

FILIERE ANGUILE

Sommaire

FILIERE ANGUILE	1
SOMMAIRE	1
FILIERE ANGUILE	2
1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE	2
1.1. Le milieu naturel	2
1.2. Les techniques et les produits	3
1.3. Les acteurs	4
1.4. Les structures et modes d'organisation	4
1.4.1. Structures de production	4
1.4.2. Structures d'appui	4
1.4.3. Structures de commercialisation	5
1.4.4. Structures de gestion	5
1.5. L'économie globale de la filière	5
2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE	6
2.1. Analyse externe	6
2.2. Analyse interne	6
3. POLITIQUE (GRANDES LIGNES)	6
3.1. Enoncé de la politique	6
3.2. Objectifs	6
3.3. Stratégies	6
3.4. Grands axes d'actions	6
ANNEXES	8
Références	8
Petit glossaire	8

FILIERE ANGUILE

1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE

1.1. Le milieu naturel

Madagascar possède quatre espèces d'anguilles parmi les dix neuf existantes dans le monde dont :

Anguilla marmorata ou *Anguilla mauritiana* (nom vernaculaire : *Amalombandana*), de coloration grise olivâtre avec marbrures noires, taille maximale : 2m, rencontrée dans les zones basses (de 0 à 500 m) et les zones intermédiaires (de 500 à 900m) ;

Anguilla nebulosa labiata (nom vernaculaire : *Amalombandana*), de même aspect mais coloration brun jaune et marbrures grises, taille maximale : 1,75m, dans les hauts plateaux (plus de 900m)

Anguilla mossambica (nom vernaculaire : *Amalomainty*), à dos gris olivâtre et ventre clair ou jaunâtre, dorsale débutant très en avant de l'anus, taille maximale : 1,60m, rencontrée aussi bien dans les zones basses, intermédiaire que dans les zones de hauts plateaux

Anguilla bicolor ou *Anguilla australis* (nom vernaculaire : *Amalompotsy*), dos gris olivâtre et ventre clair souvent jaunâtre, taille maximale : 1,10m, rencontrée seulement dans les zones basses (de 0 à 500m).

L'anguille est l'espèce de poisson géographiquement la plus répandue à Madagascar mais la moins connue aussi bien dans ses phénomènes écobologiques qu'en matière de production.

Selon KIENER (1963), il n'existe pratiquement pas de plan d'eau : lac, fleuve, rivière, ruisseau, marais ou grand étang naturel (à part quelques ruisseaux de haute montagne ou le lac Tritriva par exemple), qui ne renferme au moins l'une des quatre (4) espèces d'anguilles existant dans l'île.

Les anguilles se rencontrent dans les eaux marines littorales, les milieux saumâtres (estuaires, lagunes, mangroves) et les eaux continentales (fleuves, rivières, lacs, marais). Elles préfèrent les eaux calmes, vaseuses et tièdes de basses et moyennes altitudes.

Le cycle de vie de l'anguille apparaît très complexe. Certaines phases de développement restent encore mal connues comme les phases de ponte et d'éclosion.

La reproduction et la ponte des anguilles ont lieu en mer. L'éclosion se produit de Mars à Juillet. La phase œufs à civelles prêtes à remonter les cours d'eau (migration anadrome) dure environ 3 ans. Les civelles ont déjà la forme des anguilles adultes mais leurs corps sont encore transparents. Elles séjournent quelques temps dans les estuaires. Elles s'arrêtent de s'alimenter, il y a alors réduction de taille et de poids puis transformation en anguillette. Elles passent ensuite la phase adulte de leur vie dans les eaux douces. Cette phase peut durer jusqu'à 14 ans. Puis elles redescendent vers la mer pour la reproduction (migration catadrome). Le cycle de vie de l'anguille s'achève avec une reproduction qui serait unique dans sa vie.

