

OFFICE DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE OUTRE-MER

20, rue Monsieur
PARIS VII°

COTE DE CLASSEMENT N° 326

UN EXEMPLE D'ECONOMIE INSULAIRE DE L'ARCHIPEL NEO-CALEDONIEN

L'ILE POTT

par

R. CATALA

INSTITUT FRANCAIS D'OCEANIE.

-:-:-:-

UN EXEMPLE D'ECONOMIE INSULAIRE DE

L'ARCHIPEL NEO - CALEDONIEN.

- L'ILE POTT -

par

R. CATALA

Docteur de l'Université de Paris.

x

x

x

UN EXEMPLE D'ECONOMIE INSULAIRE DE

L'ARCHIPEL NEO - CALEDONIEN.

- L'ILE POTT -

GENERALITES.

L'Ile Pott, située à l'extrême Nord de la Nouvelle-Calédonie, entre les 19° et 20° degrés de latitude Sud et les 163° et 164° degrés de longitude et à 48 miles au Nord de Pouébo (pl.I fig.1) à une superficie d'environ 1180 hectares.

Elle apparaît en relief, un peu comme une Nouvelle-Calédonie en miniature, avec son versant Ouest en pente douce et un versant Est abrupt (pl.II fig.1).

Comme les petits flots que l'on voit à quelque distance de ses côtes c'est une masse à structure serpentineuse.

Son sol est, en grande majorité ferrugineux avec des indices nombreux de présence de chrome, de cobalt, de géobertites etc..... -

APERÇUS ECOLOGIQUES GENERAUX.

Presque toute l'Ile est couverte, sur les hauteurs et les flancs de montagne, d'une végétation à caractère primitif, petite forêt dense de basse futaie (pl.III fig.1) dont les affinités doivent être nombreuses avec les petites

forêts des collines voisines de la mer, dans le Sud de la Calédonie. Elles ont un aspect semblable, par exemple, à celui des ruines de forêt que l'on voit encore sur les flancs du Ouen-Toro (Nouméa). Partout où elle a été détruite on constate les marques profondes d'une érosion intense et rapide. Les sommets ne dépassent point 150 mètres.

Sur le versant Ouest et au Sud, de nombreuses cocoteraies occupent, tant la place d'anciennes forêts qui venaient presque jusqu'à la bordure du littoral, que ce littoral même où elles croissent dans un sol à haute teneur en débris coralliens.

Sur le versant Est, des murailles rocheuses tombent à pic (pl. ^{IV} fig. 2) ou en pente très forte (pl. ^{IV} fig. 1) dans des profondeurs de plusieurs mètres, ne laissant que peu de place à de toutes petites baies et criques où croissent également quelques cocotiers épars (pl. ^{IV} fig. 2).

Des creeks, nombreux et dont la majorité ne tarit point tout au long de l'année descendent des hauteurs, et leur débit est bien en proportion de l'importance du manteau forestier de la présence duquel ils dépendent.

VEGETATION COTIERE.

Bien que n'ayant pu, faute de temps et parce que le territoire considéré est extrêmement vaste, dresser une carte même approximative des zonations du peuplement végétal des côtes, nous avons pu noter les phanérogames terrestres suivantes comme étant les éléments principaux des constituants botaniques du littoral.

Acacia simplicifolia Shinz et Guillaumin,

Achyranthes aspera Linné,

Atriplex jubata S. Moore,

Canavalia obtusifolia D.C.,

Colubrina asiatica Linné,

Casuarina equisetifolia Forsk.,

Cenchrus caliculatus Cav.

Cycas sp.

Dactyloctenium aegyptiacus Willd.,

Euphorbia obliqua Bauer,

Excoecaria agallocha Linné

Emilia sonchifolia D.C.

Eragrotis elongata Jacq.

Gynema silvestre R.Br.
Guettarda speciosa Linné
Ipomea biloba Forak.
Lepturus repens R.Br.
Malvastrum coromandelianum Garke
Rivina humilis Linné
Rhizophora mucronata Linné
Solanum tetrandrum R.Br.
Sporobolus virginicus Kunth.
Salsola kali Linné
Sonchus oleaceus Linné
Sesuvium portulacastrum Linné
Suriana maritima Linné
Thesperia populnea Cav.
Tournefortia argentea Cav.
Thuarea involuta R.Br.
Vitex negundo Linné
Pandanus sp.

Nota : Les essences de végétation primitive "descendent" souvent jusqu'à la zone de sable des plages et occupent alors la plus grande partie des aires occupées, autrement, par les plantes ci-dessus énumérées.

POLYPIERS.

L'île est à peu près entièrement entourée de coraux vivants et d'une exceptionnelle exubérance, formant récifs littoraux (les récifs barrière sont à une distance d'environ 16 miles).

La disposition des formations coralliennes côtières et leurs caractéristiques particulières méritent qu'on en parle un peu longuement tant elles sont différentes des récifs frangeants et littoraux d'autres régions de la Calédonie.

Il ne faut point oublier que l'éloignement de l'île Pott et des îles voisines, par rapport aux grands récifs est si considérable qu'elles ne bénéficient de leur part d'aucune "protection" et qu'elles se trouvent presque aussi exposées qu'eux à l'agitation de l'océan.

Ces coraux littoraux se présentent, sur le versant Ouest, sous la forme de récifs frangeants du type de ceux du récif Ricandy près de Nouméa (pour prendre un exemple facile et proche), avec de grands plateaux qui découvrent à marée basse, et, sur le versant oriental, en formations coralliennes de deux types très nets; étagées là où les murailles rocheuses tombent à pic dans des profondeurs dépassant souvent 7 à 8 mètres (type de formation corallienne du versant Sud de l'îlot Porc-Epic) elles sont au contraire semblables à celles de la côte Ouest du même îlot quand elles correspondent à la présence d'une crique ou d'une petite plage.

Certes, elles ont cet habituel bourrelet annulaire bordant le plateau légèrement en dépression par rapport au niveau de ce bourrelet mais, partout, tant sur un versant que sur l'autre, on est frappé de constater deux caractéristiques qui différencient ces récifs frangeants littoraux de ceux d'autres régions.

C'est d'abord le fait que leur lisière externe - coraux de la bordure vivante - présente de fréquentes solutions de continuité qui forment des indentations profondes dans le plateau corallien, failles souvent très larges à la lisière du récif et qui vont en rétrécissant à mesure qu'elles se rapprochent de la lisière interne. Concomitamment à des failles un très grand nombre de crevasses, cavernes, diverticules, dans lesquels la profondeur dépasse plusieurs mètres, même à marée basse, se distinguent plus ou moins. Beaucoup d'entre-eux sont à peu près complètement masqués par une faible épaisseur de conglomerats "coraux morts - lithotamnium" qui forment ainsi des ponts plus ou moins épais et par conséquent d'une solidité parfois très relative. De petites croissances coralliennes à type dominant de Madrepora poussent sur ces conglomerats.

Autre constatation, c'est qu'ici les lisières coralliennes externes ne présentent point de gradins successifs à mesure que la profondeur augmente mais tombent presque verticalement. Bien mieux, le bord est parfois légèrement en surplomb formant terrasse débordante et d'épaisseur souvent très mince, (le seul poids d'un homme peut suffire à les effondrer). De telles formations mériteraient une étude attentive pour tâcher d'en comprendre le mode de construction très singulier. Il va sans dire que de telles anfractuosités communiquent presque toutes entre elles et avec le large, créant ainsi des conditions de milieu extrêmement favorables à la retraite de beaucoup de poissons à la reproduction d'un très grand nombre d'entre eux et à la protection d'un alevinage considérable.

Ajoutons que sur la côte Est de l'île les conditions de croissance des polypiers sont optima en raison du fait que la mer y est agitée pendant la plus grande partie de l'année, et l'eau toujours exempte de sédiments nuisibles à leur existence.

VEGETATION SOUS-MARINE.

Fait immédiatement frappant lorsqu'on prospecte les alentours de cette île, c'est l'absence complète des algues du genre Sargassum si communes dans tant d'autres régions néocalédoniennes où souvent elles sont l'élément dominant.

Il est possible que l'on puisse attribuer cette absence, en partie du moins, à la distance relativement considérable à laquelle se trouvent les "barrières" de grand récif: le brassage à peu près continu de la mer doit gêner la fixation de telles algues qui offrent, chez la majorité des espèces de ce genre, une trop grande surface à l'eau pour pouvoir coloniser.

Par contre, l'abondance des algues de petites dimensions est à noter ainsi que celle des phanérogames aquatiques représentées sur des aires très vastes et en peuplements d'une extraordinaire densité, par des Cymodocea et des Halophila.

Nous avons signalé l'importance considérable des algues calcaires (Lithothamnium et Lithophyllum) et le rôle qu'elles jouent dans l'armature des plateaux et dans leur continuelle consolidation.

A noter l'extrême rareté ou même l'absence complète de quelques algues d'une particulière fragilité telles que Liagora leprosa H. Ag.

D'une manière générale, il est trop tôt pour pouvoir donner dès maintenant une liste complète des espèces d'algues récoltées par l'un de nous pendant ce séjour à l'île Pott, un certain nombre de ces plantes marines étant d'ailleurs tout à fait nouveau pour nous, et déjà adressées à des spécialistes, mais d'ores et déjà, on peut signaler quelques éléments majeurs de cette flore marine.

PHANEROGAMES.

Cymodocea serrulata Aschers

Cymodocea isoetifolia Aschers" rotundata Aschers" sp. (à feuilles beaucoup plus longues et un peu plus
larges que celles de l'espèce serrulata).Halophila ovalis Hook" sp. (à feuilles plus larges que celles de l'espèce
ovalis et de couleur lie-de-vin au lieu de verte)ALGUES.Algues de sol.

Scytonema) sur pierres et coquilles dans les aires

Stigonema) rarement atteintes par le flux).

Nota : pas constaté la présence de "masses" de Nostoc sur les
sables voisins de la mer.Algues marines:

<u>Acetabularia kilneri</u> Ag.	(Chloro.)
<u>Caulerpa</u> sp. (très voisine de <u>c. racemosa</u> Lamour	(")
<u>Chaetomorpha</u> sp.	(")
<u>Codium</u> sp.	(")
<u>Dasycladus australasicus</u> Sond. <u>très rares</u>	(")
<u>Dictyosphaeria versluysi</u> W. & B.	(")
<u>Dictyota</u> sp.	(Phéo.)
<u>Ectocarpus</u> sp.	(")
<u>Enteromorpha</u> sp.	(Chloro.)
<u>Halimeda incrassata</u> Lamour	(")
<u>Halimeda tuna</u> Ellis & Soland	(")
<u>Halimeda macroloba</u> Deene	(")
<u>Hydroclathrus clathratus</u> Bory	(Phéo.)
<u>Laurencia</u> sp.	(Rhodo.)
<u>Oscillatoria</u> sp.	(Cyano.)
<u>Padina</u> sp.	(Phéo.)
<u>Flocamium</u> sp.	(")
<u>Pocokielia nirescens</u> (Sond) Pap.	(")
<u>Turbinaria ornata</u> J. Ag.	(")
<u>Valonia</u> sp.	(Chloro.)

