DÉVELOPPEMENT ET ORIENTATION DE LA PISCICULTURE A MADAGASCAR ⁽¹⁾

par

A. KIENER & Y. THEREZIEN

Inspecteurs des Eaux et Forêts de la France d'Outre-Mer
(Tanananarive)

I. — GÉNÉRALITÉS. ⁽²⁾

Plus de 40.000 étangs de pisciculture familiale, voilà en gros, le bilan, début 1958, de l'effort de ces dernières années en matière d'élevage du poisson pour l'ensemble de l'Ile. Et si, un peu brutalement, j'indique ce chiffre de 40.000 étangs réalisés en cinq ans, c'est pour dire combien la pisciculture est à l'honneur actuellement et pour mettre en relief tout l'intérêt que le paysan malgache attache à l'amélioration des conditions de vie de sa famille, en lui apportant une alimentation à la fois plus variée et plus riche en protéines, par une technique simple et peut coûteuse. Et dans un temps où la population augmente actuellement de plus de 70.000 unités par an, notre rôle est de penser, avant tout, à l'augmentation de ses ressources.

Voyons tout d'abord comment est apparue à Madagascar l'idée de pisciculture et jetons un coup d'œil sur l'*historique* des efforts faits en sa faveur. De tout temps, les Malgaches ont pêché les espèces autochtones dans le but d'agrémenter le mieux possible leur traditionnel plat de riz et les pêches les plus abondantes sont localisées aux trois grands lacs : Alaotra (22.000 hectares) Kinkony (12.000 hectares) et Itasy (8.000 hectares), aux grandes rivières de l'Ouest, aux Pangalanes Est (formés par un chapelet de lagunes dont l'ensemble occupe près de 18.000 hectares) et, pour la pêche en mer, à la côte Ouest où l'absence de forte barre et l'abondance des hauts fonds permettent une pêche maritime plus aisée que sur la côte Est. La grande diversité du relief et du climat de l'Ile, explique la grande gamme des possibilités piscicoles et la variété des espèces introduites.

(1) Conférence faite à la Société centrale d'Aquiculture de France avec projection d'un film en couleur, le 27 Mars 1958, au Muséum.

(2) par A. Kiener.

C'est déjà en 1857, dans le but d'augmenter l'importance des pêches dans les Pangalanes et dans le but d'avoir des poissons de grande taille, que Napoléon de Lastelle introduisit, de Maurice, le Gourami que l'Autochtone baptisa tout de suite du nom de « Loabazaha », c'est-à-dire poisson de l'étranger. Cette espèce, qui peut atteindre 75 centimètres et 20 kilos, s'est magnifiquement développée à la côte Est. Laborde, remarquable technicien français, qui s'occupait des ateliers royaux, devint, bien à son insu et de façon assez inattendue, un grand pisciculteur de l'Ile ! Il fit don à la Reine Ranavaloa, en 1861, de sept poissons rouges, et la Reine, après s'être lassée de les admirer, les fit déverser dans l'un des grands étangs de la ville : le lac Anosy, et c'est de là que le Cyprin doré vint coloniser très rapidement les cours d'eau et les marais de l'Imerina (région des hauts plateaux de Tananarive). Actuellement cette espèce occupe les 2/3 de l'Ile et les Malgaches, au vu de cette adaptation si rapide et si merveilleuse, l'ont appelé « *Trondro gasy* », c'est-à-dire poisson malgache.

Partant des rivières et des canaux d'irrigation, le cyprin se mit à explorer les rizières dont il aime les eaux calmes et chaudes et les paysans mirent vite à bon profit ces incursions, en les emprisonnant et en faisant une sorte de rizipisciculture naturelle et extensive, pêchant les poissons peu avant la récolte du riz. La pisciculture, au vrai sens du mot, était née.

En 1912, le Dr. LEGENDRE, envoyé à Madagascar pour une mission d'aquiculture, fit venir par bateau des Carpes de type « miroir » ; il créa une petite maison d'aquiculture à Tananarive et entreprit, au cours d'une deuxième mission faite après la guerre 1914-1918, les premiers essais de pisciculture intensive de la Carpe et du Cyprin. Il étudia également les possibilités en pays mérina de l'extension de la rizipisciculture avec ces deux espèces.

