

## FILIERE LANGOUSTE

### Sommaire

<b>SOMMAIRE</b>	<b>1</b>
<b>FILIERE LANGOUSTE</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>3</b>
<b>1.3. Les acteurs</b>	<b>5</b>
<b>1.4. Les structures et modes d'organisation</b>	<b>6</b>
<i>1.4.1. Structure de production</i>	<i>6</i>
<i>1.4.2. Structure d'appui</i>	<i>6</i>
<i>1.4.3. Structure de commercialisation</i>	<i>7</i>
<i>1.4.4. Structure de gestion</i>	<i>7</i>
<b>1.5. L'économie globale de la filière</b>	<b>7</b>
<b>2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE</b>	<b>9</b>
<b>2.1. Analyse externe</b>	<b>9</b>
<b>2.2. Analyse interne</b>	<b>9</b>
<b>3. POLITIQUE</b>	<b>9</b>
<b>3.1. Enoncé de la politique</b>	<b>9</b>
<b>3.2. Objectifs</b>	<b>9</b>
<b>3.3. Stratégies</b>	<b>9</b>
<b>3.4. Grands axes d'actions</b>	<b>10</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>11</b>
<b>Abréviations</b>	<b>11</b>
<b>Références</b>	<b>11</b>
<b>Petit glossaire</b>	<b>12</b>

## FILIERE LANGOUSTE

### 1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE

#### 1.1. Le milieu naturel

La ressource langoustière néritique répartie le long des côtes de Madagascar est essentiellement représentée par le genre *Panulirus*, de la Famille des Paluridae, caractérisé par une diversité d'espèces : *Panulirus homarus*, *P. japonicus*, *P. pennicillatus*, *P. oratus* et *P. versicolor*.

Les langoustes profondes, dont la répartition n'a pas encore été étudiée de façon approfondie, sont représentées par *Panulirus gilchristi* (ou *P. delagoae*), l'espèce dominante, *Justitia japonicus*, *Puerulus angulatus* et *P. carinatus*.

Les espèces profondes ne font pas, à l'heure actuelle, l'objet d'une exploitation commerciale à cause des résultats peu probants obtenus lors des quelques pêches exploratoires réalisées par des sociétés de pêche en 1969, 1987 puis en 2003. Par contre, les 5 espèces néritiques rencontrées dans le sud malgache entre les latitudes 24°S et 25°06 S et les longitudes 43° 41E et 47° 28<sup>E</sup>, sur une longueur de côte d'environ 500 km entre Toliara et Isandravainany, sont exploitées intensivement. L'essentiel de la production malgache de langouste est réalisé dans cette région.

Sur le plan morphologique, le plateau continental de cette zone se caractérise par trois faciès propices à l'installation et à l'exploitation des langoustes.

De Toliara à Fenambosa, la côte est bordée de récifs frangeants ou barrières protégeant l'embarquement des pêcheurs traditionnels sur leur pirogue.

De Fenambosa au Cap Sainte-Marie, le plateau Karimbolien de type gréseux se prolonge dans la mer en formant une barrière protectrice.

Du Cap Sainte-Marie au Cap Andavaka, la formation gréseuse constituant une barrière présente sur sa face externe, face aux vagues, des fissures, des grottes et des trous, habitats recherchés par les langoustes.

Du Cap Andavaka jusqu'à Isandravainany, le plateau continental descend rapidement formant, à certains endroits et en alternance avec des baies, des affleurements granitiques présentant des fissures et des trous pour les langoustes.

Dans la région nord de Taolagnaro, la zone de balancement des marées est formée de blocs de rochers tapissés d'algues et colonisés par des lamellibranches (moules, huîtres, ...), des gastéropodes et des crustacés cirripèdes.

Suivant la diversité morphologique de la côte, les espèces *P. japonicus*, *P. penicillatus* et *P. homarus* se rencontrent entre Androka et Isandravinany ; la première est capable d'occuper des habitats divers, la présence de la seconde est fonction de sa nourriture préférée, la moule et la troisième possède un céphalothorax très développé lui permettant de s'accrocher aux rochers. A partir d'Androka vers Toliara, où la côte est formée essentiellement de récifs, seules les espèces *P. ornatus* et *P. versicolor* sont rencontrées. Elles vivent derrière ou sous les coraux.

