

FILIERE CREVETTE DE PÊCHE

Sommaire

FILIERE CREVETTE DE PÊCHE	1
SOMMAIRE	1
FILIERE CREVETTE DE PÊCHE	2
1. DESCRIPTION DE LA FILIERE	2
1.1. Le milieu naturel	2
1.2. Les techniques et les produits	2
1.3. Les acteurs	4
1.4. Les structures et modes d'organisation	5
<i>1.4.1. Structures de production</i>	<i>5</i>
<i>1.4.2. Structures d'appui</i>	<i>5</i>
<i>1.4.3. Structure de commercialisation</i>	<i>6</i>
<i>1.4.4. Structures de gestion</i>	<i>6</i>
1.5. L'économie globale de la filière	6
2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE	9
2.1. Analyse externe	9
2.2. Analyse interne	9
3. POLITIQUE	9
3.1. Enoncé de la politique	9
3.2. Objectifs	9
3.3. Stratégies	10
3.4. Grands axes d'actions	10
ANNEXES	11
Abréviations	11
Références	11
Petit glossaire	12

FILIERE CREVETTE DE PÊCHE

1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE

1.1. Le milieu naturel

Les crevettes côtières pêchées à Madagascar sont composées de cinq espèces, à savoir : *Penaeus indicus*, *Metapenaeus monoceros*, *Penaeus semisulcatus*, *Penaeus monodon* ou et *Penaeus japonicus*. Ces trois dernières, pouvant être regroupées sous la dénomination commerciale de crevettes tigrées, représentent moins de 10% des captures. *Penaeus indicus*, pêchée essentiellement le jour, domine dans les crevettes pêchées (deux tiers). La deuxième place (le quart des captures) est occupée par *Metapenaeus monoceros*, capturée plutôt la nuit.

Sur la côte nord-ouest, la pêche s'effectue sur les petits fonds vaseux ou sablo-vaseux à des profondeurs allant jusqu'à 30 mètres.

Les stocks de crevettes, estimés entre 11 000 et 12 000 tonnes/an, sont surtout concentrés sur la façade orientale de Madagascar (95%). La côte est en est beaucoup moins riche. La zone nord-ouest, s'étendant du Cap St Sébastien, au nord, au Cap St André, au sud, possède une potentialité annuelle d'environ 7 400 tonnes dont 4 600 tonnes pour la pêche industrielle et 2.800 tonnes pour la pêche traditionnelle. La zone sud-ouest, couvrant la partie sud du Cap St André jusqu'à Morombe, offre 3 600 tonnes/an dont 3 400 tonnes pour la pêche industrielle et 200 tonnes pour la pêche traditionnelle. Pour la zone est qui s'étend de la Baie d'Antongil, au nord, jusqu'à Mahanoro, au sud, le potentiel annuel est d'environ 530 tonnes dont 450 tonnes pour le chalutage industriel et 80 tonnes pour la pêche traditionnelle.

1.2. Les techniques et les produits

Les pêcheurs traditionnels exercent leurs activités au moyen de pirogues en général non motorisées, d'une longueur de 4 à 9 mètres, et ne sortent pas des baies et des estuaires. Ils utilisent comme engins de pêche :

- les « valakira », barrages côtiers en forme de V implantés dans la zone de balancement des marées,
- les sennes regroupant les filets sans poche (« kaokobe » et « taritarika ») dont la technique d'utilisation est d'encercler les bancs de crevettes,
- les « kopiko » qui sont des filets identiques aux chaluts mais de taille réduite, tirés par deux hommes sur des fonds de faible profondeur (1,2 à 1,5m),
- les filets maillants à crevettes (« periky ») qui sont des filets se surface, de pleine eau ou de fond.

La pêche industrielle utilise des chalutiers de taille importante (15 à 30 mètres), possédant un équipement électronique conséquent (sondeur, radar, équipement de télécommunication, etc.), traînant deux chaluts, un du côté bâbord et un autre du côté tribord :

- les chalutiers glaciers, de 15 à 17m de longueur hors tout, avec un moteur de 150 à 270 CV, sortant en mer pour moins de douze jours et qui stockent leurs captures sous glace ;
- les chalutiers semi-congélateurs, de 23 m, dotés d'un moteur de 270 CV, qui produisent, à l'issue d'une marée de 18 jours en moyenne, des crevettes en vrac, congelées en saumure, qui seront triées, calibrées et mises en boîte à l'usine ;
- les chalutiers congélateurs, de 26 à 30 m, équipés d'un moteur de 400 à 500 CV¹, effectuant des sorties de pêche de 20 à 30 jours et faisant des produits finis bords.

