



La crevette bleue. **DE L'ÉCLOSERIE À L'ASSIETTE**

Un voyage
**AU CŒUR D'UNE FILIÈRE
UNIQUE AU MONDE**

La crevette
DE NOUVELLE-CALÉDONIE

une
Brochette
de Saveurs !

*Surgelée ou
fraîche, elle
se consomme
toute l'année*

*Cuite ou crue,
elle est facile à
préparer*

*Plébiscitée
par les plus
grands chefs*

*Un goût
exceptionnel*

*Des élevages
respectueux de
l'environnement*

*Une chair ferme
et fondante*



**Agence
rurale**

L'édito DE LA RÉDAC' NEOCEAN

L'idée de ce magazine est née lors d'un festin ! Attablé devant une douzaine de crevettes bleues cuisinées en six recettes, je me suis alors posé une question simple : d'où vient ce trésor culinaire calédonien dont nous sommes si fiers ? J'ai tourné la tête vers mes amis et eux non plus n'en savaient pas grand-chose...

Ni une, ni deux, j'ai échangé avec la super rédaction de NeOcean, notre médiagence dédiée aux lagons, pêches et bateaux de Nouvelle-Calédonie et on s'est dit qu'on allait trouver des réponses... à travers un fil rouge journalistique annuel qui prendrait finalement la forme d'un beau magazine entièrement dédié à cet or bleu calédonien.

Ce que vous allez lire dans les pages suivantes, c'est donc avant tout une curiosité journalistique, doublée d'une information pédagogique au sujet d'une filière qui a un potentiel économique et social énorme et quasiment inépuisable.

À l'heure où la Nouvelle-Calédonie cherche tant bien que mal de nouveaux filons pour redresser son économie, la crevette bleue pourrait cocher des cases et... continuer à ravir des estomacs ici, et bien au-delà de notre lagon.

Bonne dégustation !

Guillaume Terrien, fondateur
accompagné de Kenza Villard rédactrice en cheffe de NeOcean.nc



guillaume



kenza



S O M M A I R E



LA CREVETTE BLEUE, UN TRÉSOR CALÉDONIEN

NAISSANCE D'UNE FILIÈRE BLEUE

Les pionniers calédoniens
Du “solo”, à la filière organisée
La team crevette la joue collective !

DE L'ÉCLOSERIE À L'USINE

La sélection génétique
Écloseries mode d'emploi
Petite crevette deviendra grande !
Manger avant d'être mangée



DISTRIBUTION, EXPORT ET VALORISATION

Une filière écolo avant la mode
Une filière surveillée à la loupe
La SOPAC cheffe d'orchestre
Crevette Airlines, le grand voyage
Retour vers le futur pour la filière crevette ?
Le SWOT de la crevette bleue
Les 4 grands défis pour l'avenir de la filière

ONE CREVETTE SHOW

Rencontre avec le chef Alphonse Koce
Notre recette gourmande
Test de personnalité “Quelle crevette es-tu ?”
Le journal intime d'une crevette bleue
Un dernier p'tit mot sur l'antenne bleue



Le petit mot DU PARRAIN PASCAL LEPI TRE



La crevette bleue : un produit de qualité mondialement reconnu

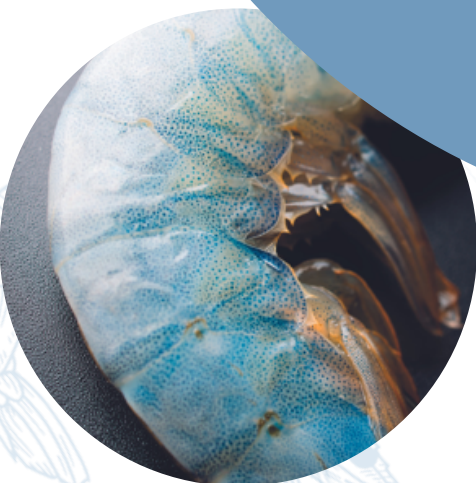
Stylostris est une espèce rare. La Nouvelle-Calédonie est le seul pays au monde à élever cette espèce. Très appréciée pour ses qualités organoleptiques et sa finesse de goût légèrement iodé et sucré. Elle est devenue une référence de qualité dans les restaurants haut de gamme du monde entier.

Son potentiel de développement à l'international est important avec une forte valorisation. La Nouvelle-Calédonie détient là, une véritable « pépite » dans sa filière aquacole. Malheureusement, le niveau de production baisse depuis plusieurs années alors que la demande mondiale est très forte.

Toute la filière se mobilise pour retrouver les volumes de production historiques. L'**UPRA Crevette** a été créée pour mettre en place un programme de sélection génétique avec les écloséries. C'est un bon exemple de cette mobilisation. Les **proviendiers** améliorent la qualité de l'aliment et revoient les ingrédients utilisés afin de tenir compte des attentes de productivité et des contraintes environnementales. Enfin, les **fermes** investissent pour améliorer et renouveler leurs équipements, certaines même, agrandissent leur surface de bassin !

Alors je crois en l'objectif de la filière d'atteindre 2 500 tonnes à l'horizon 2030... de bonnes soirées en perspectives !

Bonne lecture,
Pascal Lepitre, Directeur Général de la SOPAC





LA CREVETTE BLEUE, UN TRÉSOR CALÉDONIEN

Il était une fois...

Sur les étals des marchés du territoire, dans les marmites des familles, comme sur les tables des plus grands chefs, elle attire les regards comme une star sur son tapis rouge. Eh oui, on vous parle bien de la belle, de la bleue, de l'unique crevette bleue de Nouvelle-Calédonie ! Avec sa teinte turquoise, sa chair ferme et délicate, elle est devenue en quelques décennies l'un des produits emblématiques du Caillou et a conquis les palais d'ici et d'ailleurs. Exportée du Japon jusqu'à Paris, en passant par les États-Unis, elle est aujourd'hui la meilleure ambassadrice des saveurs et du terroir calédoniens.

Mais derrière cette réussite se cache une véritable saga. Une histoire faite de visionnaires, de chercheurs curieux, de producteurs audacieux et de défis relevés à la force du poignet. Née d'une idée un peu folle dans les années 1980, la crevette culture calédonienne s'est imposée comme un modèle dans le Pacifique. L'aventure, portée par une poignée de passionnés et de scientifiques calédoniens, visait à cultiver localement une espèce tropicale, la *Litopenaeus Stylirostris*, dans le respect de l'environnement. Petit à petit, la filière est devenue un modèle du genre rigoureux, collectif et innovant...



© SOPAC

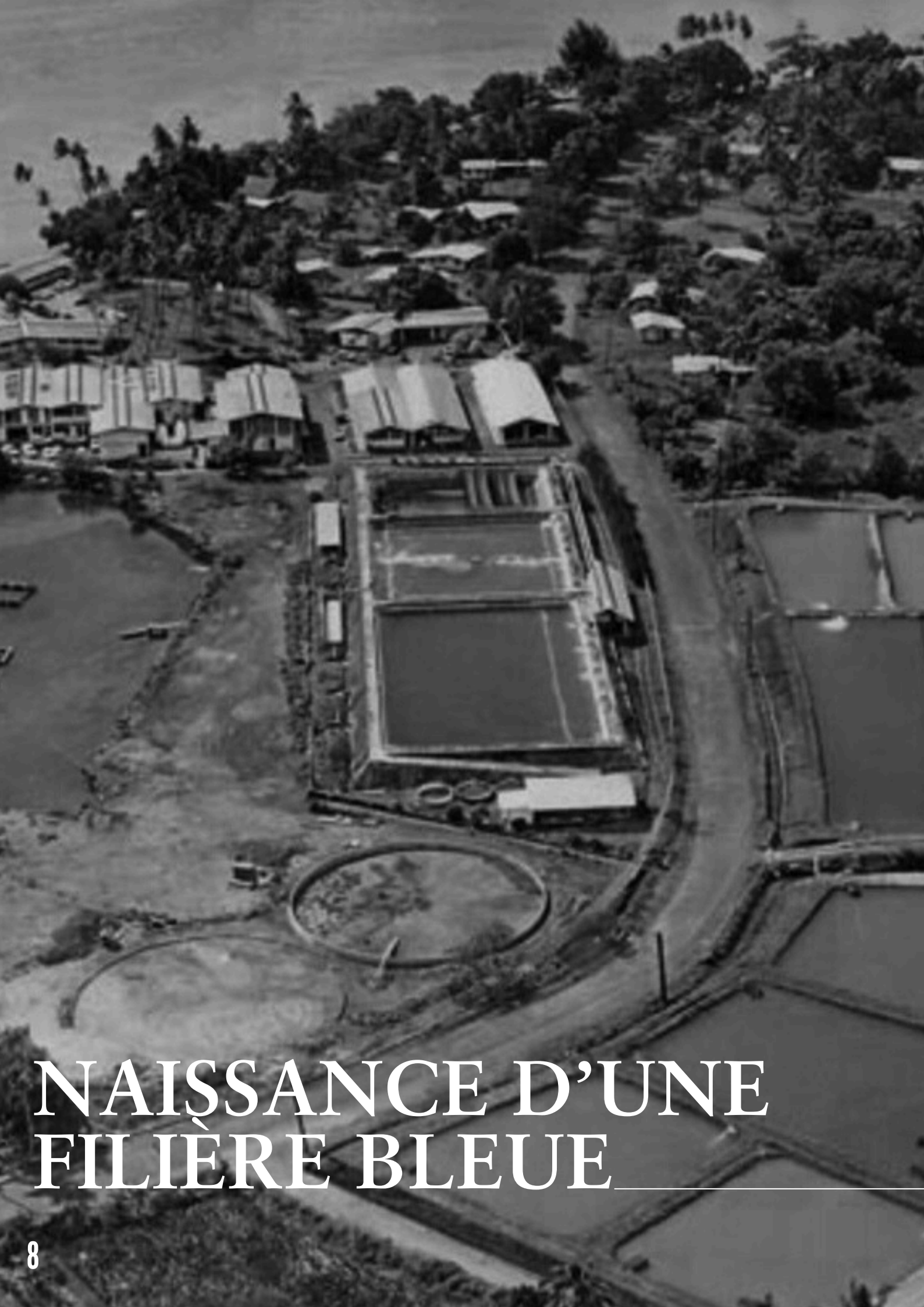


© Ville de Nouméa

Dans les assiettes des Calédoniens, elle a toujours eu une place de choix. La crevette bleue, c'est bien plus qu'un produit de la mer, c'est un emblème, un trésor local qui raconte à lui seul une partie de notre histoire. Une filière historique, à la fois économique, sociale et écologique, qui a su s'adapter au fil des vagues et des crises.

Aujourd'hui encore, la crevette bleue fait vivre des centaines de personnes, du nord au sud de la Grande Terre. Elle se promène dans les écloséries, les fermes aquacoles, nourrie par les providiers, puis déplacée vers les usines, via les transporteurs pour terminer chez les restaurateurs et dans nos assiettes. Mais elle porte aussi des valeurs fortes, entre durabilité, respect du milieu naturel, traçabilité et innovation.

La crevette bleue incarne un équilibre fragile mais inspirant qui mêle productivité et durabilité, tradition et innovation, local et international. Et si elle est si bleue, c'est peut-être aussi parce qu'elle reflète un peu de ce lagon qui l'a vue naître...



NAISSANCE D'UNE FILIÈRE BLEUE

Les pionniers calédoniens

Au début des années 80, personne n'y croyait vraiment. Élever des crevettes en Nouvelle-Calédonie ? C'est pourtant l'idée farfelue qu'ont eu quelques visionnaires en pariant sur ce crustacé pour diversifier l'économie calédonienne. Dans leurs yeux se reflétait la promesse d'une filière d'avenir ; sous leurs Redback, des terrains à aménager ; et dans leurs glacières, des spécimens ramenés des tropiques voisins. À cette époque, ni éclosérie, ni ferme, ni SOPAC, ni crevette "**origine Nouvelle-Calédonie**"...



Quand tout a commencé à frétiller

Dans les années 70, **l'Ifremer** (plus exactement son ancêtre le CNEXO) s'intéresse de près à l'aquaculture tropicale. Parmi les candidats à l'élevage, la crevette, donc. Forte demande à l'export, forte valeur ajoutée et une filière encore timide dans le Pacifique. Et devinez qui cochant toutes les cases ? Notre Caillou ! Eaux tièdes, faible densité humaine, lagon XXL : le parfait terrain de jeu.

C'est dans ce contexte que la Nouvelle-Calédonie entre en scène. D'autant qu'en parallèle, la France cherche à investir dans ses territoires ultramarins avec de beaux projets. Ces facteurs favorables vont donner naissance à un laboratoire à ciel ouvert.

Sur le terrain, les premiers tests connaissent des fulgurances de startup avant l'heure ! Bassins expérimentaux à Saint-Vincent, reproduction en captivité, tests d'alimentation et grand dilemme du choix d'espèce. C'est finalement ***Penaeus Stylirostris*** (de son autre nom ***Litopenaeus Stylirostris***), originaire d'**Amérique centrale**, qui tire son épingle du jeu. Elle est robuste, rapide à grandir et adaptée au climat de chez nous. La future star est enfin trouvée : reste à construire sa scène !

