

Autres espèces

Pêche vivrière

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

Techniques de pêche et conservation

Récolte du rori

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

Transformation du rori en bêche de mer

C'est une préparation simple mais délicate.

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

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

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

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

Voir le schéma au dos pour plus de détails sur le « Traitement des holothuries ».



Exportation et commercialisation

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

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

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

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

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

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

Précautions pour la pêche

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

- respecter les périodes d'interdiction,
- ne pas pêcher entre 18 h 00 et 6 h 00,
- ne ramasser que des rori adultes et aux tailles autorisées,
- laisser les petits pour qu'ils grandissent,
- respecter les zones de réserve choisies par les comités pour assurer le repeuplement du lagon.

Précautions après la pêche

- conserver les rori dans un milieu humide et à l'ombre,
- retirer le corail et le sable,
- rincer à l'eau de mer,
- éviter les chocs qui les abîment,
- les traiter le plus rapidement possible ou éventuellement, les saler abondamment s'ils sont traités plus tard, pour qu'ils ne pourrissent pas,
- manipuler avec précaution.

Réglementation

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



Photo : Holothurie (éponard) - Edition juin 2019 - Crédits photos et schémas : DRM, CPS Nouméa et Maeva Riba Adell

La pêche des holothuries (rori) en Polynésie française

HOLOTHURIE, RORI ou CONCOMBRE DE MER

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

Espèces et morphologie

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

Habitats

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



En bref

Rori : nom tahitien

Holothurie ou Concombre de mer : animal frais

Bêche de mer : produit issu de la transformation du rori

Trévang : autre appellation du produit sec obtenu après traitement.

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

Poids : peut atteindre 3 kg ou plus.

Durée de vie : de 5 à 15 ans.

Habitat : lagons, passes et platiers

Alimentation

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

Écologie

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

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

Rori titi blanc



Holothurie blanche à mamelles

Holothuria fuscogilva
Nom tahitien : Rori ù uouo
Nom usuel : Rori titi blanc

Valeur commerciale : forte
Habitat : lagons et passes, sur sol pierreux ou sable
Profondeur : 3 à 40 m
Coloration : variable : brun foncé ou blanc crémeux, avec ou sans taches; face ventrale brun clair. Face dorsale peut être recouverte de sable.
Morphologie : corps épais à tétons latéraux pointus («mamelles»). Texture grossière, papilles très courtes. Anus terminal à petites dents.
Taille : maximum 55 cm

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

Pêche commerciale et vivrière (alimentation) : frais 35cm / séché 15cm

Rori titi noir



Holothurie noire à mamelles

Holothuria whitmaei
Nom tahitien : Rori ù 'ere'ere
Nom usuel : Rori titi noir

Valeur commerciale : forte
Habitat : platiers, fronts récifaux et passes sur dalles coralliennes ou sable
Profondeur : 1 à 30 m
Coloration : Toujours noire, face dorsale souvent couverte de sable; face ventrale gris foncé.
Morphologie : corps épais à protubérances latérales («mamelles»). Texture rugueuse, papilles très courtes. Anus terminal à petites dents.
Taille : maximum 54 cm
Ancienne désignation en Océanie : *Holothuria nobilis*

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

Pêche commerciale et vivrière (alimentation) : frais 30cm / séché 15cm

Rori ananas



Holothurie ananas

Thelenota ananas
Nom tahitien : Rori euata - Rori painapo
Nom usuel : Rori ananas

Valeur commerciale : moyenne
Habitat : lagons, dans des zones détritiques, passes et pentes externes
Profondeur : 1 à 35 m
Coloration : Rose foncé à brun-rouge.
Morphologie : Grandes papilles coniques sur tout le corps, en particulier sur les flancs ventraux et les extrémités. Face dorsale arquée, face ventrale aplatie. Anus terminal.
Taille : maximum 70 cm

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

Pêche commerciale et vivrière (alimentation) : frais 45cm / séché 20cm

Rori léopard



Holothurie léopard

Bohadschia argus
Nom tahitien : Rori ruahine
Nom usuel : Rori vermicelle ou léopard

Valeur commerciale : moyenne
Habitat : habituellement sur le sable à la base des pentes récifales, ou sur les platiers et dans le lagon
Profondeur : 1 à 30 m
Coloration : gris clair, brun ou parfois mauve, avec des tâches ocellées caractéristiques avec un centre foncé.
Morphologie : corps cylindrique à face ventrale aplatie. Anus quasi-dorsal, expulse facilement des tubes de Cuvier.
Taille : maximum 60 cm

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

Pêche commerciale et vivrière (alimentation) : frais 40cm / séché 15cm

Rori marron de récif



Holothurie brune des brisants

Actinopyga mauritiana
Nom tahitien : Rori papa'o
Nom usuel : Rori marron de récif

Valeur commerciale : moyenne
Habitat : zones où les vagues viennent se briser sur l'extérieur du récif et pentes externes.
Profondeur : 0 à 10 m
Coloration : brun rouille, avec des marbrures et taches blanchâtres.
Morphologie : corps rigide de section trapézoïdale; partie ventrale à nombreux podia. Cinq dents anales.
Taille : maximum 38 cm

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

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



Exemple de séchage des holothuries