La pêche artisanale utilise des mini-chalutiers d'environ 10 mètres, dotés d'un moteur ne dépassant pas les 50 CV². Ils sortent en pêche pour une durée de 3 à 4 jours.

Le principal facteur conditionnant les modes de valorisation et de commercialisation des crevettes capturées par les pêcheurs traditionnels est le degré d'enclavement des sites de débarquement. Pour ceux qui se trouvent proches d'une agglomération ou d'un centre de collecte, les crevettes sont vendues entières ou étêtées, fraîches, sous glace. Sinon elles peuvent être simplement séchées ou étêtées, bouillies salées, décortiquées ou non, pour être séchées après.

Selon les besoins de leurs clients, les sociétés industrielles traitent leurs captures soit sous forme de crevettes entières crues ou cuites congelées, soit sous forme de crevettes étêtées crues congelées, soit en crevettes décortiquées crues congelées.

Les matières premières réceptionnées à l'usine sont soit des crevettes entières, sous-glace, provenant des chalutiers glaciers, des crevettes entières congelées provenant des chalutiers congélateurs ou des crevettes étêtées collectées auprès des pêcheurs traditionnels. Pour la production de crevette entière, crue, congelée, les crevettes entières sous glace ou congelées de 1er choix, réceptionnées à l'usine, sont triées, calibrées, mises en moule, congelées en saumure, mises en boîte et stockées en chambre froide. Pour la production de crevettes étêtées crues congelées, les crevettes congelées de 2ème choix et les crevettes étêtées sous glace, réceptionnées à l'usine, et le rebut de triage de la production en entière sont triées, étêtées, selon le cas, calibrées, mises en boîte ou en moule, congelées en armoire ou en saumure, emballées et stockées en chambre froide. Pour la production de crevettes décortiquées, congelées, le rebut de triage de la production en étêtée est décortiqué, calibré, congelé en tunnel ou en armoire, conditionné, emballé et stocké en chambre froide.

Selon les engins utilisés, les pêcheurs traditionnels peuvent capturer d'autres produits, essentiellement des poissons, mais en quantité relativement faible. Le chalut, par contre,

¹ Puissance maximale acceptée par la réglementation

² Limite maximale imposée par la réglementation

capture des quantités assez importantes de poissons d'accompagnement (50 à 80% de l'ensemble des produits pêchés), estimées entre 18 000 et 24 000 tonnes/an. Après le triage à bord des bateaux, 4 000 tonnes environ sont débarquées annuellement pour approvisionner le marché local. Les espèces de premier choix (55,3%) composées de poissons fins appréciés des consommateurs, comprennent essentiellement des carangidés (comme *Caranx armatus*), des scombridés (comme *Scomberomorus commerson*), des sérranidés, sphyrréanidés, psettodidés. Les espèces de deuxième choix (44,7%) sont constituées, principalement, de leiognatidés (comme *Leiognatus spp.*), clupéidés (comme *Dussumiria acuta*), scombridés (comme *Rastrelliger kanarguta*), les teraponidés (comme *Terapon spp.*). Certaines sociétés industrielles ont développé leur propre réseau de commercialisation, d'autres collaborent avec des sociétés ou des grossistes individuels pour se charger de la distribution de ces poissons, en congelé.

1.3. Les acteurs

Sur les 42 600 pêcheurs traditionnels, en milieu maritime, recensés en 1987/88 sur l'ensemble des côtes malgaches, on ne connaît pas le nombre de ceux qui ciblent principalement ou accessoirement les crevettes. Toutefois, on identifie une concentration importante de ces pêcheurs dans les zones les plus productives du Nord-Ouest et du Centre-Ouest. En 1999, le Programme National de Recherche Crevetrière a dénombré, comme engins utilisés par les pêcheurs traditionnels 411 « kopiko », 555 « valakira », 1 358 sennes et 8 743 filets maillants.

Les armateurs à la pêche artisanale sont localisés à Nosy-be, Mahajanga et Morondava :

ARMATEURS	Nombre d'embarcations	BASE
AVOTRA	3	Nosy-be
DONNE	6	Nosy-be
HASSANALY HELY	1	Nosy-be
MARIE THERESE	3	Nosy-be
PECHE EXPORT	4	Mahajanga
PECHERIE DE MELAKY-MENABE	9	Morondava
SOGEDIPROMA	3	Mahajanga
SOPEMO	7	Morondava

La pêche artisanale emploie environ 650 personnes dont 250 marins et 400 personnes à terre.

