
MINISTERE DES RESSOURCES HALIEUTIQUES ET DE LA PECHE

ARRETE N° 18528/2018

Relatif à la Gestion et l'Exploitation
des Anguilles à Madagascar.

LE MINISTRE DES RESSOURCES HALIEUTIQUES ET DE LA PECHE,

- [Vu la Constitution :](#)
- Vu la Loi n° 2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar ;
- Vu la Loi n°2015-053 du 03 Février 2016 portant Code de la Pêche et de l'Aquaculture ;
- Vu le Décret n° 92-285 du 26 février 1992 relatif à la police sanitaire des animaux ;
- Vu le Décret n° 2004-041 du 20 janvier 2004 fixant le régime applicable à l'importation et à l'exportation d'espèces, de produits et denrées d'origine animale, des graines, fourrages et denrées destinés à l'alimentation des animaux ;
- Vu le Décret n° 2005-187 du 22 avril 2005 établissant la nomenclature des maladies des animaux réputés contagieuses à Madagascar.
- Vu le Décret n° 2005-375 du 22 Avril 2005 portant création de « l'Autorité Sanitaire Halieutique » ;
- Vu le Décret n° 2006-286 du 25 Avril 2006 portant création d'un comité de pilotage de prévention et de lutte contre les maladies animales contagieuses et les zoonoses ;
- Vu le Décret n°2016-1308 du 25 Octobre 2016 portant organisation des activités de pêche dans les plans d'eaux continentaux et

- saumâtres du domaine public de l'Etat,
- Vu le Décret n°2016-1352 du 08 Novembre 2016, portant organisation des activités de préservation des ressources halieutiques et écosystème aquatiques ;
 - Vu le Décret n°2016-1493 du 06 Décembre 2016 portant réglementation des activités d'aquaculture ;
 - [Vu le Décret n°2016-1492 du 12 janvier 2017 portant organisation des activités de pêche maritime ;](#)
 - Vu le Décret 2017-532 du 24 juillet 2017 portant organisation générale des activités de commercialisation et de la valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
 - [Vu le Décret 2018-479 du 29 mai 2018 relatif à la Police Sanitaire des Espèces Aquatiques et leurs produits dérivés ainsi qu'à la prévention et aux mesures de lutte contre leurs maladies ;](#)
 - [Vu le Décret n°2018-529 du 04 juin 2018 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;](#)
 - Vu le Décret n°2018-540 du 11 juin 2018 portant nomination des membres du Gouvernement,
 - Vu le Décret n° 2018-786 du 16 juillet 2018 fixant les attributions du Ministre des Ressources Halieutiques et de la Pêche ainsi que l'organisation générale de son Ministère,
 - Vu l'Arrêté N° 17927/2018 du 11 juillet 2018 relatif à l'agrément zoosanitaire des exploitations aquacoles élevant et/ou détenant des animaux aquatiques ainsi que des établissements de transformation procédant à l'abattage d'animaux d'aquaculture aux fins de lutte contre les maladies ;
 - Vu l'Arrêté N°17929/2018 du 11 juillet 2018 relatif aux exigences liées à la mise en quarantaine des animaux d'aquaculture ;

A R R E T E :

Champ d'application

Article premier. Au sens du présent arrêté, on entend par :

a) Civelles : les alevins d'anguilles aux tissus encore transparents, sans pigmentation.

b) Établissement d'aquaculture d'anguilles : les exploitations destinées à la collecte, à la sélection, à la production et au grossissement de civelles ou d'anguilles.

Article 2. Ce présent arrêté s'applique à toutes les espèces d'anguilles existantes à Madagascar dont :

- *Anguilla marmorata* (nom vernaculaire : *Amalombandana*)
- *Anguilla bengalensis* (nom vernaculaire : *Amalombandana*),
- *Anguilla mossambica* (nom vernaculaire : *Amalompotaka* ou *Amalompohy*)
- *Anguilla bicolor* (nom vernaculaire : *Amalompotsy*)

Dispositions générales pour les établissements d'aquaculture d'anguilles

Article 3. Chaque établissement d'aquaculture d'anguilles est soumis à l'obtention d'un Agrément zoosanitaire et doit se conformer aux législations et réglementations en vigueur.

Article 4. Chaque établissement d'aquaculture d'anguilles doit disposer d'un établissement de transformation agréé et intégré à celui-ci.

Article 5. Toute création d'un établissement d'aquaculture de civelles ou d'anguilles doit être effectuée conformément aux textes réglementaires en vigueur.

Article 6. Toute extension ou modification affectant les installations ou le fonctionnement des établissements d'aquaculture de civelles ou d'anguilles doivent être effectuées conformément aux réglementations en vigueur.

Article 7. La distance minimale qui sépare deux (02) établissements d'aquaculture d'anguilles ne doit pas être inférieur à 20 km, vol d'oiseau, sauf cas exceptionnel défini par voie réglementaire.

Article 8. Seules les sociétés ayant un établissement d'aquaculture d'anguilles conformément à l'article 3 et 4 du présent arrêté sont autorisées à exporter des civelles et anguilles vivantes.

