

Guide des espèces : Interview de Dag Naess

A l'occasion de la mise à jour augmentée de l'édition 2014 du Guide des espèces de PDM, découvrez l'interview de Dag Naess, directeur général de Sopac.



Pouvez-vous présenter votre produit en quelques mots ?

Il s'agit de l'espèce *Litopenaeus Stylirostris*, originaire de la côte ouest du Mexique. C'est sa couleur légèrement bleutée à l'état cru qui lui a donné son nom de « crevette bleue ». Il s'agit d'une crevette/gambas de taille moyenne (entre 61/80 pièces par kilo pour le plus petites et 21/25 par kilo pour les plus grosses). Deux tiers de la production sont exportés, principalement vers le Japon, mais aussi vers la plupart des pays et villes du monde où des chefs demandent un produit d'une haute qualité organoleptique. Il s'agit d'un produit de luxe, rare et relativement cher.

Comment se portent les stocks récents ?

Bien. Le volume de production est constant ou en légère progression depuis quelques années. La production calédonienne est d'environ 1 500 t/an, assurée par 18 fermes.

Quelle technique de production utilisez-vous ?

Nous pratiquons l'élevage en bassins à fond naturel alimenté par l'eau du lagon, d'environ 1 mètre de profondeur, situés en bordure de mangrove sur le domaine public maritime. Il n'y a pas d'emprise au sol qui pourrait détruire la mangrove. C'est un mode d'élevage non intensif. La taille moyenne des bassins est d'environ 7 ha. Une crevette de taille moyenne (28-29 g) a besoin d'environ six mois en bassin pour grossir. Les plus grosses ont besoin d'environ 8-9 mois. L'alimentation est naturelle et sans OGM. Nous avons l'interdiction d'utiliser des antibiotiques.

80 % de la production calédonienne est issue d'une filière certifiée et contrôlée par la SGS et prochainement Veritas. Un cahier des charges très strict a été mis en place depuis de nombreuses années afin de travailler dans le cadre du développement durable de la filière et des ressources de la Calédonie.

Travaillez-vous sur une amélioration des techniques de production et de nourriture ?

Oui. La filière calédonienne a effectué un audit fin 2011 de tous les compartiments de la production, de l'écloserie jusqu'à la commercialisation, afin de faire une étude marketing et identifier des pistes de progression. Des groupes de travail sur chaque maillon de la production ont été mis en place et travaillent depuis lors sur l'amélioration de tous les secteurs. Par exemple, un programme de sélection génétique a été décidé et est en cours de réalisation. Aussi, les aliments, produits localement, ont progressé en qualité, tout comme les techniques d'élevage.

Existe-t-il un label ou une certification de vos produits ?

La totalité de la production exportée est certifiée par SGS (Critères Qualité Certifiés) à toutes les étapes du cycle d'élevage. SGS se désengageant de ce domaine, cette certification sera remplacée en fin d'année par une certification délivrée par Veritas, toujours sur le même cahier des charges.