



Nourriture crevettière d'aquaculture

10/11/2003

Vers une production locale

La nourriture des post-larves et des larves de crevettes sera produite à Madagascar, à compter de ce mois, à l'aide des matières premières et des intrants sur place. En effet, le ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche, en partenariat avec les sociétés Tiko et la compagnie VDS (Belgique), a conclu un accord pour la mise en place d'une usine de fabrication d'aliments pour les crevettes d'aquaculture et des provendes pour l'alimentation animale. Dorénavant, ce sera l'usine Tiko sise à Antsirabe qui va produire l'alimentation pour les crevettes, ce qui jusqu'ici a été importée. Ce projet est l'illustration d'un développement du 3P. Il vise à produire jusqu'à 20 000 tonnes d'aliments, pour la production d'environ 10 000 tonnes de crevettes aquaculture. Auparavant, nous avons importé des Seychelles, Taiwan, Maurice, Singapour au prix environnant de 1 euros le kilo.

Nous continuerons encore à importer pour quelques temps en attendant que l'usine ait trouvé sa vitesse de croisière. Une fois que l'usine aura fait ses preuves, une autre sera érigée en province. Le but est d'établir un label malgache. C'est un grand pas pour l'aquaculture malgache !

Les avantages de ce projet sont nombreux tels que l'optimisation de l'utilisation des matières premières locales, la création d'emploi, la disponibilité de produits frais, la proximité du lieu d'approvisionnement en provende, la limitation des risques d'introduction de maladies de crevettes provenant de l'alimentation et surtout l'économie de devises par la diminution des importations actuelles. Il est à noter que la VDS ne fera qu'apporter son savoir-faire. Entre autres, les techniciens vont contrôler quotidiennement la croissance des crevettes. C'est la fin de l'éléphant blanc qui n'a pas fait développer l'Afrique a souligné le Consul honoraire de Belgique, la VDS n'apporte que de la contribution technique et technologique.

Il est inutile de rappeler que l'aquaculture est l'un des premiers secteurs porteurs de la Grande Ile. La qualité de nos crevettes est reconnue mondialement et appréciée de tous, elle sera encore améliorée pour être meilleure qu'aujourd'hui. De source émanant du directeur des ressources halieutiques du MAEP, Marius Ratolojanahary ; en 2002, on avait un rythme de production de 7300t/an, actuellement, elle est estimée à 8500 et 9000t/an. Il a également précisé que nous disposons de 30 000Ha d'étang exploitable car pour l'heure 1/10 seulement sont exploités, soit 3000Ha. Pour votre information, les crevettes sont vendues suivant leur âge et leur poids, une crevette de 30g se vend entre 5 et 9 euros à la porte (à la ferme). A Madagascar, il y a deux sortes de production, à savoir crevette industrielle et la production de crevette artisanale, c'est la première qui est très développée pour les exportations. En effet, nos produits sont exportés en Europe et au Japon.

Mbolatiana