



Transformation des holothuries en bêche-de-mer Manuel destiné aux pêcheurs océaniques

Rédigé par Steven Purcell et illustré par Jipé Le-Bars, ce manuel s'adresse aux pêcheurs d'holothuries en Océanie. Il a été réalisé par l'Université Southern Cross et la CPS avec le concours financier du Centre australien pour la recherche agricole internationale (ACIAR).

Le terme « transformation » utilisé dans ce manuel recouvre toutes les étapes menant de l'holothurie fraîche au produit séché appelé bêche-de-mer : coupe, salage, cuisson, fumage et séchage.

Le prix obtenu par le pêcheur pour l'holothurie séchée dépend de l'espèce, de la taille et de la qualité de la bêche-de-mer. En effet, le consommateur asiatique recherche un produit d'aspect agréable et goûteux une fois préparé. Sur ces marchés, le prix d'une holothurie transformée dans les règles de l'art est donc nettement supérieur à celui d'un produit de qualité médiocre.

Les pêcheurs ne connaissant souvent pas les meilleures méthodes de transformation, ils ne retirent pas toujours le meilleur prix de leur travail.

Or, il existe de nombreuses méthodes de transformation permettant d'obtenir un produit de qualité. Le manuel présenté ici passe en revue les meilleures pratiques pouvant être mises en œuvre par les pêcheurs avec les moyens disponibles dans leurs villages. Il est publié en anglais³, en fidjien⁴, en kiribati⁵ et en tongien⁶.

Pour obtenir de plus amples informations :

Steven W. Purcell

Chargé de recherche principal, Université Southern Cross

Steven.Purcell@scu.edu.au

¹ http://www.spc.int/DigitalLibrary/Doc/FAME/Brochures/Anon_10_GiantTrevally_VF.pdf

² Voir l'article de Carl McNeil en page 39 du présent numéro de la Lettre d'information sur les pêches.

³ http://www.spc.int/DigitalLibrary/Doc/FAME/Manuals/Purcell_14_Sea_cucumber_processing.pdf

⁴ http://www.spc.int/DigitalLibrary/Doc/FAME/Manuals/Purcell_14_Sea_cucumber_processing_Fiji.pdf

⁵ http://www.spc.int/DigitalLibrary/Doc/FAME/Manuals/Purcell_14_Sea_cucumber_processing_Kiribati.pdf

⁶ http://www.spc.int/DigitalLibrary/Doc/FAME/Manuals/Purcell_14_Sea_cucumber_processing_Tonga.pdf