

UNIVERSITE DE DAKAR
ECOLE INTER-ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE VETERINAIRES

ANNEE 1977 N° 3

CONTRIBUTION A LA CONNAISSANCE ET A L'AMÉLIORATION DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE AU SÉNÉGAL

T H E S E

présentée et soutenue publiquement le 5 Mars 1977

pour obtenir le grade de Docteur *Vétérinaire*

(DIPLOME D'ETAT)

Par

Abou Mamadou TOURE

né le 22 Mai 1949 à N'Dioum (Sénégal)

PRESIDENT DE THESE : Professeur François DIENG

ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR

Liste du Personnel Enseignant
pour l'Année Universitaire 1976/1977

I - Personnel à plein temps

1 - PHARMACIE-TOXICOLOGIE

N.....

2 - PHYSIQUE MEDICALE-CHIMIE BIOLOGIQUE

N.....

3 - ANATOMIE-HISTOLOGIE-EMBRYOLOGIE

| | |
|----------------------|------------|
| Pierre CUQ | Professeur |
| Charles Kondi AGBA | Assistant |
| Patrick CHAMBION | V.S.N. |
| Théodore ALOGNINOUBA | Moniteur |
| Yamba I.PESSINABA | Moniteur |

4 - PHYSIOLOGIE-PHARMACODYNAMIE-THERAPEUTIQUE

| | |
|----------------|------------------|
| Allassane SERE | Maître-Assistant |
| Emile TOIGBE | Moniteur |

5 - PARASITOLOGIE-MALADIES PARASITAIRES-ZOOLOGIE

| | |
|-----------------------|------------|
| N..... | Professeur |
| Paulus HERMANS | Assistant |
| Pierre Maurice TRONCY | Assistant |
| Amadou GOUNOU | Moniteur |

6 - HYGIENE ET INDUSTRIE DES DENREES D'ORIGINE ANIMALE

| | |
|---------------------------|------------|
| Jacques ROZIER | Professeur |
| Ignace Labli KOMBATE | Assistant |
| Jean-François GIOVANNETTI | V.S.N. |
| Issoufou DARE | Moniteur |

7 - MEDECINE ET ANATOMIE PATHOLOGIQUE

N.....

8 - REPRODUCTION ET CHIRURGIE

| | |
|----------------------|------------|
| Jean FERNEY | Professeur |
| Gérard AFFRE | V.S.N. |
| Dossa Honoré ASSOGBA | Moniteur |

9 - MICROBIOLOGIE-PATHOLOGIE GENERALE-MALADIES CONTAGIEUSES ET LEGISLATION
SANITAIRE

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Jean CHANTAL | Maître de Conférences |
| Pierre BORNAREL | Assistant Recherches |
| Justin Ayayi AKAKPO | Assistant |
| Salissou MAYANA | Moniteur |

10 - ZOOTECHE-ALIMENTATION/ DROIT -ECONOMIE

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Ahmadou Lamine NDIAYE | Maître de Conférences |
| Balaam FACHO | Assistant |
| Mlle Christine AHYI | Monitrice |

II.- Personnel vacataire

PHARMACIE-TOXICOLOGIE

Oumar SYLLA : Pharmacie- Professeur Faculté de Médecine et de Pharmacie
Georges GRAS: Toxicologie - Professeur Faculté de Médecine et de Pharmacie

PHYSIQUE - CHIMIE

Raymond PAULIN : Biophysique - Maître de Conférences, Faculté de Médecine
et de Pharmacie

Jacques JOSSELIN: Biochimie-Professeur Faculté de Médecine et de Pharmacie
AGRONOMIE

Simon BARRETO : Maître de Recherches - O.R.S.T.O.M.

BIOCLIMATOLOGIE

Cheikh BA : Maître-Assistant - Faculté des Lettres

BOTANIQUE

Guy MAYNART : Maître-Assistant - Faculté de Médecine et de Pharmacie

DROIT ET ECONOMIE RURALE

Mouhamadou M.NIANG, Chercheur à l'IFAN

ECONOMIE GENERALE

Roger NGOSSO : Assistant -Faculté des Sciences Juridiques et Economiques

III.- Personnel en mission (prévu pour 1976/1977)

ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Monique WYERS : Maître de Conférences E.N.V.ALFORT

BIOCHIMIE-BIOPHYSIQUE

MOUTHON : Maître-Assistant Agrégé E.N.V.LYON

CHIRURGIE

Jean LENIHOUANNEN : Maître de Conférences E.N.V.LYON

MEDECINE

LAPRAS : Professeur E.N.V.LYON

J E D E D I E C E T R A V A I L

- A mes parents

Ce maigre symbole de mon affection et gage de ma reconnaissance définitive.

- A mes frères et soeurs

Mon indéfectible attachement

- A mes amis Bocar SOGUE, Boubacar DATE, Amadou NDIAYE et Ibrahima NDIONGUE

Bien que dispersés, vous restez unis dans mon coeur.

- A mon oncle Cheikh SY et à sa famille

Mes profonds et affectueux sentiments.

- A mon oncle Doro SY et à sa famille

Mon attachement sincère.

- A la mémoire de Dioliba

Que ton souvenir reste à jamais parmi nous.

- A mes cousins et cousines

Pour leur dire que le bonheur et la peine se partagent.

- A Dieynaba NDIAYE et à ses enfants

Mes meilleurs souvenirs juvéniles.

- A Mamadou MBAYE, Papa El Hassane DIOP et Bernard DIOH

En souvenir de cette passionnante tranche de notre vie passée à l'E.I.S.M.V.

- A tous les Etudiants de la 3ème Promotion

Pour leur dire bonne carrière.

- A mes Maîtres et Professeurs

Pour la clarté de votre enseignement, recevez ce maigre témoignage de mon admiration.

- Au Professeur François DIENG, notre Président de thèse

Vous qui incarnez parfaitement l'érudition sereine, celui ~~à~~ qui j'ai porté une sourde admiration depuis ma tendre enfance.

- Au Professeur ROZIER, notre Directeur de thèse

Pour le temps et la méticulosité que vous avez consacré à ce travail pour en extraire les scories, acceptez mes remerciements sincères.

.../.....

- Au Professeur FERNEY

Vous qui avez su allier clarté et pureté du verbe au service de la connaissance et accepté avec diligence de faire partie des membres de notre jury

- Au Professeur Amadou Lamine NDIAYE

Symbole de notre fierté et de notre espoir, acceptez, notre aîné, cette offrande des temps nouveaux.

- Aux responsables des Services des Pêches Maritimes et Continentales

Vous qui avez mis moyens humains et matériels à notre disposition pour mener à bien ce travail, acceptez nos remerciements.

- A Mamadou S.DIALLO, Directeur de la Santé et des Productions animales

Votre compréhension nous a permis de nous consacrer plus amplement à l'exécution de ce travail. Nous vous en serons reconnaissant pour toujours.

- A Abdel Kader NDIAYE

Votre concours technique si précieux a permis ce travail d'aboutir à temps. Recevez ici nos remerciements sincères.

- A la Communauté Economique Européenne

Pour une coopération euroafricaine toujours plus juste et plus efficace.

T A B L E D E S M A T I E R E S

| | <u>Pages</u> |
|--|--------------|
| INTRODUCTION | 1 |
| CHAPITRE I -- PRODUCTION | 4 |
| . Produits de la pêche | 4 |
| - Pêche artisanale maritime | 4 |
| - Pêche fluviale | 9 |
| - Pêche industrielle | 10 |
| - Importations | 13 |
| - Exportations | 14 |
| . Traitement du poisson | 17 |
| - Méthodes traditionnelles | 17 |
| - Méthodes modernes | 21 |
| CHAPITRE II.- LA CONSOMMATION | 27 |
| . Conditions générales du Sénégal | 27 |
| . Données quantitatives | 31 |
| - Autoconsommation dans la pêche piroguière | 32 |
| - Autoconsommation dans la pêche fluviale | 34 |
| - Autoconsommation dans la pêche industrielle | 34 |
| . Répartition géographique de la consommation | 35 |
| CHAPITRE III.- CIRCUITS DE DISTRIBUTION | 38 |
| . Considérations préliminaires | 38 |
| . Commercialisation au niveau du débarquement | 40 |
| . Le Transport | 52 |
| . Chaîne du froid | 54 |
| . Commercialisation au niveau des marchés | 55 |
| . Production ostréicole | 64 |
| CHAPITRE IV.- PERSPECTIVES D'AVENIR ET RECOMMANDATIONS | 66 |
| . Perspectives d'avenir | 66 |
| - Projets inscrits au IVème Plan | 66 |
| . Infrastructures au débarquement | 67 |
| . Transport et relais de l'intérieur | 69 |
| . Commercialisation au niveau des marchés | 71 |
| . Conclusion | 76 |

INTRODUCTION

En 1750, le célèbre naturaliste ADANSON décrivait un coup de senne auquel il avait assisté dans la baie de Hann, près de Dakar.

" J'ai été témoin d'une pêche extraordinaire qui fut faite sur le rivage de Ben, à une lieue de l'Isle de Gorée, par les gens d'un vaisseau de la Compagnie mouillée dans la rade. Ils n'avaient qu'une senne d'environ soixante brasses qu'ils jettèrent à tout hasard à la mer (...). Cependant, ils firent une pêche si abondante que le rivage fut couvert dans toute l'étendue de la senne par les poissons qu'elle y amena, quoique bien maltraitée. J'en comptais une partie qui me fit juger que le nombre total était de plus de 6.000, dont les moindres égalaient la grosseur d'une belle carpe. On y voyait des sardes, des vieilles, des argentines, des mullets ou cabots des 2 espèces, des lunes, des oarengues et d'autres poissons peu connus. Les nègres du village voisin en prirent chacun leur charge et les matelots du navire en remplirent leur chaloupe à couler bas, abandonnant le reste sur le rivage. Dans tout autre pays, une pêche semblable aurait sans doute passé pour miraculeuse ".

Deux cent vingt cinq ans après, livrons la parole au journal " le Soleil " qui, dans un numéro du 12 décembre 1975, décrit un spectacle de pêche qui s'est déroulé précisément sur les mêmes lieux qu'en 1750 .

" Sur la plage de Yarakh (Hann), couverte d'algues vertes, une foule d'enfants, de ménagères et de curieux, regarde des hommes entrer dans l'eau jusqu'à mi-jambes, puis revenir sur la terre ferme, en portant sur leurs épaules des caisses de poissons. Il en est ainsi depuis dimanche dernier quand El Hadj MBaye Sarr a ramené, vers 13 heures, près du rivage son grand filet. Une pêche miraculeuse que celle-ci.

Depuis dimanche donc, ses aides ne finissent pas de puiser, à l'intérieur de la zone occupée par le grand filet, du poisson (...) et à l'aide d'un petit filet. Les soixante manoeuvres qu'il a recrutés pour la circonstance n'en finissent pas eux aussi de décharger des caisses pleines.

.../....

(...) El Hadj Mbaye supervise. De temps en temps, il offre un panier à un parent ou un ami. Des " yaboys " (sardinelles), il y en a pour tout le monde... Des pêches de cette importance, on n'en fait pas tous les jours à Yarakh ".

Nous avons pensé que nul autre récit ne pouvait mieux introduire notre sujet que ces deux-là, survenus à deux siècles un quart d'écart, mais qui décrivent avec une similitude frappante, la richesse des côtes sénégalaises en poissons.

⊕ Aussi, le Sénégal, pays situé à l'extrême Ouest du continent africain, ouvert sur près de 700 km au centre atlantique a su, très tôt, tirer profit de cette richesse extraordinaire qui l'a fait entrer de plain pied dans le peloton de tête des pays producteurs de poissons. Il l'a réussi grâce à une population qui, ayant fourbi ses armes dans les eaux intérieures, s'est résolument tournée vers les horizons infinis.

Avec des moyens techniques variés et riches, qui vont de la frêle embarcation monoxyde au thonier de grande jauge en passant par le cordier de Soumbédioune, de la ligne de fond individuelle au chalut dévastateur et les sennes tournantes, les pêcheurs sénégalais et étrangers continuent de débarquer d'année en année des quantités impressionnantes de poissons, crustacés et mollusques de toutes sortes.

La production est passée ainsi de 79.367 T. en 1960 à 352.912 T. en 1975, soit une progression de 344 %, alors que la production arachidière arrive à peine à doubler son tonnage de l'indépendance.

Le problème qui se pose n'est pas tellement d'augmenter les tonnages débarqués car ici les fonds sont riches et les bancs nombreux, mais de savoir comment répartir judicieusement cette masse de produits de la mer, aussi bien dans le temps que dans l'espace dans un ~~cadre~~ ^{contexte} d'abondance une présentation des plus satisfaisants possibles, n'altérant point ou que peu leurs qualités organoleptiques et biologiques ceci en respectant au maximum les goûts et le pouvoir d'achat des populations. On sait que dans tous les pays du monde, l'économie alimentaire est plus ou moins soumise à l'autorité de l'Etat, en vue d'assurer les approvisionnements vitaux. Il incombe donc au Gouvernement d'améliorer l'approvisionnement en aliments de base à bon marché par des mesures appropriées et en raison de la pénurie des protéines alimentaires à bon marché, la production

piscicole doit être particulièrement encouragée et sa diffusion la plus large possible. Des mesures d'ordre économique et politique peuvent être prises pour ajuster la balance commerciale en fonction de la demande intérieure et l'évolution des marchés extérieurs de façon à équilibrer l'offre et la demande à des prix raisonnables (21).

L'orientation générale qui doit guider cette politique doit être la suivante : protection farouche des intérêts des producteurs qui consentent les plus lourds sacrifices et des consommateurs qui doivent avoir les denrées de première nécessité à des prix les plus bas possibles, tout en permettant quand même aux intermédiaires compétents et sérieux de profiter des bienfaits de ce secteur.

Pour parvenir à cette fin, une connaissance satisfaisante des goulots d'étranglement doit être entreprise pour parvenir à leur élimination. Aux problèmes liés à la pêche proprement dite, tels que ceux qui concernent les équipements en embarcations et engins de pêche, les handicaps liés aux modes de distribution des produits débarqués peuvent s'ajouter.

Le but de cette thèse est d'apporter une contribution à la connaissance des circuits de commercialisation, de décrire les opérations d'accompagnement et de voir dans quelle mesure des modifications sont souhaitables, si tant il est vrai que le prix de vente au consommateur souffre moins du prix d'achat au producteur que des charges attenantes à la manutention, à la conservation, au transport et aux marges bénéficiaires que se partagent les différents intermédiaires.