Spoiler alert : ils ont misé sur la bonne crevette !

Si l'Ifremer a posé les bases scientifiques, ce sont des entrepreneurs locaux qui ont véritablement fait éclore la filière. Parmi eux, un nom ressort, **Philippe Pentecost**. Visionnaire discret mais déterminé, il est l'un des premiers à croire à l'élevage de crevettes en Nouvelle-Calédonie.





“Back to”... les années 80

Dans les années 80, Philippe et ceux qui l’entourent construisent, testent, ajustent, persévèrent... Il n’est certainement pas tout seul et, autour de lui, quelques autres aventuriers retroussent leurs manches déterminés.

Ils inventent des systèmes d’alimentation, aménagent des terrains, bricolent du matériel. On est loin du modèle industriel. Ici, on apprend en marchant (dans la vase), et souvent à ses dépens...

Les défis sont nombreux : reproduction, maladies, salinité, aléas climatiques et banquiers sceptiques. Car en 1983, parler d’“écloserie” à un conseiller financier, c’est un peu comme expliquer le métavers à sa grand-mère... Cap ?

Pourtant, petit à petit, ça prend ! Les premiers bassins sortent de terre, les premières récoltes arrivent... Et, surtout, les premiers kilos de crevettes calédoniennes s’exportent au-delà de notre beau lagon.

Bingo, le Japon les adore ! Ces valeureux pionniers ne travaillaient certainement pas (que) pour la gloire. Ils posaient jadis les fondations d’un modèle qui allait, trente ans plus tard, devenir une référence mondiale, une filière collective, maîtrisée et respectueuse de son environnement.

Cristal Blue fait sa mue

**Nouveaux packagings,
nouvelle expérience !**

www.sopac.nc



Dès ses débuts, la crevetticulture calédonienne s'est inspirée de modèles étrangers (Équateur, Hawaï, Thaïlande...) tout en les adaptant au contexte local. On parle alors de "crevetticulture raisonnée" avant même que le terme soit à la mode. Les contraintes naturelles du territoire imposent néanmoins une attention particulière : eau douce rare, espace limité, lagon fragile... On y appose donc rapidement une forme de responsabilité écologique. Recyclage de l'eau, peu d'intrants, suivi sanitaire strict, etc. Les pionniers ont ainsi mis en place des pratiques qu'on qualifierait aujourd'hui de "durables".

En une décennie, ce qui n'était qu'un pari un peu fou est devenu une réalité bien calédonienne. Chercheurs, entrepreneurs et rêveurs audacieux, tous ont ainsi contribué à ancrer les bases d'un modèle unique dans le Pacifique.

C'est aussi à cette époque qu'émerge la volonté de créer une filière. Pas juste quelques fermes dispersées mais une chaîne cohérente, avec des écloséries, des fermes, une structure d'export et, plus tard, une marque...

Aujourd'hui encore, la filière doit beaucoup à ces débuts et à ces pionniers qui ont osé croire qu'une crevette pouvait être plus qu'un crustacé : c'est le départ d'une aventure économique, scientifique mais surtout d'une histoire humaine et profondément calédonienne.



© Ifremer

Du “solo”, à la filière organisée

Après les balbutiements des premières années, il fallut que la future filière s'organise. Rapidement, la recherche seule n'a plus suffi car une nouvelle ambition était née : passer de l'expérimentation à la production. En ce sens, les années 1990 marquent une nouvelle étape : les fermes aquacoles fleurissent sur la côte ouest, les premières écloséries se mettent en route, notamment avec celle de Saint-Vincent. À cette époque, chacun fait un peu “à sa sauce” : bassins expérimentaux, matériel importé, techniques artisanales, croissance lente, pratiques techniques maladroites, ventes improvisées... d'ailleurs, le produit n'a pas encore d'identité claire à l'étranger. Très vite, la filière comprend que pour survivre, elle doit s'unir.



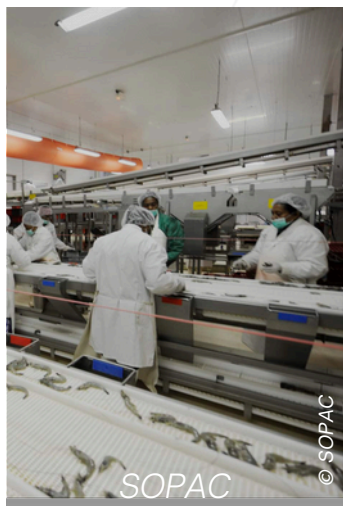
Éclosérie

© SOPAC



Ferme

© SOPAC



SOPAC

© SOPAC



Groupeement des
Fermes Aquacoles

© Ifremer

C'est dans ce contexte que naît la **SOPAC (Société des Producteurs Aquacoles Calédoniens)** en 1994 et cette organisation devient alors le “pivot” de la filière. Son rôle est de coordonner, centraliser la collecte, trier les crevettes, les conditionner et organiser leur exportation sous des marques comme “Obsiblua”, “Cristal Blue” ou “Tenshi No Ebi” pour le marché japonais. Les fermes peuvent ainsi se concentrer sur l'élevage, tandis que la SOPAC gère la commercialisation et l'image haut de gamme du produit à l'international. Rapidement, la structure devient un pilier de la filière qui relie chaque producteur à un marché plus large et toujours plus exigeant.

Comme ensemble on va plus loin, c'est dans le sillage de cette structuration que le **Groupeement des Fermes Aquacoles de Nouvelle-Calédonie (GFA NC)** voit le jour. La volonté est de représenter réellement la voix des éleveurs, de mutualiser les efforts, de défendre la filière face aux aléas économiques, techniques ou climatiques. L'écosystème se structure, la filière s'enracine. Ce n'est alors plus une poignée d'aventuriers mais une communauté soudée qui partage les mêmes exigences et la même fierté.

“

Aujourd'hui, les structures de la filière se parlent davantage. Il y a un espoir. On sait où on doit aller. Il faut juste que tout le monde rame dans le même sens. - **Régis Bador, Gérant d'Innov'Aquaculture et co-fondateur de Neofly**

”

Rencontre avec John Kuhn

Président du Groupement des Fermes Aquacoles de Nouvelle-Calédonie



Comment se porte aujourd'hui notre merveilleuse crevette bleue ?

Quels sont ses plus beaux atouts et ses petites faiblesses ?

“ La crevette bleue, on peut la considérer comme un cheval de course, c'est un pur-sang ! Dans le monde, il n'y a que Tahiti et la Nouvelle-Calédonie qui élèvent cette espèce et seule la Nouvelle-Calédonie fait de l'export. C'est une crevette qui n'aime pas les variations de température, elle est très sensible. Le moindre coup de chaud ou de froid peut entraîner une hausse de la mortalité. C'est une crevette exigeante, très proche du bio, même si elle n'est pas labellisée comme telle. Ma ferme, par exemple, est certifiée ASC. La filière se promet qualitative : pas d'antibiotiques, un cahier des charges rigoureux, des pratiques proches de la nature. ”

Le GFA NC regroupe toutes les fermes aquacoles du territoire, quel est son rôle concret au sein de la filière et comment travaillez-vous avec les différents acteurs ?

“ Le GFA, c'est une structure collective, composée de dix-neuf fermes et trois écloséries, et coordonnée par Mademoiselle Alisée Pain. On mutualise les commandes pour les fermes, on organise des réunions de travail pour faire le point sur les élevages, partager les retours d'expérience, échanger entre collègues. Le GFA fait également l'interface avec les institutions, notamment au sujet de l'importation de la nourriture ou encore sur les audits énergétiques. On travaille aussi avec les vétérinaires, les provendiers, les transporteurs, etc. Enfin, on réalise des analyses sur les post-larves au début de chaque cycle en éclosérie. ”

À l'international, la crevette bleue séduit jusqu'au Japon. Mais côté “assiette calédonienne”, quelle place occupe-t-elle aujourd'hui ?

“ Elle est très présente et les Calédoniens en raffolent ! D'ailleurs, je suis persuadé qu'on est parmi les plus gros consommateurs de crevettes au monde. Il faudrait faire une étude mais ici, on n'achète pas un kilo, ce sont directement des poches de cinq kilos ! Côté export, le Japon a longtemps été notre principal client mais, aujourd'hui, ce ne sont plus eux les plus intéressants. Les États-Unis, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, un peu l'Europe... sont souvent plus rentables. Le Japon reste important mais il n'est plus en tête des exportations. ”

Si on se projette un peu, comment voyez-vous la filière dans dix ans ?

“ J'espère qu'on aura enfin sorti la tête de l'eau. Que les fermes auront de meilleures taux de survie, que les prix seront stabilisés et qu'on aura trouvé de nouveaux débouchés. Et surtout, que les politiques nous auront redonné leur confiance. ”

Découvrez en plus avec l'interview complète de John Kuhn sur



La team crevette la joue collective !

Au fil du temps, une évidence s'impose : il ne suffisait plus d'élever des crevettes, il fallait aussi raconter leur histoire. Sur un marché mondial où les crevettes se comptent en millions de tonnes, la seule façon d'exister, c'est de se distinguer. C'est ainsi qu'est née la marque collective "**Crevette bleue de Nouvelle-Calédonie**", une bannière commune qui valorise la qualité, la traçabilité et le savoir-faire local.

Une marque collective pensée par les producteurs qui porte une ambition principale : celle de faire reconnaître cette crevette pour ce qu'elle est vraiment. Pas une simple *Penaeus* parmi d'autres, mais un pur produit du Caillou, représentatif d'un terroir exceptionnel.



Et pourquoi bleue ? Tout naturellement parce que sa carapace tire vers cette teinte mais aussi, et peut-être surtout, parce que c'est la couleur qui domine notre beau lagon, celle de l'eau, du territoire et de ce qu'il évoque. Bleu profond pour la mer, bleu clair pour la transparence et bleu comme étendard d'un modèle "made in" Calédonie.

Définir une marque, c'est bien. Encore faut-il qu'elle tienne ses promesses ! Dès les années 2000, les producteurs se mettent autour de la table, non pas pour manger des crevettes flambées mais pour définir un cahier des charges commun. Traçabilité, bien-être animal, faible impact environnemental, alimentation maîtrisée, pas de traitement antibiotique, suivi sanitaire rigoureux, etc. En résumé, une aquaculture raisonnée.

Certaines fermes décrochent la **certification ASC** (Aquaculture Stewardship Council), gage d'une production responsable et durable. La désormais "célèbre" a su se construire une belle image née d'une qualité gustative reconnue, d'une traçabilité renforcée, d'un élevage en zone protégée et d'un modèle écologiquement responsable. Star un jour...

Ce label international, créé en 2010 par le WWF, repose sur un cahier des charges rigoureux : contrôle sanitaire strict, qualité de l'eau, alimentation maîtrisée, absence d'antibiotiques, respect des normes environnementales, pour un bien-être animal optimal, sans oublier celui des salariés.

Aujourd'hui, la SOPAC est certifiée ASC, ainsi que cinq fermes de Nouvelle-Calédonie. Les provendiers sont en cours de certification et, à terme, elle concernera aussi les écloseries. Cette labellisation n'a pas d'influence sur la qualité même du produit mais sur le sérieux de sa production, en termes de respect éthique et environnemental. C'est un vrai gage de qualité et de durabilité.



La crevette bleue s'impose alors sur les marchés internationaux comme un produit haut de gamme. À Paris, à Tokyo ou à Sydney, elle s'affiche fièrement sur les cartes des restaurants étoilés. Sous des marques comme "Obsiblu", "Cristal Blue" ou "Tenshi No Ebi" pour le marché japonais, elle devient une référence culinaire, synonyme d'excellence et de transparence dans ses différents cycles de production. Notre star des tables étoilées internationales est un vrai symbole d'un territoire préservé, d'un savoir-faire local et d'une exigence constante.

Aujourd'hui, derrière chaque assiette, il y a tout un archipel d'histoires : celles de femmes et d'hommes qui ont bâti, creusé, élevé, trié, exporté, innové. Une aventure collective qui continue de s'écrire, générations après générations...

“ Le cahier des charges SOPAC et la certification ASC sont des outils qui permettent de pousser le curseur encore plus loin en matière de durabilité. Et ce n'est pas juste un argument pour faire joli, c'est devenu un vrai critère commercial. Sur certains marchés internationaux, si vous n'êtes pas certifiés, vous êtes tout simplement exclus. - **Pascal Lepitre, Directeur Général de la SOPAC** ”

PERFORMANCE NUTRITIONNELLE, IMPACT RÉDUIT

Notre aliment crevettes optimise l'éco-consommation



SICA
Votre partenaire en nutrition animale

f SICA

www.sica-nc.com

ALIMENTS POUR ANIMAUX FABRIQUÉS PAR SICA-NC

Z.I. BOULOUPARIS - TÉL. : 35 17 04 - FAX : 35 18 76

commercial@sica.nc B.P. 4206 - 98847 NOUMÉA CEDEX - NOUVELLE-CALÉDONIE



Notre usine est certifiée ASC (ASC02948)
ID number : S0009009

POLYAGRO N.C
HOLDING



DE L'ÉCLOSERIE À L'USINE

La sélection génétique

Longtemps, la filière s'est appuyée sur la robustesse naturelle de la crevette bleue calédonienne. Mais aujourd'hui, un nouveau chapitre s'ouvre : celui de la sélection génétique. C'est l'un des enjeux majeurs des années à venir, porté par l'UPRA Crevette, créée en 2023 à l'initiative des producteurs locaux. L'Unité de Promotion de la Race Améliorée (UPRA) a pour mission de faire évoluer la crevette bleue, tout en respectant son identité. Derrière ce nom un peu technique se cache donc un enjeu essentiel, rendre la filière plus performante, plus résistante et plus durable.

