

FILIÈRE ALGUES MARINES

Sommaire

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

FILIERE ALGUES MARINES

1. DESCRIPTION DE LA FILIERE

1.1. Le milieu naturel

Plus de 200 genres d'algues marines poussent sur le fond des mers. Parmi une quarantaine de genres utiles à l'homme, une vingtaine se trouve à Madagascar dont, notamment 8 genres d'algues rouges ou *Rhodophycées*, 10 genres d'algues brunes ou *Phéophycées* et des algues vertes ou *Chlorophycées*. Ce sont les algues rouges du genre *Eucheuma*, *Gelidium* et *Gracilaria* qui sont les plus intéressantes sur le plan commercial.

Les algues, en général, sont des végétaux typiquement aquatiques se présentant sous forme de simples thalles. *Eucheuma*, *Gelidium* et *Gracilaria* poussent généralement entre 2 et 10 mètres de profondeur. Les agitations hydrauliques, les courants, la composition chimique de l'eau ont une influence sur le comportement et la croissance des algues.

Les algues marines sont répandues sur presque la totalité des côtes malgaches, mais elles sont particulièrement abondantes dans les eaux du Sud, notamment dans le Sud-Ouest du pays.

Après les échecs du début des années 1990, les opérations de vulgarisation de l'algoculture, avec une souche originaire des Philippines d'*Eucheuma striatum*, ont été relancées dans les régions de Toliara, de Vohémar et de Nosy-Be.

Les potentialités en algues marines des eaux malgaches n'ont jamais été étudiées avec précision. Des estimations basées sur la quantité d'algues collectées en 1973 avancent un potentiel en algues rouges de 3.600 tonnes/an¹. Ce potentiel semble être sous-estimé car les statistiques officielles mentionnent une production de 5.792 tonnes en 2000 et 5.045 tonnes en 2001.

1.2. Les techniques et les produits

La récolte des algues se fait soit en plongée (généralement par des hommes), soit à pied lors des marées basses, pour les algues poussant dans des eaux peu profondes, soit en les ramassant (par les enfants) sur la plage lorsqu'elles ont été arrachées par la violence des houles.

Les algues récoltées sont mises à sécher sur des claies au soleil en vue de diminuer la teneur en eau, qui doit être inférieure à 18% pour le produit fini. Puis elles sont triées et débarrassées de toutes sortes de débris et d'impuretés. Après, elles sont compressées en balles de 70 à 150

¹ Produit frais équivalent à 450 tonnes d'algues sèches

kg² pour obtenir des blocs compacts de forme parallélépipédique, d'un volume le plus faible possible. Ces blocs sont ficelés, emballés dans des toiles en fibre de sisal et stockés.

Si Madagascar n'a exporté jusqu'à maintenant que des algues sèches, il est intéressant de mentionner que ce sont des plantes à usages multiples. Mis à part leur utilisation comme engrais ou comme aliment du bétail, les algues fournissent des hydrocolloïdes recherchés par les industries agroalimentaires (produits laitiers, charcuterie, conserves de viande, ...), pharmaceutiques (comprimés, pansements gastriques, éponges hémostatiques, ...) et autres (cosmétologie, dentifrice, textiles, papier, électrodes, ...). Les alginates, provenant des algues brunes, sont utilisés comme épaississants ou gélifiants dans différentes branches industrielles. Les carraghénanes, extraits d'algues rouges, conduisent à des réactions spécifiques avec les protéines du lait et ont de nombreux débouchés dans l'industrie agroalimentaire. L'agar-agar, obtenu aussi à partir des algues rouges, donne des gels thermoréversibles largement utilisés en conserverie et dans le domaine de l'analyse bactériologique.

1.3. Les acteurs

Pour les villages de pêcheurs entre Taolagnaro et Faux-Cap, zone à langoustes largement plus rémunératrices que les algues³, seuls les femmes et les enfants font la collecte d'algues, pendant la campagne d'exploitation de ce crustacé. Quelques hommes viennent en renfort pendant la période de fermeture langoustière. Dans les environs de Toliara où la pêche est multispécifique, la récolte d'algues est effectuée surtout par les femmes et les enfants. Aucun recensement spécifique n'a été réalisé pour dénombrer les gens impliqués dans cette activité de cueillette.

Deux sociétés de collecte et d'exportation s'intéressent aux algues. BIOMAD travaille avec les pêcheurs de 14 villages des environs de Toliara, collecte essentiellement *Euचेuma denticulatum*, la plus abondante, et *Euचेuma striatum*. Elle encadre aussi des familles de pêcheurs pratiquant la culture d'algues. En 2001, elle a collaboré avec 205 algoculteurs. GELOMAD, rattachée à la société MARTIN PECHEUR, basée à Taolagnaro, achète les algues produites au niveau de plusieurs villages regroupés en 7 secteurs. Elle se limite à l'exploitation de l'espèce *Gelidium madagascariensis*. Aucun intermédiaire n'intervient dans le circuit d'achat des algues, celles-ci passant directement des pêcheurs et algoculteurs aux collecteurs des sociétés.