Les sociétés industrielles de pêche sont basées à Nosy-Be, Mahajanga, Maintirano, Morondava, Toliara et Toamasina.

SOCIETES	Nombre de chalutiers	BASE
AQUAMEN	5	Toliara
CRUSTAPECHE	2	Mahajanga
GROUPE KALETA	3	Toliara
PECHE EXPORT	6	Mahajanga
PECHERIES DU MELAKY MENABE	3	Maintirano
PECHERIES DE NOSSI-BE	12	Nosy-be
REFRIGEPÊCHE OUEST	5	Mahajanga

REFRIGEPÊCHE EST	6	Toamasina
SOMAPECHE	26	Mahajanga

L'industrie crevetteière a créé, en 2001, environ 4 336 emplois dont 127 expatriés. Les marins représentent presque 60% de cet effectif total.

Des mareyeurs et des collecteurs, indépendants ou affiliés à des sociétés de collecte et de conditionnement de type artisanal et industriel, viennent acheter les produits des pêcheurs traditionnels. Ils sont pour la plupart informels et leur nombre n'est pas connu. Pour l'année 2003, 149 permis de collecte de crevettes ont été délivrés, par l'administration, à des opérateurs individuels et à des sociétés. Les sociétés de collecte et collecteurs indépendants, détenteurs de permis emploient plusieurs collecteurs, travaillant pour leur compte, dans les villages de pêcheurs.

1.4. Les structures et modes d'organisation

1.4.1. Structures de production

Les pêcheurs traditionnels travaillent soit individuellement soit en équipe de 2 à 4 personnes selon l'engin de pêche utilisé. Des associations, coopératives et autres groupements de pêcheurs sont créés sur l'initiative de différents projets à caractères économiques, sociaux ou environnementaux pour faciliter la transmission des informations, les discussions et l'encadrement. Ces structures n'influent pas sur l'organisation du travail des pêcheurs. Il est à noter, cependant, le début de la mise en place de zones d'aménagement concerté qui a permis, dans la baie d'Ambaro, de convaincre, au niveau d'une plate-forme de concertation, les associations de pêcheurs traditionnels aux crevettes d'apporter des changements au niveau des engins de pêche qu'ils utilisent.

Les sociétés de pêche industrielles et artisanales ont créé, en 1994, le Groupement des Armateurs à la Pêche Crevetteière de Madagascar ou GAPCM, devenu par la suite Groupement des Aquaculteurs et Pêcheurs de Crevettes de Madagascar. Cette association veut se présenter comme un partenaire de l'administration pour la gestion de l'exploitation des crevettes à Madagascar.

1.4.2. Structures d'appui

L'expansion de la pêche traditionnelle aux crevettes a commencé, dans les années 70, lorsque les sociétés de collecte, intéressées par le marché extérieur très lucratif, sont venues acheter la production des pêcheurs et ont, par la suite, financé l'acquisition des engins de pêche. Elles sont à l'origine de la multiplication du nombre et de la variété des outils de production, pour augmenter les captures, donc leur collecte, mais aussi pour fidéliser les pêcheurs.

Le GAPCM est l'initiateur du programme Zones d'Aménagement Concerté (ZAC) qui vise à mettre en place des plate-formes de concertation devant permettre à tous les acteurs concernés de pérenniser l'exploitation des ressources, dont les crevettes, et d'en optimiser les profits tirés par chacun. Ce programme fait partie du projet d'Appui à la Gestion Durable de la Ressource Crevetteière, régi par une convention de financement entre l'AFD et le Gouvernement malgache qui en a confié la maîtrise d'œuvre déléguée au GAPCM. Outre le

programme ZAC, le projet comporte 4 autres composantes, à savoir : les infrastructures portuaires, l'environnement, la surveillance des pêches et l'appui à l'organisation professionnelle (GAPCM, Programme National de Recherche Crevetière, Observatoire Economique de la Filière).

1.4.3. Structure de commercialisation

Plusieurs petites et moyennes sociétés de collecte des captures des pêcheurs traditionnels ont adhéré à l'association Groupement des Exportateurs des Produits de la Mer ou GEXPROMER, qui, pour le moment, essaie de trouver des solutions pour la mise aux normes de son usine de traitement et de conditionnement, surtout après l'embargo d'août 1997, des produits d'origine malgache sur le marché européen. Par ailleurs, il cherche les moyens permettant de doter les pêcheurs traditionnels en engins de pêche et embarcations. Sur le terrain, la concurrence est très rude entre les collecteurs qui travaillent individuellement.

Les sociétés industrielles exportent aussi leur production, seules, avec leur maison-mère ou des sociétés de distribution basées à l'extérieur.

