



REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA  
Fitiavana - Tenindrazana - Fandrosoana

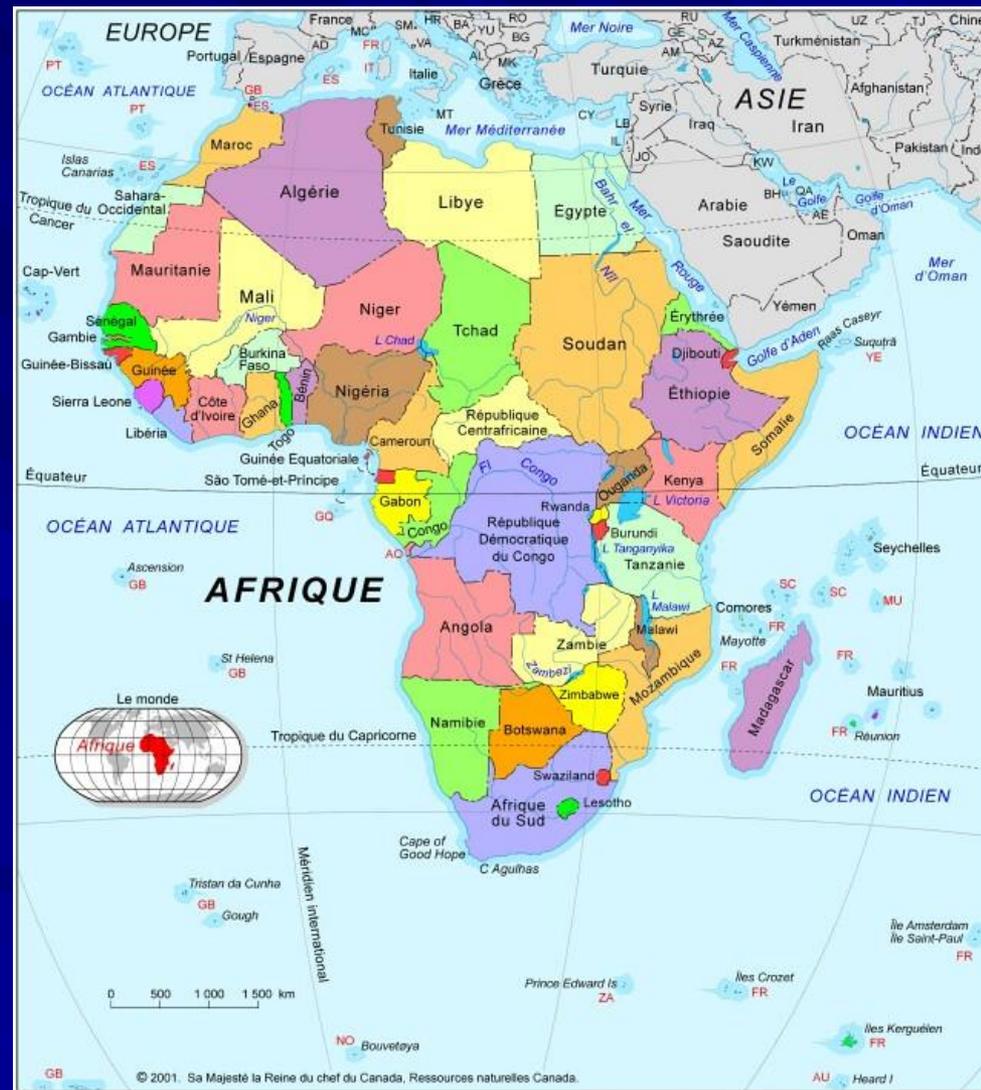
# SITUATION DE L'AQUACULTURE A MADAGASCAR (Mise en œuvre des norme de l'OIE)