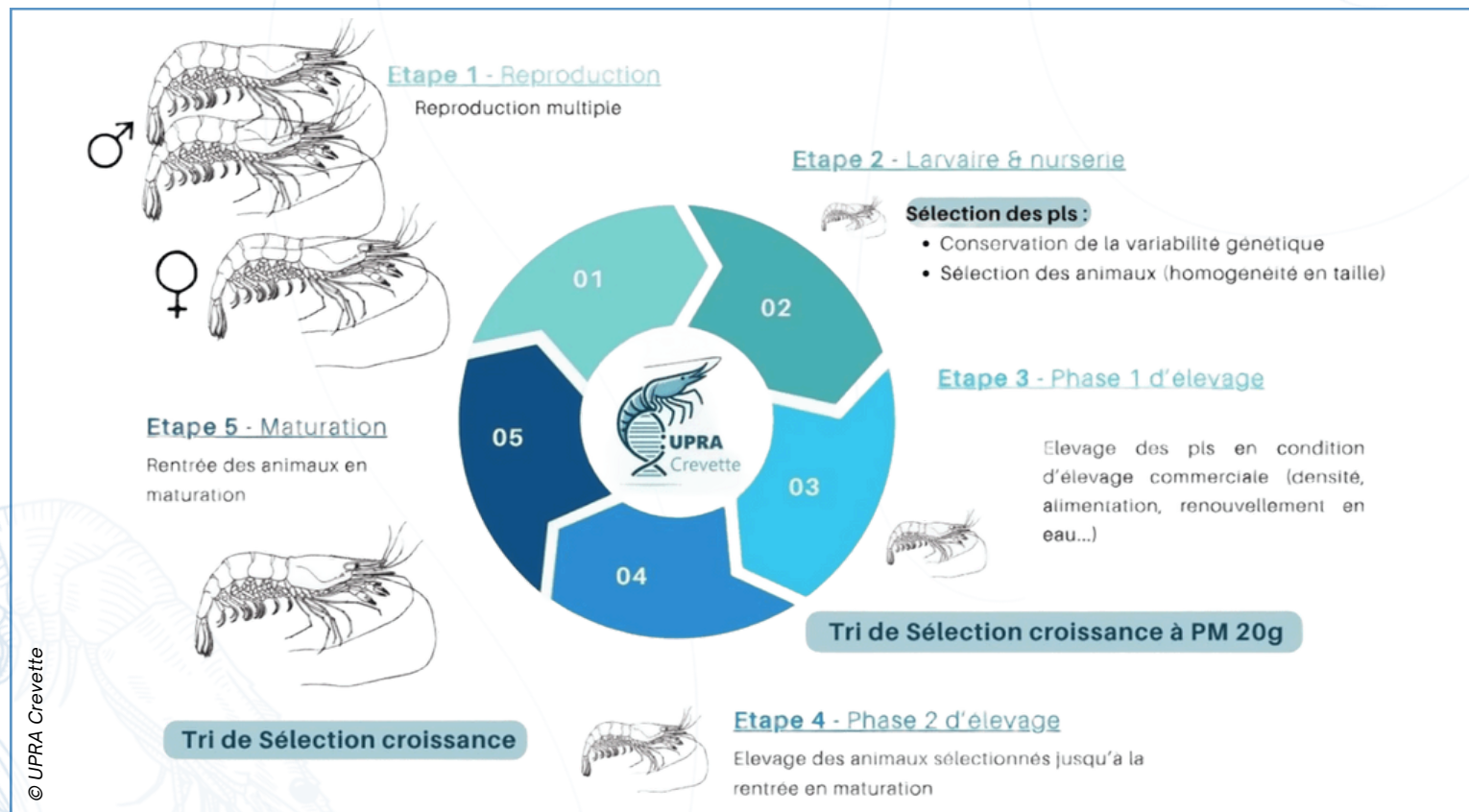
Les pilotes de ce projet sont David Duron, Directeur Général de la ferme aquacole de Gatope et Président de l'UPRA Crevette et Séverine Perez, Ingénieure en aquaculture et Manager de l'association.

Pourquoi une UPRA ?

Parce que la crevette bleue peut encore monter en puissance... La sélection génétique n'est pas un gadget, c'est le moteur des grandes filières animales mondiales. Partout où elle est mise en place et, notamment au sein de l'aquaculture, les résultats sont spectaculaires entre croissance plus rapide, meilleure robustesse ou résistance accrue aux pathogènes. En Nouvelle-Calédonie, rien de tout ça n'était structuré jusqu'alors.

Pourtant, les bases génétiques de notre crevette étaient excellentes. Des études de l'Ifremer et de l'ADECAL Technopole ont montré que la crevette calédonienne n'était pas consanguine, un atout rare dans l'aquaculture. Il s'agissait donc d'un gros potentiel qui ne demandait qu'à être exploité.

La sélection massale "croissance"





DIY d'une crevette bleue plus robuste

Pas question ici de “génétique de laboratoire”, on parle plutôt de sélection raisonnée, comparable à ce que font les éleveurs de bovins ou d'abeilles. Le programme actuellement mis en place repose principalement sur la sélection massale. Parmi des centaines de milliers de jeunes crevettes, les équipes retiennent les 10% les plus robustes, celles qui ont la meilleure croissance et qui résistent davantage aux maladies.

Mais la génétique (comme d'autres choses) ce n'est pas qu'une question de taille. La crevette bleue, c'est aussi le bleu ! Cette couleur est vraiment LA signature du territoire. Les équipes de l'UPRA ont d'ailleurs pu observer que croissance et couleur bleue vont dans le même sens, une bonne nouvelle pour la sélection génétique.

La robustesse face aux pathogènes (notamment les vibrioses) sera le prochain chantier. Des tests en bassins « à problèmes » sont envisagés, en mettant les familles à l'épreuve pour repérer les lignées les plus résistantes. Crevette Bleu.0 !

“ Notre priorité aujourd'hui, c'est la croissance. L'idée, c'est de faire grossir les crevettes plus vite pour réduire les coûts d'alimentation et d'électricité et, peut-être un jour, passer à deux cycles par an. - **David Duron, Président d'UPRA Crevette** ”

“ Le cycle de la sélection massale est simple : reproduction, élevage des larves, sélection des plus beaux individus, puis des plus gros à vingt grammes. Ces animaux deviennent ensuite les futurs reproducteurs. - **Séverine Perez, Manager d'UPRA Crevette** ”

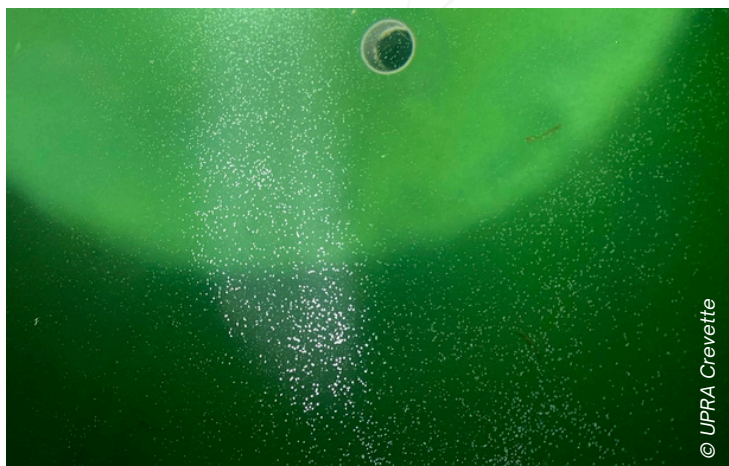
Écloseries et UPRA, la bague au doigt

La sélection génétique ne se fait pas dans un bureau mais dans les écloseries qui produisent les post-larves pour l'ensemble de la filière. L'UPRA compte aujourd'hui deux écloseries adhérentes sur trois : l'écloserie de Mara à Moindou et celle de Montagnès à Tontouta. L'objectif est que chaque ferme calédonienne, chaque année, bénéficie directement des progrès génétiques réalisés.

“ Les équipes de Mara se sont approprié le programme et sont devenues de vraies forces motrices. On travaille ensemble, rien n'est imposé. - **Séverine Perez** ”



Séverine Perez et David Duron, Manager et Président d'UPRA Crevette



© UPRA Crevette

Les défis du futur

Comme souvent dans la génétique, les défis sont autant techniques que logistiques. La durée, d'abord ; cinq à six générations sont nécessaires pour observer des résultats significatifs. Les financements ensuite ; maintenir des familles distinctes, suivre leur lignée, assurer des contrôles, former les équipes etc., tout cela demande des moyens pérennes. Et puis, il y a la question du patrimoine génétique. Des collaborations sont en cours avec le Sysaaf et des équipes en Polynésie pour développer cet aspect. L'exemple australien, lourdement touché par le « white spot », une infection virale dévastatrice, est encore dans toutes les têtes...

“ L'un des enjeux, c'est la conservation du patrimoine génétique. On a mis en place des bassins de secours mais ils sont sur le même site, ce qui reste un risque. L'idéal serait la cryoconservation, comme pour les poissons, mais la technique n'est pas encore maîtrisée sur la crevette. - **David Duron** ”



© UPRA Crevette

L'un des points essentiels à rappeler est que la sélection génétique n'a rien à voir avec la modification génétique. On ne joue pas avec l'ADN de notre chère crevette !

En Nouvelle-Calédonie, l'UPRA Crevette n'en est qu'à sa première génération de sélection mais les résultats sont déjà là ! L'ambition ouvertement avouée est de redonner de la compétitivité à la filière, de réduire les coûts de production, de renforcer la résilience et de préserver ce qui fait l'identité unique de notre crevette. Et si demain, la crevette bleue devenait un modèle reconnu de sélection durable dans le Pacifique ? C'est bien l'objectif affiché par l'UPRA Crevette : faire de l'excellence calédonienne une référence régionale !



“ On ne touche pas à l'ADN, on sélectionne simplement les meilleures familles naturelles, génération après génération. C'est une approche respectueuse qui vise à rendre la filière plus forte, plus durable et plus résiliente. - **Séverine Perez** ”

Découvrez en plus avec l'interview complète de David Duron et Séverine Perez sur



© UPRA Crevette



Écloseries

mode d'emploi

Il était une fois la vie... des petites antennes bleues

Avant de trôner sur les plateaux de fruits de mer, la crevette bleue commence sa vie dans un endroit bien moins glamour, mais ô combien fascinant : les écloseries. C'est là, à l'abri du vent et du sel, que la magie opère, entre microscopes, bacs d'eau de mer et lumière tamisée...

Parents : mode d'emploi !

Avant toute naissance, il faut des parents. Dans le monde des crevettes, on les appelle les géniteurs. Ces crevettes adultes, soigneusement sélectionnées, sont les stars du premier acte. Pas question de laisser le hasard faire les choses, seuls les individus les plus costauds, en bonne santé et issus de lignées surveillées, participent à la reproduction. À la clé, l'objectif est clair : garantir des post-larves de qualité et préserver la santé génétique du cheptel calédonien.

Les équipes des écloseries travaillent main dans la main avec les chercheurs de l'Ifremer, de l'IRD et de la Communauté du Pacifique (CPS) qui, depuis les débuts de la filière, accompagnent les producteurs dans la sélection des meilleures souches. Une approche scientifique qui permet d'obtenir une crevette bleue à la fois résistante, savoureuse et adaptée aux conditions locales.

Avant chaque reproduction, chaque géniteur passe une série de contrôles sanitaires minutieux, entre détection de pathologies, observation de la qualité des œufs et suivi de la fertilité. Une checklist impérative pour éviter toute propagation de maladies dans les bassins et produire des larves saines.

Un savoir-faire entre connaissances scientifiques et compétences techniques

Et c'est là que le savoir-faire calédonien prend toute sa dimension. Car produire une post-larve robuste, résistante et homogène, ce n'est pas qu'une affaire de technique. C'est un art, mêlant science et intuition. Les équipes des écloseries surveillent chaque lot comme on veillerait sur des nouveau-nés. Un geste trop brusque, une eau mal équilibrée et tout peut basculer ! Ils savent qu'ils manipulent du vivant fragile : chaque larve compte et le moindre stress peut être fatal. #BurnOut

Les géniteurs, soigneusement sélectionnés, sont ensuite élevés dans des conditions contrôlées pour garantir une reproduction de qualité. Une fois les œufs pondus, la magie opère : les œufs éclosent en quelques heures et donnent naissance à de minuscules larves, invisibles à l'œil nu. Ces dernières traversent plusieurs stades : *nauplii*, *zoé*, *mysis*, puis enfin, *post-larves*. Pendant une vingtaine de jours, les techniciens des écloseries orchestrent ainsi un véritable ballet...

