

Comme d'autres espèces d'holothuries, *C. japonica* est très prisée en Orient où elle est considérée à la fois comme un mets savoureux et un produit très utile pour la pharmacologie. Les données obtenues par des chercheurs de Vladivostok ont démontré le bien-fondé de cette réputation. Comme d'autres espèces d'holothuries, *C. japonica* contient des glycosides triterpéniques à effet biologique marqué (Kalinin, V. I., V. S. Levin & V. A. Stonic, 1994). Ces effets sont similaires à ceux que provoque la plante légendaire, le *ginseng*. En Russie, les substances chimiques extraites de la solution qui reste après avoir fait bouillir ces holothuries (puisque les glycosides sont solubles dans l'eau) entrent dans la fabrication de médicaments à usage vétérinaire et servent d'additif aux pâtes dentifrices, crèmes, etc.

Le potentiel d'utilisation de *Cucumaria japonica* en Russie est extrêmement élevé. Contrairement à d'autres espèces à haute valeur commerciale qui sont déjà surexploitées, comme *Apostichopus japonicus*, dont le total des prises déclarées actuellement en Russie ne dépasse plus les 50 tonnes, la cucumaria japonaise devrait faire l'objet d'une exploitation de plus en plus importante.

Bibliographie

Kalinin, V. I., V. S. Levin & V. A. Stonic (1994). The chemical morphology: triterpene glycosides of sea cucumbers (Holothurioidea, Echinodermata). Vladivostok: Dalnauka Press. 284 p.

Options en matière de gestion des zones de pêche d'holothuries exploitées par des plongeurs professionnels en Basse-Californie (Mexique)

Par Lily R.S. Castro,
National Institute of Fisheries,
P.O. Box 1306, Ensenada, B.C. Mexique 22800

Isostichopus fuscus et *Parastichopus parvimensis* ont été exploitées commercialement en Basse-Californie au cours des dix et six dernières années, respectivement. Elles sont vendues entières, vidées et séchées, bouillies, semi-congelées ou fraîches. Tous ces produits sont exportés vers les États-Unis, d'où ils sont réexportés vers l'Asie. De 1988 à 1994, les quantités débarquées ont été de l'ordre de 1 000 tonnes (poids total des produits frais) et le record a été battu en 1991 avec près de 2 000 tonnes.

Jusqu'à présent la pêche de l'holothurie était pratiquement libre. Les plongeurs pouvaient pêcher où bon leur semblait 365 jours par an à condition d'être titulaires d'un permis.

En 1992 et 1993, une baisse sensible des prises par unité d'effort (PUE) de plongées et du volume total des prises a été enregistrée à cause de "l'explosion" de l'effort de pêche (augmentation du nombre de permis délivrés et expansion des flottilles). Compte tenu de la baisse des taux de prise et des PUE ainsi que de l'augmentation des profondeurs auxquelles les plongeurs sont amenés à pêcher, il est apparu que la ressource avait été surexploitée et qu'il était grand temps de faire de sérieux efforts de gestion. A cet égard, l'instauration de périodes de fermeture, de limites de taille, la réalisation de comptages sous-marins à vue et une surveillance

des prises sont autant de facteurs qui ont contribué à la préservation de la ressource.

En février 1994, la nouvelle réglementation prévoyant la fermeture de la pêche du 1^{er} octobre au 30 avril était adoptée. Ce répit annuel de cinq mois avait pour objet de permettre la reproduction. Différentes limites de taille (26-23 cm et 24-21 cm) et limites de poids (550-400 gr et 350-200 gr) furent proposées pour les pièces entières et pour les pièces vidées et ouvertes, respectivement.

Pour les taux de prise et de PUE, il est recommandé de ne pas dépasser 1 000 tonnes par an (c'est-à-dire par campagne) pour une flottille de 50 unités et 14 permis.

Cette réglementation n'est pas encore entrée en vigueur, mais en mai 1994, l'institut national de l'écologie (*National Institute of Ecology*) décréta que *I. fuscus* avait le statut d'espèce "en voie de disparition" le long de la côte Pacifique du Mexique et, partant, qu'il était interdit de capturer cette ressource dans toute la zone.

Des modifications seront apportées ultérieurement à cette réglementation, selon les informations qui ressortiront de nos études.