FAUNE MARINE.

Il était impossible, pendant un séjour aussi limité que celui que nous avons pu faire à l'île Pott, et parceque notre activité devait se porter sur d'autres questions d'établir un inventaire de la faune des récifs littoraux entourant ce territoire, mais les visites presque quotidiennes que nous avons tenu à faire pendant les heures de grande marée basse nous ont permis de noter certains éléments représentant les constituants majeurs des aires considérées.

OBSERVATION D'ENSEMBLE.

Si, d'une manière générale, les organismes que l'on rencontre dans ces régions sont, en majorité, les mêmes que dans les localités déjà prospectées par nous autour de la Grande Terre, il n'en demeure pas moins que certaines espèces, rares dans ces dernières, apparaissent comme très communes à l'île Pott.... et inversement.

En dehors d'aires à type très particulier (comme celle du "chenal" situé entre l'île Pott et l'îlot Manjaleap. (pl. γ fig. 1 et 2) et qui mériterait une étude minutieuse aux premiers éléments de laquelle nous ne pourrions réserver qu'un petit paragraphe à part) nous remarquerons que les plateaux coralliens, à marée basse et les zones sous marines immédiatement voisines des lisières externes de ces plateaux sont plus peuplées qu'ailleurs.

Qu'il s'agisse de mollusques, d'opisthobranches, d'échinodermes etc... tous ces organismes sont en nombre beaucoup plus élevés que partout ailleurs.

Quant à l'ichthyofaune proprement dite, elle dépasse, en abondance, tout ce qu'il nous avait été donné de voir antérieurement.

Il s'ensuit que tout essai d'étude écologique un peu sérieuse de telles régions nécessiteraient un temps considérable, tant en fonction de l'abondance de ces organismes que de la grande étendue du territoire qu'ils occupent. Il semblerait, en conséquence, tout à fait ridicule de vouloir établir un embryon d'inventaire en dressant des listes de constituants car l'idée qu'elles donneraient des peuplements^{et} de leurs zonations risquerait d'être faussée.

Nous nous attacherons donc seulement à signaler, d'une part les organismes qui nous ont semblé dominer, d'autre part la différence profonde des bios où nous les avons reconnus et ce, en tenant compte surtout du cachet physiologique spécial que plusieurs de ces organismes impriment à certains secteurs.

REGION NORD, EST et OUEST (Bios coralliens)

Ichthyofaune.

Outre les poissons habituellement présents dans les bios à formations coralliennes pures ou à peu près exemptes de végétation, et parmi lesquels les Scaridae, les Pomadasidae (Plecthorynchus) et les Hepatidae (Naso) semblent dominer, on doit noter l'abondance considérable des espèces du groupe ^{des} Serranidae⁽¹⁾ avec les genres suivants, les plus souvent remarqués : Epinephelus, Cephalopholis, Plectropomus dont on peut dire que les représentants semblent être de dimensions d'autant plus importantes que la profondeur où ils se trouvent habituellement est grande. (A noter, d'un point de vue purement écologique, l'extrême rareté du genre Cromileptes et l'absence apparente du genre Diploprion).

Un grand nombre de Carangidae, de toutes tailles, circulent en bancs parfois importants parmi cette énorme collection de poissons de toutes familles continuellement présentes contre l'accroissement de la lisière externe de ces récifs.

De leur côté, les poissons des genres Lethrinus, Lutjanus, Siganus, apportent l'effectif de leurs nombreux individus dans la masse du stock général.

Squales. Nous avons, au cours de nos plongées, aperçu un certain nombre de requins mais à des distances en général trop forte et pendant un temps trop court pour leur donner une indication des genres auxquels ils appartiennent. Reconnu avec certitude trois Stegostoma.

(1) On verra, dans la partie à caractère économique de cette étude, l'intérêt de cette abondance de Serranidae.

Crustacés.

Les décapodes sont peu nombreux dans ces bios coralliens en dehors de petites espèces ubiquistes. Pourtant les représentants du genre Thalamita sont particulièrement abondants le long de la lisière interne des plateaux et contre les parois rocheuses de la côte. Très peu de langoustes.

Gastéropodes et Lamellibranches.

Sont en pleine eau, beaucoup moins abondants dans ces bios que dans ceux de même nature étudiés auparavant en d'autres régions de Nouvelle-Calédonie.

Seront par contre, beaucoup plus fréquents sur des plateaux qui découvrent à marée basse dans la région Sud de l'île Pott.

Trochus niloticus L. très abondants (formes jeunes, non "commerciales").

Onistobranches.

Même observation. (Nulle part d'Hexabranchus imperialis).

Echinodermes.

Holothuries. Assez nombreuses un peu partout, et particulièrement sur les aires de sable peu profondes (2 à 3 mètres) et dans les vasques où subsiste un peu d'eau après le reflux. Mais il ne s'agit que très rarement d'espèces utiles.

Crinoïdes. Abondance remarquable de Comatules représentées par au moins sept espèces différentes. Imprimant, aux parois et aux étages sous-marins de la lisière externe, un cachet physiologique très particulier dans la région Nord surtout.

Asterides. Peu abondantes dans ce bios en dehors d'espèces ubiquistes. Quelques Linckia laevigata, mais en bien petit nombre par rapport à celui de la même espèce sur les plateaux de la région Sud.

Echinides. Peu de Centrechinus (diadema) setosus Lesque, l'oursin dominant étant sans conteste Heterocentrotus mamillatus Lamarck.

Polypes.

Les Gorgonidae sont surtout représentées par l'espèce rouge à gran-

des arborisations du genre Melithaea.

Point de Simularia mais beaucoup de Sarconhytum, très inégalement répartis dans les "jardins" de coraux.

Spongides. Peu abondantes.

Madréporaires. Quantité extraordinaire en nombre et en variété.

REGION SUD.

Outre les organismes déjà cités comme étant les plus typiques des bios coralliens des régions Nord-Est et Ouest, il convient d'en citer quelques autres, particulièrement typiques de deux aires distinctes de cette région Sud.

I - Grand plateau dit de MOUAN (pl.V fig.2)

Il est tout à fait comparable, dans son allure générale à un plateau exondé à marée basse du type, par exemple, de celui du récif Ricaudy (Nouméa), mais plus vaste et plus allongé (pl. fig.)

Les éléments détritiques coralliens qui le constituent, en arrière du bourrelet surélevé de la lisière vivante, l'emportent, en surface occupée sur les aires de sable. Ils sont, dans leur grande majorité agglomérés entre-eux par des algues calcaires (Lithothamnium) dont l'importance, ici encore, est considérable.

Quelques dépressions en forme de chenaux traversent ce plateau sur presque toute sa largeur et doivent provenir de l'influence ancienne des petits creeks dont le débit a pu être jadis plus important qu'aujourd'hui. A l'heure actuelle les eaux de ruissellement et de sources qui descendent des collines avoisinantes s'écoulent, en nappe, par la faible dépression littorale qui longe la plage et c'est vraisemblablement à cette disposition que l'on doit la présence, au niveau de l'île Manjulan d'une zone boueuse où la mangrove s'est installée largement.

Au point de vue faunistique, on peut, tout de suite, parler d'un faciès à Linckia laevigata et à Fridacnes, tant ces étoiles de mer bleues et ces "bénitiers" vivants sont nombreux sur toute l'étendue de ce plateau.

D'autres organismes y pullulent, tant chez les Crustacés (grande abondance) de Stomatopodes et de Décapodes) que chez les Gastéropodes où le genre Cypraea domine.

Les Echinodermes rencontrés sont, en dehors de Linckia déjà citée, d'autres astérides communes, des ophiurides en quantité considérable (à noter en passant l'extrême rareté d'Ophiarachna incrassata Lamarck., si commune dans la région Sud de la Nouvelle-Calédonie). Enfin de nombreuses Holothuries sont représentées par plusieurs espèces, (la plupart sans intérêt commercial) qui voisinent avec deux espèces de Synapta.

Les poissons, dont la majorité est représentée à marée basse par des "picots" (Siganus sp., Amphacanthus sp. etc...) circulant dans les "chenaux" et bassins, sont nombreux aussi et c'est dans les vasques où subsiste un peu d'eau que l'on retrouve l'habituel échantillonnage de jeunes formes d'un grand nombre de genres (en particulier Lutjanus, Lethrinus, Chaetodon, Flethorinchus, Holocentrus, Balistapus etc...) ainsi que de nombreuses formes adultes de petites espèces (en particulier dans les genres Thalassoma, Callyodon, Coris, Pseudoscarus, Pomacentrus, Istiblennius, Salarias etc...

A noter aussi la présence très fréquente d'une Murène non encore remarquée dans d'autres régions à caractères similaires et dont les échantillons rapportés diront s'il s'agit d'un Lycodontis ou d'un Leihala.

II - Grand chenal entre l'île Pott et l'îlot Manjalean (Pl.VI Fig.1)

Cette aire assez vaste - environ 500 mètres de long sur 100 m. de large - est à considérer à part en raison, et de son aspect physiographique et des éléments qui la constituent. La figure de la planche en montre l'originalité. Ce bios particulier peut être délimité facilement par une ligne de démarcation tirée en fonction d'un faciès à Stoichatis, énormes anémones qui sont l'élément dominant.

On voit ces organismes commencer à occuper le terrain dès que l'on passe de la zone exposée du secteur Sud à la zone abritée du secteur protégé par l'îlot Manjalean et par la barrière qui le relie à l'île Pott sur le front Est. Plus précisément cette zone à Stoichactis correspond à l'ouverture Ouest du chenal, à environ 200 mètres en retrait de l'îlot.

Manjalean.

Dans toute la largeur Sud du chenal, des blocs de gros porites morts sur lesquels une croissance secondaire s'inscrit circulairement formant à espaces à peu près réguliers, des plates formes surelevées et conditionnent, par le fait, des bassins communiquant ensemble et au milieu desquels croissent de nombreuses formes coralliennes massives ou branchues. Elles sont de petites dimensions évidemment mais leur disposition évoque souvent l'allure de micro-atolls.

En avant du chenal et en direction de l'Est un large plateau réunit à marée basse la côte de l'île Pott et celle du petit flot Manjalean. Il est une réplique du plateau de Mouan. La bordure vivante qui fait front à l'assaut des vagues d'Est est très déchiquetée, comme le sont aussi les parois rocheuses aux deux ailes de ce plateau. Tout le paysage, tant aérien que sous-marin étant extrêmement tourmenté. Les bords littoraux du chenal sont occupés par de la mangrove (fig. \\\)

L'intérêt particulier de cette région est justement la proximité de cette mangrove, de coraux vivants en lisière des plateaux émergés à marée basse, de coraux morts consolidés et de ce chenal où les conditions d'existence, pour la faune qui s'y trouve sont continuellement changeantes.

