

La mangrove

forêt du bord de mer

LOCALISATION



Les principales mangroves en Province Nord

La mangrove s'étend le long du littoral calédonien sur 20 000 hectares, soit 1,2 % de la superficie totale du territoire. Elle se situe essentiellement sur la côte ouest et l'extrême nord de la Grande Terre et dans la région du fleuve Diahot.

Longtemps considérée comme une zone infestée de moustiques et de faible intérêt économique, la mangrove est désormais au centre de toutes les attentions. Soumise à la marée, cette forêt amphibie est un milieu très productif.

ÉCOSYSTÈME

Les écosystèmes de palétuviers sont des formations végétales littorales caractéristiques de côtes abritées tropicales et subtropicales.

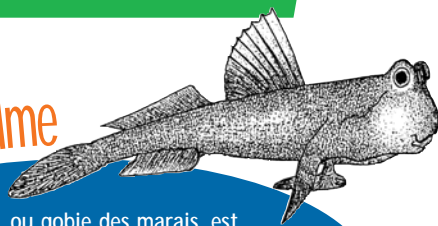
On en trouve bien sûr en Nouvelle-Calédonie mais aussi en Afrique, dans le sud de l'Inde, en Indonésie, au Vietnam, à Madagascar et en Australie, dans le nord et l'ouest.



Un milieu fondamental aux multiples fonctions :

- 1 zone tampon, la mangrove protège le littoral de l'action du vent, des vagues, des orages.
- 1 filtre biologique, elle piège les particules arrivant du milieu terrestre, des rivières et des cours d'eau. Si toutes ces matières organiques arrivaient dans le lagon, le corail serait asphyxié et mourrait.
- 1 station d'épuration, elle filtre les matières organiques et les eaux usées (à condition toutefois que celles-ci ne soient pas polluées).
- 1 nurserie, elle permet aux alevins (les bébés poissons) de se fortifier avant d'affronter les prédateurs.
- 1 jardin botanique et zoologique, elle abrite une grande diversité de végétaux et d'animaux (poissons, oiseaux, crabes de palétuviers, violonistes, batailleurs...).
- 1 usine alimentaire, elle fournit aux populations côtières les produits protéinés dont elles ont besoin.
- 1 unité de recyclage, la décomposition du feuillage de la mangrove produit un compost naturel qui nourrit le départ de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire les crabes et les poissons.

Le périophtalme



Le périophtalme, ou gobie des marais, est un des rares habitants permanents de la mangrove. Ce petit poisson sauteur facilement reconnaissable à ses deux gros yeux globuleux. À la fois adapté à la vie aquatique et aérienne, il consomme des insectes et des petits animaux d'eau.

Les huîtres, les éponges et les balanes s'accrochent aux racines de palétuviers. Quant aux oiseaux (hérons), aux poissons (mulets, loches) et aux grisettes, ce sont des habitués de la mangrove, où ils viennent se nourrir.

Les palétuviers, des plantes vivipares

Certaines espèces de palétuviers présentent une particularité unique au monde : la viviparité. Le palétuvier donne naissance à un être déjà formé. Ce que l'on prend pour un fruit et que l'on appelle communément le cigare est en fait une plantule (une petite plante), provenant du développement de l'embryon à l'intérieur du fruit.



La tanne, surélévation très salée qui ne permet pas à la flore de pousser, dessine naturellement les contours du cœur.

Au centre du cœur, se trouvent les palétuviers *Avicennia*, des arbres argentés et rabougris.

À l'extérieur, les palétuviers *Rhizophora bas*, lui font un écrin.

