

Tâche 4 du projet ANR VectoPlastic (2022-2026)

NEWSLETTER 3

- Juillet 2023 -

Tâche 4 : « Perceptions locales du risque sanitaire associé aux plastiques marins »

Contact :

Elodie Fache, IRD, UMR SENS

elodie.fache@ird.fr

Marie Toussaint, IRD, UMR SENS

marie.toussaint@ird.fr

Objectifs :

- Comprendre les représentations et pratiques relatives aux macro- et micro-plastiques parmi différentes catégories d'acteurs
- Mettre en évidence les valeurs localement associées aux espèces ciblées (*Siganus sutor* et crevettes)
- Documenter les circuits et chaînes opératoires allant de la capture à la consommation (en comprenant toutes les étapes de transport et de transformation)

L'équipe :

Elodie Fache (leader Tâche 4)

Marie Toussaint (co-coordinatrice de l'étude)

Francis Veriza (co-coordonateur de l'étude)

Ahamada Saïd Djahere (stagiaire)

Angela Fabiola Randrianomenjanahary (stagiaire)

Fereta Rodin Manjaka (stagiaire)

Flaubert Espérant Veriza (stagiaire)

Pierre-Yves Le Meur (appui méthodo)

Restitution au Collège Père Barré à Toliara



Quelques dates clés :

- **1^{er} & 2 Juin 2023** : Restitution au Collège Père Barré et au Collège Mahavatse II à Toliara.
- **5 Juin 2023** : Restitution au Collège de Saint-Augustin.
- **3 Juillet 2023** : Arrivée d'Elodie à Toliara pour un mois.

Événements à venir :

- **18 Juillet 2023** : Intervention dans le séminaire de l'UMR SENS (hybride : à Montpellier St Charles / sur Zoom) – Voir annonce.
- **28 Juillet 2023** : Séminaire de restitution des 4 stages à l'Université de Toliara (Grande salle de la Présidence) – Voir annonce.



Exemples des diverses « routes » des poissons pêchés à Saint-Augustin et vendus aux marchés de Toliara par Ahamada Saïd Djahere



Exemples des diverses « routes » des poissons pêchés à Saint-Augustin et vendus aux marchés de Toliara par Ahamada Saïd Djahere

Ces exemples de la diversité des « routes » empruntées par les poissons pêchés à Saint-Augustin, jusqu'aux marchés de Toliara, sont le fruit d'une recombinaison basée sur mes observations d'une partie de pêche au large de Nosy-Ve le 14 juin 2023 ainsi que du transport des poissons par taxi-brousse entre Saint-Augustin et Toliara le 15 juin 2023. Ces observations ont été complétées par un entretien avec une *mpanao kinanga* (mareyeuse) le 22 juin à Saint-Augustin. Lors de la sortie en mer, au large, nous avons capturé nos premiers poissons entre 10h32 et 10h36 (**photo 1**). Au retour vers Saint-Augustin, nous sommes passés à Anakao (**photo 6**) où le kg de poisson se vend à 6000 Ariary au lieu de 5000 Ariary à Saint-Augustin. Selon le temps et les prises, les poissons y sont parfois vendus au lieu d'être ramenés à Saint-Augustin. A Anakao, nous avons vendu les poissons à une collectrice/hôtelière de ce village touristique. Selon le pêcheur, ces poissons allaient ensuite être envoyés le lendemain à Toliara via l'Anakao Express. Mais si nous étions rentrés directement à Saint-Augustin, ces poissons auraient été conservés chez la *mpanao kinanga* à partir de notre arrivée à 18h18 jusqu'à leur transport vers Toliara le lendemain. D'abord les poissons baignent dans une cuvette remplie de *rano vovo*, c'est-à-dire d'eau du puits (**photo 2**), où ils restent en attente de l'accumulation d'autres poissons capturés par des pêcheurs encore en mer. Ensuite, ces poissons sont mis dans une vieille carcasse de congélateur avec de la glace (**photo 3**), amenée à Saint-Augustin par taxi-brousse depuis Toliara entre 12h et 15h. On peut ainsi estimer qu'entre 10h32 (premier poisson pêché) et 18h18 (débarquement), les poissons passent plus de 7 heures dans la pirogue en mer, à température ambiante, et sans traitement (car les poissons arrivent aux marchés de Toliara sans avoir été préalablement écaillés ou vidés). Puis ces poissons restent dans la cuvette d'eau du puits pendant une durée que nous n'avons pas pu déterminer et qui est sans doute très variable. Puis ils sont disposés dans de la glace, au plus tôt vers 18h30 (le temps que la *mpanao kinanga* ramène le poisson chez elle et s'ils ne passent pas par l'étape cuvette) et jusqu'à environ 6h30 le lendemain, lorsque le taxi-brousse démarre pour quitter le bazar de Saint-Augustin, soit environ 12 heures. On note que, pendant ce temps, la glace fond et l'environnement se réchauffe. Jusque-là, on compte environ 19 heures avant que le poisson ne soit mis dans les conditions du transport en taxi-brousse, pour un voyage qui dure plus de 2 heures. Pour le transport en taxi-brousse, les poissons, enveloppés dans des sacs plastiques, sont placés dans de gros paniers en fibre végétale (*satra*) ou en plastique, à l'intérieur desquels on place de la glace en morceaux mélangée avec de la sciure de bois (*tain-jabo*). Ces paniers sont eux-mêmes couverts au-dessus par un sac en plastique cousu, généralement des anciens sacs de riz (**photo 4**). Ainsi, notre premier poisson pêché à 10h32 pourrait en tout passer plus de 21 heures avant d'arriver sur l'un des marchés de la ville via les *mpanao kinanga* de Toliara (**photo 5**).