A marée haute il y a assez d'eau pour que toutes espèces de poissons y cheminent. A marée descendante sur les bords du chenal les espèces de mangrove, Therapon, Mugil, Gerres etc.....restent au voisinage des racines immergées de Rhizophora tandis que dans le chenal proprement dit des multitudes de Lutjanus, Lethrinus installés dans les bassins, et vasques s'y trouveront enfermés pendant tout le temps de la marée basse. On a à ce moment là, la vision d'un véritable vivier d'une animation tout à fait extraordinaire.

Anticipant sur notre étude économique de cette région nous pouvons signaler qu'une telle disposition de chenal, dans d'autres régions du monde aurait conduit les habitants de la région à y installer de nombreux systèmes de captures de poisson, tant la configuration s'y prête à merveille.

ECONOMIE DE L'ILE.

Production terrestre.

Les cultures de l'île Pott sont, du point de vue commercial, uniquement représentées par les cocoteraies.

Par la connaissance que nous avons des cocoteraies des Nouvelles Hébrides et de celles de Nouvelle-Calédonie, nous avons pu juger de la valeur de celles de l'île Pott qui se rapprochent plus des premières que des secondes, du point de vue productivité surtout.

L'île Pott ayant été achetée il y a peu de temps par ses propriétaires actuels et des travaux plus urgents ayant dû s'effectuer en priorité, le "comptage" des arbres n'est point encore achevé mais on peut estimer que l'ensemble de ces cocoteraies couvre environ deux cents hectares.

Leur état de santé est tout à fait remarquable et, tant par la connaissance qu'en ont les propriétaires que par celle qu'à pu nous donner un sérieux examen de la majorité des sujets, aucune atteinte grave de parasitisme n'est à constater. Point d'attaques d'Oryctes, point de traces visibles de Brontispa sur les folioles, un seul arbre dont l'allure sommitale présentait un caractère anormal (pl. VII Fig. 1) a été abattu à notre demande.

On a alors constaté avec regret, dans la région d'insertion des palmes, une colonie déjà abondante de Diocalandra taitensis Guer. Les débris résultant des sections que nous avons faites pour la recherche de ces parasites et les tronçons du stipe de ces cocotiers ont été immédiatement mis en tas en vue de leur destruction par le feu.

Coprah. La préparation du coprah se fait en "sun dried". Le produit est, d'une manière générale, de fort belle qualité.

La production actuelle dépasse une centaine de tonnes, mais il nous semble qu'elle pourrait être largement accrue. Un assez grand nombre d'arbres pourra être encore planté - ce travail est déjà commencé - dans des régions où, les plantations n'ayant pas été faites en ligne, des espaces nombreux sont vacants. Des remplacements sont également envisagés et qui porteront sur des cocotiers que le cyclone de 1942 a couchés ou abîmés. Enfin, de jeunes plants sont peu à peu remplacés dans des baies souvent minuscules mais dont le nombre permettra d'atteindre un total de coco-

tiers supplémentaires, sur des espaces repris au Goyaviers et à d'autres plantes sauvages plus nuisibles qu'utiles.

Le ramassage des noix et leur préparation se fait, et par quelques familles indigènes installées à demeure dans les régions où la production est la plus forte, et par une équipe de travailleurs indonésiens, équipe volante qui est amenée en vedette à telle ou telle cocoteraie où le travail est urgent.

Les autres cultures non commerciales sont représentées par des cultures vivrières destinées à l'alimentation des travailleurs. Elles sont faites dans la partie la plus large des petites vallées où coulent les ruisseaux sur des espaces pris à la forêt et, par conséquent dans des terres de très bonne qualité (pl. VII fig. 2). Dans l'impossibilité actuelle d'obtenir des analyses de terre détaillées nous ne pouvons donner, des échantillons rapportés qu'une analyse très sommaire dont l'essentiel nous montre que ce sont des sols très légèrement acides de pH peu différents de 6,5.

Les cultures principales sont:

Manioc, Taro, Ignames, Pommes de terre, Haricots, Choux, etc.... On voit aussi quelques cannes à sucre.

Toutes ces cultures, très abritées, arrosées avec la plus grande facilité et profitant d'une terre riche et profonde sont par le fait, d'excellent rendement.

La présence à quelques heures de l'île Pott, d'un flot à guano pourrait être d'une utile ressource éventuelle si l'on devait accroître, dans des terres moins bonnes, les surfaces de cultures vivrières déjà existantes.

Elevage.

Bovidés. On ne peut, à proprement parler d'élevage mais il faut signaler la présence de plusieurs centaines de Bovidés auxquels la place ne manque point tant dans les cocoteraies que sur les lisières de forêt. Ce nombre pourrait être accru dans de notables proportions.

Chèvres. Quelques chèvres ont été introduites et leur utilité très discutable ne compenserait en tout cas point le grave danger qu'elles font courir à la seule végétation basse qui, sur certaines pentes du versant Est surtout, est le seul élément de maintien de sols qui, une fois démunés, glissent très rapidement.

Il n'y a pas de cerfs sur le territoire.

La faune naturelle de l'île Pott est surtout représentée par des Cheiropteres (roussettes) des oiseaux frugivores et melliphages, ~~et~~ quelques buses, quelques hérons et, bien entendu, par la présence sur le littoral, de plusieurs espèces d'oiseaux de mer, mouettes et frégates surtout. Nous n'avons pas eu le temps de prospecter la faune entomologique mais elle nous a paru assez pauvre.

A signaler une tentative d'introduction par le propriétaire, sur l'île Pott de tourterelles qui semblent s'y reproduire normalement et sur l'îlot Manjalean, de lapins dont les jennes sont voués régulièrement à la chasse que leur font les buses.

Produits de la mer.

Par ordre d'importance économique actuelle nous citerons les Trocas, les Bêches de mer, le Poisson.

Trocas :

Comme partout autour de la Nouvelle-Calédonie et des flots littoraux la pêche du Trocas se pratique aussi activement que possible étant donné les hauts courts auxquels ces coquillages à nacre se maintiennent⁽¹⁾. L'île Pott et les îles voisines reçoivent leur quote-part de la "production" des récifs qui les entourent.

De toutes les pêches, c'est assurément celle du trocas qui représente le plus de valeur tant à cause de celle du produit même, qu'en raison du fait qu'une fois pêché le trocas ne demande aucune préparation spéciale.

Ajoutons que les abords de l'île Pott sont largement pourvus en Trochus et qu'il est intéressant de constater que, si les pêcheurs sont obligés d'aller sur des récifs quelque peu éloignés pour en trouver qui soient de dimensions réglementaires, les formes juvéniles sont extrêmement nombreuses, même sur les récifs contigus au littoral. Chaque plongée que nous avons pu effectuer nous a permis de constater la grande abondance de ce mollusque.

N'ayant pu faute de bateau, nous rendre aux bancs des Surprises nous n'avons pu nous faire une idée personnelle et comparative des la richesse de ces bancs par rapport à celle des récifs tout voisins de l'île Pott.

(1) Actuellement (Juillet 1950): 15.000 Frs C.F.P. la tonne.

Il nous a été dit que la pêche du Trocas était très peu pratiquée aux bancs des Surprises parceque les indigènes refusaient d'y plonger à cause des requins trop nombreux et trop dangereux dans ces parages.

Certes la raison est valable mais on peut se demander si les indigènes familiers de ces récifs n'ont pas un peu intérêt à propager ces dires pour éviter d'être concurrencés sur des bancs plus riches en trocas par des pêcheurs qui viendraient de la Grande Terre.

Quoiqu'il en soit il serait fort intéressant de faire un séjour de quelques jours à proximité immédiate des Surprises pour évaluer justement, et la richesse de ces bancs en trocas et l'éventuel bien fondé des affirmations indigènes quant aux grands dangers d'en récolter en plongée. Cette enquête apporterait peut être alors, si le fait était réel, des indications intéressantes sur les Squales qui hantent les abords de ces récifs.

Il semble bien que, dans l'ensemble de cette région, les règlements concernant les époques pendant lesquelles la pêche du trocas est autorisée soient, d'une manière générale, respectée. Pendant ces périodes le trocas est apporté, par petits lots, soit à l'île Pott, soit à l'île Art, la plus voisine, où se trouve établie une mission, soit encore à d'autres îles où résident des planteurs ou traitants, soit enfin à la Grande Terre (Pouébo ou même Pagoumène).

Un bateau de tour de côtes passe toutes les huit semaines environ et charge à destination de Nouméa, le trocas vendu et entreposé à l'île Pott. Étant donné la multiplicité des endroits où ce produit est livré, étant donné également l'existence de récifs à proximité de toutes les îles de la région, il est bien difficile de pouvoir établir des statistiques, et de savoir exactement de quel point précis tel ou tel chargement provient. Impossible aussi de donner un chiffre, même approximatif de la production de l'ensemble des îles Pott, Belep, etc.. Il suffit en effet qu'un prix nettement plus élevé soit offert, même très loin de ces régions - par exemple dans des ports du Nord-Ouest de la Grande Terre - pour que le trocas y soit apporté. Ces quantités s'inscriront donc à l'actif des régions où l'achat aura eu lieu, et fausseront donc tout essai de statistique régionale.

Pêche et préparation du poisson.

Nous considérerons dans ce rapport deux modes de pêche, fort différents tant au point de vue de l'action de pêche qu'au point de vue de la préparation du poisson.

- I - Le poisson pêche près du littoral,
- II - Le poisson pêché à une certaine distance de la côte.

Nous avons vu plusieurs aspects de l'une et de l'autre de ces pêches et pensons avoir recueilli des données essentielles, sinon sur tous les poissons entrant dans l'économie locale (l'époque où nous nous trouvions dans cette région ne coïncidait point avec la présence de certaines espèces) du moins sur les plus couramment consommées.

I - Pêche près du littoral.

C'est une pêche "à pied". Elle se pratique, ou sur les plateaux coralliens, ou sur les plages.

a) Plateaux coralliens.

Parmi les nombreuses espèces qui, à marée haute ont envahi les grandes plateformes que constituent les plateaux situés en arrière de la bordure vivante des récifs littoraux, les "picots" (*Siganus* sp.), avec certains Lutjanidae dont la taille et la valeur de chair ont beaucoup moins d'intérêt, sont les poissons qui, à marée descendante restent le plus longtemps présents. Par bancs souvent nombreux ils circulent dans les chenaux, bassins et diverticules où la profondeur dépasse rarement 1m,50.

Le pêcheur isolé tentera d'en harponner au passage dans ces canaux, mais si plusieurs hommes sont réunis ils opéreront de concert et effectueront des manœuvres "stratégiques" souvent assez laborieuses. Les uns, disposés en demi-cercle, joueront un rôle de rabatteurs tandis que leurs compagnons occupant des postes à goullets, culs de sacs, groupes isolés de coraux branchus - où le poisson pourchassé doit se trouver forcé, les "tireront" à coups de sagaies, harpons à une ou à plusieurs pointes dont ils sont tous armés, tant les rabatteurs que les autres.

Parfois un ou plusieurs filets disposés sur les ailes du mouvement

de rabattage ajouteront un appoint de pêche au résultat de cette chasse.

b) Plages.

