

LA PISCICULTURE DE PARAHA PĒUE EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

La Polynésie française est un des seuls pays au monde à maîtriser officiellement l'élevage de Paraha pĒue à des fins d'alimentation humaine. En 2010, le Pays lance la filière afin d'assurer un produit local de qualité et renommé auprès des consommateurs locaux.



Nom scientifique	<i>Platax orbicularis</i>
Nom commun	Poule d'eau
Nom mā'ohi	Paraha pĒue
Qualités organoleptiques	Texture proche du Saint-Pierre et goût assimilé au Turbot
Technique d'élevage	Cages flottantes
Nombre d'alevins produit en 2021	46 000
Nombre de fermes en 2021	1
Production (t/an)	15,3
Prix de vente du produit départ ferme	2 000 F.CFP/kg
Chiffre d'affaires en 2021 (en F.CFP)	~ 30 M F.CFP

Le Paraha pĒue est considéré comme un produit haut de gamme (rare et excellent). Le poisson est vendu frais, entier, parfois éviscéré, majoritairement en vente directe (60%), aux restaurants et aux grossistes. Si son rapport prix/taille est encore un peu élevé, le marché du Paraha pĒue bénéficie de la raréfaction de cette espèce dans le milieu naturel et de la finesse de sa chair, non ciguatoxique car issue d'aquaculture, et très appréciée par les Polynésiens et la communauté chinoise.



Les travaux menés par la Direction des ressources marines (DRM) et l'Ifremer ont eu pour objectif de pouvoir produire et obtenir un produit de qualité en prenant en compte l'environnement au sein duquel évolue le poisson afin de garantir sa santé et son bien-être.

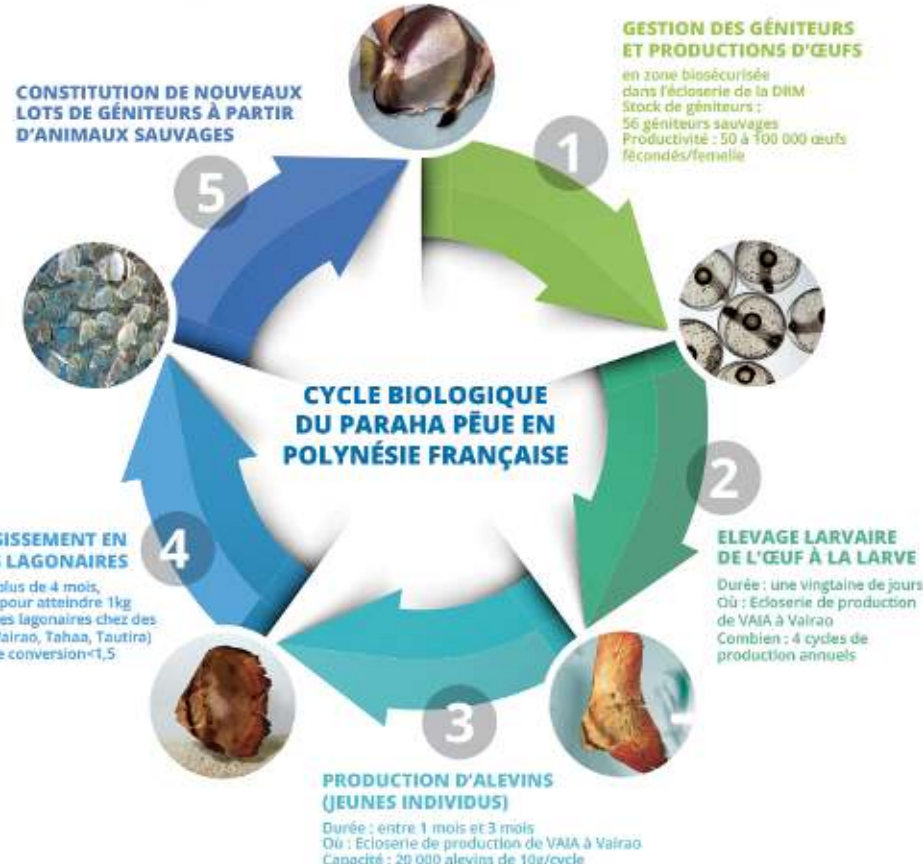
Ceci correspond en résumé aux points suivants :

- charge finale d'élevage inférieure ou égale à 15 kg/m³ ;
- nourrissage majoritairement manuel, adapté aux besoins du poisson avec un aliment de qualité ;
- suivi quotidien des cheptels avec procédures de bonnes pratiques zootechniques et zoosanitaires ;
- entretien régulier des structures (dont filets d'élevage) et du matériel ;
- aucune utilisation de produits chimiques ni médicamenteux par les fermes en grossissement ;
- impact négatif minime (visuel) des fermes sur l'environnement, impact positif intéressant (effet DCP, bioremédiation des restes d'aliments et de déchets par les poissons présents sous les cages) ;
- impact limité sur l'environnement de fermes de production de plus de 60 t/an si bien positionnées comme celle de Vairao (résultat du programme DEPOMOD-Ifremer-DRM).

AVANTAGES DE LA PISCICULTURE DE PARAHA PĒUE

- Qualité gustative reconnue du produit.
- Une qualité contrôlée du produit depuis la production d'alevins jusqu'à la mise sur le marché.
- Régularité de la production.
- Aliment garanti sans OGM avec possibilité d'aliment Bio.
- Abattage et conditionnement simples et adaptés.
- Absence de ciguatera.
- Absence du durcissement de la chair à la cuisson (phénomène de *mae'e*).
- Absence d'hormones, de produits médicamenteux et autres produits chimiques dans la chaîne de grossissement des fermes.
- Possibilité de choix de gamme désirée (entre poisson portion de 500 g et poisson de 1 kg, voire plus).
- Empreinte carbone modérée (l'espèce étant omnivore à tendance herbivore) et pouvant être améliorée en cas d'aliment d'origine locale et par AMTI.

L'objectif d'élevage piscicole de Paraha pĒue tient donc en 3 mots : **régularité, qualité et respect de l'environnement.**



PERSPECTIVES DE LA FILIÈRE

La pisciculture du Paraha pĒue est maîtrisée mais reste fragile en raison d'une maladie bactérienne, la Tenacibaculose, impactant l'élevage au début du grossissement (lorsque les animaux sont inférieurs à 60 g). Cette maladie affecte uniquement les poissons, et impacte de nombreuses espèces piscicoles dans le monde. Elle cause entre 20% et 90% de mortalités lors des premiers mois d'élevage en cage sur des animaux de moins de 60 g. Les travaux menés pour résoudre ces mortalités ont permis d'identifier et de mieux comprendre l'agent pathogène en cause, et d'essayer différentes solutions écoresponsables. Les solutions visent à stimuler l'immunité des alevins avant leur confrontation avec cet agent pathogène.

Marc-André LAFILLE - Moana MAAMAATUAIAHUTAPU - Georges REMOISSENET



Fare Ute - Immeuble Le Cailli - 2^e étage
B.P. 20 - 98713 Papeete, Tahiti, Polynésie française
Tél. : (689) 40 50 25 50 - Fax : (689) 40 43 49 79
Email : drm@drm.gov.pf
www.ressources-marines.gov.pf
f [ressourcesmarines](https://www.facebook.com/ressourcesmarines)



Plus d'infos, scannez le QR Code