

La pêcherie de l'holothurie aux Philippines

Sabine Schoppe¹

Depuis un peu moins d'un siècle, la récolte des holothuries et leur transformation en trévang constitue une source de revenus pour de nombreuses familles philippines. Cependant, les exportations ont enregistré une hausse fulgurante au cours des dernières années, passant de 250 t en 1977 à 1189 t en 1984 (1977-1984, statistiques des services des pêches et des ressources aquatiques, Philippines) pour atteindre 2123 t en 1996 (FAO, 1996). Les Philippines représentent aujourd'hui le deuxième producteur et exportateur mondial de bêche-de-mer séchée (Conand & Byrne, 1993; Conand, en cours de publication). Malgré son importance sur les marchés mondiaux, aucune étude poussée n'a été effectuée à ce jour sur l'exploitation de l'holothurie aux Philippines. L'appauvrissement général des stocks d'holothuries, bien qu'évident, n'a fait l'objet que de quelques publications sporadiques (Trinidad-Roa, 1987; Schoppe et al., 1998; Schoppe, en cours de publication). Parallèlement, la taille moyenne des holothuries a diminué et les pêcheurs sont contraints de les récolter à des profondeurs plus importantes.

Une étude préliminaire sur l'exploitation de l'holothurie à Pakawan entre octobre 1999 et mars 2000 a

révélé que parmi les 100 espèces présentes aux Philippines, 25 environ sont régulièrement pêchées et transformées (tableau 1). Les négociants proposent 23 espèces différentes (appellations locales) d'holothuries séchées. Les pêcheurs, quant à eux, utilisent davantage de termes, pour de multiples raisons : (1) les caractéristiques de chaque espèce sont plus apparentes chez les spécimens vivants, (2) il arrive que des différences de couleur chez une même espèce soient prises pour des caractéristiques d'espèces distinctes et (3) il existe de nombreux dialectes locaux. Cependant, il est probable que le nombre total d'espèces exploitées n'excède pas la trentaine, y compris celles qui sont consommées fraîches et destinées au marché local. Les espèces les plus fréquemment pêchées et transformées à des fins d'exportation sont *Holothuria scabra*, *Bohadschia marmorata*, *Actinopyga lecanora*, *Holothuria fuscocinera*, *Holothuria* sp. (*Patula*), *Holothuria atra* et *Stichopus hermanni*. Les espèces à plus forte valeur marchande (par kilogramme de poids sec) sont les gros spécimens de *Actinopyga lecanora*, *Holothuria nobilis*, *H. whitmaei*, *H. scabra* et *Stichopus* spp. (tableau 1). À l'inverse, *H. coluber*, *H. fuscocinera* et *Pearsonothuria graeffei* s'échangent à des prix extrêmement bas (tableau 1).

1. State Polytechnic College of Palawan, Aquatic Science and Technology Institute, Santa Monica, Puerto Princesa City, Palawan, Philippines. Mél : Schoppes@pal-onl.com

Tableau 1. Espèces d'holothuries présentes à Palawan (Philippines) et régulièrement récoltées. Les prix pratiqués par les négociants de Puerto Princesa sont indiqués en pesos philippins (PHP) et en dollars américains (US\$). (Taux de change : 1 dollar américain = 40 pesos philippins, en février 2000.).

