



Reprise en 2024
et actualisation
pour produire un
document
pédagogique

L'épopée crevetticole Calédonienne

Quand l'innovation crée la tradition **et la** **diversité de métiers nouveaux !**

Lionel Loubersac (1), Denis Coatanea (2), Jacques Patrois (2), Yves Harache (3)

(1) Directeur délégué de l'Ifremer en Nouvelle-Calédonie (Nouméa), (2) chercheurs ifremer (Saint Vincent), (3) ancien délégué Ifremer en NC, Président de l' European Aquaculture Society




**SECRETARIAT D'ÉTAT
CHARGÉ DE LA MER**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **Océan**
AVENIR • NC



Ce document pédagogique, fait partie de l'opération « parcours éducatif mer en approche intégrée du genre 2024 », soutenue par l'Etat dans le cadre du Fonds d'Intervention Maritime de la Direction Générale des Affaires Maritimes, de la Pêche et de l'Aquaculture (DGAMPA) .

Existence de ressources locales, bien que limitées, en crevettes sauvages

Avant le développement de l'aquaculture seules quelques exemplaires des crevettes sauvages étaient pêchés et consommés par les connaisseurs locaux (crevettes d'arroyos, crevettes des bouches du Diahot...) : **les métiers de la cueillette**

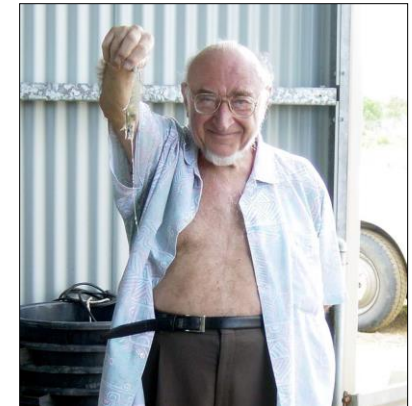
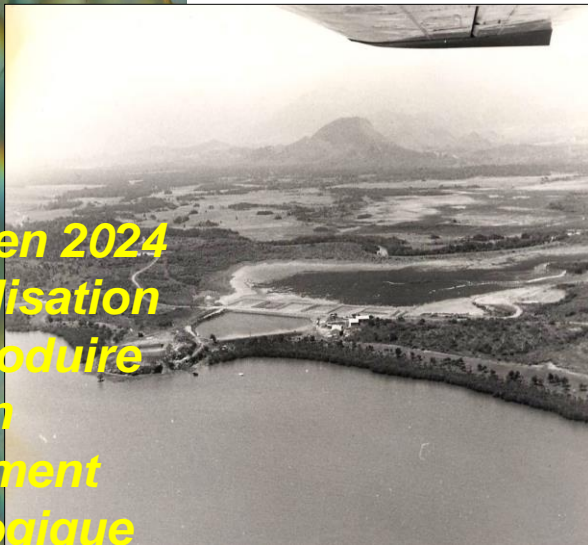


Histoire de l'activité

■ **1970-73** *projet PNUD-FAO pour l'évaluation de l'aquaculture : **les métiers de l'innovation**...*

- Soutenu par les institutions de Nouvelle-Calédonie
- Site expérimental de Saint-Vincent développé en 1972-73
- Premiers travaux, captures d'animaux et essais d'élevage avec crevettes sauvages
- Première « récolte » d'un bassin pilote de 1 *ha* en avril 1973

Reprise en 2024
et actualisation
pour produire
un
document
pédagogique



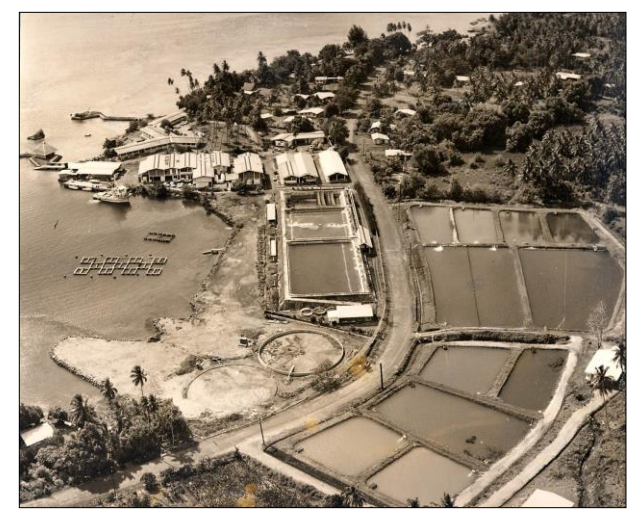
Pr Doumenge



Reprise en 2024
et actualisation
pour produire
un
document
pédagogique

■ **1973-78** *investigation des possibilités locales de développement : **la science et la création de nouveaux métiers***

