

## Les holothuries au Salon chinois de la pêche et des produits de la mer 2014

Choo Poh Sze<sup>1,\*</sup> et Chantal Conand<sup>2,3,\*</sup>

### Introduction

La 19<sup>e</sup> édition du Salon chinois de la pêche et des produits de la mer, le plus grand Salon commercial des produits de la mer de toute l'Asie, s'est tenue au Centre des congrès de Qingdao en novembre 2014. Ce Salon a réuni un nombre record de participants, à savoir 1 206 entreprises et quelque 27 490 visiteurs venus de 114 pays. « Un Salon comme celui-ci permet aux acheteurs, aux vendeurs et aux représentants des pouvoirs publics de se rencontrer, de réfléchir à de nouvelles opportunités commerciales et de trouver des solutions aux défis actuels », précise Peter Redmayne, président de « Sea Fare Expositions ».

Le Salon a exposé quelque 67 espèces de poissons et 34 d'invertébrés, dont des holothuries. La Chine a pour habitude de se procurer ses holothuries dans les eaux tropicales de pays comme les Philippines, l'Indonésie ou les pays insulaires océaniques, mais la surpêche a fait chuter cette ressource désormais remplacée par des espèces tempérées du Canada, des États-Unis d'Amérique, d'Europe et d'Amérique du Sud, mises en avant lors de ce Salon pour attirer l'acheteur chinois.

### Rapport

Ce document, assorti de photographies prises lors du Salon, présente certains des produits, leur nom usuel, leur nom scientifique dans la mesure du possible ainsi que leur origine et leur prix. Il a été difficile d'obtenir des renseignements des vendeurs qui détiennent très peu d'informations sur les produits à vendre. Des informations plus récentes sur le mode d'exploitation et de commercialisation des holothuries sont fournies dans les publications de Lovatelli et al. (2004), Toral-Granda et al. (2008) et Purcell et al. (2012, 2014).

#### 1. Amérique du Sud

**Nom scientifique :** *Isostichopus fuscus*

**Nom usuel :** Holothurie brune

**Séchée** (si la commande dépasse les 20 kg) : 1 440 RMB le kg (sans précision de taille) ; 1 440 yuans ou 234,72 dollars des États-Unis le kg

#### 2. Amérique du Sud

**Nom scientifique :** *Isostichopus badiionotus*

**Nom usuel :** Holothurie à points

**Séchée** (si la commande dépasse les 20 kg) : 1 100 yuans ou 179,3 dollars des États-Unis le kg

#### 3. Canada et États-Unis d'Amérique

**Nom scientifique :** *Parastichopus californicus*

**Nom usuel :** Holothurie rouge

**Séchée** (si la commande dépasse les 20 kg) : 1 600 yuans ou 260,8 dollars des États-Unis le kg

*Parastichopus californicus*, que l'on trouve en Colombie britannique (Canada) et aux États-Unis d'Amérique, est une espèce unique en son genre. Elle est composée de deux parties, à savoir un tégument externe ferme et un muscle interne épais, qui constitue la chair de l'holothurie. Cette holothurie est parfois appelée holothurie rouge grande ou géante et son aspect est habituellement rougeâtre ou brun foncé. On peut la trouver tout le long du littoral de la Colombie britannique ; la longueur moyenne de l'espèce récoltée à des fins commerciales est de 30 à 40 cm. Son tégument est très prisé pour ses vertus thérapeutiques alors que sa chair ou son muscle est d'une grande valeur nutritive et s'utilise dans de nombreux plats très goûteux. La Colombie britannique est réputée de par le monde pour la clarté et la pureté de ses eaux, ce qui permet aux plongeurs expérimentés de récolter à la main ces holothuries qui sont ensuite remontées à la surface et immédiatement découpées, vidées de leur eau et conservées pour être livrées sur un quai, puis envoyées à une usine de traitement agréée. À quai, l'inspecteur indépendant pèse le produit débarqué et déduit le total obtenu du quota individuel afin de garantir l'absence de surpêche dans une zone donnée. À l'usine de traitement, le muscle est séparé du tégument, puis emballé sous vide et congelé alors que le tégument est cuit et conditionné pour être expédié. Chaque étape de ce procédé est soumise à une surveillance et à un contrôle attentifs afin de veiller au respect des réglementations les plus strictes. La récolte de *Parastichopus californicus* a lieu entre les mois d'octobre et d'avril. Les produits sont vendus séchés,