Le service des eaux et forêts créa, en 1926, une station d'alevinage pour la Carpe à 24 kilomètres de la capitale et c'est de cette station que la Carpe colonisa, à son tour tous les plans d'eau voisins et qu'elle fut envoyée au lac Alaotra, au lac Itasy et en pays betsiléa. La Carpe semblait se localiser à la région assez fraîche des hauts plateaux, quand, au grand étonnement de tous, un véritable pullulement fut observé, après 1940, dans les régions côtières chaudes de Majunga et de Belo-sur Tsiribina. La Carpe y avait été amenée par les grands cours d'eau de l'Ouest et s'y était remarquablement adaptée. Elle occupe actuellement plus de la moitié de l'Ile.

En 1922, ce fut le tour de la Truite, qui vint peupler les eaux fraîches de montagne et elle se reproduit actuellement naturellement à des altitudes supérieures à 1.800 mètres.

En 1929, le Dr. LEGENDRE (qui n'est pas le même que l'introducteur de la Carpe) fit venir des Gambusies pour la lutte anti-palustre et cette petite espèce pullule actuellement dans tous les lacs, rivières, étangs, marais, rizières et moindres trous d'eau.

Et nous arrivons à l'époque toute récente 1950-1957 marquée par l'introduction de deux genres nouveaux dans l'Ile : le Tilapia et le Black-bass (variété à grande bouche).

Le premier est très élastique quant à ses conditions d'adaptation et il a été disséminé dans toute l'Ile, le second n'aime que les eaux fraîches et ne se reproduit pas en zone côtière. Élevées tout d'abord à la station de pisciculture de la Sisaony, à 24 kilomètres de Tananarive, les deux espèces ont colonisé toutes les eaux libres de la région de l'Imerina et leur adaptation a été excellente. L'on pêche assez couramment des Black de 3 kilos et les plus gros Tilapia pèsent 1 kg, 300. Ces deux dernières introductions ont largement augmenté le nombre des pêcheurs amateurs, notamment ceux qui pêchent au lancer.

Mais revenons à la pisciculture proprement dite. Son bilan actuel s'établit, en gros, comme suit :

- plus de 40.000 étangs de pisciculture familiale pratiquée avec le Tilapia,

- quelques centaines de petits étangs et quelques grands étangs où se pratique, de façon assez extensive, l'élevage de la Carpe,

- quelques dizaines de grands étangs utilisés pour une pisciculture assez extensive du Tilapia,

- et près de 100 hectares de rizières où est pratiquée, dans la région des hauts plateaux, de façon également assez extensive, la rizipisciculture avec la Carpe.

L'ensemble de ces superficies utilisées pour une pisciculture suivie porte sur environ 2.000 hectares, chiffre encore faible en face de celui des eaux libres où se pratique couramment la pêche, soit environ 250.000 hectares. La superficie moyenne des étangs familiaux voisine les deux ares. Mais si la productivité naturelle des eaux malgaches est assez faible : 250 kilos environ à l'hectare et par an, les rendements en pisciculture intensive peuvent atteindre facilement 2.500 kilos par hectare et par an, chiffre qui met tout de suite en relief tout l'intérêt qu'il faut attacher à un essor toujours croissant de la pisciculture dans le territoire.

Si nous étudions la *consommation de poisson* dans l'Ile, nous pourrions voir que nous avons de très fortes variations de cette consommation suivant les diverses régions de l'Ile :

- d'une part, des gros mangeurs, pêcheurs de métier sur la périphérie des grands lacs, dans la vaste plaine côtière de Majunga - Marovoay et toute la périphérie de l'Ile. Leur consommation va jusqu'à 75 kilos par an, soit plus de 200 grammes par jour.

- d'autre part, des mangeurs moyens qui représentent les habitants des grandes villes et les riverains des rivières. Leur consommation est d'environ 10 kilos par an, soit moins de 30 grammes par jour. C'est le chiffre de la consommation moyenne du Magache.

- enfin, des très petits mangeurs, habitants des zones défavorisées au point de vue pêche : essentiellement le Sud, les zones arides de l'Ouest et de nombreuses petites régions isolées sans grands plans d'eau. Leur consommation n'atteint pas 3 kilos par an, soit moins de 10 grammes par jour.

Et nous voyons tout de suite l'intérêt de la pisciculture pour augmenter, là où il est possible de la pratiquer, la ration de protéines de la

Une Pisciculture familiale près d'AMBOSITRA.
Étangs de 1 are jumelés.