No	Nom scientifique	Nom local (Tagalog)	Prix au kilo (PHP)	Prix au kilo (US\$)
1	<i>Actinopyga echinites</i>	Brown beauty	180.00	4.50
2	<i>A. lecanora</i>	Buli-buli / Monang / Munang	Très petit: 350.00 Petit: 430.00 Intermédiaire: 650.00 Grand: 840.00	8.75 10.75 16.25 21.00
3	<i>A. mauritiana</i> c.f.	Bakungan	Petit: 200.00 Grand: 600.00	5.00 15.00
4	<i>Actinopyga</i> spp. (<i>A. obesa</i> , ou <i>A. miliaris</i>)	Khaki	Très petit: 150.00 Petit: 200.00 Intermédiaire: 350.00 Grand: 400.00	3.75 5.00 8.75 10.00
5	<i>Bohadschia argus</i>	Leopard / Matang Itik	300.00	7.50
6	<i>B. marmorata</i>	Lawayan, Pulutan	Très petit: 100.00 Petit: 170.00 Intermédiaire: 260.00 Grand: ?	2.50 4.25 6.50 ?
7	<i>H. (A.) coluber</i>	Patola white / Tambor	20.00	0.50
8	<i>H. (C.) rigida</i> , <i>H. (C.) inhabilis</i>	Batunan	Fresh for local consumption	N/C
9	<i>H. (H.) atra</i>	Black beauty	Petit: 70.00 Intermédiaire: 100.00 Grand: 200.00	1.75 2.50 5.00
10	<i>H. (H.) edulis</i>	Red Beauty	Petit, intermédiaire: 150.00 Grand: 200.00	3.75 5.00
11	<i>H. (H.) pulla</i> c.f.	Patola red	200.00	5.00
12	<i>H. (M.) fuscopunctata</i>	Sapatos	120.00	3.00
13	<i>H. (M.) nobilis</i> , <i>H. (M.) whitmaei</i>	Susuhan, Susan, Susuan	Intermédiaire: 700.00 Grand: 1000.00	17.50 25.00
14	<i>H. (M.) scabra</i>	Cortido / Curtido / Putian	Très petit: 360.00 Petit: 460.00 Intermédiaire: 700.00 Grand: 900.00 Très grand: 1000.00	9.00 11.50 17.50 22.50 25.00
15	<i>H. scabra</i> var. <i>versicolor</i>	Curtido Bato	20.00	0.50
16	<i>H. (S.) fuscocinera</i>	Labuyo / Lubuyo	55.00	1.38
17	<i>Holothuria</i> sp.	White Beauty	200.00	5.00
18	<i>Holothuria</i> sp., <i>H. (M.) leucospilota</i> c.f.	Patola	190.00	4.75
19	<i>Holothuria</i> spp. (<i>Holothuria</i> noire)	Patola black	Petit: 70.00 Intermédiaire: 100.00 Grand: 200.00	1.75 2.50 5.00
20	<i>Pearsonothuria graeffei</i>	Piña (Hanginan Mani Mani?)	70.00	1.75
21	<i>Stichopus chloronotus</i>	Cuatro Cantos, Hanginan black	850.00	21.25
22	<i>S. hermanni</i>	Hanginan	Très petit: 200.00 Petit: 300.00 Intermédiaire: 450.00 Grand: 850.00	5.00 7.50 11.25 21.25
23	<i>S. horrens</i>	Hanginan	Très petit: 200.00 Petit: 300.00 Intermédiaire: 450.00 Grand: 850.00	5.00 7.50 11.25 21.25
24	<i>Thelenota ananas</i>	Talipan / Taripan	500.00	12.50
25	<i>T. anax</i> , <i>T. rubralineata</i>	Legs	170.00	4.25
26	?	Hodhod	500.00	12.50

Le commerce des holothuries à Palawan se pratique toute l'année, avec un regain d'activité entre mars et juin. Les holothuries sont ramassées à marée basse, surtout la nuit. Les femmes, à qui cette tâche est généralement assignée, les ramassent à la main le long de la zone intertidale en s'éclairant avec une lampe. Les hommes, quant à eux, exploitent les zones plus profondes en apnée ou reliés à un compresseur par un flexible leur permettant de respirer.

Le processus de traitement de l'holothurie se décompose en quatre étapes principales : le nettoyage, la préparation, le séchage/fumage et le séchage au soleil. La durée de chaque étape varie selon l'espèce et la taille des spécimens. Le traitement a fait l'objet de descriptions exhaustives dans Trinidad-Roa (1987), Espejo-Hermes (1998) et Schoppe (en cours de publication).

Après avoir été transformés, les produits séchés sont vendus soit à un intermédiaire, soit directement à l'un des quatre négociants de Palawan. Les prix proposés peuvent être jusqu'à 25 pour cent supérieurs lorsque le produit est vendu directement au négociant. La livraison des produits séchés par le producteur a lieu environ 8,5 fois par mois, pendant la haute saison.

