

MARCHE MONDIAL DE LA BECHE-DE-MER

RAPPORT PROVISOIRE

Chantal CONAND
Centre ORSTOM de NOUMEA

Septembre 1980

Dans le cadre de l'évaluation des ressources du lagon de Nouvelle-Calédonie, l'ORSTOM effectue une étude des holothuries d'intérêt commercial. Leur pêche et leur transformation en bêche-de-mer (ou trévang en malais, hoi-som en chinois, iriko en japonais) fut une activité prospère en Nouvelle-Calédonie au dix neuvième siècle ; elle pourrait contribuer à la diversification des sources de revenus des populations locales qui la produiraient pour l'exportation.

La bêche-de-mer est un produit alimentaire obtenu par la préparation du tégument de certaines holothuries ; très apprécié des populations chinoises, il est utilisé pour préparer des soupes ou des plats raffinés. Au Japon, le tégument d'autres espèces d'holothuries est consommé cru ou après des préparations simples.

K. Sachithanathan (1972) avait effectué en 1970 une étude des principaux marchés que sont Hong Kong et Singapour et de la pêche ou de ses possibilités dans certaines îles du Pacifique tropical : Papouasie Nouvelle-Guinée, Iles Salomon, Nouvelles-Hébrides, Fidji, Territoires sous tutelle des îles du Pacifique (Palau, Yap, Truck, Ponape, Majuro).

Des données plus récentes figurent dans un article de la revue Australian Fisheries (septembre 1979) et dans les annuaires statistiques des Pêches de la F.A.O. (1978).

Il m'a cependant paru intéressant en l'absence de synthèse récente sur l'évolution de ces pêcheries, la production, la consommation et le commerce, de mener une enquête dans les pays où cette activité est ancienne. Ce rapport présente les résultats obtenus actuellement et sera mis à jour lorsque d'autres réponses permettront de préciser ces premières évaluations.

Il est important de séparer dès l'abord les productions du Japon et probablement de la Corée qui se rapportent à des prises et qui sont exprimées en poids frais et celles des autres pays de la région indo-pacifique dont les statistiques se rapportent au produit traité. Or celui-ci, après le traitement, ne représente que 10 % environ de la quantité pêchée (Conand, 1979). D'autre part au Japon et en Corée la pêche ne s'exerce que sur une espèce (*Stichopus japonicus*) qui ne se trouve pas dans les autres pays.

1. - PRODUCTION DE BECHE-DE-MER. (Produit traité)

Les holothuries exploitées pour la production de bêche-de-mer présentent les caractéristiques suivantes : abondance dans les eaux littorales, grande taille des individus, épaisseur et qualité du tégument. D'autres critères, imposés par le marché, comme la technique

de traitement (par exemple : avec ou sans fumage, large incision sur la face dorsale ou petite ouverture face ventrale ...), l'aspect général, la taille, dépendent du goût du consommateur et peuvent varier d'un marchand à un autre. On peut cependant classer les espèces exploitées en 3 grandes catégories suivant la qualité du produit obtenu :

- Première qualité : les holothuries à mamelles, blanches (*Microthele fuscogilva*), noires, (*Microthele nobilis*). La demande est forte sur les principaux marchés. L'holothurie japonaise (*Stichopus japonicus*), qui n'existe pas dans les eaux tropicales, est très appréciée.

- Seconde qualité : les holothuries de sable (*Holothuria scabra*) ont actuellement un cours élevé. Cette espèce fournit la plus grande partie de la production mondiale ; c'est la seule espèce exploitée sur les côtes de l'Afrique, de l'Inde et de Sri Lanka. *Actinopyga echinites* holothurie brune et les espèces plus foncées du même genre, semblent pouvoir se vendre assez bien à Taïwan. L'holothurie ananas (*Thelenota ananas*), autrefois très appréciée, n'est plus très demandée.

- Qualité incertaine : plusieurs autres espèces de grande taille peuvent être traitées mais le marché n'est pas assuré pour le produit obtenu.