Une Pisciculture commerciale à AMBOHIMANGA.
Vue d'ensemble des étangs.

catégorie des « défavorisés » — petits mangeurs de poisson — qui sont d'ailleurs aussi, très généralement, des petits mangeurs de viande, car si Madagascar produit pas mal de bœufs, peu nombreuses sont encore les populations de brousse qui en mangent souvent. C'est essentiellement lors des fêtes : fêtes nationales, du Premier de l'An et du 14 Juillet (qui coïncide avec la fête du « Fadroana » ou fête du bain de la Reine) et aux fêtes de retournement des morts, que les gens de la campagne mangent le bœuf tué à ces occasions.

Jusqu'ici, sept espèces de *Tilapia* ont été introduites dans le Territoire ; elles sont à l'étude dans nos diverses stations, mais deux espèces seulement sont, actuellement, à la base de la pisciculture familiale : le *melanopleura* et le *macrochir*, espèces également utilisées en Afrique pour l'élevage familial. Ces deux espèces, l'une essentiellement omnivore et microphage et l'autre essentiellement herbivore, ont des régimes alimentaires qui se complètent très bien pour une utilisation maximum du milieu et de l'alimentation courante à base d'herbe et de son riz.

Les premières introductions de *Tilapia* datent de 1950 et c'est sous l'impulsion de M. l'Inspecteur général Bégue que le Service, également épaulé par M. l'Inspecteur général Lemasson venu en mission dans l'Ile, créa une trentaine de stations de recherche et d'alevinage disséminées à travers l'Ile. Ce sont les cessions massives d'alevins de *Tilapia* par ces stations et une action intensive en matière de vulgarisation, qui permirent le démarrage de la pisciculture.

Que je n'oublie pas de remercier ici le Fides dont une aide pécuniaire assez sérieuse a permis la création d'une dizaine de stations principales, et de rendre hommage aux pisciculteurs du Congo Belge et à mon ami Charpy, le pisciculteur d'A. E. F., car leurs travaux et leur expérience ont permis de démarrer beaucoup plus vite que si nous avions dû tâtonner pour chercher une méthode d'élevage en partant de zéro.

Comme dans tout domaine technique, recherche, vulgarisation et développement de la production sont très étroitement liés et doivent marcher de pair en s'épaulant. Mais il est souvent bien difficile de mener ces divers aspects de la pisciculture en parfaite harmonie : l'homme de science, de son côté, prône la recherche et avance, d'ailleurs très souvent à juste titre que la recherche minutieuse et très approfondie en stations doit être à la base de toute nouvelle activité technique. Les autorités locales et les agents de vulgarisation, de leur côté, encouragent les populations à se lancer rapidement sur le plan « production » à effet spectaculaire et ceci, souvent, à un stade encore mal défini de l'évolution de techniques non encore suffisamment mises au point.

A Madagascar, nous pouvons dire, en gros, que, faute de personnel, de moyens suffisants et aussi faute de temps pour la mise au point d'une expérimentation toujours longue pour être valable, c'est la vulgarisation qui a souvent dominé l'évolution générale de la pisciculture, les populations répondant avec intérêt et quelquefois même trop vite à l'effort de vulgarisation déployé par le Service des Eaux et Forêts. N'oublions pas que, sur le plan de la politique générale du territoire, le Service est

quelquefois bien obligé de faire de la vulgarisation plus vite qu'il ne le voudrait car, pour subsister, il doit pouvoir démontrer que l'activité qu'il déploie est d'un intérêt économique certain et parvenir à ce que les populations s'y consacrent avec un certain enthousiasme. Mon ami Thérézien dira tout à l'heure comment nous sommes arrivés aux réalisations actuelles.

Une partie de mon auditoire, essentiellement rodée aux problèmes des espèces piscicoles tempérées, serait peut-être intéressée par quelques précisions sur ce nouveau genre utilisé en pisciculture : le *TILAPIA*.

Ce n'est que depuis une trentaine d'années, au maximum, que l'intérêt de certains chercheurs s'est porté sur ce genre, en particulier sur certaines espèces de grands lacs africains où il jouait déjà un rôle important au point de vue de la pêche. Au point de vue systématique, de nombreuses espèces de *Tilapia* ont été identifiées et décrites dès le début du siècle, en particulier par le célèbre naturaliste anglais Boulenger.