01 - LES GÉNITEURS



Sélection minutieuse des géniteurs grâce à une série de contrôles sanitaires afin de garantir la production de larves saines.

02 - LA PONTE D'ŒUF

Après 4 à 5 mois en bac de maturation, la ponte des œufs a lieu. En quelques heures, de minuscules larves éclosent : ce sont les *Nauplii*.



Post-larves, des ados costauds...

Chaque jour, les équipes techniques surveillent la qualité de l'eau, la température, l'oxygène et la densité de phytoplancton. Ces paramètres doivent rester stables pour éviter tout stress aux larves. Les écloséries calédonniennes misent sur des probiotiques et sur la maîtrise biologique du milieu ; ou comment maintenir un environnement sain... le plus naturellement possible.

Produire des millions de post-larves chaque année, c'est tout sauf une routine. L'élevage des crevettes est une affaire de timing, de rigueur et d'intuition. Les écloséries doivent caler leur production sur la demande des fermes aquacoles en fonction de la saisonnalité et des aléas climatiques. Trop tôt, les bassins d'élevage ne sont pas prêts ; trop tard, la saison est déjà trop chaude pour garantir des bons taux de survie. Les équipes doivent aussi composer avec des infrastructures parfois isolées et énergivores. Certaines écloséries, encore alimentées par groupes électrogènes, expérimentent aujourd'hui des systèmes hybrides dopés à l'énergie solaire.

Cette approche durable s'inscrit dans la logique de la certification ASC. Chaque crevette bleue qui pointe le bout de ses antennes est le fruit d'un savoir-faire méticuleux, transmis depuis plus de quarante ans et constamment affiné par la recherche.



Vers les fermes et au-delà

C'est l'heure du grand voyage, les jeunes crevettes longues de quelques millimètres à peine quittent le nid. Après près d'un mois à être choyées dans les bassins de l'éclosérie, les post-larves s'apprêtent à rejoindre les dix-huit fermes réparties sur le territoire. Cette étape, appelée « ensemencement », marque la transition entre la vie en nurserie et la vie en bassin.

Les équipes savent qu'elles manipulent des petites bêtes délicates : matériel propre, eau bien oxygénée, température stable, animaux en forme, rien n'est laissé au hasard ! Une fois pêchées, les larves sont comptées avec précision avant le transfert dans les cuves de transport où tout est (encore) calibré au millimètre près. Pendant le trajet, chaque demi-heure, un arrêt s'impose durant lequel les techniciens vérifient les niveaux d'oxygène, la pression, le fonctionnement du détendeur, etc.

03 - LA CROISSANCE

Durant les jours suivants, *Nauplii* grandira dans un bac d'élevage larvaire pour devenir *Zoé*, puis *Mysis* et, enfin, une post-larve.



04 - LA RÉCOLTE

C'est l'heure de la récolte et du grand voyage pour les petites post-larves. Direction les fermes du territoire !



Petite crevette... deviendra grande !

C'est l'histoire de la vie !

C'est la fin du chapitre "naissance" mais le début d'un nouveau cycle, celui de l'élevage en bassins. À l'arrivée en ferme, nouveau contrôle qualité et, si tout va bien, les post-larves sont alors acclimatées progressivement à l'eau du bassin. Puis, vient le grand plongeon, l'ensemencement, dans une zone calme et abritée pour éviter que les vagues ne repoussent les larves vers la digue.

Chaque lot de post-larves est le fruit d'un mois de soins et d'expertises et leur arrivée dans les bassins marque l'espoir d'une nouvelle saison réussie. Une promesse de crevettes bleues saines et savoureuses, prêtes à faire la fierté du Caillou, ici ou au-delà... Une ferme aquacole n'est pas une usine mais un milieu naturel guidé par l'humain.

“ Notre travail, c'est surtout de gérer un écosystème naturel. On mesure le phytoplancton, on surveille les paramètres, on ajuste en permanence pour créer des conditions favorables. - **Bruno Castelain, Directeur Général de la SAS Aquablue (fermes Kapuidea et Aquawa)** ”

Les pathologies locales rythment encore les saisons et pour s'en protéger, les fermes calédoniennes concentrent leur production sur quelques mois, créant ainsi un pic annuel. Pas d'antibiotiques chez nous, les fermes privilégient les probiotiques qui permettent de « piloter » la microfaune des bassins et limiter le développement des bactéries pathogènes. Heureusement, un atout unique protège les fermes, celui de l'éloignement physique. En effet, la position géographique de la Nouvelle-Calédonie permet une véritable barrière naturelle contre les virus qui ravagent d'autres pays.



© SAS Aquablue

La certification ASC comme ligne de conduite

Les fermes de Nouvelle-Calédonie sont, en majorité, avancées en matière de durabilité :

- Réduction des protéines marines dans l'aliment,
- Investissements en photovoltaïque,
- Navettes électriques pour les équipes sur le terrain,
- Suivi précis des indicateurs.



Un maillon qui souffre : l'approvisionnement en post-larves

Pour produire, une ferme a besoin de post-larves et aujourd'hui, ce n'est plus garanti. Entre saisonnalité marquée, qualité de l'eau fluctuante et capacité limitée des écloseries, les fermes doivent parfois composer avec des retards, des densités trop faibles ou des livraisons en décalage.

“
Aujourd'hui, on subit plus que nous ne maîtrisons. La saisonnalité marquée et les aléas de production font que les écloseries n'arrivent pas toujours à répondre à nos besoins. Résultat, nos saisons commencent en retard, nos densités de bassins sont parfois réduites et cela impacte directement nos volumes et nos calibres. » - **Bruno Castelain**
”



Dans ce contexte délicat, certaines fermes comme *Kapuidea* et *Aquawa* réfléchissent à construire leur propre écloserie afin de sécuriser leur amont. Et la filière partage ce constat. En effet, une production locale plus importante de post-larves permettrait de stabiliser les volumes, soutenir l'export et lisser les variations saisonnières pour la SOPAC.

“
La SOPAC vendrait mieux nos crevettes si nous pouvions garantir des volumes plus stables et légèrement supérieurs. Il ne faut pas doubler la production mais, même en assurant deux-cents ou quatre-cents tonnes de plus chaque année, ça sécuriserait notre présence à l'export et nous crédibiliserait encore plus. - **Bruno Castelain**
”

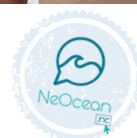
Des bassins qui nourrissent les marchés du monde

Chez la majorité des producteurs, plus de 90% des crevettes sont vendues directement à la SOPAC qui prend ensuite le relais, entre tri, calibrage, transformation et export. Au final, environ 70% de la production part à l'international, le reste alimente le marché local, directement via les fermes ou surgelé par la SOPAC. Ainsi, une fois passées à l'usine, les crevettes poursuivent leur chemin et les fermes n'interviennent plus dans leur répartition.

Mais la filière doit encore croître pour rester crédible à l'international ! Entre améliorer l'existant ou développer de nouveaux sites, les idées sont là et la nécessité d'un « nouveau souffle » fait consensus.



Découvrez en plus avec l'interview complète de Bruno Castelain sur



Manger avant... d'être mangée

Avant que la crevette bleue n'ondule dans un bassin, avant qu'elle n'arbore fièrement sa robe bleue, avant même qu'elle ne rejoigne une cuisine gastronomique, il y a sa nourriture. Et derrière cette nourriture, il y a les **provendiers** dont dépend tout le reste de la filière. En Nouvelle-Calédonie, ils ne sont que deux : la SICA et le Moulin de Saint-Vincent. Deux acteurs discrets mais essentiels, dont les décisions influencent directement la croissance, la santé, la couleur et même la saveur de la fameuse *Stylirostris*. Car la réalité est simple : sans bon aliment, pas de bonne crevette.

Un métier méconnu mais stratégique

Pour comprendre pourquoi le rôle des provendiers est si crucial, il faut se rappeler que la *Stylirostris* n'est pas une crevette "comme les autres".

Elle est capricieuse, exigeante, carnivore et demande un aliment pensé spécialement pour elle. À l'international, la plupart des aliments disponibles sont formulés pour d'autres espèces, beaucoup plus tolérantes et nourries principalement au végétal. Pas de chance, la *Stylirostris*, elle, ne se contente pas d'une boulette de soja !

Notre crevette est exceptionnelle mais elle est aussi difficile à élever. Elle a des besoins très spécifiques en protéines, en oxygène et en acides aminés marins. Pour la nourrir correctement, il faut donc des matières premières haut de gamme, un broyage ultra-fin, un mélange précis et un contrôle au milligramme. Parce qu'une crevette bleue qui a bien mangé, c'est une dégustation qui aura bon goût !



© SICA

La SICA, 40 ans d'histoire

Créée en 1981, la SICA est l'un des piliers historiques de la filière aquacole calédonienne. D'abord pensé pour accompagner l'essor de la crevetticulture, le producteur a rapidement compris l'importance d'un aliment maîtrisé localement pour des raisons de qualité, de disponibilité et d'indépendance vis-à-vis d'importations peu adaptées. Quand Dominique Vouille en prend la tête en 2007, la feuille de route est toute tracée, il faut amener "l'aliment crevette" calédonien au niveau des meilleurs standards mondiaux...

Une R&D permanente

L'innovation fait partie du quotidien des provendiers. Parmi les dernières révolutions en date, les granulés adaptés à la taille de la bouche. Ce détail permet un meilleur appétit, moins de gaspillage et donc... une meilleure performance globale.

Les provendiers travaillent également à réduire la part de farine de poisson, à remplacer certaines matières premières par d'autres plus durables, à stabiliser le granulé dans l'eau pour laisser le temps à la crevette de le repérer et à adapter les formules pour les géniteurs, indispensables au programme de sélection génétique.

Le double défi est donc de produire un aliment performant mais de manière durable, en alignement avec le label ASC.

“ On a cherché à devenir les meilleurs en proposant un aliment performant, compétitif et adapté à la *Stylostris*. -
Dominique Vouille, Directeur Général de la SICA ”



Le saviez-vous ? De quoi est fait l'aliment d'une crevette ?

On pourrait croire qu'une crevette se contente de brouilles, mais pas du tout, son repas est digne d'un plat étoilé !

Côté végétal, on a :

- du blé et du gluten pour que le granulé tienne dans l'eau,
- du soja sans OGM et certifié sans déforestation,
- d'autres protéines végétales soigneusement sélectionnées

Côté marin, place aux protéines haut de gamme :

La *Stylostris* est plutôt carnivore, il lui faut des protéines d'origine marine très digestes. On utilise donc des farines dites Superprime issues de coproduits (têtes, arêtes, chutes après filetage). Comme l'a dit un grand homme : *"rien ne se perd, tout se transforme !"*

Et une touche de technologie :

Additifs digestifs, inhibiteurs de mycotoxines, attractants naturels pour rendre le granulé irrésistible...

Une crevette doit d'abord sentir son aliment, puis avoir envie de le manger !



Rencontre avec Dominique Vouille

Directeur Général de la SICA

Concrètement, qu'est-ce que la SICA est quel rôle joue-t-elle dans la filière aquacole en Nouvelle-Calédonie ?

“ La SICA s'inscrit dans une démarche durable et d'autosuffisance de la Nouvelle-Calédonie. Le cahier des charges de la SOPAC, l'emploi local et la nécessité de produire au bon moment imposent que nous soyons prêts quand les éleveurs ont besoin d'aliments pour satisfaire leurs élevages. On doit être réactifs et répondre à leurs attentes. Notre rôle, c'est de fournir l'aliment adapté à la Stylirostris et le meilleur possible. ”



Dominique Vouille, Directeur général de la SICA



Comment travaillez-vous à rendre l'alimentation des crevettes plus durable ?

“ On s'inscrit complètement dans les exigences du label ASC que la SOPAC vise pour vendre ses crevettes sur des marchés qui demandent une production durable. Pour répondre à ce cahier des charges, nous nous approvisionnons depuis plusieurs années en matières premières durables. Tout ce qui n'est pas consommé par l'homme sert à faire des farines, ce sont ces coproduits que nous utilisons. Et puis il y a une R&D permanente. L'objectif est de diminuer la part des farines de poisson qui sont chères et très demandées, tout en maintenant les performances zootechniques de l'aliment au grossissement des crevettes d'élevage. ”

Pour contrer les difficultés que vous pouvez rencontrer, quelles sont vos leviers d'innovation ?

“ Récemment, on a beaucoup travaillé sur la granulométrie des granulés. Certains éleveurs sont prêts à utiliser des tailles différentes selon l'âge de la crevette : petit granulé pour « petite bouche », puis on augmente la taille au fur et à mesure de la croissance de l'animal ! On innove aussi sur la formulation, par exemple en incorporant des matières naturelles qui aident à la digestion, inhibent les mycotoxines susceptibles de freiner la croissance ou qui renforcent la santé de l'animal. Chaque année, nous comparons notre aliment à celui de l'année précédente et à ce qui existe sur le marché, pour évaluer et améliorer notre formulation. ”



Si on prend un peu de hauteur, comment vois-tu l'avenir de la filière crevetticole en Nouvelle-Calédonie ?

