



informations la bêche-de-mer nouvelles

Transformation de la bêche-de-mer : un petit effort supplémentaire permet de multiplier les bénéfiques et de réduire le gaspillage de ressources précieuses

par Johnson Seeto¹

Le procédé de transformation de base de la bêche-de-mer est bien connu des pêcheurs océaniques. Depuis plus de cent ans, les holothuries sont récoltées, bouillies, ouvertes, bouillies à nouveau, éviscérées, fumées entières, emballées puis vendues aux acheteurs asiatiques. Au départ, les négociants européens et asiatiques faisaient appel à la main d'œuvre locale pour récolter et transformer les holothuries. Aujourd'hui, les pêcheurs locaux vendent leur produit déjà traité aux Asiatiques, mais la méthode de transformation est restée la même.

Le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique (l'ancienne Commission du Pacifique Sud) a publié plusieurs versions de son manuel n°18 intitulé *Holothuries et bêches-de-mer des îles du Pacifique Sud* (1974), *Bêches-de-mer dans le Pacifique tropical* (1979) et *Holothuries et bêches-de-mer dans le Pacifique tropical* (1994). La méthode de transformation de base des holothuries y est bien décrite et elle est très répandue. Certaines espèces, tels *Stichopus chloronotus* et *Holothuria scabra* nécessitent un traitement spécial.

Après avoir acheté sur place les bêches-de-mer séchées, les acheteurs asiatiques les vendent le plus souvent en Asie. Ce qui se passe entre le moment où le tré-pang quitte nos côtes (ou arrive dans des installations locales sous contrôle asiatique) et celui où il finit dans une soupe ou combiné à du poulet sur le menu d'un restaurant ne nous a jamais intéressés parce que nous n'en consommons pas.

La façon dont nous transformons aujourd'hui les holothuries permet de conserver le produit. Le traitement mené jusqu'au stade ultime également. Ce dernier consiste pour certaines entreprises locales ou des unités asiatiques installées à l'étranger à faire bouillir une nouvelle fois notre tré-pang pour le ramollir. La "peau externe", la boue et le sable sont ensuite entièrement éliminés par brossage. La "peau interne", la partie buccale et les muscles latitudinaux et longitudinaux sont entièrement retirés. L'animal nettoyé est alors bouilli une nouvelle fois et débité en petits morceaux pour la soupe,

ou en morceaux plus gros pour certaines spécialités gastronomiques des pays d'Asie.

Les morceaux de bêche-de-mer propres sont séchés à nouveau (le plus souvent au soleil ou au four) sur des plateaux ou des claies, emballés dans des sachets de plastique puis dans une jolie boîte très pratique avant d'être vendus au prix fort au consommateur. Le produit fini peut rester dans sa boîte pendant longtemps, pourvu qu'il soit sec et emballé bien à l'abri de l'air dans son sachet de plastique. Ce traitement complet ne nécessite pas d'installations sophistiquées. Un restaurant pourrait faire la même chose dans ses cuisines et utiliser les morceaux de tré-pang immédiatement sans les sécher, ou encore les congeler pour une utilisation ultérieure.

Avec un petit effort supplémentaire, les pêcheurs océaniques pourraient obtenir un produit à valeur ajoutée. Au lieu de vendre des bêches-de-mer entières, séchées et non nettoyées aux intermédiaires asiatiques comme ils le font actuellement, ils pourraient poursuivre la transformation jusqu'à son dernier stade (de l'animal vivant au produit en morceaux) tout en économisant leurs ressources (bois de chauffe, combustible et eau) mais en percevant un meilleur prix pour leur produit.

Certains intermédiaires à Fidji achètent certes des holothuries vivantes (les espèces les plus chères uniquement) pour pouvoir effectuer eux-mêmes l'ensemble de la transformation, mais en tant qu'Océaniques, nous devrions essayer d'en faire de même. Notre produit sera peut-être de moindre qualité au départ, mais, par tâtonnements, nous parviendrons à un résultat parfait.

Afin d'encourager la transformation complète, les services des pêches et les organismes chargés de la promotion des échanges commerciaux devraient aider à l'ouverture de débouchés en Asie. Il s'agira peut-être là de la phase la plus difficile, mais un produit de qualité gagnera des parts de marché, surtout si son prix reste peu élevé. Les acheteurs asiatiques pourraient, lors de stages, former les intervenants locaux à la méthode vou-

1 Marine Studies Programme - The University of the South Pacific - Suva (Fidji) - Tél. : (679) 313 900 - Télécopieur : (679) 301 305 - Mél : seeto_j@usp.ac.fj

lue pour un traitement complet. Les banques de développement devraient accorder des prêts aux pêcheurs pour qu'ils puissent acquérir le matériel nécessaire. Ainsi, nous tenterions d'éliminer les étapes intermédiaires, de conserver les bénéfices dans chacun de nos pays, d'y créer de nouveaux emplois et de percevoir de meilleurs revenus en contrepartie de nos précieuses ressources marines.