Jusqu'à présent, l'évaluation du potentiel en langoustes de l'ensemble des eaux malgaches n'a pas été effectuée<sup>1</sup>. L'évolution de la production enregistrée ces dernières années permet d'affirmer que le potentiel en langoustes côtières dépasse les 350 tonnes/an<sup>2</sup>. Giudicelli, en 1984, l'estime à 1 000 tonnes. Quant aux langoustes en eaux profondes, Sanders et Bautil ont avancé un potentiel de 325 tonnes pour le Sud de Madagascar.

## 1.2. Les techniques et les produits

Trois techniques sont utilisées par les pêcheurs traditionnels pour exploiter les langoustes côtières : la pêche aux casiers, la pêche en plongée et la pêche au flambeau.

Le casier traditionnel est en forme de V composé de 4 pièces tressées avec des fibres de jonc et confectionnées avec du Vahimpiky (*Hypocratea sp.*), une plante dont la surexploitation actuelle pourrait entraîner sa disparition dans les prochaines années si aucun reboisement n'est envisagé. Le "Vahy" ou liane est utilisée pour relier le casier au flotteur et permettant le relevage du casier. C'est également une essence forestière qui se raréfie et il faut aller loin vers l'arrière pays pour s'en procurer. Du bois tendre et léger (*Trema orientalis* ou *andrarezona*) utilisé comme flotteur est aussi efficace que le polystyrène. Le lest est constitué par des pierres plates d'environ 2 kg pour assurer la stabilité du casier lors de son mouillage. La cueillette de l'appât est l'étape la plus importante de la pêche aux casiers. La moule (*Mytilus edulis*) est l'appât traditionnellement utilisé. Les moules sont récoltées à marée basse entre 2 déferlements de vagues successives, sur les récifs rocheux émergents et d'accès assez difficile. Le nombre de jours de récolte de moules est très faible,  $8,5 \pm 5,0$  jours par mois (Rabesalama, 1985). Elles sont abondantes aux mois de Mai et Juin et en baisse en Août et Septembre. En conséquence, le nombre de jours de pêche à la langouste est aussi faible même si les conditions météorologiques sont favorables. A défaut de moules, les pêcheurs utilisent également comme appâts des mollusques, des crustacés ou des échinodermes. La viande de requin ou de poisson, bien qu'efficace, est rarement utilisée car non seulement les pêcheurs préfèrent la consommer, mais elle peut aussi attirer les prédateurs (murènes, gros poissons) de langoustes et détruire les casiers. Les sorties de pêche se réalisent toujours durant l'étale de basse mer. Le plus souvent, le casier est mouillé et relevé à partir de la pirogue. Le mouillage du casier par plongée à partir du rivage offre une faible production. Le casier peut également être jeté à partir du rivage au-dessus d'un escarpement rocheux mais ce système est rarement

<sup>1</sup> La seule étude de stock a porté sur *P. homarus* de la région de Taolagnaro

<sup>2</sup> Production de 390 tonnes en 1996, 359 tonnes en 2001

utilisé à cause de la pauvreté des zones très littorales. Le relevage du casier consiste, à part la récupération des captures, à vérifier l'état des casiers, à les réparer immédiatement ou le cas échéant, à les remplacer. Le rendement de la pêche au casier dépend à la fois de la saison, des marées et des phases lunaires.

La pêche en plongée s'opère en eau calme sur le faciès grésocalcaire et sur des fonds de 1 à 10 mètres riches en algues. Généralement muni d'un masque, d'un tuba et d'une nasse attachée autour de la taille, le pêcheur recherche les langoustes, en apnée, les attrape par les antennes et leur plie la queue pour les immobiliser avant de les mettre dans la nasse. La pêche s'effectue

de site en site, de fissure en fissure et de surplomb en surplomb. Plusieurs kilomètres de littoral sont parcourus pour obtenir un bon rendement. La bonne période de la pêche en plongée se situe pendant la saison chaude de septembre à décembre et les espèces les plus capturées sont *P. homarus* et *P. longipes*. Les sorties de pêche se réalisent durant l'étalement de basse mer et généralement en pirogue. Arrivés au lieu de pêche, les pêcheurs, s'ils n'arrivent pas à apercevoir le fond, utilisent leur ancre pour repérer les blocs de coraux avant d'effectuer la plongée.