“ Je suis plutôt optimiste. La filière souffre de faibles productions depuis plusieurs années alors que la demande est là. J'ai connu l'époque où la SOPAC traitait 2 500 tonnes de crevettes. Aujourd'hui, on est à 1 300 tonnes. Cela veut bien dire quelque chose ! Les difficultés ne viennent pas uniquement de l'aliment, loin de là. S'il y a deux fois moins de crevettes, c'est notamment à cause des maladies qui concentrent les périodes d'ensemencement, du manque de post-larves et de surfaces d'élevage correctementensemencées. La nouvelle direction de la SOPAC a développé de nouveaux créneaux commerciaux premium valorisant notre crevette Stylirostris exceptionnelle. Elle a su la faire apprécier et la vendre plus cher que d'autres origines.

Il n'y a donc aucune raison pour qu'on n'y arrive pas. Nous, on fournit des aliments aux aquaculteurs avec des performances en amélioration et les prix proposés par la SOPAC leur permettent de mieux vivre des élevages. Tout est reparti dans le bon sens. L'aliment, lui, donne des rendements équivalents à ce qu'on voit en Australie ou ailleurs, lorsque toutes les conditions zootechniques sont au rendez-vous dans les fermes.

Nous sommes donc au niveau et nous sommes prêts pour accompagner les aquaculteurs. Le marché est difficile mais il a été dompté par la SOPAC sur certains créneaux qui reconnaissent notre crevette comme exceptionnelle.

Pour nous, la direction est simple : continuer, s'améliorer et progresser. Nous sommes prêts ! ”

Découvrez en plus avec l'interview complète de Dominique Vouille sur



SICA

Votre partenaire en nutrition animale

**QUALITÉ, PROXIMITÉ
ET RESPECT
DES ÉCOSYSTÈMES**



ALIMENTS POUR ANIMAUX FABRIQUÉS PAR SICA-NC

Z.I. BOULOUPARIS - TÉL. : 35 17 04 - FAX : 35 18 76
commercial@sica.nc B.P. 4206
98847 NOUMÉA CEDEX - NOUVELLE-CALÉDONIE

SICA

www.sica-nc.com

POLYAGRO N.C
HOLDING

La BD toute bleue

De l'écloserie à l'assiette

Bienvenue à la maternité des crevettes ! Tout commence ici, à l'écloserie, où de vrais champions voient le jour. Les géniteurs triés sur le volet donnent naissance à des milliers de post-larves minuscules. Fragiles, mais pleines d'avenir...



Direction la ferme aquacole, les post-larves embarquent pour leur premier voyage. Température, oxygène, ... Tout est checké avant le grand plongeon dans le bassin.



Pendant plusieurs mois, elles grandissent en se nourrissant de repas 5 étoiles concoctés par les providiers du territoire.



Ici, tout est surveillé. On check l'eau, la nourriture, la santé des bassins et des crevettes, ... Pas d'antibiotiques, juste beaucoup d'attention et de savoir-faire !



Quand elles atteignent la taille adulte, l'heure de la récolte est venue. Les belles crevettes à la peau bleutée sont triées, pesées et apprêtées pour la suite de leur voyage, direction la SOPAC !

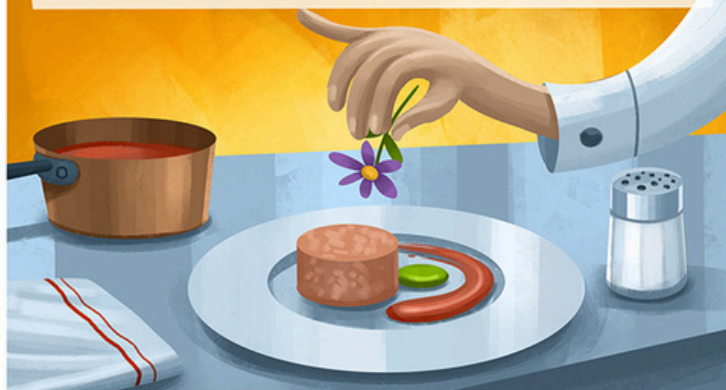


À la SOPAC, c'est un peu « la mise en beauté » : tri, calibrage, conditionnement, ... Certaines partiront conquérir le monde, d'autres iront directement régaler les tables calédoniennes.



Le voyage continue, cap sur le monde ! Nos crevettes prennent leur envol vers Tokyo, Paris ou encore Sydney, pour rejoindre les cuisines des plus grands chefs. Une partie d'entre elles restent jouer à domicile, pour continuer de séduire nos nanilles.

Cuites, crues, en tartare ou en curry, la crevette bleue raconte à chaque bouchée son incroyable voyage.





DISTRIBUTION, EXPORT ET VALORISATION

Une filière écolo avant la mode

Quand on raconte l'histoire de la crevette bleue, on décrit ses bassins, ses écloséries, ses machines, ses cycles de production. Mais derrière les infrastructures, il y a une réalité bien plus forte, celle que la filière est, par nature, une filière durable et ce, bien avant que le mot ne devienne un argument commercial ou un impératif international. Ce n'est pas du marketing, c'est un mélange de géographie, d'isolement, d'ingénierie fine, de choix techniques et de culture professionnelle. Une identité durable qui s'est construite au fil des années, des ajustements successifs et des ambitions d'un territoire qui, malgré sa petite taille, a toujours joué dans la cour des grands.

Loin des yeux, près du cœur

La Nouvelle-Calédonie est l'un des rares lieux au monde à être naturellement protégé des maladies virales majeures qui ravagent les crevetticultures du monde entier (*white spot*, *EMS*, *EHP*). Et cette réalité n'est pas un hasard, ce sont des décennies de contrôles stricts et une barrière biologique naturelle.

Ce qui fait de la crevette bleue calédonienne l'un des produits d'aquaculture les plus sains du marché mondial est que l'isolement du territoire nous protège du pire. Mais cet isolement impose aussi une exigence : aucune erreur n'est permise ! Pas de rattrapage possible via des importations de géniteurs, pas de remplacement d'urgence des souches. La ressource génétique locale est un vrai trésor. D'où l'importance capitale du travail mené par l'UPRA.

Une vision vers le futur et au-delà...

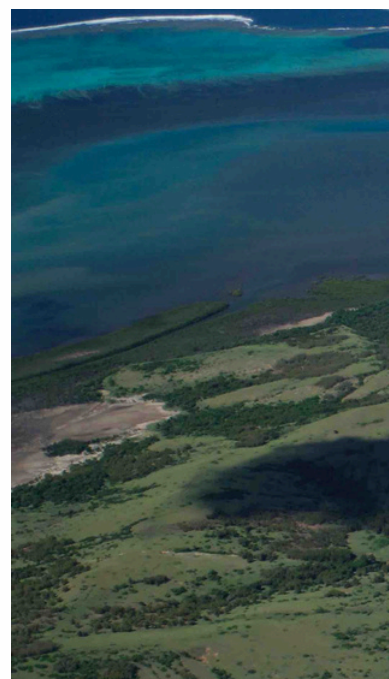
Ce qui distingue la crevette bleue n'est pas seulement son passé mais aussi sa capacité à se projeter. La filière a fait des choix : sélection génétique, innovations alimentaires, transition énergétique, certification ASC, etc. et cela montre qu'elle ne se contente pas de préserver ce qui a déjà été construit, elle se prépare à l'avenir.

La Nouvelle-Calédonie ne produit pas les volumes de l'Équateur ou de l'Indonésie mais elle a autre chose : un produit premium, un modèle technique maîtrisé, un cadre sanitaire exceptionnel et une crédibilité environnementale solide. Dans un monde où les consommateurs veulent savoir ce qu'ils mangent, d'où ça vient, et comment c'est produit, la crevette bleue est à la page, peut-être même en avance.

“

Si la crevette bleue de Nouvelle-Calédonie devait avoir une fiche identité, ses super-pouvoirs, ce serait clairement sa rareté gage d'exclusivité, sa couleur unique, sa saveur délicate et raffinée, et sa texture fine et fondante. C'est vraiment un produit d'exception, et il faut qu'on continue à valoriser cette image-là ! - **Virginie Roussery, Chargée d'études à l'Agence rurale**

”





Une filière surveillée à la loupe

Si la crevette bleue est la star incontestée de la Nouvelle-Calédonie, il fallait bien quelqu'un pour garder un œil sur sa santé économique. Et c'est là qu'entre en scène l'Observatoire économique aquacole, discret mais essentiel, hébergé au sein de l'Agence rurale. Derrière les chiffres, les graphiques et les bilans annuels, il y a Virginie Roussery, chargée d'études, qui connaît la filière sur le bout des antennes. Depuis 2017, elle compile, analyse et décrypte les données de production de la crevette calédonienne pour éclairer les décisions publiques et accompagner les aquaculteurs afin que la filière garde le cap.



Rencontre avec Virginie Roussery Chargée d'études à l'Agence rurale

L'Agence rurale héberge l'Observatoire économique de la filière aquacole depuis 2008, peux-tu nous expliquer ce qu'est cet Observatoire, et pourquoi il a été créé ?

“ L'Observatoire a été créé en 1999, au tout début de la filière aquacole en Calédonie, pour répondre à un vrai besoin : centraliser les données économiques et techniques d'une filière toute naissante. Au départ, il était logé au GFA puis il a migré en 2008 au sein de l'ERPA. Aujourd'hui, c'est complètement géré par l'Agence rurale ; aussi bien la partie financière, qu'humaine. Les missions n'ont pas vraiment changé depuis le début. Il s'agit de centraliser, produire, valoriser et diffuser les données techniques et économiques pour éclairer les décisions stratégiques de la filière. Concrètement, je récupère les résultats techniques et économiques des écloséries et des fermes, grâce à des fichiers remplis chaque année par chaque entité. Ensuite, je les traite de manière identique pour obtenir des ratios comparables, et je fais valider les données par chacune des entités avant de tout agréger. Chaque année, on fait donc une restitution officielle auprès de la filière, pour les institutions et les professionnels. C'est un peu « la grand-messe » où l'on présente le bilan technico-économique de l'année précédente. Seules des données agrégées sont diffusées. Notre engagement principal, c'est la confidentialité des données individuelles, et ça fait partie de notre ADN. ”

Quand on regarde ces chiffres, année après année, est-ce que vous constatez des évolutions marquantes dans la filière ?

“ Oui, le plus marquant, c’est le fléchissement de la production. Au début de la filière, on dépassait les 2 500 tonnes par an. Aujourd’hui, et depuis plusieurs années, on est plutôt autour de 1 350 tonnes. Mais ça ne s’est pas fait du jour au lendemain ! Certaines fermes ont dû s’arrêter temporairement pour travaux, d’autres ont rencontré des difficultés financières ou techniques.

De plus, nous sommes dépendants du climat ; les années de La Niña par exemple sont souvent des années compliquées pour l’aquaculture, avec des températures plus hautes en bassin qui demandent beaucoup d’oxygénation, de renouvellement d’eau, des apports en eau douce qui peuvent être conséquents et facteurs de stress. Or, on sait que tout ce qui stresse la crevette, va contribuer à la mortalité.

Mais il y a aussi de bonnes nouvelles ! Deux fermes rouvrent, des travaux ont été faits, et on observe une vraie amélioration des rendements. Sur les cinq dernières années, les surfaces ensemencées ont certes diminué, mais les rendements en tonnes par million de post-larves ont progressé. Ça montre une meilleure maîtrise technique des élevages.



Une fois que ces données sont collectées, en quoi aident-elles les différents acteurs de la filière ?

“ Les données techniques et économiques, c’est une base de travail pour tout le monde. Elles permettent aux acteurs d’identifier leurs points forts et leurs marges d’amélioration, de suivre l’évolution d’année en année et d’adapter leurs pratiques.

Pour les institutions, c’est un vrai outil d’aide à la décision. Ça permet d’avoir des éléments objectifs actualisés sur l’état et les dynamiques de la production. Ces informations permettent d’orienter les politiques publiques, d’ajuster les dispositifs d’accompagnement et de soutien, et de mieux anticiper les besoins du secteur.

Et pour les aquaculteurs, c’est un repère ; ils peuvent se situer par rapport à la moyenne de la filière et comprendre leurs résultats ; c’est un support pour échanger et s’entraider. C’est vraiment un travail collectif.

Découvrez l’interview complète de Virginie Roussery sur





OC

La SOPAC cheffe d'orchestre

Une fois récoltées, les crevettes prennent la route de la SOPAC, véritable pivot de la filière. Tri, calibrage, surgélation, conditionnement, exportation : tout passe par elle. C'est là que s'opère la transformation du produit brut en produit haut de gamme. Chaque crevette est contrôlée, pesée, vérifiée... rien n'est laissé au hasard ! Et derrière ces gestes précis, il y a une exigence, celle de garantir une qualité constante, de l'écloserie à l'assiette, qu'elle soit dégustée à Nouméa, à Tokyo ou à Paris. La SOPAC, c'est aussi le moteur de la promotion collective. C'est elle qui porte la marque "Crevette bleue de Nouvelle-Calédonie", qui développe les marchés et qui veille à ce que chaque lot expédié soit le reflet du savoir-faire local.



Rencontre avec Pascal Lepitre Directeur Général de la SOPAC

La crevette bleue calédonienne séduit les plus grandes tables du monde. Selon vous, quel est le secret de ce succès international ? C'est quoi, l'effet "Obsiblu" ?