Il ne faut pas oublier qu'il existe chez nous aussi un marché local pour la bêche-de-mer entièrement transformée, celui des habitants d'origine asiatique qui en consomment, ou l'exportent à l'étranger comme cadeau. Au marché de Suva, des pêcheurs locaux vendent des holothuries bouillies à des Asiatiques vivant sur place, qui finissent de les traiter dans leur propre cuisine.

La transformation complète des holothuries produit des déchets organiques dont l'élimination doit faire l'objet d'une attention particulière.

La bêche-de-mer : débouchés et utilisation

par Fatima Ferdouse¹

Les pays asiatiques, dont la Chine, Hong Kong, Taiwan, Singapour, la Malaisie et la Corée, sont de gros consommateurs de produits de la mer séchés, comme l'aileron de requin, la bêche-de-mer, la vessie natatoire des poissons, les mollusques séchés, etc. Le Japon, marché de premier rang pour les produits de la mer, consomme quant à lui beaucoup moins de bêche-de-mer que les autres pays d'Asie.

Le marché de la bêche-de-mer est dominé par deux nations marchandes seulement, la Chine et Hong Kong (territoire devenu région administrative spéciale ou RAS) d'une part, et Singapour d'autre part, qui importent leur marchandise du monde entier. Les importations en provenance des pays insulaires du Pacifique Sud sont constituées d'espèces d'holothurie de valeur élevée (séchées).

Le marché asiatique de la bêche-de-mer est évalué annuellement à 60 millions USD. Sept pays représentent presque 90 pour cent des échanges de bêche-de-mer fraîche, congelée ou séchée, avec une moyenne annuelle de 13 000 tonnes.

Environ 95 pour cent des importations de bêche-de-mer correspondent au produit séché. Une faible quantité de produits frais, réfrigérés ou congelés arrive à Hong Kong et à Taiwan, destinée à des restaurants spécialisés.

En général, la bêche-de-mer séchée en provenance du Pacifique Sud est expédiée à Hong Kong et à Singapour. En 1995, ce dernier pays a importé 135 tonnes de produit séché ayant essentiellement pour origine Fidji, la Papouasie-Nouvelle-Guinée et les Îles Salomon, alors que Hong Kong en recevait la même année 900 tonnes (tableau 1).

Bibliographie

- CONAND, C. (1994). *Holothuries et bêches-de-mer dans le Pacifique tropical*. Commission du Pacifique Sud. Nouméa (Nouvelle-Calédonie). Manuel n° 18 (édition révisée 1995).
- KANAPATHIPILLAI, S. (1974). *La bêche-de-mer dans les îles du Pacifique*. Commission du Pacifique Sud. Nouméa (Nouvelle-Calédonie).
- COMMISSION DU PACIFIQUE SUD (1979). *La bêche-de-mer dans le Pacifique tropical*. Commission du Pacifique Sud. Nouméa (Nouvelle-Calédonie). Manuel n° 18 (mis à jour par Mark Gentle et Chantal Conand).

Certains des produits provenant du Pacifique Sud sont ré-exportés au prix fort dans le monde entier après avoir été une nouvelle fois triés et classés en fonction de leur qualité et reconditionnés.

Les produits importés par Singapour sont consommés sur place ou exportés à destination de la Malaisie et de Hong Kong. La Chine est le premier débouché pour les produits transitant par sa RAS, celle-ci exportant en outre vers d'autres pays de l'Asie du Sud-Est, et vers les pays européens et nord-américains où vit une importante population asiatique.

Les principaux marchés en chiffres

Hong Kong

En 1995, Hong Kong a importé 5 789 tonnes de bêche-de-mer séchée, représentant 316 millions HKD (ou 40,5 millions USD). L'Indonésie et les Philippines en Asie, et Madagascar et la Tanzanie dans l'Océan Indien, ont été cette même année les principaux exportateurs à destination de Hong Kong. Les pays insulaires du Pacifique ont livré plus de 800 tonnes de bêche-de-mer en 1995, équivalant à près de 50 millions de HKD (6,4 millions USD).

Les principaux fournisseurs de la région du Pacifique ont été Fidji, les Îles Salomon et la Papouasie-Nouvelle-Guinée. Ces pays ont vu leurs exportations progresser légèrement vers Hong Kong au cours des ans. Par contre, les quantités livrées par Kiribati ont augmenté de façon importante entre 1992 et 1994, passant de 2 à 130 tonnes. Au cours des trois dernières années, les exportations en provenance de Tonga, Vanuatu et du Samoa ont elles aussi connu une progression (tableau 2).

¹ Trade Promotion Division - INFOFISH - P.O. Box 10899 - Kuala Lumpur 50728 (Malaisie) - Tél. (60-3) 291 4466 - Télécopieur : (60-3) 291 6804 - Mél : infish@po.jaring ou infish@tm.net.my.