Actuellement le nombre des espèces connues de *Tilapia* dépasse la centaine.

Parmi celles expérimentées actuellement et déjà fort intéressantes, il n'est pas sûr que l'on ait trouvé les variétés les plus prometteuses. Un vaste champ d'études est encore ouvert aux chercheurs, aux biologistes et aux pisciculteurs.

Dans son aire naturelle d'origine africaine, le genre *Tilapia* est surtout répandu en Afrique Centrale : A. E. F. Congo Belge et Soudan, ainsi que les grands lacs de l'Est africain. On le rencontre aussi en Égypte où il est très abondant et n'oublions pas de le signaler dans le Proche-Orient : en Israël et en Jordanie, en particulier dans le lac de Tibériade.

Il est d'ailleurs fort probable que les poissons pêchés miraculeusement dans le lac de Gésareth étaient des *Tilapia* : *Tilapia galilea*, qui peuplent toujours le lac.

Tout récemment un de nos collègues et spécialiste des questions piscicoles, M. l'Ingénieur des Eaux et Forêts Chimits, faisait dans le Bulletin des Pêches de la F. A. O. un fort intéressant article sur « Le *Tilapia* dans l'ancienne Égypte », démontrant que les Égyptiens, deux mille ans avant notre ère, pratiquaient déjà la pisciculture du *Tilapia*. Il s'agissait vraisemblablement du *Tilapia nilotica*, qui est très bien reproduit, avec d'autres espèces, sur un bas-relief qu'il est facile de voir au « mastaba » du Louvre. Ce mastaba est le tombeau d'un grand prêtre et représente, entre autres scènes de la vie quotidienne, une magnifique scène de pêche au filet sur le Nil et une scène de préparation de poisson fumé et séché. Le *Tilapia nilotica* était sacré et l'éminent professeur BERTIN, dans son livre « Les poissons singuliers » (Dunod, Éd.), nous indique comment ces *Tilapia* de l'époque étaient momifiés et se sont, de ce fait, magnifiquement conservés jusqu'à nos jours.

Mais, après cette petite promenade en Égypte, revenons à Madagascar ! Quels sont nos projets et l'orientation que nous comptons donner à notre politique piscicole ? Ces projets portent sur quatre aspects principaux :

1° Tout d'abord, intensifier à un rythme accéléré la pisciculture familiale du *Tilapia* telle qu'elle est pratiquée actuellement et pour laquelle le Service a fait éditer à très nombreux tirages en français et en malgache, des notices de vulgarisation. Des causeries à la radio, des articles de journaux et des expositions viennent également étayer nos efforts en matière de propagande ; mais, si « la bataille de la création de l'étang » est gagnée, il faut maintenant gagner « la bataille de la bonne gestion des étangs », c'est-à-dire leur faire produire plus et régulièrement pour satisfaire les besoins de la famille. Notre pisciculteur malgache est assez conservateur et il considère souvent ses animaux domestiques, en particulier ses bœufs, comme un capital à garder et à accumuler plus qu'un rapport et un capital à faire fructifier. Ainsi, il aura tendance à garder trop longtemps ses poissons en étangs où il les voit grandir avec satisfaction, sans opérer de vidanges régulières et sans faire produire au maximum les étangs qu'il a construits.

2° Un deuxième aspect du développement de la pisciculture porte sur l'élevage de la Carpe. Répartie, comme je le disais, dans une bonne partie de l'Ile après 1926, elle a fait l'objet de plusieurs élevages au voisinage de Tananarive, mais elle n'a jamais fait l'objet de pisciculture très intensive et très suivie, et la difficulté d'obtenir des alevins a très vite et fort malheureusement fait périliter ce genre d'élevage après l'arrêt de l'activité de la station de la Sisaony vers 1935. Pourquoi s'intéresser à la Carpe, nous diront certains, du moment que le *Tilapia* réussit magnifiquement et est d'une simplicité inégalable à élever ? C'est que le Malgache aime beaucoup la Carpe, qui est plus grasse que le *Tilapia* et qui représente un peu, vis-à-vis de ce dernier, ce qu'est le Porc vis-à-vis du Bœuf et nul ne songe à discuter l'intérêt du Porc, même dans un pays où le Bœuf abonde. Nous espérons arriver au chiffre de 200.000 étangs dans dix ans, si nous obtenons les moyens suffisants pour l'exécution de nos projets.