“ Alors d'abord, "Obsiblu" c'est une marque. La SOPAC en possède deux, "Obsiblu" et "Cristal Blue". Cette segmentation a été mise en place il y a quelques années pour distinguer deux niveaux de qualité. "Obsiblu" correspond aux standards très élevés du marché japonais. Sur place, elle est d'ailleurs vendue sous une marque locale, « Tenshi No Ebi » qui veut dire « la crevette des anges ». « Obsiblu » est surtout développée en Asie.

Notre autre marque, « Cristal Blue » est, quant à elle, davantage destinée à l'Europe, aux États-Unis, à l'Australie et, bien sûr, à la Nouvelle-Calédonie. Mais ce qui fait la force de nos produits, c'est avant tout la qualité organoleptique, c'est-à-dire le goût, la texture, l'aspect. C'est notre coffre-fort. On ne peut pas positionner un produit en haut de gamme à l'international s'il n'est pas irréprochable. Et la crevette bleue de Nouvelle-Calédonie est, sur ce point, exceptionnelle. Ce ne sont pas nos mots, ce sont ceux des chefs qui la travaillent ! C'est pour cela que notre activité export est exclusivement orientée vers la restauration haut de gamme. Pas de grande distribution, uniquement des restaurants capables de sublimer notre produit, de reconnaître sa valeur et de la transmettre au consommateur. Et aujourd'hui, cette reconnaissance se traduit par un très bon positionnement sur les tables internationales, à la fois en termes d'image et de prix. Notre crevette est chère, mais elle se vend très bien.

”

À l'image d'un grand cru, concrètement, comment la SOPAC garantit-elle une telle qualité, de l'écloserie jusqu'à l'assiette ?

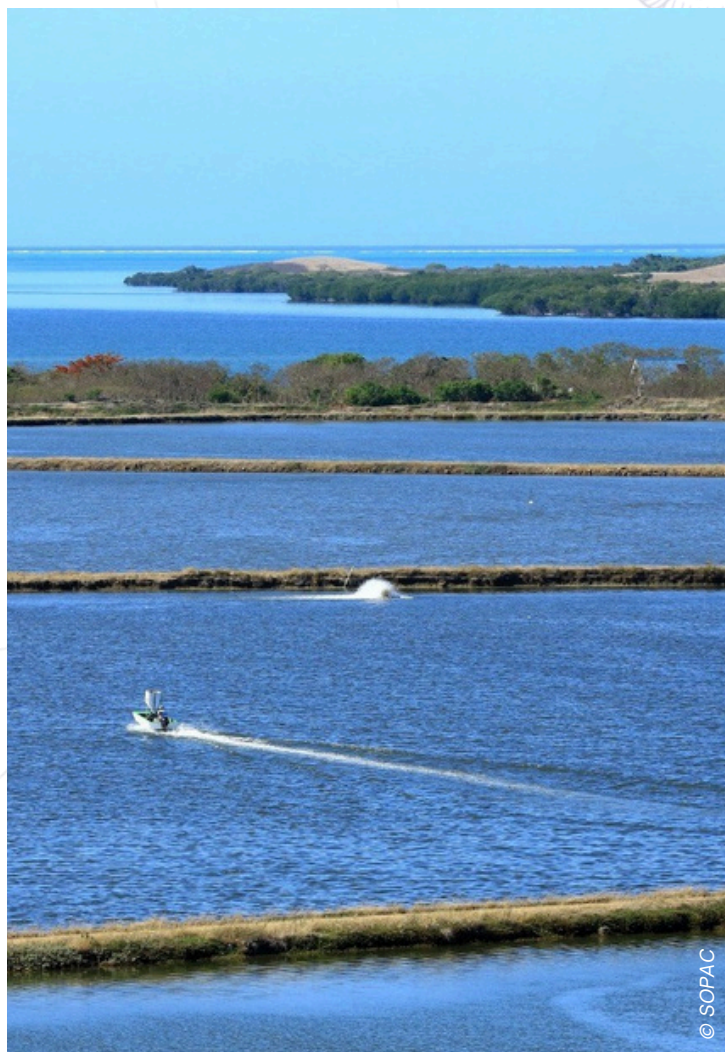
“ D'abord, nous avons un cahier des charges interne, mis en place par la SOPAC. Il concerne tous les maillons de la filière : les fermes, les éclosiers, les provendiers et bien sûr nous-mêmes. Ce cahier des charges est audité, c'est la base. Ensuite, on a poussé le bouchon du contrôle un peu plus loin en nous engageant dans la certification ASC. C'est une certification internationale exigeante qui garantit une production respectueuse de l'environnement et des travailleurs. Ça n'a pas d'influence sur la qualité même du produit mais sur le sérieux de sa production, en termes de respect éthique et environnemental. La SOPAC vient également d'obtenir la certification ISO 22000 qui garantit la maîtrise de la sécurité des aliments tout au long du processus de production. Là encore, c'est une certification internationale, reconnue, qui témoigne de la rigueur de nos pratiques.

Mais ce qui fait la singularité de notre crevette, c'est avant tout l'espèce. La *Stylostris* est produite uniquement pour l'exportation. Enfin, la chance de la Calédonie, c'est que les fermes sont installées sur des terres stériles, des zones propices appelées “tan”, situées derrière les mangroves. Ce sont des sols trop salés pour l'agriculture et trop secs pour la mangrove. En les exploitant, on a donc pu développer l'aquaculture sans détruire d'écosystèmes, ce qui est loin d'être le cas partout ailleurs dans le monde.

À quoi ressemblent ces contrôles qualité au quotidien ?

“ Il y a deux principaux types de contrôles. Le premier concerne la présentation du produit. Lorsque la SOPAC achète les crevettes aux fermes, nous opérons une sélection. Les produits sont classés en deux catégories, premium et standard. La distinction ne se fait pas sur le goût, car toutes ont les mêmes qualités organoleptiques. C'est plus une question de concours de beauté. Une crevette qui a une tache, une cicatrice, une nageoire en moins ou un œil abîmé sera classée en “standard”. Seules les crevettes “premium”, parfaites visuellement, sont exportées car les marchés internationaux sont très exigeants sur ce point.

Le second contrôle est évidemment sanitaire. On est sur un produit de la mer qui évolue dans un environnement vivant et donc sensible aux contaminations : salmonelle, listéria, flore variée... Des contrôles réguliers sont effectués, à la fois dans les usines et dans les fermes. Si nécessaire, on remonte jusqu'aux provendiers.



Aujourd'hui, consommer durable devient un critère de plus en plus important. En tant que producteur engagé, qu'est-ce que cela implique concrètement pour vous ?

“
Nous, on a déjà la chance de travailler sur un mode d'aquaculture extensive. Ça veut dire qu'on élève nos crevettes à des densités cinq fois inférieures à ce qui se fait dans les élevages intensifs, comme en Chine, en Inde, en Équateur, etc. Et forcément, ça change tout ! Moins de densité, c'est moins de problèmes sanitaires. Donc pas besoin d'antibiotiques ou d'hormones pour booster la production et atteindre un tel niveau de performance. À l'image de l'élevage bovin calédonien, on est sur un modèle extensif. Et rien que ça, c'est déjà un pas vers quelque chose de durable et responsable sur le plan environnemental. Ce sont des choix qui ont été faits bien avant que ce soit à la mode ! Aujourd'hui, ça l'est, tant mieux... mais nous on n'a pas attendu pour s'y engager !

Et justement, le cahier des charges SOPAC et la certification ASC sont des outils qui permettent de pousser le curseur encore plus loin en matière de durabilité. Et ce n'est pas juste un argument pour faire joli, c'est devenu un vrai critère commercial. Sur certains marchés internationaux, si vous n'êtes pas certifiés, vous êtes tout simplement exclus. Donc il faut non seulement s'y tenir, mais aussi continuer de progresser. Parce que dans un monde où l'aquaculture est parfois critiquée, (on le voit avec le saumon ou certaines crevettes élevées en intensif à l'étranger) il est essentiel de montrer qu'un autre modèle existe. Et heureusement, on est très loin de ces pratiques-là.



Enfin, si vous deviez résumer en une phrase votre vision de la crevette bleue calédonienne, ce serait quoi ?

“
En un seul mot, ce serait « espoir ». Mon espoir de voir la production augmenter. On a une vraie pépite en Calédonie, une poule aux œufs d'or. Et pourtant, on est passé de deux mille à mille tonnes en quinze/vingt ans, alors que dans le même temps, le marché mondial est passé de deux à huit millions de tonnes. C'est dommage, parce que la demande est là. Le segment haut de gamme à l'échelle mondiale, c'est 400 000 tonnes. Si on arrivait à en faire ne serait-ce que 1 %, ça ferait quatre mille tonnes. Ce n'est pas délirant, mais on en est loin. Et on sait qu'on arriverait à les vendre, à bon prix, dans les plus grandes villes du monde : New York, Paris, Rome, Singapour, Tokyo, Sydney, etc.

Le plus frustrant, c'est que techniquement, rien ne nous empêche d'y arriver. Il faut des moyens, bien sûr, agrandir les fermes, en créer de nouvelles, développer les écloseries, améliorer l'aliment... mais tout ça, ce sont des leviers sur lesquels on commence à agir. La filière a même lancé l'UPRA crevette (Unité de Promotion de Race Améliorée) pour faire de la sélection génétique, comme on le fait déjà pour les bovins ici. C'est indispensable pour améliorer les performances. Des responsables d'écloserie sont partis récemment en Équateur pour observer les bonnes pratiques là-bas. Donc les efforts sont là. Il faut juste continuer, investir, structurer et, surtout, produire plus. Parce que le potentiel est énorme ! Et parce que la Calédonie a besoin de succès économiques hors du nickel. On a tout sous la main, il faut juste nourrir la poule aux œufs d'or pour qu'elle donne tout son or.

Découvrez l'interview complète de Pascal

Lepitre sur



Crevette Airlines le grand voyage

Quand on évoque la « *Crevette bleue de Nouvelle-Calédonie* », on pense immédiatement à un produit d'exception, à destination des grandes tables du monde entier. Et pourtant, avant d'atterrir sur l'assiette d'un chef à Tokyo ou Paris, elle a déjà traversé un véritable marathon logistique et immatériel.

L'aventure commence à la sortie de l'usine de conditionnement de la SOPAC, à Koné. Véritable cheffe d'orchestre et gardienne de la qualité, l'usine assure la mise en conformité, la surgélation, le conditionnement et le tri des crevettes qui arrivent des fermes tout autour de la Grande Terre.



Le fait mérite d'être souligné : cette filière relativement modeste en volume (environ 1 200 tonnes/an produites ces dernières années) exporte une proportion très significative du produit. Le prix de vente à l'export justifie en partie l'effort logistique et qualité car la crevette calédonienne ne joue pas sur la quantité mais sur la rareté et l'image premium.

Mais l'exportation, c'est aussi un défi. Entre la gestion des délais, le respect des chaînes du froid, la certification (notamment ASC) et le maintien d'un produit « *prêt à consommer* », chaque étape est cruciale. Et dans un territoire isolé comme la Nouvelle-Calédonie, chaque maillon ajoute un coût supplémentaire.