Ainsi dans le premier chapitre, nous examinerons la production. Il y sera question des moyens techniques et humains destinés à la pêche, ainsi que des quantités débarquées. Après avoir déterminé le niveau des exportations et des importations, le disponible pour la consommation sera dégagé. Cette consommation fera l'objet d'un second chapitre qui montrera que le problème ne se pose plus en termes de carences mais en une répartition rationnelle de la consommation d'où l'intérêt du 3ème chapitre. Celui-ci traitera en effet des circuits de distribution de la production.

Il permettra de suivre les produits depuis leur débarquement jusque dans le panier de la ménagère.

Au sortir de ce chapitre, les éléments d'appréciation accumulés nous permettront dans un 4ème et dernier chapitre, de formuler des perspectives d'avenir et recommandations pour un secteur si dynamique et si prometteur de notre économie.

CHAPITRE I.-

PRODUCTION

Le développement de la pêche au Sénégal s'explique par la conjugaison de 3 facteurs sans lesquels une économie halieutique, ne peut se développer harmonieusement :

1°- Présence en abondance de poissons qui découle de la situation du pays dans la zone des amplitudes maxima des remontées d'eaux profondes (les Up wellings) riches en plancton et éléments chimiques nutritifs favorables à la reproduction d'une faune ichtyologique abondante.

2°- Existence d'une population de pêcheurs professionnels, farouches, répugnant à toute autre activité, résolument tournés vers la mer et ayant mis au point des embarcations et techniques de pêche adaptées et efficaces.

3°- Présence d'un marché très perméable à la consommation des produits de la pêche et un marché extérieur réel et potentiel (7).

Le Sénégal réunit ainsi tous les atouts pour une vocation halieutique. Aussi les activités de la pêche occupent-elles, depuis 1972, une place prépondérante dans l'économie nationale, dépassant même, en valeurs, celles de l'arachide de coque, qui était jusque là la principale source de revenus.

On sait que dans cette production, les apports de la pêche artisanale traditionnelle y entrent pour une majeure partie (plus de 70 %), le reste étant réparti entre l'armement moderne industriel en progression constante et l'armement cordier.

A.- LES PRODUITS DE LA PECHE

A-1 : Pêche artisanale

A-1-a Pêche artisanale maritime

A-1-a-1 : Les pêcheurs

La pêche artisanale maritime est pratiquée sur une façade maritime de plus de 700 km, par une population professionnelle plus ou moins localisée, du fait des migrations saisonnières des pêcheurs qui suivent eux-mêmes celles des poissons. Trois groupes ou sous-groupes ethniques en détiennent le monopole depuis les temps immémoriaux. Il s'agit des Guet-NDariens qui appartiennent à l'ethnie ouolof dont le fief est Saint-Louis. Ils y habitent un quartier blotti entre un bras du fleuve Sénégal et la mer qui porte le nom de : Guet-NDar, d'où leur nom.

Leur zone d'activité est constituée par la Grande Côte (Nord Cap-Vert à Saint-Louis), avec une prédilection pour Kayar après Saint-Louis. Mais leurs migrations temporaires ou définitives les emmènent soit vers le Nord (Mauritanie) soit vers le Sud (Cap-Vert; Petite Côte et même la Casamance). Ils sont réputés pour leur témérité et leurs talents marins. Le second sous-groupe ethnique est celui des Lébous, apparentés aux ouloofs, et dispersés sur les villages côtiers depuis Kayar jusqu'à la Petite Côte, avec une zone d'exclusivité dans la région du Cap-Vert. Ils sont réputés pour leur conservatisme.

Le 3ème sous-groupe est constitué par les Niominkas, un des innombrables sous-groupes ethniques Sérères, dont l'aire d'activité principale se trouve être les îles du Saloum et les côtes de la région du Siège-Saloum.

Perméables aux techniques nouvelles, dynamiques, ils essaient vers les grands centres de pêche de l'avenir que sont ceux de la Petite Côte et Dakar où ils s'exercent à la pêche en haute mer.

Mais à ces populations de tradition maritime, sont venues s'ajouter d'autres qui avaient à l'origine une vocation agricole : il s'agit surtout des Sérères.

En 1975, c'est 46.586 pêcheurs qui ont été recensés contre 32.754 en 1974 (35).

A-1-a-2 - Les embarcations et engins de pêche

L'embarcation utilisée est typiquement sénégalaise, taillée dans le tronc d'un arbre (fromager ou caïlcédrat) parfaitement adaptée à l'impitoyable barre, qui défend tout le littoral sénégalais, à l'exception de la Presqu'île du Cap-Vert. C'est une embarcation monoxyle à fond plat construite à partir d'un tronc d'arbre évidé que complètent un bordage et des éperons. Comme le dit si bien N'Guyen Van Chi (14) " de la frontière mauritanienne à celle de la Guinée Bissau, c'est la même barque qui affronte les flots, franchit la barre avec souplesse, ce qu'aucun autre bâtiment de pêche classique ne saurait égaler. Et il n'est que de voir les pêcheurs Guet-NDariens, debouts dans ce frêle esquif durement secoués par la barre pour comprendre comment l'embarcation et ses hommes forment un outil parfaitement harmonieux et adapté aux conditions périlleuses de la navigation dans les eaux côtières africaines "

La force propulsive est constituée par la voile, la pagaie et le moteur hors bord. La présence du moteur ne date pas de longtemps : 680 moteurs en 1960 contre 1.560 pirogues à voile.

En 1975, la situation était la suivante :

- nombre de pirogues à voile.....: 2.000 (33 %)
- nombre de pirogues à moteur.....: 4.041 (67%)

La motorisation a progressé rapidement grâce à un programme financé par le Canada, programme supervisé par le C.A.M.P. (Centre d'Assistance à la Motorisation des Pirogues). Ce programme qui vise la motorisation complète des pirogues, sera poursuivi certainement grâce à une aide belge. Cette motorisation a rendu plus faciles les conditions de travail, en soustrayant les pêcheurs aux aléas du vent. Elle a imprimé un coup de fouet aux mises à terre.

Pour les engins de pêche, on retrouve les mêmes sur toutes les côtes, les estuaires et les fleuves, avec une prédilection pour tel ou tel engin, suivant les périodes et les lieux.

. La ligne de fond

Longue de 200 à 300 m, elle était jadis faite de fibres de baobab puis en coton enduit de goudron. Celle en fil de nylon est partout adoptée ; bleu ou vert, il présente l'avantage d'être invisible et imputrescible. Cette technique, qui utilise les sardinelles comme appâts, sert surtout à capturer les grosses espèces, abondantes dans les eaux de la Grande Côte (Kayar) ; Thiof ou mérrou gris, Tassergal (Ngot), Grosses daurades, etc....(14)

. La pêche au filet :

. Plusieurs techniques sont utilisées :

- La senne de plage.

C'est un vaste filet rectangulaire, formant poche dans sa partie centrale et ayant au moins 150 m de long (2). Il faut en moyenne 30 hommes pour la manœuvrer. Permettant, sans fatigue, des prises importantes, cette technique reste très prisée par les Guet-NDariens, les Lébous du Cap-Vert et les pêcheurs de la Petite Côte. Ses principales captures sont constituées d'espèces se déplaçant ou vivant en bandes près de la Côte : sardinelles, ethmaloses, mulets, carangues, autres petites espèces, ainsi que des crustacés.

- Autres engins

- le filet maillant droit de 100 à 200 m de long
- les filets fixes de 30 à 50 m de long
- les éperviers, dans les estuaires surtout.

Parmi les filets, figure l'engin spécial servant à la pêche de la crevette sur la Casamance. C'est une sorte de sac à ouverture rectangulaire de 4,50 m de long sur 1,50 m de large, d'une profondeur de 8 m et de 12 mm de maille. L'ouverture au cours de la pêche est réalisée à l'aide de 2 morceaux de bois verticaux (23)

A-1-a-3 Quantités débarquées

En 1974, la production piroguière a été estimée à 262.592 tonnes (35). Le contrôle de la production se fait par les agents du Service de la Pêche, soit par échantillonnage au niveau des principaux centres de pêche, soit par estimation au niveau des centres secondaires. Cette production est passée en 1975 à 278.433 T. En 1974, cette production se répartissait comme l'indique le tableau n°1.

Tableau n°1 = Quantités et valeurs estimées à la production des mises à terre de la pêche artisanale
Unités : Tonne et 1.000 F CFA

| Nature du produit | Quantité | Valeurs |
|-------------------|-------------------|------------|
| Poissons | 251.886 | 13.556.460 |
| Crustacés | 3.140 | 877.090 |
| Mollusques | 7.408 | 413.610 |
| Huîtres | 398.200 douzaines | 31.858 |
| Algues | 150 | 2.364 |

Source : D.O.P.M. (Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes (35))

La répartition de la production par région pour les années 1974 et 1975 figure dans le tableau n°2

Tableau n°2 -- Répartition régionale de la production et valeurs commerciales estimées à la production (V.C.E.)
Unités : Tonne et 1.000 F CFA

| Régions | 1974 | | 1975 | |
|-------------|----------|------------|----------|-----------|
| | Quantité | Valeurs | Quantité | V.C.E. |
| Fleuve | 47.592 | 13.749.686 | 44.998 | 3.124.655 |
| Cap-Vert | 33.902 | 12.044.671 | 42.423 | 2.898.650 |
| Thies | 121.683 | 14.381.032 | 137.026 | 7.243.818 |
| Casamance | 27.182 | 2.264.783 | 30.887 | 2.379.930 |
| Sine-Saloum | 32.075 | 11.938.794 | 23.099 | 1.704.415 |

Source : D.O.P.M. (35)

NB.- Dans ce tableau sont mentionnés aussi bien les poissons que les crustacés mollusques et échinodermes. Pour la Casamance, la valeur commerciale donnée inclut celle de 148.200 douzaines d'huîtres dont le poids n'est pas compris dans le total débarqué.

Ce tableau montre clairement la prééminence de la région de Thies, qui intervient pour presque la moitié des mises à terre.

A-2 - L'armement cordier.

Le cordier est un bateau de 13 m, équipé d'un moteur fixe, d'une cale isotherme, capable de faire des marées de 8 à 10 jours et dans de mauvaises conditions météorologiques. Ils sont construits à Dakar et étaient vendus 4.300.000 F CFA en 1968. L'Etat a fait un gros effort pour promouvoir cette unité semi-industrielle en accordant une subvention de 750.000 F, l'apport personnel étant de 250.000 F et pour le reste, les bénéficiaires reçoivent un prêt de la B.N.D.S. (Banque Nationale de Développement du Sénégal), remboursable en 5 ans(13).

Mais leur mauvaise gestion, des pannes nombreuses, l'incompétence des mécaniciens, entraînant de longues immobilisations, et le choix non toujours judicieux dans l'octroi de ces unités, ont provoqué une extinction progressive de ces unités dont le nombre passe de 21 en 1969 à 6 en 1974. Et pourtant, le cordier est une exploitation rentable s'il est bien géré.

Ainsi le " Diouloulou ", cordier expérimental géré par la D.O.P.M. a effectué en 9 mois 21 sorties. Avec la nouvelle " criée " du Port de Dakar, ils trouveront un débouché sûr pour leurs captures. C'est d'ailleurs une bonne reprise qui s'est amorcée en 1975 pour la pêche cordière qui, avec cinq unités seulement, a enregistré des résultats meilleurs que ceux de 1974, les armateurs calquant leur gestion sur celle de la D.O.P.M.

En 1974, 6 cordiers ont débarqué 221 T, soit en moyenne 37 T par unité, alors que le compte prévisionnel prévoyait 90 T (D.O.P.M. et 26)

En 1975, c'est 311 tonnes qui ont été débarquées.

Pour suivre l'évolution de la pêche piroguière et cordière au cours des cinq dernières années, il faut se reporter au tableau n°9 bis.

A-3 La pêche fluviale

Il sera envisagé ici les eaux continentales du Nord Sénégal, celles du Sine-Saloum et de la Casamance étant considérées comme des bras de mer et de ce fait dépendent du Service des Pêches Maritimes, tandis que les premières sont administrées par le Service des Eaux et Forêts.

La pêche fluviale concerne uniquement le bassin du Fleuve Sénégal, dans ses cours inférieur et moyen. Sa juridiction s'arrête à Dakar-Bango, à 10 km de Saint-Louis.

Cette pêche est pratiquée essentiellement par les Guet-Ndariens, les walo-walo, issus de l'ethnie oulof et les Soubalbé, qui forment une caste de professionnels en pays toucouleur. A ces groupes traditionnellement pêcheurs, il faut ajouter les maures et les Somonos de Bakel qui sont proches des Soninkés. Mais on sait que tout habitant du bassin fluvial est peu ou prou un pêcheur et que toute la production est destinée dans ce cas à l'autoconsommation (26). Du seul fait de sa production continentale, le Sénégal se place au 4ème rang en Afrique de l'Ouest, immédiatement après le Bénin et très loin derrière le Mali et le Nigéria (6').

Du fait de la sécheresse qui a sévi dans la région durant les années 1970, 1971, 1972, la production a considérablement baissé : 20.000 T. au lieu de 30.000 T. avant celle-ci. En 1974, celle contrôlée au niveau du bassin fluvial et du Lac de Guiers a été de 20.000 T. (7). Les prévisions pour les années suivant 1974 indiquant une stagnation de la production, le niveau de 1974 peut être retenu pour 1975 pour une valeur commerciale de 1 milliard de F CFA (11).

Actuellement, malgré les importantes superficies couvertes (1 million d'hectares environ), l'exploitation des eaux continentales donne peu de résultats, du fait de l'inorganisation du secteur, de l'inadaptation de certaines formes de pêche, de l'enclavement de certaines zones riches en poissons et du problème de territorialité des eaux.

Les engins utilisés pour la pêche sont variés. Ils vont de la senne de rivage du patron pêcheur ou du père de famille au harpon multidenté, en passant par le " dolingué " (ligne à hameçons non appâtés), le " sakite " (filet maillant dérivant), l'épervier et la ligne appâtée ou non.

.../.....

