

Évaluer les retombées des interventions visant à améliorer la valorisation post-récolte des holothuries aux Fidji

Sailasa Tagica¹

La pêche d'holothuries représente une source importante de revenus pour les populations côtières du Pacifique. Elles sont particulièrement recherchées en Asie du Sud-Est, où elles sont considérées comme un mets délicat (Ram *et al.* 2014). Les consommateurs sont prêts à mettre le prix pour profiter des vertus médicinales que l'on prête à l'animal. En Océanie, la bêche-de-mer (holothurie séchée) se vend généralement entre 3 et 85 dollars américains le kilo, selon l'espèce, la taille du produit et la qualité de la transformation, lorsque la transaction s'effectue entre le pêcheur et un exportateur ou un producteur (Kinch *et al.* 2008, Purcell *et al.* 2016A), le prix de vente de l'holothurie fraîche étant bien inférieur. Quand les procédés de transformation appliqués laissent à désirer, le produit fini se dégrade avec le temps, ne répond pas aux critères de qualité de la filière export et rapporte moins aux pêcheurs fidjiens (Ram *et al.* 2014). Un projet financé par le Centre australien pour la recherche agricole internationale (ACIAR) a été mis en œuvre aux Fidji, aux Tonga et à Kiribati afin d'évaluer les retombées des interventions destinées à améliorer la valorisation post-récolte des holothuries. Le présent article revient sur les formations dispensées aux Fidji.

Alors que la pêche et le commerce des holothuries se pratiquent depuis plus de deux siècles aux Fidji, dans les villages, la plupart des pêcheurs n'avaient jamais été formés ou même informés sur les méthodes de transformation à appliquer pour obtenir un rendement économique optimal de la bêche-de-mer produite (Purcell *et al.* 2016). Aux Fidji, les holothuries génèrent d'importantes recettes à l'exportation et constituent une source de revenus pour les communautés du littoral engagées dans la filière (Ram *et al.* 2014, Purcell *et al.* sous presse).

Le projet d'amélioration des procédés de valorisation a débuté aux Fidji en juin 2013, avec le soutien du ministère des Pêches. En 2014, des études socioéconomiques de référence ont été menées auprès des pêcheurs dans huit sites répartis sur l'ensemble du territoire fidjien. Trente-quatre villages de Bua, Cakaudrove, Taveuni, Ra, Kadavu, Vanua Balavu, l'archipel des Yasawa et l'archipel de Lau-Sud ont été étudiés. Un questionnaire structuré axé sur les pratiques actuelles de pêche des holothuries, ainsi que sur les revenus et les moyens d'existence des pêcheurs d'holothuries, a été mis au point. L'étude portait également sur les méthodes de transformation utilisées par les pêcheurs au moment de l'enquête.

Les procédés de transformation appliqués par les pêcheurs ont été étudiés et décrits dans un article paru dans le numéro 36 du bulletin spécialisé de la CPS *La Bêche-de-mer* (Purcell *et al.* 2016a).

En parallèle, les méthodes de pêche employées dans les sites d'étude ont été comparées, et l'influence des facteurs genrés et socioéconomiques sur les différentes pêcheries d'holothuries a été examinée (Purcell *et al.* 2016b).

Une fois les études socioéconomiques achevées, des ateliers de formation sur la valorisation post-récolte ont été organisés à l'intention des pêcheurs des villages afin de faire la démonstration des meilleures méthodes de ramassage, de manipulation, d'entreposage et de transformation des holothuries. La formation a mis l'accent sur l'importance des étapes de manipulation et d'entreposage, incluant l'éviscération, la cuisson, le salage, le fumage et le séchage, car la qualité des méthodes employées influe sur la qualité de la bêche-de-mer produite.

Un manuel technique² conçu spécialement pour les communautés i-Taukei et un DVD monté en studio³ ont été élaborés dans le cadre du projet et remis aux pêcheurs pendant la formation. Ces deux supports d'information expliquent et montrent en images toutes les étapes à suivre pour transformer les différents groupes d'espèces d'holothuries. Plus de 2 000 manuels de formation ont été distribués aux pêcheurs à travers les Fidji.



Un pêcheur vide une holothurie blanche à mamelles pendant la formation (photo : Sailasa Tagica).