À cette époque de l'année, chaque pêcheur commercialise en moyenne 1,72 kg de bêche-de-mer séchée, d'une valeur de 13,93 dollars américains (557,33 pesos philippins). Le revenu mensuel brut d'un pêcheur est donc de 118,43 dollars américains (557,33 pesos philippins) en période de haute saison commerciale. Entre mars et juin, d'autres types de pêche, qui constituent la principale source de revenu pendant le restant de l'année, viennent s'ajouter à la récolte des holothuries.

Le produit transformé (le trévang) est acheminé vers Manille où des exportateurs l'expédient vers la Chine, Hong-Kong et Singapour. Les prix ont augmenté au fil des années. Cependant, d'après certains pêcheurs, les stocks s'appauvrissent. Les négociants locaux n'ont pas remarqué de déclin dans l'approvisionnement, sans doute en raison du nombre croissant de pêcheurs d'holothurie, attirés par le caractère lucratif de l'activité.

Il demeurera impossible d'analyser la situation à l'échelon national en l'absence d'informations complémentaires sur la pêcherie de l'holothurie aux Philippines. Après Alcalá & Alcazar (1984) et Trinidad-Roa (1987), aucune publication n'a été consacrée à ce secteur d'activité aux Philippines.

Au cours des dix dernières années, seule une étude consacrée en partie aux holothuries a fait l'objet d'une publication (Schoppe et al., 1998). Ce

rapport mettait en lumière l'importance des revenus issus de la vente des mollusques, holothuries et autres organismes récifaux pour les pêcheurs des Îles Cuatro, un archipel situé au large de Leyte (Philippines). Le processus de transformation des holothuries aux Philippines a été abordé superficiellement par Espejo-Hermes (1998) et Schoppe (en cours de publication).

Le présent article s'inscrit dans une démarche engagée par le Conseil philippin pour la recherche et le développement en matière de ressources aquatiques et marines (Philippine Council for Aquatic and Marine Research and Development), qui a encouragé la mise en œuvre d'un plan de gestion des holothuries aux Philippines (PCAMRD, 1991).

Une telle initiative réclame également que de nouvelles études soient réalisées sur l'évaluation des stocks et les statistiques de prises de concombres de mer aux Philippines. L'auteur vient d'entamer une étude de longue haleine sur la pêcherie d'holothuries de Palawan de façon à évaluer la situation actuelle et à suggérer des programmes de gestion adaptés à la réalité locale.

Bibliographie

- Alcalá, A.C. & S. Alcazar. (1984). Edible molluscs, crustaceans and holothurians from North and South Bais Bays, Negros Oriental, Philippines. *Silliman Journal* 31(1-4): 25-45.
- Conand, C. & M. Byrne. (1993). A review of recent developments in the world sea cucumber fisheries. *Marine Fisheries Review* 55(4): 1-13.
- Conand, C. (en cours de publication). Overview on the last decade of sea cucumber fisheries, what means for a durable management? In: Barker, M. (ed.) Proc. 10th Inter. Echinoderm Conference, University of Otago, Dunedin, New Zealand. Balkema, Rotterdam.
- Espejo-Hermes, J. (1998). *Fish Processing Technology in the Tropics*. Tawid Publications, Philippines, 336 p.
- FAO. (1996). *Yearbook of Fishery Statistics 1996*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, Italy.
- PCAMRD. (1991). *Management of sea cucumber resources of the Philippines*. Currents, a weekly publication of the Philippine Council for Aquatic and Marine Resources and Development, Department of Science and Technology, Los Baños, Laguna, Philippines, July 26, 1991.

Schoppe, S. (en cours de publication). Guide to the common shallow water sea stars, brittle stars, sea urchins, sea cucumbers and feather stars (Echinoderms) of the Philippines. Times Edition, Singapore.

Schoppe, S., J. Gatus, P.P. Milan & R. Seronay. (1998). Gleaning activities on the islands of Apid, Digyo and Mahaba, Inopacan, Leyte, Philippines. Philipp. Scient. 35: 130-140.

Trinidad-Roa, M.J. (1987). Bêche-de-mer fishery in the Philippines. NAGA, the ICLARM Quarterly, Oct. 1987, 15-17.