

Souvenirs de Lombok

Pradina Purwati

Les holothuries de Lombok, en Indonésie, n'ont pas fait l'objet d'études suffisantes. Les quelques publications qui existent font état d'espèces d'holothuries à Batu Nampar (Prahoro et Suprpto, 1991), à Kuta et Teluk Gerupuk (Aziz et Sugiarto, 1994) et à Sekotong (Yusron, 2004). Les dernières données du Bureau national de la statistique indonésien indiquaient en 2002 que 84 des 3 057 tonnes de bêches-de-mer (trépangs) que produit l'Indonésie proviennent de la province de Nusa Tenggara Ouest, où se trouve Lombok. Représentant plus des deux-tiers de la production nationale, les provinces indonésiennes de Sulawesi, Maluku et Papua restent les principaux producteurs de bêches-de-mer du pays (rapport du Bureau national de la statistique indonésien pour 2002).

Lors de mon voyage à Lombok fin juillet et début août 2005, j'ai rencontré un collecteur du village de Medana, dans l'ouest de Lombok, qui avait en sa possession douze énormes holothuries. Le poids des spécimens vivants était estimé à plus de 1,5 kg et leur prix de vente variait dans une fourchette allant de 35 000 à 100 000 roupies indonésiennes (1 US\$ = 9 000 IDR). La plupart des holothuries étaient salées, après incision sur toute la longueur dorsale ou ventrale. Le collecteur achète des holothuries fraîches aux pêcheurs du village et de l'île de Madura (qui plongent dans les eaux proches) depuis le

début des années 90. Les pêcheurs de Madura utilisent un compresseur et plongent principalement la nuit jusqu'à 30 mètres de profondeur.

Les pêcheurs locaux de l'ouest de Lombok connaissent une trentaine d'espèces d'holothuries alors que les registres nationaux en recensent vingt-six dans les activités indonésiennes de pêche d'holothuries (Purwati, à paraître). À l'heure actuelle, les bêches-de-mer se vendent à 100 000 IDR la pièce pour *Holothuria nobilis* ; 30 000 à 35 000 IDR la pièce pour *Thelenota ananas* ou les espèces *Actinopyga* ; 5 000 IDR pour les espèces de *Bohadschia* ; 300 000 IDR le kg pour *H. scabra* (cinq spécimens frais par kg) ; et 1 000 IDR par spécimen de grande taille de *H. fuscogilva*.

Les holothuries sont souvent connues dans l'ouest de Lombok sous le nom de bantuns, même si un même nom vernaculaire peut parfois désigner plusieurs espèces différentes (tableau 1).

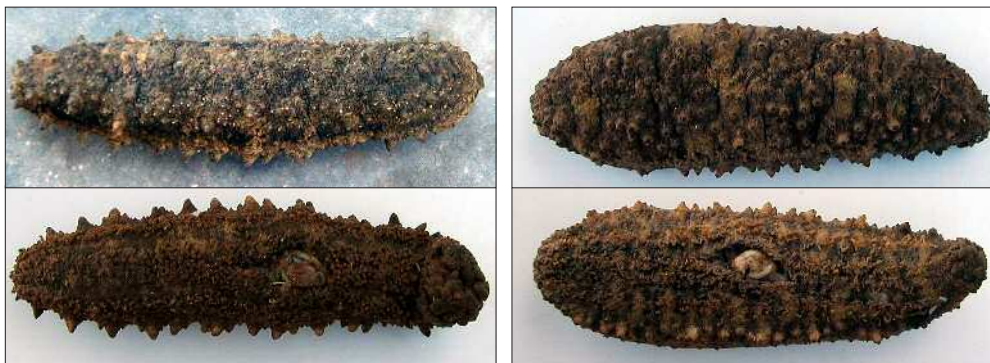
En règle générale, on peut dire que la composition par espèce des holothuries sur les marchés locaux reste inchangée, même si leur volume a accusé un déclin. Dans les années 90, en moins de quinze jours, jusqu'à trente spécimens de bantun batu (*H. nobilis*) pouvaient être obtenus auprès des pêcheurs, fait devenu rare aujourd'hui.



Figure 1. Espèces d'holothuries du village de Medana
a) *Holothuria scabra* ; b) *Thelenota ananas* ; c) *T. anax* ; d) *Bohadschia marmorata* ; e) *B. similis*

Tableau 1. Noms vernaculaires des holothuries dans la partie occidentale de Lombok

Nom vernaculaire	Nom scientifique	Éventuelle erreur d'identification
Talengko	<i>Holothuria coluber</i>	<i>H. leucospilota</i>
Bantun batu	<i>H. nobilis</i>	<i>A. miliaris</i>
Bantun kunyit	<i>H. fuscopunctata</i>	<i>H. scabra</i>
Cara hitam	<i>H. atra</i>	
Bantun beras / buang kulit	<i>H. scabra</i>	
Karido polos / bantun getah	<i>Bohadschia vitiensis</i>	
Karido getah bintik / laos	<i>B. similis</i>	<i>B. marmorata</i>
Karido bintik	<i>B. argus</i>	
Kapuk	<i>Actinopyga lecanora</i>	
Bantun kasut	<i>A. miliaris</i>	
Gamat order	<i>A. echinites</i>	
Koro coklat	<i>A. mauritiana</i>	
Bantun donga karang/jepun	<i>Pearsonothuria graeffei</i>	
Bantun capung	<i>Stichopus chloronotus</i>	
Gamat biasa	<i>S. hermanni</i>	
Gamat kacang	<i>S. horrens</i>	
Donga/duyung	<i>Thelenota anax</i>	
Bantun nanas	<i>T. ananas</i>	