Présentée par Dr RASOANARIMALALA Harimanana

# Présentation de Madagascar



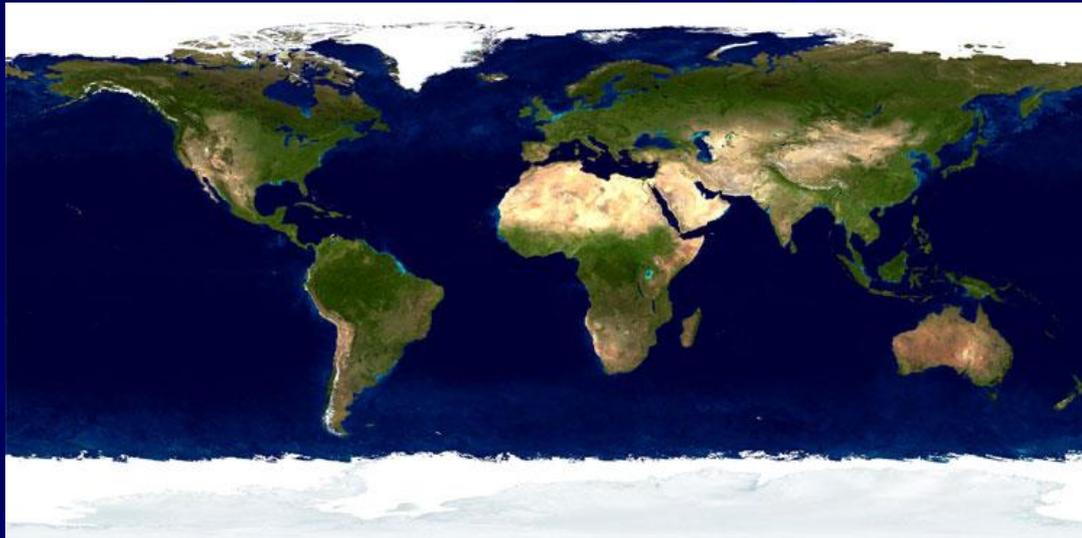
- Quatrième grande île dans le monde
- Se trouve dans l'Océan Indien, à 400 km à l'Est de Mozambique
- Superficie : 590 750 km<sup>2</sup>
- Longueur des côtes : 5600 km
- Population : 20 millions d'habitants
- Langue maternelle et de communication : Le malgache,
- Langue officielle administrative : le Français
- Consommation per capita en produit halieutique : 6.46 kg/an



# Présentation du potentiel en aquaculture

- 155.000 hectares de lacs et lagunes d'intérêt halieutique;
- 900.000 hectares de rizières dont 150.000 hectares propices à la rizipisciculture ;
- 1500 km<sup>2</sup> à 1600 km<sup>2</sup> de plan d'eau naturels favorables à la pisciculture en cage et/ ou en enclos





- 5600 Km de côte dont une partie favorable à la culture marine : algues, holothurie, huître...
- 300.000 ha de mangroves constituant une véritable niche écologique
- 50.000 hectares de tannes (zones d'arrière mangroves) dont 27.000 Ha propices à l'aquaculture de crevette (soit 11.000 hectares de bassin en eau)

# Données production par type de pêcherie réalisation 2010 en tonnes

<b>Production maritime</b>	<b>93744,94</b>
Pêche industrielle	19636,18
Pêche artisanale	195,74
Pêche traditionnelle	73913,02
Aquaculture marine	2000
Production d'eaux douces	33500
<b>Production totale</b>	<b>129244,94</b>

# Exemple de produits exportés

- Crevettes entières, étêtées, décortiquées crues congelées
- Crabes morceaux, crus, congelés
- Poulpes entiers crus congelés et frais
- Langoustes entières, queues, crues, congelées
- Poissons entiers éviscérés, crus congelés, filet et tranche crus congelés
- Calmars entiers crus congelés
- Civelles, anguilles crus congelés



**Total Somme de QUANTITE (Kg)**

**21 552 042,36**

**Total Somme de VALEUR (Ariary)**

**296 167 580 437,84**

# Infrastructures

- Nombre des établissements de manipulation des produits de la pêche agréés pour l'exportation vers UE : 24
- Nbre d'entrepôts frigorifiques : 4
- Nbre de bateaux congélateurs : 35
- Nbre de navires usines: 3
- Nombre des établissements et bateaux agréés pour l'exportation des produits halieutiques vers les pays hors Europe: 20
- Laboratoires: IPM, ACQDA, LNDV, LHAE, LES
- Formation: EESSA, IHSM