Au bord du littoral et surtout au voisinage des régions où croît la mangrove, de nombreux Mugilidae circulent en tout temps. On voit dans les mêmes parages de nombreux Thérapon, des Garres (poissons blancs) et plusieurs espèces de Lethrinidae. Leur pêche s'effectue soit à l'épervier, soit à la senne soit encore, quand leur abondance est particulièrement grande, à la sagaie.

C'est aussi évidemment, au bord des grèves que se pêche la sardine qui, à certaines époques, mais aussi, certaines années seulement, sont extrêmement abondantes. Comme nous le verrons plus loin, la sardine ne donne point lieu à une pêche raisonnée dans un but commercial. Elle est pêchée seulement à l'épervier et très rarement à la senne à petites mailles, d'abord faute de senne et parcequ'on ne recherche pas de quantités importantes mais seulement un appoint accidentel de nourriture fraîche et surtout l'amorce idéale pour la pêche de gros poissons (Serranidae). Quand cette bouette manque, celle que fournissent les "prêtres" (Pranesus ogilbyi Whitley) la remplace, sans, d'ailleurs, la valoir.

II - Pêche à distance de la côte.

A faible distance de la côte, mais en eau relativement profonde (entre 4 et 12 mètres environ), l'indigène pêche, sur des aires connues de lui, des poissons qui vivent sédentaires, en groupe, et dont les plus habituels représentants appartiennent aux genres Lethrinus, Lutjanus, etc.. (becs de canne, rougets, jaunets etc...) et où semblent dominer le Lethrinus hypselopterus de Blecker.

Cette pêche est faite d'un bateau retenu par un mouillage de fortune (gros caillou le plus souvent). La ligne est à un hameçon ou bien elle soutient une balancine à deux lignes. L'esche est de sardine (Fimbriclupea sp.) ou de prêtre (Pranesus sp.).

Autre pêche fructueuse, pratiquée avec les mêmes esches, tenues alors par des hameçons plus gros et des lignes de section plus forte, celle

qui vise à prendre des Serranides (Loches) poissons qui hantent les fonds rocheux voisins de l'accore des récifs.

Toujours effectuée d'un bateau, la pêche des poissons que nous appellerons les "voyageurs" (Tazards - Acanthocybium sp., Bonites - Euthynnus sp. Caranx sp. etc...) peut être considérée comme une activité accidentelle. On peut dire en effet que, pour la majorité des indigènes de ces régions, ce genre de pêche à la ligne de traine derrière un bateau en marche n'est pratiquée qu'entre le point de départ de leur base et le point d'arrivée sur le lieu de pêche fixe qu'ils se sont assignés (qu'elle soit de poissons, de trocas ou de bêche de mer) et vice versa.

C'est en quelque sorte une chance que l'on court de prendre un peu plus de poisson, accessoirement. Autrement dit les indigènes n'effectueraient point une sortie en mer exprès pour pêcher à la traine et cela d'autant plus que, dans la grande majorité des cas, leurs bateaux ne peuvent compter que sur le vent. Pourtant, à l'époque où les tazards abondent, et souvent par quantités considérables, l'indigène fera faire à son voilier quelques détours pour aller tirer des bordées en face de certaines passes où il sait que le mouvement des bancs de poissons est très intense.

Pour cette pêche à la traine, deux leurres seront utilisés. Ou bien ce sera le leurre en corne, pièce taillée en forme de navette et sur laquelle sera fixé un hameçon double, ou bien, mais plus rarement une manière de "feather", leurre fait le plus généralement de plumes de coq et ne portant qu'un hameçon.

La cuiller métallique, nageante ou tournante, n'est pas utilisée.(1) Nous avons signalé la capture, par le même procédé de pêche à la traine des bonites. Précisons tout de suite que cette pêche - si fructueuse dans des régions comme les Etablissements Français de l'Océanie par exemple - est, autour de la Nouvelle-Calédonie, d'un rendement très capricieux et rarement productif. Certes ces poissons sont souvent très abondants comme en témoignent si fréquemment ces vols très denses de mouettes qui, tournoyant au-dessus d'eux lorsqu'ils chassent en surface, signalent, de très loin, leur présence.

(1) Nous reviendrons sur cette question dans un chapitre spécial réservé aux constatations faites sur les captures effectuées, sur corne et sur cuiller.

Notre connaissance personnelle rejoint les constatations d'indigènes avec qui nous échangeons ces observations. Nous avons comme eux, constaté, maintes fois - dans les eaux péricalédoniennes - qu'une ligne de traîne venant à passer dans ces bancs de centaines ou de milliers de bonites, en capturent bien rarement⁽¹⁾, tandis que les chances sont bien meilleures lorsque la cuiller passe à proximité d'un groupe qui ne compte que quelques unités seulement.

On peut donc dire que, pour ces régions, plus il y a de bonites en groupe, moins elles mordent.

Cette pêche à la traîne capture d'autres poissons et il est fréquent que ce soit des bécunes ou barracoudas (*Sphyræna* sp.). Dans cette région du Nord où quelques prises de ces brochets de mer eurent lieu, nous avons noté que chaque fois, les indigènes des Bélepe qui étaient à bord, les rejetaient à la mer (interdit ou crainte de toxicité). Ce serait aux Ethnologues à se prononcer, mais il est indéniable qu'à certaines époques de l'année, des bécunes ont été responsables d'empoisonnements sérieux, tant dans la zone néo-calédonienne que dans d'autres régions subtropicales.

Citons enfin comme poissons capturés aussi à la traîne, des Garangues dont certains spécimens atteignent communément 15 à 18 kilos.

Préparation du poisson.

Nous examinerons dans le même chapitre la préparation à laquelle se livrent les quelques blancs et les indigènes de ces régions, car elle est, de part et d'autre, à peu de choses près la même, une seule personne, propriétaire de l'île Pott, ayant poussé un peu plus loin que les autres mais sur les mêmes principes, les questions de salaison, de fumage et de conditionnement. Ce qu'il faut différencier, c'est la préparation à terre et la préparation en mer, cette dernière ne comportant point de fumage.

Poisson salé.

On pourrait s'attendre à ce que les sardines qui, certaines années, abondent autour de ces îles aient donné lieu à des préparations en saumure.

(1) Nous en avons renouvelé personnellement depuis plusieurs années l'irritante et décourageante expérience.

Il n'en est rien et cette richesse, comme bien d'autres, n'a jamais fait l'objet, sur une échelle un peu importante, de la moindre préparation destinée à une longue conservation. Les seuls poissons, couramment salés sont le Tazard⁽¹⁾, les Loches⁽²⁾, les Carangues⁽³⁾, les Mulets⁽⁴⁾.

On conçoit que des poissons comme le tazard soient rarement l'objet d'un fumage. En effet, ou bien leur capture a lieu à l'époque des grands passages, et il est d'autant plus nécessaire de les préparer à bord que leur quantité est plus grande, ou bien c'est "en saison morte" et les quelques individus pêchés accessoirement seront consommés en peu de temps et un salage léger sera alors suffisant.

Il en sera tout différemment lorsque la chair de ces poissons sera destinée à être expédiée au loin comme par exemple de Pome à Nouméa. Leur préparation sera conduite alors avec le plus grand soin comme nous avons été à même de le constater à bord du cotre qui nous ramenait de Pott à Pome et nous avons beaucoup apprécié le tour de main remarquable de certains vieux indigènes dans les diverses manipulations que ces soins nécessitent.

Voici dans leurs lignes essentielles, comment elles se succèdent: Le poisson amené à bord, est le plus souvent assomé avec un objet quelconque faisant office de matraque; quelquefois il est tué par pénétration profonde d'une lame de couteau dans le crâne. Il arrive que les deux opérations soient effectuées lorsqu'une bête mal assomée ne meurt pas assez rapidement. La deuxième méthode qui n'est pas, hélas, la plus couramment employée, est infiniment préférable. En effet le simple fait d'assommer le poisson à coup de matraque - ces coups n'étant point assenés avec précision lorsqu'il saute et change de place rapidement - aboutit inévitablement les chairs au niveau des points "contusionnés". Les poissons sont, ou préparés immédiatement au fur et à mesure de leur capture si les manœuvres du bord n'absorbent point le ou les hommes qui y sont nécessaires ou, restent pendant un certain temps sur le pont en attendant que ces hommes puissent s'en occuper. En général ils attendront que les prises aient atteint un nombre de plusieurs unités pour les préparer en une seule séance continue ou en deux reprises. Des seaux d'eau de mer sont montés à bord et les bêtes sont lavées largement.

Etant donné qu'il s'agit de bête comme le Tazard, on ne peut à proprement parler d'écaillage, mais d'un raclage superficiel, celui-ci devant

(1) Acanthocybium sp. (2) Serranidae, (3) Caranx sp. (4) Mugil sp.

en tout cas prendre garde d'abîmer la peau qui doit être exempte de coupures au moment où les tranches recevront les incisions pour le salage.

Une fente est pratiquée des ouies à l'anus, sur la ligne longitudinale du ventre avec un fort couteau à longue lame très effilée aussi bien aiguisée que possible.

La main de l'opérateur procède alors à une éviscération complète. Cette opération précédant ou succédant à l'étêtage (on ne conserve point la tête), est toujours complétée par un nettoyage méticuleux pour débarrasser complètement la cavité générale de débris organiques et de sang.

Le poisson ayant subi ce premier stade de manipulation est suspendu par la queue au cordage de haubans du bateau (pl.VIII fig.1) on verra dans nos observations particulières les inconvénients qui peuvent résulter, dans certains cas, de cette manière de faire.

Plus tard, quand on approchera de terre, dans l'heure qui précédera les manoeuvres de mouillage on décrochera, un à un, les poissons et on les préparera de la manière suivante:

La méthode habituelle, consiste à couper la bête en deux tronçons sur une planche de tranchage (pl.VIII fig.2) ou sur une caisse renversée.

On fend chacun de ces tronçons en entaillant les chairs, sur le dos le long et tout contre les arêtes, le couteau suivant intimement le plan osseux de telle sorte que cette seule manipulation ne laisse pour ainsi-dire aucune chair adhérente. Lorsque les tranches sont toutes découpées, on y fait des incisions parallèles, dans le sens de la longueur. Le nombre de ces entailles varie évidemment avec la largeur des tranches ou, si l'on préfère, avec la grosseur du sujet. J'en ai vu pratiquer 6 ou 7 dans des morceaux provenant de poissons de 12 à 14 kilos. Les incisions sont faites jusqu'à la peau et, bien entendu sans crever celle-ci. On les bourre de gros sel, on en répand une couche très mince sur le tout et les tranches sont alors empilées les unes sur les autres. Une fois à terre le stock ainsi constitué sera laissé dans cet état pendant 2 à 3 jours. Il sera ensuite débarrassé de son sel, lavé à l'eau de mer et séché à l'air et à l'ombre ou à un soleil pas trop violent, puis expédié dans cet état si l'expédition peut être faite aussitôt.