- Création d'AQUACAL, IFREMER
: support scientifique
- Fort soutien de l'équipe de recherche AQUACOP de Tahiti
- Innovation et avance mondiale en matière de maîtrise du cycle biologique complet de l'espèce
- Reproduction de plusieurs espèces (locales & introduites)



■ 1978 *les métiers de l'élevage*

- première ferme d'application (ferme Chevalier)
- multiplication des essais avec *Litopenaeus stylirostris* originaire d'Amérique centrale et premières récoltes



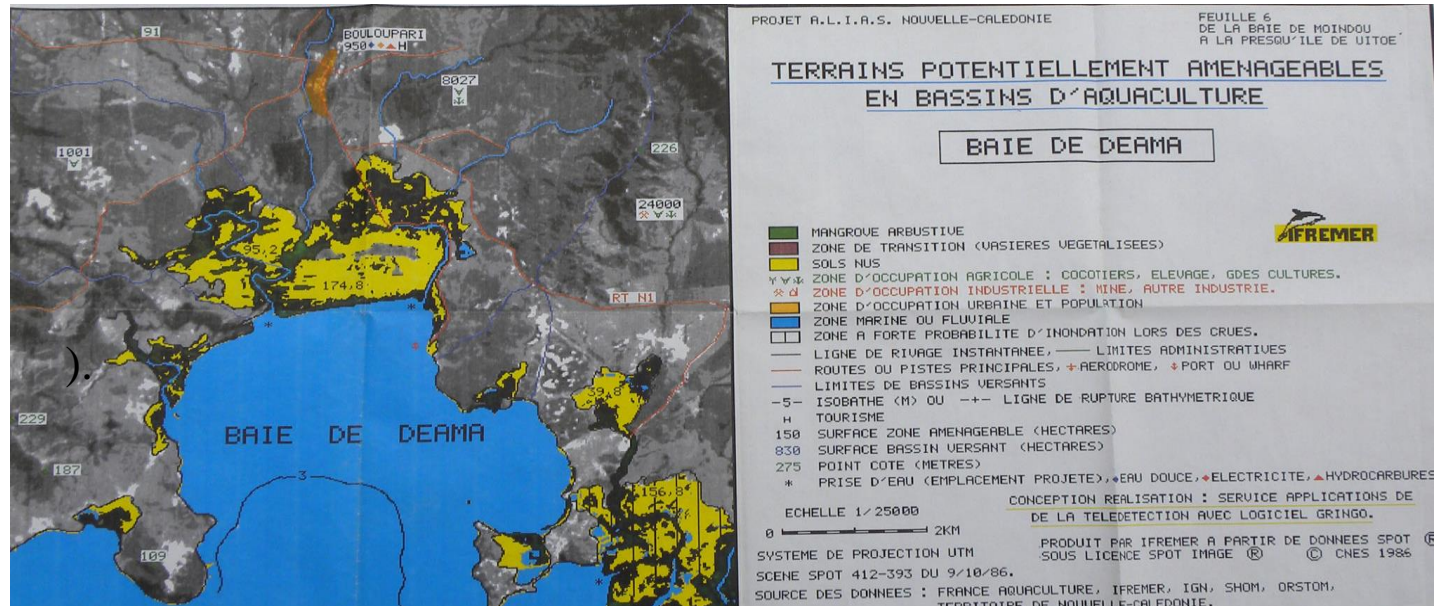
Reprise en
2024 et
actualisation
pour produire
un
document
pédagogique



Reprise en 2024
et actualisation
pour produire
un
document
pédagogique

■ 1982-94 phase de développement : *les métiers de la création d'entreprises, de la cartographie numérique, de la recherche*

