

## Les marchés de la bêche-de-mer moins connus

Chantal Conand<sup>1,\*</sup>

### Introduction

Dans le Pacifique tropical, la bêche-de-mer de la région Indopacifique a beaucoup attiré l'attention ces derniers temps (Purcell et al. 2010 ; Purcell 2014a,b), suite aux travaux de Conand 1979, 1990, et de Skewes et al. 2004. Cet article fait suite à des rapports d'observation succincts réalisés dans d'autres pays du bassin Pacifique et présentés dans de précédents bulletins d'information La Bêche-de-mer de la CPS.

On constate que les produits traditionnels issus des espèces tropicales de l'Indopacifique ne sont plus aussi présents sur les marchés de bon nombre de pays et qu'il est désormais nécessaire de se concentrer plus particulièrement sur l'identification spécifique des produits secs. Ainsi, dans les nouveaux pays producteurs de bêche-de-mer, il serait bon que les transformateurs et les chercheurs lancent de petits projets de recherche sur les variations de longueur et de poids des espèces pendant les différentes phases de transformation. Quelques spécimens par catégorie de taille (petite, moyenne et grande) seront nécessaires pour établir le modèle de régression de chaque espèce. Des photographies de chaque étape seront également utiles.

### Rapports

#### 1. République populaire démocratique de Corée, marché de Pyongyang

Très peu d'informations circulent sur l'exploitation des holothuries dans ce pays. Dans le rapport de la FAO (Toral-Granda et al. 2008), Poh Sze cite un rapport anonyme dans lequel on peut lire qu'entre 1985 et 1990, les débarquements ont chuté et que la Réserve naturelle de Oruji a été créée en 1996, notamment à des fins de conservation des holothuries. Lors d'une récente visite dans le pays, on a pu observer au marché de Wonsan (figure 1) des *Apostichopus japonicus* transformées, séchées et vendues 25 euros le grand sac et 10 euros le petit.

#### 2. République populaire démocratique de Corée

Les statistiques de la FAO permettent à Poh Sze (Toral-Granda et al. 2008) de faire état d'une baisse d'un tiers des captures entre 1995 et 2005 (environ 1 100 t.). Lors de cette même visite, on a constaté à Pusan que les mêmes espèces appelées « gingseng de la mer » ou « Hai-som »

(figure 2) étaient consommées crues. *Urechis unicinctus* se consomme également cru (figure 3).

### 3. San Francisco

La communauté chinoise de San Francisco achète des produits secs de nombreuses espèces provenant de divers pays, à des prix allant jusqu'à 268 dollars des États-Unis par livre (figure 4).

Traduction des noms chinois fournie par marielle.du-mestre@gmail.com.



Figure 1. *Apostichopus japonicus* transformée, sur le marché de Wonsan (photo : M.J. Chalvin, 2014).



Figure 2. Spécimen d'*Apostichopus* vivant, sur le marché de Pusan (photo : M.J. Chalvin, 2014).

<sup>1</sup> Laboratoire Ecomar, Université de la Réunion, 97715 Saint-Denis, France

\* Auteur à contacter : conand@univ-reunion.fr



Figure 3. *Urechis unincinctus* vivants, appartenant au phylum Echiura, sur le marché de Pusan (photo : M.J. Chalvin, 2014).



Figure 4. Holothurians à San Francisco (photo : J. Conand, 2014).

## Bibliographie

- Conand C. 1979. Bêche-de-mer en Nouvelle-Calédonie. Évolution du poids et de la longueur de quelques espèces d'holothurians au cours de leur préparation. Lettre d'information sur les pêches de la CPS 19:14-17.
- Conand C. 1990. The fishery resources of Pacific island countries. Part 2: Holothurians. FAO Fisheries Technical Paper No. 272.2. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations. 143 p.
- Purcell S.W. 2010. Managing sea cucumber fisheries with an ecosystem approach. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 520. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations. 157 p.
- Purcell S.W. 2014a. Processing sea cucumbers into beche-de-mer: A manual for Pacific Island fishers. Southern Cross University, Lismore, and the Secretariat of the Pacific Community, Noumea. p. 44.
- Purcell S.W. 2014b. Value, market preferences and trade of beche-de-mer from Pacific Island sea cucumbers. PLoS One 9:e95075.
- Skewes T., Smith L., Dennis D., Rawlinson N., Donovan A. and Ellis N. 2004. Conversion ratios for commercial beche-de-mer species in Torres Strait. AFMA Project Number: R02/1195. Brisbane, Australia: Australian Fisheries Management Authority. 32 p.
- Toral-Granda V., Lovatelli A. and Vasconcellos M. (eds). Sea cucumbers. A global review on fishery and trade. FAO Fisheries Technical Paper. No. 516. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations. 319 p.