Alors que Sachithanathan cite une trentaine de pays producteurs de bêche-de-mer en 1970, il semble qu'il n'y en ait plus qu'une quinzaine en 1980. Cependant on observe actuellement des essais pour faire renaître cette activité dans certains pays ou territoires qui en ont produit au siècle dernier.

La figure 1 et le tableau présentent la production mondiale en tonnes établie à partir des statistiques de la F.A.O. (1978) et des données relatives à la même année, que l'enquête a pu fournir.

PAYS	DONNEES F.A.O. (1978)	ENQUETE (1978)
KENYA	64	
MADAGASCAR	140	140
MOZAMBIQUE	30	
FIDJI	38	15
INDONESIE	210	210
MALAISIE (et SABAH)	200	180
PHILIPPINES	154	
SALOMON	34	
INDE		80
SRI LANKA		68
TOTAL	870	

.../...

La production annuelle se situe donc probablement entre 1000 et 1500 tonnes si l'on tient compte des petites productions des îles du Pacifique tropical, du Japon et de la Corée.

2. -PRINCIPAUX MARCHES DE LA BÊCHE-DE-MER

HONG-KONG

Hong Kong est le principal acheteur de bêche-de-mer (Hoi som) fournie par l'Indonésie, les Philippines, l'Afrique et pour une petite part les îles du Pacifique tropical. Un fort pourcentage des importations est ensuite réexporté vers les pays où existe une importante population chinoise consommatrice.

Si l'on compare les données de Sachithanathan (1970) avec les statistiques du Département de l'Agriculture et des Pêches de Hong Kong (1979), l'importation est passée de moins de 500 tonnes en 1970 à plus de 1000 tonnes en 1978.

On peut suivre l'évolution des tonnages importés et réexportés et des cours correspondants de 1974 à 1978 sur la figure 2. On peut observer que le volume des importations a été multiplié par 2,5 au cours de cette période mais que le cours moyen n'a été multiplié que par 1,1. Le tonnage réexporté a été multiplié par 2, son cours par 1,7. Le tonnage non réexporté a été multiplié par 4.

