UNION AFRICAINE
BUREAU INTERAFRICAIN
DES RESSOURCES ANIMALES

Sweden
Sverige

RAPPORT MISSIONS AUX COMORES ET A MADAGASCAR

Du 25 Février au 11 Mars 2026



Citation: UA-BIRA, 2026. RAPPORT de l' Atelier régional de formation sur la manipulation, le traitement et la conservation des poulpes dans l'océan Indien occidental (OIO) pour un meilleur accès au marché aux fins de la conservation de la biodiversité aquatique et de la gestion environnementale

Tous droits réservés. La reproduction et la diffusion du contenu de ce produit d'information à des fins éducatives ou à d'autres fins non commerciales sont autorisées sans autorisation écrite préalable des détenteurs des droits d'auteur, à condition que la source soit dûment mentionnée. La reproduction du contenu de ce produit d'information à des fins de revente ou à d'autres fins commerciales est interdite sans l'autorisation écrite des détenteurs des droits d'auteur.

Publié par AU-IBAR, Nairobi, Kenya

Les demandes d'autorisation doivent être adressées au

Le Directeur
Union africaine - Bureau interafricain des ressources animales (UA-BIRA)
Kenindia Business Park
Museum Hill, Westlands Road
P.O. Box 30786
00100, Nairobi, KENYA

Ou par courrier électronique à l'adresse suivante : ibar.office@au-ibar.org

TABLE DES MATIÈRES

1. Contexte 1

2. Objectif 2

3. Déroulement de la mission à Anjouan, Comores 2

4. Déroulement de la mission à Tuléar, Madagascar 8

5. Conclusions et recommandations 17

1. Contexte

L'UA-IBAR, avec l'appui de l'Agence suédoise de coopération internationale au développement (SIDA), met en œuvre un projet continental visant à conserver la biodiversité aquatique dans le cadre de l'économie bleue africaine (EBA), en soutenant la mise en œuvre de la Stratégie africaine de l'économie bleue adoptée en 2020. Le projet cherche à renforcer les cadres politiques, réglementaires et institutionnels des États membres afin d'assurer une utilisation durable des écosystèmes aquatiques.

Un axe majeur du projet porte sur l'intégration du genre afin de renforcer le rôle des femmes et des jeunes dans la gouvernance environnementale et la conservation. Une stratégie continentale pour l'égalité des sexes en matière de biodiversité aquatique a d'ailleurs été adoptée en 2024.

Les études menées dans la région de l'océan Indien occidental ont mis en évidence les menaces liées au changement climatique sur les récifs coralliens et les ressources associées, notamment le poulpe, ressource essentielle pour les revenus des communautés côtières, particulièrement des femmes. Cependant, les données sur les dimensions du genre, les impacts climatiques et les opportunités socio-économiques dans la chaîne de valeur du poulpe restent limitées.

Afin de renforcer les chaînes de valeur régionales du poulpe à petite échelle, un réseau régional (WION-SOF) a été créé pour promouvoir une pêche artisanale durable et inclusive. Les études ont identifié un besoin urgent d'améliorer la qualité, de renforcer des capacités et de développer des infrastructures post-récolte pour accroître la valeur ajoutée et les revenus.

Dans ce cadre, l'UA-IBAR, en collaboration avec l'Université PWANI et le réseau WION-SOF, prévoit d'organiser aux Comores un atelier régional de formation sur la technologie post-récolte du poulpe, axé sur la manipulation, la transformation, la conservation, l'accès au marché et l'adaptation au changement climatique. L'objectif est d'améliorer les revenus et les moyens de subsistance tout en soutenant la conservation durable de la biodiversité aquatique.

Pour appuyer cette initiative, une personne-ressource qualifiée en technologie post-récolte des produits halieutiques est recrutée afin d'animer cet atelier régional de formation sur la technologie post-récolte du poulpe.

Le poulpe représente une ressource halieutique stratégique. La maîtrise des techniques post-récolte permet de réduire les pertes, d'améliorer la qualité sanitaire, d'augmenter la valeur marchande et d'accéder aux marchés nationaux et internationaux.

2. Objectif

L'objectif de la mission est de mener des missions de terrain aux Comores, sur l'île d'Anjouan et à Tuléar, Madagascar du 25 février au 11 mars 2026 afin d'évaluer les technologies post-récolte existantes dans le secteur de la pêche au poulpe, notamment les pratiques de manutention, de transformation et de conservation, les installations post-récolte appropriées, ainsi que les enjeux liés au changement climatique et à l'environnement.