Les principales espèces pêchées appartiennent aux familles suivantes : Propteridae - Polypteridae - Ostéoglossidae - Mormyridae - Gymnarchidae (avec Gymnarchus niloticus qui peut atteindre 8 kg)- Charanichidae - Citharinidae - Cyprinidae - Claridae - Bagridae - Mochoogidae - Malcopteruridae - Cichlidae (Tilapia nilotica) - Centropomidae (Lates niloticus : " Diène wèkhe = 8 kg) - Tetrodontidae (16).

A-4 La pêche industrielle

Elle est différente de la pêche artisanale par :

- le type d'armement (chalutiers - sardiniers - thoniers)
- les techniques de pêche (canne - senne tournante - chalut)
- les investissements massifs requis (13).

Elle assure l'approvisionnement des conserveries et des autres industries de traitement des produits de la pêche dont la production est essentiellement tournée vers l'extérieur.

A-4-1 La flotte basée à Dakar

Au Sénégal, on note la présence de 3 sortes de bateaux. Il s'agit de chalutiers, de sardiniers et de thoniers.

Leur nombre qui était de 127 en 1970 est passé à 143 en 1975.

Leur répartition s'établit comme suit :

| | 1970 | 1975 |
|------------|------|------|
| Sardiniers | 5 | 11 |
| Chalutiers | 72 | 90 |
| Thoniers | 50 | 42 |
| TOTAL..... | 127 | 143 |

Source : D.O.P.M. et (32)

On note une diminution constante du nombre des sardiniers, diminution qui serait due à la rentabilité moindre de la pêche sardinière par rapport à la pêche chalutière qui ramène des espèces plus appréciées et lucratives.

Pour ce qui est de la nationalité des navires, notons qu'en 1975 on dénombrait 66 bateaux sénégalais, 58 français et 19 pour les autres nationalités. Ces chiffres ne doivent pas nous cacher la très grande diversité de ces unités, diversité dans l'âge, le tonnage, la technique de pêche.

Le nombre de pêcheurs peut être calculé approximativement en se basant sur les indications fournies par MOAL (23)

- 10 à 12 embarqués sur un chalutier
- 18 à 20 hommes sur les thoniers congélateurs
- 36 sur les sardiniers.

Pour 1974, en prenant des nombres moyens pour les chalutiers et thoniers, le nombre total peut être estimé à 2.310 en pleine activité ou débarqués en chômage, sans distinction de nationalité.

Les techniques utilisées sont :

- le chalutage à la méthode floridienne pour la plus grande partie des navires
- la pêche à la senne tournante (sardinelles)
- la pêche du thon à l'appât vivant (canneur)
- la pêche du thon à la senne tournante a été introduite dans la flotte sénégalaise en 1969.

A-4-2 Quantités débarquées

A-4-2-1 Production thonière

En 1974 et 1975, elle a été respectivement de 19.366 T et 12.656 T.

Les principales espèces pêchées sont :

- l'albacore : Neothunnus albacora
- le patudo : Thunnus obesus
- le listao : Katsuwonus pelamis.

Faisons une répartition par espèces de la production pour 1974 et 1975 (tableau n°4).

Tableau n°4 . Répartition de la production entre les espèces

Unités : Tonnes

| Es p è c e s | 1 9 7 4 Quantité | 1 9 7 5 Quantité |
|--------------|---------------------|---------------------|
| Albacore | 9.937 | 8.324 |
| Listao | 9.364 | 4.312 |
| Patudo | 64 | 19 |
| TOTAL..... | 19.365 | 12.655 |

Source : D.O.P.M. (35)

A-4-2-2 Production chalutière

Elle porte surtout, comme nous l'avons dit plus haut sur des espèces appréciées soit localement, soit à l'extérieur. Il s'agit essentiellement de crevettes, langoustes, soles, pinces de crabe, rougets et capitaines. Les autres poissons de fondne sont pas exclus (Thiofs, daurades). Le tableau n°5 illustre l'importance quantitative et qualitative relative, de chaque catégorie pour 1974 et 1975.

Tableau n°5 - Quantités débarquées et V.C.E. de la production chalutière par catégorie de produit

Unites : Tonnes et 1.000 F CFA

| Produits | 1974 | | 1975 | |
|-----------------|---------------|------------------|---------------|------------------|
| | Quantité | V.C.E. | Quantité | V.C.E. |
| Crevettes | 3.516 | 2.109.729 | 3.399 | 2.039.400 |
| Langoustes | 60 | 54.519 | 62 | 55.800 |
| Soles | 3.086 | 462.949 | 2.092 | 313.800 |
| Pinces de crabe | 108 | 13.540 | 33 | 4.125 |
| Rougets | 47 | 117.702 | 802 | 200.500 |
| Capitaines | 2.021 | 90.928 | 1.543 | 69.435 |
| Divers | 5.499 | 164.956 | 7.760 | 340.955 |
| TOTAL | 14.767 | 3.014.323 | 15.691 | 3.024.015 |

Source : D.O.P.M. (35)

Le tonnage de 1975 est supérieur de 6,30 % à celui de 1974, malgré les troubles sociaux qui ont secoué le secteur, l'immobilisation des chalutiers koweitiens depuis août 1975, la cherté du carburant et la vétusté de certaines unités, entraînant un nombre plus bas de marées (1847 en 1975 contre 2098 en 1974).

A-4-2-3 Pêche sardinière

En 1974 et 1975, 50.097 T et 45.821 T ont été respectivement débarquées pour des valeurs correspondantes de 759.464.000 F et 916.421.000 F. On constate une baisse en 1975. Cette baisse en rapport avec les grèves et la diminution du nombre de bateaux qui passe de 16 en 1974 à 11 en 1975.

.../....

A-4-2-4 Evolution de la pêche industrielle

Le tableau n°9 bis fournit l'évolution de la pêche industrielle depuis 1970 jusqu'à 1973. Ce tableau montre que bien que la production globale ait progressé régulièrement avec quelquefois même des pointes (1973), on note une sorte de balancement entre les différentes unités spécialisées. En confrontant ce tableau avec celui qui décrit l'évolution du nombre des bateaux (tableau n°3 bis), on voit que les fluctuations dans la production ne sont pas en relation très étroite avec le nombre de bateaux. Il y a d'autres facteurs importants, voire déterminants que l'année 1975 a mis à jour, d'une manière criante :

- Les mauvais résultats de la campagne thonière au cours de laquelle 12.656 T ont été débarquées contre 19.366 en 1974. Ces mauvais résultats seraient dus à l'existence d'un phénomène cyclique dans l'Atlantique - Centre Est, observé en 1972.

- La baisse de la production sardinière dont le nombre de bateaux passe de 16 à 11 entre 1974 et 1975.

- La vétusté de la majeure partie de la flotte dont la plupart des unités ont 10 ans et plus.

- Les nombreuses grèves qui ont paralysé les différents armements pendant l'année.

A-5 Les importations

Les importations ne sont pas mentionnées dans les statistiques du Service des Pêches. La raison en étant certainement qu'elles sont peu importantes. Elles portent sur des produits de luxe destinés principalement à une clientèle étrangère. Il s'agit de harengs salés, de morues salées, de sardines salées, de crustacés, d'huitres, du caviar et succédanés, sardines en conserves et d'autres conserves de poissons et de crustacés. Le principal fournisseur est la France.

Il faut mentionner aussi le tonnage de thon provenant de la pêche étrangère, mis en conserves au Sénégal et consommé sur place. Pour donner une idée, en 1968, 60 T de thon suivirent ce circuit. En 1975, les statistiques douanières mentionnent un total de 1.721 T pour une valeur globale de 111.331.142 C FA. En 1968, ces importations portaient sur 474,6 T pour un équivalent frais de 532,8 T et une valeur de 69.350.000 F CFA. On note donc une progression sensible. En utilisant le coefficient de conversion de 1,12 déduit des chiffres de 1968 rapportés par MOAL (23), appliqué aux produits importés pour obtenir leur équivalent frais, les chiffres de 1975 deviennent 1927 T au lieu de 1721 T.

.../...

A-6 - Les exportations

Le développement optimum de nos richesses halieutiques requiert aussi bien une redéfinition du marché intérieur qui se sature peu à peu, faute d'infrastructures d'accompagnement qu'une prospection active d'un marché extérieur. Cette ouverture vers l'extérieur est d'autant plus nécessaire que certains produits dits de luxe (crevettes, soles) ne sont pas prisés par les consommateurs sénégalais, alors qu'il existe une forte demande sur le marché international.

Pour les données chiffrées, nous avons consulté les statistiques de la D.O.P.M. et celles de la douane sénégalaise.

Ce qui frappe à première vue, c'est la non-concordance des quantités de certains produits, bien que les totaux soient un peu voisins. Ainsi pour le thon, les statistiques douanières mentionnent, sans préciser l'état du produit, un total de 843,567 tonnes réparties entre la France (396,229 T) et l'Espagne (447,388 T) pour l'année 1974.

Celles de la D.O.P.M. donnent elles, pour la même année, un total de 8.863,668 T de conserves de thon réparties ainsi :

| | | |
|----------------------------|-------------|--------------|
| France..... | 8.808,540 T | soit 99,38 % |
| Pays africains..... | 34,350 T | " 0,29 % |
| Autres pays européens..... | 20,778 T | " 0,23 % |

Ces dernières statistiques donnent en outre, pour les conserves de sardinelles, un total de 352,519 dont la France absorberait à elle seule 292 T, le reste étant réparti entre certains pays africains où elles sont très appréciées : Côte d'Ivoire, Ghana, Bénin , République Centrafricaine.

Dans les statistiques douanières, il n'a été nulle part indiqué des exportations de sardinelles.

Pour la suite de l'exposé, nous prendrons les chiffres fournis par la D.O.P.M. pour les années 1974 et 1975 (tableau n°6)

Tableau n°6 - Exportations sénégalaises par catégories de produits
Unités : Tonne

| Nature du produit | A N N E E S | |
|------------------------------|-------------|-------------|
| | 1 9 7 4 | 1 9 7 5 |
| Crustacés + soles - poissons | 125.460,527 | 30.722 |
| Produits transformés | 3.921,673 | 2.145,599 |
| Conserves de thon | 8.863,668 | 8.567.067 |
| Conserves de sardinelles | 352,519 | 307,568 |
| Total | 138.598,387 | 141.742,224 |
| Equivalent frais | 143.229,76 | 146.741,290 |

Source : D.O.P.M. (35)

.../...

Les statistiques de la D.O.P.M. donnent une répartition des exportations vers les principaux pays destinataires. Parmi ceux-ci : la Côte d'Ivoire et la France occupent des places de choix, comme le montrent les tableaux N°s 7 et 8.

Tableau n°7 - Pays destinataires et quantités de crustacés, soles et poissons (+ blanc de seiche et produits transformés dérivés de ces groupes) pour 1974 et 1975

Unité : Tonne

| Pays destinataires | 1974 | 1975 |
|--------------------|---------------|---------------|
| France | 6.010,521 | 7.095,580 |
| Côte d'Ivoire | 11.790,159 | 13.844,568 |
| Italie | 1.294,424 | 2.582,296 |
| Japon | 908,9 | 2.001,549 |
| Espagne | 1.063,104 | 712,530 |
| Autres | 4.393,419 | 4.485,667 |
| TOTAL | 25.460 | 30.722 |

Source : D.O.P.M. (35)

Tableau n°8 - Destination des exportations des conserves de thon et de sardinelles :

Unités : Tonnes

| Pays | 1974 | | 1975 | |
|-----------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| | Conserves de thon | Conserves de sardinelles | Conserves de thon | Conserves de sardinelles |
| France | 18.808,540 | 292,014 | 18.032,901 | 283,043 |
| Pays africains | 34,350 | 25,885 | 10,323 | 24,525 |
| Autres pays européens | 20,778 | 34,620 | 223,843 | |
| TOTAL | 18.863,668 | 352,519 | 18.567 | 307,568 |

Source : D.O.P.M. (35)

Pour les produits transformés traditionnels, farine et huile, la D.O.P.M. ne fournit pas la liste des pays destinataires. On sait cependant que des produits transformés traditionnellement, seul le salé séché est susceptible d'être exporté, les autres étant surtout destinés à la clientèle intérieure. L'huile et la farine de poisson suivent dans des proportions massives le circuit français. Ce sont donc les statistiques douanières qui vont nous permettre de dresser la liste des pays destinataires du salé séché, placé dans la rubrique " autres poissons salés séchés ", ceci pour 1974

| | |
|-------------------------|-----------------|
| France..... | : 12,450 T. |
| Mali..... | : 12,973 T. |
| Côte d'Ivoire..... | : 10,046 T. |
| Zhana | : 71,820 |
| Togo | : 145,601 |
| Nigéria | : 80,180 |
| Gabon | : 188,803 |
| Congo Brazzaville..... | : 17,050 |
| Japon - Hong Kong | : 1,525 - 4,850 |

Cela donne un total de 545,304 T pour une valeur de 48.261.904 F

Pour l'évolution des exportations depuis 1970 on se reportera au tableau n°9 bis.

En guise de récapitulation des chiffres que nous avons fournis jusqu'ici, le tableau n°9 permettra de situer l'importance relative des productions piroguières, cordière, fluviale et industrielle, ainsi que du niveau des importations et des exportations.

