

## Des essais sur l'alimentation des tilapias menés par l'Institut technique agricole de Navuso, aux Fidji

*La CPS et l'Institut technique agricole de Navuso (NATI), aux Fidji, ont mis à l'essai de nouvelles formulations des aliments destinés aux tilapias dans le Pacifique. Ce nouveau régime alimentaire a été mis au point par Albert Tacon, expert mondialement reconnu de l'alimentation des tilapias, à l'occasion d'un atelier organisé en 2019<sup>1</sup>. Après sept mois d'expérimentation au NATI, une partie des poissons a été prélevée à la senne. Puis, après avoir été pesés et comptés, ils ont été proposés frais, sur un lit de glace, aux consommateurs. Des essais ont également été réalisés dans la ferme piscicole Eden's Garden de Nausori, ainsi qu'à la station de recherche dulçaquicole de Naduruloulou du ministère fidjien des Pêches.*

Selon Basilio Rokorauwa, responsable de l'élevage aquacole au NATI, les essais ont permis d'obtenir des poissons plus gros en un laps de temps plus court. « Nous sommes actuellement en phase de prélèvement et de vente des poissons. D'ici quelques semaines, lorsque cela sera terminé, nous pourrions évaluer la viabilité économique de cette nouvelle alimentation, légèrement plus chère que celle que nous utilisons aujourd'hui et que nous achetons auprès du même fabricant », déclare-t-il. En effet, pour que ce changement soit pertinent pour les aquaculteurs, il faut comparer l'augmentation des coûts et l'éventuel impact positif sur la croissance des poissons. La Section aquaculture de la CPS aidera le NATI à calculer les coûts de production pour choisir les aliments les plus intéressants.

Par ailleurs, souligne M. Rokorauwa, le tilapia est une source de protéine importante pour les habitants de Suva, Nausori, Sawani et leurs alentours. En cette période difficile de COVID-19, le fait de trouver des poissons frais et de bonne qualité les aide à nourrir leurs familles. « Nos équipes et les membres de la paroisse aiment beaucoup ce poisson et en commandent souvent, ajoute-t-il. Nous essayons de garder des prix aussi raisonnables que possible pour aider nos clients. »

M. Rokorauwa précise également que le NATI commande désormais des alevins mâles auprès de Kaybee Enterprise, une écloserie privée de Nakasi. « Quand on les reçoit, ils sont plus gros que d'habitude, ce qui garantit une meilleure croissance et un taux de survie plus élevé dans nos bassins de production », explique-t-il. Des travaux supplémentaires sont nécessaires pour commercialiser le tilapia à grande échelle, car les poissons vivants ou frais ne sont pour l'heure que partiellement prélevés pour être vendus en lots adaptés au marché actuel.

D'après les résultats préliminaires des essais sur site, ce sont les pratiques aquacoles qui ont le plus d'impact sur la croissance des poissons, et non le type d'alimentation utilisé. La qualité des pratiques suivies par les aquaculteurs chevronnés pour la préparation des bassins, la gestion de l'eau et le nourrissage se traduit par de meilleurs taux de croissance, de survie et de production. Les écarts importants relevés au niveau de la croissance et de la production s'expliquent pour l'essentiel par l'hétérogénéité de ces pratiques, les fermes participant aux essais ayant toutes été approvisionnées en alevins d'un même lot, de même taille et nourris avec la même alimentation. Les pratiques optimisées sont donc très intéressantes pour les aquaculteurs, car elles peuvent permettre d'abaisser les coûts et d'augmenter la production. Une excellente nouvelle, puisque cela signifie que l'élevage de tilapias peut être nettement amélioré par des changements à la portée des aquaculteurs. Ces résultats illustrent une nouvelle fois le besoin de connaissances et d'informations des aquaculteurs que le projet de développement d'une aquaculture océanique durable (PacAqua)<sup>1</sup>, géré par la CPS et les institutions des pays membres, contribue à satisfaire.

Les travaux sur l'alimentation des tilapias ont été réalisés dans le cadre du projet PacAqua, financé par le ministère néo-zélandais des Affaires étrangères et du Commerce.

---

### Pour plus d'informations :

**Avinash Singh**

Chargé d'aquaculture pour le projet PacAqua, CPS  
avinashs@spc.int

Photo de la page suivante : Relever un filet n'est pas une mince affaire (crédit photo : © Avinash Singh, CPS).

<sup>1</sup> Voir : Jimmy R. 2019. Aux Fidji, des éleveurs apprennent à produire des aliments flottants pour leurs tilapias. Lettre d'information sur les pêches n° 159, page 13. Disponible à l'adresse suivante : <http://purl.org/spc/digilib/doc/xa8tu>

<sup>2</sup> Le projet de développement d'une aquaculture océanique durable (PacAqua) vise à généraliser l'adoption et l'application de normes de biosécurité aquatique, à conférer une dimension plus commerciale aux activités aquacoles et à favoriser l'intégration des meilleures pratiques dans ce domaine.

