

Preston, G. (1990). *Beche-de-mer recovery rates. Beche-de-mer Information Bulletin* No.1, page 7. Commission du Pacifique Sud.

Preston, G. & Lokani, P. (1990). *Report of a survey of the sea cucumber resources of Ha'apai, Tonga, juin 1990*. Commission du Pacifique Sud. Nouméa (Nouvelle-Calédonie). Mimeo, pag. var.

Van Eys, S. & Philipson, P. W. (1989). *The market for beche-de-mer from the Pacific Islands. In: Marketing of marine products from the South Pacific*. (P. Philipson, ed.). Pages 207 à 223. Forum Fisheries Agency, Honiara (Iles Salomon).

L'exploitation de la bêche-de-mer à Madagascar

par Mark A. Irwing
Madex SARL
Mahajanga (Madagascar)

Pêcheur d'holothuries, traitant et commercialisant la bêche-de-mer depuis cinq ans dont les trente derniers mois à Madagascar et auparavant au Mozambique, je ne prétends pas être expert en la matière. Comme l'écrit William S. Sommerville de la Société AGL (Nouvelle-Zélande) dans son article paru dans le numéro précédent (voir *La bêche-de-mer*, bulletin n° 5), il ne se passe pas une journée sans qu'on apprenne quelque chose sur ce commerce à la fois fascinant et aux résultats imprévisibles.

Quatrième île du monde par sa taille, Madagascar a 4 000 km de côtes. Alors que les holothuries sont répandues sur tout le littoral, elles ne sont pêchées que du côté sous le vent de l'île. J'imagine que la côte exposée au vent présente trop de dangers pour les plongeurs.

Espèces

On trouve une grande diversité d'espèces autour de Madagascar : holothuries à mamelles noire, holothuries à mamelles brune, holothuries à mamelles blanche, holothuries de sable, holothuries de sable (noires), holothuries de sable (rouges), holothuries ananas, *Stichopus variegatus* (curryfish), holothuries de brisants, holothuries trompe d'éléphant, *Stichopus chloronotus* (greenfish), *Halodeima atra* (lollyfish).

Qualité du produit

Nous avons constaté que la qualité de la bêche-de-mer fournie par les villages de pêcheurs locaux diminuait à mesure qu'augmentait la demande de ce produit. Ce n'était pas le cas lorsque j'ai commencé à travailler à Madagascar. Notre société et quelques autres exploitations de bêche-de-mer continuent cependant à appliquer de strictes mesures de contrôle de qualité.

Nous avons toutefois constaté au cours des 12 derniers mois que l'augmentation de la demande s'accompagnait de l'entrée d'un grand nombre

d'exploitants clandestins sur le marché. Leurs activités sont plus préjudiciables que favorables à ce secteur d'activité, leur unique intérêt étant de réaliser de gros profits rapidement. Leurs frais généraux sont inexistantes et ils ne réinvestissent en tout cas rien dans le secteur. Ils offrent aux villageois pêcheurs d'holothuries de grosses sommes d'argent qui représentent près du double des prix que nous leur payons actuellement (par exemple 20 000 francs malgaches/kg pour l'holothurie à mamelles blanche, équivalant à 10 dollars E.-U./kg, et 35 000 francs malgaches/kg pour l'holothurie de sable, équivalant à 18 dollars E.-U./kg). Cette pratique a provoqué l'arrêt de la pêche traditionnelle du poisson dans les villages de pêcheurs qui se sont lancés dans l'exploitation de la bêche-de-mer.

Les pêcheurs essaient d'accélérer le processus pour gagner de l'argent plus vite mais, ce faisant, compromettent la qualité du produit. Au lieu de le soumettre à deux ou trois cuissons, ils ne le font bouillir qu'une fois. Nombre d'entre eux n'enfouissent pas les holothuries dans le sable pendant une nuit. Dans certains cas, au lieu de saler convenablement l'eau de cuisson, ils frottent la pièce à traiter avec du sel, ce qui a pour effet de perforer le tégument à la base et sur les parois latérales de la bêche-de-mer.