Les potentialités en anguilles des eaux malgaches n'ont jamais été étudiées. Par ailleurs, on ne dispose d'aucune série historique de données statistiques pour permettre d'évaluer les stocks disponibles dans certaines zones où s'effectue une pêche commerciale de ce poisson. Selon les informations statistiques disponibles, les régions ci-après sont citées comme à forte potentialité en anguilles : l'axe Toamasina-Fénériver-Est, l'axe Toamasina-Brickaville, Vatondry, Manakara, Mananjary sur la côte Est, Antsohihy, Belo-sur-Tsiribihina sur la côte Ouest, Ambatondrazaka et le lac Itasy sur les Hautes-Terres. D'autres zones sont reconnues riches en anguilles mais ne sont pas exploitées pour diverses raisons, à savoir : l'axe Ambanja-Ambilobe-Antsiranana, Beraketa, Ihosy, route de Betroka, Marais du Mangoky, Miandrivazo, Antsalova. Enfin, certaines zones sont citées par les commerçants, comme étant des sources de leur approvisionnement, sans que cette information soit confirmée par les données statistiques existantes ; il s'agit de Marovoay et Ambato-Boeni.

1.2. Les techniques et les produits

Les anguilles sont exploitées au stade de civelles (4 à 6 cm) et à l'âge adulte.

Les civelles sont pêchées à l'aide d'un filet en tulle moustiquaire, de forme rectangulaire et de dimension variant entre 2,5m à 3m de long sur 1,5m de large. Les bordures sont cousues pour être renforcées et des ficelles sont fixées au niveau des 4 coins. Les 2 pêcheurs qui manipulent l'engin, accrochent, chacun, le bout d'une ficelle à un gros orteil et gardent, dans la main, les deux autres bouts. Ils traînent ainsi le filet sur une courte distance et le relèvent ensemble hors de l'eau.

Sur la côte Est, les anguilles sont pêchées à l'aide de nasses, filets et barrages. Sur la côte Ouest, la capture des anguilles se fait par une nasse en grillage appâtée, à l'aide d'un filet senne, d'un filet maillant ou d'un harpon. Sur les Hautes terres, les principaux engins utilisés sont les filets, la ligne dormante, le harpon et la nasse. Au lac Itasy, certains pêcheurs construisent sur les rapides du déversoir d'Ampefy des couloirs, avec des murs en pierre, forçant les anguilles à tomber dans une fosse où leur présence est signalée par le son d'une clochette actionnée par leur mouvement d'agitation.

Les civelles capturées vivantes sont ramenées à l'usine puis placées dans un bassin dit « de noircissement » pendant deux à trois jours, à jeun. La colonne vertébrale se colore alors en noir. Ensuite, elles sont tuées dans de l'eau glacée avant d'être lavées et trempées dans une solution d'hydrochlorite de calcium. Mises en sachet, elles sont congelées et stockées en chambre froide.

Les anguilles peuvent être commercialisées, essentiellement, vivantes ou fumées. Les anguilles non blessées pendant la capture sont placées dans des viviers ou anguillères, fabriqués à l'aide de lamelles de bambou ou autres tiges et fibres végétales, de forme cylindrique, de 1 m environ de longueur sur 35 cm de diamètre. Fixée sous l'eau, chaque anguillière peut contenir et conserver, pendant environ 15 jours, une vingtaine d'anguilles ou moins selon leur taille. Pour le fumage les anguilles sont traitées soit en entier, soit en petites rondelles. Dans le premier cas, elles sont plus ou moins grillées au-dessus d'un feu de bois. Dans le second cas, le fumage est beaucoup plus lent et à plus basse température.

1.3. Les acteurs

Il n'y a eu aucun recensement spécifique des pêcheurs aux anguilles et à la civelle.

Les sociétés de collecte, de conditionnement de civelles se trouvent toutes sur la côte Est : Réfrigépêche Est, à Toamasina, Mascar Pesca et Captain Pablo à Mananjary, Indian Ocean Sea Food à Manakara et Le Martin Pêcheur à Taolagnaro.