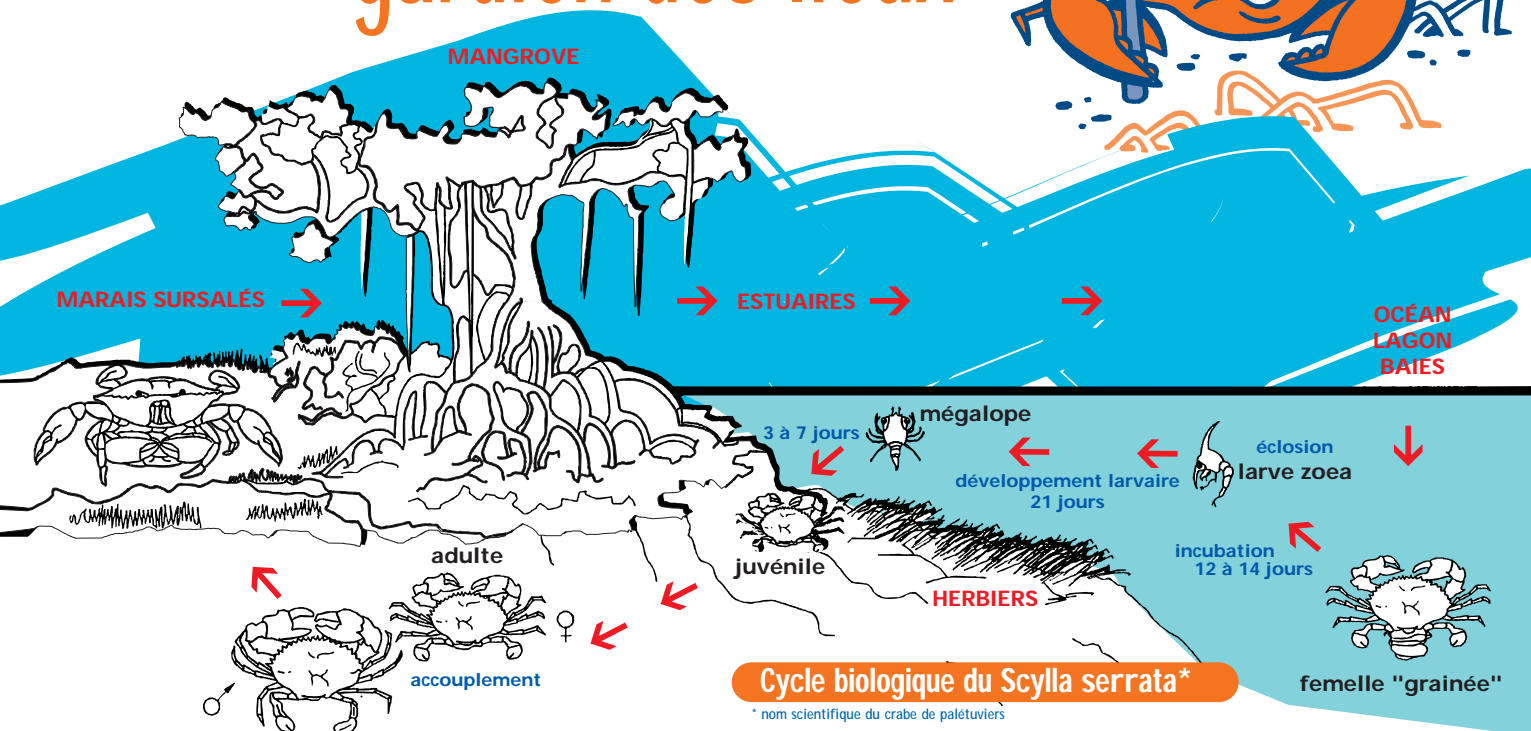
Le cœur de Voh est situé à 164° Est de longitude et 20° Sud de latitude

En Nouvelle-Calédonie, on distingue quatre grandes catégories de palétuviers :

- 1 Le RHIZOPHORA ou palétuvier blanc. Ses racines sont en échasses.
- 1 Le BRUGUIERA, ou palétuvier genouillé. La partie de ses racines qui dépasse de l'eau a la forme d'un genou.
- 1 L'AVICENNIA, ou palétuvier asperge, aux feuilles grises.
- 1 Le SONNERATIA ou palétuvier soleil, dont les racines sont des pneumatophores.

À l'image de la mangrove, le cœur de Voh est en constante évolution. D'ici quinze à vingt ans, il ne ressemblera probablement pas à ce qu'il est aujourd'hui.

