

---

## FILIERE TREPANG

### SOMMAIRE

FILIERE TREPANG	1
SOMMAIRE	1
FILIERE TREPANG	2
<b>1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE</b>	<b>2</b>
<b>1.1. Le milieu naturel</b>	<b>2</b>
<b>1.2. Les techniques et les produits</b>	<b>2</b>
<b>1.3. Les acteurs</b>	<b>3</b>
<b>1.4. Les structures et modes d'organisation</b>	<b>3</b>
<i>1.4.1. Structures de production</i>	<i>3</i>
<i>1.4.2. Structures d'appui</i>	<i>4</i>
<i>1.4.3. Structures de commercialisation</i>	<i>4</i>
<i>1.4.4. Structures de gestion</i>	<i>4</i>
<b>1.5. L'économie globale de la filière</b>	<b>4</b>
<b>2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE</b>	<b>5</b>
<b>2.1. Analyse externe</b>	<b>5</b>
<b>2.2. Analyse interne</b>	<b>5</b>
<b>3. POLITIQUE</b>	<b>6</b>
<b>3.1. Enoncé de la politique</b>	<b>6</b>
<b>3.2. Objectifs</b>	<b>6</b>
<b>3.3. Stratégies</b>	<b>6</b>
<b>3.4. Grands axes d'actions</b>	<b>6</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>7</b>
<b>Glossaire</b>	<b>7</b>
<b>Références</b>	<b>7</b>

---

## FILIERE TREPANG

### 1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE

#### 1.1. Le milieu naturel

Les holothuries, connues sous le nom de trévangs à l'état sec, très prisés par les Asiatiques, ont été exploitées à Madagascar depuis 1920. On dénombre plus de 1200 espèces d'holothuries dans le monde, mais seules 300 espèces sont tropicales, parmi lesquelles une vingtaine sont d'intérêt commercial. Parmi les espèces les plus exploitées à Madagascar on peut citer *Holothuria scabra* (Tricot), *Holothuria nobilis* (Benono), *Holothuria scopunctata* (Goaka be), *Thelenota ananas* (Rasta, Brosse), *Stichopus varietegatus* (Trakitera, pantouf), *Actinopyga echnites* (Dingadingambato).

Les holothuries sont, généralement, des animaux benthiques, c'est à dire vivant sur les fonds. Bien que certaines espèces se trouvent sur les substrats durs (roches, anfractuosités, récifs coralliens), elles sont surtout caractéristiques des fonds meubles. Les grandes zones de production à Madagascar peuvent être regroupées en trois : (i) le Nord, autour de Nosy-Be, (ii) le centre de la côte Ouest, autour de Mahajanga et (iii) le Sud, autour de Toliara.

Aucune évaluation des potentialités des eaux malgaches n'a été effectuée. Toutefois, d'après les statistiques officielles, les exportations de trévang, après avoir été proches de 600 tonnes en 1991 et 1994 (équivalent à plus de 6 000 tonnes de captures), ont chuté jusqu'à 355 tonnes en 2001, à cause de la surexploitation de la plupart des stocks du littoral.

#### 1.2. Les techniques et les produits

La pratique de la récolte des holothuries varie suivant les biotopes des espèces. Pour celles vivant près du rivage ou sur les platiers, elle se fait à pied, en basse mer de vives eaux, par ramassage à la main. Pour celles se trouvant en eaux profondes ou plus au large, on utilise une pirogue et les captures se font par plongée en apnée. Certains collecteurs ont organisé la pêche avec des plongeurs munis de bouteille d'oxygène, même si c'est interdit par la réglementation, et emmenées au large sur des embarcations motorisées. Les holothuries constituent aussi des captures accessoires du chalutage crevettier, dans certaines zones.

Les techniques de préparation des holothuries varient selon les espèces, d'une zone à une autre, d'un village à un autre et, même, d'un pêcheur à un autre. En général, le traitement comprend six étapes :

- Première cuisson : faite dans des fûts de 200 litres, coupés en long, dans de l'eau de mer portée à ébullition. Les holothuries, préalablement nettoyées, sont triées par espèce et par taille puis plongées dans l'eau bouillante.
- Incision : après avoir été sorties du fût et mises à refroidir dans de l'eau de mer, elles sont incisées au milieu du dos<sup>1</sup> avec un couteau tranchant, en vue de l'éviscération.

---

<sup>1</sup> Sur le ventre, la tête ou l'anus pour certaines espèces.

- 
- **Seconde cuisson** : pour durcir légèrement l'animal et lui donnant une consistance de caoutchouc.
  - **Éviscération** : suivant les techniques, on l'effectue avant ou après la seconde cuisson. Tous les organes internes sont enlevés et la cavité intérieure est soigneusement rincée.
  - **Fumage** : le plus souvent, les produits sont placés sur des claies grillagées, l'incision vers la source de chaleur. Un feu faible mais régulier est alimenté sous les claies.
  - **Séchage au soleil** : Les trévangs sont placés au soleil et à l'air, pendant quelques jours pour parfaire le séchage. Le produit fini est dur comme du bois.