3° Un troisième aspect de l'augmentation de la production de poisson est la *rizipisciculture*. Je vous disais qu'actuellement, les rizières empoisonnées portaient sur une centaine d'hectares, mais que de possibilités elle doit nous laisser espérer dans un pays si riche en rizières et où, dans un avenir que j'espère très proche, deux ou trois ans, le Service sera en mesure de faire des cessions de centaines de mille d'alevins de Carpes et aura mis au point la rizipisciculture avec le *Tilapia mossambica*, introduit il y a dix-huit mois

4° Enfin, sur le plan général, la Section de Recherches Piscicoles continuera, avec les services provinciaux, les expérimentations en cours dans nos stations et elle mettra au point, par publications successives, des notices de vulgarisation qui sont à la base de l'éducation de nos jeunes pisciculteurs et du moniteur piscicole chargé de les conseiller et les encadrer.

Un des grands buts de la section est aussi l'étude plus poussée des pêches dans les eaux intérieures (le service vétérinaire s'occupant des pêches maritimes) et l'étude des améliorations des méthodes de pêche.

Avec l'augmentation de la production, à la fois par la pisciculture, les pêches dans les eaux intérieures libres et les pêches en mer, la consommation moyenne devrait doubler en vingt ans.

Je suis heureux de passer la parole à mon ami Thérézien qui a été pendant plusieurs années dans la province de Fianarantsoa, la première province au point de vue des réalisations piscicoles grâce à l'activité inlassable de son Service provincial des Eaux et Forêts. M. Thérézien va montrer comment, sur le plan pratique, le Service est arrivé à encadrer le paysan de brousse et à organiser la pisciculture familiale.

II. — DÉVELOPPEMENT DE LA PISCICULTURE DANS LE DISTRICT D'IFANADIANA. (1)

Le district d'Ifanadiana fait partie de la province de Fianarantsoa. Il est situé dans la zone forestière de la falaise et sa superficie équivaut à celle d'un département français.

Ce district est peuplé d'environ 48.000 habitants de race Tanala (ceux de la forêt) essentiellement. L'économie agricole du district est principalement orientée vers la production du café. Le riz est produit en quantité insuffisante et vient en partie des hauts plateaux. De nombreuses productions ont un caractère accessoire : manioc, haricot, maïs, banane, raphia, cire, miel...

La forêt couvre largement la moitié de la superficie totale. Le relief est très tourmenté, l'altitude varie de 900 mètres à l'Ouest jusqu'à 200 mètres à l'Est. Les villages construits en matériaux légers fournis par la forêt sont établis le long des routes, des vallées ou dans les clairières. L'eau est partout présente car le versant de la falaise, très exposé aux alizés de l'Océan Indien, est bien arrosé et reçoit de 2 à 3 mètres de pluie par an.

Dans l'ensemble, la nourriture du paysan Tanala est pauvre : riz, manioc et féculents divers, très peu de viande et de poisson, quelques fruits, un peu de miel de forêt.

C'est dans ce district relativement défavorisé que le Service provincial des Eaux et Forêts de Fianarantsoa a concentré son effort en matière de pisciculture familiale à partir de 1953 et cet effort a été rapidement couronné de succès puisqu'en 1957, on comptait largement 10.000 étangs de pisciculture familiale, soit près d'un étang par famille.

Ce beau résultat a pu être obtenu principalement à cause de la présence à Mananjary d'un Ingénieur des travaux des Eaux et Forêts très dynamique, M. BOUQUEAU, qui a parcouru inlassablement le pays, visitant plusieurs fois chaque village, y revenant sans cesse pour vérifier l'avancement des travaux et n'hésitant pas à faire de longs « Kabary » ou discours aux notables pour leur montrer tout l'intérêt du poisson et de

(1) par Y. THÉRÉZIEN.

la pisciculture. Soulignons en passant, la patience et l'entêtement que suppose pareille tâche.

