

ECREVISSES MARBREES

Les conditions naturelles de la plaine de Betsimitatatra et les activités économiques de ses habitants ont contribué à entraver la prolifération rapide des écrevisses marbrées. A part ces deux éléments, le ramassage continu de ces dernières figurait également parmi les éléments à voir dans l'étude de la disparité des méfaits des écrevisses introduites. Il était question de voir les utilisations des écrevisses marbrées dans les trois sites. Dans ce sens, il s'agissait d'observer les quantités ramassées quotidiennement, les directions qu'elles prenaient et son utilisation dans les divers sites d'étude. En effet, nous avons supposé que les écrevisses marbrées sont plus nocives quand elles ne sont pas ramassées régulièrement. Comme dans la première partie, les travaux entrepris sur terrain ont également révélé une uniformité du ramassage et de l'utilisation de ces écrevisses étrangères. Cette «exploitation»⁵ des écrevisses marbrées a connu des hauts et de bas, bouleversée par la campagne de sensibilisation menée par le DBA, sans pour autant anéantie, puisque la continuité de cette action de ramassage a largement contribué à l'amortissement des méfaits de ces écrevisses marbrées.

Aussi, cette deuxième partie présentera-t-elle d'une part les formes de cette exploitation avant la campagne de sensibilisation menée par le DBA et ses impacts dans la vie des riverains de la plaine. D'autre part, on parlera des modifications opérées dans l'exploitation de ces écrevisses marbrées ainsi que les raisons de sa persistance malgré la conscientisation effectuée.

⁵ Voir glossaire

UNE EPHEMERE PROSPERITE DE LA VENTE DES ECREVISSES MARBREES

Avant l'existence des écrevisses marbrées dans la plaine de Betsimitatatra, les écrevisses présentes sur le marché provenaient de la côte orientale de Madagascar. En ces temps, la consommation de ces derniers était réservée à la couche aisée de la société tananarivienne. A la fin de l'année 2006, c'était toujours le cas, le prix des sois disants «Foza orana » était de 700Ar le kopoaka. Ce qui faisait que le ramassage de ces écrevisses étrangères s'avérait rentable et venait s'ajouter aux activités économiques déjà existantes dans la plaine, une production, de plus, orientée vers le marché. Ceux qui avaient l'esprit commercial trouvaient en elles une ressource à exploiter, d'autres les ramassaient pour en faire de la nourriture ou pour ravitailler leur petit élevage. En effet, les Ems sont à la fois une ressource monétaire et alimentaire.

III.1- Essor de la vente des EMs

Avant de parler de sa commercialisation, il est incontournable de voir les moyens mis en œuvre pour le ramassage des écrevisses. Des ramasseurs aux consommateurs, les écrevisses marbrées font un long voyage. Tout commence dans la plaine : les pêcheurs recueillent les écrevisses, puis ces dernières passent aux mains des revendeurs avant d'arriver sur la table des consommateurs.

III.1.1- Plaine du Betsimitatatra : espace pourvoyeuse d'EMs

III.1.1.1- Moyen de ramassage classique

Les moyens utilisés restent des matériels classiques comme les nasses (photo A). Les pêcheurs déposent leurs nasses dans les rizières la nuit et les récupèrent le lendemain et ainsi de suite.