Tableau n°9 - Production totale, importations et exportations
(en tonnes) et valeurs commerciales estimées
(en 1.000 F CFA) pour 1974 et 1975

| Type d'armement | 1974 | | 1975 | |
|-----------------|----------|------------|----------|-------------|
| | Quantité | Valeurs | Quantité | Valeurs |
| - Artisanal | | | | |
| ? piroguiers | 262.592 | 14.882,000 | 278.433 | 17.381,968 |
| . cordiers | 221 | 21,000 | 311 | 31,100 |
| Total partiel | 262.813 | 14.903,000 | 278.744 | 17.413,068 |
| - Industriel | | | | |
| . sardiniens | 50.098 | 751,000 | 45.821 | 916,420 |
| . chalutiers | 14.761 | 3.014,000 | 15.691 | 3.024,015 |
| . thoniers | 19.366 | 3.093,000 | 12.656 | 1.824,944 |
| Total partiel | 84.225 | 6.858,000 | 74.168 | 5.765,379 |
| - Fluvial | 20,000 | 750,000 | 20,000 | 1.000,000 |
| Total général | 367.038 | 22.767,000 | 372.912 | 24.178,447 |
| Importations | 1.316 | 269,720,4 | 1.927 | 111.331,142 |
| Exportations | 43.230 | | 46.741 | |

Source : D.O.P.M. (35)

Tableau n°9 bis : Evolution de la production et des exportations
Unité : Tonne d'équivalent frais

| Armement | 1970 | 1971 | 1972 | 1973 |
|--------------------|---------|---------|---------|---------|
| <u>Artisanal</u> | | | | |
| . piroguier | 133.020 | 178.883 | 196.134 | 226.843 |
| . cordier | 446 | 651 | 600 | 419 |
| Total..... | 133.466 | 179.534 | 196.734 | 227.262 |
| <u>Industriel</u> | | | | |
| . sardiniers | 14.776 | 13.299 | 21.870 | 45.036 |
| . chalutiers | 8.946 | 10.334 | 12.299 | 15.879 |
| . thoniers | 12.020 | 18.461 | 17.210 | 16.642 |
| Total..... | 35.742 | 42.094 | 51.379 | 84.225 |
| Total général..... | 169.208 | 221.628 | 248.113 | 311.487 |
| Exportations..... | 5.035 | 6.952 | 13.712 | 23.060 |

Source : (32)

B.- TRAITEMENT DU POISSON

B-1 - Méthodes traditionnelles

Le traitement consiste ici en une transformation. Il faut souligner que cette transformation du poisson, denrée éminemment périssable, surtout en zone **tropicale**, se présente comme une nécessité et ne résulte nullement d'un choix spéculatif. Des confins du Sahel subsaharien aux frontières guinéennes, le pêcheur sénégalais préfère vendre son poisson à l'état frais car c'est en tant que tel qu'on le préfère et qu'il est plus rentable. Mais devant l'enclavement et l'éloignement de certains centres de pêche par rapport aux grands centres de consommation et l'inexistence d'infrastructures modernes de conservation et de stockage, l'on s'est vite tourné vers des procédés de stabilisation par dessiccation par l'irradiation solaire. Ainsi, du Nord au Sud, le séchage simple ou associé cède la place au séchage-fumage, car l'atmosphère s'humidifie progressivement, rendant le séchage lent et les produits hygroscopiques.

B-1-1 - Le salage - séchage

Procédé non autochtone, il est introduit par les étrangers et sa principale destination est surtout l'exportation vers les pays africains. Le produit ne répond pas au goût du consommateur sénégalais. Avant les indépendances, il faisait l'objet de commerce florissant avec les pays africains, notamment la Guinée (16).

.../...

. Production

En 1974 et 1975, les différentes régions ont produit respectivement 1.562 et 2.516 T, réparties comme l'indique le tableau n°10.

Tableau n°10 - Production des différentes régions, exprimée en produits secs (Unités : Tonne)

| Régions | 1 9 7 4 | 1 9 7 5 |
|-------------|-----------|---------|
| Fleuve | 413.847 | 179 |
| Cap-Vert | 64,551 | 397 |
| Thies | 881,977 | 1.592 |
| Sine-Saloum | 201,837 | 266 |
| Casamance | .. | 82 |
| Total | 1.562,212 | 2.516 |

Source : (35)

Les régions du Fleuve avec Saint-Louis comme unique centre de traitement et de Thies avec le village de Cayar, viennent en tête et en détenaient le monopole jusqu'à un passé récent.

Ainsi en 1968, sur un total de 974,5 T, Saint-Louis en produisait 169 T et Cayar 140 T. Les espèces traitées sont celles de la marée qui n'ont pas pu être écoulées fraîches au marché.

A cette production, il faut ajouter les quantités de crevettes séchées qui ne sont pas mentionnées dans les statistiques classiques.

Cependant 625 T ont été produites en 1968 se répartissant entre le Sine-Saloum (95 %) et la Casamance (5 %).

Dans l'état actuel des choses, le salage-séchage qui fait appel aux propriétés conservatrices du sel et de la chaleur reste, sans une bouée de sauvetage de l'extérieur, une technique de récupération sans grand avenir.

B-1-2 Le séchage simple et le guedj (fermenté-séché)

C'est le séchage avec ou sans fermentation préalable dont Saint-Louis fut longtemps le principal centre de production avant l'avènement de la région de Thies avec ses centres de pêche dynamiques de Cayar et de la Petite Côte.

.../....

En 1974 et 1975, c'est 9.260 T et 10.834 T qui ont été respectivement produites, ceci en poids sec.

Ces quantités n'incluent pas celles de la pêche fluviale. Or on sait qu'une bonne partie de celle-ci suit cette voie de transformation car tout poisson frais non vendu est séché.

MOAL (23) évalue à un tiers environ la part de la production réservée à ce mode de transformation, ce qui donne 6.600 T d'équivalent frais; ce chiffre peut être égal pour certaines années à celui du guedj d'origine marine.

En 1974, la répartition de la production par région s'établit comme suit :

| | |
|------------------|------------|
| Fleuve..... | : 1.809 T. |
| Cap-Vert..... | : 922 |
| Thies..... | : 4.644 |
| Casamance..... | : 780 |
| Sine-Saloum..... | : 1.005 |
| Total..... | : 9.260 |

En y ajoutant les 2.200 T. d'origine fluviale représentant approximativement le poids sec, on obtient un total de 11.460 T.

La région de Thies devance la région du Fleuve et l'émergence de la région du Sine-Saloum est sensible.

Le développement de cette production dans ces régions serait dû à l'abondance d'espèces spécialement appréciées pour ce genre de préparation; il s'agit des silures et des ethmaloses, bien que toutes les espèces puissent être concernées.

On constate une progression nette de la production dans les centres de traitement. Elle est due à l'acceptation du produit par tous les consommateurs sénégalais. Le guedj constitue avec le kétiakh, l'aliment le plus apprécié dans la zone arachidière. Il se conserve cependant difficilement, rancissant facilement et est souvent attaqué par les moisissures et les larves de dermestres. Il fait néanmoins l'objet d'un commerce intense (15).

B-1-3 Le kétiakh

Poisson braisé et séché dont la matière première est constituée de sardinelles (yaboy) et d'ethmaloses (obo ou coho). Le principal centre de production est MBour mais Joal développe aussi sa production.

Pour 1974 et 1975, les productions ont été respectivement 6.861 T et 14.688 T. de produits secs.

Le tableau n°11 montre la part de chaque région dans ces productions.

Tableau n°11 - Répartition par région de la production du kétiakh en équivalent sec -
Unité : Tonne

| R é g i o n s | A N N E E S | |
|---------------|-------------|--------|
| | 1974 | 1975 |
| Cap-Vert | 612,544 | 1.184 |
| Thies | 16.201,700 | 13.319 |
| Sine-Saloum | 46,883 | 185 |
| Total..... | 16.861,127 | 14.688 |

Source : D.O.P.M. (35)

B-1-4 Le Métorah

C'est un poisson fumé séché, grillé extérieurement. On utilise généralement les silures, les requins, les raies et les ethmaloses. Les régions de production sont : le Sine-Saloum, la Casamance et Thies qui ont d'ailleurs deux sortes de fours.

C'est une spécialité prisée des populations du Sud et des Guinéens vivant au Sénégal.

En 1974 et 1975, 2.719 T. et 2.575 T. d'équivalent sec ont été respectivement produites.

La technique consiste en une combustion lente du bois qui confère au poisson une certaine durée de conservation, en même temps qu'une teinte rose, une saveur et un arôme agréables. L'espèce d'arbre la plus utilisée est le palétuvier des mangroves.

B-1-5 Autres préparations traditionnelles

- le Tambadiang : c'est un poisson séché entier et parfois fumé (Casamance), pour lequel on utilise le mullet ou la sardinelle. En 1974 il a été produit 2.170 T. de produit sec. En 1975, c'est 2.006 T qui sont produites.

- le Youss - il est fait avec des anchois de 10 cm de long séchés entiers et représente une production assez faible.

- le Yet (le cybium)

1.177 T. et 1.859 T. de produit transformé ont été produites en 1974 et 1975.

- les Huîtres fumées -- obtenues par combustion des morceaux de palétuviers chargés d'huîtres. Ce procédé qui fait appel à la destruction de collecteurs naturels est à proscrire (23)

B-1-6 Evolution de la production des produits transformés. Nous illustrerons cette évolution à l'aide du tableau n° 12.

Tableau n° 12 - Evolution de la production des produits transformés
Unité : Tonne

| Variétés | 1968 | 1969 | 1970 | 1974 | 1975 |
|--------------------|--------|--------|-------|----------|----------|
| Poisson salé séché | 361 | 697 | 190 | 1.562 | 2.516 |
| Guedj | 3.954 | 5.946 | 4.617 | 9.162 | 10.834 |
| Kétiakh | 5.150 | 5.228 | 3.651 | 6.861 | 14.688 |
| Métorah | 544 | 815 | 395 | 2.719 | 2.575 |
| Mollusques séchés | - | 18 | 50 | 5.100(1) | 5.225(1) |
| Crevettes séchées | 624 | 929 | 515 | | |
| TOTAL..... | 10.633 | 13.633 | 9.418 | 27.575 | 35.838 |

Source : D.O.P.M. et (32)

(1) En 1974 et 1975, ces chiffres représentent les quantités de variétés classées " autres produits transformés " dans les statistiques de la D.O.P.M.

B - 2 - Méthodes modernes

Il s'agira ici essentiellement de la congélation et de l'appertisation.

B-1-1 - La congélation

La congélation consiste à conserver des denrées périssables sous l'action du froid au voisinage de - 18° pour permettre leur diffusion dans le temps. La congélation étant un traitement coûteux, les produits de la pêche qui lui sont destinés doivent être d'une valeur marchande sûre. C'est pourquoi, ce sont les produits qu'on dit de luxe qui font l'objet de ce mode de traitement.

B-1-1-1 Quantités congelées.

On a laissé entrevoir plus haut que seuls les produits de " luxe " destinés principalement à l'exportation sont congelés. Il s'agit des poissons de chalutage, les crevettes d'origines diverses et du thon. Depuis 1964, les sardinelles congelées ont commencé à être exportées à destination des pays anglophones d'Afrique. Cependant, certains mareyeurs sénégalais de la place sont

souvent obligés de congeler leurs invendus, aucune autre possibilité ne leur étant offerte au niveau du frigorifique du Port de Dakar.

En 1974, le seul produit nommé " congelé ", dans les statistiques de la D.O.P.M. est constitué par les sardinelles. Mais nous savons que tous les produits traités industriellement et dérivés des crevettes, des soles, ainsi que des rougets et daurades sont congelés ou surgelés.

La tableau n° 13 nous fournira des éléments plus complets.

Tableau n° 13 -- Production totale des entreprises de traitement et de conditionnement des produits de la mer et valeurs commerciale pour 1974 ;
Unité : Tonnes et F CFA

| Nature du produit | Quantité | Valeurs commerciale |
|-----------------------|-------------------|----------------------|
| <u>Crevettes</u> | | |
| - entières crues | 2.336,626 | 2.336.626.000 |
| - entières cuites | 955,321 | 907.554.950 |
| - décortiquées crues | 114,839 | 120.580.950 |
| - décortiquées cuites | 118,930 | 118.930.000 |
| - queues crues | 105,655 | 116.220.500 |
| <u>Soles</u> | | |
| - entières | 847,763 | 254.328.900 |
| - en filets | 1.126,217 | 506.797.875 |
| <u>Langoustes</u> | | |
| - cuites | 20,531 | 34.902.700 |
| - queues | 8,400 | 21.000.000 |
| Rougets | 483,323 | 241.661.500 |
| Daurades | 722,546 | 130.058.280 |
| Thiofs | 315,302 | 56.754.360 |
| Sardinelles | 19.613,393 | 355.695.541 |
| Blancs de seiche | 1.077 | 538.611.250 |
| Total | 17.846,846 | 5.718.722.806 |

Source : (35)

B-1-1-2 Matériels techniques

Nous passerons en revue les différentes installations existantes avec leur capacité de congélation et de stockage. Il n'y a pas longtemps encore le poisson était congelé à Dakar par l'Entrepôt Frigorifique du Port, aujourd'hui entre les mains de la SAFCOP (Société Africaine pour la Commercialisation des Produits de la Pêche du Sénégal) et par la S.P.A.C. (Société des Produits Alimentaires Congelés). Un nouvel entrepôt a vu le jour depuis 1973, il s'agit

du Nouvel Entrepôt Frigorifique du Port (SONAFRIG). Cet établissement n'offre aux utilisateurs que la congélation, au grand dam des petits mareyeurs sénégalais.

a) A Dakar

- Entrepôt Frigorifique du Port de Dakar.

Mis en service en 1954, c'est un frigorifique polyvalent assurant la congélation rapide, le stockage en congélation, en réfrigéré et une fabrique de glace. Il offre une surface d'utilisation de 900 m² dans son bâtiment central. Montrant des signes évidents de vétusté, il a été remis à la SAFICOP qui assure maintenant sa gestion.

- Nouvel Entrepôt Frigorifique du Port (SONAFRIG)

Il vient en complément des installations financées par le secteur privé et prévues au IV^{ème} Plan; la politique en la matière est de forcer les entreprises privées travaillant le poisson et les crustacés à investir dans des installations de traitement et de conditionnement sous froid des produits destinés à l'exportation. Ce nouvel entrepôt est destiné à la congélation des produits bruts et à leur stockage, à l'entreposage de produits élaborés par les usines de conditionnement au delà de leur capacité de stockage.

- Entrepôt Frigorifique (SOFRIGAL)

Il comprend une surface totale de 2.360 m². Il a une capacité de congélation de 100 T/j et une capacité de stockage en congélation de 2.000 T.

- S U R G E L

Cette entreprise dispose de 3.000 m² dont 1.500 m² couverts, de 2 armoires à surcongélation à - 40°c de 12 T/j, de 2 chambres de stockage à - 18°c de 20 T de capacité.

- Les Conserveries du Sénégal

La Société dispose d'un tunnel de congélation de 30 T/j, des chambres de stockage à - 18°c de 1.800 T.

- La S A P A L

La Société dispose de chambres de stockage à - 18°c de 100 T.

- La S.P.A.C. (Société des Produits Alimentaires congelés)

Cet établissement dispose d'un tunnel de congélation de 10 T/j et des chambres de stockage à - 25°c.