Quant aux anguilles vivantes, ce sont Le Martin Pêcheur et la SEPHAL qui en sont les principales exportatrices.

Ces sociétés ont, chacune, leurs réseaux de collecte et fournisseurs. Les informations sur le nombre de personnes qu'elles emploient ou qui travaillent avec elles ne sont pas disponibles.

1.4. Les structures et modes d'organisation

1.4.1. Structures de production

Il n'existe aucune structure particulière de production. Les pêcheurs travaillent individuellement ou en famille lorsque les techniques de pêche l'exigent.

1.4.2. Structures d'appui

Les sociétés de collecte et de commercialisation encadrent les pêcheurs pour avoir des produits de qualité et les approvisionnent en matériel de pêche et de stockage.

Un opérateur privé Sud Africain, dénommée UNAGI S.A, a initié un projet de développement de l'industrie de l'anguille dans la région australe de l'Afrique : Afrique du Sud, Mozambique et Madagascar. Cet opérateur a passé un protocole d'accord avec les ministères malgaches en charge de la Recherche Scientifique et des Pêches. Le projet vise l'exploitation aussi bien des civelles que des anguilles. Les civelles capturées sont destinées à un grossissement au niveau de fermes d'élevage, pour le repeuplement des plans d'eau fermés et pour l'exportation. Le projet compte exploiter les potentialités des régions du Nord-Est de Madagascar, du nord-

ouest, du lac Alaotra et du Lac Itasy ainsi que les zones réputées productrices de la province de Mahajanga. UNAGI apporte le financement nécessaire appuyé par un budget à mobiliser auprès du PSDR, pour mener, entre autres les actions de développement au niveau des communautés des pêcheurs des différentes zones concernées.

1.4.3. Structures de commercialisation

Chaque société de collecte, traite, conditionne et commercialise sa production. Certains collecteurs individuels approvisionnent des points de vente locaux plus ou moins restreints (marchés villageois, marchés de quartier, grandes surfaces).

1.4.4. Structures de gestion

La gestion de l'exploitation des anguilles et civelles implique plusieurs structures relevant de la tutelle 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 et de 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). 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), et les Vétérinaires Officiels se chargent 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

La production totale d'anguilles et de civelles n'apparaît pas dans les statistiques officielles au niveau de l'administration centrale. Les rapports des services provinciaux en charge des pêches donnent quelques éléments chiffrés. Ainsi, pour les quelques zones suivies par les services de terrain, la province de Toamasina (une partie de Toamasina, de Fénériver Est et de Vatomaniry) a produit 25,9 tonnes en 2001, celle de Fianarantsoa (seulement Manakara) 6,8 tonnes, celle de Mahajanga (une partie de Mahajanga, de Maintirano, d'Antsohihy) 36,41 tonnes, celle de Toliara (Belo sur Tsiribihina et Miandrivazo) 1,790 tonnes.

Pour les exportations, les statistiques du MAEP indiquent, pour 2001, une exportation de 2,3 tonnes d'anguilles pour une valeur de 123,1 millions de FMG et 6,8 tonnes de civelles pour 637,6 millions de FMG.

Le marché extérieur reste très demandeur. La consommation mondiale d'anguilles vivantes et traitées est d'environ 235.000 tonnes par an dont 217.000 tonnes provenant de l'aquaculture et 18.000 tonnes d'anguilles sauvages capturées dans la nature. Les deux principaux marchés sont le Japon et l'Europe. Les espèces d'anguilles existantes à Madagascar peuvent être commercialisées en Europe (Allemagne et Pays Bas) et en Asie (Hong Kong, Taiwan et Japon), avec un prix, pour les vivantes, de l'ordre de 7 à 8 US\$ par kg. Les civelles sont actuellement exportées vers la France, l'Espagne et La Réunion.