01 - TRI & CALIBRAGE

- Taille
- Aspect
- Marché ciblé

02 - SURGÉLATION

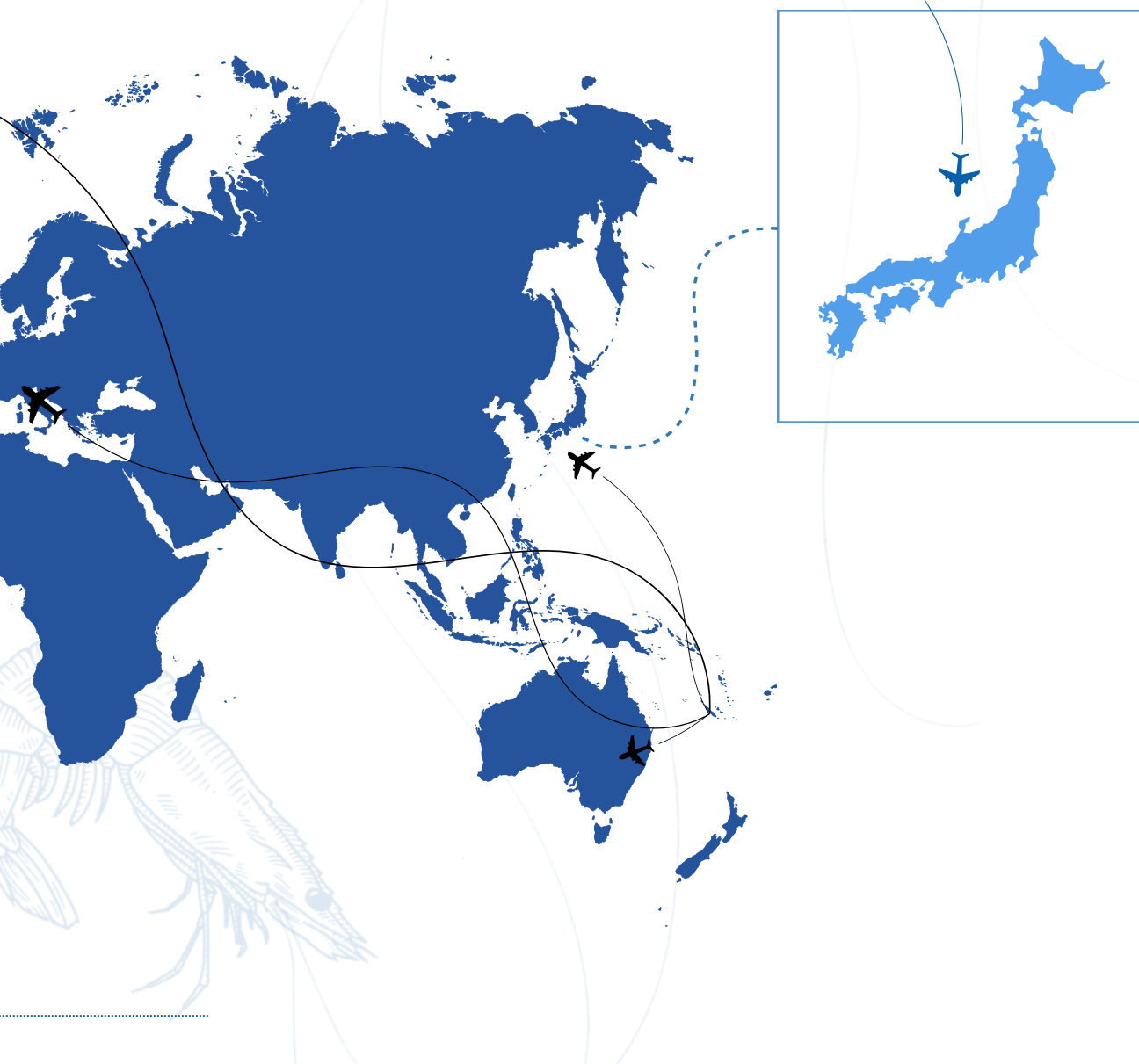
- Préservation de la texture et du goût

03 - EMBALLAGE PREMIUM

- Obsibblue, Cristal Blue, Tenshi No Ebi,...
- Exigences extrêmes de qualité

04 - EXPORTATION

- Japon, Europe, Australie, États-Unis,...



Retour vers le futur pour la filière crevette ?

Au-delà de la simple vente, la crevette bleue calédonienne est en train de se penser comme marque territoriale avec plusieurs axes de valorisation qui se dessinent.

Une transformation locale à renforcer

Aujourd'hui, la majorité du produit est exporté, surgelé ou conditionné à l'état brut. Pourtant, le potentiel de transformation existe. Une transformation qui permettrait de créer plus de valeur ajoutée sur le territoire, d'augmenter les emplois locaux et de diversifier les débouchés. La filière elle-même identifie ce levier : une montée éventuelle de la transformation locale est un des défis pour les prochaines années.

Labels et identité de marque

La certification ASC devient un critère incontournable pour se positionner sur les marchés haut de gamme. La SOPAC et les fermes ont déjà fait de cette exigence une véritable "signature qualité". Mais l'avenir pourrait voir l'émergence d'une IGP ou AOP "**Crevette bleue de Nouvelle-Calédonie**", une dénomination protégée qui mettrait en avant l'origine, les techniques d'élevage extensives et le territoire.

En parallèle, des marques comme **Obsiblu** ou **Tenshi No Ebi** renforcent le storytelling autour du produit : "une crevette élevée dans un lieu préservé, sans antibiotiques, densité faible, goût unique".

Enjeux économiques et environnementaux

Même si la filière reste modeste en volume, elle est stratégique par son image et sa technicité. Elle représente aujourd'hui 400 emplois directs et 900 indirects, la plupart en brousse. Le chiffre d'affaires de la filière est estimé à environ 1,7 milliards F CFP de ventes via les fermes et 2,5 milliards F CFP de ventes de la SOPAC. La "crevette bleue" se place ainsi comme le deuxième produit le plus exporté en valeur après le nickel, le tout malgré des aides publiques en baisse depuis une dizaine d'années.

La filière aspire à revenir aux chiffres d'antan, en repassant des environ 1 200 tonnes produites actuellement par an, à 2 500 tonnes, ce qui représenterait un réel boost économique pour le territoire... tout en sachant que la SOPAC pourrait vendre actuellement 4 000 tonnes ! Ce scénario serait crédible si les acteurs réussissent à combiner performance, durabilité et storytelling... et c'est bien là le pari !



Le SWOT de la crevette bleue

FORCES

Une image « premium » et « luxe » solidement ancrée autour de la crevette bleue calédonienne

Une qualité gustative et organoleptique reconnue, distinctive sur les marchés internationaux

Une traçabilité rigoureuse et des standards de contrôle stricts, de l'écloserie à l'assiette

Une alimentation maîtrisée, en amélioration constante, avec davantage de durabilité et de performance

Un socle scientifique et technique solide, et historique

Une espèce bien adaptée aux conditions locales

Une dynamique de coopération locale mieux structurée qu'auparavant

Un modèle export éprouvé, piloté par la SOPAC, avec une capacité de valorisation haut de gamme encore extensible

Un attrait croissant de la haute gastronomie mondiale : chefs étoilés, niches premium, marchés exclusifs

Une capacité à se différencier grâce aux certifications internationales (ASC, traçabilité, qualité produit)

Une demande internationale en hausse sur les produits premium

Des avancées majeures en sélection génétique

Des échanges de bonnes pratiques possible avec l'Australie, l'Asie et d'autres producteurs mondiaux

La possibilité d'importer des expertises et de la main d'œuvre via des partenariats, de la formation et de la mobilité d'experts

L'exploitation d'un historique de données complet

Des opportunités de transition énergétique

Un potentiel marketing très fort, pour renforcer le storytelling de ce produit emblématique

Un levier économique alternatif au nickel, bénéfique pour l'équilibre territorial

Des perspectives d'investissements structurants : écloseries, transformation, innovation

Des marchés internationaux déjà ouverts et demandeurs

OPPORTUNITÉS

FAIBLESSES

Une capacité d'écloserie limitée, avec un manque d'approvisionnement en post-larves

Des coûts énergétiques, logistiques et techniques élevés, accentués par l'insularité et l'éloignement

Des infrastructures vieillissantes : bassins, stations, équipements et systèmes énergivores

Un vieillissement progressif de la main d'œuvre technique

Une faible transformation locale, avec peu de diversification produits et de valorisation secondaire

Une vulnérabilité sanitaire persistante, avec des pathologies récurrentes en période chaude.

Une saisonnalité forte et imprévisible, dictée par les conditions météorologiques

Des tonnages de production locale faibles face aux producteurs mondiaux

Une forte concurrence indirecte des producteurs internationaux

Le risque d'un non-renouvellement des expertises et savoir-faire locaux

Une sur-production sur les marchés internationaux

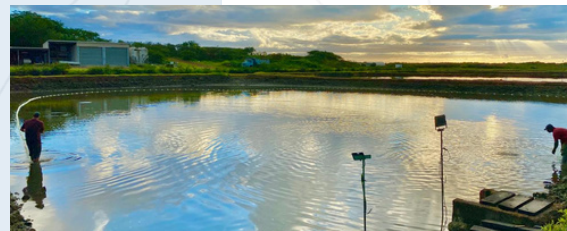
Les 4 grands défis pour l'avenir de la filière

1

Produire 2 500 tonnes de crevettes par an à l'horizon 2030

Comment ?

- Continuer de soutenir l'UPRA Crevette afin de maintenir et développer un programme de sélection génétique visant à améliorer la productivité des souches en éclosérie.
- Atteindre une production de 4 tonnes par hectare sur 625 hectares, avec des post-larves capables de générer 17 tonnes / MPL.



2

Produire 150 millions de post-larves qualitatives

Comment ?

- Apporter un soutien financier et technique auprès des écloséries, pour passer de 100 à 150 millions de post-larves.



3

Obtenir plus de soutien technique

Comment ?

- Maintenir l'emploi en brousse pour les populations locales.
- Favoriser un renouvellement des générations, notamment grâce à des formations et sensibilisations auprès de jeunes.
- Importer des expertises spécifiques et techniques



4

Continuer à améliorer la qualité de l'aliment crevette

Comment ?

- Réduire la protéine de poisson en utilisant des alternatives : insectes, déchets de poissons, etc. produites localement par les entreprises NeoFly ou Récyf.
- Révision du cahier des charges SOPAC auprès de provendiers afin d'améliorer la qualité de l'aliment.



Les chiffres clés de la filière

1 200

C'est le nombre de tonnes de crevettes produites annuellement. En comparaison, en 2004 étaient produites 2 400 tonnes.

35

C'est l'âge qu'a la filière aquacole de Nouvelle-Calédonie.

4

C'est le nombre d'écloseries existantes sur le territoire (dont 1 actuellement fermée).

18

C'est le nombre de fermes, membres du Groupement des Fermes Aquacoles (dont 2 actuellement fermées).

2

C'est le nombre de provendiers présents en Nouvelle-Calédonie.

100
MILLIONS

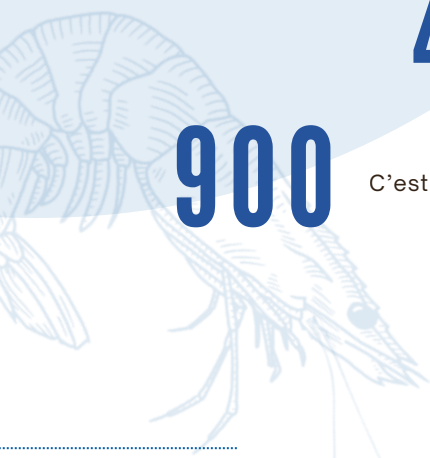
C'est le nombre de post-larves produites chaque année.

400

C'est le nombre d'emploi directs (soit 240 emplois en Equivalents Temps Plein).

900

C'est le nombre d'emplois indirects au sein de la filière.





ONE CREVETTE SHOW

Rencontre avec Alphonse Koce

Le chef qui sublime la crevette bleue

Quand on pense export, on oublie parfois que ce trésor bleu a aussi une place ici, chez nous. Le marché calédonien (les marchés, les restaurants, les magasins alimentaires, les ménages...) constitue un terrain d'expression essentiel pour la crevette bleue. En effet, si l'export permet la valorisation à l'étranger, la consommation locale traduit la fierté du territoire. Chez les restaurateurs, elle est devenue un poids lourd des cartes et une signature culinaire. Les chefs mettent en avant son origine, sa qualité, sa traçabilité. On retrouve ainsi la crevette bleue dans des menus d'exception, au sein d'établissements qui veulent raconter la Nouvelle-Calédonie à travers leurs créations culinaires...

La crevette bleue est un réel emblème du territoire. En tant que chef, qu'est-ce qu'elle représente pour vous, dans votre cuisine et dans votre identité culinaire ? De quelle manière aimez-vous le plus la cuisiner ?

“ La crevette bleue, c'est un peu le trésor de nos eaux : belle, turquoise et transparente ! Pour moi, elle représente la richesse et la diversité de notre territoire. Sa saveur unique et sa texture délicate ouvrent la porte à une multitude de créations culinaires. J'adore la cuisiner simplement, un filet d'huile d'olive un peu de jus de citron vert et un peu de fleur de sel pour laisser éclater sa saveur naturelle. Une cuisson rapide à la poêle suffit souvent à révéler toute sa saveur. Je la prépare aussi en curry, avec du lait de coco et des juliennes de papaye, pour un plat réconfortant et parfumé. Je la cuisine également parfois en brochette, avec de la figue sauvage de chez nous et une pointe de vinaigre d'agrumes. Mais ce que je préfère, c'est la décliner selon les saisons et les produits locaux. En début de saison, je la marie avec des légumes frais du marché pour une salade vibrante. Plus tard, avec des saveurs automnales comme la citrouille ou la pomme liane ou encore des fleurs, de la fougère et des feuilles sauvage de nos forêts.

La crevette bleue s'adapte à toutes les envies et à tous les plats. Pour moi, cuisiner la crevette bleue, c'est raconter une histoire, celle de notre territoire et de ses richesses. C'est partager une identité, des traditions et une certaine idée de la convivialité. Chaque plat est une invitation au voyage, à la découverte de nos saveurs et de nos paysages. La crevette bleue, c'est plus qu'un ingrédient, c'est un symbole de fierté et d'appartenance bien de chez nous.

”

Quand vous cuisinez la crevette bleue, comment aimez-vous la mettre en valeur ? Est-ce que vous avez des recettes ou des techniques particulières qui, selon vous, révèlent le mieux ses qualités ?