Ces évaluations serviront à alimenter l'atelier régional de formation sur la manipulation, le traitement et la conservation des poulpes dans l'océan Indien occidental (WIO) pour un meilleur accès au marché aux fins de la conservation de la biodiversité aquatique et de la gestion environnementale prévu aux Comores du 24 au 26 mars 2026.

3. Déroulement de la mission à Anjouan, Comores

La mission s'est déroulée le 25 et 26 février 2026. Elle a commencé par une visite à l'Ecole Nationale des Pêches et de la Marine Marchande (ENPMM) suivie d'une rencontre avec quelques agents de l'ONG Dahari.
Le lendemain, il y a eu des échanges entre certaines coopératives de femmes transformatrices.

D'une manière générale, à Anjouan comme sur les autres îles des Comores, la pêche du poulpe est pratiquée en majorité par des femmes structurées en coopérative et travaillant dans des zones où il existe des accords de cogestion pour une bonne gestion des ressources marines. Elle se pratique sur les platiers récifaux et dans les zones côtières.



Femmes et enfants pendant l'ouverture de la pêche du poulpe

La pêche se pratique à pied à marée basse. Certaines femmes utilisent des bâtons en bois pointus à une extrémité et d'autres des bars de fer pour la capture du poulpe.



Femmes pendant la pêche



Femmes pendant la pêche



Poulpes posés sur des rochers avec des bars de fer

Certains hommes font aussi la pêche à pied mais principalement ils font de la plongée et utilisent aussi des fusils.

Au total, il y a 14 groupements de femmes qui travaillent dans la transformation du poisson et du poulpe.

Toutes ces coopérations ont initialement suivi des formations assurées par l'Ecole Nationale des Pêches et de la Marine Marchande (ENPMM) à travers plusieurs programmes et projets comme CoReCSud (Cogestion des Ressources Côtières pour une Subsistance Durable), SWIOFish1, OIT, l'ONG DAHARI, FSRP-KM (Projet Résilience des Systèmes Alimentaires aux Comores).

Il n'existe pas de système de conservation du poulpe pendant la capture. Les femmes amènent des sceaux ou des sacs pour leurs prises.



Femmes avec un sceau



Femme avec un sac

Il n'existe pas d'usines spécialisées dans la transformation du poulpe.

La principale technique utilisée post-capture est la conservation par la combinaison du salage et séchage (salé-séché).

Les coopératives encadrées par l'ONG Dahari sont équipées de congélateurs solaires pour le stockage des produits. Parmi celles encadrées par l'Etat, une coopérative a bénéficié d'une machine à glace fonctionnant à l'énergie solaire et une calle isotherme pour le stockage.

Exemple de la machine à glace et de la cale isotherme de la région de Sadampoini.



Machine à glace



Cale isotherme

Les coopératives possédant de moyens de conservation par le froid vendent une partie de leurs prises à l'état frais, une autre est maintenue au froid pour une autre vente ou pour la transformation.

Pour les autres, c'est soit la vente directe ou la transformation.

Quant aux hommes, ils amènent des sacs. Ils vendant leurs prises à des particuliers ou aux coopératives des femmes.

Les produits fraichement pêchés sont vendus sans aucun moyen de maintenir la fraicheur.