Dans le cas où le produit ne pourrait être livré rapidement à la consommation et demanderait à être entreposé longtemps, en attendant par exemple le passage d'un bateau, l'opération rudimentaire de salage que nous venons de décrire se transformerait en un saumurage, mais lui aussi rudimentaire. Il se borne en effet, après avoir déposé une première couche de sel au fond d'un baquet (barrique coupée en deux) à alterner les tranches de poisson avec des couches de sel, la dernière recouvrant la masse presque au ras du récipient. A partir de ce moment on peut considérer que le poisson fait lui-même sa saumure. Celle-ci n'est point remplacée et il ne semble pas d'ailleurs que l'on s'inquiète de son degré de concentration.

Le temps de saumurage varie de 3 à 10 jours et paraît dépendre d'avantage des circonstances que d'une technique ou d'une expérience bien définies.

Le produit est ensuite lavé ou plus exactement rincé et mis à égoutter puis exposé à l'air libre en milieu ventilé pendant un temps également variable selon l'état hygrométrique de l'air.

Fumage.

Les méthodes de fumage intéressent plus particulièrement certains poissons pêchés sur les plateaux coralliens, à marée descendante et ce sont surtout alors les "picots" qui en font l'objet.

Ces poissons, d'une manière générale sont fendus de la tête à la queue, en commençant par le dos et sans détacher l'une de l'autre les deux moitiés ainsi formées. Ce n'est qu'une fois effectuée cette sectionnement que l'on enlève les viscères. Selon la grosseur du poisson on pratique une ou plusieurs incisions dans la chair, destinées à augmenter la pénétration du sel. Après lavage à l'eau de mer, ces poissons sont salés et restent 24 heures au salage.

Ensuite, rincés à l'eau de mer, ils sont exposés au soleil où, s'il y a du vent, à l'ombre, et y restent 48 heures environ. Le fumage est effectué ensuite, d'une façon très rudimentaire, sur des claies et sa durée varie, tant en fonction de la grosseur des poissons que de l'intensité de la fumée. Les quelques produits que nous avons pu examiner n'avaient point une apparence rebutante mais étaient loin d'être d'une parfaite présentation.

Tout autre est le résultat obtenu par le propriétaire de l'ile qui a fait de nombreux essais de fumage d'un poisson excellent appelé communément "loche saumonée"⁽¹⁾ mais dont la chair est extrêmement fragile. Voici le détail des opérations successives auxquelles ce fumage donne lieu.

Ecaillage soigneux:

Cet écaillage est fait sans aucune brutalité pour éviter toute meurtrissure aux chairs.

Lavage :

Il est effectué avec les mêmes précautions mais largement et à l'eau de mer.

Eviscération:

Elle est conduite avec le souci de ne laisser adhérent aucun débris organique.

Nettoyage de la cavité générale :

On effectue ce nettoyage avec la plus grande minutie pour qu'il ne reste aucune trace de sang coagulé.

Découpage :

On découpe des tranches aussi longues que possible dans la longueur du poisson.

Salage:

Les filets ainsi obtenus sont placés dans un récipient dont la nature dépend surtout de la quantité de tranches dont on dispose. Mais comme le temps de salaison dure peu on pourra se contenter d'un "baquet" dont le fond sera garni d'une première couche de sel, les couches suivantes alternant avec des "couches" de filets qui, une fois superposées ainsi, sont recouvertes d'une dernière couche de sel. Le salage ne se prolonge point au-delà de 24 heures.

Rincage :

Les filets sont alors seulement rincés à l'eau de mer pour l'élimination de l'excès de sel. Autrement dit on se garde bien de procéder à un lavage.

Séchage.

Le séchage de ces filets que l'on suspend à des cordelettes - est effectué soit au soleil soit à l'ombre. Dans ce dernier cas il l'est seule-

(1) Plectropomus sp.

ment si l'aération est forte et régulière, autrement dit, - puisqu'il ne s'agit point de séchage artificiel - si le vent souffle. Pour le séchage au soleil on compte 12 heures et, pour le séchage à l'ombre, trois jours.

Là, peuvent s'arrêter les manipulations, si l'on veut se borner au stade "poisson salé" et l'on peut alors enfermer les filets dans des enveloppes en cellophane pour les livrer, sous cet emballage, à la consommation.

Mais le fumage peut être opéré en complément du salage. En ce cas les tranches de poisson sont posées sur des claies placées à environ 60 cm. au-dessus du foyer. Il semble que, pour cette dernière opération on se serve de n'importe quelle espèce de bois.

Le temps d'action de ces fumoirs très rudimentaires se limite à quelques heures et dépend surtout d'une question d'appréciation par l'opérateur.

De ces filets de "Loches", simplement salés ou salés et fumés, ont été, dans leur emballage de cellophane, expédiés en France et les consommateurs en ont fait savoir leur excellente appréciation.

Nous aurons l'occasion plus loin, au chapitre "Remarques et Observations Générales" de reprendre cette question de fumage pour une question qui économiquement mériterait une attention toute particulière.

X

X

X

OBSERVATIONS SUR LA PÊCHE AU LARGE, PRATIQUEE A LA TRAINÉ ET SUR LES LEURRES EMPLOYÉS.

Nous avons vu que les gens du Nord, pendant les déplacements du bateau se servaient de lignes de traîne et que le leurre employé est le plus couramment une "corne à deux hameçons soudés".

Nous avons tenu à profiter de nos randonnées en mer pour essayer les leurres les plus divers dont le nombre avait pu être doublé grâce à l'installation à bord de tangons. Ceux-ci permirent d'avoir, à la même distance les leurres suivants:

Corne à 2 hameçons - (on tournante)

Cuiller argentée à 1 hameçon (tournante)

cuiller cuivrée " 1 " (")

"Feather" à dominance de plumes blanches (non tournant)

Tous ces leurres étant montés sur les lignes fortes de même section.

Des pointages effectués nous ont donné les chiffres suivants sur un trajet de trois heures, entre les files Pott et Baaba (à l'intérieur du récif):

	<u>Corne</u>	<u>Cuiller argentée</u>	<u>Cuiller cuivrée</u>	<u>Feather</u>
Tazards	2	3	5	2
Carangues			2	
Décrochages(Tazards)		1		1
Bécunes(Barracouda)			1	

Enfin nous avons passé un dimanche à faire le tour de l'île Pott à vitesse réduite, à 5 noeuds, par temps très calme et le trajet suivi à épousé toutes les sinuosités de la côte, ou plus exactement du récif et des rochers qui la bordent.

Avant une ligne de traîne à tribord (côté le plus proche de la côte et, à babord, le dispositif de trolling.

Touches et captures furent beaucoup plus nombreuses au trolling qu'à la traîne et cela malgré l'avantage qui avait été donné volontairement à la traîne en la plaçant sur le côté le plus proche du récif.

Nous attribuons les résultats meilleurs sur la ligne de trolling à sa position légèrement plus profonde et à la section du fil beaucoup plus faible.

Bien qu'il n'était pas sans intérêt de démontrer la supériorité incontestable de la cuiller tournante (et du modèle cuivré en particulier) sur le leurre "nageant" fait de corne ou de plumes il ne semble pas nécessaire de s'étendre, plus longuement, sur la comparaison de ces deux moyens de pêche puisque cette étude doit avant tout considérer le côté pratique

et rentable de nos activités. Or la technique toute sportive du trolling ne peut être envisagée comme un moyen habituel en raison surtout du temps de capture que nécessite chaque prise tandis qu'à la traîne ordinaire les poissons sont ramenés d'autorité sans qu'il y ait risque de casse, grâce à la grosseur de la ligne.

Remarquons pourtant qu'il serait intéressant pour quelqu'un voulant faire vivre une industrie de pêche orientée sur les Serranidés d'envisager l'emploi de "câble" de nylon (avec bien entendu avançon métallique long et très "émérilloné") dont la résistance et l'élasticité permettent de descendre à des sections assez faibles et qui, par le fait, les rendent beaucoup plus pêchantes.

HOLOTHURIES (Bêches de mer)

Généralités:

On sait l'importance considérable en Extrême-Orient, et par les Chinois surtout, de la consommation de la Bêche de mer, ou plus exactement du Trepang qui en est le produit préparé et qui est considéré, disons comme un reconstituant pour ne point choquer ceux qui trouveraient le terme d'aphrodisiaque trop précis.

Le terme de Bêche de mer s'applique plus particulièrement à toutes les Holothuries pêchées dans un but commercial. Aux siècles précédents plusieurs espèces faisaient l'objet de ce commerce mais on peut penser que c'est l'élargissement des "domaines de production" qui a conduit peu à peu à faire une sélection de plus en plus serrée des espèces les meilleures, celles-ci se réduisant, de nos jours, à 2 ou 3 dont l'une, la Teat-fish proprement dite (black ou ordinary Teat-fish) - Holothuria mammifera prime sur les marchés consommateurs.

Viennent ensuite la Red Prickly-fish ou Prickly-red-Stichopus variegatus et l'ordinary red-fish - Actinopyga obesa, cette dernière qui pourrait s'aligner, sur le marché, avec la Teat-fish si elle était préparée avec beaucoup de soin.

Citons pour mémoire d'autres Holothuries qui firent jadis l'objet d'un certain commerce, mais dont la valeur est, aujourd'hui tombée à un

chiffre si bas que la pêche qu'on en ferait ne payerait point les frais engagés. C'était:

Holothuria marmorata (White teat-fish)

Holothuria sanguinolenta (Small Lolly-fish).

Holothuria edulis (White sand-fish).

Ces deux dernières, à cause de l'exploitation intensive de certaines régions, au siècle dernier, exploitation qui devait entraîner inévitablement certaines fraudes subissaient, sur les récifs du Queensland, par exemple, une préparation de nature tinctoriale à l'aide de décoction d'écorce d'essences de Mangrove. Ainsi teintées en rouge elles étaient mélangées à des lots de red-fish. Mais ce temps de fraude facile est bien révolu et seules les espèces de valeur indiscutable sont achetées.

Encore que les statistiques anciennes du commerce des bêtes de mer portant sur les dernières décades du siècle dernier et sur les premières de ce siècle soient fort intéressantes, elles n'ont plus qu'une valeur historique et nous nous bornerons à donner, à cause du cadre tout régional dans lequel notre étude doit se limiter, les plus récentes statistiques de la "production" de Bêche de mer en Nouvelle-Calédonie et la valeur de ces productions annuelles.

	<u>Quantités exportées</u>	<u>valeurs déclarées.</u>
1943	3.000 Kgs.	10.000 Frs.
1947	7.100 "	84.000 "
1948	14.900 "	214.000 "
1949	3.000 "	163.000 "

On voit par ces quelques chiffres l'intérêt que représente ce produit et l'avantage qui résulterait d'un accroissement de la pêche de ces Echinodermes.

Il est bon de noter en effet que la récolte de ces organismes est d'un prix de revient bas. Il ne nécessite point une main-d'oeuvre onéreuse, puisque cette main-d'oeuvre travaille soit au contrat soit en toute indépendance d'initiatives.

Que la pêche de l'Holothurie, quand elle ne s'effectue pas sur des plateaux presque à sec, ne nécessite, au plus profond, que des plongées de quel-

ques mètres pour lesquelles il n'est besoin d'aucun matériel de scaphandre, toujours si onéreux et qu'enfin c'est une activité qui souvent est faite en marge d'une autre. En bref, la pêche de la Bêche de mer est toujours d'un gros rapport sous quelque forme qu'elle ait lieu.