¹ Partners in Community Development Fiji, 8 Dennison Rd, Suva Fidji. Email: tagicasailasa@gmail.com

² <http://aciar.gov.au/publication/cop026>

³ <https://www.youtube.com/watch?v=9Wd18O1Rdgo&t=8s>



Les pêcheuses et pêcheurs des villages avec leur manuel technique après leur atelier de formation (photo : Sailasa Tagica).



Réalisation d'une étude de suivi (photo : Sailasa Tagica)

Au total, 353 pêcheurs ont été formés lors des formations à temps plein dispensées dans 24 villages des Fidji, tandis que des sessions de formation courte ont été conduites dans cinq autres villages. Chacun des sites a été réétudié une année après les ateliers. Une étude socioéconomique de suivi a été effectuée dans chaque site afin d'évaluer les retombées des interventions menées dans le cadre du projet. Un point clé a été soulevé à de nombreuses reprises par les pêcheurs au cours des études de suivi, à savoir que les acheteurs dictent les prix des holothuries, qu'elles soient fraîches ou séchées. De nombreux pêcheurs se sont adressés au ministère des Pêches afin de solliciter l'intervention du gouvernement en vue d'une uniformisation et d'une régulation des prix d'achat de chaque espèce d'holothurie. Certains pêcheurs, présents dans la filière depuis de nombreuses années, font état d'un affaiblissement des stocks au fil du temps. D'après les données de référence recueillies dans le cadre du projet, la plupart des pêcheurs attribuent principalement le déclin des stocks d'holothuries à l'accroissement du nombre de pêcheurs (Purcell *et al.* 2016b). Il semble que les communautés côtières privilégient désormais la pêche d'holothuries comme principale source de revenus, cette activité leur

permettant d'engranger des gains beaucoup plus rapides qu'en pratiquant l'agriculture ou d'autres activités de pêche.

Depuis l'exécution de ce projet, nous avons constaté une évolution positive des méthodes de transformation des holothuries appliquées par les pêcheurs. Ceux qui suivent les méthodes enseignées durant les ateliers font état d'une augmentation des recettes dégagées des ventes. Plusieurs des pêcheurs interrogés respectent la recommandation visant à limiter les captures aux gros spécimens, afin de permettre le renouvellement des stocks. Il est à espérer que, en parallèle des réformes que prévoit de mettre en œuvre le ministère des Pêches pour modifier les régimes de gestion halieutique, les efforts consentis dans la durée par les pêcheurs pour appliquer des méthodes de transformation améliorées contribueront à pérenniser la pêcherie d'holothuries des Fidji.

Les vidéos et le manuel élaborés dans le cadre du projet peuvent être consultés et téléchargés aux adresses suivantes :

- <http://scu.edu.au/environment-science-engineering/index.php/125>
- <https://www.youtube.com/watch?v=9Wd18O1Rdgo&t=8s>
- <http://aci.gov.au/publication/cop026>

Bibliographie

- Kinch J, Purcell S, Uthicke S. and Friedman K. 2008. Population status, fisheries and trade of sea cucumbers in the eastern Pacific. p. 7–55. In: Toral-Granda V, Lovatelli A. and Vasconcellos M. (eds). Sea cucumbers: A global review on fisheries and trade. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 516. Rome: FAO.
- Purcell S.W. 2014. Processing sea cucumbers into beche-de-mer: A manual for Pacific Island fishers. Noumea: Southern Cross University, Lismore, and the Secretariat of the Pacific Community, Noumea. 44 p.
- Purcell S.W., Ngaluafé P., Aram K.T., Lalavanua W. 2016a. Variation in postharvest processing of sea cucumbers by fishers and commercial processors among three Pacific Island countries. SPC Beche-de-mer Information Bulletin 36:58–66.
- Purcell S.W., Ngaluafé P., Aram K.T., Lalavanua W. 2016b. Trends in small artisanal fishing of sea cucumber in Oceania. Fisheries Research 183:99–110.
- Purcell S.W., Ngaluafé P., Foale S., Cocks N., Cullis B.R., Lalavanua W. In press. Multiple factors affect socio-economics and wellbeing of artisanal sea cucumber fishers. PLoS ONE.
- Ram R., Chand R.V. and Southgate P.C. 2014. Effects of processing methods on the value of beche-de-mer from the Fiji Islands. Journal of Marine Science Research and Development 4(3). 7 p. doi:10.4172/2155-9910.1000152.