**Figure 2.** Bêches-de-mer cuites dans le village de Batu Kijuk

Dans une autre partie de l'ouest de Lombok, au village de Batu Kijuk, Sekotong, un collecteur propose de petites holothuries cuites de 7 à 8 cm de long, probablement des *Stichopus*. Les meilleures collectes d'holothuries se font la nuit lors de la marée basse, pendant la saison des pluies. Lorsqu'à la fin des années 90, les villageois se sont lancés dans la collecte d'holothuries, le collecteur pouvait traiter 300 kg d'holothuries fraîches par jour, collectées par les pêcheurs locaux dans les herbiers situés en face du village.

Les pêcheurs locaux vendent leurs bantun beras (*H. scabra*) à des grossistes ou à des exportateurs pour 200 000 IDR le kg (35 à 37 spécimens le kg), et 420 000 IDR le kg (8 spécimens le kg). Les prix des gamats (espèces *Stichopus*) vont de 150 000 IDR à 350 000 IDR le kg (pour les spécimens mesurant 15 cm de long). Selon le pêcheur de Sekotong, cela fait trois ans que l'on collecte les espèces gamats d'holothuries, après les bantuns koros, beras et nanas. Contrairement aux habitants de Medana, les vil-

lageois de Sekotong consomment *H. scabra* (bantun beras). Après deux cuissons, *H. scabra* est séché et consommé sous forme de biscuits ou cuisiné avec des épices et des légumes.

Dans ces deux villages, tout comme dans d'autres régions d'Indonésie, notamment Maluku, les holothuries traitées ne sont jamais conservées pendant de longues périodes. La plupart des espèces de toutes tailles sont vendues immédiatement, ce qui témoigne de la forte demande sur le marché. Malheureusement, la plupart des holothuries vendues par les pêcheurs sont de piètre qualité et se négocient à des prix très bas, ce qui les incite à pêcher autant de spécimens que possible afin de couvrir les frais de leur sortie en mer.

Les pêcheurs indonésiens exploitent les holothuries depuis plus de 500 ans. Les habitants de Makassar, Bugis, Bajo, Buton et Madura sont réputés pour être de grands pêcheurs de trépangs. Leurs zones de pêche s'étendent

jusqu'aux eaux australiennes (Dwyer, 2001 ; Macknight, 1978 ; Fox, 2000 ; Stacey, 2001). Une telle tradition n'a pourtant pas suffi à attirer l'attention des autorités ; aucune norme sur la qualité des holothuries traitées n'a été reconnue ou introduite, et aucune stratégie durable de collecte n'a été mise sur pied. Les pouvoirs publics et les chercheurs ont énormément de chemin à parcourir s'ils veulent régler les questions liées à la conservation.

Remerciements

Ma mission à Lombok s'inscrivait dans le cadre du concours en 2005 sur les études d'holothuries de l'Institut indonésien des sciences. Je tiens à remercier les membres de l'équipe de recherche du Centre de recherche pour l'océanographie et l'Institut indonésien des sciences ainsi que le professeur Conand qui a formulé de précieux commentaires sur le présent article.

Bibliographie

- Aziz A. and Sugiarto H. 1994. Fauna ekhinodermata pandang lamun di Pantai Lombok Selatan. Ed. Khusus. Proyek Pengembangan Kelautan/MREP 1993-1994, 52-63.
- Dwyer D. 2001. Fishers of the people: From reef fishing to refugees, the changing role of Indonesian sailors and their perahu at Ashmore reef, north Australia. *Altered state, material culture transformations in the Arafura Region*, 31-54.
- Fox J.J. 2000. Maritime communities in the Timor and Arafura region: Some historical and anthropological perspectives. p. 337-356. In: O'Connor S. and Veth P. (eds). *East of Wallace's Line: Studies of past and present maritime cultures of the Indo-Pacific region*, Rotterdam: A.A. Balkema.
- McKnight C.C. 1976. The voyage to Marege': Macassan trepangers on northern Australia. 7. When did the Industry Begin?. Melbourne Univ. Press, 93-99.
- Prahor P. and Suprpto 1991. Keanekaragaman jenis teripang di perairan Batu Ekas, Batu Ampar/Lombok (Nusa Tenggara Barat). *Journal Penelitian Perikanan Laut* 60: 67-73.
- Purwati P. 2005. Teripang Indonesia: komposisi jenis dan sejarah perikanan. In preparation. *Oseana*, 30(1):12 p.
- Stacey N. 2001. Crossing borders: Implications of the memorandum of understanding on Bajo fishing in Northern Australian waters (draft). Symposium in Understanding the cultural and natural heritage values and management challenges of the Ashmore Region, Darwin. 9 p.
- Yusron E. 2004. Beberapa catatan fauna echinodermata dari perairan Teluk Sekotong, Lombok Barat, NTB. *Seminar Riptek Kelautan nasional*, 42-71.