- Deux premières fermes privées AQUAMON et SODACAL (1983)
- Et encore de l'innovation : le projet ALIAS Calédonie (1986-1988). Première utilisation mondiale de l'imagerie satellitaire de haute résolution pour la recherche et l'inventaire de sites favorables à l'établissement de bassins d'élevage (Programme d'Evaluation Préliminaire SPOT : jury international)



■ 1982-94 phase de développement : **les métiers de la connaissance précise d'une espèce**

Après les introductions initiales (1978-81) il n'y eut plus d'autres importations de *Litopenaeus stylirostris*

Le développement a été basé sur cette seule espèce, dont la souche est reproduite en captivité depuis cette date.

La Nouvelle-Calédonie devint ainsi l'un des premiers pays à développer une activité d'élevage basée exclusivement sur une souche « domestiquée » avec des géniteurs captifs (53 générations en 2024).



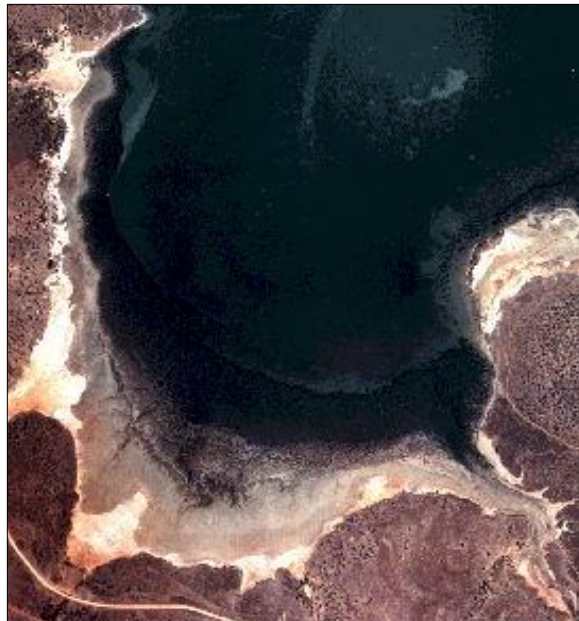
■ 1982-95 phase de développement : **Les métiers de la provende, de l'écloserie, de la transformation, de l'export ...**

- Production locale d'aliments manufacturés (1984)
- Première écloserie privée & atelier de conditionnement à SODACAL (1988)
- Développement d'une usine de transformation pour l'exportation par la SOPAC (1995)



■ *Un développement respectueux de l'environnement, qui a remodelé les paysages de la côte ouest : **les métiers du Génie Civil et de l'Environnement***

La construction a été adaptée à la morphologie de chaque site, les bassins d'élevage étant créés sur les zones sablo-argileuses (tannes) nues, en arrière de la mangrove avec un impact minimalisé sur le milieu naturel (3 hectares de mangrove détruits pour plus de 700 hectares de bassins en production).



Année de l'Outre Mer

Colloque Innovation
et Tradition

Sorbonne

16 septembre 2011

Et l'innovation modèle alors les côtes de l'ouest et du grand nord ouest.... Avec de la géométrie apportée au milieu naturels.... **Les métiers de la géographie, de l'aménagement intégré, du développement durable**