1.4.4. Structures de gestion

La gestion de la pêche crevetière 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 et de permis de collecte ainsi que les dossiers de paiement des redevances correspondantes (2 agents). Le Service de la pêche industrielle ajuste les redevances sur les licences de pêche, renouvelle les licences, gère l'effort de pêche global et celui appliqué aux différentes zones, veille au respect de la répartition des licences de différents types permettant l'exploitation des différentes zones, fixe la date d'ouverture et de fermeture de la campagne (2 agents). L'Observatoire Economique est un outil d'aide à la décision en ce qui concerne la fixation des redevances ; c'est aussi un instrument de suivi de la performance de la filière (2 agents). Le Programme National de Recherche Crevetière assure l'évaluation du niveau d'exploitation de la ressource, sur la côte ouest, par les différentes branches d'activités (10 agents). Le Centre de Surveillance des Pêches s'occupe du contrôle des activités sur le terrain (existence et validité des permis de collecte, respect de la répartition des bateaux par zone, de la date d'ouverture et de fermeture, 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, avec les Vétérinaires Officiels se charge de la délivrance des agréments d'exportation pour les bateaux, 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

Les crevettes de pêche occupent, en valeur, la première place des produits halieutiques exportés par Madagascar. En 2001, les recettes provenant de l'exportation de crevettes étaient de 777,58 milliards de francs malgaches dont 421,58 milliards apportés par les crevettes de pêche et 356 milliards par celles d'aquaculture. Les conserves de thons et les poissons suivent avec respectivement 166,58 milliards et 58,79 milliards. Elles ont apporté l'équivalent de 9 818 100.000 FMG de devises étrangères, pour l'année 2001. Pour cette même année, les

prélèvements de l'Etat sur le chalutage crevettier³ se chiffraient à 42 milliards dont 26,1545 milliards de redevances sur les licences (30 milliards en 2003) et le reste composé des charges sociales et autres impôts.

Les crevettes de pêche sont vendues principalement au Japon et en France. Les prix à l'exportation sont très variables selon les pays, les espèces, la forme de présentation des produits, leur calibre, etc. En 2001, pour les crevettes entières, les prix moyens étaient de 48 889 FMG/kg en 2001, les étêtées étaient vendues, en moyennes, à 47 209 FMG/kg et les décortiquées à 56 588 FMG/kg.

Le développement très important de l'aquaculture de crevette au Brésil et en Asie entraîne une baisse de prix des crevettes de petite taille (identiques à la majorité des crevettes de pêche malgaches) sur le marché international.

La production de crevette par pêche a atteint son niveau maximal. Elle oscille autour de 12 000 tonnes par an. La part de la pêche traditionnelle est relativement importante (29,3% en 2001).

³ Licences de pêche, charges sociales et impôts.

Production de crevettes de pêche, en 2000 et 2001, en tonnes

Branches d'activités	2000	%	2001	%	2002	%
Pêche industrielle	8 303,0	68,5%	7 889,0	67,0%	9 207,0	70,2%
Pêche artisanale	412,0	3,4%	437,2	3,7%	467,0	3,6%
Pêche traditionnelle	3 412,0	28,1%	3 450,0	29,3%	3 450,0	26,3%
Total pêche	12 127,0	100,0%	11 776,2	100,0%	13 124,0	100,0%

Source : rapports MAEP

2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Offre inférieure à la demande sur le marché international. • • Concurrence réduite sur le marché européen, car certains pays sont sous embargo ou sévèrement contrôlés (Chine, Thaïlande). • 	<ul style="list-style-type: none"> • Production ayant atteint son plafond maximal. • Diminution des prix des crevettes de pêche malgaches due à la concurrence des crevettes d'élevage d'Asie et d'Amérique Latine. •

2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Pêcherie relativement bien gérée (40 années d'existence). • • Qualité des crevettes malgaches reconnue sur le marché international. • • Sociétés industrielles utilisant des équipements et installations aux normes. • 	<ul style="list-style-type: none"> • Diminution de la taille des captures. • • Méconnaissance et non maîtrise de l'effort de pêche développé par la pêche traditionnelle. • • Utilisation d'engins de pêche favorisant la capture des petits calibres peu lucratifs. • • Mauvaise valorisation des captures de la pêche traditionnelle. • • Conflits sur les zones et la ressource entre les différentes branches d'activités (traditionnelle, artisanale et industrielle). • • Problèmes de vols de crevettes à bord des chalutiers. • • Investissements pour la mise aux normes des installations de traitement des produits trop onéreux pour les petites et moyennes entreprises de collecte et d'exportation.

