

POLYNESIE FRANCAISE

La Polynésie Française est une Collectivité d'Outre Mer, avec l'appellation de Pays d'Outre Mer ou POM. Elle dispose d'un premier gouvernement local. Elle est constituée de 5 archipels, d'est en ouest : les îles Gambier, les îles Marquises, les atolls des Tuamotu, les îles Australes ou Tubuai et les îles de la Société, ces dernières incluant Tahiti et la capitale de la Polynésie Française, Papeete. Elles sont situées entre l'Equateur et le Tropique du Capricorne. Mises à part les atolls des Tuamotu, ces îles sont toutes montagneuses, d'origine volcanique et couvertes de forêts denses. Les villages sont construits sur les étroites bandes côtières. L'emblème polynésien est la fleur de Tiaré, fleur blanche au parfum délicat.

ARCHIPEL DES GAMBIER, porte d'entrée Est de la Polynésie

Un peu de géographie ...

L'archipel des Gambier est situé à 3000 nautiques des Galapagos et 1000 nautiques de Tahiti. C'est, avec les Australes, l'archipel le plus sud de la Polynésie. Les températures de l'air comme de l'eau y sont d'ailleurs plus basses de quelques degrés durant toute l'année par rapport aux autres groupes d'îles de la Polynésie Française. L'archipel est constitué de petits motus (prononcer « motou ») coralliens, de petits îlots et de 4 principales îles hautes.

Des récifs coralliens délimitent un grand lagon de 20 nautiques de diamètre (un peu moins de 40 km) et d'une profondeur maximum de 60 mètres. Le lagon est fermé sur ses faces Nord/ Nord Est par des récifs coralliens affleurants, sur lesquels sont ancrés les motus. Ces derniers sont plats, avec une végétation clairsemée, quelques cocotiers et du sable corallien. Celui de Totegegie abrite l'aérodrome des Gambier. Sur ses faces sud et Ouest, du fait d'une immersion de la barrière de corail, le lagon y est relativement ouvert, permettant aux navires d'y pénétrer par les 3 passes Sud Est, Sud Ouest ou Nord Ouest. La ceinture corallienne protège le lagon ainsi que les îles et îlots qui l'occupent du large et de la haute mer. Alors que les motus sont plats car d'origine corallienne, les îles et îlots sont hauts car d'origine volcanique. Ils sont couverts d'une végétation dense tropicale.

La principale île des Gambier, Mangareva, avec le village chef lieu de Rikitea, abrite la très grande majorité des habitants des Gambier. Quelques autres familles habitent sur les 3 autres grandes îles de Taravai, Aukena et Akamaru. Au total, la commune des Gambier compte 1445 habitants.

Le lagon abrite également une centaine de fermes de perliculture. La température modérée de l'eau permet la production de perles de haute qualité. Aussi, la fameuse perle noire cultivée aux Gambier fait la grande richesse de ses habitants.

Un peu d'histoire ...

Ces îles ont été vraisemblablement peuplées dès le 12ème siècle. En 1797, elles sont approchées par le navigateur britannique Wilson, au cours d'une mission d'évangélisation sur Tahiti. Il baptisa l'archipel du nom de l'amiral Gambier qui soutenait la mission et nomma le point culminant des îles du nom de son navire, le Duff. Mais ce n'est qu'en 1826 que le premier européen, le britannique Beechey, y posa le pied. Il y découvrit 5000 indigènes, les mangaréviens, répartis sur les 4 îles principales, leur dialecte (le mangarévien, différent du tahitien), leur nacre exceptionnelle et leur roi Maputeoa qui résidait à Rikitea. En 1834, la première Mission catholique de Polynésie y fut créée, avec les Pères Laval et Caret. Ils ne partiront qu'en 1871. Laval, le Supérieur de la Mission, imposa la construction de multiples édifices religieux : la cathédrale Saint Michel à Rikitea, un couvent, diverses églises sur les îles de Taravai, Akamaru et Aukena, des rues pavées ... Chaque cathédrale ou église étaient construites sur un modèle présent en métropole. Ces constructions étaient faites à partir de roches volcaniques et coralliennes, ces dernières étaient récoltées sur les motus, un travail colossal pour la population. En 1844, les îles sont placées sous protectorat français et deviennent ainsi semi-indépendantes. Le roi Maputeoa meurt en 1857. En 1881, les Gambier sont officiellement rattachés à la France. Aujourd'hui, Les îles des Gambier ont le statut de Collectivités d'Outre Mer et l'appellation de Pays d'Outre Mer ou POM.