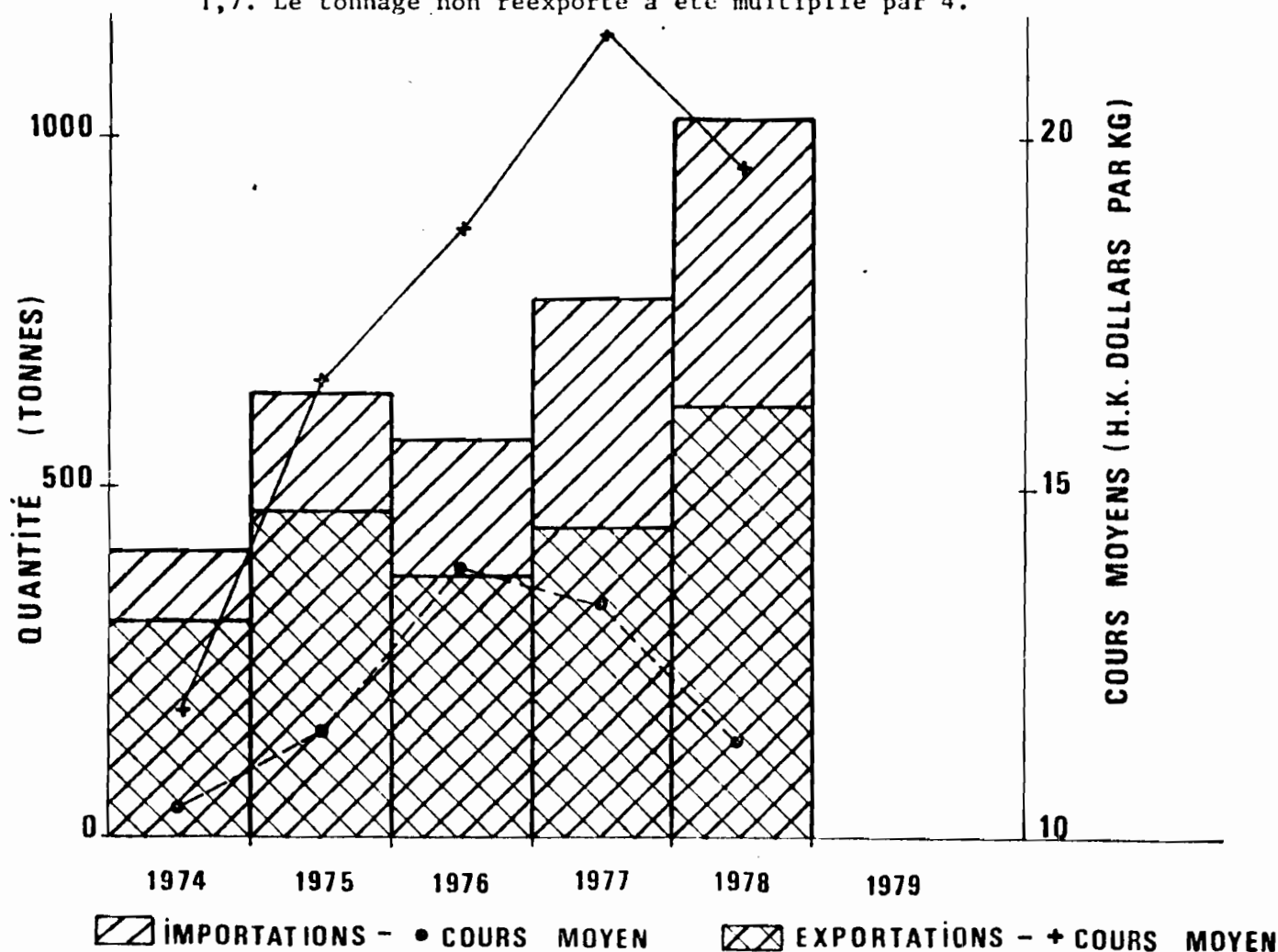


Fig. 2 : Importations et réexportations de la bêche-de-mer à Hong-Kong.

Le prix d'importation moyen pour 1978 était d'environ 180 F CFP par kg, le prix de réexportation de 310 F CFP par kg. Des renseignements plus récents indiquent que depuis cette date les prix d'importation ont connu une forte hausse. Il faut mentionner que ces prix moyens recouvrent une gamme étendue de qualités : celles-ci varient avec les espèces et la qualité du produit préparé. En 1970 le Mozambique était le principal fournisseur mais à un cours bien inférieur au cours moyen qui était d'un dollar U.S. par kg ; en 1978 l'Indonésie et les Philippines sont les principaux fournisseurs.

SINGAPOUR

C'est le second marché de la bêche-de-mer ou Hai sim. Vers 1970 les importations annuelles d'environ 400 tonnes provenaient d'une vingtaine de pays d'Afrique, d'Asie ou du Pacifique tropical.

En 1978, les importations croissaient et atteignaient 670 tonnes, ce niveau semble se maintenir avec les 288 tonnes du 1er semestre 1979.

Le prix moyen en 1978 était de 200 F CFP le kg, en 1979 il approche 300 F CFP par kg. Il faut mentionner que les principaux fournisseurs en 1979 sont les Philippines, Sri Lanka, l'Inde, avec des cours moyens très variables, respectivement 7.6, 17.9, 15 S \$ par kg. Sri Lanka fournit essentiellement l'holothurie de sable *Holothuria scabra* qui était considérée comme une espèce n'atteignant pas des cours élevés ; son traitement est cependant plus compliqué que celui des autres espèces.

AUTRES MARCHES

La Malaisie est un marché important de la bêche-de-mer mais étant à la fois producteur, importateur et consommateur, il est assez difficile d'obtenir des statistiques précises. Les importations proviennent pour leur majorité d'Indonésie (150 tonnes en 1977) et d'Inde (79 tonnes en 1977).

