GESTION DES AMP/LMMA

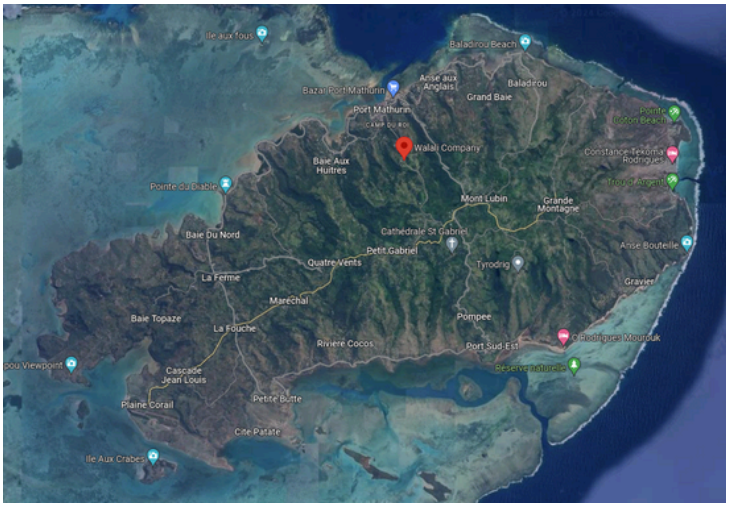
Transformation des produits de la pêche



TRANSFORMATION ET VALORISATION DU POULPE

Les 2 recettes rodriguaises cultes mises en sachet et prêtes à être consommées

Ile Rodrigues, Maurice



Porteur d'expertise :
Entreprise Walali

Statut : Company Limited
Contact : Christopher Leopold
Localisation : Rodrigues (Maurice)
Mail: 19leop@gmail.com
Site web:
https://www.walalicoltd.com
Date de création : 2013
Autres partenaires impliqués :
Université de Maurice

COMMISSION DE L'OCÉAN INDIEN

RECOS RÉSILIENCE CÔTIÈRE

AVEC LE SOUTIEN DE AFD AGENCE FRANÇAISE DE DÉVELOPPEMENT

FFEM FONDS FRANÇAIS POUR L'ENVIRONNEMENT MONDIAL

CONTEXTE ET ENJEUX DE LA PRATIQUE

La pêche aux poulpes ("ourite" en créole mauricien) est un pilier économique et culturel de l'île Rodrigues, engageant une multitude d'acteurs allant des communautés aux agents publics. L'instauration en 2012 de périodes de fermetures saisonnières pour la pêche aux poulpes a eu un impact significatif sur les prises à Rodrigues. Cette mesure phare a favorisé le développement et la diversification de la filière. L'augmentation notable des captures a élargi les possibilités de valorisation du produit, notamment par l'introduction de nouvelles méthodes de transformation et de commercialisation. C'est dans ce contexte favorable que Walali a saisi l'opportunité d'étendre la chaîne de valeur du poulpe en proposant une mise en conservation sous forme de sachets prêts à la consommation, à partir de prises fraîches. Cette initiative vise à ajouter de la valeur aux produits et à développer leur potentiel d'exportation aux bénéfices des communautés de pêcheurs.

DESCRIPTION DE LA PRATIQUE

Walali innove en proposant l'ourite de Rodrigues en sachets alimentaires. Ce concept, comparable à celui du thon en conserve, relève le défi de préserver le produit pendant plus de 2 ans. Après une longue phase d'expérimentation et d'études, Walali a opté pour 2 versions du produit, inspirées des recettes emblématiques de la culture locale : le "**vindaye ourite**" et "**l'ourite à l'huile**". Le vindaye est prêt-à-consommer dès l'ouverture du sachet, tandis que l'ourite à l'huile nécessite une préparation additionnelle très simple. Cette mise en sachet de l'ourite est une première, tant à l'échelle nationale que régionale. La recette du vindaye a été revisitée pour intensifier ses saveurs tout en répondant aux exigences de la stérilisation commerciale. Les différents équipements acquis au début du projet, dont le stérilisateur, l'équipement central du processus, ont permis de garantir la qualité du produit en proposant des sachets sous vide. Le sachet est lui-même composé de 4 couches, dont la dernière stérilisée à haute température (212 degrés), étendant ainsi la durée de conservation du produit. Au fil du processus, des paramètres ont été établis pour standardiser la production, garantissant ainsi une qualité constante du produit.





LA RECETTE DU VINDAYE OURITE EST ISSUE DU CÉLÈBRE LIVRE DE RECETTES LOCAL "LES DÉLICES DE RODRIGUES" DE FRANÇOIS BAPTISTE

POUR RÉPLIQUER LA PRATIQUE

- S'acquérir d'un stérilisateur est une étape incontournable pour la réplication du procédé de transformation, dans la mesure où il permet de garantir la qualité et la conservabilité des produits jusqu'à 2 ans, sans ajout de conservateur chimique. Il est donc important d'anticiper les coûts de cet achat qui peuvent être conséquent.
- Choisissez 1 à 3 recettes maximum, cela permet de garantir la qualité du produit. En choisissant des recettes simples et populaires de chez vous, vous toucherez un plus grand marché. Mais rien ne vous empêche d'être inventif en proposant des recettes plus originales !
- Le choix d'un emballage léger permet de pallier aux problèmes liés au poids et au volume des pots en verre ou en canne.