.../...

b) Ziguinchor

- Société AMERGER - Casamance

Cette Société travaille des crevettes congelées; elle dispose pour cela de :

- 4.000 m² couverts
- 2 tunnels de congélation à - 40°c de 4 T/j
- 1 bac de congélation en saumure à - 15°c de 15 T/j
- 12 chambres de stockage à - 20°c de 150 T

Cette Société a racheté les installations de la Société CRUSTAVIF

- SOSECHAL (Société Sénégalaise de chalutage)

Capacité : 15 T. de stockage à - 35°c.

B-1-2 - La conserve appertisée

Le Sénégalais n'a pas connu l'existence de la conserve appertisée avant l'arrivée du colonisateur et de nos jours encore, elle ne semble pas avoir conquis le goût du consommateur familial. Pourtant les conditions favorables à l'implantation d'industries de conserves existent bel et bien :

- L'abondance d'espèces appréciées pour ce genre de transformation:
le thon et la sardinelle
- Un marché extérieur souvent favorable.
- Les besoins en protéines animales des populations de l'intérieur trouveraient en la conserve une réponse idéale à leur problème qui est d'acheminer des produits parfaitement protégés vers les villages éloignés où le poisson non préparé le plus souvent, arrive avarié (14).

Comme elles sont préparées actuellement, les conserves ne répondent pas au goût du public. Ainsi les conserves de thon et de sardinelles ne sont consommées qu'avec du pain, dans des conditions particulières et par une catégorie de la population, ce qui rend son expansion illusoire. On sait qu'il est possible de faire des conserves qui répondent au goût des consommateurs en adoptant une formule de conserve qui puisse être consommée avec du riz ou du mil. Les Japonais nous en donnent un exemple, en offrant à leurs consommateurs des conserves contenant un mélange de riz blanc, de sauce de soja et des tranches de thon. Au Vietnam, on prépare des conserves additionnées de Nuoc-man; de sauce de soja et des condiments spéciaux qui permettent une rapide exécution des plats préférés à base de riz. Avec l'expérience acquise dans ce domaine, notre Institut de Technologie Alimentaire (I.T.A.), devrait orienter ses recherches vers une formule adéquate. L'avenir de toute la conserve sénégalaise en dépend certainement.

.../.....

Le secteur des conserveries du Sénégal comptait en 1975, 3 établissements : les " Conserveries du Sénégal " (C.D.S.), la Société Africaine des Produits Alimentaires (SAPAL) et la Société Africaine des Industries du Bâtiment (S.A.I.B.). Ces usines traitent le thon : l'albacore, le Patudo, le Listao et les sardinelles. Passons les en revue sommairement.

a) Les Conserveries du Sénégal (" C.D.S. ")

Elles sont situées à l'intérieur du Port. Elles ont une capacité de production annuelle de 15 à 80.000 T de thon et 7.000 T de sardinelles. Elles fabriquent du thon à l'huile et à la tomate, des sardinelles à l'huile entières ou en filets. Elles transforment aussi les sous-produits en farine et huile de poisson. Cette récupération devrait trouver dans l'embouche bovine un débouché intéressant. En 1974 et 1975 8.580,407 T et 7.525,524 T de thon ont été respectivement traitées ainsi que 637,206 T et 521,622 T de sardinelles. Pour la répartition des quotas, le Bureau Permanent de la Campagne Thonière lui attribuait 60 % environ du thon débarqué.

b) La S A P A L

Elle traite uniquement le thon et peut produire annuellement 12.000 T. En 1974 et 1975, elle a produit respectivement 5.136 T et 5.407 T. On lui attribuait environ 38 % du thon débarqué.

c) l'Usine de la S.A.I.B.

Elle ne présente qu'un secteur de cette Société. Créée en 1966, sa capacité annuelle est de 5.000 T. Elle ne traite que des sardinelles pêchées par les chalutiers, les sardiniers ou au filet tournant par les piroguiers. Elle a traité en 1974 3.212,331 T de sardinelles et 693,971 T de thon.

Les tableaux n° 14 et 14 bis résument les données relatives aux tonnages débarqués et à l'approvisionnement de ces usines.

Tableau n° 14 -- Répartition des tonnages débarqués en 1974
Unité : Tonne

| ! Espèce | ! SOSAP | ! Français | ! Particulier | ! TOTAL |
|-------------|---------------------|--------------|---------------|--------------|
| ! | !Dakar et ailleurs! | ! | !(Jawring) | ! |
| !Albacore | ! 4.522,157 | ! 5.299,842 | ! 115,465 | ! 9.937,464 |
| !Listao | ! 3.533,968 | ! 5.735,773 | ! 95,201 | ! 9.364,942 |
| !Patudo | ! 58,590 | ! 5,814 | ! | ! 64,404 |
| !TOTAL..... | ! 8.114,715 | ! 11.041,429 | ! 210,666 | ! 19.366,810 |
| ! P.100 | ! (41,9) | ! (57) | ! (1,1) | ! |

Source : D.O.P.M. (35)

Tableau n° 14 bis - Répartition du thon et des sardinelles débarqués entre les 3 conserveries
Unité : Tonne

| U s i n e s | Thon | Sardinelles |
|-------------|--------------------|-------------|
| C.D.S. | 8.580,407 (59,54%) | 637,206 |
| S A P A L | 5.136,089 (35,64%) | |
| S.A.I.B. | 693,971 (4,82%) | 3.212,331 |
| TOTAL..... | 14.410,467 | 3.849,537 |

Ce qu'il faut souligner pour l'industrie thonière que d'aucuns s'accordent à prédire un avenir prometteur, c'est que l'année 1976 aura marqué un tournant décisif quant à sa consolidation ou à sa vulnérabilité. En effet, elle aura vu la dissolution de la SOSAP (Société d'Armement à la Pêche) et les "CDS" se débattre dans des problèmes sociaux et fiscaux graves. La création d'une nouvelle Société d'Armement mixte qui saura profiter des erreurs et difficultés de la SOSAP est en bonne voie.

CHAPITRE II.- LA CONSOMMATION

I.- CONDITIONS GENERALES DU SENEGAL

A.- Habitudes alimentaires

Le Sénégal appartient aux pays dits sous-développés dont LACOSTE (Yves) retient, pour les différencier des pays dits développés un critère fondamental, l'insuffisance alimentaire, qualitativement et quantitativement; ce phénomène est aggravé par la poussée démographique.

Par chance le Sénégal échappe à cette loi commune. Ici la base de l'alimentation est le riz et le mil. La ration calorique n'est pas déficiente; la consommation en viande est faible en raison du faible rendement du cheptel, mais le pays dispose d'une grande abondance de poissons de mer et d'eau douce.

Le plat national, associant le poisson au riz ou au mil tend à se généraliser, même en milieu pastoral peul. Actuellement avec l'urbanisation et la sédentarisation qui s'accroissent progressivement, les habitudes culinaires tendent à s'uniformiser, du moins pour le plat de midi, autour du fameux riz au poisson ou " Thiebou diène ".

Donc, tout plan de développement de la riziculture doit s'accompagner d'un développement concomitant de la production ichtyologique et d'amélioration de la conservation et de la diffusion du poisson à l'état frais surtout.

Pour les régions de l'intérieur, à défaut de poisson frais, leurs habitants consomment le poisson transformé (séché et braisé), soit sous forme de composant de base, soit comme simple condiment, avec leur goût prononcé, donnant aux préparations un fumet particulier.

Le marché sénégalais absorbe bon an mal an, depuis 1960 au moins 80.000 T de poisson de mer et 20.000 T de poisson d'eau douce, consommé sous forme fraîche surtout alors que la consommation de viande d'abattages contrôlés atteignait à peine 20.000 T en 1974. Ainsi le 4ème rang qu'occupait le Sénégal avec 25 kg par tête et par an derrière le Japon (120 kg) la Norvège (53 kg) et le Portugal (45 kg), ceci depuis 1960, est bien éloquent (19).

B.- Valeur de la ration alimentaire.

L'alimentation sénégalaise reposant sur les céréales et l'arachide, les besoins en protéines végétales sont largement couverts. Quant aux protéines animales, elles sont fournies essentiellement par la consommation du poisson et les besoins sont couverts par l'ingestion de 150 g en moyenne. La composition chimique du poisson frais de mer figure dans le tableau n° 15.

Tableau n°15 - Composition moyenne de poisson frais de mer

| | | |
|----------------|-------------------|---|
| ! | ! | ! |
| !Eau | ! 65 à 80 p.100 | ! |
| !Protides..... | ! 15 à 24 p.100 | ! |
| !Lipides..... | ! 0,1 à 25 p.100 | ! |
| !Glucides..... | ! 0,5 à 1 p.100 | ! |
| !Sels minéraux | ! 0,8 à 1,5 p.100 | ! |
| !----- | !----- | ! |

Source : 1

Les sels minéraux apportés par le poisson sont : K, Na, Ca, Mg, Fe, P, S et Cl.

La valeur nutritive du poisson dans un régime tient surtout à l'équilibre des amino-acides qu'il contient : histidine, isoleucine, phenylalanine, thréonine, tryptophanne, valine et particulièrement lysine, arginine, méthionine et leucine dont sont dépourvues la plupart des céréales. Du point de vue minéral, comme vu supra, le poisson est riche en P et Ca et par son rapport phosphocalcique ($\frac{Ca}{P}$), il est plus équilibré que la viande (20).

Enfin, il a l'avantage d'une grande digestibilité. Comme agent de supplémentation, le poisson apparaît comme un excellent aliment plus intéressant que la viande car apportant les amino-acides essentiels d'un prix de loin plus abordable.

Le poisson transformé (salé-séché, fermenté séché, bzaisé fumé) contient 30 à 560 % de protéines selon les conditions de transformation. Pour les populations de l'intérieur, il constitue de véritables concentrés alimentaires, apportant sous un faible poids, une plus grande quantité de protéines, bien que certaines protéines nobles puissent être dégradées = importante perte en lysine et apparition d'une amine toxique, l'histamine, du fait de traitement thermique, oxydation des lipides et action microbienne. Par rapport au poisson frais, c'est le kétiakh qui a le taux de lysine le plus bas (59 % de perte); le guedj suit de près (41 %), tandis que le poisson fumé a un déficit bas (8 %) et c'est le salé séché malheureusement peu consommé ici qui garde le mieux la lysine utilisable (14).

Pour la ration alimentaire dont nous venons de voir les constituants de base, il est certes nécessaire de connaître sa valeur dans sa globalité, mais une approche régionale et même sous-régionale reste indispensable, pour non seulement répondre aux besoins exprimés de la population, mais aussi à leurs besoins biologiques qui sont, à ne pas en douter, plus importants à considérer dans une politique de distribution des denrées essentielles.

Ainsi, malgré la forte consommation du poisson et les progrès enregistrés dans le secteur de la pêche, depuis 15 ans, les enquêtes effectuées au Sénégal par l'ORANA (Office de Recherches sur l'Alimentation et la Nutrition Africaines), ont toutes montré que la ration alimentaire sénégalaise connaît un déficit protidique permanent pour certaines zones, certaines catégories socio-professionnelles et certaines saisons - Ainsi dans la Vallée du Fleuve Sénégal, les côtes et les régions qui les jouxtent, le taux est presque normal alors que les régions de l'intérieur souffrent d'un déficit chronique.

✱ Pour ce qui est du cas entre ville et campagne, ces travaux ont en outre montré que du point de vue alimentaire, les différences tendent à se réduire, par suite du relèvement sensible du niveau de vie des paysans depuis la fin de la 2ème Guerre Mondiale. Dans les villes les couches moyennes améliorent considérablement leur niveau de consommation alimentaire, alors que dans les bidonvilles, on note une détérioration de plus en plus marquée, à cause des autres postes de dépense qui engloutissent la quasi-totalité du salaire (loyer, habits, transport, éducation). En milieu paysan, le régime à base de céréales, complétées par l'ingestion de produits de la cueillette, de gibier ne présente pas le déséquilibre qu'il y a dans les régions côtières. Toutefois, si les populations du littoral sont atteintes de carences diverses, celles-ci n'ont pas l'aspect de maladies nutritionnelles à proprement parler. Des enquêtes faites en 1955 sur l'état sanitaire dans des villages de pêcheurs de l'embouchure du Saloum ont montré qu'il existait, surtout chez les enfants de 3 à 7 ans, des signes polycarentiels de malnutrition, des états d'anémie, mais pas de carences nutritionnelles caractéristiques, comme on en voit dans la Médina ou dans certaines régions intérieures de l'Ouest Africain.

Il est assez connu que les enfants des pêcheurs de la Vallée du Fleuve Sénégal sont mieux nourris et meilleurs athlètes que ceux des autres catégories professionnelles - Une alimentation à base de mil et de poisson, utilisant aussi les produits de l'élevage tel que le lait et une vie faite toute d'efforts en ont fait depuis longtemps un réservoir de champions.

Il reste que l'alimentation de l'ensemble des populations pourrait être améliorée en quantité et en qualité par une utilisation plus rationnelle des ressources. Jamais ou presque les habitants de Kayar, de Guet-NDar, de Rufisque et de quelques villages de pêcheurs ne consomment de viande, de lait, de fruits ou de légumes, sauf aux jours de fêtes religieuses ou familiales.

L'amélioration qualitative et quantitative de l'alimentation passera nécessairement par ce support qu'est le riz au poisson ou Thiébou-diène qui a réuni l'unanimité autour de lui. C'est pourquoi nous avons jugé indiqué de voir comment il est préparé avant de formuler des critiques, en nous basant sur celles formulées récemment par les Nutritionnistes sénégalais.

- Le Thiébou-diène

C'est de loin la recette la plus répandue et la plus caractéristique de la cuisine sénégalaise, bien que faisant appel, pour ses composantes de base, à des produits d'importation tels que le riz et la tomate. Avec l'huile produite en abondance à partir de l'arachide, le poisson sur toutes les plages, le riz produit localement et surtout importé, la sénégalaise a confectionné un plat qui suscite un engouement général et tend à devenir réellement national. Notre aîné Malick DIA a décrit cette recette de long en large dans sa thèse (16). Nous reprenons ici quelques grandes lignes.