1.4. Les structures et modes d'organisation

1.4.1. Structures de production

Les pêcheurs et algoculteurs travaillent en famille. Aucune structure particulière n'a été créée pour cette activité qui reste secondaire pour eux. Les sociétés de collecte qui se sont lancées dans la culture d'algues ont tenté, en 2000, de s'organiser au sein du Groupement des Exportateurs d'Algues de Madagascar ou GEAM. Malheureusement, cette association n'a pas duré car seule une société a continué ses activités (voir point 1.4.2).

1.4.2. Structures d'appui

² Selon les spécificités de la presse

³ 25.000 FMG/kg contre 500 à 800 FMG/kg sec pour les algues.

Les sociétés de collecte encadrent les pêcheurs pour avoir des produits de qualité et les approvisionnent en différents matériels (masques de plongée, sacs en plastique pour le ramassage, bouées, ...).

En 1997, le projet « Amélioration des Revenus des Populations Littorales », financé par le VI^{ème} FED a essayé de promouvoir la culture d'algues à Toliara, Nosy-Be et Vohémar en collaboration avec des partenaires privés. Après l'intervention de ce projet qui s'est terminé en décembre 2000, seul BIOMAD, à Toliara a poursuivi ses activités tout en s'appuyant aussi sur la collecte d'algues sauvages.

1.4.3. Structures de commercialisation

Chaque société de collecte conditionne et commercialise sa production.

1.4.4. Structures de gestion

La gestion de l'exploitation des algues marines implique plusieurs structures relevant de la tutelle du MAEP. Le Service de la pêche maritime traditionnelle et artisanale, de la Direction de la Pêche, 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, et les Vétérinaires Officiels se chargent de la délivrance des certificats d'origine et de salubrité pour les produits à exporter.

1.5. L'économie globale de la filière

Les statistiques officielles mentionnent une production de 5.045 tonnes d'algues fraîches (soit 630 tonnes d'algues sèches), en 2001. Le prix d'achat au niveau des producteurs varie entre 500 FMG et 800 FMG/kg sec, celui de l'algue rouge de culture atteignant 1000 FMG/kg sec. Cette production avait donc procuré un revenu complémentaire de 300 millions à 500 millions aux familles des pêcheurs des zones concernées.

Pour les exportations, les statistiques du MAEP indiquent, pour 2001, une exportation de 827,109 tonnes d'algues sèches⁴ pour une valeur de 4,586 milliards de FMG, sur les marchés d'Europe, des Etats-Unis et de l'Asie. Le marché extérieur reste demandeur.

⁴ Des stocks non exportés l'année précédente justifieraient l'écart entre la production (630 tonnes) et cette quantité exportée

2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Demande sur le marché international non satisfaite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prix relativement peu attractifs.

2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Existence d'un potentiel relativement important en algues sauvages. • Techniques de récolte et séchage simples et production (récolte et culture) pouvant être combinée avec d'autres activités de pêche. • Techniques de culture accessibles aux pêcheurs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Existence d'activités alternatives plus lucratives. • Potentialités naturelles et production insuffisantes pour justifier la création d'usine d'extraction des colloïdes.

3. POLITIQUE

3.1. Enoncé de la politique

Il s'agit d'augmenter les recettes en devises apportées par l'exportation des algues, d'améliorer le revenu et les conditions de vie des paysans exploitant cette ressource.

3.2. Objectifs

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

- assurer la collecte d'algues sauvages,
- promouvoir la production par la culture.

3.3. Stratégies

Pour réaliser ces objectifs, les stratégies suivantes sont préconisées

- rationaliser l'exploitation des potentialités naturelles existantes en respectant l'équilibre entre la récolte et la régénération des algues,
- promouvoir le partenariat entre sociétés exportatrices et communautés de pêcheurs pour développer l'algoculture.

3.4. Grands axes d'actions

Le plan directeur 2004-2007 prévoit la réalisation d'une évaluation approfondie des projets d'algoculture dans le passé en vue d'identifier les raisons des faibles résultats obtenus et de suggérer des stratégies de relance de cette activité.

ANNEXES

Abréviations

GEAM Groupement des Exportateurs d'Algues de Madagascar.

FED Fonds Européen de Développement.

Références

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

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

LOJPUR M.. Projet Eucheuma Madagascar (Etude de pré-faisabilité). BIOMAD Sarl. 1994.

RAKOTOMANJAKA José et al.. Bilan des activités et rapport final du projet Amélioration des Revenus des Populations Littorales. 2001.

RAMAROZATOVO F. E. et al.. Rapport des activités de la BIOMAD Sarl. Toliara. 2001.

RANIVOARIVELO L. N.. Etude d'une agarophyte : *Gelidium Madagascariensis* dans le Sud et Sud Est de Madagascar. Université de Toliara, Institut Halieutique et des Sciences Marines. 2001.