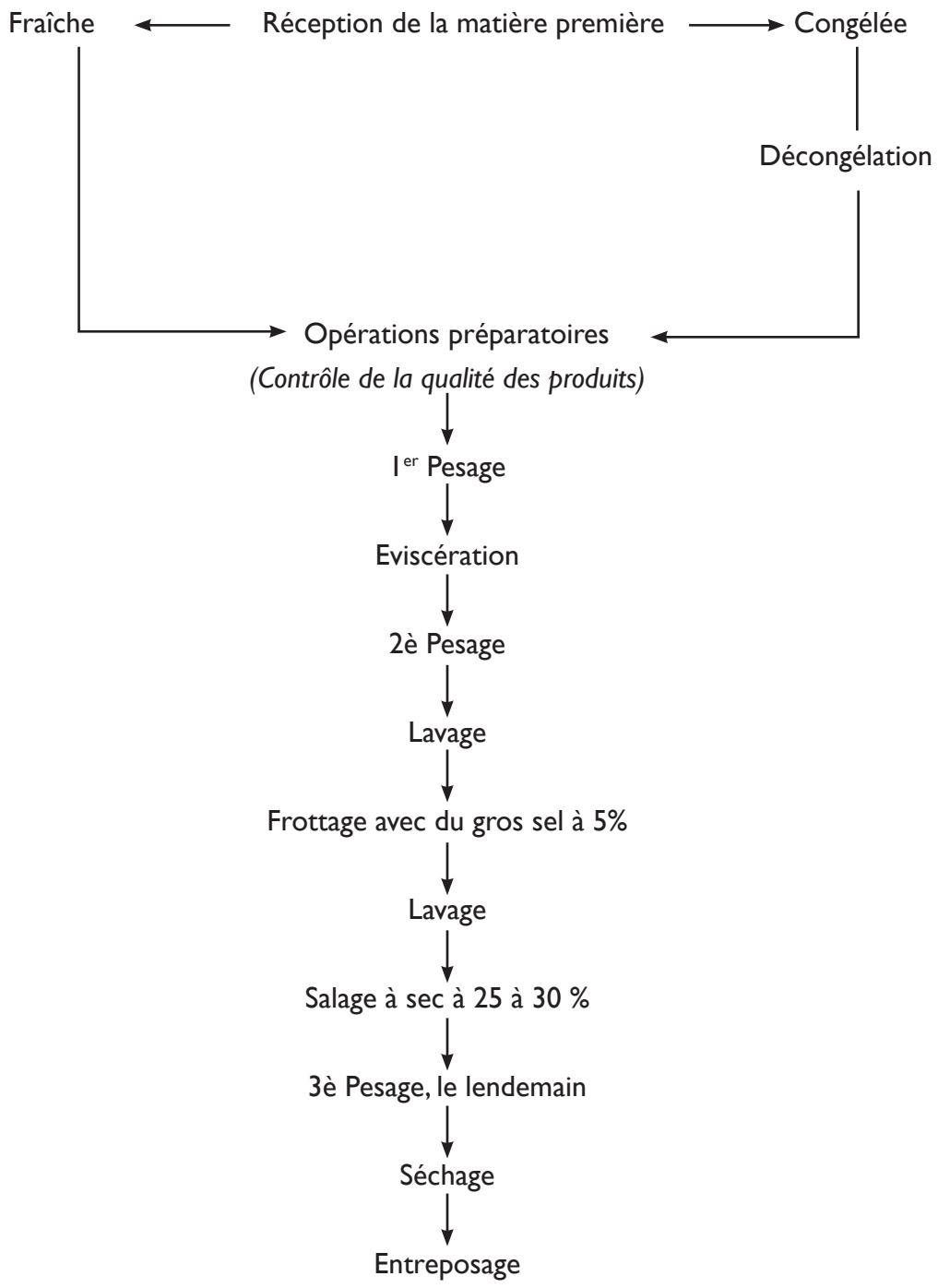
L'activité du séchage est surtout pratiquée pendant les périodes d'ouvertures de la pêche puisque le produit est abondant.

Néanmoins, seuls les groupements qui travaillent avec l'ONG DAHARI sont actifs.

Le prix moyen de 1kg de poulpe frais est de 1250 francs comoriens (2,55 euros). Celui du poulpe salé-séché est de 6000 francs comoriens (12,25 euros).

Le principe du salé et séché est le suivant :

- Préparation du lieu et du materiel du travail (normes d'hygiène à respecter):



Comme équipement, nous aurons besoin de :

Matières Premières	**Accessoires**
- Poulpe - Sel (fin et gros)	- Tabliers - Bottes en plastique - Couteaux - Tranchoirs - Balancex - Bacs en plastique - Bacs en plastique perforés - Seaux - Produits désinfectants

Les poulpes sont séchés dans des séchoirs mobiles artisanaux. Leurs fabrications est peu couteux et facile de les déplacer si le temps est mauvais.



Séchoir mobile

La combinaison des deux techniques (salage et séchage) donne un produit fini de bonne qualité avec une durée de conservation élevée (jusqu'à deux ans si les conditions de stockage sont respectées).