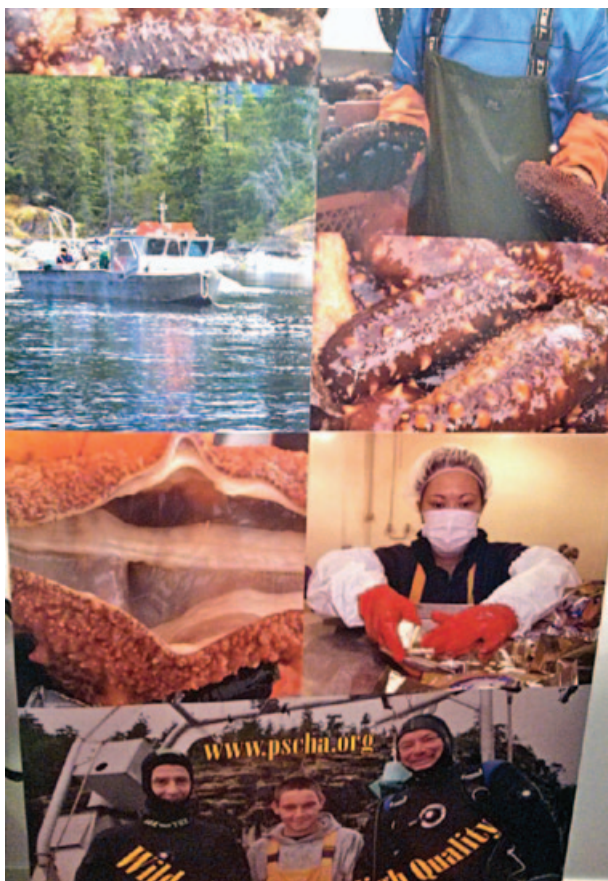
<sup>1</sup> Asian Fisheries Society, c/o Laboratory of Marine Biotechnology, Institute of Bioscience, University Putra Malaysia, 43400 UPM, Serdang, Selangor, Malaisie

<sup>2</sup> Laboratoire Ecomar, Université de La Réunion, 97715 Saint-Denis, France

<sup>3</sup> Département Milieux et peuplements aquatiques, MNHN, 43 Rue Cuvier, 75005 Paris

\* Auteurs à contacter : pohsze@gmail.com ; conand@univ-reunion.fr

sous la forme de tégument partiellement séché, ou bien ils sont cuits, salés et congelés (figure 1). (Source : Pacific Sea Cucumber Harvesters Association : Association des pêcheurs d'holothuries du Pacifique, site Internet : [www.pscha.org](http://www.pscha.org))



**Figure 1.** Poster représentant *Parastichopus californicus* (photographie prise au stand de l'Association des pêcheurs d'holothuries du Pacifique lors du Salon des produits de la mer 2014 à Qingdao).

#### 4. Corée du Sud

**Nom scientifique :** *Apostichopus japonicus*

**Nom usuel :** Holothurie japonaise à piquants

**Prête-à-consommer :** 1 680 yuans ou 273,84 dollars des États-Unis le kg

**Séchée :** 1 998 yuans ou 325,67 dollars des États-Unis le kg

Le Salon des produits de la mer était l'occasion d'exposer différents produits à valeur ajoutée comme l'holothurie emballée et prête-à-consommer, le sel solaire agrémenté d'extraits d'holothurie séchée et le savon aux extraits d'holothurie, censé empêcher le vieillissement et aider la peau à se régénérer (figure 2). Pour l'holothurie séchée, l'entreprise Haeser Products Co., créée en 2011 et dont le siège social se trouve à Busan, se targue de commercialiser des holothuries sauvages récoltées dans des eaux cristallines et d'être la seule entreprise coréenne à proposer une holothurie séchée et sans sel, grâce à une technologie brevetée.



**Figure 2.** Différents produits d'holothuries dérivés d'*Apostichopus japonicus*, notamment le sel solaire (A), le savon (B), l'holothurie prête-à-consommer (C) et la bêche-de-mer (D).

#### 5. Canada

**Nom scientifique :** *Cucumaria frondosa*

**Nom usuel :** néant

**Congelée :** 3 dollars des États-Unis la livre

**Prête-à-consommer :** 1 400 yuans ou 228,20 dollars des États-Unis le kg

Cette espèce d'holothurie sauvage se pêche dans l'Atlantique Nord, le long du littoral canadien. On la trouve à environ 10 mètres de fond, là où la température de surface maximale ne dépasse pas les 14 °C. Elle est récoltée dans des eaux très éloignées de toute activité industrielle et qui ne sont pas sujettes aux activités humaines. Une fois délestées de leurs parties antérieure et postérieure et de leurs organes internes, ces holothuries sont cuites sans conservateur ni colorant, ni gélatine. Ce type de traitement produit des holothuries à la forme irrégulière et de niveau dix en termes de qualité de séchage, ce qui permet de les conserver plus longtemps. Les produits sont vendus sous la forme de tégument séché, avec ou sans chair (figure 3). (Rosalyn United Trans Limited ; site Internet : [www.unitedtrans.ca](http://www.unitedtrans.ca))



**Figure 3.** *Cucumaria frondosa*.  
A) tégument séché ; B) produit entier séché.

## 6. Caraïbes

**Nom scientifique :** *Holothuria mexicana* (figure 4)

**Vendue sous le nom usuel :** bêche-de-mer des Caraïbes

**Séchée avec la peau :** 53 dollars des États-Unis le kg

**Séchée sans la peau :** 70 dollars des États-Unis le kg



Figure 4. Bêche-de-mer des Caraïbes, *Holothuria mexicana*.

