

## FILIERE ESCARGOT

### Sommaire

<b>FILIERE ESCARGOT</b>	<b>1</b>
<b>SOMMAIRE</b>	<b>1</b>
<b>FILIERE ESCARGOT</b>	<b>2</b>
<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>
<i>1.2.1. L'élevage d'escargots</i>	<i>2</i>
<i>1.2.2. La cueillette</i>	<i>2</i>
<i>1.2.3. Le stockage</i>	<i>3</i>
<i>1.2.4. Le transport</i>	<i>4</i>
<i>1.2.5. Préparation de la chair d'escargots</i>	<i>4</i>
<b>1.3. Les produits</b>	<b>4</b>
<i>1.3.1. Les escargots</i>	<i>4</i>
<i>1.3.2. La chair d'escargots</i>	<i>4</i>
<b>1.4. Les acteurs</b>	<b>5</b>
<i>1.4.1. Les paysans cueilleurs</i>	<i>5</i>
<i>1.4.2. Les collecteurs</i>	<i>5</i>
<i>1.4.3. Les transformateurs-exportateurs</i>	<i>5</i>
<b>1.5. Structures et organisations</b>	<b>5</b>
<i>1.5.1. La production</i>	<i>5</i>
<i>1.5.2. Le marché</i>	<i>5</i>
<i>1.5.3. Le prix</i>	<i>5</i>
<b>1.6. Économie globale de la filière</b>	<b>6</b>
<i>1.6.1. L'importance au niveau national</i>	<i>6</i>
<i>1.6.2. L'importance au niveau international</i>	<i>6</i>
<i>1.6.3. ND=Non Donnée Source :RAVELONTAHINA 2001-DSV62002-Enquête 2003</i>	<i>6</i>
<i>1.6.4. L'élevage d'escargots</i>	<i>7</i>
<b>2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE</b>	<b>8</b>
<b>2.1. Analyse externe</b>	<b>8</b>
<b>2.2. Analyse interne</b>	<b>8</b>
<b>3. GRANDES LIGNES DE LA POLITIQUE</b>	<b>8</b>
<b>3.1. Objectif global</b>	<b>8</b>
<b>3.2. Objectifs spécifiques</b>	<b>8</b>
<b>3.3. Stratégies</b>	<b>8</b>
<b>3.4. Actions</b>	<b>8</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>10</b>
<b>Références bibliographiques</b>	<b>10</b>

## FILIERE ESCARGOT

### 1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE

#### 1.1. Le milieu naturel

A Madagascar il y a des escargots partout ; la cueillette se fait sur la côte Est et prête à penser que les conditions édaphiques et climatiques locales correspondent aux exigences biologiques de l'espèce. On pense que le milieu naturel de l'escargot géant ou achatine (*Achatina fulica*) est un climat chaud et humide, un sol riche en humus, en matières organiques, en calcium et en fer. Cas de la région de cueillette actuelle comprise entre Manakara et Vavatenina. L'achatine est qualifiée d'animal "voirier" car elle consomme presque tout sur son passage : fruits, surtout banane et même peau de banane, jeunes pousses, racines de manioc, épluchures de légumes...toutes sortes de déchets et matières organiques en décomposition et d'immondices jetées dans la nature. Elle s'adapte partout où il fait chaud et humide.

Une exploitation abusive du couvert forestier (*tavy*) causera une diminution de cette population.

#### 1.2. Les techniques et les produits

##### 1.2.1. L'élevage d'escargots

Il n'est pas pratiqué à Madagascar, mais dans certains milieux où des espèces sauvages sont menacées, l'exploitation devrait être protégée. Cas des crocodiles, tortues, papillons, etc. L'achatine devrait être facile à élever grâce à sa voracité pour les déchets organiques.

Une femelle pond 200 œufs/an et meurt 2-3 jours après la ponte<sup>1</sup> L'espèce est active et abondante de décembre à juin et se met en estivation sous terre d'août à novembre.

##### 1.2.2. La cueillette

La cueillette est une activité de la période de soudure, revenu providentiel. Elle a lieu vers 5 heures du matin par temps de pluies. On trouve les escargots sous les débris végétaux dans les buissons, les champs, les jardins. On les piège en enfouissant des fruits ou des peaux de bananes dont ils sont friands dans des trous de 50 cm de profondeur. Il suffit de visiter les

---

<sup>1</sup> D'après RAVELOTAHINA, 2001.

trous pour les cueillir. On peut ramasser près de 200 escargots (10 à 13 kg) par personne pour une matinée.

### ***1.2.3. Le stockage***

La société d'exportation utilise des cageots de pin de 34 X 25 X 23 cm, sans couvercle qu'elle fournit. Une caisse pleine pèse 13-15 kg (200 escargots adultes, triés). Les caisses sont empilées dans des hangars, sous une toile bâchée ou à l'ombre à l'air libre. Stockés en moyenne 7 jours avant l'envoi à l'usine à Toamasina. Environ 10% meurent lors de l'attente.