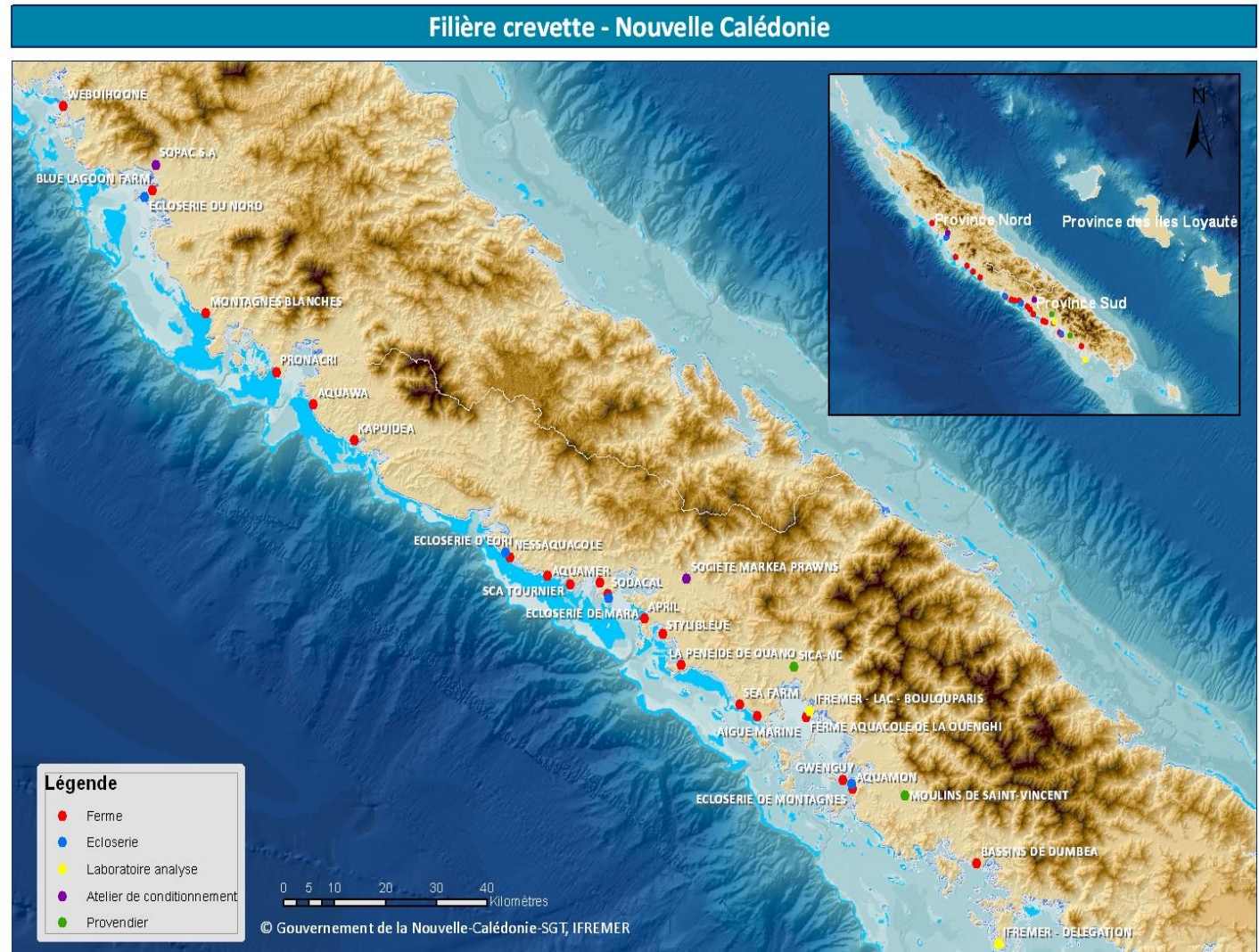


Reprise en
2024 et
actualisation
pour produire
un
document
pédagogique



Reprise en 2024
et actualisation
pour produire
un
document
pédagogique

Le développement de l'activité sur l'Ouest et le Nord Ouest :
fermes (18), écloseries (4), provende (2), usines de
transformation (2), station de recherche et d'expérimentation (1).





Reprise en
2024 et
actualisation
pour produire
un
document
pédagogique

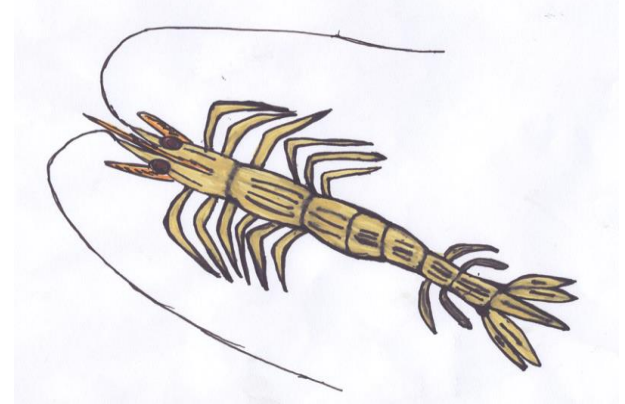
Mise en place d'une tradition : jeune mais factuelle. Cerf et crevette, deux espèces exotiques qui font partie de la culture calédonienne