# Objectifs globaux de l'aquaculture

- Satisfaire les besoins en protéines animales de la population et assurer la sécurité alimentaire
- Contribuer à la rentrée de devises et à l'amélioration de la croissance économique
- Contribuer à la réduction de la pauvreté et à l'amélioration des conditions de vie des petits aquaculteurs
- Participer à la création d'emplois du secteur primaire
- Veiller la santé des animaux aquatiques



# ORGANIGRAMME DU MINEL



# Missions de la DSV

- La DSV est chargée de la conception, de la planification, de la coordination et du contrôle des activités techniques dans le cadre de la mise en œuvre de la politique du Ministère en matière vétérinaire.
- Elle est l'autorité vétérinaire compétente sur tout le territoire national pour appliquer les mesures relatives à la protection de la santé et du bien-être des animaux (terrestres et aquatiques) et à la santé publique vétérinaire.
- Elle assure l'application des normes zoosanitaires édictés par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE).

# Cas pratique des mesures prises

- Vu la présence de la maladie des points blancs (WSSP) à Mozambique, une communication verbale signée par le Minel a été présentée à la primature
- Diffusion de Notes de Service, auprès des PIFs et operateurs de l'aquaculture, interdisant l'importation des crustacées en provenance des pays infectés

- Elaboration et diffusion d'un arrêté interministériel portant sur un plan d'urgence pour la mise en place d'une barrière sanitaire contre le virus du syndrome des points blancs
- Réunion, avec les ministères concernés et les représentants du GAPCM et d'autres opérateurs exportateurs des produits halieutiques, concernant la mise en place d'une barrière sanitaire contre cette maladie.

# Contraintes de l'aquaculture à Madagascar

- Inexistence de liste de tous les exploitants en aquaculture
- Aucune information sanitaire (manque de données) sanitaires sur les animaux aquatiques
- Absence des spécialistes en photologie
- Accessibilité assez limitée aux institutions de formation
- Insuffisance de financement pour la mise en place de protocole de surveillance et plan d'intervention d'urgence si nécessaire

# Perspectives

- Avoir une base de données sur le statut sanitaire des animaux aquatiques
- Mise en place de protocole de surveillance des maladies aquatiques ( Surveillance renforcée au niveau des exploitations de crevette )
- Renforcement des capacités du personnel concerné
- Spécialisation de vétérinaires

# Textes en vigueur

- Loi 2001-20 du 12-12-01 Portant développement d'une aquaculture de crevettes responsable et durable
- Décret 62-213 du 18-05-62 modifié par D. 62-665 du 27-12-62 Réglementant le contrôle de la salubrité et des conditions de conservation des produits de la mer d'origine animale destinés à la consommation
- Arrêté Interministériel 7691/97 du 29-08-97 Portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente au détail des produits frais et transformés de la mer et d'eau douce
- Arrêté Interministériel 7692/97 du 29-08-97 Fixant les conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche

- Arrêté Interministériel 7693/97 du 29-08-97 Déterminant les normes de commercialisation des produits congelés de la pêche, destinés à la consommation locale
- Arrêté Interministériel 7694/97 du 29-08-97 Portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche destinés à l'exportation
- Arrêté Interministériel 7695/97 du 29-08-97 Fixant les conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines
- Arrêté Interministériel 7696/97 du 29-08-97 Déterminant les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits
- Arrêté Interministériel 7697/97 du 29-08-97 Déterminant les normes de commercialisation pour certains produits de la pêche frais ou réfrigérés et destinés à l'exportation

- Arrêté N°        Fixant les critères microbiologiques et les substances toxiques auxquels doit satisfaire l'eau utilisée dans l'établissement des produits de la pêche.
- Arrêté n°33423/2010 du 13 septembre 2010 relatif à la police sanitaire des animaux aquatiques ainsi que les produits qui en sont issus
- Arrêté n°26817 du 9 septembre 2011 relatif aux mesures de protection contre l'introduction des maladies exotiques dans les ports et aéroports de Madagascar.
- Arrêté Interministériel n° 30.745/ 2011 du 17 octobre 2011 Portant sur un plan d'urgence pour la mise en place d'une barrière sanitaire contre le virus du syndrome des points blancs

Merci de votre aimable  
attention