A



B



C



D

Planche 3 : Les moyens de pêche des EMs

Clichés de l'auteur

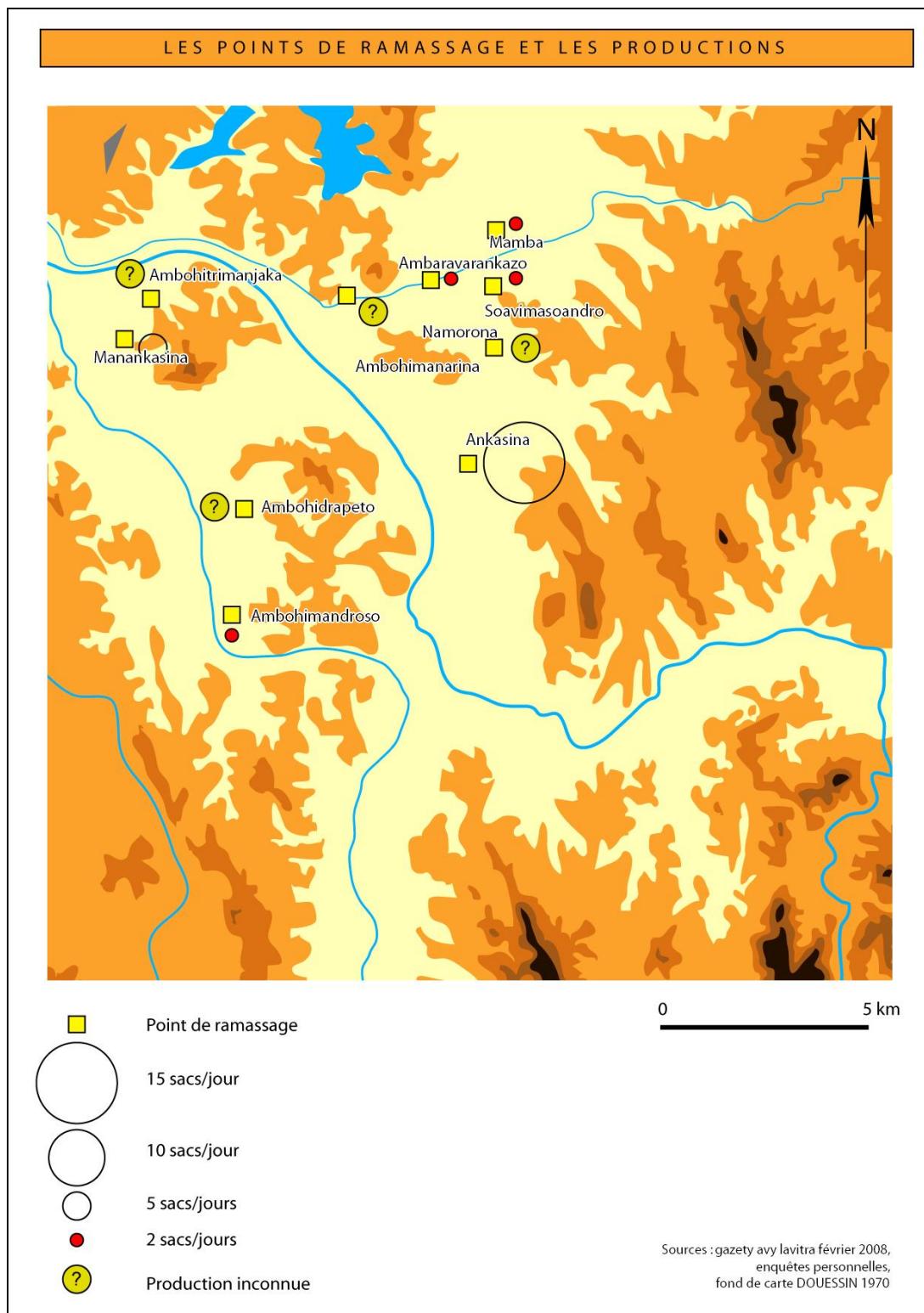
Ou à l'aide d'une épuisette (A) ou avec un voile (photo B) ou encore avec du filet épervier (photo C) ou tout simplement à la main (photo D) ; le ramassage des Ems s'effectue en plein jour et dans la majorité des cas à l'extrémité d'une buse de drainage des eaux des rizières où les eaux tourbillonnent. Une fois ramassées, les écrevisses sont emportées par les revendeurs jusqu'aux points de vente habituels

Point de ramassage et production journalière

Le quartier d'Ankasina est la principale productrice d'écrevisses marbrées de toute la plaine. En effet, selon un article du « gazety avy lavitra⁶ » du 4 février 2008, les pêcheurs de ce quartier amasseraient 12 à 15 sacs d'EMs par jour.