La pêche au flambeau est la technique de pêche la plus simple. Le pêcheur chasse les langoustes dans la zone intertidale à marée basse. L'eau lui arrivant jusqu'au niveau des hanches, le pêcheur se déplace lentement en tenant d'une main un bâton ou une tige de sisal à l'extrémité desquels sont attachés des morceaux de suifs, de pneus ou de branches de plantes à essence assemblées en fagots flambés et de l'autre, un harpon servant de béquille ou éventuellement d'arme de défense. Le pêcheur va toujours contre le vent pour attiser le flambeau. Les langoustes effrayées par la présence du pêcheur remuent l'eau dans leur précipitation, se dissimulent et s'immobilisent. Attiré par le bruit, le pêcheur repère facilement les langoustes grâce à la phosphorescence des yeux à la lueur du flambeau. Tenant le flambeau et le harpon d'une main, le pêcheur attrape la langouste restée immobile de l'autre main et la met dans la nasse qu'il porte sur le dos.

D'autres engins de pêche, moins répandus, sont aussi utilisés par les pêcheurs : le « kipa », une sorte de casier fait avec des morceaux de filets fixés à une armature, plus ou moins conique, en bois, inventé par les pêcheurs de Faux-Cap ; le « bondy », un genre de balance confectionné, par les pêcheurs de Manakara, avec un cerceau en fer sur lequel est fixé un morceau de filet. Pour ces deux engins, appâtés et posés comme les casiers, les langoustes sont capturées en s'em mêlant les pattes dans les filets.

Le principal moyen de navigation des pêcheurs langoustiers est la pirogue dont la durée de vie n'excède pas 3 ans. Dans la zone au nord de Taolagnaro, les pêcheurs s'embarquent dans une pirogue monoxyle non motorisée de 4 à 10 m creusée dans du bois local (*Callophyllum inophyllum*) et mue à la voile ou à la pagaie. Les sorties en mer sont limitées à environ 12 jours/mois, à cause de l'état de la mer et l'instabilité de la pirogue. Elles peuvent être réduites à 1 à 7 jours/mois pour juillet, août et septembre, période de mauvais temps. Le nombre de pêcheurs par pirogue dépend de sa taille, généralement, il est de 3 à 4 pêcheurs issus le plus souvent de la même famille. Dans la zone sud de cette localité, les pêcheurs n'ont pas de pirogue. Ils se déplacent à pied pour mouiller leurs casiers ou pour pratiquer la plongée. Ils

suivent le reflux de la mer jusqu'au site de mouillage ou au lieu de pêche. Le long de leur trajet, ils ramassent les appâts.

Les langoustes sont stockées, vivantes dans un vivier immergé dans la mer, au niveau des villages des pêcheurs et des centres de collecte avant d'être acheminées, avec des camionnettes tout terrain, des pirogues, des vedettes ou par avion léger jusqu'aux localités de traitement et de conditionnement pour l'exportation, presque exclusivement. Sur le marché local, la vente de langoustes vivantes se fait de plus en plus rare. Les gargotiers des grands centres de production vendent uniquement les sous produits des sociétés de collecte et de conditionnement : langoustes moribondes et têtes de langoustes. Dans les restaurants, on sert, généralement, des petites langoustes n'atteignant pas la taille commerciale. Sur le marché intérieur, principalement dans les grandes surfaces, les langoustes congelées, en queue ou entières cuites, proviennent des sociétés de collecte et de conditionnement. Les principaux clients de Madagascar à l'extérieur sont le Japon, la France, l'Espagne, La Réunion et Maurice. Les langoustes sont exportées entières cuites congelées, entières crues congelées ou en queue congelée. Les expéditions de langoustes vivantes, pourtant très lucratives, ont été abandonnées à cause d'une trop forte mortalité pendant le transport et les problèmes de correspondance d'avions qui allongent la durée de transport.