Pour les holothuries de sable (*H. scabra* et *H. Scabra versicolor*), l'éviscération est effectuée en premier suivie de la première cuisson puis d'un enfouissement, pendant 18 heures environ, dans une fosse de sable humide. Cette dernière opération facilite le nettoyage, par grattage, du tégument superficiel.

Le traitement des holothuries en trévang entraîne de fortes réductions de la longueur (environ 50%) et du poids (environ 90%).

Le traitement, dans toutes ses étapes, doit faire l'objet de soins attentifs, pour éviter les principaux défauts qui entraînent un déclassement des produits sur le plan commercial : incision mal faite, écorchures du tégument, nettoyage imparfait, présence de moisissure.

### 1.3. Les acteurs

La pêche à pied est pratiquée, habituellement, par quelques membres de la famille du pêcheur. Ensuite, généralement, les femmes s'occupent du traitement et de la vente des produits.

Généralement, la récolte et le traitement des holothuries sont assurés par les pêcheurs eux-mêmes aidés, lorsque c'est leur activité principale, de la famille entière. Au retour de la pêche, certains vendent leurs produits directement aux collecteurs qui se chargent du traitement. Aucune enquête n'a été réalisée pour recenser le nombre de personnes impliquées dans la récolte et la pêche d'holothuries ainsi que dans leur collecte au niveau des villages des pêcheurs.

Les collecteurs livrent les produits, déjà traités, soit à des opérateurs intermédiaires des villes les plus proches qui les vendent, à leur tour, à des exportateurs d'autres provinces (Antananarivo, Toamasina), soit directement à des exportateurs localisés dans ces villes ou ailleurs. En 2003, il a été recensé 25 exportateurs de trévangs.

### 1.4. Les structures et modes d'organisation

#### 1.4.1. Structures de production

Pour la pêche à pied ou piroguière, il n'y a pas d'organisation particulière. Chaque pêcheur et sa famille travaillent individuellement. Il en est de même pour les collecteurs. Certains opérateurs intermédiaires achètent des embarcations motorisées, recrutent des pêcheurs qu'ils

font travailler dans des zones assez éloignées de leur base. Les frais de marées (carburant, vivres) sont avancés par le propriétaire de l'embarcation puis remboursés par les membres d'équipage.

#### ***1.4.2. Structures d'appui***

Les exportateurs de trévang ont créé, en 1996, l'Organisation Nationale des Exploitants des Trévangs et Holothuries ou ONETH, qui s'est fixé comme objectifs l'amélioration de la qualité des trévangs ainsi que la formation des exploitants et des pêcheurs pour une meilleure gestion de la ressource. Elle se propose aussi d'être l'interlocuteur de l'administration sur la question de l'attribution des autorisations d'exploitation.

#### ***1.4.3. Structures de commercialisation***

Il n'existe aucune structure d'organisation pour la commercialisation.

#### ***1.4.4. Structures de gestion***

La gestion de l'exploitation des holothuries implique plusieurs structures du MAEP. Le Service de la Promotion de la Pêche Artisanale et Traditionnelle, de la Direction de la Pêche et des Ressources Halieutiques, traite les demandes d'autorisations l'émission des permis de collecte et le paiement des redevances correspondantes (2 agents). Le Centre de Surveillance des Pêches s'occupe du contrôle des activités sur le terrain (existence et validité des permis de collecte, application de la réglementation sur la taille marchande, les engins de pêche prohibés, etc.). La collecte des données statistiques pour les besoins d'information, de planification mais surtout de gestion de la ressource est assurée par les circonscriptions de la pêche et des ressources halieutiques. La Direction de la santé Animale et du Phytosanitaire (DSAPS), avec les Vétérinaires Officiels se charge de la délivrance des agréments d'exportation pour les installations de traitement, de conditionnement et de stockage ainsi que des certificats d'origine et de salubrité pour les produits à exporter.

### **1.5. L'économie globale de la filière**

Parmi les produits halieutiques que Madagascar exporte, les trévangs occupent le sixième rang (0,93%), en terme de valeur, après les crevettes (73,29%), les conserves de thons (15,70%), les poissons (5,54%), les langoustes (1,85%) et les céphalopodes (1,01%)<sup>1</sup>. Elles ont apporté l'équivalent de 9 818 100 000 FMG de devises étrangères, pour l'année 2001.

Les espèces à fort intérêt commercial, dites de première catégorie, sont :

- les holothuries à mamelles (*H. nobilis* et *H. fuscogilva*). Elles atteignent les meilleurs prix, mais sont, en général, peu abondantes ;

- les holothuries de sables (*H. scabra* et *H. scabra versicolor*). Leur cours est plus variable. C'est l'espèce qui fournit actuellement la grande partie des captures mondiales.

Elles sont vendues par les collecteurs entre 30 000 FMG et 80 000 FMG/kg.