Le crabe de palétuviers gardien des lieux



Cycle de reproduction

En période de reproduction le crabe remonte jusqu'aux marais sur-salés, appelés plages à crabes. Il creuse alors un terrier oblique, où il peut s'accoupler. Lorsque la femelle a atteint **14 centimètres** et le mâle **13 centimètres**, ils peuvent se reproduire. La ponte annuelle s'étale de novembre à mars. Une femelle de plus de 14 centimètres peut pondre jusqu'à **2 millions et demi d'œufs**. L'éclosion a lieu au large des eaux côtières. Les œufs donnent naissance à des larves transparentes de petite taille qui flottent pendant 21 jours avant de se poser sur les fonds meubles des baies.

Le crabe de palétuviers se déplace très peu : sa réputation de « gardien de la mangrove » a dépassé les frontières de la Province. Elle a conquis l'ensemble de la Nouvelle-Calédonie. Apprenons à mieux connaître son mode de vie.

Carte d'identité

Nom : *Scylla serrata* ou crabe de palétuviers.
Famille : Portunidae (crabes nageurs).
 La famille des Portunidae se caractérise par un très net aplatissement de la dernière paire de pattes arrière qui permet aux crabes de mieux nager.
Type : crustacé décapode (dix pattes).
Taille : 15 centimètres.
Signe particulier : marche de travers.
Domicile : mangroves des eaux subtropicales peu profondes (0 à 10 m) de l'océan indien et de la zone ouest du Pacifique.
Espérance de vie : trois ans maximum.

Muer pour grandir

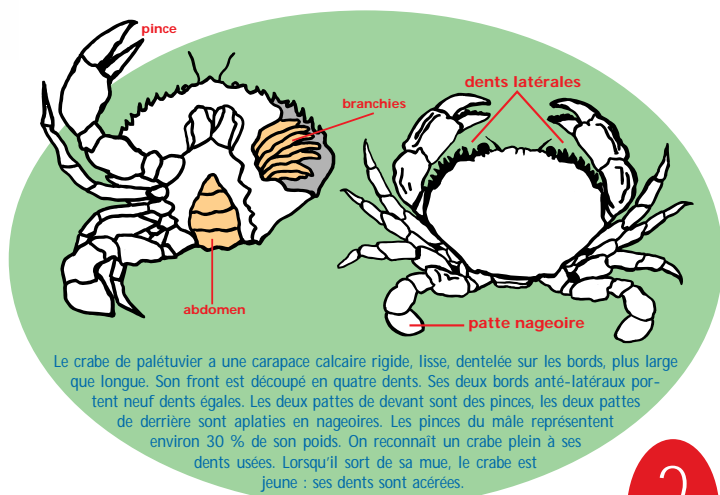
La croissance du crabe se fait par mues successives. Il rejette sa carapace (on dit alors qu'il est « mou ») et renouvelle toutes les pièces dures de son squelette interne. Tant que la carapace n'est pas dure, le crabe est dit « carton ».

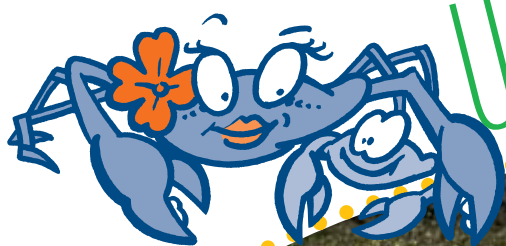
La vie d'un crabe

Le crabe suit le rythme des marées.

Il se nourrit de mollusques, de petits crustacés, de jeunes poissons, de plantes marines et d'algues. À la fois carnivore et détrivore, il ne consomme jamais d'animaux en putréfaction.

Pendant l'hiver, le crabe descend dans les zones plus profondes. L'été, il remonte dans les marais sur-salés à salicornes pour se reproduire.





Une ressource pour la tribu



Contrairement à ce qui se dit souvent, la pêche aux crabes n'est pas réservée aux femmes. Les hommes la pratiquent aussi.

Depuis des générations, les tribus du bord de mer connaissent les multiples trésors enfouis au cœur des épaisses forêts de palétuviers. Le crabe est l'un d'entre eux.