Dispositions relatives à la collecte des civelles

Article 9. [Les établissements d'aquaculture d'anguille collectant des civelles doivent tenir un registre de collecte et déclarent la quantité collectée auprès du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture au moins une fois par mois et au plus tard le 5 du mois.](#)

La fiche de déclaration contient les éléments suivants :

Nom de l'établissement

Année et mois

Date de la collecte

Espèces collectées

Nombre et poids en kilogramme de civelles collectées

Article 10. Les établissements d'aquaculture d'anguille doivent également enregistrer les coordonnées géographiques (coordonnées GPS) de toutes les zones de collecte.

Article 11. La collecte et le transport des civelles vers les établissements d'aquaculture d'anguilles doit éviter au maximum la perte de civelles due à une hausse de la mortalité.

Article 12. Au cours du transport des civelles, le responsable doit établir un relevé indiquant la mortalité et tout changement d'eau intervenu au cours du transport.

Article 13. Seules les civelles mortes et faibles au cours du transport vers l'établissement d'aquaculture peuvent être congelées dans un établissement de transformation agréé et intégré à celui-ci.

Dispositions d'hygiène et tenue de registres

Article 14. Les établissements d'aquaculture d'anguilles doivent mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les bons pratiques aquacoles afin de maîtriser les dangers et de prévenir l'introduction et la propagation des maladies.

Article 15. Les responsables des établissements d'aquaculture d'anguilles doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

- a) nettoyer toute installation utilisée, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée ;
- b) nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements et les matériels d'élevage ;
- c) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ;
- d) veiller à ce que le personnel manipulant les animaux soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;
- e) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination ;
- f) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;

g) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ou la santé des animaux, et

i) utiliser correctement les additifs dans les aliments des animaux ainsi que les médicaments vétérinaires, conformément à la législation pertinente.

Article 16. Les responsables des établissements d'aquaculture d'anguilles doivent en particulier tenir des registres concernant :

a) les mouvements d'entrée et de sortie des animaux ;

b) la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux

c) le taux de mortalité constaté au cours de l'élevage ;

d) les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;

e) l'apparition des maladies susceptibles d'affecter les animaux ;

f) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine et la santé des animaux, et

h) tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur les animaux ou les produits d'origine animale.

Mesures de préservation contre les Maladies

Article 17. Tout établissement d'aquaculture d'anguille doit disposer des mesures de quarantaine et de biosécurité appropriées pour l'exploitation.

Article 18. Tout établissement d'aquaculture d'anguille doit faire l'objet d'un programme de surveillance zoonositaire fondé sur une analyse des risques et adapté au type de production concerné.

Article 19. Le responsable de l'établissement d'aquaculture d'anguille est tenu de mettre en œuvre des activités spécifiques pour la détection de mortalité accrue et/ou la détection de certaines maladies.

Article 20. : Toute importation d'aliments pour anguilles doit recevoir une autorisation du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture et doit être accompagnée d'un certificat d'origine et de salubrité délivré par le fabricant.

Article 21. Toute exportation à l'état vivant, de civelles ou d'anguilles doit faire l'objet d'une autorisation du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture et doit être accompagnée d'un certificat zoosanitaire.

Article 22. Tout établissement d'aquaculture d'anguille doit être obligatoirement équipé d'un dispositif de traitement des eaux usées, notamment celles issues des bassins.

Article 23. L'exploitant d'un établissement d'aquaculture d'anguille peut être assisté par d'autres personnes, telles que les vétérinaires et les techniciens agricoles.

Mesures de Protection de l'Environnement et Repeuplement

Article 24. Tout exploitant d'un établissement d'aquaculture d'anguille est tenu de prendre en compte, dans la gestion globale de son entreprise, l'impact environnemental de ses activités sur l'ensemble des milieux avoisinants et de disposer d'un programme d'action pour la préservation de l'environnement,

A cet effet, il doit se conformer aux directives et normes prévues par les lois et règlements relatifs à l'environnement, à la gestion de l'eau, à la gestion

et au contrôle des pollutions industrielles.

Article 25. Tout exploitant d'un établissement d'aquaculture d'anguille est également tenu de disposer d'une procédure efficace de repeuplement à des fins de conservation et contribuer à la reconstitution de stock.

Article 26. Tout relâchement d'anguille vivante et saine sur le plan clinique dans le milieu naturel doit être subordonné à l'obtention d'une autorisation délivrée par l'Autorité compétente auprès du Ministère en charge de la pêche et de l'aquaculture et doit faire

Article 27. Les établissements d'aquaculture d'anguille, déjà en activité, doivent se conformer aux dispositions de cet arrêté un délai de six (06) mois dès la signature et une publication large diffusion et suffisante du présent arrêté.

Article 28. La Direction de la Pêche, La Direction de l'Aquaculture, La Direction de l'Environnement et de la Valorisation des Ressources Halieutiques, Le Centre de Surveillance de Pêche et L'Autorité Sanitaire Halieutique sont chargées, en ce qui la concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera communiqué, enregistré partout où besoin sera et publié au Journal Officiel de la République de Madagascar.

Antananarivo, le 24 juillet 2018

Le Ministre des Ressources Halieutiques et de la Pêche,

ANDRIAMANANORO Augustin