

Exploitation de deux mollusques comestibles d'eau douce au Bénin : quel avantage pour l'aquaculture béninoise ?

Par Cosme Z. KOUDENOUKPO, Laboratoire d'Hydrobiologie et d'Aquaculture, Université d'Abomey-Calavi, République du Bénin

Au Sud-Bénin, pour satisfaire leur besoin en protéines animales, les populations exploitent plusieurs ressources aquatiques. Celles-ci sont composées des poissons, crevettes, crabes et les mollusques aquatiques. Compte tenu de la rareté des poissons dans nos écosystèmes (fleuves, torrents, rivières...) l'exploitation des mollusques s'est accrue ces dernières années. Ils sont directement prélevés dans le milieu naturel, parfois même à l'étape juvénile. C'est le cas des mollusques de mangrove fortement exploités, suivi de la destruction de ces mangroves. Il en est de même pour les mollusques de la rivière Sô, exploités à des fins alimentaires et commerciales. Cette étude est donc initiée pour permettre de mieux connaître les espèces de mollusques d'eau douce, potentiellement utilisables par la population locale et pouvant être en aquaculture.

Pour y arriver, les mollusques ont été collectés dans toute la rivière pendant un an. Ils sont ensuite identifiés au laboratoire d'Hydrobiologie et d'aquaculture. Pour ceux dont l'identification suscitait de doute, ils ont été amenés à l'Institut Royal des Sciences de Belgique pour être identifier. Pour ce qui est de la comestibilité, les enquêtes ont été effectuées auprès des populations locales.

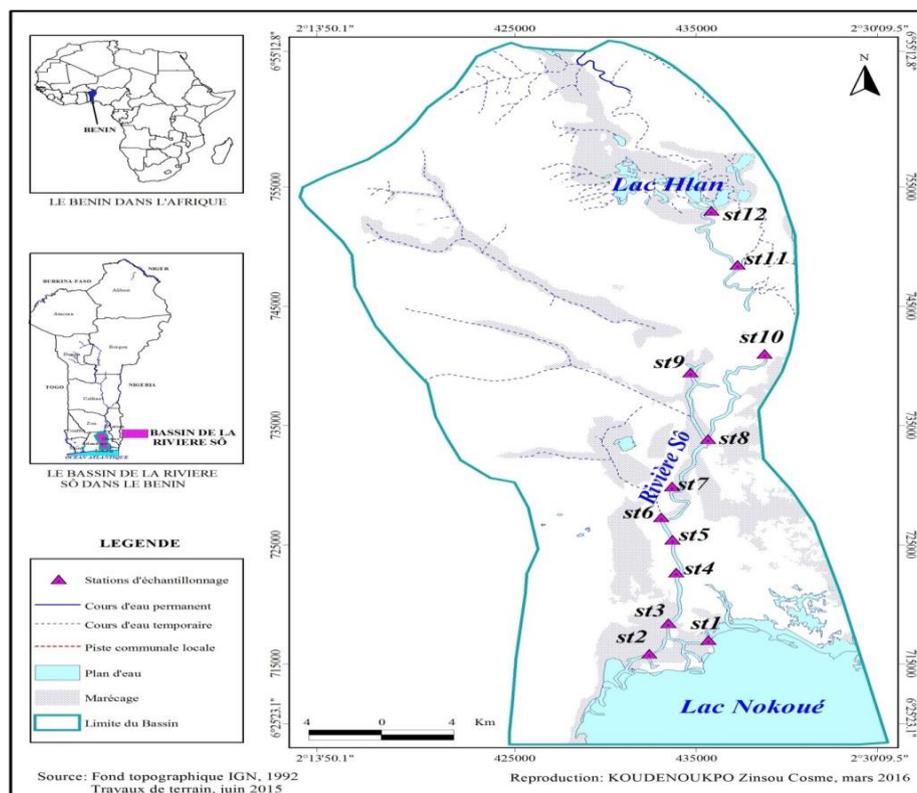
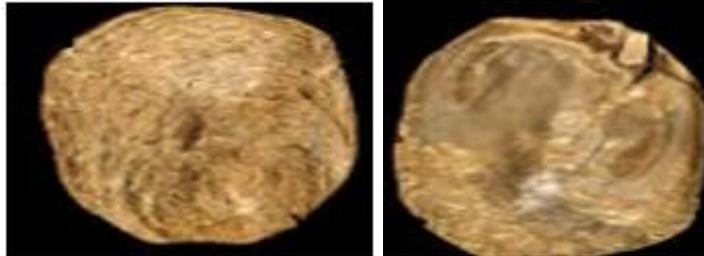


Figure 1 : Carte d'échantillonnage du bassin de la rivière Sô.

Au total, 16 espèces de mollusques ont été identifiées. Parmi les espèces récoltées dans la rivière Sô, un escargot et une huître sont reconnues comme comestibles, mais moins connues dans d'autres régions du Bénin. Il s'agit de l'escargot *Lanistes varicus* et l'huître *Etheria elliptica*, tous d'eau douce.



Lanistes varicus



Etheria elliptica

Quatre principales raisons sous-tendent l'exploitation de ces deux mollusques :

- Leur Abondance : ces deux mollusques sont abondants à toutes les saisons de l'année et surtout en période de hautes eaux ;
- Rareté du poisson et disponibilité des deux mollusques : L'activité de récolte de ces mollusques constitue une alternative à la diminution du stock ichthyologique et crustacéen ;
- Bonne qualité organoleptique : très apprécié par les consommateurs dans les marchés d'écoulement ;
- Activité commerciale : l'exploitation des deux mollusques constitue une activité rentable, ce qui permet d'augmenter les revenus générés par l'activité principale et de subvenir aux besoins.

À l'image de la pisciculture fortement encouragée par l'état béninois, le développement de l'élevage de ces espèces comestibles identifiées, permettra de réduire la pression de pêche sur les ressources halieutiques, de générer assez d'emplois. Elle permettra également de réduire la pauvreté, ce qui constitue d'ailleurs l'un des objectifs des gouvernements béninois : assurer des revenus plus élevés et d'améliorer les économies afin qu'une production alimentaire suffisante soit accessible aux masses et que les personnes impliquées dans le secteur de l'aquaculture mènent une vie meilleure.

Par Cosme Zinsou KOUDENOUKPO

Recherche effectuée grâce au financement de la Coopération belge au développement dans le cadre du renforcement des capacités taxonomiques (GTI) du programme CEBioS, basé l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique (www.naturalsciences.be).