Les prix d'achat au niveau des pêcheurs varient selon l'enclavement et la distance des zones de production par rapport aux centres de consommation ou aux localités où sont basées les sociétés d'exportation. Les anguilles vivantes sont achetées aux environs de 10.000 FMG/kg à

Vatomandry, lieu d'approvisionnement d'un exportateur basé à Antananarivo. Les civelles sont vendues par les pêcheurs de Mananjary aux opérateurs exportateurs locaux à 25.000 – 30.000 FMG/kg, vivantes, et 17 500 FMG/kg, mortes.

2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Forte demande sur le marché international. • A l'abri de la concurrence des pays producteurs européens et asiatiques car bonne période de pêche (octobre à mai) complémentaire avec celles de l'Europe et de l'Asie (mai à novembre). 	<ul style="list-style-type: none"> • Eloignement de Madagascar par rapport aux marchés, posant des problèmes pour l'exportation des produits vivants.

2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Potentialités jugées importantes et très peu exploitées. • Techniques de pêche et de stockage simples et activités de pêche pouvant être combinées avec d'autres activités agricoles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manque de connaissance sur la ressource (potentialités, zones de pêche, migration). • Techniques de pêche non blessantes et de traitement non encore maîtrisées par les paysans.

3. POLITIQUE (GRANDES LIGNES)

3.1. Enoncé de la politique¹

Il s'agit d'augmenter les recettes en devises apportées par l'exportation de civelles et d'anguilles, d'améliorer le revenu et les conditions de vie des paysans exploitant ces ressources, d'apporter un aliment à haute valeur nutritive sur le marché local.

3.2. Objectifs

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

- augmenter la production par pêche et par élevage pour l'exportation,
- promouvoir la collecte au niveau des zones de production,
- approvisionner les marchés locaux à travers les surplus de production et les produits ne satisfaisant pas les normes d'exportation.

3.3. Stratégies

Pour réaliser ces objectifs, les stratégies suivantes sont préconisées

- identifier et exploiter les potentialités naturelles existantes à travers un partenariat opérateur exportateur – communautés villageoises,
- promouvoir l'élevage intensif industriel ainsi que l'élevage extensif villageois.

3.4. Grands axes d'actions

Le plan directeur 2004-2007 prévoit les axes d'actions suivants :

¹ La politique, les objectifs et les stratégies sont inspirés du contenu des protocoles d'accord passés par UNAGI s.a. avec les ministères chargés de la Recherche et de la Pêche ainsi que des orientations données dans le Plan Directeur 2004-2007 du secteur halieutique et aquacole à Madagascar

- promotion de la collecte et de la pêche aux anguilles,
- promotion de l'anguiliculture (grossissement des civelles),
- amélioration des techniques et engins de pêche.

ANNEXES

Références

KIENER A.. Poisson, pêche et pisciculture à Madagascar, Centre Technique, Forestier Tropical. 1963.

RAZANADRAKOTO Davida. La filière anguille dans la région d'Ambatondrazaka, Université de Toliara, Unité de Formation Supérieure Halieutique. 1991.

DIDI Martial. Bioécologie et pêche civelière dans le fleuve Mangoro Mahanoro. Université de Toliara, Institut Halieutique et des Sciences Marines. 2001.

Anonyme-MPRH. Rapport d'activités annuel 2001, Ministère de la Pêche et des Ressources Halieutiques, Antananarivo, Madagascar. 2002.

ZAFIHITA Gaspariel. Bioécologie et production de civelles dans la région de Mananjary. Université de Toliara, Institut Halieutique et des Sciences Marines. 2002.

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

UNAGI International BVI, *The eel industry of southern Africa*. 2003.

Petit glossaire

Filet maillant. Filet capturant les poissons qui s'enchevêtrent dans les mailles.

Ligne dormante. Ligne appâtée puis laissée dans l'eau pour être relevée le lendemain.