### **1.3. Les acteurs**

La pêcherie langoustière du Sud-Est emploie près de 6 000 pêcheurs à plein temps. Ils sont répartis dans plusieurs villages de collecte dont une quarantaine dans l'ex préfecture de Taolagnaro. Une enquête, réalisée en 1998 dans cette zone, démontre que :

- la pêche est effectuée presque exclusivement par les hommes ;
- dans la zone au nord de Taolagnaro, on rencontre plus de vieux pêcheurs (classe d'âge 40 à 50 ans dominante), tandis qu'au sud, on trouve un effectif remarquable de pêcheurs de la classe d'âge 20 à 30 ans. Cette situation s'explique, probablement, par la sécheresse qui a sévi durant les années 1990 et 1991 et qui a poussé les jeunes à abandonner l'agriculture pour s'adonner à la pêche ;
- le niveau de scolarité est très varié en fonction de la zone. Il est à noter que les pêcheurs de la zone nord ont un niveau de formation plus élevé par rapport à ceux du sud. Par ailleurs, les pêcheurs illettrés y sont rares. Par contre, dans les villages de la zone sud, la majorité des pêcheurs sont illettrés ou, tout au plus, ont fréquenté l'école primaire.

La collecte est assez bien organisée grâce à l'attribution de zones de collecte à chaque société ou personne autorisée. L'administration a délivré, pour la campagne 2003, 79 autorisations de collecte. Les sociétés recrutent des rabatteurs pour regrouper les captures des pêcheurs, au niveau même des sites de débarquement, et les stocker avant la venue du collecteur, avec le véhicule de collecte. Ces rabatteurs sont généralement originaires du village où ils opèrent<sup>3</sup>. Il en est de même pour les colleteurs dont la majorité sont d'anciens pêcheurs.

Les sociétés de commercialisation des langoustes ont leur autorisation, leur réseau et leurs moyens de collecte. Avec leur usine installée en ville, elles effectuent le traitement et le

<sup>3</sup> D'après M. W. Rabenevanana et J. Bemahefa, 1991, 52% des rabatteurs ont des liens proches ou lointains avec les pêcheurs de leur village

conditionnement de leurs produits selon les exigences des marchés. Après l'embargo, d'août 1997, des produits d'origine animale sur les marchés européens, seules cinq sur les huit sociétés spécialisées en langoustes sont restées opérationnelles : MARTIN PECHEUR, MADAPECHE, KALETA, EMI et SOIEX, toutes localisées à Taolagnaro. Parmi les autres opérateurs qui achètent accessoirement les langoustes auprès des pêcheurs traditionnels on peut citer : INDIAN SEAFOODS, Sté ZANADRIAKA, SMPM.

#### **1.4. Les structures et modes d'organisation**

##### ***1.4.1. Structure de production***

Pour la pêche aux casiers, les pêcheurs sortent par groupe de 2 à 5 dans chaque pirogue, chacun étant équipé d'au moins 3 casiers. Pour la pêche en plongée, 5 à 6 pêcheurs s'embarquent dans une pirogue. Au minimum, 3 pirogues partent à chaque sortie. Les pêcheurs s'organisent de manière à ce qu'il y ait toujours une personne en permanence à bord pour surveiller en surface. Mise à part cette organisation dictée par l'insuffisance de moyens pour investir seul, dans les équipements de production mais aussi par mesure de sécurité, les pêcheurs ne sont pas très enclins à se regrouper<sup>4</sup>. Par contre, ils sont liés aux collecteurs et fidélisés par ces derniers de différentes manières. Si la production est bonne, ils perçoivent une prime. Très souvent, le collecteur avance de l'argent aux pêcheurs qui lui remboursent sur leurs prochaines captures. Dans tous les cas, les sociétés de collecte approvisionnent les pêcheurs en fournitures de pêche (masses préfabriquées, lianes, flotteurs, ...), en matériels de pêche (pirogues, gilets de sauvetage, masque, casiers, ...) et en produits de première nécessité.

