

Un Lagon qui nous NOURRIT

Une récente étude de 2024 réalisée par la société Quidnovi révèle que la quasi-totalité des polynésiens soit **99%** consomment des poissons et **82%** consomment des crustacés et coquillages issus de la pêche lagonaire.

La pêche lagonaire se définit selon 3 critères : le lieu de pêche (lagon, passe, tombant extérieur), le type d'engin utilisé pour pêcher (canne à pêche, filet, parc à poissons...) et les espèces ciblées.

Dans cette étude, les petits pélagiques comme les ature et les paru (poissons de profondeur) sont considérés comme produits de la pêche lagonaire.

La pêche dans les foyers

La pêche est pratiquée par de nombreux foyers polynésiens.

Parmi ces foyers de pêcheurs, les méthodes les plus courantes employées sont :

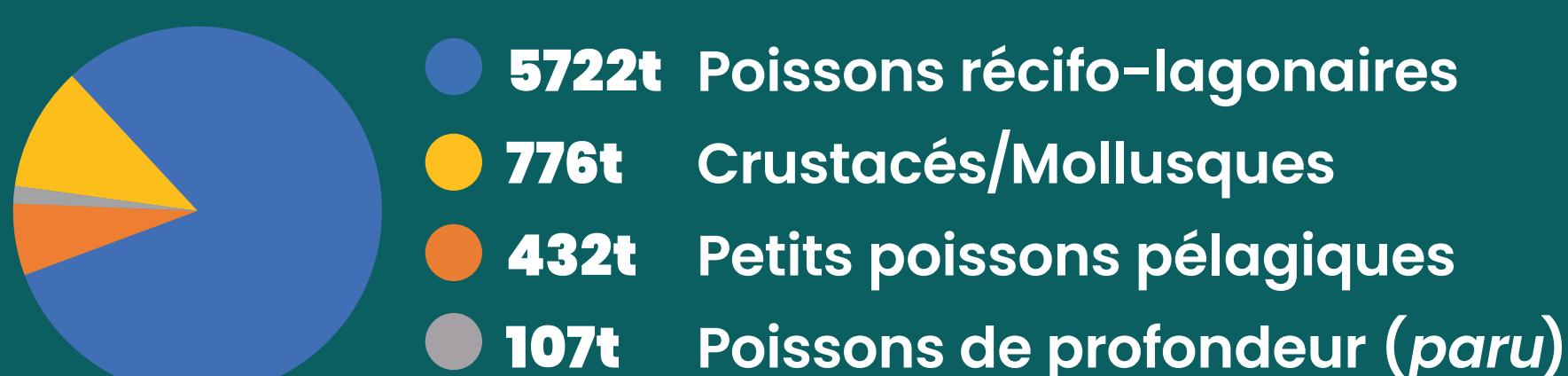
- 42% la pêche du bord ou du quai
- 35% la pêche dans le lagon sur un bateau
- 32% la pêche sous-marine



La consommation dans les foyers

En revanche, la fréquence d'acquisition est moins importante pour ce qui est des crustacés et coquillages.

47% Polynésiens consommateurs réguliers de poissons de lagon.



Bord de route :

Le réseau de bord de route fait partie des divers flux non officiels monétaires que les foyers polynésiens utilisent pour acquérir des produits lagonaire.

600^t

ACHETÉES dans les îles du Vent au bord de route

Comment préserver nos ressources lagonaire ?

Je n'achète pas de produits de la mer pêchés de manière illégale.

Je m'informe, respecte et parle des règles de pêche et de vente à mon entourage.

Je pêche de manière responsable et en respectant mon environnement : j'évite la capture de poissons qui dorment, d'abîmer les coraux, je connais la quantité dont j'ai besoin et je respecte cette quantité...

Je ne pêche que des poissons que je connais, après m'être renseigné sur la comestibilité.

Je réduis mon empreinte environnementale : limiter l'utilisation des produits chimiques et de plastiques, nettoyage des plages etc ...

Certaines zones ont des règles de pêche différentes !
www.ressources-marines.gov.pf/cartes-thematiques/zpr/

Non - monétaire :