Arrivée le vendredi 5 juillet à Rikitea sur l'île de Mangareva

Vendredi 5 juillet, 15h. Nous sommes fatigués de nos 28 jours de mer depuis le Panama mais si heureux d'être là. Nous sommes une trentaine de bateaux au mouillage. C'est peu et à la fois beaucoup car ces îles Sud, de même que leurs proches voisines Pitcairn et Pâques sont largement moins fréquentées que les autres. Le mouillage dans la baie de Rikitea, par 15 m de fond, sur la côte Est de Mangareva, est bien abrité contre les vents de Nord / Nord Ouest et se trouve dans un petit lagon intérieur au lagon principal. La baie est dominée par le point culminant des Gambier, le Mont Duff haut de ses 441m et son voisin le Mokoto au pied desquels le village a été construit.

Premières descentes à terre, premiers repérages

Poser 2 pieds sur le sol terrien, quel bonheur après cette traversée, même si c'est sous la pluie, le vent et le froid ! En effet la météo ne nous est pas clémente pour cette arrivée. C'est apparemment une année avec météo exceptionnelle. 15°C au matin, 21°C l'après-midi, ce ne sont pas les températures tropicales que nous imaginons !!

Nous amarrons notre annexe au Quai du Commerce. Ici inutile de la cadenasser, cela nous change ! A chaque mangaréviens que nous croisons nous avons droit à des grands signes de la main accompagnés de « bonjour ». En 5 ans de voyage c'est bien la première fois.

Nous nous rendons à la gendarmerie pour les formalités d'entrée. Là aussi, la brigade nous accueille à bras ouverts. Les formalités sont vite expédiées, nous avons un « permis de séjour » en Polynésie de 18 mois. Au-delà, la papetisation du bateau est obligatoire, c'est-à-dire que nous devrions verser 20% de la valeur du bateau à l'Etat ! Le seul hic, mais cela nous le savions d'avance, Hoédic est consignée à bord pour notre séjour aux Gambier, quelle que soit la durée de notre escale. Toute descente à terre d'un animal de bateau est soumise à la venue préalable à bord d'un vétérinaire et de son accord après auscultation et test de sérologie. Aux Gambier, pas de véto donc pas de descente à terre, c'est aussi simple que cela. Vraisemblablement il en est de même aux Tuamotu. Nous nous rendons ensuite à la Poste pour obtenir des Francs Pacifique, monnaie utilisée jusqu'en nouvelle

Calédonie. Il n'y a pas de distributeur automatique aux Gambier (ni aux Tuamotu d'ailleurs) et tout ici se paye en espèces. 3 solutions : avoir beaucoup d'euros ou de dollars à bord et faire du change à la Poste, effectuer un mandat IFS de banque à Poste (5% de frais) ou ouvrir un compte CCP dans une Poste Polynésienne (Poste polynésienne et Banque Postale de Métropole étant 2 organismes distincts) . Pour cette dernière solution, plus intéressante financièrement, la Mairie nous établit juste un certificat de résidence. Ensuite la démarche est simple, compter un temps d'attente d'1 mois et demi malgré tout. Sachant que nous comptons profiter de notre visa de 18 mois, mieux vaut se faciliter les choses dès le départ. Rikitea dispose d'une école maternelle et primaire, d'un accompagnement pour les élèves en collège par le CNED et d'un CED ou Centre Educatif de Développement dans lequel on y apprend la gravure sur nacre. Les élèves désireux d'intégrer un réel collège sont scolarisés sur l'île de Hao aux Tuamotu. Les lycéens sont scolarisés à la capitale de Papeete. Dans ces 2 cas, dans la majorité des cas, les élèves ne rentrent que 2 fois l'an aux Gambier : pour les vacances de décembre et d'été.

