

# L'élevage en cage du tilapia au Zimbabwe – Lake Harvest Aquaculture (Pvt) Ltd.

**Patrick Blow**

*Lake Harvest, Box 322, Kariba, Zimbabwe*

*Courriel: patrick@lakeharvest.com*

**Blow, P.** 2008. L'élevage en cage du tilapia au Zimbabwe – Lake Harvest Aquaculture (Pvt) Ltd. Dans M. Halwart et J.F. Moehl (éds). *Atelier régional d'experts de la FAO sur la pisciculture en cage en Afrique. Entebbe, Ouganda, 20-23 octobre 2004*. FAO Comptes rendus des pêches. No. 6. Rome, FAO. pp. 125-126

Situé sur le lac Kariba, dans le nord du Zimbabwe, Lake Harvest Aquaculture (Pvt) Ltd. est une entreprise d'élevage du tilapia (*Oreochromis niloticus*), qui a été introduit dans les environs du lac Kariba il y a une vingtaine d'années pour la pisciculture.

Le lac Kariba est un réservoir artificiel d'environ 270 km en long, avec les chutes Victoria près d'une extrémité et le barrage de Kariba (énergie hydroélectrique) à l'autre. Il est situé dans un parc national qui n'a pas d'industrie et une population peu nombreuse, et possède une eau douce de haute qualité dont les températures sont bonnes pour l'élevage du tilapia pendant toute l'année.

Lake Harvest a expérimenté la technologie d'élevage commercial du tilapia dans des cages de filet en mer. Le cycle de production est d'environ quinze mois depuis l'œuf jusqu'à ce que le poisson atteigne la taille à laquelle il est vendu sur le marché (750 g le poisson en entier) et les densités maximum de charge au moment de la récolte sont environ 40 kg au mètre cube. Nous produisons et élevons les jeunes poissons dans des étangs de quinze hectares près de la ville de Kariba. Environ deux millions de fretins sont produits chaque mois selon des techniques naturelles de reproduction, et sont immédiatement soumis à l'androgenèse pendant 21 jours dans des cuves spécialement conçues à cet effet. Les fretins grandissent jusqu'à atteindre 25 g dans ces étangs avant d'être transférés dans les cages en mer après trois mois. Lake Harvest n'a eu à traiter ses poissons contre aucune maladie depuis ses débuts en 1997.

Les alevins sont transportés jusqu'aux cages, dans des cuves de transport de poissons vivants. Le voyage dure environ deux heures. On les met d'abord dans des cages de jeunes poissons et on les laisse grandir jusqu'à plus de 80 g avant de les changer de cage et de les transférer aux «cages de production». Les poissons passent au total environ 12 mois dans le lac. Les cages sont des cercles en plastique, modifiées à partir du modèle européen pour le saumon. Ces cercles en plastique donnent une bonne flexibilité par gros temps, mais ils ont des présentent aussi des inconvénients (par exemple, il faut des bateaux pour la plupart des opérations). Les cages et les filets sont fabriqués par Lake Harvest mais les tuyaux en plastique et les panneaux de filet sont importés. Les ancrages sont solides et conçus pour résister au mauvais temps, qui est assez fréquent sur le lac Kariba. Chaque site compte 14 cages, dont chacune est équipée d'un filet de production, d'un filet de protection contre les prédateurs et d'un autre contre les oiseaux.

Les aliments sont produits au Zimbabwe selon les spécifications de Lake Harvest. D'après l'expérience de Lake Harvest Ltd, les aliments flottants extrudés sont importants pour l'aquaculture en cage du tilapia.

Une fois que les poissons ont atteint la taille requise pour le marché, ils sont récoltés vivants et transportés quotidiennement pour un traitement rapide dans l'usine de Lake Harvest construite pour la circonstance, qui est aussi située dans la ville de Kariba. Seuls les tilapia élevés par Lake Harvest sont traités dans cette usine.

La principale production de Lake Harvest est le filet de tilapia frais sans peau et sans arête, réfrigéré pour l'exportation vers l'Europe. Nous produisons également des filets de tilapia et des poissons entiers surgelés pour les marchés régionaux et locaux, où la demande est en hausse. Les sous-produits sont soit vendus frais sous forme de produits pour la consommation humaine par la «poissonnerie» de l'usine (têtes et flancs), soit vendus aux éleveurs locaux de crocodiles (peaux, écailles, viscères, arêtes et corps) comme un aliment frais de qualité.