La crevette sur le blason des communes et depuis 1997 la fête très populaire du cerf et de la crevette à Boulouparis : **le culturel, le sensible...**



Année de l'Outre Mer
Colloque Innovation
et Tradition
Sorbonne
16 septembre 2011

La fête de la crevette : plus de 5000 participants et des concours comme « dessine moi une crevette!! » : ***l'Education, la sensibilisation...***



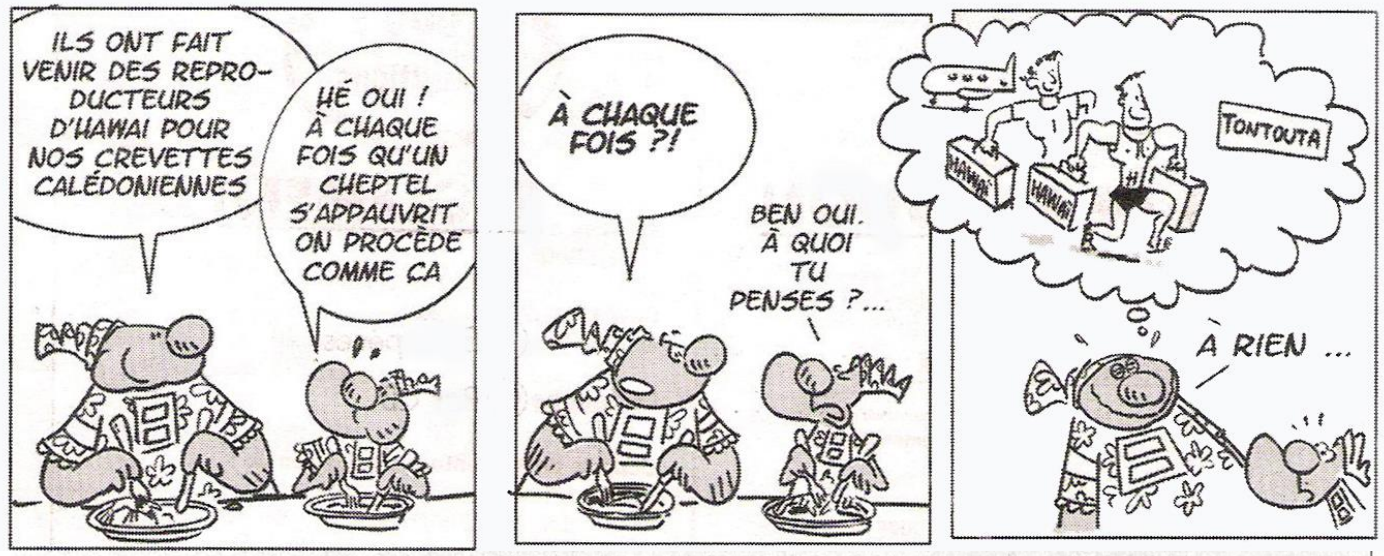
Reprise en 2024
et actualisation
pour produire
un
document
pédagogique

Une activité ancrée dans le pays : fixation des populations en « brousse » et par exemple participation des tribus aux activités des fermes tant pour le personnel technique que lors des pêches (rythme de travail adapté aux périodes de pêche/travail de la terre), **les métiers de la sociologie**