La Thaïlande et Taïwan sont probablement aussi des marchés importants.

La production mondiale de bêche-de-mer, estimée à partir des importations des principaux marchés, se situe entre 1000 et 1500 tonnes par an (1978). Il faut cependant mentionner qu'une partie de la production peut passer successivement sur plusieurs marchés.

Il sera nécessaire d'obtenir des informations supplémentaires concernant en particulier la Chine et Taïwan et les importations des pays consommateurs dont certains, comme les U.S.A., ont une importante minorité chinoise.

.../...

3. - PECHE DES HOLOTHURIES (Produit frais)

JAPON

L'holothurie exploitée au Japon MANAMAKO (*Stichopus japonicus*) est l'espèce dont la pêche et la biologie sont le mieux connues et l'aquaculture en est réalisée. Elle est généralement consommée crue ou après des préparations simples. Autrefois, elle était transformée en bêche-de-mer ou IRIKO et exportée en Chine. Actuellement ce produit n'est consommé que dans les restaurants chinois.

La pêche est pratiquée dans les zones cotières (2 à 20 m de profondeur) avec des chaluts à holothuries, à perche ou à rouleaux, ou avec des harpons. La réglementation varie suivant la préfecture considérée mais la pêche est généralement autorisée en hiver, de décembre à mars. Les statistiques des vingt dernières années mettent en évidence des prises régulières de 8000 à 11000 tonnes par an (poids frais) qui proviennent pour la moitié environ, de la Mer de Seto.

En dehors du tégument ou NAMAKO qui se vend cru au marché, les préparations de certains viscères sont appréciées : les intestins salés et fermentés ou KONOWATA, les ovaires séchés ou salés ou KONOKO.

Les cours moyens en 1976 dans la préfecture d'Aichi étaient de 900 yen par kg (environ 250 CFP) pour le namako et 16000 Yen par kg (environ 4500 CFP) pour le Konowata (qui a atteint un cours maximum de 24000 Yen par kg). Ces valeurs correspondent approximativement aux cours moyens relevés sur le marché de Tokyo en 1978.

Il semble que la production locale, complétée par un peu d'importation en provenance de Corée, couvre les besoins du marché japonais.

COREE

La pêche, probablement saisonnière (en avril et mai), concerne la même espèce *Stichopus japonicus*. Les captures se situaient vers 1500 tonnes jusqu'en 1975 et ont dépassé 2500 tonnes (poids frais) les 3 années suivantes. Elles sont partiellement consommées localement, partiellement exportées, après traitement, à Taïwan et au Japon.

_ ° ° _

La production mondiale de la bêche-de-mer se situe entre 1000 et 1500 tonnes de produit traité (1978). Ce tonnage correspond approximativement à 15000 tonnes de captures auxquelles il faut ajouter 12500 tonnes pêchées au Japon et en Corée.

Le marché de la bêche-de-mer dépend d'une production artisanale. Il est donc difficile d'obtenir des évaluations précises sur les captures d'holothuries et les quantités de bêche-de-mer obtenues après le traitement. Celui-ci est généralement pratiqué dans des pays en voie de développement où les salaires sont bas.

En Nouvelle-Calédonie, environ une dizaine d'espèces pourrait être pêchée pour préparer la bêche-de-mer. Les espèces qui présentent à la fois des stocks assez importants et un cours intéressant sur le marché sont : l'holothurie noire à mamelles *Microthele nobilis*, l'holo-

.../...

thurie de sable *Holothuria scabra* et l'holothurie brune *Actinopyga echinites*. Leur exploitation peut être entreprise en Nouvelle-Calédonie comme activité complémentaire de pêche, pratiquée dans les tribus à l'échelle familiale. L'exportation ne peut être envisagée que si le traitement fournit un produit de qualité bonne et constante.