3. POLITIQUE

3.1. Enoncé de la politique

Il s'agit d'assurer, par l'exportation des crevettes de pêche, une source permanente de devises pour l'Etat, de faire participer la filière à la satisfaction des besoins alimentaires de la population, par le biais des poissons d'accompagnement, d'améliorer le revenu et les conditions de vie des pêcheurs traditionnels et de pérenniser les emplois créés.

3.2. Objectifs

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

- éviter la baisse de la production,

-
- mieux valoriser la ressource,
 - répartir de manière équitable la richesse créée entre l'Etat et les différents opérateurs.

3.3. Stratégies

Pour réaliser ces objectifs, les stratégies suivantes sont préconisées :

- geler le nombre de licence de chalutage et réduire l'effort de pêche global ;
- examiner les mesures nécessaires pour améliorer la performance de la pêche crevettière ;
- améliorer la gestion de la pêche crevettière, notamment l'interaction entre ses divers segments (traditionnel, artisanal, industriel) ;
- utiliser pleinement les nouveaux outils d'analyse et d'aide à la décision ;
- accroître la contribution de la pêche industrielle et artisanale à l'approvisionnement du marché local en poisson.

3.4. Grands axes d'actions

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

- mise en place de mécanismes de concertation pour l'aménagement de la pêcherie, particulièrement, la mise en œuvre du programme de Zones d'Aménagement Concerté ;
- renforcement du suivi et du contrôle de la pêcherie (système statistique permanent, contrôle et surveillance, sécurité en mer, contrôle de qualité des produits à l'exportation, amélioration du fonctionnement de l'administration des pêches) ;
- harmonisation de la répartition des zones de pêche entre les pêches traditionnelle, artisanale et industrielle en fonction des objectifs fixés ;
- analyse de l'impact de la Gestion Locale Sécurisée (GELOSE) sur la gestion rationnelle des zones côtières ;
- analyse de l'importance du rôle des petites et moyennes entreprises de collecte exportatrices dans l'exportation des crevettes ;
- diminution des pertes après captures de la pêche traditionnelle ;
- appui à la structuration des groupements des pêcheurs ;
- étude technico-économique pour analyser la faisabilité de l'augmentation des débarquements et de la commercialisation des poissons d'accompagnement du chalutage crevettier

ANNEXES

Abréviations

GAPCM	Groupement des Aquaculteurs et Pêcheurs de Crevettes de Madagascar.
GELOSE	Gestion locale sécurisée.
GEXPROMER	Groupement des Exportateurs des Produits de la Mer.

Références

GRÉBOVAL D. et RANAIVOSON E.. Aménagement de la pêche crevette malgache, rapport technique de l'atelier des 17 et 18 janvier 1996, Antananarivo. 1996.

KOURKOULIOTIS K. et RANAIVOSON E.. Aménagement de la pêche crevette malgache, rapport technique de l'atelier du 17 au 19 juin 1998, Antananarivo. 1998.

SEPIA. Etude d'impacts et de retombées économiques de la pêche et de l'aquaculture crevette à Madagascar, Analyse de la filière et des sous-filières, Etude de la mise en place d'un observatoire économique. 1998.

SEPIA, Océan Consultant. Identification d'un système approprié d'octroi de licences de pêche crevette, Analyse des avantages et des inconvénients du système actuel d'allocation des droits de pêche à Madagascar. 2000.

DOMALAIN G. et al.. La pêche traditionnelle crevette à Madagascar : caractéristiques et répartition spatiale des engins de pêche. 2000.

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.

ANDRIANAIVOJAONA Ch. Et al.. Aménagement de la pêche crevette, actes de l'atelier du 17 au 19 juin 2003, Antananarivo. 2003.

RAFALIMANANA T. Les crevettes pénéides exploitées sur la côte ouest de Madagascar : variabilités spatio-temporelles des paramètres biologiques et dynamique des populations. 2003.

Petit glossaire

Chalut. Filet, en forme de poche, traîné par un bateau, dénommé chalutier.

Chalutier glacier. Chalutier qui n'a pas de système de congélation à bord mais qui stocke ses captures dans ses cales avec de la glace.

Chalutier congélateur. Chalutier qui traite et conditionne ses captures en produits finis emballés, congelés et stockés à bord jusqu'au retour au port.

Chalutier semi-congélateur. Chalutier qui congèle en vrac ses captures, les ramène à l'usine pour le traitement et le conditionnement.

Filet maillant. Filet qui capture les crevettes (ou poissons) s'enchevêtrant dans les mailles.

-