## 7. Europe

**Nom scientifique :** *Holothuria tubulosa*

**Vendue sous le nom usuel :** holothurie tubulaire

**Séchée :** 1 360 yuans ou 221,68 dollars des États-Unis le kg, s'est vendue comme des petits pains lors du Salon chinois des produits de la mer

Un des stands proposait des produits italiens alors qu'un autre vendait des produits grecs.

## 8. Mer Rouge

**Nom scientifique :** *Holothuria scabra*

**Nom usuel :** Holothurie de sable

Le groupe national d'aquaculture d'Arabie saoudite est une entreprise pleinement intégrée qui possède des provenances, des éclosiers ainsi que des installations de grossissement et de traitement. Le processus de grossissement s'opère sans intervention extérieure dans les eaux cristallines de la mer Rouge. Après avoir été récoltées, les holothuries sont rapidement transportées vers les usines de traitement. L'holothurie de sable grossit dans des bassins à faible concentration, sa traçabilité est entière et elle répond aux normes de biosécurité les plus strictes.

## 9. Produits chinois

**Nom scientifique :** *Apostichopus japonicus* (figure 5)

**Nom usuel :** Holothurie japonaise à piquants

**Séchée :** le prix varie entre 700 et 8 000 yuans ou 114,1 et 1 304 dollars des États-Unis les 500 g

## Discussion

Comme l'indique ce tour d'horizon succinct, la garantie de salubrité et la valeur nutritive de ces nouveaux produits sont de plus en plus mises en avant, de même que les questions de sécurité alimentaire et de durabilité dans

le domaine de la pêche aux holothuries. Les produits nord-américains et canadiens mettent en évidence les conditions parfaites des zones dans lesquelles les holothuries sont récoltées, alors que les produits chinois ou sud-coréens semblent indiquer que les holothuries pêchées en milieu naturel sont plus nutritives que les produits issus de l'aquaculture qui peuvent avoir été traités à l'aide de produits chimiques non approuvés. La question de la durabilité est également invoquée, entre autres, par l'Association des pêcheurs d'holothuries du Pacifique de Colombie britannique.



Figure 5. Bêche-de-mer séchée à partir de l'espèce *Apostichopus japonicus* à Dalian et à Qingdao (Chine). La valeur des produits récoltés dans leur milieu naturel est supérieure à celle des holothuries d'élevage. La taille des produits influe également sur le prix. Les prix affichés correspondent à une quantité de 500 g.

Par conséquent, dans les pays tropicaux, la filière traditionnelle de la bêche-de-mer doit combler son retard et s'assurer de mettre l'accent sur des produits salubres et nutritifs, récoltés de manière durable. Les producteurs d'holothuries des mers tropicales pourraient également ajouter de la valeur à leurs produits en explorant une plus grande gamme de produits transformés, plutôt que de se cantonner à la traditionnelle bêche-de-mer.

Une récente publication de Purcell (2014), fondée sur des observations directes, dresse l'inventaire des produits exportés des marchés océaniques et chinois à Hong Kong et Guangzhou (respectivement, 5 et 11 magasins). Cette étude montre que ces produits dont la production et l'importation ne datent pas d'hier sont bien acceptés. Les produits d'autres marchés (États-Unis d'Amérique, Corée du Nord, Corée du Sud) font également l'objet d'observations directes dans une autre publication (Conand, ce numéro). En dépit des récentes informations et photographies publiées dans l'ouvrage de la FAO (Purcell et al. 2012), il semble plus difficile de confirmer l'identité des espèces provenant des autres pays. De plus amples études sont nécessaires afin d'obtenir davantage de données précises sur les pays et les océans d'où proviennent les produits vendus sur les marchés chinois.

La 20<sup>e</sup> édition du Salon chinois de la pêche et des produits de la mer se tiendra du 4 au 6 novembre 2015 dans le magnifique Centre des congrès de Qingdao. « Seafood Fare China » annonce dès maintenant la prochaine édition de ce Salon à l'adresse Internet suivante : <http://www.chinaseafoodexpo.com>.

## Bibliographie

- Lovatelli A., Conand C., Purcell S., Uthicke S., Hamel J.-F. and Mercier A. 2004. Advances in sea cucumber aquaculture and management. FAO Fisheries Technical Paper No. 463. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations. 425 p.
- Purcell S.W. 2014. Value, market preferences and trade of beche-de-mer from Pacific Island sea cucumbers. PLoS One 9: e95075.
- Purcell S.W., Samyn Y. and Conand C. 2012. Commercially important sea cucumbers of the world. FAO Species Catalogue for Fishery Purposes. No. 6. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations. 150 p.
- Purcell S., Choo P.S., Akamine J. et Fabinyi M. 2014. Nouvelles formes de produit, de conditionnement et de commercialisation des holothuries tropicales et de leurs composés dérivés. La Bêche-de-mer, Bulletin d'information de la CPS 34:47-52.
- Toral-Granda V., Lovatelli A. and Vasconcellos M. 2008. Sea cucumbers. A global review of fisheries and trade. FAO Technical Paper No. 516. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations. 319 p.