##### ***1.4.2. Structure d'appui***

En 1995, les sociétés de collecte de Taolagnaro, face à la concurrence anarchique, notamment sur les prix d'achat des langoustes aux pêcheurs, avaient créé l'Association des Opérateurs de Langouste du Sud (AOLS). Leur but était d'améliorer les conditions d'exploitation de cette ressource. Ainsi, l'association avait doté l'administration de carburant et de véhicule pour les missions de contrôle au niveau des villages de pêcheurs et des points de collecte. Elle avait aussi participé à la réhabilitation de certaines pistes et ponts. Mais elle n'était jamais arrivée à maîtriser la fluctuation du prix d'achat des langoustes aux pêcheurs. En 1997, l'embargo avait tué définitivement l'association. En 2001, MARTIN PECHEUR et MADAPECHE, toujours pour éviter une concurrence malsaine, ont créé le GOLDS ou Groupement des Opérateurs Langoustiers Du Sud. Leur entente semble être solide, car elles sont arrivées, à elles deux, à réaliser, en 2001, plus de 80% de la production de Taolagnaro. Dans les autres localités, les sociétés de collecte travaillent individuellement.

Quatre projets viennent en appui du développement et de la gestion de l'exploitation de la langouste côtière :

- Projet FAO « Conception d'un système d'exploitation durable de la pêcherie langoustière », en cours d'exécution. Il s'agit de la définition d'un plan d'aménagement de la pêcherie de langoustes côtières. Ce projet a pris la relève du projet FDHA « Appui à la pêche traditionnelle et au suivi de l'exploitation langoustière et crevette », en ce qui concerne la collecte de données technico-biologiques sur la langouste ;
- Projet BAD « Programme d'Appui au développement des communautés de pêcheurs de la province de Toliara », ex-PADIL, en attente de l'accord de financement. Il vise à

---

<sup>4</sup> Des groupements de pêcheurs ont été créés par le PSDR dans le but de faciliter leur encadrement

améliorer la performance des pêcheurs traditionnels de cette province, la valorisation des captures et la commercialisation des produits ainsi que les conditions de vie et les revenus des pêcheurs ;

- Diverses actions d'assistance aux pêcheurs traditionnels de langoustes financées par le PSDR ;

- Promotion de la pêche industrielle en eaux profondes des langoustes et de la pêche artisanale mécanisée de ces crustacés, prévue pour être exécutée par un opérateur russe. Le projet consiste à mener, dans un premier, des campagnes de prospection des langoustes en eaux profondes avec un navire industriel, et des langoustes côtières, hors de portée des pêcheurs traditionnels, à l'aide de petites embarcations motorisées. Ce projet a été suspendu par l'opérateur, pour des problèmes de financement.

### 1.4.3. Structure de commercialisation

Chaque société de collecte traite, conditionne et commercialise sa production. Celles qui n'ont pas l'agrément d'exportation traitent leurs produits dans l'usine d'une société agréée. La plupart des exportateurs vendent leur production à des sociétés intermédiaires étrangères de distribution, mais pas directement aux clients.

### 1.4.4. Structure de gestion

La gestion de l'exploitation des langoustes implique plusieurs structures relevant de la tutelle du MAEP. Le Service de Promotion de la pêche Artisanale, de la Direction de la Pêche et des Ressources Halieutiques, traite les demandes d'autorisations l'émission des 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, application de la réglementation sur la période de fermeture, la taille marchande, les femelles ovées, les engins de pêche prohibés, 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 (DSAPS), avec les Vétérinaires Officiels se charge 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

Parmi les produits halieutiques que Madagascar exporte, les langoustes occupent le quatrième rang (1,85%, en 2001), en terme de valeur, après les crevettes (73,29%), les conserves de thons (15,70%) et les poissons (5,54%). Elles ont apporté l'équivalent de 19.652.600.000 FMG de devises étrangères pour l'année 2001.

Exportation de langoustes en 1999, 2000 et 2001 (Quantité en tonnes et Valeur en FMG X 10<sup>6</sup>).

