

Doper ses bénéfiques

Faciles à élever, les tilapias sont de plus en plus prisés par les producteurs des pays ACP. Leur chair, très riche, se prête à la transformation : les femmes sont aux avant-postes.

Sur ses 2 hectares de terrain à Mumias, dans l'ouest du Kenya, Mary Awino a construit 12 viviers, qu'elle a remplis de tilapias (*Oreochromis niloticus*). Cette espèce, facile à élever, atteint de bons prix. M. Awino produit ainsi par bassin entre 2,5 et 3,5 tonnes de tilapias tous les 9 mois.

Comme Mary Awino, un nombre croissant de petits producteurs des pays ACP élèvent du tilapia, nom commun d'une centaine d'espèces de la famille des cichlidés. En raison de sa valeur nutritionnelle, de sa croissance rapide et de sa saveur, le tilapia est le troisième poisson d'élevage. Sa production mondiale est montée en flèche, passant de 1,6 million de tonnes en 1999 à plus de 3,5 millions de tonnes en 2010. Cette évolution spectaculaire est intervenue surtout en Asie, mais l'Afrique aussi connaît une nette progression. La tilapiculture est également importante dans le Pacifique. Dans les îles Salomon, où l'espèce élevée (*Oreochromis mossambicus*) ne suffit pas à répondre à la demande croissante des populations urbaines, les aquaculteurs ont introduit *Oreochromis niloticus*, à développement plus rapide. La production augmente d'autant plus vite que de petites et moyennes entreprises et des écoles se mettent à élever des tilapias pour améliorer revenus et régimes alimentaires.

Le tilapia figure parmi les poissons les plus faciles et les plus rentables à élever : il est omnivore, supporte une forte densité de peuplement et se développe rapidement. Dans certaines régions, on peut l'introduire dans les rizières au moment de planter le riz ; une fois le riz à maturité, le poisson aura atteint une taille suffisante pour être consommé. Excellente source de protéines et de micronutriments, pauvre en graisses saturées, en hydrates de carbone et en sodium, le tilapia

contribue fortement à la sécurité alimentaire des ménages.

Alimentation, ensemencement et commercialisation

La hausse de la production s'accompagne d'actions plus centrées sur la chaîne de valeur. Le WorldFish Center travaille en partenariat avec plusieurs instituts de recherche halieutique au Kenya, en Ouganda et en Tanzanie pour accroître les bénéfiques. Les activités menées visent notamment un meilleur ensemencement, par le biais de conseils en matière d'élevage et d'améliorations génétiques, et en optimisant la taille des alevins. Elles encouragent aussi les aquaculteurs à



© Syfia International

recourir à une alimentation commerciale plus rentable et à développer leurs ventes en misant sur des produits à valeur ajoutée, tels que le poisson fumé, à destination des consommateurs pauvres.

Les tilapias entiers sont souvent transformés en filets, sans peau ni arêtes : le rendement oscille entre 30 % et 37 %, selon la taille des filets et l'épaisseur finale. Au Zimbabwe, de petits producteurs et transformateurs s'associent à une chaîne de valeur du tilapia en plein essor, que développe à Kariba une entreprise locale, Lake Harvest, dont la production a triplé en seulement 12 mois. Les poissons sont découpés en filets ou vidés, conditionnés et distribués sur les marchés locaux, régionaux et internationaux, y compris en Afrique du Sud, au Botswana, au Mozambique et en

République démocratique du Congo. En disposant de sa propre usine de transformation et en employant au total plus de 700 personnes, Lake Harvest offre aux locaux la possibilité de s'impliquer dans cette chaîne de valeur. Les petits agriculteurs fournissent l'alimentation, surtout du maïs et des graines de soja ; le petit secteur informel prospère rapidement en vendant des sous-produits, par exemple des têtes de poisson et des morceaux de ventre.

Les femmes montrent l'exemple

Les femmes jouent un rôle majeur dans la production, la transformation et la commercialisation des tilapias dans de nombreux pays d'Afrique. Elles se regroupent pour accéder

plus facilement aux financements, au microcrédit et à la formation. En République démocratique du Congo, le département du Pool était un centre de tilapiculture. Mais des conflits incessants ont ravagé la région entre 1998 et 2000, anéantissant le secteur. Aujourd'hui, les pouvoirs publics mettent en place des alevinières de tilapia pour relancer l'aquaculture. Depuis 2011, 76 pisciculteurs groupés au sein de deux associations, Mille Étangs et Poissons pour Tous, ont reçu 832 kg de juvéniles et 22 tonnes d'aliments pour poisson. Ils ont aussi bénéficié de formations. La construction de 150 nouveaux bassins assure aux marchés locaux un approvisionnement régulier d'environ 5 tonnes de tilapia. ■

Tilapias séchés sur le marché de Béni (RD Congo)