

Au Samoa, des villageois fêtent leur première récolte de tilapias élevés en cages flottantes

Tim Pickering¹

Le 25 août 2016, pour la toute première fois au Samoa, des tilapias élevés en cages ont été récoltés dans une ferme expérimentale de pisciculture en cages flottantes installée sur le lac Satoalepai, à Savaii. Les poissons ont été nourris et soignés quotidiennement par le comité de pisciculture du village de Satoalepai, dirigé par le maire du village Matai à Kereta, en suivant les conseils des équipes du ministère de l'Agriculture et des Pêches, qui travaillent main dans la main avec la Section aquaculture de la Communauté du Pacifique (CPS).

La récolte s'est effectuée en présence du ministre samoan de l'Agriculture et des Pêches, M. La'aulialemalietoa Leuatea Schmidt, de plusieurs députés, du directeur adjoint du service des pêches, M. Magele Etuati Ropeti, et d'autres personnalités éminentes. Pour témoigner de sa reconnaissance, le village de Satoalepai a présenté un geste traditionnel samoan (*faa-Samoa*) remettant au ministre et aux autres invités des nattes finement tressées (*ietoga*), du kava (*ava*) et des mets divers. Le poisson récolté a été distribué à l'ensemble du village, une part ayant été réservée aux membres du conseil des ministres samoan, siégeant à Apia, afin qu'ils puissent eux aussi découvrir les saveurs de ce poisson élevé en cages.

Le tilapia a également été servi au cours d'un déjeuner clôturant la cérémonie traditionnelle. Les convives ont vanté les qualités gustatives de ce poisson lacustre, qui s'expliquent sans doute en partie par les eaux claires et légèrement saumâtres du lac Satoalepai, ainsi que par l'utilisation d'aliments composés en granulés importés des Fidji. Les granulés semblent améliorer la qualité du poisson, plus riche en lipides et plus goûteux que les autres tilapias d'élevage du pays, pour la plupart placés dans des bassins ou dans des bacs en béton et nourris de feuilles de légumes locaux, tels que le manioc et le pele.

L'abondance de poissons récoltés au cours de cet essai a également fait sensation. À partir de deux cages flottantes de 3 m sur 3 et d'un filet à poche (*hapa*) fixé à des pieux², le premier cycle d'élevage du projet a permis de produire quelque 1 800 poissons. Les villageois ont ainsi récolté un total de 380 kg de tilapia, soit 210 g par spécimen en moyenne (pour un poids maximum de 500 g pièce), le taux de survie des alevins mis en charge s'élevant à 80 %. Sur cette partie du littoral samoan, les habitants ont rarement l'occasion d'assister au débarquement simultané de 1 800 poissons en un même endroit.

Cette production expérimentale s'inscrit dans le cadre d'un projet mis en œuvre sur quatre ans afin d'améliorer l'aquaculture communautaire au Samoa et financé par le Gouvernement australien, par le truchement du Centre australien pour la recherche agricole internationale (ACIAR). Elle fait également écho au plan de gestion et de développement du secteur aquacole 2013-2018 du service des pêches samoan, qui a décidé de faire de l'élevage de tilapias

une priorité pour la sécurité alimentaire et le développement des moyens d'existence, face à l'accroissement de la demande de tilapia sur les marchés locaux, ainsi que dans les hôtels et restaurants.



Les poissons ont été répartis dans des paniers, avant d'être distribués à chaque ménage du village de Satoalepai (crédit photo : Tim Pickering).

¹ Conseiller en aquaculture d'eau douce, CPS. Adresse électronique : TimP@spc.int

² Voir l'article sur l'installation des cages flottantes, paru dans le numéro 148 de la *Lettre d'information sur les pêches* :

<http://www.spc.int/coastfish/fr/publications/bulletins/lettre-dinformation-sur-les-peches/456-spc-fisheries-newsletter-148.html>