Toutes les 3 semaines, 2 goélettes, le Tapuro et le Nukuhau ravitaillent les 6 épiceries du village qui se partagent les ventes en alimentation, gaz et marchandises de première nécessité. Le panier est globalement 3 fois plus cher qu'en métropole donc encore plus par rapport à celui de Panama. Il ne faut surtout pas louper l'arrivée des goélettes car très vite après le déchargement de leur fret, les épiceries peuvent rapidement être en rupture. Par exemple, les rares fruits, légumes et œufs importés de Tahiti sont vendus en moins de 48h. Pour le reste c'est variable mais une semaine avant l'arrivée de la goélette, étagères et congélateurs sont vidés. Pour le gaz, il faut réserver sa bouteille à l'avance. Le gasoil est vendu par fût de 200L directement à la goélette, quant à l'essence, il faut donner un fût de 200L vide à la goélette afin de récupérer son fût plein un mois plus tard à son retour. Il y a sur l'île un bureau de la compagnie aérienne Air Tahiti, l'aéroport se trouvant sur le motu de Totegegie : 2 avions par semaine en période de vacances scolaires et 1 autrement. Il y a également une boulangerie : baguettes en 2 fournées quotidiennes et viennoiseries le week end jusqu'à épuisement du stock de farine du mois. Il y a un centre médical avec docteur et infirmier mais pas de pharmacie. Pour le reste il faut attendre une escale à Papeete. Quand on entend qu'il faut faire un ravitaillement conséquent à Panama avant la Transpac, on ne comprend bien à quel point qu'en arrivant ici !!

Les festivités du Heiva

Nous sommes chanceux, sans le savoir, nous arrivons à point nommé pour l'ouverture des festivités. C'est aujourd'hui vendredi 5 juillet le premier jour de la semaine des fêtes du Heiva. C'est une fête traditionnelle qui a lieu dans toute la Polynésie, en juillet, et pendant laquelle se déroulent des concours de danse, chants, costumes et orchestres.

Les danses et chants accompagnaient et s'inspiraient des scènes de la vie quotidienne des polynésiens mais les missionnaires catholiques les interdirent en les déclarant immorales. Elles ne furent à nouveau autorisées qu'à partir du début du 20^{ème} siècle. En 1956, le groupe « Heiva » fut créé par Madeleine Moua. Depuis, chaque mois de juillet dans les îles de la Polynésie, a lieu un grand concours au cours duquel des groupes interprètent différentes danses et chants. Ils sont vêtus de costumes élaborés à partir de fibres végétales et les musiciens jouent sur des instruments à percussion élaborés à partir de bois local. A Mangareva, 2 groupes se disputent le concours. Une centaine de participants au total. Chaque soir, une nouvelle danse nous est présentée : Otea (danse tahitienne), Pei (danse mangarévienne), Tamoure (danse de couple), ... Les magnifiques costumes marient fibres naturelles végétales, perles de culture et coquillages. Aux sons des percussions et flûte nasale, les musiciens rythment énergiquement ces danses à la fois tribales pour certaines, sensuelles pour d'autres. En mimant des scènes de la vie quotidienne, les danseurs / chanteurs racontent des histoires ancestrales en langage tantôt polynésien tantôt mangarévien. Nous sommes tous émerveillés.

Dimanche 14 juillet, ce jour de fête nationale marque aussi la clôture des festivités de Heiva. Les

voiliers sont invités à la partager avec les locaux. La matinée commence par une messe rythmée par des chants et des prières en langue mangaréviennne. Non pratiquants des églises, nous avons apprécié ici une grande ferveur générale et une grande communion. Les Mangaréviens pratiquent leur religion dans la joie et la simplicité, non dans la froideur et l'austérité.

Ensuite, tout le monde s'est retrouvé pour la levée des drapeaux français, polynésiens et mangaréviens, suivie d'un discours de Madame le Maire. Un discours plus adapté à la situation locale spécifique des Gambier que politique. Des grands projets à venir mais aussi des problèmes de mœurs, vols, incestes, viols, drogue, alcool ont été abordés. Naïvement nous pensions que dans un tel cadre de vie et en étant relativement isolés du reste du monde, les habitants seraient à l'abri de tels actes. (A titre d'exemples, la vente d'alcool est interdite pendant les vacances scolaires, y compris pendant les festivités du Heiva. Lors d'un regroupement de la population pour une occasion particulière comme une fête, la maison n'est jamais laissée sans surveillance, au risque de se faire voler alcools ou produits alimentaires.) Les festivités se terminent en couleur, en émotion et en rythme, après une dernière danse des 2 groupes en compétition, par la remise des prix. Les Miss Gambier et Miss Mama des années passées sont invitées à rentrer dans la danse. Qu'elles sont belles et charmantes.

Quel spectacle inoubliable ! Et quelle belle entrée en matière pour notre arrivée en Polynésie !