Le poisson frais, une fois paré, est coupé en tranches de 5 à 8 cm. On les fait frire dans une marmite contenant de l'huile d'arachide qu'on a laissé chauffer pendant 5 minutes. On retire les morceaux lorsqu'ils sont devenus dorés. On ajoutera quelques cuillerées de tomate en concentré, des tranches d'oignons et de l'eau. C'est dans ce court bouillon qu'on va faire mijoter les morceaux de poisson. On ajoutera en plus différents légumes qu'on trouve ici et des morceaux de poisson séché, du yet, du piment. On retire le tout au bout d'une heure. C'est dans le liquide restant, que l'on fait ensuite cuire le riz, qui a été pré-cuit à la vapeur dégagée par la sauce à l'aide d'un récipient perforé de trous. Le riz prend une couleur rouge dorée au terme de la cuisson.

Selon les régions, les revenus, il existe plusieurs variantes du Thiébou-diène. Dans tous les cas le riz au poisson standard fait appel au poisson, au riz, à l'huile, aux légumes et à la tomate. Son mode de préparation n'altère pas les constituants du poisson et il constitue, sous certaines réserves que nous verrons plus loin, un aliment complet et équilibré.

Récemment, dans une série d'articles publiés au "Soleil" intitulés "le Thiébou-diène au laboratoire des Nutritionnistes", le journaliste Papa Amet DIOP, en collaboration avec le BANAS (Bureau d'Alimentation et de Nutrition Appliquée au Sénégal), a livré le fruit de cette enquête. Nous en reprenons l'essentiel en guise de réserves à formuler sur la valeur nutritive de ce plat national.

* Journal quotidien paraissant à Dakar

Tout le grief formulé à l'endroit de ce plat tourne autour de sa richesse en lipides et pour qui connaît tous les maux d'ordre diététique prêtés aux arides gras, leurs réserves apparaissent pleinement justifiées. Selon donc le BANAS, le riz au poisson, version sénégalaise, si prisé des Sénégalais, est la cause de nombreux ennuis de santé. Il rend paresseux par ses effets soporifiques avec les conséquences économiques que cela entraîne, il favorise l'obésité, et occasionne certaines maladies cardio-vasculaires, la situation étant plus critique à Dakar où l'on consomme trop gras, signe en relation avec une bonne santé économique.

Le BANAS ne prétend pas conclure à la suppression de notre plat national, mais préconise de diminuer la consommation, de diminuer le gras, de varier le menu de midi, en adoptant d'autres recettes qui n'ont rien à envier aux qualités organoleptiques du Thiébou-diène et qui font appel au riz lui-même et surtout au mil, la céréale nationale. 120 kg de riz contre 11 de mil par an pour un dakarois moyen ! Voilà des chiffres éloquents.

De notre côté, nous disons qu'entre la santé d'une part et la bonne chair et les habitudes culinaires d'autre part, il y a souvent un gouffre que les diététiciens peuvent franchir allègrement mais devant lequel le consommateur hésitera longtemps. Ainsi les conclusions du BANAS devraient amener le Gouvernement à restreindre l'importation de riz pour permettre de consommer le mil. Le pays tout entier y gagnerait et en bonne santé et en devises.

II.- DONNEES QUANTITATIVES

A.- Quelques chiffres significatifs.

Dans ce paragraphe, nous nous attacherons à donner la consommation apparente qui correspond au disponible sénégalais pour la consommation intérieure pour dégager ensuite la consommation per capita.

La consommation apparente est calculée de la façon suivante :
Consommation apparente = Production nationale totale + importations - exportations (22).

En 1974, elle est de : 367.038 T + 1.316 T - 43.230 T = 325.124 T

En 1974, la population du Sénégal était estimée à 4.222.803 habitants. La consommation per capita et par an est donc de :

$$\frac{325.124.000}{4.222.803} \neq 77 \text{ kg}$$

A titre comparatif, rappelons qu'en 1968, cette consommation était de 43,90 kg(23)

On sait que le niveau de 30 g/j de protéine et par unité de consommation est un niveau optimum d'équilibre diététique. Il correspond à 72 kg de viande de boeuf ou équivalent viande boeuf par unité de consommation et par habitant. La proportion unités de consommation sur nombre d'habitants a été retenue égale à 0,7 au Sénégal (23). La consommation effective per capita correspondant au niveau optimum de 30 g/j de protéine par unité de consommation s'exprime donc par : $72 \text{ kg} \times 0,7 = 50,4 \text{ kg}$ de viande ou d'équivalent viande de boeuf par an et par habitant.

Sans nullement tenir compte de la consommation de la viande de boucherie, de volailles et de gibier, la conversion de la consommation de poisson en équivalent de viande de boeuf donne : $\frac{77 \text{ kg}}{1,727} = 44,58 \text{ kg}$.

Le reliquat $50,4 \text{ kg} - 44,58 = 5,82 \text{ kg}$ est largement compensé par la consommation de viande de boucherie, de volailles et de gibier qui était déjà en 1968 de 19,40 kg d'équivalent viande de boeuf, bien qu'il y ait eu depuis lors une sécheresse dont les effets catastrophiques continuent encore d'être enregistrés sur le cheptel. Sur un effectif de 2.318.000 bovins, 2.533.000 petits ruminants et 407.000 porcins, recensés en 1974, 21.121 T de viande provenant d'abattages contrôlés, ont été consommées. A elle seule, cette production contrôlée, n'incluant ni les volailles, ni les porcins et les boeufs, correspond à une consommation per capita et par an de 5 kg. En y ajoutant la consommation des volailles des abattages incontrôlés, de porcins et de gibier, c'est au moins le niveau de 1968, soit 19,40 kg qu'on peut retenir. Donc, le Sénégal, avec un niveau de consommation de 64 kg a même franchi le seuil optimum et le problème qui se pose actuellement est celui d'une répartition rationnelle de cette consommation.

Après cette évaluation globale et par tête de la consommation, nous allons essayer de déterminer certains facteurs internes de cette consommation, c'est à dire la structure interne de celle-ci.

On peut l'envisager sous divers aspects, en situant par exemple la part de l'autoconsommation et celle de la consommation commercialisée les apports proportionnels dans la consommation des divers sous-secteurs de la pêche, la répartition régionale de cette consommation, etc...

- A-1 , L'Autoconsommation dans la pêche piroguière.

Elle peut être obtenue de différentes manières :

.../.....

- soit en effectuant une enquête sur un échantillon homogène et représentatif, en déterminant ensuite la quantité autoconsommée en pourcentage et en extrapolant sur l'ensemble de la production.

- soit en faisant la différence entre la production débarquée et les quantités de produits transformés ou non et commercialisés, sans tenir compte des importations. C'est cette formule que nous utiliserons. Cette autoconsommation concerne surtout la pêche artisanale et sa localisation est strictement **limitée** aux points de débarquement.

Il nous faut donc connaître les quantités débarquées, celles vendues au mareyage et sous formes transformées, pour pouvoir dégager la part de l'autoconsommation. Les apports totaux de la pêche piroguière s'élèvent à 262.592 T en 1974. Le poisson mareyé en 1974 représente 167.759,510 T. Les quantités de produits transformés vendus s'élèvent à 27.575,621 T de poids réel. Pour la conversion en équivalent frais, le coefficient 3 peut être retenu. Les tonnages originaux s'élèvent alors à 82.726,863 T. L'ensemble du poisson commercialisé s'élève à 250.506,373 T. Théoriquement donc, l'autoconsommation totale pour le poisson de mer est de 12.085,627 T pour une valeur de 676.660.000 F CFA. Une répartition par région de cette autoconsommation figure dans le tableau n° 16.

Tableau n° 16 - Répartition régionale de l'autoconsommation
Unité : Tonne

| Régions | Production | Total des ventes | Autoconsommation |
|-------------------|----------------|------------------|------------------|
| Fleuve | 47.592 | 45.635 | 1.957 |
| Cap-Vert..... | 33.902 | 29.025 | 4.877 |
| Thies..... | 121.841 | 120.550 | 1.291 |
| Casamance..... | 27.182 | 27.542 | 360 |
| Sine-Saloum.... | 32.075 | 27.732 | 4.343 |
| TOTAL..... | 262.592 | 250.506 | 12.085 T |

Source : chiffres déduits de ceux de la D.O.P.M.

Ce qui se dégage déjà de ce tableau, c'est la faiblesse des quantités dégagées pour l'autoconsommation, qui représente moins de 5 % (4,6 %) de la production. Ceci doit nous faire comprendre que l'autoconsommation est un paramètre difficile à cerner, car de nombreux pêcheurs situés dans des zones non accessibles aux agents des Services de pêche, prélèvent la part destinée à leur consommation, avant de présenter celle destinée à la commercialisation; et dans une économie de marché, la partie réservée à l'autoconsommation diminue, les producteurs cherchant, avec la contre-partie monétaire, à varier leur menu et leurs besoins. D'autre part, on voit que pour

la Casamance, on a un chiffre négatif à l'autoconsommation. Ceci serait dû aux apports du Fleuve Casamance et affluents non contrôlés à l'état frais mais l'ayant été après transformation, la Haute Casamance échappant presque à l'administration des Pêches maritimes.

- A-2 Autoconsommation dans la pêche fluviale.

On a retenu, pour la production contrôlée de 1974, le chiffre de 20.000 T. Ce niveau a été déjà observé avant la sécheresse en 1968. La répartition de la consommation s'établissait comme l'indique le tableau n° 17.

Tableau n° 17 - Répartition de la consommation du poisson d'origine fluviale en 1968
Unité : Tonne

| Destination | Tonnages | % de la production totale |
|--|----------|---------------------------|
| Autoconsommation | 7.700 | 38,5 |
| Vente sur marchés locaux | 2.000 | 10 |
| Troc | 5.700 | 28,5 |
| Poisson frais mareyé et déplacé | 1.200 | 6 |
| Poisson sec déplacé (équivalent frais) | 3.300 | 16,5 |
| Exportation | 100 | 0,5 |
| TOTAL..... | 20.000 | 100 |

Source : (15)

En dehors des faibles exportations, toute la production est donc consommée. Cette consommation porte essentiellement sur le poisson frais et sec dans les proportions suivantes :

58 % en frais

42 % en sec.

D'autre part, il faut noter le fort pourcentage pris par l'autoconsommation (38,5 %) et ceci rejoint notre remarque quant à l'effet de l'ouverture d'un marché monétaire sur cette autoconsommation. Ici l'économie de subsistance domine, avec son pendant immédiat, le troc, embryon d'un système plus élaboré. Avec 38,5 % de la production, c'est 7.700 T qui sont destinées à l'autoconsommation.

- A-3 Autoconsommation dans la pêche industrielle

MOAL mentionne une quantité représentant environ 1,3% de la production industrielle qui est consacrée à l'autoconsommation. Cela représente surtout les quantités de poisson remis aux membres d'équipage. En appliquant ce pourcentage à la production industrielle de 1974, qui était de 84.225 T, c'est 1.095 T qui ont été autoconsommées.

En récapitulant, c'est 12.085 T + 7.700 T + 1.095 T = 20.880 T qui ont été autoconsommées, soit une autoconsommation per capita et par an de 4,9 kg. A titre comparatif, prenons l'année 1968.

L'autoconsommation totale était estimée à 20.205 T., soit 5,28 kg per capita et par an.

On note une baisse relative de l'autoconsommation.

B.- Répartition géographique de la consommation

Le Service des Pêches, grâce au système d'autorisations de transport, contrôle la quasi-totalité de la circulation du poisson frais ou transformé à l'intérieur du Sénégal. Cette prérogative lui donne autant de pouvoirs pour influencer sur la circulation de celui-ci. Il est ainsi apparu que l'on devait distinguer à l'intérieur du Sénégal 6 zones de consommation ainsi réparties :

1/- Zone du Cap-Vert, y compris Dakar : considérée comme urbaine, avec une forte densité de population.

2/- Zone centrale maritime : Région administrative de Diourbel, sans le département de Linguère, Région administrative de Thies en totalité, Région administrative de Sine-Saloum à l'exception des départements de Kaffrine et de Gossas. C'est une région de forte densité et comprenant dans chaque région des ports de pêche avec circulation facile du poisson.

3/- Zone du Delta du Sénégal. Elle comprend le département de Dagana, dans la région du Fleuve. La densité est faible.

4/- Casamance Maritime - Elle comprend les départements de Bignona, Oussouye, Ziguinchor et Sédhiou. Densité moyennement forte.

5/- Moyenne Vallée du Sénégal - Consommation de poisson d'eau douce seulement. Elle comprend toute la région du Fleuve, sans le département de Dagana.

6/- Zone intérieure - Région du Sénégal Oriental. Les restes des régions de Diourbel, de Sine-Saloum, de Casamance - densité faible.

Il a été établi par utilisation des statistiques existantes en ce qui concerne le poisson frais et sec de mer et d'eau douce et par estimation, en ce qui concerne la répartition des conserves, un tableau de la structure de la consommation moyenne. En ce qui concerne les conserves, on a admis :

1°- Que toutes les conserves chères d'importation, principalement consommées par les classes de revenu élevé, l'étaient dans la Presqu'île du Cap-Vert.

2°- Que les conserves bon marché d'importation ou de production locale étaient consommées dans tout le pays au prorata des niveaux de revenus.

Le tableau 18 réunit les informations relatives aux différentes régions de consommation du poisson.

Tableau n° 18 - Données relatives aux différentes zones de consommation en 1968

| Numéro | Zone de désignation | Nombre d'habitants | Tonnage consommé en équivalent frais | Consommation per capita (en kg) | | |
|------------|---------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------|-------|
| | | | | mer | eau douce | Total |
| 1 | Cap-Vert + Dakar | 748.000 | 56.360 | 164,6 | 5,4 | 70,0 |
| 2 | Zone centrale maritime | 1.526.000 | 74.711 | 142,46 | 6,5 | 48,96 |
| 3 | Delta du Sénégal | 115.000 | 7.993 | 134,5 | 35,0 | 69,5 |
| 4 | Casamance Maritime | 470.000 | 7.520 | 16,0 | - | 16,0 |
| 5 | Moyenne Vallée du Sénégal | 259.000 | 15.825 | 1,0 | 60,1 | 61,1 |
| 6 | Zone intérieure | 707.000 | 9.547 | 11,59 | 1,92 | 13,51 |
| TOTAL..... | | 3.825.000 | 167.956 | 134,75 | 9,15 | 43,90 |

Source : (16)

A ce tableau, nous allons en adjoindre un autre n° 19 qui fournira la consommation par région administrative. Si le tableau précédent décrit une réalité, il ne permet pas cependant une approche facile des problèmes à résoudre, car les réalités économiques sont actuellement perçues dans des cadres administratifs. Ainsi le plan de développement économique et social du Sénégal se prépare d'abord au niveau régional et les priorités et problèmes sont perçues de même. Ce tableau a un intérêt didactique certain pour un travail gouvernemental de synthèse.

