

# Écloserie et élevage d'holothuries

Lloyd

## L'écloserie

L'écloserie d'holothuries se trouve près du port de Tuléar, à l'IHSM. C'est **Madazanga** qui exploite l'écloserie

Le projet a été réalisé en 1994 et ne devait durer que 4 ans. Au bout de 4 ans le projet marchait bien et par conséquent il a continué. L'écloserie a pour but de reproduire les concombres de mer et de les envoyer à la ferme d'élevage à Belaza, près de Sarodrano, lorsque le concombre de mer a atteint l'âge de 3 mois.



**Nom malgache : ZANGA FOTY**

**Nom latin : HOLOTHURIA SCABRA**

**Nom français : CONCOMBRE DE MER**

Il y a 1400 espèces de concombres dans le monde dont 400 sont ici à Madagascar. 40 espèces sont commercialisables. A part les espèces, on peut distinguer deux types de juvéniles : ceux qui urinent et ceux qui n'urinent pas. Les plus gros concombres pèsent jusqu'à un kg. Ils sont considérés comme des « nettoyeurs », car ils mangent les saletés et les bactéries du sable. Les concombres de mer sont en voie de disparition car les Malgaches les pêchent et les revendent aux Asiatiques qui les mangent, et particulièrement aux Chinois.



Les salles d'écloserie de MADAZANGA



## L'élevage à Sarodrano

Non loin du village de Sarodrano se trouve la ferme d'élevage **Aqualab de Belaza**, qui élève des concombres de mers. Le directeur de cette ferme est monsieur Olivier AVAL. Cette station travaille en coopération avec une université de Belgique.

Les holothuries sont élevées dans de nombreux bassins. Les premiers bassins ont été construits en terre, mais par la suite des bassins en béton ont été aménagés. Un bassin a une largeur de 5 mètres, une longueur de 6 mètres et une profondeur de 55 cm. Il peut contenir 150 juvéniles. Toutes les semaines, il faut changer l'eau des bassins.

Et tous les trois mois les concombres de mer changent de bassin, jusqu'à atteindre l'âge adulte, où ils seront vendus ou relâchés dans la mer. On les nourrit généralement d'algues séchées.

On pratique également l'élevage des holothuries directement dans la mer, plus près de Sarodrano. La zone d'élevage est constituée d'un ensemble de petites unités clôturées. Un mirador y a été installé, permettant à un gardien d'assurer la surveillance pendant la nuit.



Concombre de mer : juvénile



Séchage d'algues



Elèves du collège observant les bassins



Elevage de concombres en mer en face de Sarodrano