



Dominique Guillet

La crevette malgache sort du lot

L'exploitation de la crevette à Madagascar réunit tous les critères d'une pêche ou d'une aquaculture responsable, au sens du code de bonne conduite de la FAO. L'offre de crevettes malgaches reste une goutte d'eau dans l'océan des 6 millions de tonnes produites à l'échelle mondiale, mais elle se distingue par les calibres, l'aspect, la texture et la saveur. Si la *monodon* de Madagascar joue dans la catégorie supérieure, la qualité se paye. Or, le consommateur ne connaît pas assez les crevettes tropicales pour apprécier ce qui les distingue. Résultat, la grande distribution passe de gros volumes de *vanamei* qui pleuvent d'Amérique du Sud ou d'Asie, à moindre coût. Et les stocks de crevettes malgaches s'empilent dans les entrepôts frigorifiques.

Baisse des cours, surreprésentation de la *vanamei*, hausse du prix du carburant, temps de transport vers l'Europe en augmentation... la crevette malgache est plus fragile que jamais. Son salut réside dans la politique de qualité de la pêche sauvage, sans doute bientôt labellisée MSC, ou les démarches déjà abouties en aquaculture

avec les signes officiels. Les labels rouge et biologique sont des atouts importants pour se différencier.

L'autre carte à jouer est celle du développement durable. À condition de communiquer les bonnes pratiques de pêche ou d'élevage au grand public. Madagascar et sa formidable biodiversité constituent une véritable carte de visite. Le développement des communautés proches des

exploitations est une réalité. Le secteur privé sait se substituer ou s'associer à un État démuné de moyens pour assumer certaines responsabilités en matière de santé ou d'éducation.

La crevette à Madagascar, est un peu à l'image de cette « Corse » de l'Afrique : haute en couleur et avec beaucoup de caractère.

Reportage : Dominique GUILLOT

Madagascar prawns are a cut above the rest

 Madagascar prawns, whether caught or farmed, fulfil every one of the FAO's code of conduct criteria for a responsible and sustainable exploitation. The monodon from Madagascar is up in the top category and one has to pay for quality. But with huge quantities of vanamei, which pour in from South America and Asia – and which are much cheaper, stocks of Madagascar prawns pile up in refrigerated warehouses.

Its hope lies in the policy of promoting the quality of the wild caught prawns, soon no doubt to be given MSC certification, and the moves towards official recognition which are already afoot in the fisheries side of the industry. The french 'red' and 'biological' labels are vital trump cards in the business of being recognised as the very best.

The other card to be played is that of sustainable exploitation. This means getting the message across to the general public about how well managed both the fishing and farming industries are in Madagascar. The island with its vast biodiversity is a real invitation to see for oneself. The development of communities closely allied to the two industries is real evidence.

L'or rose vire morose

Malgré les efforts d'encadrement de la filière, les pêcheurs de crevettes sauvages s'inquiètent de leur avenir.

Pour l'Observatoire économique de la filière crevette (OEFC), emmené par Hanitra Rasetarinera, « le volume des captures des pêches industrielles et artisanales est au plus bas depuis quatre ans. La baisse est d'environ 30 % par rapport à 2004 ». L'OEFC recensait alors 7 036 t de crevette issue des pêches industrielles et 601 t du côté artisan, contre 4 967 t et 420 t en 2007. Pourtant, la pêche s'est recadrée depuis le milieu des années quatre-vingt-dix afin de mieux exploiter la ressource. Un récent décret paru en 2007, vise encore à atteindre, « en concertation avec les organisations professionnelles représentatives, suivant le principe du partenariat public – privé, la production maximale équilibrée économique dans l'ensemble des zones de pêche, tout en préservant la ressource, l'environnement et les intérêts des acteurs déjà historiquement présents et restés opérationnels dans la pêcherie crevettière malgache ».

Un système de droits de pêche individuels transférables est en vigueur. Chaque navire titulaire d'une autorisation annuelle peut utiliser une longueur correspondante d'engin de pêche (corde de dos), contre paiement d'une redevance annuelle.

Onze sociétés, souvent investies dans l'aquaculture, se réunissent au sein du GAPCM (1). Elles se partagent soixante-cinq licences de pêche industrielle, réparties dans quatre zones (A, B, C et D) étalées sur la côte ouest de Madagascar pour les trois premières, et sur la côte est pour la dernière, la moins exploitée. S'y ajoutent 21 licences de pêche artisanale. La production porte principalement sur du congelé bord, à destination des marchés d'exportation.

Soucieuse de pérenniser son exploitation, la pêche cherche à développer la sélectivité des chaluts dans le cadre du projet Chamad avec des scientifiques de l'Ifremer. Des dispositifs d'échappement de poisson (BRD) sont désormais systématiquement implantés dans le gorget pour limiter les prises accessoires. Et des dispositifs anti-tortue (TED) se positionnent dans la rallonge du cul de chalut. Ce choix fait suite à un projet de marquage des tortues, lancé avec le WWF. Un maillage minimum de 55 mm étiré a été imposé, les chaînes bannies et une période de repos biologique instaurée, entre novembre et mars, alors que la crevette se reproduit. Les professionnels s'engagent cette année dans un travail de certification MSC.



La crevette de mer entière, congelée et crue (ici chez Pêchexport), est le produit phare de la production malgache.

L'un des facteurs identifiés de la baisse des captures est celui de la pêche dite traditionnelle. Aux communautés de pêcheurs sédentaires ou nomades, se sont agrégés ces dernières années, une foule de nouveaux convertis à l'or rose, rejetée par d'autres secteurs en faillite. Cette économie de subsistance aurait un impact négatif sur la jeune population de crevettes. En particulier à cause de l'utilisation de moustiquaires destinées à lutter contre le paludisme, lesquelles se transforment en filet à la maille extra-fine. Des actions de recensement, d'information et de formation sont menées afin de réduire le phénomène.

Parallèlement, la concurrence de la vanamei d'Asie et d'Amérique du sud s'affirme. « Nous sommes sur un marché de qualité de plus en plus restreint. Seuls les Espagnols ou les Portugais restent capables d'apprécier la différence, se désolent Antoine Pierre Rossignol de Réfrigépêche. Les autres ne regardent que le prix ». Et paradoxalement, les stocks de crevettes congelées malgaches augmentent...

(1) Groupement des aquaculteurs et pêcheurs de crevettes de Madagascar



Le TED (Turtle excluding device), ici présenté par Thierry Rasoanaivo de la Somapêche (à gauche) est systématisé sur les chaluts.

UN PLUS, LE CSP

Placé sous l'autorité du ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche (MAEP), le centre de surveillance des pêches (CSP) embarque des observateurs et dispose d'un système de suivi des navires par satellites (SSNS) basé sur le couple balise Argos + logiciel MétaPêche. Mis en place en 2000, il permet de suivre en temps réel leur déplacement dans les eaux territoriales

des malgaches. Le CSP dispose aussi de trois navires (dont un neuf, l'Atsantsa, patrouilleur de 35 m) et peut affréter des avions pour certaines missions. Les limites ? Madagascar dispose de 5 000 km de côtes... La tâche est sans doute plus aisée avec les contrôles terrestres, destinés à encadrer la collecte et le marché domestique de la crevette à partir d'embarcations traditionnelles.