Par rapport au changement climatique, il y a un impact négatif sur les périodes de pêche du poulpe à cause de la destruction de certains de leurs habitats et de la hausse de la température des eaux. Grace aux accords de cogestions signés avec les communautés des pêcheurs, il y a des périodes de fermeture permettant ainsi aux poulpes de se reproduire. A cela s'ajoutent des immersions de pots à poulpes depuis plus de 2012 avec un projet de la JICA. D'autres projets se sont succédés jusqu'à présent et ont adopté l'approche des pots à. Ainsi les captures ont augmenté.



Pots à poulpe à l'ENPMM



Préparation pour l'immersion des pots à poulpe

4. Déroulement de la mission à Tuléar, Madagascar

La mission a durée du 6 au 9 mars 2026

Jour 1 :

La mission a commencé le jour de l'arrivée du consultant à Tuléar avec l'aide de monsieur Dany Rajaonarison, vice-président du WION-SOF (Western Indian Ocean Network for Small-Scale Octopus Fishers), réseau de l'océan Indien occidental pour les petits pêcheurs de poulpes.

Elle a commencé par une visite au siège de la société COPEFRITO (Compagnie de Pêche Frigorifique de Toliara), spécialisée dans l'exportation des fruits de mer y compris le poulpe vers l'Europe.

Ensuite, s'est enchainée une visite au siège de la plateforme nationale des acteurs non étatiques dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture, SANSAFA- MADAGASCAR, une ONG dont les objectifs sont :

- La gestion des ressources marines par un renforcement de capacité des pêcheurs, des collaborations avec d'autres ONG pour plus de sensibilisation et plaidoyer pour les pêcheurs,
- L'interpellation des infractions en mer en les dénonçant et en collaborant avec le Ministère de la Pêche et l'Institut Halieutique et des Sciences Marines (IHSM) de Tuléar.







Echange avec SAN-SAFA

Jour 2 :

La 2è journée était une mission de terrain pour voir comment se passe la pêche du poulpe. Trois villages de pêcheurs ont été visités : BERAVY, IFATY et FITSITIKE. Les pêcheurs sont localement appelés « VEZO ».

Nous n'avons pas pu trouver de VEZO en action, nous avons donc mené des discussions. Dans ces trois villages, la pêche à pied pendant l'intermarée et la pêche par plongée sont pratiquées.

La pêche à pied est dominée par des femmes et des enfants, tandis que la plongée est exclusivement pratiquée par les hommes qui partent en mer avec des pirogues en bois. Elle se pratique sur les platiers récifaux.



Pirogue de Vezo

Un bâton en bois avec une pointe en fer est utilisé pour la pêche à pied.

Quant à la plongée, deux types de bâtons en bois un peu plus long sont utilisés : l'un avec une pointe en fer et l'autre avec un trident en fer à l'extrémité.



Pêcheur à pied



Plongeur

Certains pêcheurs utilisent la turlutte pour la pêche à la ligne.

Dans ces trois villages, il n'y a pas de groupements de pêcheurs ou pêcheuses. Ils travaillent individuellement ou en famille.



Sceau couvert d'algues pour maintenir la fraîcheur des poulpes

Les pêcheurs à pied amènent avec eux des sceaux où ils mettent leurs prises avec de l'eau de mer et les couvrent d'algues pour maintenir la fraîcheur.

Les plongeurs apportent des sacs où ils mettent leurs prises et les laissent dans l'eau mais attachés aux pirogues pour le maintien de la fraîcheur.

Ces deux techniques permettent aux pêcheurs de conserver la fraicheur la pêche. En général, ils ne dépassent pas trois heures de temps en mer.



Sac pour les plongeurs

Une fois la pêche finie, les pêcheurs vont directement chez les collectrices pour vendre leurs produits. La prise journalière est d'environ10kg/pêcheur et le Kg est vendu à 1,5 euros.

Ces dernières sont choisies par des sociétés qui travaillent dans l'exportation des produits telles que COPEFRITO ou MSP.

Elles sont chargées d'acheter directement les poulpes auprès des pêcheurs tout en veillant au respect de la chaine du froid pour le maintien de la fraicheur avant la récupération par la société.

Exemple d'une femme collectrice du village de BERAVI qui travaille avec COPEFRITO.

Elle et son équipe sont chargés de nettoyer et conserver les poulpes dans des bacs avec de la glace d'une capacité de 450kg tout en respectant les conditions d'hygiène en attendant la récupération par la société. La glace est alimentée par la société elle-même.

