

L A B Ê C H E - D E - M E R

*Bohadschia argus*

Production de bêche-de-mer à Tuvalu

par Karim Belhadjali

Introduction

Tuvalu est un archipel composé de neuf atolls et d'îles coralliennes. D'une superficie terrestre totale d'environ 26 km², il se situe entre 5°30' et 11° de latitude sud et 176° et 180° de longitude est. Lorsqu'elle a déclaré sa souveraineté sur une zone économique exclusive de 200 milles nautiques, en 1983, Tuvalu a, dès lors, revendiqué les ressources marines qui se trouvent à l'intérieur d'une zone de 757 000 km² environ. D'après le recensement de 1991, la population du pays est de 9 000 habitants dont 40 pour cent vivent dans la capitale, Funafuti. Les neuf îles de l'archipel sont Funafuti, Nukufetau, Nui, Niutao, Nanumea, Vaitupu, Nukulaelae, Niulakita et Nanumaga, parmi lesquelles Nukulaelae, Funafuti, Nukufetau, Nui et Nanumea ont des lagons.

En langue vernaculaire, concombre de mer se dit **funafuna**. À l'exclusion de l'holothurie commune noire à papilles (lolly fish) *Holothuria (Halodeima) atra* dont le nom local est **loli**, les différentes espèces n'ont pas de nom qui permette de les distinguer les unes des autres. Cette absence de différenciation tient probablement au fait que les concombres de mer et leurs produits ne font pas partie du régime alimentaire traditionnel des Tuvaluans, et qu'ils ne présentent donc qu'un intérêt négligeable sur le plan pratique.

À l'heure actuelle, bien que la loi de 1978 sur les pêches (*Fisheries Act 1978*) confère au ministre des Ressources naturelles pleine autorité pour promouvoir le développement de la pêche et des ressources halieutiques à Tuvalu afin d'en assurer une exploitation maximale, dans l'intérêt du pays, aucune réglementation n'a été promulguée pour gérer la filière de la bêche-de-mer à Tuvalu. Le service des pêches préconise actuellement l'interdiction de l'utilisation du scafandre autonome et du narguilé pour le ramassage de tous les organismes sessiles, en particulier de l'holothurie.

Production : le passé

Le service des pêches a reçu en 1978, des financements du Programme des Nations unies pour le développement afin de contribuer au développement de la filière de la bêche-de-mer à Tuvalu. Au cours de cette même année, des études sur les holothuries ont été réalisées dans toutes les îles à lagon,

mais il est apparu que seules Funafuti et Nukufetau disposaient de stocks d'espèces ayant une valeur commerciale.

La section Vulgarisation du service des pêches de Tuvalu a commencé à former des pêcheurs à Funafuti et dans les îles périphériques. Il a également publié un dépliant en tuvaluan intitulé "A tupe e mafai o maua mai funafuna" ("Ce que vous pouvez gagner en vendant de la bêche-de-mer") afin d'encourager et de promouvoir cette filière.

En 1979, le service des pêches a acheté de la bêche-de-mer aux pêcheurs de Nukufetau et il a vendu le produit sur des marchés étrangers (Anon., 1979). En tout, 1,8 tonne de bêche-de-mer de catégorie 1 (2 dollars australiens/livre) et de catégorie 2 (3 dollars australiens/livre) a été vendue à Fidji pour un montant total de 7 100 dollars australiens. Les pêcheurs de Funafuti, malgré les encouragements prodigués par le service des pêches ne se sont pas montrés intéressés par cette filière.

En 1980, un volume total de 805 kg de bêche-de-mer classée, d'un montant de 4 000 dollars australiens, a été exporté vers les marchés de Fidji (Anon., 1980). La production a fortement chuté en 1981 (90 kg) et en 1982 (198,5 kg) parce que les pêcheurs de Nukufetau s'intéressaient trop à d'autres projets communautaires (Anon., 1981; Anon., 1982). Lors des années suivantes, malgré les efforts déployés pour raviver leur intérêt envers ce secteur d'activité, il n'y a eu aucune production ni exportation de bêche-de-mer à Tuvalu.

Production : le présent

L'exploitation et les exportations de bêche-de-mer ont repris en 1993. Un pêcheur local a ramassé des concombres de mer dans les lagons de Funafuti et Nukufetau et il a exporté de la bêche-de-mer classée vers les marchés de Singapour et de Hong Kong. En 1994 et 1995, un autre pêcheur local, qui s'était associé à un homme d'affaires fidjien, a commencé à exporter de la bêche-de-mer à Fidji. Toutefois, ces deux producteurs ont cessé leur exploitation en 1995 et ils ne l'ont pas reprise depuis. Leur société a été dissoute en raison de frictions entre les deux partenaires. Les quantités totales exportées et la ventilation par espèce sont résumées au tableau 1.