Balades sur le relief de Mangareva

Après notre mois de mer, le relief des Gambier se prête bien à une remise en forme de l'équipage. Pour y aller crescendo, nous commençons par une petite balade jusqu'à la station météo. , la vue sur la baie de Rikitea, sur le village et sur la face Sud Est du lagon y est splendide.

Les jardins que nous pouvons admirer pendant notre balade sont extrêmement bien entretenus, propres et superbement fleuris. Pas une mauvaise herbe, pas d'herbe haute ne vient entacher le tableau. Les vergers sont extrêmement riches et fournis : pamplemoussiers, citronniers, papayers, orangers, mandariniers, bananiers, manguiers, litchis ananas, avocatiers, ... tout ici semble pousser avec une grande facilité. Dommage, nous ne sommes pas à la bonne saison, c'est l'hiver actuellement mais dès le mois de novembre, l'île foisonnera de fruits. Il est très rare de pouvoir acheter des fruits dans les commerces. Au cours de balades sur les îles, le voyageur croise sur son chemin quantités d'arbres fruitiers. Il faut savoir que chaque arbre appartient à quelqu'un même s'il ne semble pas se trouver sur un terrain particulier. Bien sûr, il ne faut pas se servir mais demander aux alentours la possibilité d'en acheter. Les mangaréviens sont extrêmement gentils et bien souvent vous en offriront naturellement. Concernant les légumes, quelques habitants entretiennent également un petit potager. Il est également très difficile de trouver des légumes à acheter en épicerie. Deux maraîchers sont installés à Rikitea, Tery et Désiré, chez qui on peut s'approvisionner selon les récoltes en manioc, pota, chou chinois, navets, salade, basilic, et même des tomates ! N'oublions pas l'uru, fruit de l'arbre à pain qui peut se cuisiner en chips, en frites, à l'eau ou au barbecue. Sur les bords de routes, on peut également trouver des potirons qui semblent pousser à la sauvage. En général, leur maturation est bien surveillée mais si vous tombez dessus avant les autres, vous pourrez apprécier une bonne soupe de potiron, un pur délice ...

En traversant le village et ses alentours nous sommes étonnés de voir autant de poules. En fait, beaucoup de mangaréviens élèvent quelques poules, parfois quelques cochons et souvent des chèvres. Certaines vivent à l'état sauvage sur les hauteurs ou sur des motus privés.

Après ces quelques balades retonifiantes, nous nous attaquons au Mont Duff. Il n'est qu'à 441m d'altitude mais son ascension n'est pas simple. Les pentes y sont très abruptes et couvertes d'épines de pain (chaussures fermées obligatoires), et c'est difficilement praticable après des grosses pluies. Arrivés en haut, nous avons une vue panoramique splendide sur l'ensemble du lagon, ses îles hautes, ses îlots et ses motus. On comprend bien ici la nécessité d'y naviguer de jour et en visuel. Les cartes électroniques sont le plus souvent insuffisantes, beaucoup de patates de corail n'étant pas

cartographiées. Nous distinguons quantités de fermes perlières construites sur pilotis et disséminées dans tout le lagon. Il faut veiller en navigation à éviter les bouées et les parcs de perliculture sous-marins.

Parmi les autres balades intéressantes, il y a aussi l'ascension du Mokoto - voisin et petit frère du Mont Duff –, les chemins de traverse à travers la forêt humide et dense permettant de passer d'un versant à l'autre de l'île et bien d'autres encore ...

Les semaines passent ...

Voilà bientôt un mois que nous sommes arrivés aux Gambier. La météo est toujours très capricieuse, les pluies sont fréquentes et le froid toujours vif. Mais dès que le soleil apparaît c'est comme un nouveau printemps à chaque fois. On remise les polaires et kways, on tente le short et le débardeur mais c'est de courte durée. On recherche les plats à faire au four pour réchauffer le bateau. Touline et Hoédic recherchent la chaleur de la cuisine et du lit !

Les forts coups de vent au-delà des 30 nds sont fréquents. Une rafale très soudaine à 50 nds nous a couché le bateau cet après-midi. La zone de mouillage de Rikitea est finalement assez restreinte car en fonction de la direction du vent nous sommes fréquemment obligés de remouiller. Il faut slalomer à travers les patates de corail et les hauts fonds.