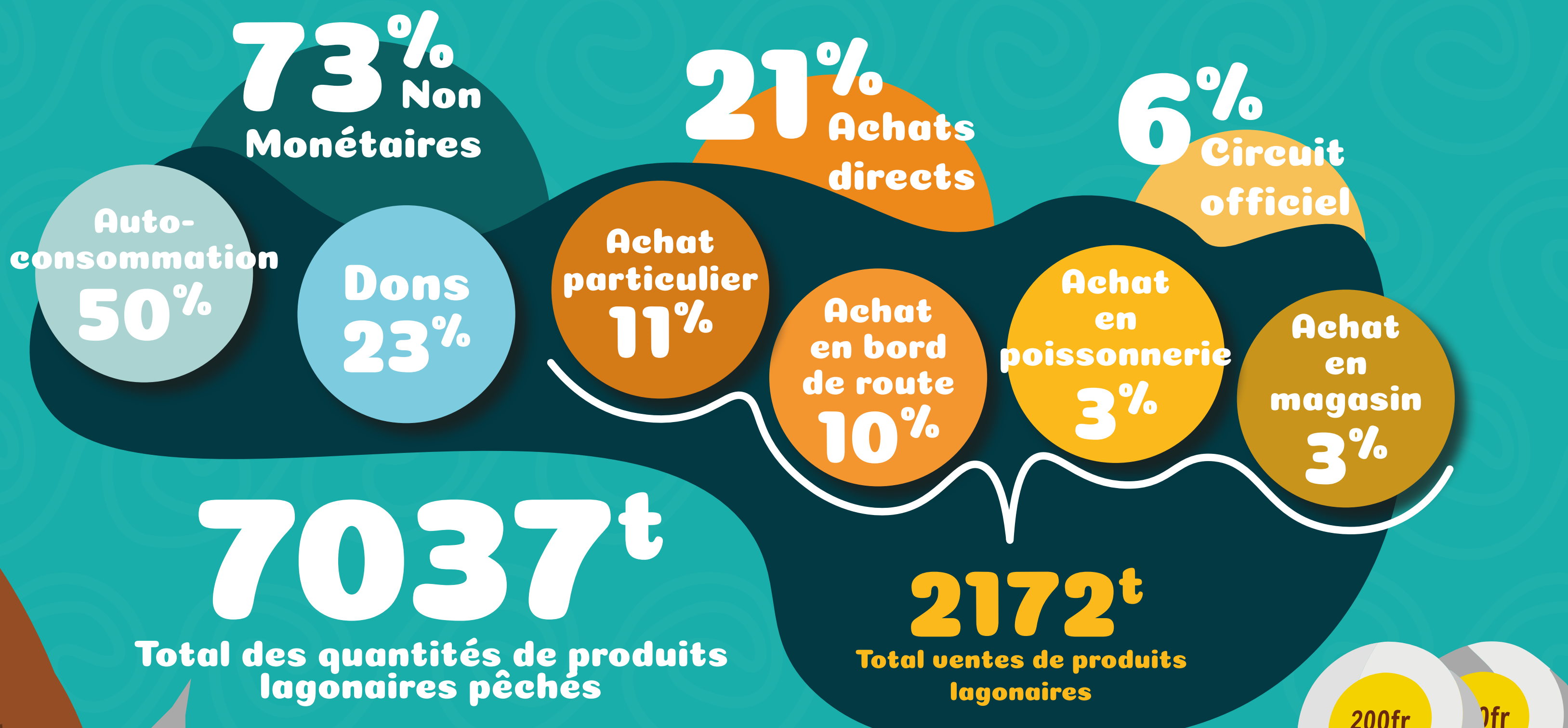
Pour les produits lagonaire, les dons et la pêche sont la source d'approvisionnement majoritaire des foyers. Les magasins « officiels » ne représenteraient qu'une faible part du total (environ 10 %), à l'exception de la zone du Grand Papeete (Pirae-Arue-Mahina, Punaauia, Faa'a-Papeete).

Autoconsommation : le consommateur a pêché lui-même son produit.

Le saviez-vous ?

Pour les Australes, seulement 5% des produits lagonaire consommés sont achetés.

Répartition des volumes par circuits d'approvisionnement



Revenus :

Les ventes de produits lagonaire représentent une source de revenus significative pour certains ménages polynésiens, via l'achat auprès d'un particulier, achats en bord de route et achats auprès d'un pêcheur.

1000^t

Poissons récifo-lagonaires vendues chaque année

= 500 MILLIONS F.CFP par an

40% des foyers récupèrent des poissons du lagon provenant d'autres archipels.

22% des foyers récupèrent des coquillages, crustacés et mollusques d'autres archipels.

Le volume des dons :

1142^t de poissons

Provenance :
• îles du Vent
• Tuamotu

186^t de coquillages

Provenance :
• îles du Vent
• Tuamotu
• Marquises

En tant que citoyens et consommateurs, nous sommes tous concernés par ces enjeux...

Scannez-moi pour avoir plus d'infos !



DIRECTION DES RESSOURCES MARINES
PU FA'AHOTU MOANA



Papeete, Fare Ute - Immeuble Le Caill
B.P. 20 - 98713 Papeete, Tahiti, Polynésie française
Tél. : 40 50 25 50
E-mail : pechelagonaire.drm@administration.gov.pf
www.ressources-marines.gov.pf