De la biologie des Holothuries on est loin de tout connaître et l'on conçoit que, faute de notions précises, sur la reproduction et surtout les déplacements de ces échinodermes, il serait impossible d'établir, le cas échéant, des réglemens de pêche et de protection. Il ne semble pas, d'ailleurs, que, pour l'instant, la pêche en soit faite si activement que ces bancs soient ruinés ou en voie de l'être. Il y a, certes, moindre abondance sur certains récifs pendant la ou les années qui suivent des prélèvements massifs mais le déséquilibre apporté au stock ne peut se comparer à celui par exemple, si grave, que l'on observe après les campagnes de pêche du trocas (Trochus niloticus).

D'ailleurs on a toujours constaté, non sans surprise, que, sur un récif ou un plateau corallien où la pêche des Holothuries aura été normalement active, les spécimens que l'on y trouvera l'année suivante auront la même grosseur que ceux pêchés précédemment, et qu'on ne rencontrera presque jamais - contrairement encore aux trocas - de formes juvéniles. On pense généralement que le "réapprovisionnement" s'effectue des profondeurs d'où "montent" régulièrement les Bêches de mer adultes. Pourtant lorsqu'à la suite d'une campagne trop activement faite, un récif s'appauvrit trop, la pêche de l'année suivante se fera en profondeur et c'est alors, à quelques mètres que l'on trouvera les spécimens de tailles normales. Les meilleurs seront obtenus en plongeant à l'extérieur de la bordure vivante du récif, à des profondeurs variant de 3 à 5 mètres, plus rarement - et seulement dans les régions trop pêchées - à 6 à 8 mètres, les sujets les plus volumineux étant évidemment les plus recherchés.

Pêche dans le Nord de la Nouvelle-Calédonie.

C'est de préférence en période de pleine lune et de nouvelle lune - très vraisemblablement parcequ'à ces époques correspondent des marées très basses - qu'ont lieu les campagnes de pêche les plus faciles puisque ces marées découvrent considérablement les plateaux et la bordure du récif.

Les gens de l'extrême Nord et, en particulier des îles Belep, Pott, etc... ont coutume de n'entreprendre qu'une ou deux campagnes de pêche intensive par an et il semble que le point d'attraction des "initiés" soit surtout les plateaux des Surrisés.

Préparation.

Les Bêches sont mises telles quelles en sac ou au fond du bateau jusqu'à ce qu'un nombre suffisant justifie un retour à terre, où elles subissent alors les diverses manipulations suivantes :

Nous prendrons pour type de préparation celle dont la Teat-fish est l'objet

L'animal est fendu, par en dessous, longitudinalement à l'aide d'un couteau long et pointu.

Il est alors vidé, non seulement de ses organes internes mais débarrassé de la fine peau intérieure adhérente à la paroi.

Cette eviscération étant effectuée, on place les Bêches de mer dans une barrique dont le fond a reçu préalablement une bonne couche de sel. On en répand ensuite sur les Bêches au fur et à mesure qu'elles s'accumulent dans le récipient, en mesurant à peu près une poignée de sel pour une Bêche ce qui, en gros représente, l'opération terminée, 25 kilos de sel pour une barrique de Bêches.

La durée de ce salage varie de 2 à 4 jours. Au bout de ce temps on ressort les Bêches, on les débarrasse de leur sel, mais sans les laver et on leur fait subir une cuisson à l'eau bouillante pendant une heure.

C'est alors qu'on les lave à l'eau de mer.

Puis on les "fiche". Cette manipulation consiste à placer quelques petits bâtonnets disposés dans la largeur de façon à garder écartées les lèvres de l'incision.

Le produit ainsi "fiché" est laissé 12 heures en "résuage".

Lorsque toute trace d'humidité a disparu - ce qui revêt une grande importance - , intervient alors le fumage qui dure environ 48 heures. Les fumoirs sont disposés de telle manière que les Teat-fish se trouvent à 60 cm environ du foyer. Elles sont disposées, soit sur des claies de bois dur soit sur des grillages à larges mailles.

Il est curieux qu'on emploie n'importe quel bois pour cette opération alors que la fumée de Rhizophora - la mangrove est si abondante dans toutes ces régions - a été depuis toujours reconnue comme la meilleure.

Le fumage terminé on procède à l'enlèvement des bâtonnets et les bûches dont la dimension moyenne est maintenant de 15 à 20 cm et leur aspect semblable à des saucisses crevées et desséchées sont l'objet d'un dernier "ressuyage" au soleil jusqu'à parfaite dessiccation.

Il est, évidemment de toute importance de n'entreposer alors ces Bûches que dans des endroits parfaitement secs étant donné la grande hygrophyllie du produit ainsi préparé.

Rendement.

On compte que 400 kilos de Bûches donnent 50 kilos de produit sec et marchand.

D'autres méthodes de préparation des Bûches de mer s'apparentent plus ou moins étroitement à celle dont la Teat-fish est l'objet mais le procédé chinois semble, lui, en différer beaucoup puisque l'on ferait subir aux Bûches, un séjour de 24 heures dans le sable, opération dont nous n'avons pu savoir si elle complétait le salage ou le remplaçait.

Il paraît que les experts du marché chinois accorderaient une surprime aux Bûches de mer fendues par en dessus. Nous ignorons encore pour quelle raison les préférences du marché chinois vont à ce dernier procédé et s'il ne faut voir là qu'une question de présentation.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

Pêche.

Lorsqu'en se souvient de toute l'ingéniosité dépensée, individuellement ou collectivement en d'autres pays dans une multiplicité de méthodes de pêche, on ne peut qu'être frappé du caractère rudimentaire de celles employées ici. Elles sont, en fait, non seulement à la mesure des moyens dont disposent les indigènes - et les quelques blancs qui s'y adonnent en marge de leur activité principale - mais aussi en proportion des besoins réels de ces populations.

En d'autres termes, à quoi bon des moyens plus étendus ou plus compliqués qui ne s'imposent pas ou mieux ne s'imposent plus à des indigènes dont la densité, relativement très faible ne les astreint point à une plus grande dépense d'énergie pour un ravitaillement, par ailleurs si aisé, puisque le poisson est présent partout.

L'on peut s'étonner pourtant de ne voir aucun dispositif de pêche "automatique", nous voulons dire des bordigues ou des bas-parcs qu'il serait si facile d'installer sur tel plateau ou l'on verra quelques indigènes se donner tant de mal et mettre tellement de temps parfois pour harponner, à plusieurs, quelques malheureux picots ou autres poissons.

De même nous n'avons vu aucun engin aisément transportable telles que des nasses. Quant aux pirogues, elles sont à peu près inexistantes comme d'ailleurs sur presque tout le pourtour de la Grande Terre.

En dehors des pêches de poissons, de Bêches de mer et de Trocas, on nous a bien parlé de pêches de Langoustes mais nous avons eu le regret de n'avoir aucune indication qui vaille d'être rapportée sur cette question. Il ne fait point de doute que certains récifs doivent être riches en Langoustes mais assez loin probablement des parages où nous nous trouvions et où, faute de bateau à notre disposition constante, nous n'avons pu nous rendre.

Quant aux récifs coralliens voisins du littoral que nous avons, chaque jour, prospectés en plongée, ils ne montrent point une richesse en Langoustes suffisante pour justifier une exploitation quelconque de ces Crustacés.

Préparation du poisson.

On a vu, d'après les quelques indications précises que nous en avons données combien rudimentaires aussi étaient les méthodes de préparation de poisson, qu'il s'agisse de salage seul ou de salage suivi de fumage.

Nous avons signalé pourtant que le poisson pêché "en croisière" était très bien préparé, les soins étant commandés par une question de temps et aussi évidemment par le fait que le produit ainsi traité est destiné à la vente au chef lieu.

Une remarque pourtant au sujet du salage:

Comme chacun sait, le salage ainsi pratiqué, c'est-à-dire le salage à sec, présente quelques inconvénients sérieux que ne comporte point le salage à la saumure. Les filets, exposés à l'air et quelquefois à l'humidité peuvent s'altérer, mais, dans le cas qui nous intéresse, ces dangers sont relatifs, car le temps qui court entre l'opération de salage et la mise en vente est de peu de durée, quelques jours seulement.

En fait l'opération de salage est complétée par un séchage au soleil qui accélère le processus de dessiccation mais si la déshydratation est plus complète, il ne fait point de doute que la chair perd beaucoup de sa saveur.

Transport du poisson.

Nous avons indiqué que certains poissons - et en particulier les Tazards pêchés à la traîne - étaient, au cours du voyage, suspendus par la queue au cordage de haubans du bateau.

Un point sur lequel il nous paraît nécessaire d'insister, concerne ce mode d'accrochage, entre le moment où le poisson a été décapité et vidé et celui où l'on procédera à son découpage en vue de l'opération de salage. Ce temps est variable suivant les circonstances et la longueur de la navigation. Il est rarement inférieur à plusieurs heures. Or les poissons ainsi suspendus par la queue () sont l'objet, pendant tout ce temps, d'un balancement qui les fait sans cesse s'entre-choquer et parfois, quand la mer est un peu agitée, se heurter très violemment les uns contre les autres. Nul doute que ces chocs continuellement répétés n'aient une action

des plus préjudiciables par les meurtrissures qu'ils déterminent, à la longue, sur des chairs déjà naturellement si fragiles.

La figure 1 de la planche VIII ne montre que deux poissons, ainsi suspendus, mais nous avons pu, en voir en fin de journées, jusqu'à 7 et 8 côte à côte.

Le principe de ce dispositif par suspension verticale du poisson est évidemment le meilleur si l'on ne considère que le rôle bénéfique de la circulation d'air, et surtout sur un bateau en marche, à cause de la ventilation à peu près constante qui y règne. Toutefois les aléas toujours inhérents au séchage à l'air libre sont, ici, très réduits, étant donné le grand nombre de mois secs et la température relativement douce pendant la plus grande partie de l'année. Mais tous ces avantages - si l'on devait intensifier la pêche en vue d'envois sur la capitale, d'une quantité importante de poisson salé - séché, perdraient beaucoup de leur valeur si l'on n'employait pas un dispositif différent pendant les heures quelquefois nombreuses où le poisson attend d'être débité pour le salage.

Fumage.

Au chapitre qui a traité du fumage des poissons, nous avons vu que certaines espèces faisaient l'objet d'une préparation très soignée, tels les Tazards et les loches. Ces dernières, et en particulier celles dénommées dans le pays "Loches saumonées" (*Plectropomus* sp.) bien que malheureusement de chair beaucoup plus fragile que celles de toutes les espèces envisagées en fonction de la préparation par le fumage, pourraient donner lieu à une autre préparation.