Tableau n° 19 - Données relatives à la consommation par région en 1974, pour le poisson d'origine piroguière

| Régions | Nombre d'habitants | Densité de population | Consommation en équivalent frais Totale T | Consommation per capita (kg) |
|-----------------|--------------------|-----------------------|---|------------------------------|
| Cap-Vert | 804.657 | 1.463 | 99.691 | 123,8 |
| Fleuve | 408.871 | 9 | 31.128 | 76 |
| Casamance | 650.901 | 23 | 26.444 | 40,6 |
| Sine-Saloum | 844.771 | 35 | 44.814 | 53 |
| Thies | 584.296 | 88,5 | 43.086 | 73,7 |
| Diourbel | 667.365 | 19 | 15.610 | 23,4 |
| Sénégal Orient. | 261.942 | 4,4 | 1.809 | 6,9 |
| TOTAL..... | | 4.222.803 | 262.582 | |

Source : chiffres déduits de ceux de la D.O.P.M. et (39)

Ce tableau montre que les régions de Diourbel et du Sénégal Oriental ont des consommations globale et per capita faibles. Mais on sait qu'elles recèlent un cheptel important, ce qui permet à ces régions de pratiquer des prix de la viande inférieure à ceux du poisson. Le problème majeur que doivent résoudre les autorités est celui de permettre l'introduction substantielle de poisson frais ou non dans des contrées ouvertes à sa consommation. Ceci aura pour effet de dégager un surplus de viande qui pourra être diffusée dans les grandes agglomérations urbaines où le fossé entre l'offre et la demande de la viande ne cesse de grandir, ceci au détriment de cette dernière.

Une attention particulière doit être portée sur certaines villes pour lesquelles le dernier recensement de la population a donné les chiffres suivants :

| | |
|-----------------|--------------------|
| - Linguère..... | : 78.800 habitants |
| - Kébémér..... | : 67.466 " |
| - MBacké..... | : 25.039 " |
| - Bambey..... | : 10.044 " |

sans évidemment oublier Louga, Diourbel et Tamba.

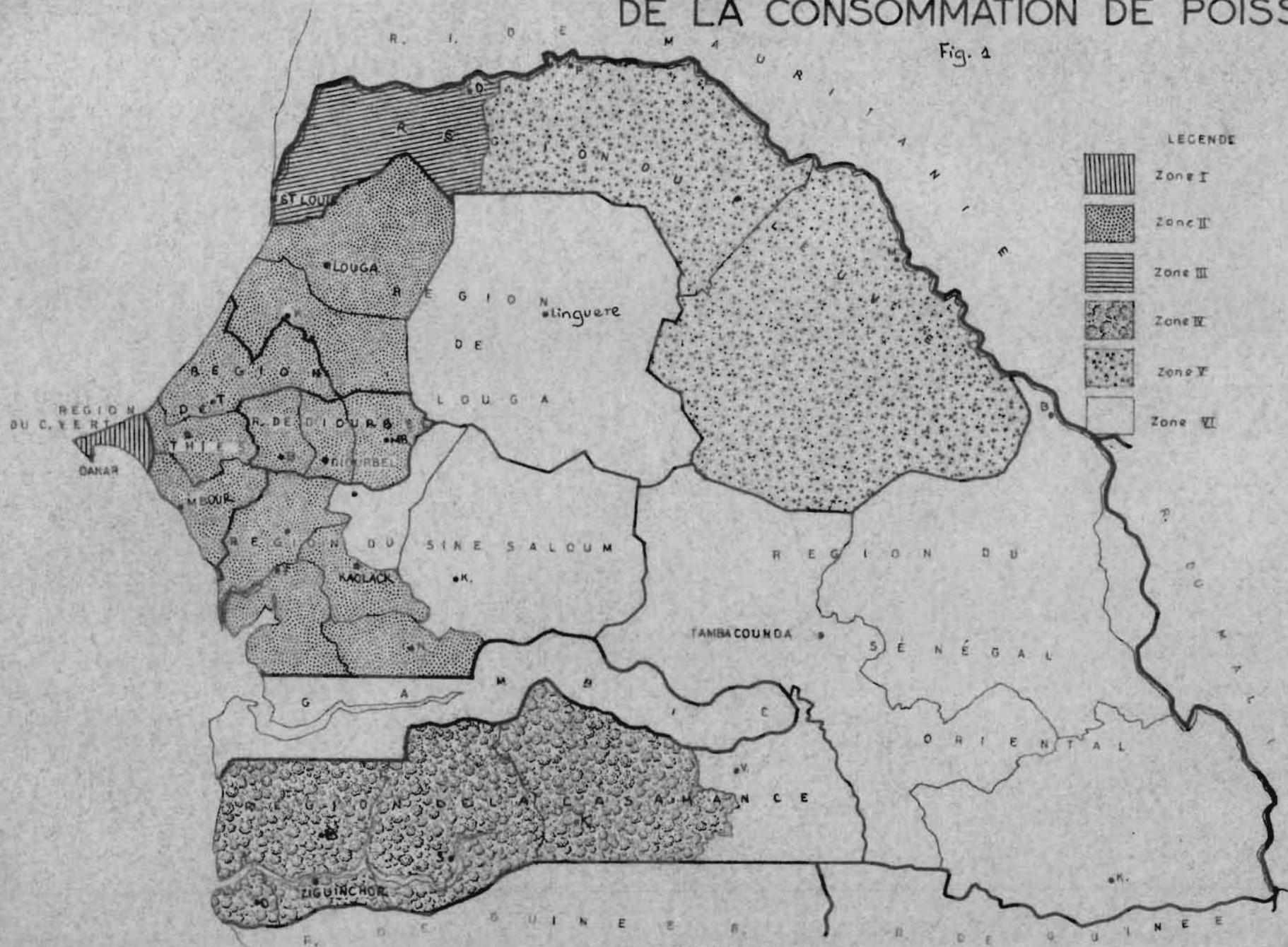
Toutes ces villes sont bien reliées soit par train, soit par route aux grands centres de production, à des distances raisonnables.

Une étude de consommation familiale devrait être entreprise au niveau de toutes les agglomérations urbaines ou semi-urbaines de l'intérieur surtout pour déterminer le niveau de consommation et d'acceptabilité du poisson et ses dérivés. La méthodologie est fournie par le "manuel d'enquêtes familiales de consommation alimentaire" (46) 9







Une carte (figure n°1) illustrera la délimitation des différentes zones de consommation

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DE LA CONSOMMATION DE POISSON

Fig. 1



LEGENDE

-  Zone I
-  Zone II
-  Zone III
-  Zone IV
-  Zone V
-  Zone VI

C H A P I T R E III.- CIRCUITS DE DISTRIBUTION

A.- Considérations préliminaires

Avec une façade maritime de 700 km, située dans une zone réputée l'une des plus riches au monde en produits halieutiques, le Sénégal a la vocation d'un grand producteur de poissons. Comme le disait POSTEL (24), " ce n'est pas un problème de production qui se pose (les fonds sont riches et les bancs nombreux), mais celui de débouchés ". Ici il ne s'agit pas de trouver la peau de l'oie, mais de se demander comment la vendre. C'est ce qui nous fera nous asseoir sur les circuits de commercialisation du poisson au Sénégal pour voir comment cette masse produite est distribuée, et sous quelle forme. Nous essayerons de faire à chaque stade décisif de ces circuits des suggestions et recommandations, fruit de notre volonté de contribution à l'effort commun déployé par nos aînés et parfois responsables de ce secteur vital de notre économie. La revalorisation de la production passera nécessairement par la maximalisation de la vente de poisson à l'état frais pour le marché interne; le surplus inconsommé à l'état frais sera dirigé surtout vers les zones souffrant d'un déficit chronique de protéines d'origine animale, après un traitement et un conditionnement de qualité.

On sait que ces circuits de distribution offrent les caractéristiques d'un secteur moderne qui a une vocation exportatrice avec des moyens importants et celles d'un secteur traditionnel dont les apports constituent la quasi-totalité de l'approvisionnement du marché intérieur. Pour ce dernier secteur, à la propriété extrêmement dispersée, sans aucune entreprise de type " capitaliste ", ni organisation coopérative efficace, le talon d'Achille est constitué par le manque de moyens de conservation au niveau du débarquement. Ces moyens auraient permis une meilleure régularisation du marché en adaptant l'offre à la demande. Le second handicap vient du fait que les mareyeurs sénégalais disposent rarement de leur propre local de stockage sous froid, subissant ainsi des charges énormes auprès des entreposeurs de la place.

Le mareyage étranger s'occupe presque exclusivement de l'exportation. Dans la répartition des valeurs ajoutées il se taille la part du lion, ce qui entraîne une baisse critique de la rentabilité des flottes basées à Dakar (30) /

Avant d'entamer la commercialisation proprement dite, il paraît opportun de connaître les principaux points de débarquement et de voir comment ils sont raccordés aux principaux réseaux de communication. En 1974 c'est 76 ports ou points de débarquement qui sont dénombrés, répartis de la façon suivante :

.../...

- 7 pour le Fleuve
- 10 pour le Cap-Vert
- 19 pour la région de Thies
- 35 pour la Casamance et
- 5 pour le Sine-Saloum.

Les principaux sont :

- Fleuve : Saint-Louis et Gandiole, Dakar-Bango, Pont Khor
- Thies : Kayar, Joal, MBour, Popenguine, Pointe Sarène, Fass-Boye
NGaparou
- Sine-Saloum: Foundiougne, Fimela, NDangane, Sokone
- Casamance : nous ne citerons que les quatre centres d'armement qui sont des points de convergence d'autres centres de débarquement importants. Il s'agit de Ziguinchor, Sédhiou, Bignona et Oussouye.
- Cap-Vert : Dakar, Thiaroye, MBao, Rufisque, Bargny, Yène et Nianghal.

On peut mentionner le cas de Lompoul, un centre de pêche situé dans l'ancienne région de Diourbel, qui est fréquenté par les pêcheurs Saint-Louisiens et dont les apports ne sont point contrôlés.

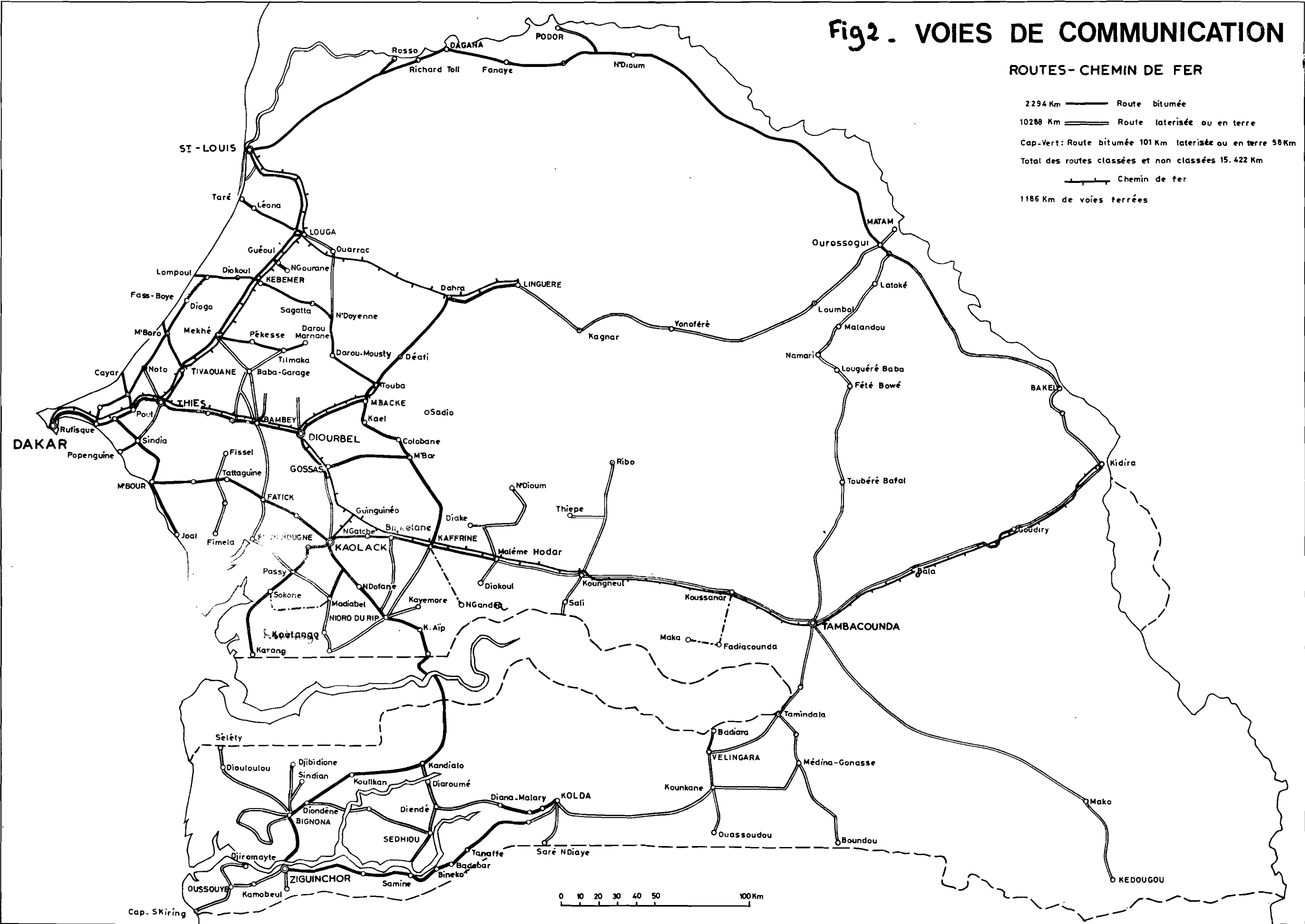
La carte de la figure n°2 fournit la situation géographique de toutes ces localités.