Sur la petite trentaine de bateaux présents, on compte 12 enfants français, âgés de 4 à 13 ans. C'est une chance pour nos 2 matelots mais Chloé aimerait un peu plus d'ado ...

Hoédic aussi s'est fait 3 copines sur le mouillage, 3 petites Yorkshire, elles aussi consignées à bord de leur bateau *Buena Vista*. Nous oublions la règle de temps en temps : nous profitons d'escales sur des motus non habités comme celui de Totegegie pour la faire courir à terre. Là-bas, plein de petits requins à pointe noire nagent au bord dans 30 cm d'eau. Ils ont plus peur de nous que l'inverse. Par contre autour du bateau nous craignons d'avantage leurs parents !

Escapade à Taravai du 7 au 11 août, épisode de tir au cochon sauvage ...

7 août, nous levons l'ancre pour Taravai, une des 4 grandes îles hautes des Gambier. Nous mettons la ligne, au cas où ... les repas sont un peu maigres en poissons en ce moment. Par chance, nous remontons une bonite. Celle-là au moins ne devrait pas être ciguatérée.

La Ciguatera est très présente aux Gambier et depuis plusieurs siècles (7ème siècle ?). Des algues porteuses de ciguatoxines se développent sur des coraux morts. Ces algues sont mangées par des poissons qui disséminent la toxine dans la chaîne alimentaire. Résultat, une grande majorité des espèces de poissons présentes sont infectées. Les symptômes peuvent aller de petites démangeaisons jusqu'à la mort de l'individu.

L'approche de Taravai en bateau n'est pas simple. Il faut zigzaguer entre les récifs. L'île est couverte de forêt tropicale, cette île n'est habitée que par 4 familles. A peine débarqués en annexe sur la plage, nous sommes de suite accueillis par Hervé et son fils de 10 ans Alan. Valérie, la femme d'Hervé est à Papeete pour quelques jours. Hervé nous fait visiter son paradis : son terrain qui donne sur la plage et sa maison avec vue sur le lagon, son verger et son potager composés de caféiers, citronniers, orangers, manguiers, bananiers, papayers, avocatiers, ananas, tomates, manioc, pamplemoussiers, arbres à pain, litchis. La nature est ici très généreuse et Hervé et Valérie entretiennent leurs cultures avec beaucoup de soins. En plus des produits de la terre, quelques cochons, poules et une chèvre viennent agrémenter leur garde-manger. Il tire son eau de la pluie et son électricité du soleil. Une vie en quasi autarcie ... un peu comme un Robinson ! Alan entraîne Chloé et Mathis en kayak dans la découverte de son île. Nos loulous sont très heureux de jouer aux aventuriers.

Oliv et Hervé combinent une sortie de chasse sous marine pour jeudi matin et Hervé nous invite

chez lui pour un barbecue de poisson le midi. Mais en fait de chasse aux poissons c'est une chasse au cochon. Un cochon sauvage en liberté sur l'île vient chahuter les cochons d'Hervé dans leur enclos et piétiner ses cultures. C'est un nuisible, donc bon à abattre. Cela arrive de temps en temps et dans ce cas Hervé doit faire appel à un habitant de Rikitea possesseur d'une arme à feu. Bien sûr s'il y avait une solution plus simple et plus rapide ... Oliv a bien son fusil de chasse sous marine ... A une distance de 1m50 du cochon, Olivier lui tire une flèche dans la tempe. L'animal de 130 kg tombe direct, abattu. Hervé est très content, cela lui évite des nuits de surveillance autour de ses cultures et de ses animaux. Après le dépeçage de la bête, Hervé et Olivier s'occupent de la découpe des morceaux : épaules, jambons, ribs, côtes, filet mignon, ventrèche ... Les portions sont partagées et réparties entre les réfrigérateurs et congélateurs respectifs.

On se retrouve à midi autour d'un « pot luck » (appellation anglaise pour des repas entre amis où chacun ramène un plat) en compagnie de Brigitte et Christian du bateau *Pitufa*. Alors que Brigitte et moi préparons apéro, amuse-gueules, entrée et dessert, Hervé nous mijote un sauté de porc. Le lendemain, c'est autour d'un barbecue de ribs préparé par Hervé que nous nous retrouvons. Cette fois c'est l'équipage de *Coccinelle* avec Gilles Armelle et leurs filles Apolline et Camille qui nous rejoint. Pendant que tout ce petit monde digère autour d'une partie de volley ball, une grande marmite remplie de divers morceaux de porc plus ou moins gras mijote doucement sur un feu de bois. Olivier se lance dans la préparation de rillettes ... A bord, de la ventrèche est préparée « façon grison ». Le souvenir de la dernière viande de bœuf salée et séchée selon cette méthode nous met encore l'eau à la bouche !