---

<sup>1</sup> Données de 2001. Celles de 2002 ne sont pas fiables

Les espèces à intérêt commercial moyen, de deuxième catégorie, comprennent les espèces du genre *Actinopiga*, *Stichopus variegatus* et *S. horrens*. Les collecteurs les proposent entre 16 000 FMG et 25 000 FMG/kg.

Les espèces à intérêt commercial faible, de troisième catégorie, comprennent celles du genre *Bohadschia*. On les acquiert entre 3 500 FMG et 8 000 FMG/kg auprès des collecteurs.

Exportation de trévangs en 1999, 2000 et 2001 (Quantité en tonnes et Valeur en FMGx10<sup>6</sup>)

Années	1999		2000		2001	
	Q	V	Q	V	Q	V
Exportation	326,6	9 900,2	389,8	13 531,5	355,2	9 818,1

Source : Rapport annuel MAEP

Hong-Kong, est le marché principal pour le trévang. Ses importations se situent autour de 7 000 tonnes et sont fournies principalement par l'Indonésie et les Philippines. Singapour est le second marché pour les importations et les ré-exportations. Ses principaux fournisseurs, pour 1.200 tonnes environ/an, sont les Maldives, Madagascar et la Tanzanie. La moitié des ré-exportations sont destinées à Hong-Kong. Taïwan en importe aussi autour de 1100 tonnes/an qui sont presque toutes consommées localement.

Les prix à l'exportation varient beaucoup selon les espèces, la taille, la qualité et les clients. Les valeurs déclarées par les exportateurs et comptabilisées dans les statistiques officielles donnent un prix moyen de 4 US\$/kg. Les statistiques de la FAO indiquent des prix moyens dépassant les 5 US\$/kg pour la Tanzanie et pour le marché de Singapour.

## 2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

### 2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forte demande sur les marchés asiatiques.</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prix sur le marché international régulés par les produits en provenance d'autres pays grands producteurs.</li> </ul>

### 2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Techniques de pêche faciles et peu coûteuses pour les pêcheurs traditionnels.</li> <li>•</li> <li>• Produit non périssable, après traitement, donc facile à conserver au niveau des pêcheurs.</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Surexploitation de certains stocks.</li> <li>•</li> <li>• Connaissance limitée sur les stocks exploitables.</li> <li>•</li> <li>• Baisse de taille des produits.</li> <li>•</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prix aux pêcheurs plus intéressants que ceux d'autres produits.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baisse de la qualité.</li> <li>•</li> <li>• Inexistence de plans d'aménagement.</li> <li>•</li> <li>• Insuffisance du suivi statistique.</li> </ul>
---	--

### 3. POLITIQUE

#### 3.1. Enoncé de la politique

Il s'agit d'éviter la baisse des recettes en devises apportées par l'exportation des trévangs ainsi que d'améliorer le revenu et les conditions de vie des pêcheurs traditionnels exploitant cette ressource.

#### 3.2. Objectifs

Les objectifs assignés à la filière trévang sont, essentiellement, de

- éviter la baisse de production.
- mieux valoriser les captures.

#### 3.3. Stratégies

Pour réaliser ces objectifs, les stratégies suivantes sont préconisées

- éviter la surexploitation des stocks exploités ;
- promouvoir la production par le grossissement des juvéniles ;
- amélioration du traitement et du conditionnement des produits.

#### 3.4. Grands axes d'actions

Le Plan Directeur 2004-2007 prévoit les axes d'actions suivants :

- définition et application d'un plan d'aménagement de l'exploitation des holothuries, en choisissant comme zones pilotes celles reconnues de production importante et menacées de surexploitation et en appliquant les résultats obtenus aux autres endroits ;
- amélioration des connaissances sur la ressource, accompagné du renforcement de la capacité des scientifiques malgaches dans l'évaluation des stocks et du suivi de l'exploitation de la ressource ;
- amélioration des conditions de travail et de vie des pêcheurs par le biais de projets de développement intégré,
- continuation de l'expérience de grossissement, à partir de juvéniles, puis vulgarisation de la méthode.
- 

—

## ANNEXES

### Glossaire

**Benthique.** Vivant sur le fond de la mer.

**Holothurie.** Concombre de mer vivant ou frais.

**Trévang.** Concombre de mer sec.

**ONETH.** Organisation Nationale des Exploitants des Trépangs et Holothuries.

### Références

ANDRIANAIVOJAONA Ch. et al.. Plan directeur 2004-2007 du secteur halieutique et aquacole à Madagascar. 2003.

Anonyme. Rapports annuels du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche.

CONAND C.. Rationalisation de la collecte d'holothuries à Madagascar. 1996.

Institut Halieutique et des Sciences Marines. Etude de la pêche aux holothuries et plan d'aménagement. 1996.

RASOLOFONIRINA Richard. Ecologie, biologie et exploitation de deux espèces d'holothuries aspidochiotes, *Bohadschia vitiensis* et *Holothuria scabra* variété *versicolor* sur le Grand Récif de Toliara. 1997.

-