M. BOUQUEAU était secondé par les gardes du Service et aussi par plusieurs moniteurs. Ces moniteurs sont des jeunes gens recrutés par le Service et formés dans une grande station forestière et piscicole située près de Fianarantsoa. Pratiquement, tous les candidats qui se présentent et qui se destinent soit à des travaux de pépinière, soit à des travaux piscicoles, sont recrutés. A la station, ils participent à toute sorte de tâches sous la direction de cadres européens et malgaches : piquetage, construction de digues, terrassements, vidanges d'étangs, pêche, distribution de nourriture aux poissons, tenues de calepins, labours et travaux de rizières, observations diverses, etc...

Au bout de six mois environ, les meilleurs sont envoyés dans les districts avec une tâche bien délimitée : ils doivent vivre au contact des populations occupant une région déterminée. Le plus souvent, ils doivent guider les habitants d'une dizaine de villages groupés en un canton et gagner leur confiance car les paysans sont gens méfiants et ne croient pas obligatoirement à tous les bienfaits que leur promet l'Administration.

Si le moniteur est intelligent et travailleur, s'il saisit bien la mentalité des habitants, il arrivera rapidement à se faire de bons auxiliaires des notables et même à gagner leur sympathie. Son travail est avant tout un travail de persévérance et de propagande. Il faut qu'il agisse avec diplomatie sans trop brusquer et, cependant, il faut aussi qu'il arrive à vaincre cette inertie considérable, cette routine que les primitifs opposent en général à ceux qui veulent changer leur manière de vivre, même quand il s'agit d'améliorer leurs conditions d'existence.

Quand les esprits sont préparés, alors commence le travail sur le terrain. Il consiste en premier lieu en une prospection systématique des endroits favorables à la construction des étangs. Ceux-ci font en général un are environ. Le moniteur recherche aux alentours de chaque village et le plus près possible des maisons, tous les bas-fonds, têtes de petites vallées bien alimentées en eau toute l'année, mais cependant à l'abri des risques d'inondation. La proximité des maisons simplifie le problème de la surveillance et facilite la tâche du futur pisciculteur.

Une fois le piquetage terminé, le moniteur donne toutes les explications nécessaires pour la construction des digues en mottes de terre bien tassées. Il doit insister sur la nécessité d'incorporer dans la digue un noyau d'argile imperméable et sur celle de donner une certaine pente aux parois de la digue pour éviter qu'elle ne s'écroule ou qu'elle ne soit emportée par une crue.

Le paysan Tanala comprend en général fort bien de quoi il s'agit, car il a traditionnellement une grande expérience de la petite hydraulique agricole indispensable pour la bonne alimentation de ses rizières. Avec son « angady » ou bêche à fer droit il peut, quand il veut, réaliser des merveilles,

Cependant le moniteur doit très souvent corriger de petites erreurs, c'est pourquoi il doit revenir très souvent sur le chantier afin que celui-ci

Station Piscicole d'ANALAMAZAOTRA-PÉRINET.

Station piscicole d'AMPAMAHERANA.
Étang avec biefs facilitant les vidanges.

soit rapidement mené à bonne fin. De bonnes plaisanteries déchaînent souvent le rire des travailleurs et réconfortent le courage défaillant.

Le système de vidange de l'étang est très simple et comporte un gros bambou qui traverse la base de la digue. Ce bambou est normalement obturé par une motte de terre. Sur la digue, on conseille la plantation d'herbes et, en particulier, de patate douce : Ipomée traçante et envahissante qui consolide les digues et est, en même temps, une excellente nourriture pour le poisson et le paysan lui-même.

La construction d'étangs couplés est recommandée car, de cette façon, pendant qu'on procède à la vidange d'un des deux étangs, il est facile de rejeter les alevins et trop petits poissons non consommables dans l'étang voisin, ce qui simplifie la pêche et permet d'éviter un gaspillage et une mortalité élevée du poisson.

Bien entendu, dans une région donnée, c'est la construction des premiers étangs qui donne le plus de mal, mais dès que quelques-uns sont terminés, tous les voisins le savent rapidement et ils sont ainsi encouragés à réaliser ce qui a déjà été fait par leurs voisins. Il faut d'ailleurs souligner que le spectacle de poissons grouillant dans l'eau à proximité de la case est toujours un plaisir pour le petit propriétaire malgache qui aime bien s'entourer d'animaux domestiques.