Festivités du 15 août à Akamaru

A l'occasion de l'Assomption, chaque année, les Gambier sont en fêtes. Cette fois, l'évêque de Tahiti fait le déplacement. Son arrivée à Rikitea ne passe pas inaperçue. Les habitants lui font un accueil en couleurs, en musique, en chants et en danses. Chaque déplacement de l'évêque sur Mangaréva fait l'objet d'une procession. La grande cérémonie du 15 août est célébrée sur l'île haute d'Akamaru, île sur laquelle les premiers missionnaires avaient débarqués au 19^{ème} siècle. Pour l'occasion, le mariage de Vanessa et Jérémy est célébré par l'évêque ce même jour. Tous les habitants des Gambier, ainsi que les voiliers, sont conviés aux festivités.

La journée commence par un défilé de navettes faisant le trajet entre Rikitea et Akamaru. D'abord les organisateurs et les cuisiniers, dès 6h30 le matin. Ensuite arrivent l'ensemble de la communauté mangaréviennne. Chanteurs et musiciens se préparent, les sens s'échauffent ! 9h30, la dernière navette s'amarre au quai et débarque ses passagers : évêque, curé, sacristains, futurs mariés, témoins et demoiselles d'honneur sont accueillis en chansons, rythmées aux sons des percussions. Le cortège traverse le superbe parc arboré d'Akamaru pour se rendre à l'église. La cérémonie se fait en plein air et sous un franc soleil. C'est un chœur joyeux de 700 personnes réunies dans la prière et le chant. A l'issue, tout le monde est invité à partager le repas offert par les mariés : poisson cru, gambas, barbecue de poulet et de cochonnaille et à volonté ! A 14h, nous avons droit à un spectacle Pei, comme celui auquel nous avons assisté pendant les fêtes du Heiva. Même les sacristains participent comme figurants !! Pour cette danse, la lourde pierre qui faisait office de corps mort pour la pirogue du roi Maputeoa a été ramenée jusque là. La danse Pei figure certains éléments de l'histoire des mangaréviens. Chantée en langue mangaréviennne, nous n'en saisissons malheureusement pas toutes ses significations.

La cérémonie sur Akamaru se termine, il est 16h. Le temps de ramener tout ce monde sur Rikitea, la fête continue là-bas ... elle se terminera 3 jours plus tard avec le départ de l'évêque au prochain avion.

Un petit orphelin d'Akamaru peut-être orphelin du barbecue du 15 août ?

Dimanche 18 août, Joséphine et Marc rentrent d'Akamaru avec leur bateau *Austral*. Ils ne sont pas seuls, quelques bêlements les accompagnent ! Ils ont trouvé, au hasard d'une balade sur l'île, un petit chevreau sauvage abandonné, perdu ? Voué à mourir sans aucun doute. Il a quelques jours à peine, a toujours son bout de cordon ombilical. C'est un jeune et très beau mâle et pour le moment il ne sent pas encore le bouc !! Joséphine et Marc lui cherchent une pension ... Visiblement les bateaux du mouillage semblent plus sages que les *Koantenns* ! Nous avons un chat, un chien, alors oui ? Pourquoi pas ? Le temps de le sevrer !!!

Nous disons oui pour quelques jours le temps de trouver mieux ... Aie aie aie, nous sommes le 28 et voilà déjà 10 jours qu'il est à bord et que nous pouponnons ! C'est vrai que certaines nuits sont rythmées par les tétées espacées de 4h, c'est vrai aussi qu'il faut gérer les pipis aussi fréquents qu'imprévisibles et c'est vrai que les couches pour biquet n'existent pas encore dans le commerce ! Mais à côté de ça, Kamaru (c'est son nom) est extrêmement affectueux, il n'est pas avare de papouilles. Vite accepté par Hoédic et Toulène, il semble les considérer comme de son troupeau. Ils jouent déjà ensemble. Confiné dans le cockpit au début, Kamaru est désormais à l'intérieur du bateau ... On se laisse déborder, non ? Nous le voyons grandir et prendre des forces de jour en jour, c'est qu'il boit son litre de lait quotidien ! Nous sommes devenus champions du biberon dernière génération anti goutte !! Il demande une attention quasi permanente et aussi ... les bras !! Forcément nous nous y attachons mais nous espérons qu'il sera vite sevré. Nous voulons lui donner la chance de vivre un peu avant de finir sur la broche ! Mieux encore, lui trouver quelqu'un qui le garde pour la reproduction.