### 1.2.4. Le transport

Par camion ou par chaland. Avant le chargement, on trie les vivants (10% de perte). Dans les zones éloignées de Toamasina, des collecteurs achètent et transportent les produits. Des mortalités se produisent par temps chaud et sec, surtout en long trajet. Entre Mahanoro et Toamasina sur 260km : 8% de mortalité ; Toamasina II à 40km : 5% de perte. Pour Toamasina II et Soanierana Ivongo, les collecteurs livrent directement à l'usine avec peu de perte.

### 1.2.5. Préparation de la chair d'escargots

La partie comestible est le pied. Rendement de l'achatine malgache : 26%<sup>1</sup>. La préparation comporte 5 étapes :

- lavage et triage ;
- salage au sel en poudre ;
- étuvage sous vapeur à 125°C ;
- parage (ablation de la coquille et de l'hépatopancréas) ;
- passage à l'étuve, congélation, mise en boîte et cuisson.

MALAISÉ à Manakara prépare jusqu'à la congélation. SOPRAL à Toamasina va jusqu'à la mise en boîte, cuisson et exportation.

## 1.3. Les produits

Il s'agit de la quantité d'escargots récoltée et de la chair préparée.

### 1.3.1. Les escargots

La quantité livrée à l'usine s'améliore mais les récoltes diminuent.

Tableau 1 : Evolution de la production

Campagne	Récoltée (kg)	Achetée (kg)	Livrée à l'usine
2001	171 800	154 600	141 200
2000	174 000	156 000	136 800
1998-1999	ND	ND	ND
1997	177 800	160 000	128 000

Source : RAVELOTAHINA 2001

### 1.3.2. La chair d'escargots

- Quantité sortie d'usine : 85 000 boîtes 4/4 de 500g soit 42 500kg en 2000.
- Quantité exportée : 95 932 boîtes 4/4 de 500g soit 47 966kg en 2001.

Tableau 2 : Evolution de l'exportation :

Année	Quantité en kg	Valeur en FMG
2000	41 691	595 926 233
2001	37 492	625 516 472
2002	8 558	196 098 696

La hausse de prix au kg est de 55% de 2000 à 2002.

<sup>1</sup> Celui de l'achatine africaine : 28%.

## **1.4. Les acteurs**

### ***1.4.1. Les paysans cueilleurs***

Les paysans des zones favorables aux achatines font la cueillette à l'occasion, en tant qu'activité complémentaire pendant 5 mois environ de février à juin. L'effectif n'est pas disponible en l'absence d'enquête. En se basant sur le volume des récoltes (cf tableau n°1) et les 10 kg obtenus par demi-journée par personne, on estime à au moins 200 le nombre d'habituels de la cueillette pendant 20 jours par mois.

### ***1.4.2. Les collecteurs***

Ce sont des intermédiaires qui achètent aux paysans et livrent leurs produits aux conditionneurs-exportateurs. Effectif non disponible.

### ***1.4.3. Les transformateurs-exportateurs***

Ils travaillent pour exporter. Deux sociétés s'y activent : MALAISE et SOPRAL.

MALAISE prépare les produits de cueillette de Manakara jusqu'au stade de la congélation et envoie pour finition à SOPRAL à Toamasina.

SOPRAL conditionne aussi les produits des régions limitrophes de Toamasina et ceux de MALAISE. SOPRAL est le seul exportateur. Il est doté d'une chaîne de conditionnement de mise en boîte et de cuisson appropriée, agréée par la Communauté Economique Européenne en 2000 et ne travaille dans l'escargot que 3 jours/semaine de février à juin. Il conditionne aussi du poivre vert.

## **1.5. Structures et organisations**

La filière n'est pas organisée.

### ***1.5.1. La production***

Aucune structure ni organisation. Pas de conseillers en cueillette. A chaque livraison, les écarts de triage (petite taille, escargots morts) sont importants : 171 800 kg récoltés en 2001, 154 000 kg achetés. Les pertes se réduiraient avec un peu d'organisation de la cueillette.

### ***1.5.2. Le marché***

Une organisation fonctionnelle. Les collecteurs sont en contact direct avec les cueilleurs, conviennent des prix, dates et lieux de livraison, leur remettent les cageots fournis par les sociétés de transformation. Les sociétés (MALAISE en particulier) et les collecteurs travaillent par contrats annuels.

### ***1.5.3. Le prix***

Différents prix sont pratiqués le long la filière. Ce sont les sociétés de transformation qui fixent le prix des produits livrés à l'usine après triage.