Paroles de femmes

« Toute petite, à l'âge de dix ans, j'ai commencé à aller à la pêche aux crabes avec ma grand-mère maternelle. C'est elle qui m'a tout appris. Elle me disait qu'il ne fallait jamais piquer la carapace d'un crabe avec la sagaie ou le bois, car il y a la figure d'une personne sur la carapace. Piquer la carapace d'un crabe c'est comme piquer la tête de sa mère. (...) Le crabe, c'est comme le poisson. C'est un animal nourricier. »

Emma Niandou (Népoù)

« La pêche au crabe dépend des quartiers de lune. Le premier et le second quartiers sont bons pour la pêche. (...) Les grandes marées et la pleine lune sont des périodes très favorables, de même que la lune montante. »

Paulette Poeni (Oundjo)



Henriette fait partie d'un clan de pêcheurs. À pied ou en bateau, elle pêche les crabes deux à trois fois par semaine. Ses clients viennent parfois de Nouméa ou de Bourail. « À Oundjo, on vit de la pêche, on ne vend jamais les produits de la terre. »

Henriette Diela (Oundjo)

Paroles de femme

« À Arama, on dit que le crabe représente la femme, arrivée sur une petite pirogue faite avec un fruit de palétuvier de la mangrove. La légende dit qu'avant il n'y avait pas de mangrove par ici. Moi même j'ai vu l'îlot aux cocotiers se couvrir petit à petit de palétuviers. Avant il était nu. »

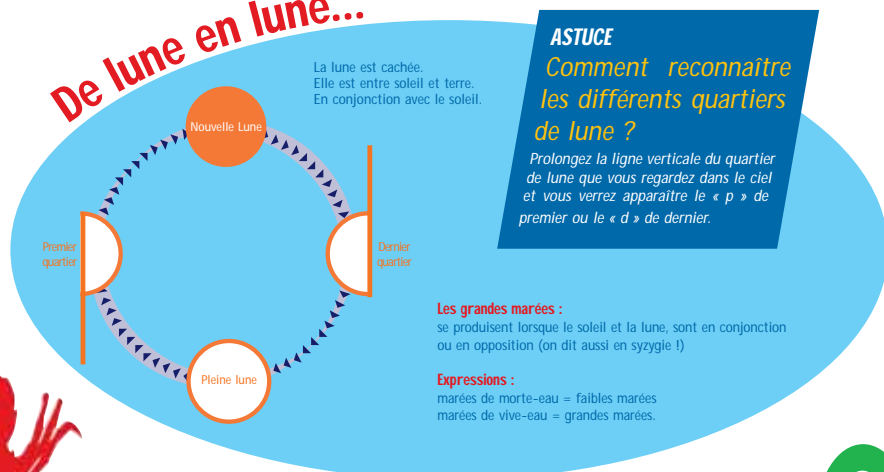
On dit aussi que la reproduction du crabe se fait dans les palétuviers blancs, que c'est là qu'il faut aller prendre les œufs. On trouve des palétuviers blancs dans les endroits où la marée ne risque pas d'amener des prédateurs, comme les loches, les raies), qui remontent dans le chenal. Dans la légende, le crabe et son prédateur, la loche, vont toujours ensemble. Il y a la pierre du crabe et la pierre de la loche. Il ne faut jamais détruire un crabe, il faut l'attraper sans lui casser les pattes, sinon on détruit la femme qu'il symbolise. Par les légendes, nos vieux nous transmettent une histoire qui a toujours un rapport avec quelque chose de réel. »

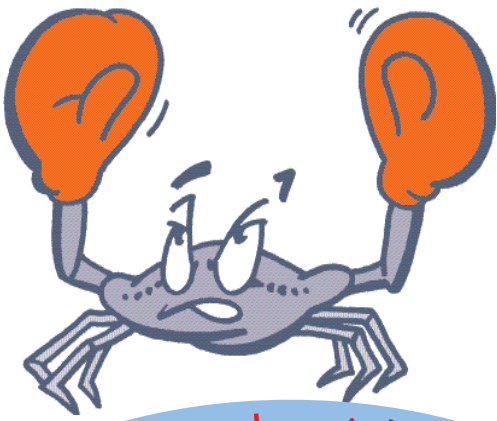


Henriette Boi

Présidente du Conseil des femmes du Nord et de l'association FRAMT

De lune en lune...