28 août, visite d'une ferme de perliculture

Yves, ancien légionnaire français, installé à Rikitea depuis une quinzaine d'années nous organise une visite guidée commentée d'une ferme perlicole. Ce fut très intéressant alors merci Yves, merci John pour le temps que vous nous avez réservé.

Si nous avons bien écouté, voici en quelques mots les principes de fabrication de la fameuse perle noire des Gambier.

La perliculture désigne l'activité humaine qui consiste à cultiver les huîtres perlières, à les élever, à les greffer, et à les entretenir pour obtenir des perles de qualité. Ce sont les japonais qui à l'origine réussirent à mettre au point la technique et à l'industrialiser. Historiquement ce sont des greffeurs japonais qui étaient engagés lors des périodes de greffes. Désormais les techniques de greffes ont été apprises par les polynésiens.

La nurserie : des bouts, enroulés d'une sorte de dentelle plastique japonnaise, sont disposés verticalement sous l'eau. Dans l'eau, une espèce d'huîtres perlières marine, les *Pinctada Margaritifera*, (appelées localement *nacres*, peut-être par abus de langage ?) femelles libèrent leurs œufs et les mâles libèrent leur semence. Les œufs fécondés viennent s'accrocher à la « dentelle » plastique.

La croissance des huîtres perlières : elles sont percées sur leur pourtour au moyen d'une perceuse et accrochées par un fil de nylon à une sorte de nasse. La nasse est plongée verticalement entre 3 et 5m de profondeur d'eau. Le réseau de bouts qui maintient l'ensemble est appelé la station. Tous les 3 mois, les nasses sont remontées et passées au karcher. Ce lavage permet d'éliminer les algues et garantir ainsi une bonne alimentation et oxygénation des mollusques.

L'huître perlière prête à greffer : lorsqu'elle fait la taille d'une paume de main (au bout de 18 mois environ), elle est prête à être greffée. Elle est sortie de la nasse, grattée, nettoyée. Ensuite, elle est très légèrement ouverte au moyen d'une pince, le muscle se détend, l'animal n'est pas tué. Un coin est déposé dans cette ouverture, il est alors confiée aux mains du greffeur.

Le premier greffage : au moyen d'une pince, le greffeur agrandit légèrement l'ouverture de la coquille, enlève le coin et fait une légère incision dans l'endroit précis du corps de l'animal que l'on appelle la poche de nacre ou poche reproductrice. Il y dépose un nucleus (corps étranger, petite bille par exemple) et un petit éclat du manteau d'une coquille que l'on aura sacrifiée. Cet éclat est appelé greffon. Le manteau est le pourtour intérieur de la coquille qui présente des dégradés de couleur gris/noir/violet/vert/jaune. Les cellules issues de ce greffon de manteau se développent et vont sécréter la nacre pour en tapisser la poche. Le nucleus servira de base de fabrication de la future perle de nacre et l'éclat de manteau donnera la teinte de la future perle. Les nucleus sont trempés dans du désinfectant comme de la Bétadine par exemple afin d'éviter toute infection de l'animal suite à l'incision de la poche. La coquille est ensuite refermée et réaccrochée à la nasse. Afin de ne pas risquer de perdre le nucleus, la nasse est maintenue sous l'eau en position horizontale pendant 48h. Ensuite elle est placée verticalement à une profondeur de 3 à 5 m. L'animal, irrité par le nucleus, va l'entourer progressivement de carbonate de calcium, CaCO_3 sous la forme d'aragonite ou de calcite appelée nacre. Les nasses continueront d'être sorties et lavées tous les 3 mois et jusqu'à 18 mois.

Récolte de la perle de premier greffage : au bout de 18 mois, la perle est récupérée et qualifiée de qualité A (0 à 10% d'imperfections), B (10 à 25%), C (25 à 50 %), D (50% et plus) ou keshi (graine de pavot en japonais) (déchets). La valeur des perles est déterminée par leur brillance (lustre de la perle), leur couleur, leur taille et leur symétrie.