SEPTEMBRE 1980

1

ANNEXE : LISTE D'IMPORTATEURS

HONG KONG

Cosmopolitan Merchandise Ltd
Office A, 4th floor
Nin Lee Commercial Bulding
45 lyndhurst Terrace

Hong Kong

CHI FU CO
14 Possession St., 1st floor

Hong Kong

CONCORD INTERNATIONAL Ltd
Pak Lee Mansion, 9th floor
6.8 King's Rd

Hong Kong

CATHAX CHINE PAX Ltd
Rm. 209, 211 Cwing on mansion
18.32 Hankow Rd

Kowloon

EASTERN PEARL INTERNATIONAL CO.
Room 608 Wong House
26.30 des Voeux Road West

Hong Kong

HEEPTONG HONG
16 c. Nam Pak Hong Bldg
22.28 Bonham Strand co.

Hong Kong

HIP WO HONG
Room 602, 6th Floor, Chung Ying Bldg
G.P.O. Box 10 189
20 Connaught Road West

Hong Kong

ON HONG NING DRUG CO
Marine Product Department
780 Nathan Road
Mongkok

Kowloon

ORIENTAL MARINE PRODUCT GROUP
P.O. Box 11.435

Hong Kong

TAI YEONG TRADING CO
Room 601, 6th floor, Lee Kin Bldg
51 Jordan Rd.,

Kowloon

TAI HING INTERNATIONAL (Trading) Ltd.
P.O. Box 5.690
308-309 International Building
141 Des Voeux Road Central

Hong Kong

TAIYO GYOGYO (HK) Ltd
Fortune House, 4/F
61 Connaught Road Central

Hong Kong

TAK FOONG CO
702 Tung Ning Building
249 Des Voeux Road Central

Hong Kong

THE NEW LIFE TRADING CO.
G.P.O. Box 2.820

Hong Kong

UNIQUE COMMERCIAL DISTRIBUTORS Ltd
1.810 Dominion Center
37-59 Queen's Road East
G.P.O. Box 293

Hong Kong

WAI YUEN CHEONG & CO Ltd
693 Nathan Road
Mongkok

Kowloon

SINGAPOUR

AVIMARINE Pte Ltd.
470-A Upper Serangoon Road

Singapore

CHOP CHIP CHAING
20 New Bridge Road
P.O. Box 3226

Singapore 1

CHOP YONG HONG
16 North Canal Street

Singapore 1

Daniel Oei Enterprises
G 80 Katong Shopping Centre
East Coast Road

Singapore 15

ENG THONG Co (Pte) Ltd.
74 South Bridge Road

Singapore 1

GUAN SOON SENG
No 19, North Canal Rd.

Singapore 1

HIAP HENG CHONG
5 North Canal Road

Singapore 1

HOCK HENG and Co
No 9, Purvis Street

Singapore 7

HON HUAT ENTERPRISES (Pte) Ltd.
13 Telok Ayer Street

Singapore 1

NG ENG WHAT
14 New Bridge Road

Singapore 1

PHOON HOAT and Co
G.P.O. Box 2414
171 Bencoolen Street

Singapore 7

TUINTUIN ENTERPRISE
304, Thomson Road

Singapore 11

TAIWAN

DOUBLE HAPPY TRADING Co Ltd.
P.O. BOX 1598

TAIPEI

GOLDEN TRUST INTERNATIONAL Corp.
8th Floor, 208, Nanking E. Road Sec. 3

TAIPEI-104

HAIDE TRADING Co. Ltd.
P.O. Box 55.242

TAIPEI-104

HSEN FU INTERNATIONAL Co. Ltd. .
2 Fc. n° 6 Lane 15 Sec.2
Hsin Shen N. Road

TAIPEI

SHINY PACIFIC INC.
P.O. BOX 8.53

TAIPEI

TAIWAN-I-ICHI TRADING Co
P.O. BOX 22 846

TAIPEI

Conand Chantal. (1980).

Marché mondial de la bêche-de-mer : rapport provisoire.

Nouméa : ORSTOM, 11 p. multigr.