

La pêche commerciale d'holothuries en Turquie

Mehmet Aydin¹

Introduction

Les espèces commerciales d'holothuries pêchées dans les eaux turques de la mer Égée, de la Méditerranée et de la mer de Marmara ne sont pas consommées en Turquie, mais exportées vers les pays d'Asie. Selon certains, on trouve 37 espèces de la famille des Holothuriidae dans la Méditerranée (Fischer et al. 1987). La pêche des espèces commerciales d'holothuries n'a pas été réglementée avant 2002, lorsqu'une nouvelle réglementation a été promulguée pour interdire la pêche d'holothuries pendant leur période de reproduction afin de protéger les stocks de ces espèces (Anonyme 2002). On dispose cependant de fort peu de données sur l'état des stocks ou sur la pêche d'holothuries en Turquie. La présente étude examine le potentiel de la pêche d'holothuries en Turquie.

Les espèces commerciales d'holothuries de la Turquie

La présente étude concerne uniquement les espèces commerciales d'holothuries communément trouvées dans les eaux côtières turques, *Holothuria tubulosa*, *H. sanctori*, *H. polii*, *H. mammata* et *Stichopus regalis* (figures 1, 2 et 3). Les données relatives à la production totale et aux méthodes de transformation proviennent de l'Institut national de la statistique (Ankara, Turquie), de la Direction générale de la protection et des contrôles (Ankara, Turquie) et de sociétés du secteur privé (Izmir, Turquie).

Production et transformation

La production totale d'holothuries de la Turquie au cours des années récentes est présentée au tableau 1. Sur les 5

espèces visées par la présente étude, *H. tubulosa*, *H. polii* et *H. mammata* sont les plus exportées. Elles se reproduisent principalement dans les eaux côtières pendant l'été méditerranéen, en juillet, août et septembre (Despalatovic et al. 2004). Elles vivent dans les zones côtières, sur des substrats durs ou mous, de 0 à 100 m de profondeur. Les prairies de *Posidonia oceanica* sont des habitats qui conviennent bien à ces espèces (Fischer et al. 1987).

Stichopus regalis n'a été exporté qu'en 1996 et 1997. Cette espèce fréquente la mer de Marmara et on la trouve communément à plus de 40 m de profondeur (Kinacgil et al. 2003).

Les quantités produites ont varié entre 1996 et 2007 et la production a même cessé de 1998 à 2001. Il est possible que la période de faible production résulte principalement d'un affaiblissement de la demande.

La réglementation autorise la pêche en plongée des holothuries toute l'année, sauf du 1^{er} août au 15 septembre. Pendant les opérations de pêche, les plongeurs sont alimentés en air par un système d'air comprimé acheminé de la surface. Un plongeur peut capturer environ 2 000 à 3 000 holothuries par jour (fig. 4). On signale également des prises accidentelles de *S. regalis* lors d'opérations de pêche de crevettes au chalut à perche dans la mer de Marmara.

Les holothuries pêchées sont achetées à l'unité par les transformateurs, à qui elles sont livrées en fûts de plastique. Elles sont d'abord éviscérées, puis lavées à l'eau froide. Les transformateurs mettent en œuvre diverses techniques de transformation (tableau 1) en fonction des

Tableau 1. Production totale et méthodes de transformation d'holothuries en Turquie. (Sources des données : 2006–2007 - DIE. 1996 à 2005 - Sociétés du secteur privé et Direction générale de la protection et des contrôles.)

Année	Production totale (kg)	Transformation	Base de calcul des quantités
1996	19 868	Surgélation	Frais
1997	37 665	Surgélation	Frais
2002	172	Farine	Séché
2003	10 843	Séchage et farine	Séché
2004	5 421	Séchage	Séché
2005	53 293	Séchage et surgélation	Séché + frais
2006	24 200	Séchage et surgélation	Séché + frais
2007	77 238	Surgélation, séchage et salage	Séché + frais

1. PhD, Mediterranean Fisheries Research, Production and Education Institute, Antalya, Turquie. Courriel : maydin69@hotmail.com

demandes de leurs clients, mais les holothuries sont généralement exportées séchées et surgelées (fig. 5).

Deux méthodes de séchage sont utilisées, soit au soleil, soit par étuvage. Le séchage au soleil est préféré, car plus économique. Cependant, l'étuvage à une température de 50° C à 60° C pendant 30 minutes est également pratiqué, notamment en hiver.

Un kilo de produit correspond à 22 à 90 holothuries surgelées, ou 45 à 270 holothuries séchées. Le prix d'un kilo de produit varie de 7 à 32 dollars des États-Unis d'Amérique, et les principaux pays importateurs sont Singapour, la Corée du Sud, Taiwan, Hong Kong et la Norvège.

Bibliographie

Anonyme. 2002. Regulating the fisheries in 2002–2004, The Circular No. 35/1. The Ministry of Agriculture and Rural Affairs, Ankara, Turkey. 11 p. (en turc).

Despalotovic M., Grubelic I., Simunovic A., Antolic B. and Zuljevic A. 2004. Reproductive biology of the holothurian *Holothuria tubulosa* (Echinodermata) in the Adriatic Sea. *Journal of the Marine Biological Association of the UK* 84:409–414.

Fischer W., Schneider M. and Bauchot M.-L. 1987. Méditerranée et Mer Noire (Zone de Pêche 37). Fiches FAO d'identification des espèces pour les besoins de la pêche. Rev.1. (2 volumes).

Kınacıgil H.T., Lök A. and Gurbet R. 2003. Report on stock and catching techniques of sea cucumber (*Stichopus regalis* Cuvier, 1817) in the fishing grounds of Balıkesir-Bandırma Region. Bornova, Azmir. 52 p. (en turc)

Turkish Statistical Institute. 2006–2007. Fishery statistics. State Institution of the Statistics Prime Ministry Republic of Turkey, Ankara, Turkey. (en turc)



Figure 1. *Holothuria tubulosa* et *H. mammata*.



Figure 2. *Holothuria sanctori*.



Figure 3. *Holothuria tubulosa*, *H. mammata* et *H. polii*.



Figure 4. Système d'alimentation des plongeurs en air comprimé à partir de la surface.



Figure 5. *H. tubulosa* séchée.