

## À propos du nom latin du concombre de mer japonais

par Pr. V. S. Levin<sup>1</sup>

On dénombre huit catégories taxonomiques dans la famille des Stichopodidaés : *Stichopus*, Brandt, 1835; *Thelenota*, Brandt, 1835; *Astichopus*, Clark, 1922; *Parastichopus*, Clark, 1922; *Neostichopus*, Deichmann, 1958; *Eostichopus*, Deichmann, 1958; *Isostichopus*, Deichmann, 1958; *Apostichopus*, Liao, 1980.

La détermination, au sein de la famille, de la catégorie taxonomique à laquelle appartient l'holothurie japonaise *Stichopus japonicus*, espèce très courante d'une grande importance commerciale, est l'une des questions qui n'ont pas été éclaircies jusqu'ici. Y. Liao (1980) a inclus cette espèce dans la catégorie *Apostichopus* qu'il a récemment créée. Toutefois, il n'a établi de comparaison qu'entre *S. japonicus* et les espèces types de la catégorie *S. chloronotus*, sans tenir compte du statut d'autres représentants de la famille qui posent problème, surtout *Parastichopus californicus* et *P. parvimensis*, qui peuplent la côte Pacifique des États-Unis d'Amérique. Deichmann (1937) avait attribué ces espèces à la catégorie *Parastichopus* créée par H. Clark en 1922 pour *S. tremulus* (Atlantique nord) et *S. nigripunctatus* (Japon).

La similarité très marquée que nous avons observée entre les caractéristiques morphologiques et chimiques de *S. japonicus* et de *P. californicus* (Levin et al., 1985, 1986; Kalinin et al., 1994) et leur grande différence par rapport aux espèces types justifie le besoin de les distinguer de la catégorie *Stichopus*. Par conséquent, même si Y. Liao s'est fondé sur un nombre de données limité

pour créer la catégorie *Apostichopus*, j'estime correct de placer *Stichopus japonicus* dans la catégorie monotypique *Apostichopus*.

Par conséquent, le nom latin correct du concombre de mer japonais est *Apostichopus japonicus* (Selenka).

### Bibliographie

- KALININ, V. I., V. S. LEVIN & V. A. STONIK (1994). The chemical morphology: Triterpene glycosides of sea cucumbers (*Holothurioidea*, *Echinodermata*). *Dal'nauka*, Vladivostok. 284 p. (en russe)
- LEVIN, V. S., V. I. KALININ, S. N. FEDOROV & S. SMILEY (1986). The structure of triterpene glycosides and systematic position of two holothurians of the family Stichopodidae. *Marine Biology*, Vladivostok, 4, 72-77. (en russe)
- LEVIN, V. S., V. I. KALININ, I. I. MALTSEV & V. A. STONIK (1985). The structure of triterpene glycosides and systematics of aspidochirote holothurians. *Marine Biology*, Vladivostok, 2, 3-11. (en russe)
- LIAO, Y. (1980). The aspidochirote holothurians of China with erection of a new genus. In: M. Jangoux (ed.), *Echinoderms: Present and past*, A.A. Balkema, Rotterdam, 115-120.

## Possibilités d'élevage d'holothuries au Mexique

par Alexandra Gutiérrez-García<sup>2</sup>

Les tentatives d'élevage et de production d'holothuries fondées sur un système d'aquaculture au Mexique sont peu nombreuses, sinon inexistantes. Malgré l'intérêt croissant que suscite ce produit de la mer sur les marchés mondiaux, la pêche non réglementée de cette ressource est restée la seule méthode de capture, d'où un épuisement important des populations naturelles de l'espèce *Isostichopus fuscus* dans le golfe de Californie, au Mexique (figure 1). Pour mieux comprendre ce problème, nous proposons d'en étudier les principaux aspects.

### Présentation des espèces

*Isostichopus fuscus* appartient au phylum des échinodermes, classe des holothuridés, ordre des aspidochirotés, famille des stichopodidés. Son corps est allongé, la texture lisse, le tégument très épais. Cette holothurie présente une surface dorsale convexe et une sole ventrale plate. *I. fuscus* possède un tégument de coloration

marron foncé et des papilles tachetées d'orangé; les pieds ambulacraires sont disposés en rangées. Le derme est épais et dénué de pointes, ce qui en fait une espèce très comestible et prisée. Le marché vise le produit séché et cuit.

### Situation actuelle de la pêche des holothuries

Les activités de pêche ont commencé en 1988 le long de la côte est de la péninsule de Basse-Californie, où les volumes annuels des prises ont atteint 646 tonnes en 1989 et jusqu'à 1 230 tonnes en 1991, pour tomber à seulement 467 tonnes en 1994 (ministère des Pêches, 1995, voir figure 2). Toutefois, il faut être prudent en interprétant ces statistiques, car les dernières données enregistrées pourraient ne concerner que les produits séchés.

D'autres analystes (voir le n° 6 du *Bulletin d'information sur la bêche de mer* de la CPS) font état d'une évolution similaire des volumes des prises dans le monde.

1 Institut des pêches et d'océanographie de Kamchatka, Petropavlovsk-Kamchatsky, 683002 (Russie). Extrait de : *Marine Biology*, Vladivostok, 1998, vol. 24, n° 1, p. 65 (traduction en anglais).

2 National Fisheries institute, Mexico. Mél.: alexinp@servidor.unam.mx