Années	1999		2000		2001	
	Q	V	Q	V	Q	V
Entières	137,5	6 942,9	215,1	14 609,4	227,0	16 056,4
Queues	62,0	6 280,5	43,3	4 146,2	29,2	3 565,9
Têtes					0,1	3,4
décortiquées					0,4	26,9
<b>S/Total</b>	<b>199,5</b>	<b>13 223,4</b>	<b>258,3</b>	<b>18 755,6</b>	<b>256,7</b>	<b>19 652,6</b>

Le marché extérieur reste très demandeur pour les langoustes rouges en général ; les vertes sont aussi prisées notamment sur les marchés asiatiques.

La pêcherie contribue à la création d'emplois tournant autour de la collecte, du transport et du traitement à l'usine et représente pour les pêcheurs des zones à fortes potentialités une part déterminante de leur revenu annuel.

Malgré une forte augmentation du prix d'achat aux pêcheurs, le niveau de vie de ceux-ci ne s'est pas beaucoup amélioré. Les problèmes de santé et de mal-nutrition persistent. L'éducation est négligée et le taux de scolarisation des enfants est relativement bas. Le problème d'endettement durant la période de fermeture est encore très fréquent. D'après une étude menée en 1990, le revenu moyen par pêcheur de langoustes et par campagne n'a cessé d'augmenter : estimé à 155 000 FMG en 1987, il est passé à 925 000 FMG en 1988 pour arriver, en 1989, à 1 600 000 FMG. Ce revenu serait multiplié par 2 avec un prix moyen actuel d'environ 25 000 FMG/kg aux pêcheurs. Avec ce prix, les 359 tonnes produites en 2001 auraient généré 8,975 milliards de recettes pour l'ensemble des pêcheurs concernés.

Au niveau international, le cours actuel des langoustes varie, selon les espèces, les calibres et les clients. Les prix FOB Madagascar oscillaient, en 2001/2002, entre 9,5 US\$ et 16,0 US\$/kg pour les entières congelées, entre 20,0 US\$ et 27 US\$/kg pour les queues congelées. Les prix des langoustes vivantes sont, en général, 30 à 40% plus élevés que ceux des entières congelées.



## 2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

### 2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forte demande sur le marché international.</li> <li>• Langoustes rouges malgaches très appréciées sur le marché extérieur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eloignement de Madagascar par rapport aux marchés posant des problèmes pour l'exportation de langoustes vivantes.</li> <li>• Passage obligatoire à Antananarivo pour l'exportation de langoustes vivantes à partir de Taolagnaro, principale zone de production (augmentation des taux de mortalité).</li> <li>• Mauvais état de la mer limitant les sorties de pêche des piroguiers.</li> </ul>

### 2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existence de stocks non encore exploités : langoustes en eaux profondes et zones hors de portée de la pêche traditionnelle.</li> <li>• Langoustes côtières exploitables avec des moyens assez simples et relativement peu coûteux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manque de connaissance sur la ressource (potentialités, zones de pêche, migration).</li> <li>• Pirogues peu stables limitant les sorties en mer.</li> <li>• Sécurité en mer non assurée.</li> <li>• Techniques et engins de pêche rudimentaires.</li> <li>• Matériaux et bois de plus en plus rare pour la fabrication des nasses et des pirogues.</li> <li>• Raréfaction des appâts.</li> <li>• Pauvreté des pêcheurs.</li> <li>• Pertes après captures très importantes.</li> <li>• Non respect de la réglementation (période de fermeture, taille marchande, femelle ovée, engins prohibés).</li> </ul>

## 3. POLITIQUE

### 3.1. Enoncé de la politique

Il s'agit d'augmenter les recettes en devises apportées par l'exportation des langoustes ainsi que d'améliorer le revenu et les conditions de vie des pêcheurs traditionnels exploitant cette ressource.

### 3.2. Objectifs

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

- augmenter la production pour l'exportation ;
- mieux valoriser les captures.

### 3.3. Stratégies

Pour réaliser ces objectifs, les stratégies préconisées sont les suivantes :

- rationaliser l'exploitation existante ;
- promouvoir l'exploitation des stocks non encore exploités.

