



ATURE - ORARE - KOMENE

Chinchard - *Selar crumenophthalmus*

Période de pêche

Les *ature* sont de **grands migrateurs** et sont répartis dans toute la région tropicale et subtropicale indo-pacifique. On ne voit jamais d'alevins (larves de poissons) de *ature* dans les eaux polynésiennes. Pendant l'**été austral (octobre à mars)** les bancs de *ature* fréquentent les eaux côtières, les baies et les lagons profonds.

Pêche au <i>ature</i>											
Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Jan	Fév	Mars
Période de migration						Période de pêche					

Il arrive que la période dite de *ature* se prolonge jusqu'à avril-mai avec une raréfaction du poisson. Il s'agit en réalité d'adultes (*orare*) qui n'auraient pas suivi à temps le groupe migrateur.



Où les pêcher ?

Les bancs de *ature* peuvent être observés autour des DCP (Dispositif de Concentration de Poissons) près des côtes où ils attirent les thonidés.

En fin d'après-midi et avant la tombée de la nuit, les *ature* entrent dans les baies et les lagons. Ils peuvent alors être capturés à l'entrée des passes, à l'intérieur du lagon ou dans les grandes baies.

Dans les atolls des Tuamotu, les *ature* sont plus fréquents vers 40 m de profondeur. Au soleil couchant on peut les observer dans seulement quelques mètres d'eau. C'est ce moment que les pêcheurs choisissent pour tendre leurs filets et piéger les bancs de *ature*.



Carte d'identité

Noms vernaculaires en usage dans les différents archipels :

- Iles de la Société = *ature* (jeune <15cm), 'aramea (intermédiaire <25cm), 'orare (adulte >25cm)
- Iles Tuamotu = kakano (jeune), komene (adulte)
- Iles Gambier = *ature* (jeune), *ature* (adulte)
- Iles Australes = *ature* (jeune), 'orare (adulte)
- Iles Marquises = *etu'e* (jeune), papahu (adulte)

Nom commun français : Chinchard

Nom commun anglais : Bigeye Scad

Nom scientifique : *Selar crumenophthalmus* (Bloch, 1793)

Famille : les carangues - Carangidés - *Carangidae*

Morphologie : poisson allongé au dos bleu sombre et au ventre argenté brillant. Yeux de grande taille.

Taille et alimentation

Taille maximum : 40 cm

Taille moyenne : 20 cm

Alimentation : larves, mollusques, vers et zooplancton

Poisson tropical pélagique qui se déplace en bancs denses par centaines de milliers souvent à moins de 100 m de profondeur.

Répartition

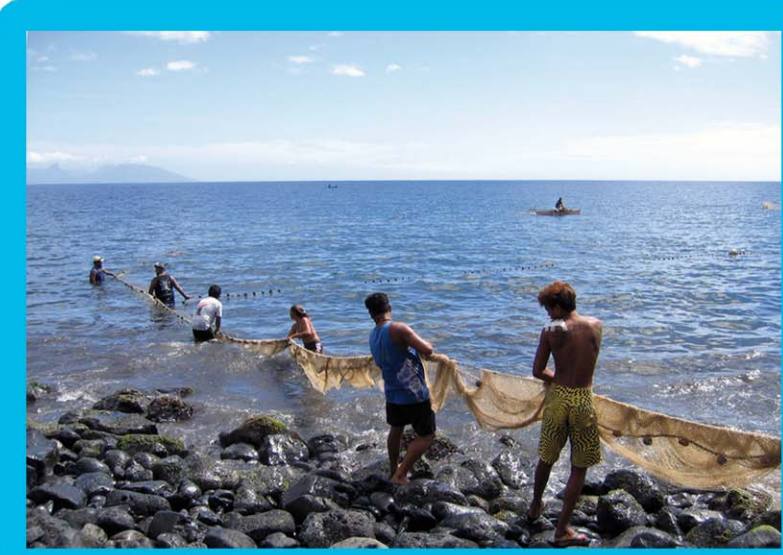
Dans l'ensemble de la Polynésie française



La pêche aux grands filets

La pêche aux grands filets est surtout pratiquée dans les Iles du Vent. C'est une **pêche collective**. Elle se pratique avec des **filets à très petites mailles**, de 150 à 500 m de long et de 8 m de haut. On pose les grands filets dans les baies où l'on ne trouve pas ou très peu de pâtés de coraux et en général en face d'une passe. Le grand filet est remorqué par des pirogues et des pêcheurs nageurs depuis la rive et doit **former une grande boucle** qui revient vers le rivage (filet encerclant *fa'a'ati*).

On ramène le filet en réduisant peu à peu la boucle jusqu'à son minimum. Ils peuvent ainsi emprisonner les bancs de poissons. Cela peut prendre plusieurs heures voire une journée. Les grands filets sont de moins en moins utilisés aujourd'hui. Pourtant, certaines années, un coup de filet peut capturer plus de 100 000 poissons. Si les poissons n'ont pu être vendus le jour même, ils sont conservés dans une «cage» faite en filet, suspendu par deux pirogues (le *papare*). Les poissons sont alors prélevés chaque jour jusqu'à épuisement du stock.



Autres techniques de pêche

On peut aussi pêcher le *ature* à la **ligne de fond**, à l'extérieur du récif, à la **canne** ou au **lancer** dans les baies. La pêche à la traîne (*te tautai puto*) qui consiste à traîner une ligne derrière une pirogue en ramant silencieusement, est pratiquée le plus souvent de nuit.

Aux îles Sous-le-Vent et aux Marquises on pratique la **pêche à la mitraille**. La ligne est constituée de 4 à 7 petits hameçons, garnis de plumes blanches ou colorées, qui sont reliés les uns aux autres formant une "mitraille".



Le **filet maillant** en nylon (*upe'a faahei*) est aussi utilisé pour la capture des *ature*, aux alentours des embouchures de rivière ou dans les baies. Aux Tuamotu et aux Iles Sous-le-Vent, les *ature* sont piégés tout au long de l'année dans les **parcs à poissons** (*aua i'a*).



Idée dégustation

Cru ➤ Couper la tête, les nageoires dorsales et ventrales. Pas besoin d'écailler. Tirer la peau et entailler tout le long. Verser un jus de citron sur la chair et déguster. **Cuit** ➤ Ecailler et frire à la poêle ou griller entier au barbecue.

A savoir

En saison de *ature*, de 5h à 17h, la pêche à l'aide de filets est réservée aux sennes de plage *fa'a'ati* dont les grands filets à *ature*, pour la capture des poissons pélagiques (*Ature*, 'Operu, 'Orare, etc....).

La durée de pose d'un filet ne doit pas dépasser 24 h.

Les *ature* servent d'**appâts, vivants ou morts**, surtout pour pêcher les thons en général et d'autres poissons prédateurs tels que les carangues (*pa'aihere* ou *uru'ati*) et les bécunes (*tiatao* ou *ono*).