

NOUVELLE INTRODUCTION DE POISSONS COMESTIBLES

DES PHILIPPINES

L'introduction, dans les territoires du Pacifique, d'espèces de poissons comestibles soigneusement sélectionnées en vue de l'empeisonnement des eaux intérieures, occupe une place importante dans le programme élaboré par la Commission pour le développement des pêches dans la région. En octobre 1955, la Commission a importé des Philippines par avion un lot expérimental de Tilapia. Ceux-ci se sont multipliés rapidement et ont été introduits avec succès dans de nombreux territoires du Pacifique. En janvier dernier, un deuxième transfert analogue de 4 espèces comestibles a eu lieu, et l'article ci-après décrit brièvement cette opération.

* * *

Environ 300 alevins de quatre espèces différentes de poissons comestibles sont arrivés à Nouméa par avion samedi, 18 janvier, après un voyage de plus de cinq mille kilomètres. M. H. van Pel, le Chargé des Pêches de la Commission du Pacifique Sud, les a ramenés des Philippines.

Ils ont été lâchés temporairement dans les deux bassins de pisciculture expérimentaux que la Commission possède à la Ferme-Ecole de Port Laguerre, près de Nouméa. Dans quelques semaines, ils seront transférés dans sept bassins de pisciculture aménagés spécialement par le Service de Sylviculture de Nouvelle-Calédonie.

Les alevins ont fait leur long voyage dans des sacs en plastic remplis d'eau et calés dans des boîtes en carton. Pour leur éviter les changements de température et de pression, M. van Pel les a gardés auprès de lui dans la cabine pressurisée de l'avion.

Les quatre espèces en question sont: carpes, sepat, dalag et gourami. Tous ces poissons sont très recherchés dans les pays du Sud-Est Asiatique, où ils vivent dans les rizières, les bassins artificiels ou les eaux naturelles.

Au cours des deux années à venir, M. van Pel étudiera leur taux de croissance et de reproduction, ainsi que les possibilités d'acclimatation dans d'autres territoires du Pacifique Sud. Les espèces qui s'adapteront avec succès seront introduites dans d'autres îles du Pacifique où



M.H. van Pel, Chargé des Pêches à la Commission du Pacifique Sud, tient une carpe du lot expérimental ramené par lui de Manille en janvier dernier et introduit en Nouvelle-Calédonie.

elles fourniront à la population une nouvelle source de protéines. L'empoissonnement des eaux naturelles est le but principal de l'introduction de ces espèces.

Une introduction d'autres poissons comestibles du Sud-Est Asiatique, les tilapias, faite auparavant, a été couronnée de succès. En octobre 1955, M. van Pel en avait importé un lot de Manille en Nouvelle-Calédonie par avion. Ils se sont reproduits rapidement et ont été introduits avec succès dans d'autres territoires. Ces tilapias ont été lâchés, avec ceux obtenus d'autres sources, dans des bassins spécialement aménagés à cet effet et dans des eaux naturelles en Nouvelle-Calédonie, aux Nouvelles-Hébrides, aux îles Salomon, à Fidji, en Papouasie et Nouvelle-Guinée, en Nouvelle-Guinée néerlandaise, aux îles Cook, aux Samoa Occidentales et

Américaines, en Polynésie française, à Guam et dans le Territoire sous tutelle américaine.

L'INTRODUCTION DU BAMBOU DANS LES ILES DU PACIFIQUE

(suite de la page 33)

donc empêcher le bétail de s'approcher des plants de bambous à l'époque où les jeunes pousses sont encore à la portée des animaux. Comme on n'a jamais découvert ce caractère dans les feuilles de bambou, il n'y a aucune inquiétude à avoir lorsqu'on permet au bétail de se nourrir de bambou une fois passée la période des jeunes pousses.

De même, on ne court aucun risque en utilisant, dans le régime alimentaire humain, des pousses de bambou coupées en dés et bouillies, car une cuisson rapide élimine le danger de la cyanogénèse. Toutefois, l'usage de pousses crues et conservées dans du vinaigre n'est pas recommandé.