### **3.4. Grands axes d'actions**

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

- définition et application d'un plan d'aménagement de l'exploitation des langoustes,
- amélioration des connaissances sur la ressource ;
- amélioration des techniques et engins de pêche ;
- promotion de la mytiliculture pour la fourniture d'appâts ;
- amélioration des conditions de travail et de vie des pêcheurs par le biais de projets de développement intégré ;
- redynamisation des petites et moyennes entreprises de collecte exportatrices ;
- réalisation, en collaboration avec des opérateurs privés, de pêches de prospection de type commercial au-delà des zones actuellement exploitées.

## **ANNEXES**

### **Abréviations**

<b>BAD</b>	Banque Africaine de Développement.
<b>FAO</b>	Food and Agriculture Organisation.
<b>FDHA</b>	Fonds de Développement Halieutique et Aquicole.
<b>GOLDS</b>	Groupement des Opérateurs Langoustiers Du Sud.
<b>PSDR</b>	Projet de Soutien au Développement Rural.

### **Références**

GIUDICELLI M.. Les pêcheries maritimes malgaches ; leurs principaux potentiels et leurs besoins pour le développement. Document OISO, RAF/79/065, Seychelles. 1984.

ROULLOT J.. Le développement de la pêche aux crabes des palétuviers et des crustacés d'eau profonde à Madagascar. Document OISO, RAF/87/008, Victoria, Seychelles. 1988.

RABESALAMA A. R.. Essai d'amélioration du casier à langoustes dans le Sud de Madagascar. Centre Universitaire régional de Toliara. Mémoire d'ingénieur halieutique. UFSH station marine, Toliara, Madagascar. 1989.

RALISON A.. Les potentiels des ressources halieutiques maritimes et leur niveau d'exploitation in Rapport du séminaire national sur les politiques et la planification du développement des pêches à Madagascar, MPAEF/FAO, Projet MAG/85/014, Antananarivo, Madagascar. 1990.

RABENEVANANA M. W., BEMAHEFA J.. Etude socio-économique de la pêche langoustière australe malgache, in Actes du séminaire sur l'aménagement de la pêche de langoustes au Nord- de Fort-Dauphin, Document OISO, RAF/87/008, Victoria, Seychelles. 1991.

BAUTIL B. R. et MARA E.R.. Etude préliminaire de la ressource en langoustes Palinuridae du Sud-Est de Madagascar ; in Butil B.R. et Ardill J.D., 1990 rédacteurs, Actes du séminaire sur l'aménagement de la pêche de langouste au Nord de Fort-Dauphin, Projet Régional de l'Océan Indien Sud Occidental, RAF/87/008/DR/64/F. 1991.

ANDRIANAIVOJAONA Ch. Et al.. Pêche et aquaculture à Madagascar. Bilan diagnostic, MERH/FAO, Antananarivo, Madagasca. 1992.

Mara E. R.. Bioécologie et dynamique des populations de langoustes Palinuridae australes Malgaches. Thèse de Doctorat Université de Toliara, Institut Halieutique et des Sciences Marines, Toliara, Madagascar. 1993.

RAKOTOZANANY N.. Caractéristique de la pêche traditionnelle dans la CIRPRH de Fort-Dauphin et estimation de la production, in Aménagement de la pêche langoustière, MPRH/FAO, MAG/97/008, Antananarivo, Madagascar. 1999.

ANDRIANTSOA M.. Caractéristiques socio-économiques de la pêche traditionnelle langoustière dans la région de Fort-Dauphin, in Aménagement de la pêche langoustière, MPRH/FAO, MAG/97/008, Antananarivo, Madagascar. 1999.

BAUTIL B. R.. Les pêcheries de langouste à épines : généralités de leur exploitation in Aménagement de la pêche langoustière, MPRH/FAO/MAG/97/008, Antananarivo, Madagascar. 1999.

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

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

### **Petit glossaire**

**Etale de basse mer.** Période de la marée pendant laquelle la mer se stabilise à son niveau le plus bas avant de remonter.

**Néritique.** En eau côtière.