



## La CPS soutient la création de Va'ulele Yaubula, le premier élevage communautaire d'huîtres perlières comestibles des Fidji

Des employés de la ferme ostréicole de Va'ulele Yaubula fixent des filières de 5 mètres, garnies de juvéniles d'écloserie, sur une aussière.  
(Crédit photo : © Tim Pickering, CPS)

*C'est avec fierté que les membres de la ferme communautaire d'huîtres perlières comestibles du village de Va'ulele, situé dans la baie de Savusavu, ont assisté à l'installation des structures d'élevage de la ferme et de ses filières garnies d'huîtres juvéniles dans la réserve de pêche coutumière du village.*

La ferme souhaite produire des spécimens d'huître perlière à lèvres noires (*Pinctada margaritifera*) de 80 grammes, soit une taille inférieure à celle généralement recherchée pour les huîtres destinées à la perliculture, dont les juvéniles doivent atteindre plus de 200 grammes avant implantation du nucléus nécessaire à l'obtention d'une perle ronde. Une fois l'économie relancée au sortir de la COVID-19, ces petites huîtres seront vendues dans leur coquille, fraîches ou congelées, aux hôtels et restaurants haut de gamme et aux bars à huîtres des Fidji et d'Asie de l'Est. L'élevage des huîtres perlières comestibles présente plusieurs avantages : 1) la période de grossissement est plus brève (18 mois contre deux à trois ans pour les huîtres destinées à la production de perles rondes) ; et 2) ces fermes ostréicoles n'ont pas à faire appel à des greffeurs hautement qualifiés (et hautement rémunérés).

Dans le cadre de cette initiative, la Division pêche, aquaculture et écosystèmes marins de la Communauté du Pacifique (CPS) collabore avec la Wildlife Conservation Society (WCS) et JHunter Pearls (JHP) en vue de favoriser la participation active des communautés côtières au secteur perlicole fidjien. Le projet s'inscrit à l'appui du deuxième des 16 engagements volontaires pris par les Fidji lors de la Conférence des Nations Unies sur les océans en 2017. Les initiatives durables de la filière perlicole fidjienne et le soutien des pouvoirs publics fidjiens au développement du secteur par la

création de fermes détenues et gérées par les communautés y sont reconnus comme des moyens de générer des avantages économiques tangibles pour les communautés côtières tout en préservant les écosystèmes des récifs coralliens.

Au titre de son projet de développement d'une aquaculture océanique durable financé par la Nouvelle-Zélande, la Division pêche, aquaculture et écosystèmes marins de la CPS finance une partie des coûts de construction de cette ferme ostréicole pilote, implantée dans les eaux cristallines de Va'ulele, dans la baie de Savusavu. Jamie Whitford, Spécialiste de l'aquaculture marine à la CPS, forme des habitants de Va'ulele aux techniques de gestion et d'entretien de la ferme. Comme indiqué dans un précédent numéro de notre Lettre d'information<sup>1</sup>, la WCS aide les villageois à la gestion commerciale du projet ; elle les accompagne notamment dans la constitution en personne morale des fermes situées dans leur réserve de pêche coutumière et leur assure une formation commerciale élémentaire pour les aider à gérer leurs nouvelles activités aquacoles. La CPS a établi les projections de coûts et de recettes fournies dans le plan d'activité communautaire.

Fin novembre 2020, les mille premiers mètres de collecteurs garnis d'huîtres juvéniles ont été acheminés de l'écloserie/nourricerie de JHP, située à Savusavu, jusqu'à la ferme Va'ulele Yaubula. Guidés dans leurs tâches par Atish Kumar,

<sup>1</sup> <http://purl.org/spc/digilib/doc/yi8pz>



Au cours d'une séance de formation dispensée sur Zoom depuis Nouméa par Jamie Whitford, Spécialiste de l'aquaculture marine de la CPS, des employés de Va'ulele Yaubula (Salanieta Wavanua, Laisiasa Ravoloca, Akariva Rogocake et Vasiti Vakarauleka) s'exercent à réaliser les nœuds utilisés dans l'élevage d'huîtres sur filières. (Crédit photo : © Tim Pickering, CPS)

un employé de JHP, les villageois associés au projet ont pris place dans la barge de JHP pour se former à la manipulation et à la pose des collecteurs de naissain. Il faudra environ 18 mois pour produire une huître commerciale, qui pourra être servie à la vapeur dans sa coquille à la manière des coquilles Saint-Jacques et complétera l'offre de spécialités de la mer des restaurants haut de gamme.

Au moment de la planification de cette initiative, il avait été prévu que la formation du personnel de la ferme soit assurée par Jamie Whitford, spécialiste en perliculture à la CPS, dans deux villages fidjiens. Toutefois, en raison des restrictions de voyage liées à la COVID-19, les formations in situ ont dû être remplacées par une formation virtuelle sur Zoom et le volet pratique a été dispensé dans le cadre de stages effectués dans les fermes de JHP. Jamie Whitford fournira un appui technique de suivi lorsque les restrictions de voyage seront levées.

Va'ulele se situe légèrement en dehors de la zone de couverture Internet. Les 45 participants à la formation se sont donc rendus en camion jusqu'à Ra Marama Hall, à Savusavu, pour y suivre un tutoriel sur la biologie des huîtres perlières dispensé via Zoom par Jamie Whitford depuis Nouméa. Tim Pickering, le Conseiller en aquaculture continentale de la CPS, a installé les ordinateurs pour la conférence Zoom, et Vutaieli Vitukawalu, de la WCS, a traduit les contenus clés en fidjien. Les exercices pratiques ont notamment consisté à disséquer

une huître perlière pour en illustrer l'anatomie et à réaliser les nœuds indispensables aux filières ostréicoles. Les participants de Va'ulele ont apprécié la formation, qu'ils ont jugée très utile et qui leur a permis de mieux comprendre l'élevage des huîtres perlières.

Cette nouvelle ferme communautaire est la première d'une série dont la création est prévue en partenariat avec JHP. L'objectif est de diversifier les moyens de subsistance et de compléter les revenus des populations, tout en favorisant l'exploitation durable des ressources marines.

---

#### **Pour plus d'informations :**

*Jamie Whitford*  
Spécialiste de l'aquaculture marine, CPS  
[jamiew@spc.int](mailto:jamiew@spc.int)

*Timothy Pickering*  
Conseiller en aquaculture continentale, CPS  
[timp@spc.int](mailto:timp@spc.int)