Surgreffages : selon sa qualité, on peut envisager un surgreffage, c'est-à-dire que le greffeur va regreffer cette même huître perlière en y déposant un nouveau nucleus de diamètre plus gros que le précédent et au maximum égal à celui de la première perle obtenue. Le processus d'enrobage qui avait été initié par l'animal redémarre naturellement.

On peut réaliser plusieurs greffages successifs et ainsi obtenir des perles de diamètre de plus en plus gros. Les temps avant récolte seront à chaque fois inférieurs aux précédents.

La perle noire, victime de son succès, est désormais produite en très grande quantité au Gambier. Elle se démocratise. John, patron et propriétaire de la ferme perlicole que nous visitons aujourd'hui opère une variante à la technique. Variante qu'il a d'ailleurs protégée d'un brevet. Cette variante consiste en un surgreffage au moyen de turquoises synthétiques. Les perles obtenues sont ensuite gravées laissant réapparaître la turquoise.

La centaine de fermes perlicoles des Gambier est installée dans le lagon, pour une grande majorité autour de Mangareva et beaucoup sur pilotis. Elles peuvent embaucher chacune jusqu'à une trentaine de personnes, selon la période de travail. Plus de 80% de la population des Gambier tire sa richesse de la perle.

Mise à jour de novembre 2013

Et la suite ...

Notre escale aux Gambier ne s'achève pas là. En attendant l'arrivée des colis du CNED qui ont été bloqués en douanes, le voyage se poursuit avec quelques très beaux mouillages ... quelques belles balades ... et quelques belles rencontres ...

Nous préparons également notre prochaine route et le bateau en conséquence ... mais pour continuer en route directe sur la Polynésie, que pouvons nous avoir à installer de plus sur le bateau ... ?

Ne jouons pas aux devinettes car après la lecture du récit de notre transpac, vous ne trouveriez jamais ... Et oui, on remet ça dans l'autre sens ! Ils sont fous ces Koantenns !!! Enfin, le Capitaine est fou ! Peut-être !... La second, sur ce coup là, elle suit mais sans un enthousiasme hyper débordant, pas fana du froid en fait !! et pas fana des transpac non plus !! Chloé et Mathis suivent le mouvement, ils ne sont pas contre un peu de neige sur le pont.

Donc, au programme des 14 prochains mois : 2 semaines de traversée pour l'île de Pâques courant octobre, escale de 2 à 3 semaines sur place, 2 à 3 semaines de traversée pour le Chili, escales entre les premiers glaciers et Santiago du Chili. Escapades avec sacs à dos en Bolivie et au Pérou. Retour par les Gambier en décembre 2014. Donc pendant 1 an nous risquons de perdre un paquet de degrés Celsius !! Le hasard fait bien les choses ... juste sur notre bâbord, est mouillé un bateau qui ne quittera vraisemblablement plus la Polynésie, et qui est équipé d'un chauffage fioul, chauffage Reflex qui plus est !! le top des chauffages de bateau. Son propriétaire est vendeur, l'affaire est conclue dans la journée. Et nous voilà avec une belle cheminée sur notre pont !! Même s'il reste quelques ajustements qui devront attendre notre arrivée au Chili, le poêle est d'ores et déjà opérationnel. Nous n'attendons plus que la neige ...

30 septembre

Mais pour l'heure, alors que nous venons enfin de récupérer nos colis du CNED (un grand merci aux services des douanes de Papeete qui nous les ont bloqués et aux services des Postes de Papeete qui ont préféré les refourguer aux cargos d'approvisionnement mensuel de l'île plutôt qu'à l'avion !!), nous attendons désormais un créneau météo convenable pour notre remontée vers Pâques. Si nous partons trop tôt nous risquons de subir de fortes dépressions du sud, alors patience ...

Mercredi 16 octobre

Les pleins sont faits, les Koantenns sont prêts, nous avons un créneau d'une semaine devant nous. Pas trop de vent mais pas de dépression d'annoncée non plus. Y a plus qu'à ...

Baloo, Coccinelle, Cool Frénésie, Buena Vista, Hydra, Gex, Pilou Pilou, Black Pearl, on vous souhaite Bon vent et à bientôt sûrement ... Yves, Hervé, Valérie, Alan, Ariqui, rendez-vous dans un an, "nana" comme on dit ici ...