BÉNÉFICES SOCIO-ÉCONOMIQUES

La majorité des ourites pêchées à l'île Rodrigues sont exportées à l'île Maurice, où elles sont congelées ou séchées, laissant peu de marge bénéficiaire aux industriels locaux. Les principaux profits reviennent aux revendeurs mauriciens, tandis qu'une partie des produits est également vendue sur le marché rodriguais. C'est contre cette situation que Walali souhaite agir en proposant une alternative par la transformation et la conservation du produit localement. Cela permet d'obtenir des prix plus élevés à l'exportation et ainsi de mieux soutenir les pêcheurs locaux. De plus, l'entreprise contribue à l'économie locale en sous-traitant la production de sauce pour le vindaye et en achetant des citrons aux producteurs locaux. La chaîne de valeur du poulpe à Rodrigues présente une compétition saine entre les collecteurs, ce qui a un impact positif sur les prix du poulpe et sur la vie des communautés locales. Dans ce contexte, Walali se réinvente en s'efforçant de constituer une équipe solide, de 5 employés, convaincue et dévouée à ses objectifs. Cette approche innovante permet non seulement de soutenir l'entrepreneuriat local, mais aussi de diversifier l'offre de produits à base d'ourite sur le marché.

BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX

Walali se distingue par son engagement écologique, notamment à travers son approvisionnement auprès de pêcheurs artisanaux de la zone de la Rivière Coco, qui pratiquent la pêche à pied. Cette approche permet de promouvoir une pêche durable et locale, en réduisant l'impact sur les écosystèmes marins et en soutenant les communautés locales. Elle prête aussi attention à son empreinte carbone en privilégiant par exemple des emballages facilement empilable et par conséquent moins volumineux, mais aussi en optant pour le processus de stérilisation pour la mise en sachets qui requiert seulement la moitié de la chaleur nécessaire par rapport aux récipients en métal ou en verre.



UNE PRATIQUE INNOVANTE

Cette pratique innovante combine technologie moderne et recettes traditionnelles pour produire des plats de poulpe prêts à consommer. Le processus optimise la transformation et la cuisson, offrant une alternative pratique aux poulpes séchés ou fumés couramment vendus dans la région. Ces produits facilitent par ailleurs la consommation de poulpe pour ceux qui manquent de temps ou de compétences culinaires, et encourage la consommation de produits locaux et de saison.



QUELS DÉFIS ?

Le manque de capital et de partenariat solides constituent un défi important pour Walali. Par conséquent, Walali est en train de réévaluer son modèle économique et espère redynamiser son activité. Bien que pratique et présentant des avantages de conservation, l'emballage en plastique demeure également un défi important pour l'entreprise, qui a engagé une réflexion pour minimiser cet impact environnemental.

ILLUSTRATION DE LA BONNE PRATIQUE

PAR UNE OPÉRATION D'ÉCHANGES D'EXPÉRIENCES



Les bénéficiaires de l'échange

Nom : Seychelles Fishing Authority (SFA), Bel Ombre District Fishermen's Association Seychelles, Comité de Gestion du Poulpe d'Atsimo Andrefana (CGP)
Périmètre d'intervention : Madagascar et Seychelles
Contact : Danny RAVELOJAONA (CGP) : dravelojaona@wwf.mg, Betty Victor (SFA) : bvictor@sfa.sc, Rodney Nicole : rjnnicole@gmail.com
CGP : Le CGP s'engage activement dans la promotion de la pêche durable aux poulpes à Madagascar afin de veiller à ce que la ressource perdure au fil des ans, bénéficiant ainsi aux générations présentes et futures dans la région d'Atsimo Andrefana
SFA : Le gouvernement des Seychelles, par l'intermédiaire de la SFA, mène des recherches sur la pêche au poulpe aux Seychelles avec l'intention d'introduire par un plan de gestion pour cette pêcherie, et des fermetures saissonnières.

Rodrigues, île Maurice

En septembre 2023, une opération d'échanges d'expériences s'est tenue à Rodrigues réunissant un groupe multi-experts de la pêche aux poulpes, en provenance des Seychelles et de Madagascar et issus de plusieurs secteurs : public, associatif... Les participants ont eu l'opportunité d'explorer divers aspects de la pêcherie du poulpe à Rodrigues, allant des méthodes de pêche, de la gestion des réserves, l'étude de la chaîne de valeur, de la conservation de l'écosystème, à la gestion des données et à la sensibilisation des parties prenantes.



RETOURS D'EXPÉRIENCES

Le groupe a pu rencontrer toute l'équipe de Walali et observer les procédés industriels de transformation du poulpe proposés par l'entreprise. La visite a été clôturée par une séance de dégustation des produits, unanimement appréciés. Cette rencontre a également permis de découvrir des possibilités de mise en réseaux et d'étudier une éventuelle réplication du processus de valorisation observé. C'est le cas notamment pour la SFA qui, dans le cadre du *Management plan for octopus fishery* porté par le Gouvernement, a pu étudier la pertinence d'une adaptation de cette expertise aux Seychelles. De retour au pays, les participants ont pu exposé les résultats de cette visite lors d'un atelier de travail qui s'est tenu en décembre 2023.



Rodney, un des participants, dans la salle de transformation