À la pêche aux crabes

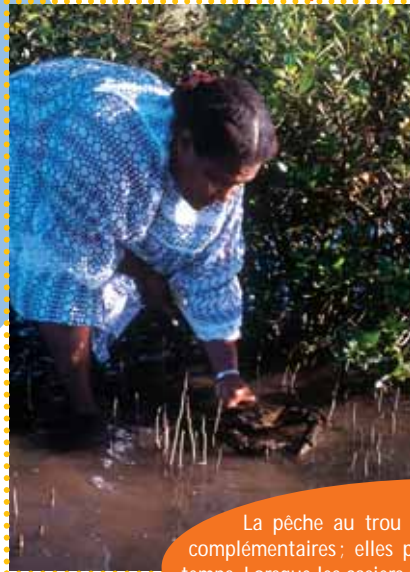
La pêche au crabe dans la mangrove ne requiert aucun matériel particulier et peut se pratiquer à tout moment de la journée. La chair de ce crustacé, très appréciée, fait aujourd'hui vivre de nombreuses familles de la Province Nord.

Carte des pêcheries



Source : la pêche artisanale en Province Nord. Etat des lieux 2000, Christian Oudart, Services de la mer, DDEE/PPN

La pêche au trou



La pêche au trou est pratiquée à marée basse, avec moins de cinquante centimètres de profondeur. C'est la technique la plus répandue. 80% des pêcheurs utilisent exclusivement cette méthode traditionnelle.

On compte en Province Nord environ mille deux cents pêcheurs saisonniers, dont deux cent cinquante réguliers.

La pêche au trou et la pêche au casier sont complémentaires : elles peuvent être pratiquées en même temps. Lorsque les casiers sont posés en mangrove externe ou estuaire, le pêcheur peut pendant la même marée pratiquer la pêche au trou.

La pêche au casier

La pêche au casier consiste à piéger le crabe, lorsqu'il est sorti de son terrier à marée montante

« Autrefois, le crabe se vendait moins cher et on ne le pêchait pas beaucoup, juste pour nos besoins propres. Aujourd'hui, sa vente rapporte de l'argent. Elle permet par exemple aux femmes d'assurer les frais de la rentrée scolaire, c'est d'ailleurs pour cette raison que l'ouverture de la pêche a été avancée de deux mois. »

Emma Niandou (tribu de Népou)



Le crabe dans nos assiettes

Crabe de Boat Pass en Belle Vue*

Ingrédients

- 1 beau crabe de Boat Pass à la carapace verte, marron aux jointures (femelle de préférence)
- 1 botte de basilic et de persil
- 1 poignée de gros sel



Versez un centimètre d'eau au fond d'une cocotte, faites-la chauffer. Tuez le crabe en enfonçant profondément un couteau dans la raie qui se situe sous l'abdomen, pour éviter que les pattes se détachent à la cuisson. Lavez-le à la brosse.

Posez le basilic au fond de la cocotte en l'étalant bien. Déposez-y le crabe à l'endroit, même si l'eau ne bout pas. « Le crabe ne doit pas attendre après avoir été paré ».

Laissez cuire à couvert, à gros bouillons pendant vingt minutes. Sortez le crabe, rincez-le, et dressiez-le sur un plat couvert de verdure. Étalez bien les pattes et les pinces qui doivent avoir un aspect agressif. Décorez avec beaucoup de verdure : persil frisé, basilic, etc.

Servez avec un aioli tropicalisé

- 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe rase de moutarde,
- 5 cl d'huile, 4 gousses d'ail pilé, une pointe de piment de cayenne, 3 gouttes de soyo (pas plus),
- 1/2 cuillère à café de gingembre frais râpé, sel.

Recette du gîte de Poingam

« Pour pêcher, j'utilise le plus souvent une fourche en gaïac. Je la pose avec force sur la carapace du crabe pour qu'il ne puisse pas s'échapper. Je l'attrape alors à la main par les deux nageoires de derrière et j'attache les pinces de devant avec des élastiques. » Henriette Diela (Oundjo).



Le crabe de paletuviers est uniquement vendu frais et vivant.

« À 99% la population d'Arama vit de la pêche au picot kanak et au crabe. Une partie des crabes est commercialisée directement par les pêcheuses, l'autre par l'intermédiaire de trois colporteurs, qui passent dans les tribus deux fois par semaine. »

Henriette Boi (Arama)

Respectons le crabe protégeons sa maison



La protection ...de son environnement

Les mangroves constituent l'essentiel du milieu de vie du crabe. Or, l'homme s'est acharné à « assainir les mangroves » longtemps considérées comme des milieux insalubres, infestés de moustiques, inutiles et inutilisables.