“ Mettre en valeur la crevette bleue, c’est vraiment une histoire de simplicité et d’équilibre des saveurs. Pour moi, la clé, c’est de laisser parler sa fraîcheur et sa délicatesse tout en ajoutant juste ce qu’il faut d’éléments pour sublimer son goût. Une de mes façons préférées de la préparer, c’est en carpaccio avec des segments de citron vert, du miel, une pointe de sel du nord et de la coriandre. Je la fais mariner dans un mélange de jus de citron vert, d’huile d’olive, d’ail et de coriandre fraîche. Le citron vert ajoute une touche d’acidité qui contraste parfaitement avec la douceur de la crevette et le miel joue de note de symphonie entre chaque élément, tandis que la coriandre apporte une fraîcheur herbacée. C’est léger, raffiné et ça met vraiment en avant la texture et le goût de la crevette. Une autre technique que j’adore, c’est la cuisson à la vapeur avec des fleurs d’hibiscus. Ça permet de conserver toute la tendreté de la crevette tout en lui donnant un parfum subtil. Ensuite, je la sers avec une sauce légère à base de beurre citronné ou une émulsion de citron et d’huile d’olive ou encore de la citronnelle au baie rose. C’est une façon de la mettre en valeur sans la surcharger.

Je prépare aussi souvent des crevettes bleues sautées avec un peu d’achard de papayes ou de légumes, avec une pointe de gingembre qui apporte une chaleur et une profondeur qui se marient parfaitement avec la douceur de la crevette. Et bien sûr, un peu de coriandre fraîche au dernier moment pour ajouter une note herbacée et de zeste de combawa. Pour moi, la crevette bleue est un ingrédient qui se suffit presque à lui-même, donc je préfère des recettes où elle reste l’ingrédient principal. L’important, c’est de respecter sa saveur naturelle et de l’accompagner avec des éléments qui la mettent en valeur sans la dominer.

”

Beaucoup de chefs dans le monde parlent aujourd'hui de produits locaux et d'approches plus durables. Selon vous, qu'est-ce qui rend la crevette bleue unique et pourquoi mérite-t-elle de garder sa place dans les assiettes des Calédoniens, comme à l'international ?

“ *La crevette bleue est effectivement un produit emblématique qui mérite toute notre attention. Ce qui la rend unique, c'est son goût subtil et sa texture délicate, mais aussi son origine. Pêchée dans les eaux cristallines ici chez nous, c'est un privilège je dirais. Elle bénéficie d'un environnement marin exceptionnel qui contribue à sa saveur distinctive.*



Ce qui la distingue particulièrement, c'est la manière dont elle est pêchée, de façon durable. Les méthodes de pêche locales visent à préserver les écosystèmes marins, ce qui est crucial pour maintenir la biodiversité et assurer la pérennité de cette ressource. En choisissant des produits issus de pratiques responsables, on soutient non seulement la qualité du produit, mais aussi les communautés qui en dépendent.

Sur le plan culinaire, la crevette bleue offre une grande polyvalence. Elle peut être préparée de nombreuses façons tout en conservant son caractère unique, en entrée, dans les préparations froides, en plat chaud, mais aussi en dessert. Sa saveur délicate se prête bien à des préparations simples qui la mettent en valeur, mais elle peut aussi être intégrée dans des plats plus complexes où elle apporte une touche distinctive. Pour moi, sa place dans les assiettes des Calédoniens est non seulement justifiée par son goût, mais aussi par son lien avec le territoire et les traditions locales. Et à l'international (j'ai cuisiné avec à Paris, à Londres, à Dubaï) elle représente une opportunité de découvrir les saveurs uniques de la Nouvelle-Calédonie et la fraîcheur de nos eaux. En promouvant des produits locaux et durables comme la crevette bleue, on valorise non seulement un ingrédient exceptionnel, mais aussi un mode de production respectueux de l'environnement. En partageant ces produits à travers le monde, on peut sensibiliser davantage de gens à l'importance des pratiques durables et à la richesse des patrimoines gastronomiques locaux. La crevette bleue a donc tout à fait sa place dans les assiettes, tant localement qu'à l'échelle internationale, en tant que symbole de qualité et de respect de l'environnement.

Retrouvez l'interview complète de Alphonse Koce sur










Notre recette gourmande

“ La crevette bleue s'adapte à toutes les envies et à tous les plats. Pour moi, cuisiner la crevette bleue, c'est raconter une histoire, celle de notre territoire et de ses richesses. ”

- **Alphonse Koce, chef calédonien et ambassadeur gourmand de la crevette bleue.**



INGRÉDIENTS

-  250g de crevettes décortiquées
-  Une noix de beurre
-  Une pincée de paprika
-  3 gousses d'ail
-  2 concombres, coupés en rondelles
-  3-4 tomates, coupées en rondelles
-  Vinaigrette : huile d'olive, jus de citron, sel, poivre, ail

ÉTAPES

- 1 Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre et l'ail émincé (si utilisé).

Faites cuire pendant environ 5 minutes les crevettes à la poêle en y ajoutant de l'ail, une pincée de beurre afin de les faire dorer et un pincée de paprika.

- 2
- 3 Disposez les tomates et les concombres dans une belle assiette

Ajoutez les crevettes, préalablement grillées à la poêle, aux tomates et aux concombres et versez la vinaigrette.

- 4
- 5 Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez immédiatement ou réfrigérez avant de servir.

Une salade simple et savoureuse prête à être dégustée en peu de temps !



Test de personnalité

Quelle crevette es-tu ?

Découvre la
crevette qui nage en toi !

Parce qu'elles n'ont pas toutes la même carapace, découvre quelle espèce de crevette te correspond le mieux selon ton caractère, ton rythme et ta façon de naviguer dans la vie.

1. Le matin, tu es plutôt...

- A** Déjà debout avant le lever du soleil
- B** En mode tranquille, café à la main, il faut le temps que ça chauffe...
- C** À la bourre, mais toujours avec le sourire
- D** Encore sous la couette, tu vis à ton rythme, pas à celui des marées

2. Ton environnement idéal, ce serait...

- A** Une eau tiède, calme, bien oxygénée
- B** Un lagon clair où tout le monde trouve sa place
- C** Une eau tropicale un peu salée, avec du courant
- D** Un fond sablonneux, bien caché à l'abri des regards.

3. En cuisine, tu es du genre à...

- A** Adorer les saveurs franches et exotiques : lait de coco, gingembre, citron vert
- B** Préférer la simplicité : un peu d'huile d'olive, une cuisson parfaite, et c'est tout !
- C** Expérimenter sans cesse, quitte à faire des mélanges audacieux
- D** Manger local, durable et sans chichis

4. Si tu devais décrire ton caractère en un mot :

- A** Énergique
- B** Discret
- C** Curieux
- D** Zen

5. Ta devise dans la vie :

- A** "Toujours plus haut, plus fort, plus vite !"
- B** "L'union fait la force"
- C** "Petit bassin aujourd'hui, grand lagon demain."
- D** "Rien ne sert de nager, il faut flotter à point."

RÉSULTATS

Majorité de A - Penaeus stylirostris, la crevette bleue de Nouvelle-Calédonie

Active, ambitieuse et résiliente, tu n'as pas peur de sortir du lot. Tu grandis vite, tu t'adaptes à tout et tu brilles sous la lumière du lagon. Comme la crevette bleue, tu es un symbole de persévérance et d'excellence locale.

Majorité de C - Penaeus vannamei, l'aventurière du Pacifique

Curieuse et créative, tu explores sans cesse de nouveaux territoires. Tu testes, tu innoves, tu n'as pas peur du changement. Si quelque chose ne fonctionne pas, tu t'adaptes ; un vrai caméléon des océans.

Majorité de B - Penaeus monodon, la géante tigrée

Calme, posée et organisée, tu avances à ton rythme, sans te laisser bousculer. Tu es une force tranquille, élégante et fiable : la sagesse incarnée des fonds marins.

Majorité de D - Crevette d'eau douce, la zen du bassin

Tu vis loin du tumulte, dans ton petit monde paisible. Tu privilégies la qualité à la quantité, la durabilité à la performance. Ton leitmotiv : vivre simplement mais... pleinement.

Le journal intime d'une crevette bleue

cher journal,

je m'appelle crevette bleue (*Stylitostis* pour les intimes et je suis née en Nouvelle-Calédonie. ça ne se voit peut-être pas tout de suite, mais sous ma carapace délicatement bleutée se cache une vraie histoire. on pourrait croire que ma vie se résume à barboter en bassin avant de finir en curry coco, flambée ou en sushi, mais non. mon quotidien, c'est aussi une histoire d'élevage, de provendeurs, de scientifiques et de producteurs qui se battent pour que nous, les crevettes, soyons plus qu'un produit, mais aussi une signature calédonienne.

de l'œuf au bassin

tout commence en écloserie. imagine, des milliers de minuscules larves, collées-serrées comme les sardines de patrick sébastien. là, on ne fait pas les malignes, on dépend entièrement des humains, qui surveillent la température de l'eau, nos repas et même nos gènes (merci l'ifremer et l'ird. sans eux, pas de survie. nos premiers jours sont critiques, les maladies rôdent et il suffit d'un rien pour que tout s'arrête. alors, les écloseries mettent en place un vrai protocole : sélection des géniteurs, contrôles sanitaires, suivi des cycles, etc. bref, on est des belles crevettes sous haute surveillance. c'est un vrai travail de l'ombre qui garantit la qualité des juvéniles envoyés en ferme, et qui s'inscrit dans une logique de traçabilité aujourd'hui reconnue par des certifications comme l'asc. et puis, le grand moment arrive, direction les bassins d'élevage.

le grand bain

j'ai débarqué chez le producteur, dans un bassin immense, un vrai terrain de jeu salé. et je ne suis pas seule. c'est plutôt une colocation géante, avec des millions de cousins et cousines qui se disputent la place et la farine qu'on nous donne. ici, la vie est rythmée par les pompes à oxygène, les moments de repas protéinés et les humeurs du climat. parce qu'en calédonie, il y a une règle d'or : la saison sèche est notre alliée, la saison chaude un vrai piège à maladies. pas d'antibiotiques pour nous, mais des probiotiques, des contrôles du phytoplancton, et beaucoup de surveillance pour garder nos carapaces belles et en bonne santé. parfois, on grandit vite, parfois moins. les éleveurs disent que c'est « la loi de l'écosystème bassin », on ne peut pas tout maîtriser. mais une chose est sûre, c'est ici que je deviens vraiment bleue.

destination les assiettes

un beau jour, c'est le grand voyage. direction la sopac, cheffe d'orchestre de la filière. là, on nous trie au physique, nous conditionne, et hop, destination tokyo, singapour, paris ou sydney. 80% d'entre nous partent à l'export, souvent pour finir en sushi haut de gamme. mais certaines restent ici, à régaler les tables calédoniennes. un curry coco, un tartare dans un restaurant branché de nouméa, ou pour un simple barbecue du dimanche. on ne va pas se mentir, ce n'est pas la fin la plus glamour, mais c'est notre destin. et, au fond, on est fières, chaque assiette raconte un morceau de nouvelle-calédonie.

petite crevette deviendra grande ambassadrice

voilà, cher journal. je ne suis peut-être qu'une crevette bleue parmi des tonnes d'autres, mais derrière moi il y a une filière entière. des écloseries aux fermes, des producteurs aux restaurateurs, des exportateurs aux consommateurs.

j'aime penser que nous sommes de vraies ambassadrices du caillou. parce qu'à travers nos carapaces blentées et nos saveurs sucrées, c'est un bout de calédonie qui voyage. bon, je te laisse, cher journal. la pompe à oxygène ronronne déjà, et demain, qui sait, je prendrai peut-être l'avion pour tokyo !



Un dernier p'tit mot SUR L'ANTENNE BLEUE

Vous savez désormais presque tout sur notre magnifique Crevette Bleue de Nouvelle-Calédonie ! Faut dire qu'on s'est régalé à travailler sur ce magnifique produit « *Made In Calédonie* » au cours de ces derniers mois...

Un dernier petit mot pour conclure ce magazine et remercier tous les acteurs de la filière qui nous ont ouvert leur porte (et, parfois, leur cœur...), ont partagé leurs connaissances, nous ont prodigué des conseils ou revécu l'histoire de ces délices qui font la saveur de notre terroir et de notre territoire, des écloséries à nos assiettes. Merci du fond du cœur de nous avoir embarqué avec vous dans cette folle aventure 100% calédonienne !

Et bien évidemment, à vous, chers lecteurs : nous espérons que vous avez passé un super moment en compagnie de "*Litopenaeus stylirostris*" et que vous la regarderez dès aujourd'hui avec un œil bien plus savant... mais toujours tout aussi gourmand !

Bon app' !

Guillaume Terrien & Kenza Villard, Team NeOcean et Crevettes Lovers !



la team
neoclean

A top-down photograph of a blue shrimp (langoustine) on a dark grey slate plate. The shrimp is curled, showing its blue and white segments. It is surrounded by a vibrant purple garnish, possibly a vegetable puree or finely chopped herbs. Two light-colored wooden chopsticks are placed vertically on the left side of the plate. In the bottom right corner, there is a small sprig of fresh green parsley. The background is a plain, light-colored surface.

La crevette bleue. **DU LAGON AU BIDON**

Et bon appétit
BIEN SÛR...

An aerial photograph of a coastal wetland. A winding river flows through the landscape, which is covered in dense green mangrove vegetation. The river's path creates a series of loops and curves, separating different sections of the wetland. The water in the river is a dark, muted blue-green color. In the upper left, the river meets a larger body of water, where the color transitions to a lighter, more vibrant blue. The overall scene is a mix of deep greens, browns, and blues, capturing the natural beauty and complexity of the ecosystem.

NeOcean