Aussi serait-il extrêmement utile de connaître la méthode exacte auxquelles les Australiens ont recours dans la préparation du poisson salé et fumé qu'ils vendent en abondance, sur place, ou qu'ils exportent sous le nom de Blue Cod ou New-Zealand Blue Cod (bien que rien ne prouve que le produit ainsi dénommé vienne de la Nouvelle-Zélande - sauf quelques exceptions).

Il y a toute raison de penser qu'il s'agit du groupe des "Grouper Fish", c'est-à-dire des Loches - au sens calédonien - mais la préparation qu'on leur fait subir en Australie donne au produit non seulement le goût excellent du Haddock mais aussi sa couleur.

Certes, si cette teinte jaune de la peau est, selon toute vraisem-

blanche, obtenue par coloration artificielle et peut être à l'aide d'une décoction d'écorce ou d'une racine comme celle du Rocouyer (Bixa orellana) encore faut-il que la salaison préalable et le fumage auquel on procède ensuite soit menés impeccablement et selon une technique éprouvée.

Il est regrettable qu'un tel produit - qui rappelle également les "Finnan Haddies" des Américains - ne soit représenté, sur le marché de Nouméa que par des envois venant d'Australie (et quelquefois expédié par avion....) alors que les eaux péri-calédonniennes sont si largement pourvues en espèces de poissons qui, avec une méthode identique de préparation permettraient d'en obtenir d'aussi bon résultat. Et nous ne pensons pas seulement aux Plectropomus déjà cités mais aussi à d'autres Serranides si communs en Nouvelle-Calédonie et de pêche aussi facile que productive tels que:

Epinephelus hoeveni Blecker

Cephalopholis pachycentron Cuv. & Val.

Chromileptes altivelis Val. etc.....

CONCLUSIONS PARTICULIERES A LA PECHE.

Si insuffisantes que puissent être, dans leurs déductions générales des notations effectuées sur des points isolés et pendant un temps de l'année très court, il n'est peut être pas inutile d'inclure dans ce rapport, les relevés des poissons qui ont été pêchés au cours du voyage qui nous a amené de Nouméa à l'île Pott et au cours de celui qui nous a ramené de ce point à la presqu'île de Pouébo (extrême Nord de la Grande Terre).

On trouvera donc, sur deux des cartes jointes à ce texte (Pl.I fig.1 et pl.II fig.1) les pointages des captures effectuées.

On remarquera que celles-ci ont été toujours plus nombreuses au voisinage des passes - c'est-à-dire des coupures existant dans le grand récif barrière - et entre les flots (pl.IX fig.1) où des courants s'établissent ou s'affrontent. Il est aussi indispensable de signaler que, sur toute la longueur du parcours effectué, nous ne ^{nous} trouvions pas à une époque de grands mouvements de poissons mais, au contraire, à une période creuse, et nous faisons d'avantage allusion aux Tazards qui, ainsi qu'en feront part nos conclusions générales, présentent l'intérêt le plus marquant et le plus réel du point de vue économique.

A noter qu'en ce qui concerne les captures de Tazards effectuées

dans des groupes très clairsemés ou d'individus isolés, la majorité des spécimens pêchés ne dépassèrent jamais la moyenne de 7 kilos. De renseignements pris à bonne source, la "période des fazaras" s'étendrait sur deux mois environ avec une durée de 4 semaines seulement de "grand rendement".

Quant aux Mulets, leur temps d'apparition massive - dont il est permis de penser qu'il doit aussi correspondre à l'époque d'élaboration des produits génitaux (janvier-février ?) n'a point coïncidé avec notre présence dans ces régions. Nous l'avons d'autant plus regretté que leur abondance exceptionnelle aux époques indiquées, permettrait de faire une étude de leur préparation sur une grande échelle, tant pour le poisson lui-même que pour ses sous-produits.

On verra d'autre part, pointée sur l'une des cartes la capture d'Elagatis (pl. IX fig. 2). De l'avis d'hommes très expérimentés tels que le Capitaine MARY qui commandait le Motor-Ship Surprise à bord duquel nous nous trouvions, et qui connaît admirablement les itinéraires suivis, pour les avoir effectués constamment depuis de nombreuses années, tels aussi que les vieux indigènes qui étaient de service à bord, jamais ces poissons n'avaient été remarqués par eux auparavant, tant dans d'autres parages de la côte Ouest que dans la zone même des points où ils furent capturés.

Nous avons précisé et expliqué la difficulté de capture des Bonites. Ajoutons qu'aucun Thon n'a été capturé, tant à l'allée qu'au retour et il semble, d'après toutes les informations recueillies, que les vrais Thons - Germo sp. et autres Thunnidae voisins - sont fort rares comme le sont encore plus les Espadons (Istiophorus et genres voisins) et les Coryphaena (Dolphin fish)⁽¹⁾.

Nous espérons pourtant qu'à l'instar des heureuses captures faites jadis par nous au large des récifs de l'île des Pins en 1945-46, en pêche sportive, il nous suffirait, cette fois encore de naviguer en dehors du grand récif pour les renouveler. Or il n'en fut rien, et cela malgré 17 heures

(1) Nous avons tenu, évidemment à nous informer des époques de passage des

Cachalots mais personne n'a pu se souvenir d'en avoir remarqué, alors que sur la côte Est de la Calédonie les observations sont nombreuses sur les passages observés, l'époque où ils ont lieu et leur importance numérique.

de navigation effectuée à l'extérieur du récif barrière. Mais là encore, aucune interprétation n'est autorisée et n'aurait de sens, sinon que ce fait négatif est une donnée positive pour des dates déterminées. La même carte indique les points de concentration des Bonites mais la notation de ces points ne prendrait elle-même une valeur que si elle était rééditée au moins deux fois chaque mois dans les mêmes parages et à condition que cet inventaire porte sur plusieurs années.

Sardines. Comme déjà dit, les Sardines ne font point l'objet, à l'île Pott et dans les îles voisines, d'une pêche organisée dans un but commercial et n'ont d'autre intérêt, pour les indigènes, que la ressource qu'ils en tirent en amorces de choix pour la pêche du gros poisson.

On peut d'ailleurs regretter ce fait, comme en face de toute richesse non exploitée. Car il est indiscutable que l'abondance des ces Clupeidae est extraordinaire mais avec ce revers qu'elle ne l'est que certaines années, leur présence étant, certaines autres, absolument insignifiante.

Problème intéressant certes pour un Océanographe qui aurait à rechercher les causes des caprices de l'afflux et de la répartition des masses planktoniques qui sont peut être à l'origine première de ces abondances et de ces absences périodiques, phénomènes qui montrent, eux aussi, la nécessité d'étudier ces mouvements et d'en dégager des enseignements pratiques.

A noter encore, au sujet des sardines que la toxicité de certaines d'entre-elles s'avère aussi indiscutable qu'extrêmement grave dans ces effets mais que personne n'a été en mesure de nous préciser s'il s'agissait, en l'occurrence, d'espèces particulières et différentes de celles qui constituent la masse des bancs et au milieu desquelles elles se trouveraient, ou s'il s'agissait de quelques individus toxiques.

Squales. Nous n'avons fait qu'une allusion très discrète aux squales de ces régions. Pendant un temps il en fut pêché un certain nombre dont les foies furent préparés aux fins d'analyse pour leur valeur en vitamine A. Les résultats peu encourageants et même tout à fait décevants que donnèrent ces analyses (6 à 7000 unités-grammes contre 30.000 qu'on en espérait et jusqu'à 60.000 qu'on décelé les nombreux échantillons provenant d'Australie, firent abandonner cette pêche. Il n'y avait pas d'ailleurs à tirer de conclusions définitives car les foies analysés provenaient d'espèces prises au hasard, et presque toujours à très faible profondeur.

La question n'a plus grande valeur aujourd'hui puisque la vitamine A s'obtient synthétiquement.

Trocas. Nous avons tenu, en en parlant au début de notre rapport, à préciser dans quelles conditions de rendement cette pêche était effectuée quels avantages elle présentait pour les exploitants et les raisons pour lesquelles il était à peu près impossible d'en établir des statistiques de "production" par régions.

Il nous reste à préciser, en forme de conclusions particulières et du point de vue d'une augmentation éventuelle de rendement que nous ne pensons point que la "production" puisse s'accroître à volonté dans des proportions importantes car la pêche de ce coquillage à nacre est faite surtout par les indigènes pour leur propre compte ou pour celui d'un traitant et que ces indigènes n'ont point tendance à fournir un effort supérieur à celui qui suffit à la satisfaction de leurs besoins d'existence dont le niveau reste insensiblement le même.

Quant à la quantité résultant de la pêche par les blancs elle ne variera qu'en fonction des cours, mais dans des proportions qui resteront relativement peu importantes. Au cas de chute sérieuse des cours il est peu probable que ces exploitants essayent de compenser cette moins value par une pêche plus intensive.

Bêche de mer. C'est dans cet ordre de produit que nous estimons qu'il serait utile de faire un effort car il représente, pour un prix de revient comparativement bas, une valeur très élevée.

On pêche l'Holothurie sur certains bancs très riches et en profitant d'autres pêches - telles que celle du trocas.

Certes on nous a bien parlé avec une certaine emphase des campagnes de pêche d'Holothurie mais notre opinion est que la bêche de mer fait l'objet, sauf de rares exceptions, d'une récolte accessoire.

Il est donc à présumer que certains récifs peuvent très bien n'être point pêchés en Bêches de mer parceque, tout simplement, le Trocas y est rare. C'est dire la nécessité à laquelle on est conduit de procéder à un inventaire raisonné et, bien évidemment, à celle aussi de résoudre le problème des moyens sérieux qui s'imposent pour pouvoir l'établir .

CONCLUSIONS GENERALES.

Nous avons bien entendu cherché à tirer un parti maximum du minimum de temps que nous avons à passer à l'île Pott. Ayant réservé aux heures de marée basse des prospections sous-marines qui nous ont donné une idée générale suffisamment précise des composants majeurs de ces bios marins, tout le reste du temps a été utilisé par nous soit à la pêche proprement dite, soit enfin à la réunion d'une documentation puisée auprès du propriétaire de l'île ou auprès des indigènes qui s'y trouvaient à demeure ou en provenance de régions voisines.

De cet ensemble de vues il découle que peu de ces notations ont une valeur réelle parcequ'elles portent en majorité sur des points et sur des faits isolés, le manque de moyens personnels de navigation et l'impossibilité dans laquelle nous nous sommes trouvés de disposer régulièrement d'un bateau qui ne pouvait être distrait de son utilisation indispensable (transport quotidien de la main-d'oeuvre aux locaux de préparation du coprah et transport de ce produit) nous ayant empêché de nous rendre sur des récifs tels que celui des Surprises où se pratiquent, en plus grande abondance qu'ailleurs, les pêches de Poissons, de Trocas, de Bêches de mer.

On peut toutefois dégager de nos observations les conclusions suivantes en précisant :

Que toutes les activités de pêche de poissons n'ont, de la part des indigènes, d'autre but que la satisfaction de leurs besoins propres.

Que la viande de boucherie pouvant se trouver assez facilement dans quelques îles de cette région, ces mêmes indigènes qui, par ailleurs ont à leur disposition, Taro, Manioc, Ignames et autres cultures vivrières ne sont pas astreints à une ichthyophagie exclusive.