L'étang terminé, la récompense attendue doit arriver aussi vite que possible : c'est la distribution des alevins. Ceux-ci sont presque toujours fournis gratuitement par l'Administration à partir d'étangs d'alevinage aménagés dans les stations forestières. Quelquefois, ce sont des étangs de collectivités qui les procurent. Enfin, il existe un petit commerce d'alevins entre les malgaches eux-mêmes et même entre commerçants chinois et malgaches. Les habitants viennent très volontiers chercher ces alevins et ils les transportent souvent très loin quand leurs villages sont à l'écart de tout itinéraire praticable à l'automobile. Des voyages de l'ordre de 70 à 100 kilomètres ne sont pas exceptionnels.

Au cours de ces transports, les Malgaches font preuve d'une grande ingéniosité : ils transportent les alevins soit dans des « daba » de pétrole (récipients en fer blanc d'une contenance de 18 litres) entourés d'une toile de sac entretenue humide afin de provoquer un certain refroidissement de l'eau du daba par évaporation au contact des parois, soit dans de gros bambous creux. Le soir, ils s'arrêtent au bord d'un ruisseau où le récipient qui contient les alevins est placé pour la nuit et ils repartent très tôt le lendemain pour gagner le village.

Les alevins transportés ont en général une taille moyenne de 3 centimètres environ. Il y a relativement peu de mortalité au cours du transport. En principe, chaque propriétaire d'étang reçoit une trentaine ou même une cinquantaine d'alevins quand c'est possible.

L'empoissonnement est alors réalisé et les sages Malgaches, déjà de nature très contemplative, attendraient avec patience que petits poissons deviennent grands par la volonté de « Zanahary » (Dieu). Et c'est bien pour cela que la tâche du moniteur n'est pas encore terminée. On peut même dire que le plus dur l'attend encore. Il faut en effet qu'il apprenne

à notre pisciculteur néophyte comment il doit nourrir ses poissons et comment il doit pêcher fréquemment afin d'éclaircir la population qui tend rapidement à pulluler, empêchant ainsi la croissance des poissons par excès de concurrence vitale. De plus, l'idéal à atteindre est que notre Tanala mange au moins une fois par semaine un bon plat de poisson pour que le but de l'œuvre soit atteint, à savoir améliorer la nourriture des habitants.

Signalons d'ailleurs que le paysan Malgache a très souvent tendance à considérer les animaux domestiques : bœufs, porcs, volailles ou poissons comme des biens auxquels on ne touche pas volontiers. Ils représentent pour lui le capital, symbole de sa richesse, d'où découle la considération qu'ont les autres pour lui.

Pénétrons-nous de l'idée que le Malgache, qui a une nourriture très monotone, essentiellement à base de riz et de manioc, ne consomme que rarement viande ou poisson. Ces nourritures riches sont réservées aux grandes occasions : fêtes rituelles, circoncision des enfants, retournement des morts, etc... Et pourtant bœufs et poulets ne manquent pas. Il faut donc apprendre au Malgache à mieux se nourrir et ce n'est pas simple. Il faut aussi lui apprendre à nourrir le poisson, car il est bien entendu que les animaux domestiques doivent se débrouiller par eux-mêmes et il n'est, pour s'en convaincre, que de regarder les poulets qui gagnent leur vie avec leur longues pattes grattant sans relâche la terre battue autour des cours pendant que les observe le papango (Milan). Il serait, en effet, inconcevable que l'on distribue aux volailles le grain déjà si précieux dans l'alimentation humaine et qui fait parfois défaut. De même, les chiens, fidèles amis de l'homme, sont des coureurs de brousse infatigables pour rapiner tout ce qui peut leur tomber sous la dent, sinon ils mourraient de faim.

Heureusement, le Tilapia est surtout un mangeur d'herbe et peut-être que le succès de la pisciculture dans ce pays n'est pas étranger au fait que le Malgache s'extasie volontiers devant le spectacle d'un petit poisson qui, à force de consommer de la feuille de patate douce, arrive à donner un gros poisson bien agréable dans l'assiette de son éleveur.

Tout n'est pas encore parfait, loin de là et nous n'avons d'ailleurs exposé que le cas du district d'Ifanadiana, très en avance dans la province en matière de pisciculture.

Souhaitons donc qu'avec un personnel chaque jour plus étoffé et une organisation qui s'affirme, le Service des Eaux et Forêts puisse jouer le rôle social qui est, au fond, le vrai but de toute technique.