e te hora farereiraa*

Position (latitude et longitude) :

*Tana reni haere raa*

Identification du navire rencontré :

(nationalité, numéro de coque...)

*Itea hia te hoe pahi i farerei hia*

*(Parau tiaraa, numera o te pahi)*

Type de pêche pratiqué au moment de la rencontre :

*Te huru ote taata tai'a no te hoe farereiraa*

Observations complémentaires :

*Hi'o atu*

Nom et qualité du témoin :

*I'oa e te ite ote hoe taata*

Signature du témoin :

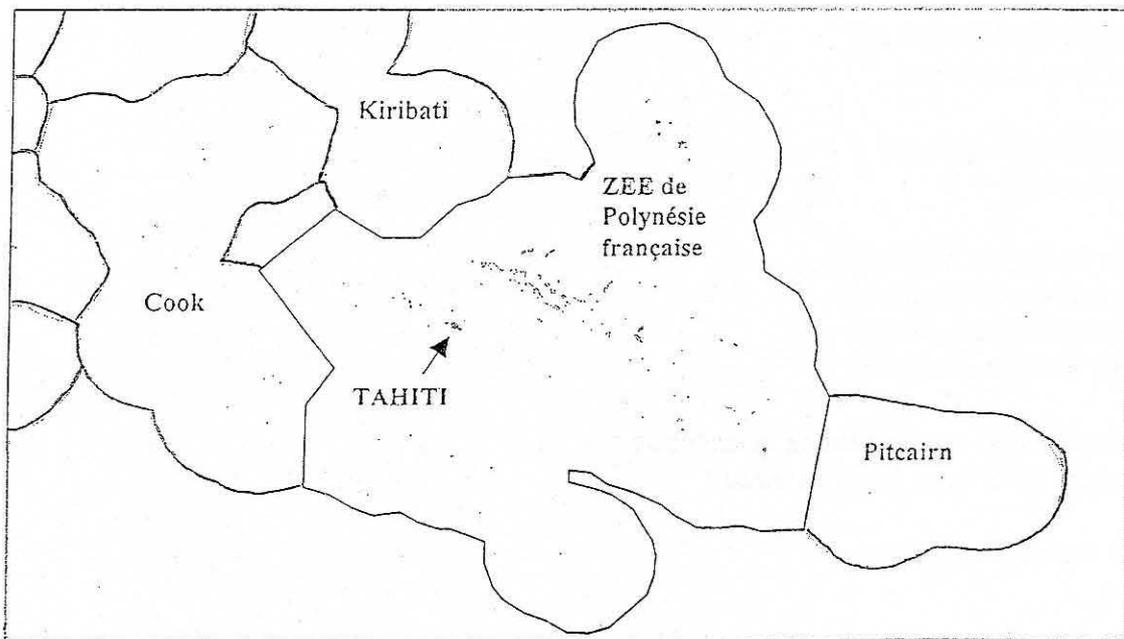
*Tarimaraa*

Retransmission par télécopie assurée par le centre opérationnel du Taaone vers :

Service de la pêche :	(689) 43 49 79
Service des affaires maritimes :	(689) 43 43 90
Comar Polynésie :	(689) 46 50 56

## APPEL A SIGNALEMENT

Depuis la fin de l'année 2000, plus aucun navire de pêche étranger n'est autorisé à pêcher dans notre Zone Economique Exclusive (ZEE). Le Territoire de la Polynésie française, qui gère les ressources halieutiques, et l'Etat qui est chargé de la surveillance de la ZEE demandent votre concours actif afin de signaler tout navire étranger en action de pêche ou suspecté de se livrer à une activité de pêche. Pour être efficace, le compte-rendu au verso doit être rempli avec précision puis transmis le plus rapidement possible par fax au centre opérationnel du Taaone. Si vous ne disposez pas de fax, vous pouvez bien sûr donner les informations par téléphone. Seule l'activation rapide des moyens de contrôle permettra de vérifier la véritable situation du navire en question. Unissons nos efforts pour protéger nos ressources de la mer !



## PARAU PI'IRA'A

I te hope raa o te matahiti 2000, aita i faarii faahou hia te mau pahī tai'a no rapae ia rava'ai i roto i to tatou area moana ta oti'a hia. Te hau fenua te tiaau nei i te faufaa moana e te hau farani o te riro e hi'opo'a i te area moana ta oti'a hia o te ani nei ia oe ia faaite atu mai te peu e ite oe i te hoe pahī rava'ai no rapae mai o te tai'a ra, aore ra e mana'o ra e tai'a.

No te faaohie raa, ia faa'i maitai hia te api parau i muri nei, e faatae oioi atu na roto i te niuniu afai parau (ve'a uira) e aore ra taniuniu roa atu i te Pu no Taaone. Na roto i te faaohie raa o te mau moihaa hiopoa e nehenehe e ite ohie hia te vairaa o taua pahī ra. Amui ana'e i ta tatou mau tautooraa no te parururaa i ta tatou mau faufaa moana.