Que, par le fait il ne se trouvent point dans la nécessité de recourir, individuellement ou collectivement, à des méthodes de pêche compliquées et à un matériel long à fabriquer et plus ou moins difficile à installer.

Que les pêches d'autres produits riches, Trocas et Bêches de mer,

sont d'autre part d'un rendement suffisant pour que leur rapport procure à ceux qui les pratiquent des ressources en argent également suffisantes et qu'en conséquence ils ne se trouvent point dans l'obligation de devoir accroître des pêches moins ou pas lucratives comme le sont celles du poisson, matière pauvre et fragile.

Que, dans l'état de chose existant - et qui risque de devoir durer longtemps - il est difficile de concevoir par quels moyens pourrait être accrue la production du poisson en face de débouchés nouveaux qui sont entièrement à ouvrir.

Que, toutefois, il ne fait aucun doute que les ressources ichthyologiques représentent, là-bas comme dans l'ensemble des eaux péricaréliennes, un potentiel réel bien que non encore inventorié, quantitativement surtout.

Mais qu'il est à l'heure actuelle malaisé d'envisager comment les richesses pourraient être exploitées sauf à espérer qu'une forte impulsion soit donnée par une entreprise dotée de moyens puissants et d'hommes d'expérience, tout en tenant compte de la grosse part de risque qui s'attache à toute entreprise de ce genre.

Que cette entreprise ne pourrait vivre d'ailleurs qu'en portant la plus grande partie de ses activités sur la pêche de produits exportables, en raison de la faible importance des débouchés locaux.

Que, dans l'état actuel des choses, seule - pour les régions que nous avons visitées, et le Trocas étant mis à part - la question du trévang mérite une attention toute particulière dans la recherche des moyens susceptibles d'en augmenter la production et d'en améliorer la préparation et ce parcequ'il intéresse une forme d'activité représentant, comme nous l'ont montré les statistiques, un mouvement commercial fort intéressant, non seulement en quantité mais en valeur monétaire.

Qu'en définitive, pour la forme d'étude qui nous est maintenant assignée et en considération du rôle pratique auquel elle doit tendre pour être utile au Pays, un minimum de moyens de travail est nécessaire. Le plus important étant la disposition d'un bateau dont l'autonomie permettrait de séjourner au moins deux mois consécutifs dans les régions où l'inventaire,

de produits riches, comme le sont les Holothuries n'a pas encore été fait et ne pourrait l'être sérieusement qu'en conjuguant les moyens offerts par ce bateau avec ceux qu'offre le Pédalo Le Prieur.

De pouvoir effectuer, grâce à ce bateau, des campagnes de pêche de longue durée pour suivre les déplacements de poissons comme le Tazard pendant toute la durée de leurs ~~péri~~grinations le long des côtes de Calédonie.

De prendre des contacts étroits avec toutes personnes ou entreprises qui s'occupent ou désirent s'occuper d'activités de pêche et de conserverie, et d'envisager l'aide pratique qu'elles seraient éventuellement en mesure de nous fournir pour l'inventaire des riches considérées et les propositions nombreuses qu'un tel inventaire nécessite.

Que ces contacts permettent d'étudier en commun l'utilisation possible sur place, des sous produits (huile, autolysats, farines de poisson, engrais de poisson etc...) et, parallèlement, l'étude des espèces susceptibles de subir avec succès des préparations à basse température, en se souvenant que ce n'est pas tellement ^{sur} les moyens de captures du poisson qu'il faut s'attarder mais sur son transport et sa conservation, en se souvenant toujours de cet axiome selon lequel " la misère, pour le pêcheur, commence au moment où le poisson est sorti de l'eau".

Qu'enfin l'impossible soit fait pour que ces moyens indispensables à une étude consciencieuse soient en mesure de fonctionner dès le début des grands déplacements de Tazards (Octobre - moyens qui serviraient aussi, une fois terminée la période annuelle de ces déplacements (Mars ?) à inventorier les récifs non encore exploités en Holothuries et, accessoirement d'autres produits de la mer de valeur économique non négligeable pour le pays. ⁽¹⁾

X

X

X

(1) - A titre de renseignements voici les caractéristiques du motor ship

"Surprise" :

Côté à 2 focs barre franche.

Longueur	12,60
Largeur	4,20
Creux	1,70

Tonnage 18 t,093
Moteur Diesel Lister 60 CV
Voile 120 m2 de toile.

EXPLICATION DES FIGURES.

- Pl. I fig. 1: Carte générale montrant la situation de l'Ile Pott par rapport à la Nouvelle-Calédonie. Des points de captures ou de concentration de certains poissons sont figurés.
- Pl. II fig. 1: Relief de l'Ile Pott. Les points de captures ou de concentration de certains poissons sont figurés.
- Pl. III fig. 1: Forêt de basse futaie couvrant la majorité des sommets et des pentes de l'Ile.
" fig. 2: Falaises rocheuses du versant Est.
- Pl. IV fig. 1: Pentes sur le versant Est.
" fig. 2: Cocotiers épars et forêt littorale du versant Ouest.
- Pl. V fig. 1: Région située entre l'Ile Pott et l'îlot Manjalean (sur la gauche : Mangrove)
" fig. 2: Grand plateau de Mouan (vue prise du versant Ouest de l'îlot Manjalean)
de gauche à droite: Bordure du récif corallien,
Partie du plateau restant immergé faiblement (le rétrécissement de la nappe liquide à l'extrême droite de la photo correspond au début du chenal qui sépare l'Ile de l'îlot). On voit au premier plan quelques groupes de Pandanus.
Au deuxième plan à droite la pointe de la zone basse de l'îlot Manjalean, zone couverte de la végétation typique des îlots coralliens.
A droite et jusqu'à la pointe de la Ile la côte est bordée de vastes cocoteraies.
- Pl. VI fig. 1: Détail physiographique du chenal entre l'Ile Pott et l'îlot Manjalean.
- Pl. VII fig. 1: Attitude sommitale du seul cocotier de l'Ile Pott qui présentait des signes de dépérissement (Diacalandra tahitensis Guer).
" fig. 2: Cultures vivrières (Manioc) destinées à l'alimentation des travailleurs, (indonésiens) sur des terres de forêt.
- Pl. VIII fig. 1: Tazards (Acanthocybium sp.) étêtés et vidés suspendus aux cordages de haubans en attendant leur découpage.
" fig. 2 : Découpage du Tazard.
- Pl. IX fig. 1: Roches dites "les trois soeurs" sur le trajet des Beleps à Poume. Région de présences nombreuses de Tazards, Barracoudas, Etc....
" fig. 2: Elagatis sp. (Runner fish) capturés dans la passe de Koupac (Côte Ouest de la Nouvelle-Calédonie.-



NORD

ILE POTT

lots ligué
13
29
4
5

POINTS de CAPTURES

- Tazards (*Acanthocybium* sp.)
- Loches (*Serranidae*) 35
- Carangues (*Caranx* sp.)
- /// Bonites (*Euthynnus* sp.)
(concentrations)

Echelle de 3 Milles

0 1 2 3 Miles

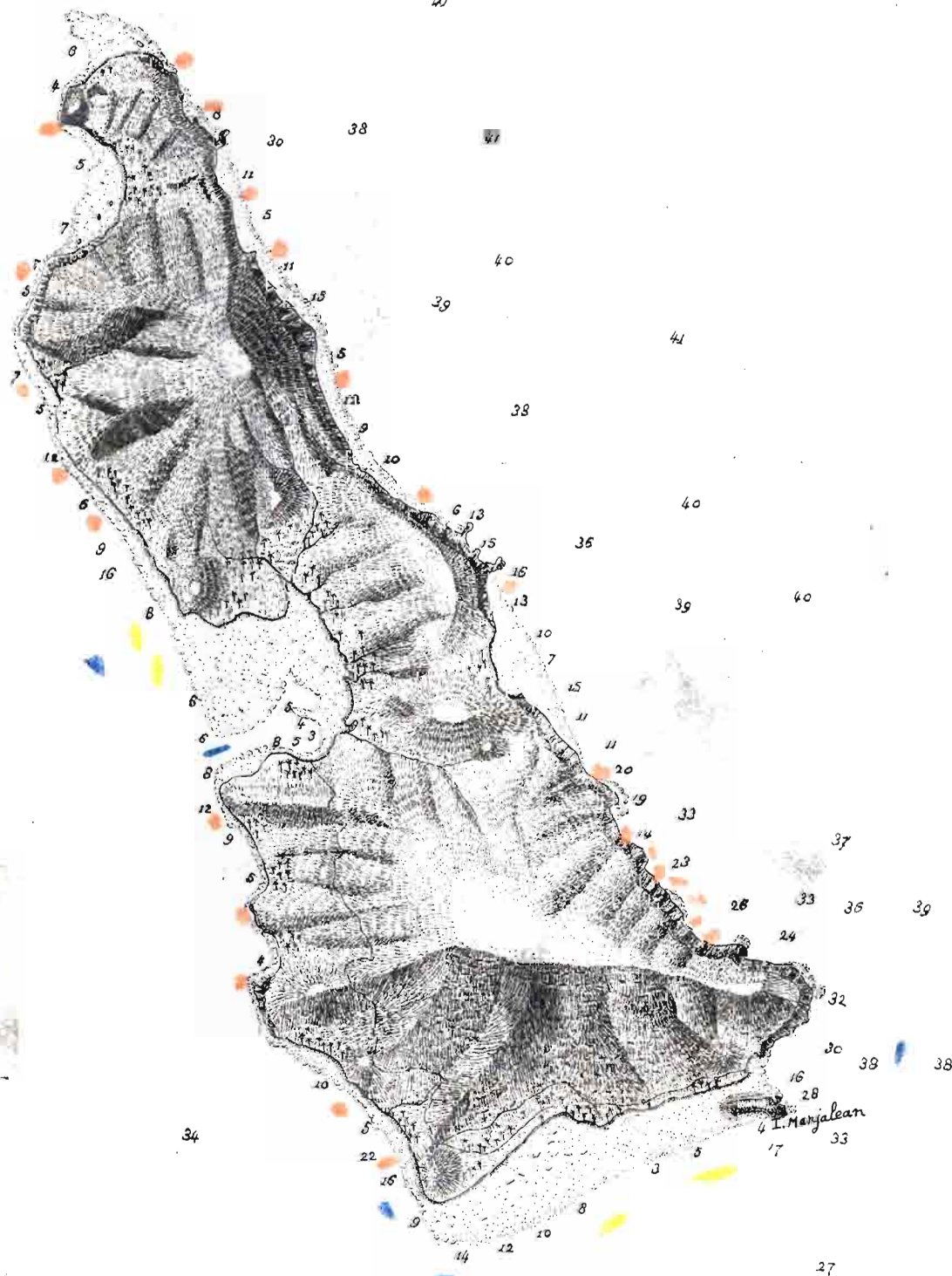




Fig. 1



Fig. 2



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 1



Fig. 2





Fig. 1



Fig. 2



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 1



Fig. 2