Cette affirmation est confirmée par 20 personnes enquêtées lors de nos travaux de terrain. La production est charriée quotidiennement par pousse-pousse. L'utilisation et la direction que prenait cette forte production restent méconnues jusqu'à présent. Mais on pourrait avancer deux hypothèses concernant la destination de ces écrevisses. D'une part, ces écrevisses stimulent la croissance des petits cochons et l'engraissement des grands. De ce fait, certains gros éleveurs passent des commandes auprès des fournisseurs d'écrevisses marbrées de la plaine. D'autre part, quelques journaux de la capitale affirment que ces écrevisses sont déjà aussi présentes dans les zones aux alentours de la région Analamanga notamment les régions Alaotra Mangoro, Vakinankaratra et Itasy. Cette affirmation est contestée par les dires d'un chercheur de la Faculté des Sciences de l'Université d'Antananarivo qui avance que ces écrevisses ne sont pas originaires de ces régions précitées. On est alors emmené à penser que les EMs présentent dans ces localités sont peut être originaires du fokontany d'Ankasina dans la plaine de Betsimitatatra. Aucun point de ramassage de la capitale ne rivalise avec cette production, le fokontany de Manakasina de la commune rurale d'Ambohitrimanjaka vient tout de suite après, avec une production journalière de 5 sacs. Une grande partie de cette production est destinée au marché du fokontany en question et aux besoins des ménages de la commune, le reste est orienté vers la capitale.

Les autres points de ramassage ont une production largement inférieur à celle de ces deux premières, de l'ordre de 3 sacs par jour. Il s'agit de deux sites dans le quartier de Mamba dans le fokontany de Soavimasoandro, il en est de même pour le fokontany d'Ambaravarankazo dans le sixième arrondissement de la CUA. Quant aux autres points de ramassage, 15 personnes enquêtées nous ont révélé l'existence de ces sites mais ils n'ont pas divulgué des informations concernant leurs productions journalières. A savoir, le fokontany d'Ikopakely de la CR d'Ambohitrimanjaka, au niveau du pont d'Ambohidroa du sixième arrondissement de la CUA et d'Amorona du fokontany de Soavimasoandro.



Croquis 7 : Les points de ramassage avec leur production

Réalisation auteur, fond de carte DOUESSIN 1970

III.1.2- Flux intense et orienté vers le centre-ville

Quand la vente des EMs était encore libre, on en voyait dans tous les grands marchés de la capitale et il en était de même dans les petits fokontany des environs. La quantité des flux allait d'un seau à deux sacs par jour sur une distance de 800m à des centaines de kilomètres, en fonction de la destination ; à savoir les quartiers de la capitale ou les régions environnantes.

Dans le cas du fokontany de Soavimasoandro, les points de départ sont le quartier de Mamba et au niveau du pont d'Amboditanimena. Pour le premier point, les productions vont dans plusieurs directions comme le montre ce prochain tableau.

Destination	Quantité par jour
Ambohimarina	1 seau
Soavimasoandro	2 seaux
Analamahitsy	4 seaux
Androhibe	2 seaux
Ambohitrarahaba	4 seaux
Amboniloha	1 seau
1 seau a une capacité de 12 l	

Tableau 5 : Productions et destination journalières pour Soavimasoandro

Source : Enquête 2008.

En dehors des points de vente montrés par ce tableau, le fokontany en question possède 2 points de ventes : Amboditanimena et Ambohidrazana. A part ces destinations, une marchande emmène de temps en temps un demi sac d'écrevisses à Mahitsy, voire plus loin, dans la commune de Firavahana - district de Tsiroanomandidy dans le but de le troquer contre du paddy. Cette dernière nous a confié que la première fois qu'elle a emmené ces EMs, le résultat était désastreux car toutes les écrevisses n'ont pas survécu à un voyage d'une journée. Excepté ce dernier flux, l'acheminement des écrevisses jusqu'aux marchés s'effectue à pieds. La photo satellite N°1 nous permettra de voir en un clin d'œil le point de ramassage et les points de vente du fokontany de Soavimasoandro.