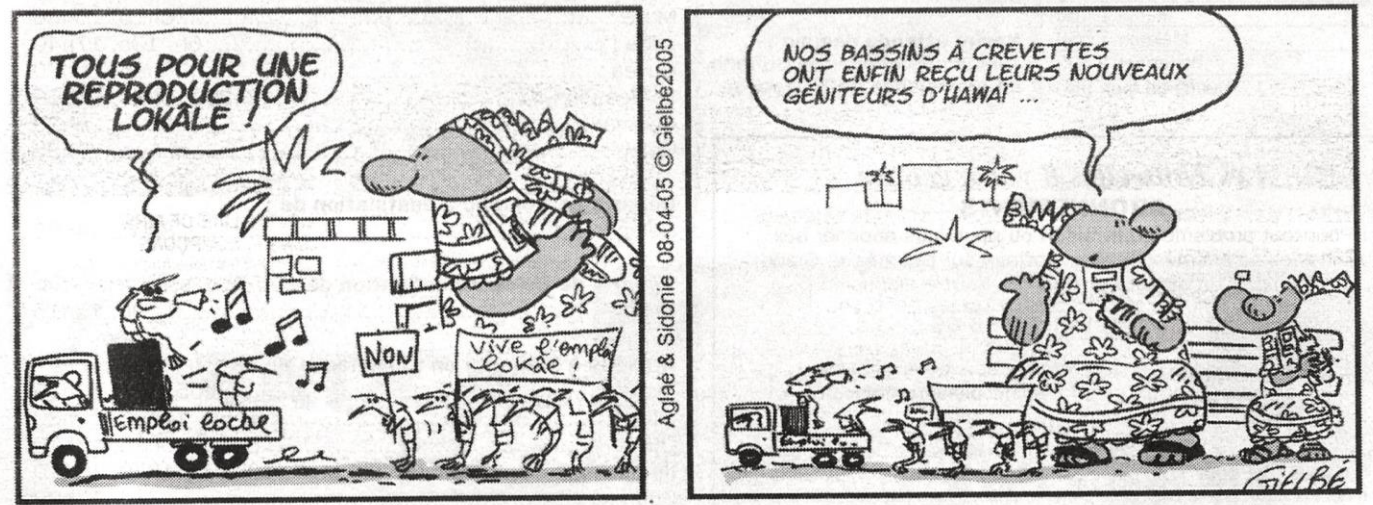


Une activité ancrée dans l'âme du pays : les crevettes calédonniennes font même partie des bandes dessinées locales : **les métiers de l'Art...**

L'HUMEUR DE GIELBÉ



L'HUMEUR DE GIELBÉ



Aglaé & Sidonie 08-04-05 © Gielbé2005

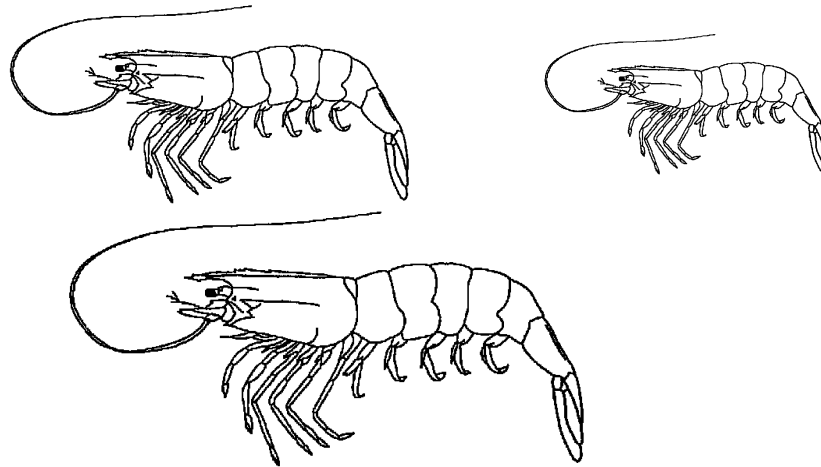
Reprise en 2024
et actualisation
pour produire
un
document
pédagogique



Reprise en 2024
et actualisation
pour produire
un
document
pédagogique

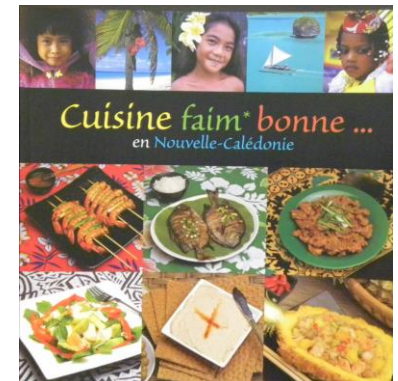
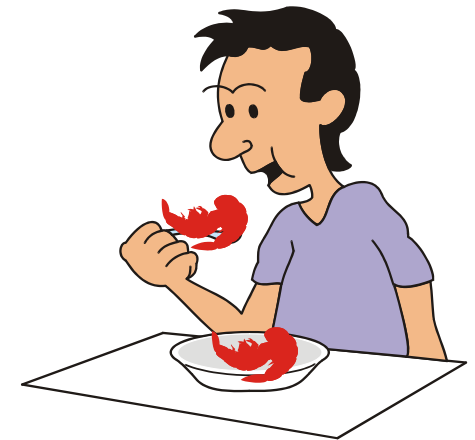
Et puis une culture culinaire!