Tableau 3 : Evolution des prix à différents niveaux de la filière

Unité : FMG/kg

Année	Escargots triés/paysan	Escargots triés/ lieu de collecte	Escargots triés livrés à l'usine	Chair escargots exportation en boîte	Chair escargots / par Hilton en boîte
2003	ND	ND	ND	ND	65 833
2002	ND	ND	ND	22 914	ND
2001	600	850	1 750	16 100	ND
2000	550	750	1 500	14 200	ND
1997	300	550	1 100	ND	ND
1996	250	400	850	ND	ND

ND=Non Disponible. Source :RAVELONTAHINA 2001. DSV-2002. Enquête 2003.

## 1.6. Économie globale de la filière

### 1.6.1. L'importance au niveau national

L'exportation rapporte relativement peu à l'économie nationale : 625 000 000 FMG environ en 2001, mais la cueillette aide aux revenus d'une frange de la population de janvier à mars (par tradition, la population de cette région ne consomme pas) et permet d'acheter des produits de première nécessité. Le prix d'achat est de 600 FMG/kg soit près de 6 000 FMG/demi-journée/personne, > 5 000 FMG/jour salaire d'un ouvrier agricole.

La cueillette occupe quelque 200 personnes/an. Environ 20 collecteurs sont en activité (enquête auprès usine), outre les cueilleurs proches qui livrent directement à l'usine.

L'effectif des ouvriers de la préparation n'est pas disponible n'y étant pas à temps plein. Les ouvriers de l'usine de MALAÏSÉ et de SOPRAL travaillent aussi pour le poivre et d'autres produits agricoles.

### 1.6.2. L'importance au niveau international

L'escargot a un débouché à l'exportation. Le volume du commerce extérieur est encore faible mais régulier. D'après RAVELONTAHINA, le stock actuel vivant d'escargots devrait permettre de tripler le niveau actuel de cueillette, soit un possible développement de la filière mais il faut éviter qu'une pression croissante sur la population d'escargots n'entraîne une extinction de l'espèce.


1.6.3. ND=Non Donnée Source :RAVELONTAHINA 2001-DSV62002-Enquête 2003

#### *1.6.4. L'élevage d'escargots*

La promotion de la filière passe par l'organisation basée sur l'élevage de l'achatine. Ses habitudes alimentaires devraient favoriser cet élevage dans les zones favorables.

La pratique et la maîtrise de l'élevage contribueraient à créer des revenus supplémentaires avec de faibles investissements et protéger les achatines de l'extermination. De nouvelles possibilités d'exportation s'ouvriraient.

## 2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

### 2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existence de débouchés extérieurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Embargo pour la chair congelée.</li> </ul>

### 2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existence de l'espèce géante "Achatina" de haute valeur nutritive.</li> <li>• Activité génératrice d'emplois, de revenus et de devises.</li> <li>• Existence des zones ou régions favorables à son développement.</li> <li>• Disponibilité d'aliments naturels : taro, banane, manioc, patate, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méconnaissance de la situation actuelle de la filière.</li> <li>• Ramassage sauvage.</li> <li>• Non maîtrise des techniques d'élevage.</li> <li>• Aucune structure.</li> <li>• Une seule société d'exportation.</li> </ul>

## 3. GRANDES LIGNES DE LA POLITIQUE

### 3.1. Objectif global

- Diversifier les sources de revenus des ruraux.
- Dynamiser la filière Escargot.

### 3.2. Objectifs spécifiques

- Produire de la chair d'escargot en quantité et en qualité suffisante.
- Relancer l'exportation de chair d'escargot.

### 3.3. Stratégies

- Transformation de la cueillette en élevage rationnel.
- Organisation de la filière.
- Mise en place d'un environnement favorable à l'exportation.
- Partenariat avec les privés (approche 3 P).

### 3.4. Actions

- **Transformation de la cueillette en élevage rationnel**
  - Analyser la situation de la filière
  - Former les techniciens d'élevage en matière d'élevage et traitement d'escargots
  - Pratiquer un élevage expérimental sur la côte Est
  - Mettre au point une méthode d'élevage adaptée en milieu paysan
  - Elaborer un "Guide pratique d'élevage des escargots à Madagascar"
  - Sensibiliser et former les paysans
  - Mettre en place des élevages familiaux d'escargots
- **Organisation de la filière**
  - Elaborer et diffuser des textes relatifs à la filière



- Appuyer la création et le financement de groupements de producteurs
- Suivre et contrôler les activités des unités de traitements et d'exportation
- Mettre en place un système d'informations efficace sur la filière
- **Mise en place d'un environnement favorable à l'exportation**
  - Appuyer les opérateurs à l'étude d'impact environnemental
  - Appuyer la mise en place des unités de traitement et d'exportation agréées

## ANNEXES

### Références bibliographiques

RAVELONTAHINA Josoabel. Etude préliminaire sur le développement de l'achaticulture pour la sauvegarde des espèces naturelles. 2001.

Les élevages d'escargots géants d'Afrique, Afrique Agriculture. Conchiculture, n°215. Mai 1994.