Les principales espèces ciblées pour l'exportation sont l'holothurie à mamelles blanche, *Holothuria (Microthele) fuscogilva* et l'holothurie à mamelles noire (*Holothuria (Microthele) nobilis*) en raison de leur valeur commerciale élevée sur les marchés asiatiques (Anon., 1994). Les autres espèces qui interviennent pour une bonne part dans les exportations sont les suivantes : l'holothurie ananas, *Thelenota ananas* et l'holothurie trompe d'éléphant *Holothuria (Microthele) fuscopunctata*. Quatre autres espèces représentent approximativement de 3 à 13 pour cent du poids des quantités exportées, à savoir l'holothurie noire *Actinopyga miliaris*, l'holothurie de brisants *Actinopyga mauritiana*, l'holothurie commune à tâches brunes de récifs (Brown sandfish) *Bohadschia marmorata/vitiensis* et l'holothurie léopard *Bohadschia argus* (tableau 1).

Après transformation, le produit est stocké dans des sacs en fibre synthétique (sacs à oignons) jusqu'à ce qu'un volume suffisant soit accumulé, puis il est expédié, généralement une ou deux fois par an, vers Fidji sur le premier cargo disponible. Avant l'exportation, les envois sont inspectés par un responsable du service des pêches qui vérifie la classification, la qualité et la quantité de chaque expédition et délivre un certificat à l'exportateur. Ce service est assuré de bon gré par chaque partie afin de veiller à ce que les produits de la mer en provenance de Tuvalu soient de la meilleure qualité

possible, et qu'ils aient donc la valeur commerciale la plus élevée possible sur les marchés étrangers. Malgré une baisse de la production de 450 kg entre 1994 et 1995, la valeur monétaire des exportations s'est accrue d'environ 5 700 dollars É.-U. en raison d'une augmentation de la valeur commerciale de ces produits en 1995.

Bibliographie

- ANON. (1979; 1980; 1981; 1982). Fisheries Annual Report. Tuvalu Fisheries Department, Ministry of Natural Resources, Funafuti (Tuvalu).
- ANON. (1994). Holothuries et bêche-de-mer dans le Pacifique tropical : un manuel à l'intention des pêcheurs. Édition révisée. Manuel n° 18. Commission du Pacifique Sud, Nouméa (Nouvelle-Calédonie).
- BELHADJALI, K. (1995). Tuvalu Country Statement: Tuvalu Fisheries Legislation and Management. Exposé national 5. Séminaire FFA/CPS sur la gestion des ressources côtières du Pacifique Sud, Nouméa (Nouvelle-Calédonie), 26 juin-7 juillet 1995. CPS, Nouméa (Nouvelle-Calédonie).

Tableau 1 : Production de bêches-de-mer de Tuvalu et composition par espèces

Année	Poids total (kg)	Valeur commerciale (dollars É.-U.)	Composition par espèces (%) en fonction du poids				Autres
			Holothuries à mamelles blanches	Holothuries à mamelles noires	Holothuries ananas	Holothuries trompe d'éléphant	
1993	871	12 461	52.1	10.6	19.0	13.6	4.6
1994	3 678	40 004	67.4	0.6	14.1	5.1	12.8
1995	3 228	45 737	71.7	0.0	19.5	5.9	2.8

Production de juvéniles d'holothuries des sables *Holothuria scabra* par l'ICLARM aux îles Salomon : une réussite

Le Centre australien pour la recherche agricole internationale (ACIAR) a offert au Centre d'aquaculture côtière (CAC) du Centre international pour la gestion des ressources aquatiques vivantes (ICLARM) un financement sur cinq ans pour l'appui d'un projet de mise au point de méthodes d'élevage en masse d'holothuries tropicales aux fins d'amélioration des stocks naturels (voir le bulletin d'information de la CPS *Bêche-de-mer* n° 8, page 35).

Les responsables du projet ont lancé des essais de ponte en août 1996. En tout, 107 géniteurs d'*Holothuria scabra* et 69 d'*Actinopyga mauritiana* ont été prélevés en milieu naturel et transportés dans les installations du Centre. Nous avons réussi à induire la ponte chez 16 pour cent des *Holothuria*

scabra et 33 pour cent des *Actinopyga mauritiana* en augmentant la température de l'eau de mer de 3 à 5°C. Nous avons élevé deux lots de larves d'*H. scabra* et un d'*A. mauritiana*.

Dans un premier temps, nous avons nourri les larves à l'aide d'un mélange de trois types de micro-algues — *Chaetoceros muelleri (gracilis)*, *Chaetoceros calcitrans* et *Tetraselmis chuii* — jusqu'à la colonisation, puis d'un mélange de micro-algues fraîches et d'un nouveau produit fabriqué à partir de micro-algues séchées, vendu dans le commerce sous le nom de "Algamac 2000". Lors de notre premier essai, les larves d'*H. scabra* ont été élevées dans des réservoirs en fibre de verre de 750 litres à raison de deux larves/ml; 25 pour cent des larves ont survécu jusqu'à la colonisation. L'eau a été