Cet écosystème hautement spécialisé est très sensible et la moindre modification des paramètres de son environnement peut provoquer sa disparition. Le principal ennemi de la mangrove est l'HOMME et ses activités.

...et de son habitat

Le crabe vit et se reproduit dans des terriers qu'il creuse. La destruction de ses abris menace les crabes de disparition sur les zones où cette pratique illégale sévit.

D'Arama à Népou, en passant par Témala et Oundjo, le crabe de palétuviers constitue une vraie richesse, dont l'importance est appelée à croître. À condition que chacun en prenne soin et que son environnement soit protégé.

ATTENTION

Ce qu'il ne faut pas faire :

- 1 Pêcher les crabes en période d'interdiction (décembre et janvier). Ces deux mois correspondent au pic de reproduction des crabes, période à laquelle ils deviennent très vulnérables.
- 1 Pêcher des crabes de moins de quatorze centimètres. Ces crabes n'ont pas atteint leur maturité sexuelle et n'ont donc aucune chance de se reproduire.
- 1 Pêcher les crabes mous. À ce stade physiologique qui leur permet de grandir en changeant de carapace, les crabes sont très vulnérables.
- 1 Fabriquer de manière incontrôlée de la chair de crabe, ou en acheter. La fabrication de chair de crabe s'accompagne bien souvent de l'utilisation de crabe de moins de quatorze centimètres. En outre, le non-respect des règles et normes d'hygiène présente un grand risque d'infection alimentaire pour les consommateurs finaux.



Le respect de la réglementation de la pêche

Les réglementations ont pour objectif de protéger les ressources : permettre le renouvellement de l'espèce et garantir ainsi une exploitation durable.

- 1 La pêche, le transport et la commercialisation des crabes de palétuviers sont interdits du 1^{er} décembre au 31 janvier.
- 1 Demeurent interdits en tous temps la pêche, le transport, la commercialisation, la détention et la commercialisation des crabes mous et de ceux dont la taille est inférieure à 14 cm dans la plus grande dimension.
- 1 Seule la commercialisation du crabe entier est autorisée, exception faite pour les restaurateurs, traiteurs et poissonniers dans les locaux agréés où ils exercent leur activité.

Par réglementation de la Province Nord du 15 juillet 2002

Pour en savoir plus...

- 1 Delathière S., *Scylla serrata, le crabe de palétuvier, gros plan sur l'étude d'une ressource de notre lagon*, CTRDP, 1993.
- 1 Le Crabe, document scientifique n°16, texte et diapositives, CTRDP, 1985.
- 1 Le crabe de palétuviers, *Scylla serrata, étude et gestion de la ressource, rapport cadre de la station d'aquaculture de saint Vincent*, Province Nord/Province Sud/Ifremer, 2001.
- 1 Programme régional océanique de l'environnement (PROE) *Recifs coralliens et mangroves, ce qu'il faut savoir*, ICRI (International Coral Reef), Centre d'initiation à l'environnement de la Nouvelle-Calédonie (CIE).



PROVINCE NORD

Remerciements

Nous tenons à remercier l'ensemble des personnes qui nous ont reçus à Oundjo, Arama, Népou ainsi que Fabienne Bourdeau et le CIE pour les nombreux renseignements sur l'écosystème de la mangrove.

« Le crabe du Nord, gardien de la mangrove » est une exposition réalisée par la Direction du Développement Économique et de l'Environnement de la Province Nord.

Conception et rédaction : Nathalie Baillon, Christian Quidet, Service de la mer de la DDEE/PN Anne Pitoiset, Horizon Pacifique
Photos : Fabienne Bourdeau, Mike Hosken, Isabelle Ohlen, Anne Pitoiset. Illustrations : Bruno Batier.
Province Nord : BP 41 - 98860 Koné - Nouvelle-Calédonie Tél : (687) 47 72 39 - fax : (687) 47 71 35
e-mail : dde@province-nord.nc

Conception graphique et réalisation : Grain de Sable atelier de création - Juillet 2002