Les problèmes de l'exploitation de la bêche-de-mer à Madagascar

Pays du tiers-monde, Madagascar ne dispose pas de toutes les infrastructures qui lui permettraient de bien gérer l'exploitation de la bêche-de-mer, notamment :

- ☞ aucune restriction saisonnière de la pêche, comme dans le cas des autres produits de la mer, ne s'applique pour les holothuries;
- ☞ aucune limite n'est imposée en matière de taille, de quantité ou d'espèce;

- ☞ aucun stage de formation n'est organisé pour les pêcheurs locaux;
- ☞ l'accès aux villages côtiers est insuffisant;
- ☞ les services officiels des pêches manquent de personnel et de motivation;
- ☞ le pays ne bénéficie d'aucune intervention des organisations internationales compétentes (par exemple ONU, FAO).

Les problèmes des sociétés commerciales d'exploitation de la bêche-de-mer

Au nombre des difficultés que rencontrent ces sociétés, on peut citer notamment :

- ☞ la concurrence d'exploitations clandestines;
- ☞ le manque de coopération de la direction des pêches;
- ☞ l'absence d'une organisation qui s'occupe activement de ce secteur de l'économie pour promouvoir l'exploitation de la bêche-de-mer avant qu'il ne soit trop tard.

Pour illustrer ce propos, laissez-moi vous donner l'exemple de notre société qui va réinvestir 2 millions de dollars en 1994/95 pour améliorer l'exploitation de la bêche-de-mer à Madagascar. N'oublions pas, cependant, que nous devons tous oeuvrer dans le même sens et non pas nous préoccuper seulement de l'argent que ces "petites bêtes" peuvent nous rapporter. Nous devons veiller à les traiter selon des méthodes rentables ! Notre objectif doit être d'améliorer tous les aspects de cette exploitation en veillant à :

- ☞ la mise en place d'installations de meilleure qualité;
- ☞ une meilleure diffusion de l'information concernant les espèces en danger, la ponte, le cycle de vie, l'aquaculture;
- ☞ l'organisation de stages de formation dans les villages de pêcheurs locaux;
- ☞ la création d'environ 300 emplois supplémentaires;
- ☞ l'amélioration des services sociaux destinés au personnel : assistance médicale et retraites, écoles pour les enfants, logements et installations sportives.

Nous serions heureux de tout conseil ou information qui pourrait nous être donné sur ce qui précède et encourageons tout chercheur ou groupe de chercheurs à prévoir une visite à Madagascar.

Estimation de la production (poids sec)

La direction des pêches estime la production totale de la bêche-de-mer à 120 tonnes par an environ. Je l'évalue à quelque 300 tonnes par an dont 60 tonnes environ de pertes dues à la mauvaise qualité du produit ou à sa petite taille (de 1 à 2 cm la pièce).

Veillez adresser toute demande ou complément d'information à :

Mark A. Irwing
MADEX SARL - Siège social
1er étage - Immeuble Laza Boina
Quai Barriquand - B.P. 700
MAHAJANGA 401 - Madagascar

Projet de mariculture de l'atoll de Laamu : élevage de concombres de mer – Aperçu du projet

par N. Reichenbach, S. Holloway et A. Shakeel
Société océanographique des Maldives
Male (République des Maldives)

Notre objectif premier sur une période initiale de deux ans est de faire la preuve de la viabilité d'un projet de mariculture du concombre de mer, qui sera réalisé en milieu villageois aux Maldives en vue de trouver une activité de substitution viable à la pêche des holothuries dont l'importance décroît rapidement. Les villageois qui ont été associés à l'exploitation de cette ressource seront vivement encouragés à prendre part aux activités du projet.

Ce projet devrait permettre d'inverser la tendance actuelle qui est à l'épuisement des stocks naturels des espèces commercialisables d'holothuries, de

rétablir des emplois et redistribuer des revenus qui, il y a peu de temps encore, provenaient de l'exploitation de la bêche-de-mer. Mis en oeuvre par la société océanographique des Maldives, il a l'aval du ministère des pêches et de l'agriculture.

Dans notre étude sur la reproduction des concombres de mer, nous nous intéressons tant aux formes sexuées qu'asexuées de ceux-ci. En novembre 1993, nous avons entrepris de conduire un essai de criblage pour distinguer parmi diverses espèces commerciales celles qui ont un potentiel de reproduction asexuée.