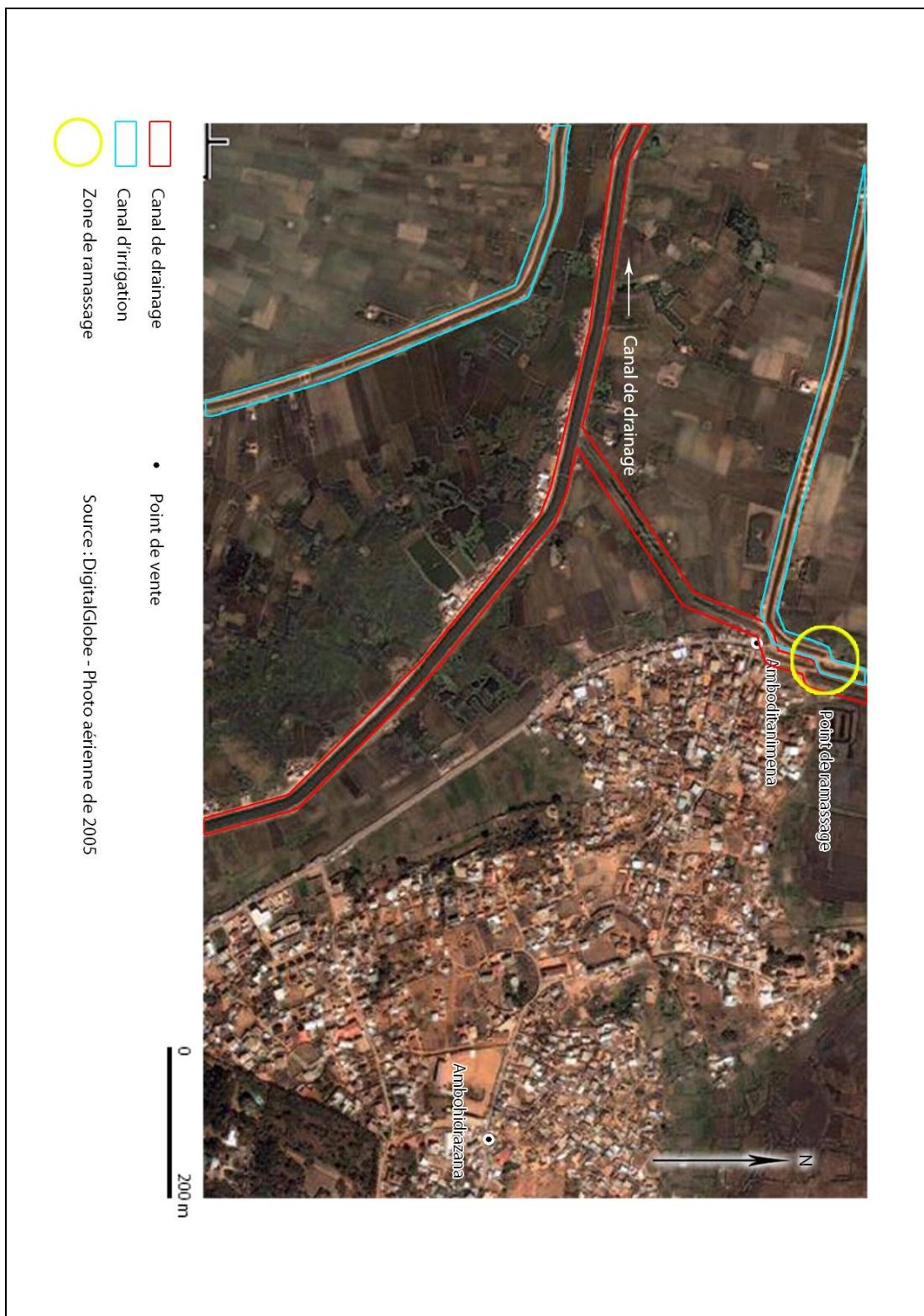


Photo satellite 1 : Les points de vente de Soavimasoandro

Source : digital globe- photo aérienne 2005

Modification : Auteur

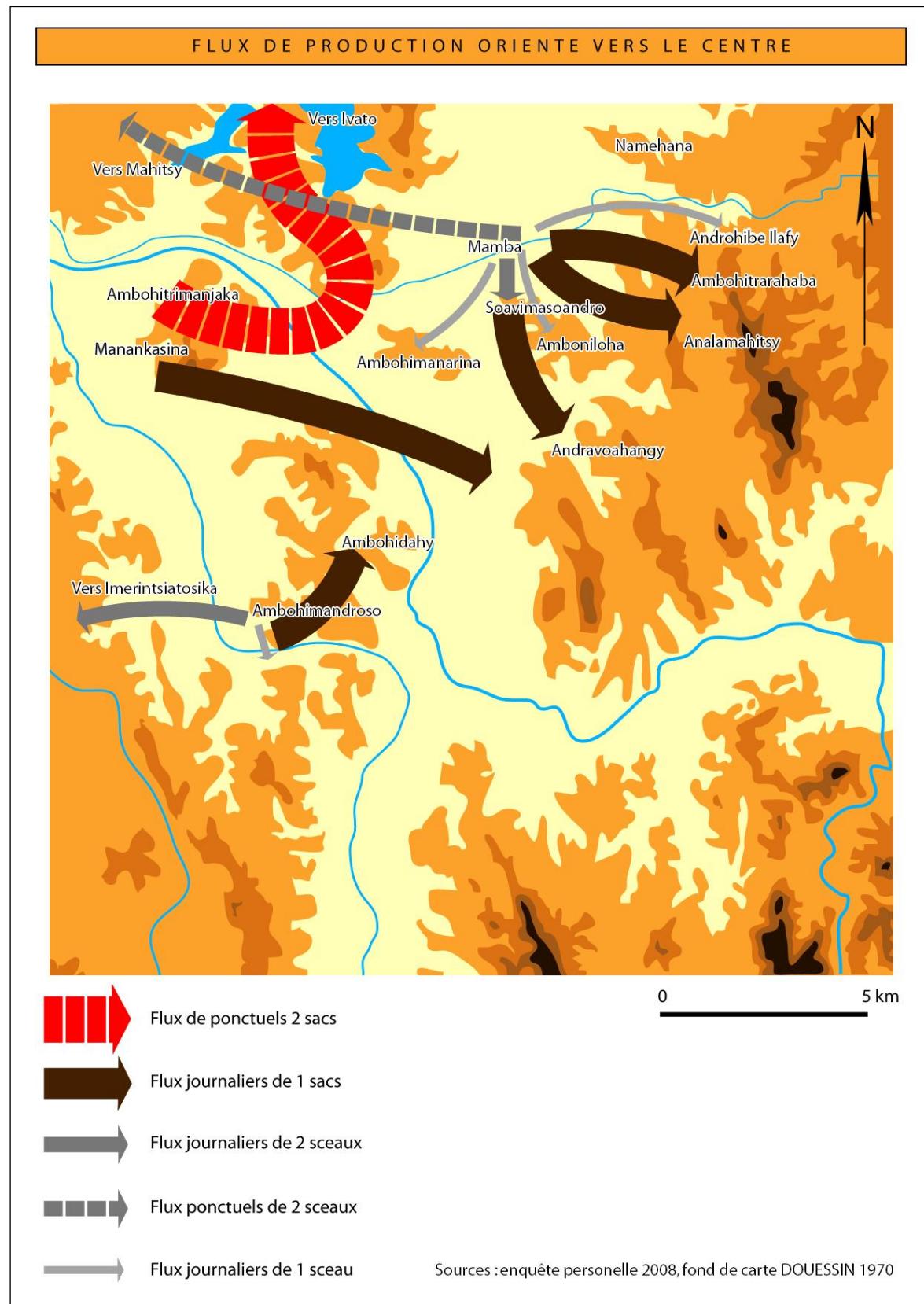
Du côté d'Ambohitrimanjaka dont la production s'élève à 5 sacs par jour, elle est en grande partie orientée vers les marchés de la CUA et vers les marches sur l'axe Talatamaty et Ivato, le reste est écoulé sur place par la demande des ménages du fokontany de Manakasina et de la commune.

Pour ce qui est des productions en direction des marches d'Ivato, des marchands originaires d'Ambohitrimanjaka transportent ponctuellement avec deux bicyclettes un sac d'écrevisse chacun, dans un but d'écouler leur production sur le marché de Talatamaty.

Nous n'avons pas pu obtenir d'informations précises concernant la production dans ce fokontany en raison de la réticence de la population à la question relative aux écrevisses, puisque nos travaux de terrain se sont déroulés juste après la deuxième conscientisation, marquée par la journée mondiale des zones humides⁷. Le message véhiculé pendant la campagne de sensibilisation menée par la DBA a entraîné une polémique au niveau de la population. Alors, les personnes enquêtées ont manifesté de la crainte et dissimulaient certaines informations, elles nous ont assimilés à des agents de l'Etat envoyés pour arrêter les exploitants de cette ressource c'est-à-dire les ramasseurs et les revendeurs. De plus, les transactions s'effectuent à 4 heures du matin qu'il nous était impossible d'être sur place à une heure aussi tôt.