Exemple d'équipement d'une collectrice











Dans le village d'IFATY, certaines femmes partent en mer avec des pirogues mais elles pratiquent la pêche à pied au niveau des zones récifales pendant les périodes d'intermarée.



Discussion avec des femmes pêcheuses à IFATY

Jour 3 :

La journée a commencé par une visité chez « GIVENE SEA FOOD », une petite entreprise de madame Givene Viviane, qui est aussi la secrétaire générale du Réseau National des Femmes Transformatrices du Poulpe à Madagascar. Elle est aussi spécialisée dans la collecte des poulpes pour la société MSP. Elle emploie 4 femmes et possède sa propre machine à glace.

Les poulpes de moins de 400g ne sont pas envoyés à la société. Elle est aussi stricte sur la fraicheur du produit.

Exemple d'équipement de Madame Givene Viviane :









La visite à COPEFRITO s'est déroulée dans l'après midi car nous voulions suivre la chaine de valeur depuis le débarquement au port jusqu'à la transformation à l'usine. Elle possède ses propres embarcations.



Embarcation pour la récupération du poulpe avec des cales pour la glace

Ces dernières sont chargées de récupérer les poulpes chez les collectrices et les ramener au port. Elles sont aussi chargées de leurs ramener de la glace par l'intermédiaire des camions collecteurs.



Camion de récupération des poulpes

Un travail à la chaîne se fait depuis la débarque jusqu'à l'usine tout en respectant la chaine du froid.









Une fois à l'usine, le protocole HACCP est respecté.

Jour 4 :

Une visite de courtoisie s'est effectuée au siège de l'ONG BlueVentures. Des échanges ont été axés sur la manière dont elle appuie les coopératives dans leurs zones d'interventions.



Photo avec des représentants de Blue Ventures

Le changement climatique a impacté les périodes de la pêche du poulpe. Certains pêcheurs sont même découragés de partir en mer. Il y a une baisse des captures car certains habitats des poulpes sont ensablés entrainant une migration vers d'autres zones.

5. Conclusions et recommandations

- A Anjouan (Comores), le moyen de conservation le plus dominant du poulpe après capture est le salé - séché. Le produit fini est venu au niveau national. Peu de coopératives peuvent conserver le poulpe par le froid.

Il n'existe pas non plus de moyen de conservation de la fraîcheur du poulpe durant la pêche.

- A Tuléar (Madagascar), la post-capture du poulpe se fait majoritairement par conservation au froid jusqu'à l'usine des sociétés. Pendant la pêche, la conservation se fait traditionnellement. Il n'existe ni coopératives ni associations de pêcheurs ou pêcheuses dans les zones proches de Tuléar. Les produits sont vendus directement à des collectrices qui travaillent pour des sociétés.

La conservation par séchage s'effectue dans les villages lointains de Tuléar où il y a peu ou pas du tout de collectrices. Dans ces villages, il y a des groupements de femmes qui sont encadrés par des ONG comme BlueVentures. D'après monsieur Dany Rajaonarison, il existe 8 associations qui font la transformation du poulpe. Un système de cogestion appelé « DINA » validé par les autorités compétentes, est utilisé pour une bonne gestion des ressources marines. Malheureusement, nous n'avons pas pu y aller sur place car l'état des routes n'est pas bon et il faut faire un trajet de 4 à 6 heures pour l'aller.

- Les cooperatives des Comores peuvent s'inspirer du système de Tuléar pour la conservation de la fraîcheur du poulpe pendant la pêche.

- D'une manière générale, les impacts du changement climatique aussi bien aux Comores qu'à Madagascar sur la pêcherie des poulpes sont les mêmes. Ils sont multiples (intensification des vagues de chaleur, taux de renouvellement de plus en plus faibles près des côtes entrainant une diminution des captures) et affectent à la fois la biodiversité marine et les activités humaines liées à cette pêcherie.

- Les accords de cogestion permettent de diminuer les impacts du changement climatique.



Union Africaine – Bureau Interafricain des Ressources Animales (UA-BIRA)
Kenindia Business Park
Museum Hill, Westlands Road
P.O. Box 30786
00100, Nairobi
KENYA
Telephone : +254 (20) 3674 000
Fax : +254 (20) 3674 341 / 3674 342
Email : ibar.office@au-ibar.org
Site internet : www.au-ibar.org