Le Calédonien est un grand
consommateur de crevettes.
Il en mange plus de 3 kg par an et
est un des premiers au monde sur
ce type de consommation



Recettes dans livres de
cuisine calédonienne.
Nombreux plats sur cartes
des restaurants tant à
Nouméa qu'en brousse :

**les métiers de la
gastronomie**





Reprise en 2024
et actualisation
pour produire
un
document
pédagogique

La crevette calédonienne entrée dans l'âme de la Calédonie

- Crevettes présentes dans les étals des super marchés (frais et congelé) mais aussi au marché (frais) : **les métiers du commerce, du tourisme...**



Ventes directes des fermes
au consommateur (en
périodes de fêtes mais aussi
tout au long de l'année)
Tourisme « culturel » avec
visites de fermes et
dégustation
Et puis un produit consommé
par tous, toutes ethnies
confondues!!!



Et l'innovation et la tradition continuent : le développement et le renforcement d'un savoir-faire et d'une culture aquacoles respectueuses de l'homme et des milieux naturels

- 54 ans de présence de l'Ifremer en NC (depuis 1970)
- Plus de 400 personnes, dont de très nombreux calédoniens, ont reçu une formation en aquaculture et se retrouvent souvent à pratiquer une activité en relation avec l'aquaculture en NC ou dans le monde
- de plus en plus dans les domaines de la gestion environnementale et de la protection et la valorisation de la biodiversité.
- Des gisements de ressources marines conséquents et un potentiel humain possédant des capacités techniques
- Diversification aquacole (holothuries, huitres de roche, pectens, crabes de palétuvier, poissons, micro-algues...)
- futures biotechnologies tirées de la biodiversité des lagons...)
- Et une relève aussi à assurer...



Quelques références

- 1985 - LOUBERSAC L., AUTRAND M., "Study of intertidal zones using simulated SPOT data : Inventorying of Aquaculture Sites in the Intertropical Zone" presented XXV Committee on Space Research GRAZ, Austria, 25-06/7-07/1984. Edited in Report on Application of Remote Sensing to Aquaculture and Island Fisheries. FAO Remote Sensing Center Series (27) 261-272.
- 1987 - LOUBERSAC L., "SPOT, un outil d'aide à la présélection de sites favorables à l'aquaculture. Bilan et perspective du projet PEPS ALIAS Calédonie". SPOT 1 utilisation des images, bilan, résultats. Paris, novembre 1987. CNES. Editions Cepadues, pp 1041-1049.
- 2003 - GOARANT C., HARACHE Y., HERBLAND A., MUGNIER C. «STYLI 2003 : Trente ans de crevetticulture en Nouvelle-Calédonie ». Actes de colloque n°38 Ifremer. 279 pages.
- 2008 - GOYARD E, GOARANT C., ANSQUER D., BROUTOI F., BRUN P. De DECKER S., DUFOUR R., GALINIE C., MAILLEZ J-R., PEIGNON J-M., PHAM D., VOUREY E., PATROIS J. and HARACHE Y. Genetic management of the domesticated *Litopenaeus stylirostris* shrimp population of New Caledonie. Aquaculture Europe, vol 33 (2) : 5-11.
- 2008 - HERBLAND A., HARACHE Y. « Santé de la crevette d'élevage en Nouvelle-Calédonie ». Savoir Faire, Edition QUAE. 142 pages.
- 2009 - DELLA PATRONA L., BRUN P., « L'élevage de la crevette bleue en Nouvelle-Calédonie; *Litopenaeus stylirostris*. Bases biologiques et zootechniques ».Ifremer Nouméa 312 pages.

Merci!

Oleti!