Il en est de même pour les habitants d'Ambavahaditokana qui ont recelé quelques informations concernant la filière écrevisses. Chaque fois que nous arrivions dans un ménage, les personnes enquêtées nous évitaient et quand elles acceptaient, le nom des ramasseurs n'est jamais divulgué. Heureusement qu'avec l'aide du président du fokontany et de quelques ramasseurs, nous avons pu obtenir quelques informations qui nous ont paru intéressantes. Un vendeur nous a avoué qu'il écoulait ces écrevisses à Imeritsiatosika, un demi-sac par jour. Quant au chef fokontany, un amateur de « Foza orana », nous a affirmé que la production locale est écoulée sur le marché d'Anjanandrambony et aux dalles d'Itaosy sinon tout simplement phagocyté par les ménages du fokontany d'Ambohimandroso.

⁷ 02 février journée mondiale des zones humides célébrées à Ambohitrimanjaka



Croquis 1 : flux de production d'écrevisses marbrées

Fond de carte DOUESSIN 1970

Réalisation auteur

Pour atteindre de telle production, les ramasseurs se lèvent à 2 heures du matin, ils bravent le froid pour amasser des écrevisses qui pourraient être une source de revenu financier très rentable, vu l'engouement des consommateurs pour des EMs considérées comme une nouvelle ressource.

III.2- Une nouvelle ressource

Les EMs ont séduit ses amateurs par son goût, son prix bon marché. Des ménagères n'hésitent pas à en faire des mets. Les petits éleveurs aussi ont essayé de les intégrer dans l'alimentation des cochons et des canards.

III.2.1-Une ressource alimentaire

III.2.1.1- Un met bien apprécié

Actuellement, tout le monde peut s'offrir une dégustation des écrevisses marbrées. Au début de son apparition, la population de la plaine les a assimilées aux écrevisses endémiques. Tous les curieux se ruaien pour goûter aux EMs devenues abondantes sur le marché. Les mères de familles que nous avons interviewées les ont qualifiées de met facile à préparer et économique.



Photo 9 : Ecrevisses marbrées sautées

Cliché de l'auteur

Ces ménagères nous ont confié que la vie dans la capitale va à un rythme accéléré, alors elles ne cherchent pas loin pour leur met. Les EMs sont faciles à

préparer, économique en temps et en finance. Une mère de famille nous a confié qu'il suffisait de bien laver les écrevisses, chauffer l'huile, sauter les écrevisses salées et épicées et c'est prêt. La cuisson ne devrait pas dépasser dix à quinze minutes puisque la chair dans la queue de l'écrevisse durcisse et rapetisse au fur et à mesure que la cuisson se prolonge.

Les habitués de bars ont également pris goût aux écrevisses marbrées, elles font office de «tsaky» pour accompagner les boissons alcooliques. Tous ceux qui en avaient consommé, chez eux ou ailleurs, ont senti un envirrement pour son goût. Il en allait de même pour les canards et les cochons.

III.2.1.2- Essai dans l'alimentation animale

III.2.1.2.1 Elevage de canards

L'élevage de canard a une importance considérable par le nombre de tête élevé chaque saison. C'est un élevage de type semi-intensif, c'est-à-dire que, pendant la journée, les canards errent dans les rizières et les canaux d'irrigation en quête de nourriture. Tous les petits des animaux aquatiques tels que têtards sont chassés par les canards et les écrevisses marbrées n'échappent pas à cette prédation. Désormais elles font partie de l'alimentation des canards.

Un canard peut consommer jusqu'à cinq EMs par jour, outre les maïs et escargots, et si nous effectuons un calcul simple : un canard consomme cinq écrevisses par jour et il faut 4 mois (soit 120 jours) pour qu'un canard soit commercialisable. A chaque saison, les trois sites produisent aux alentours de 4 000 têtes de canards. En une journée donc, ces 4 000 canards consommeraient 20 000 écrevisses marbrées et en 120 jours le nombre d'écrevisses consommées serait de 2 400 000.

$$4\,000 \text{ canards} \times 5 \text{ Ems} \times 120 \text{ jours} = 2\,400\,000 \text{ écrevisses marbrées.}$$

Afin de mieux appréhender la quantité de cette consommation par les canards, il faudrait la convertir en sac d'écrevisse. Dans un kapoaka d'écrevisses, il y a en moyenne 25 pièces et un sac plein contient aux alentours de 100 kapoaka soit 2 500 pièces. Ce qui nous donne 960 sacs en quatre mois soit 2 880 sacs en une année.

Un prélèvement important qui n'inclue pas encore la quantité consommée par les cochons