De même, cette carte donne la couverture routière et ferroviaire du Sénégal. La première constatation que nous pouvons faire est que les principaux centres de débarquement sont bien reliés entre eux d'une part (ce qui facilitera une sorte de collecte pour des véhicules de transport de grande capacité), entre eux et les centres de grande consommation d'autre part. Toutes ces grandes voies convergent vers Dakar. Ainsi, Saint-Louis, centre important de production, est relié depuis 1960, à Dakar, par une route bitumée de bonne qualité, qui traverse des agglomérations urbaines et semi-urbaines ouvertes certainement à la consommation du poisson, il s'agit de Louga, Mécké, Tivaouane, Kébémér, Thies, Rufisque. Kayar lui aussi depuis son désenclavement par une route qui le relie à Dakar, s'affirme comme un centre privilégié du mareyage national.

Cette carte montre que le réseau routier sénégalais est constitué par 4 axes principaux :

- Saint-Louis-Thies-Dakar : 189 + 69 = 258 km
- Ziguinchor-Kaolack-Dakar : 245 + 192 = 437 "
- Touba - Thies - Dakar : 129 + 69 = 198 "
- Tamba - Kaolack- Dakar : 266 + 192 = 458 "

Fig2. VOIES DE COMMUNICATION



Dressé et imprimé par la Direction de l'Aménagement du Territoire - Source: Direction des T. P. 1972.

L'importance des routes bitumées ne cesse de croître depuis 1965. Le nombre de km est passé de 1.861 en 1965 à 2.586 en 1974. Ces routes bitumées ont un rôle déterminant dans la distribution des produits de pêche, surtout à l'état frais. On sait que le poisson frais s'aventure rarement au delà des terminaux des routes bitumées, la fusion de la glace et l'altération par dilacération des tissus des poissons, alliées à la faible densité de population de ces régions constituent des facteurs limitants décisifs. La territorialité de ces régions est rendue moins aiguë par l'existence d'un autre moyen de communication classique, le chemin de fer. En effet, le réseau ferroviaire, dont l'installation date du siècle dernier, est constitué de 2 axes principaux :

- Dakar - Thies - Kidira : 645 km
- Dakar - Thies - Saint-Louis : 263 "

On dénombre quelques embranchements dont 3 pour le trafic de voyageurs : Kaolack, Guinguinéo et Diourbel-MBacké sur le premier axe, Loyga-Linguère sur le second - Pour plus de détail, on se référera à la carte de la fig.2

B.- COMMERCIALISATION AU NIVEAU DU DEBARQUEMENT

B-1 - Pêche artisanale

Nous pensons qu'avant de s'attaquer aux techniques de commercialisation, il est indiqué de donner, même succinctement, la nomenclature des principales espèces de poissons qu'on trouve dans nos marchés et nos usines.

1°- Poissons pêchés à la ligne de fond

| Famille | Espèces ou genre | Nom français | Nom ouoloff | Nom lébou |
|--------------------|------------------|------------------|---------------|-----------|
| <u>Serranidés</u> | Epinephelus : | | | |
| | - E.aeneus | fausse morue | Khoutieu | Thiof |
| | - E.caninus | mérou gris | roûr | roûr |
| | - E.goreensis | mérou de Gorée | doï | doï |
| | - E.gigas | mérou de Méditer | dialak | kauthieu |
| | | ranée | | |
| | Epinephelus | badèche | iyatante | guedieu |
| <u>Sparidés</u> | | | | |
| | Dentex filusus | Dorade | Diankharfet | Diarègne |
| | | | sel-sel | |
| | | | Kibarou n'dir | |
| | Pagrus | Pagre | Kibarou nar | Ouaragne |
| | Pagellus | Pageau | Tiki | Youfouf |
| | | dorade grise | banda | banda |
| <u>Pomatomidés</u> | | | | |
| | Pomatomus | | | |
| | saltatrix | Tassergal | ngot | ngot |
| <u>Elopidès</u> | | brochet | khedde | Seddeu |
| <u>Congridès</u> | | congre | dièye | dièy |
| | | | | .../... |

| Famille | Espèce ou genre | Nom français | Nom ouolof | Nom lébou |
|------------|------------------|--------------------|------------|------------|
| Scombridés | Cybiurn tritor | Maquereau-bonite | ndiounde | dioum |
| | Scomber colias | Maquereau espagnol | ouo | ouo |
| | Neothunnus | Thon à nageoires | | |
| | Albacora | jaunes | | |
| Sciaenidés | | Otolithe nain | ifeuteu | ifeuteu |
| | <i>Ang. p...</i> | courbine | ibeur | iseukheubi |
| Lutjanidés | | | | |
| | Lutjanus | lutjanus | idiakhar | iyakh |
| Carangidés | | | | |
| | Vomergoreensis | vomer | fantar | iyawal |
| Squalidés | | | | |
| | Centrophorus | | | |
| | granulosus | requin | Mbilimlaye | Mbilimlaye |

2°- Poissons pêchés au filet

| Famille | Noms scientifiques | Nom français | Nom ouoloff | Nom lébou |
|--------------------------|-----------------------|---------------------|---------------|---------------|
| Clupéidés | | | | |
| | Ethmalosa | Ethmalose | lobeu | icoho |
| | Sardinella | | | |
| | S.aurita | Sardinelle | iyaboy | iyaboy |
| | S.eba | | | |
| Engraulidés | | anchois | iyosnokoum | iyosnokoum |
| Mugilidés | | mulet | iguis - dèm | iguis - dèm |
| | | | | |
| Carangidés | | | | |
| | Caranx roxchus | chinchard | inengo | idiai |
| | C.africanus | | isott - tawet | saka - safare |
| | | | | |
| Sciaenidés | | Grandeotolithe | Tounoun-Lao | Toundioun |
| | | | | in'goukeu |
| Polynemidés | Polynemus quadrifilis | Capitaine "Tilapie" | N'diane-ouass | ndiane-ouass |
| | | | | |
| Solides et cynoglossidés | cynoglossus | soles | palpalé | palpalé |

Source : (14)

.../....

B-1-1 Techniques commerciales

Le poisson constitue, en valeur, la 3ème richesse sénégalaise, après l'arachide et les phosphates. Or, seule l'arachide, dans le secteur primaire, fait l'objet de circuits commerciaux organisés et contrôlés. Elle est entourée de toute la sollicitude gouvernementale qui garantit un prix stable pour chaque campagne et un écoulement total. Il n'en va pas de même pour le poisson dont le commerce s'effectue dans une certaine mesure, au gré de l'initiative individuelle. Comme d'ailleurs dans toutes les productions animales du pays, le circuit commercial traditionnel est archaïque, façonné dans un style faisant appel à un très grand nombre d'intermédiaires de la production à la consommation.

Le fait de disposer de réserves importantes de poissons, qu'un apport régulier amène sur nos plages, doit amener le Gouvernement à une réorganisation des marchés intérieurs et extérieurs.

Dans l'ensemble du pays, hormis les quelques mareyeurs européens installés à Dakar, le commerce est entre les mains de revendeurs nationaux. Ici l'argent gagné continue à se diluer entre les mains d'une multitude d'intermédiaires besogneux et sans envergure. Ces commerçants réalisent, certes des bénéfices scandaleux aux dépens du producteur et du consommateur. Or en face de cette foule de bana-bana, les pêcheurs et les consommateurs sont paradoxalement incapables de réagir contre l'exploitation dont ils sont l'objet. Leur salut ne viendra que dans une réorganisation technico-sociale avec l'appui vigoureux des pouvoirs publics.

Pour l'étude des techniques commerciales, nous prendrons l'exemple de Kayar, qui est intéressant surtout par la synthèse des habitudes Saint-Louisiennes et Lébou. Cet exemple a été tiré du livre de Mme Van Chi (14).

A Kayar donc, entre le producteur et le consommateur s'interposent 3 à 4 intermédiaires. La première étape s'effectue ainsi :

a/- dès que le pêcheur a débarqué ses poissons sur la plage, sa femme en prend possession. Elle constitue le premier maillon, car, elle se charge de la vente de la marée, en prélevant un bénéfice de 5 à 50 f CFA par poisson selon la taille et l'espèce. Une fois la marchandise vendue, elle versera à son époux le produit de la vente, diminué du gain qu'elle garde pour elle.

.../...

b/- la femme vend le poisson aux divers bana-banas qui se présentent. Ce poisson est vendu toujours à la pièce, jamais au poids et dans ce système le pêcheur est souvent lésé.

Le bana-bana, ici est pris au sens large. Il peut s'agir du gros maréyeur disposant de moyens importants ou du vrai bana-bana, revendeur sans envergure, reconvertible à volonté à toutes les professions, faisant du commerce un coup de poker, arrivant toujours à se relever des coups les plus durs, sans jamais se hisser à une quelconque élite.

c/- le bana-bana se charge de faire transporter la marchandise jusque dans les villes de l'intérieur où elle sera vendue à des détaillants (revendeuses encore). Il fait d'abord porter les lots de poissons acquis sur la plage jusqu'au point où stationnent des camions transporteurs. Le revendeur effectue en effet plusieurs achats auprès de plusieurs femmes, sans se montrer un client attitré de l'une plutôt que de l'autre, car cette fidélité jouerait en sa défaveur. Du milieu de l'après-midi, début de retour des pêcheurs jusque vers 19 heures, les prix ont tendance à baisser et l'astuce du bana-bana consiste à faire les achats le plus tard possible.

Cet exemple de Kayar nous offre à quelques exceptions près, ce qui se passe sur toutes les plages du Sénégal. Ce qu'on peut retenir déjà, c'est qu'il n'existe pas de structures d'accueil et de conservation au niveau de ces points de débarquement. Quelquefois seulement, des dépôts sont aménagés pour conserver de la glace en mouleaux dans de la sciure de bois à l'intention des maréyeurs. Parfois les maréyeurs apportent eux-mêmes leur glace.

L'entrepôt frigorifique de Dakar n'est pas utilisé, au débarquement par la pêche piroguière. A Saint-Louis, il existe une fabrique de glace rarement utilisée par les maréyeurs de Dakar. C'est le même cas à Kayar. Ziguinchor a un entrepôt qui ravitaille la pêche artisanale de glace en palettes, les captures devant être conservées sous glace avant même leur débarquement.

Sur toutes les plages, l'unité de conditionnement pour les petites et moyennes espèces est la bassine de 35 à 40 kg, quelquefois le panier de 80 kg, ou tout simplement le tas, les grosses espèces (n'got, thiof, yâkh, beur, etc...) étant vendues à la pièce.

.../....

Comme on l'a vu plus haut, le rôle des femmes est prépondérant dans la distribution du poisson au débarquement, que ce soit pour le mettre dans le circuit de vente en frais ou pour le traiter par séchage ou fumage. On les rencontre toujours à l'arrivée des pirogues, avec parfois des mareyeurs-transporteurs. Le mécanisme de marché s'établit schématiquement au débarquement entre une offre normale ou exceptionnelle et une demande constante ou fluctuante.

Du côté des vendeurs :

- le produit de la pêche est normalement partagée en nature entre les membres de l'équipage qui dispose chacun de sa part (offre normale)
- ce n'est qu'après une délibération entre patron et marins que le patron peut être chargé de la " vente en bloc " de toute la pêche, le partage intervenant après la vente (offre exceptionnelle)

Du côté des acheteurs :

- la " demande constante " est le fait des femmes, épouses ou membres de famille du pêcheur et qui sont vendeuses détaillantes sur les marchés les plus proches (jusqu'à 10 km)
- la " demande fluctuante " est le fait des mareyeurs-transporteurs. Elle ne se manifeste que lorsque la pêche dépasse les besoins des " marchés les plus proches aux cours les plus élevés " (23)

Le marché s'établit entre une " offre normale et une " demande constante " dans son mécanisme normal. Il a toujours lieu quels que soient les résultats de la pêche, car il est le fait des pêcheurs et des membres de sa famille.

Dans son mécanisme exceptionnel, le marché s'installe entre l'offre normale ou exceptionnelle et la " demande exceptionnelle " C'est la répétition, à quelques nuances près de l'exemple de Kayar. Lorsqu'un bana-bana se présente sur la plage , " il étend sa main sur la pirogue chargée ", et une palabre s'engage d'abord entre les pêcheurs et les femmes, puis entre les pêcheurs. Le résultat de ces apartés est la fixation d'un prix plancher qui tient compte :

- des possibilités de vente sur les " marchés locaux "
- de la valeur des besoins reconnus des femmes qui ne vendent pas, ni ne transforment
- de l'estimation par les femmes de leur manque à gagner propre.

Après la concertation, la discussion pour le prix global s'engage entre le marchand et le patron. En cas d'échec de la vente en gros, la répartition suivant le mode normal interviendra si aucun autre marchand ne vient proposer un prix supérieur au prix plancher.

Ici les prix ne sont pas " criés " comme dans une " criée " classique. En fait le mécanisme est si bien au point que les prix varient au cours de la vente suivant les arrivages et les apports pour les mêmes quantités et les mêmes espèces, comme dans une " criée " du type ancien français. Les prix de vente en gros sont fixés en monnaie, à paiement comptant.

Sur une même plage, on assiste, suivant l'état du marché et suivant l'abondance des captures, à la succession des différents mécanismes au cours d'une même journée (Saint-Louis, Rufisque), alors que sur les autres plages le mécanisme exceptionnel paraît de règle sur une longue période (MBour, Kayar).

Un phénomène socialement important a été rapporté par Mme Van Chi. Il s'agit d'établissement de liens d'allégeance du pêcheur vis à vis du mareyeur. Celui-ci, s'il est assez puissant, prête argent, vivres et matériel au pêcheur qui en contrepartie lui livre la presque totalité de ses mises à terre à des prix préférentiels, inférieurs en tout état de cause aux prix en cours (4). Ce phénomène se retrouve d'ailleurs au niveau de la pêche industrielle ou cordière où certains patrons pêcheurs sont entretenus dans un état d'endettement chronique par les mareyeurs (13).

Un autre phénomène de concentration, sinon d'accaparement apparaît lorsque le commerçant riche achète pirogues et matériel de pêche et recrute des équipages qui travaillent pour son propre compte. Les valeurs ajoutées aux deux niveaux de vente augmentent ainsi les bénéfices. Ces deux phénomènes décrits sont plus fréquents chez les pêcheurs de la Petite Côte.

B-1-2 - Le mareyage proprement dit.

On sait que la commercialisation a pour but de transférer un bien au sens large du producteur au consommateur, en passant le plus souvent entre les mains de plusieurs intermédiaires. Dans le secteur de la pêche, le mareyeur est un acheteur de première main, grossiste ou semi-grossiste, qui se ravitaille auprès des pêcheurs pour livrer aux détaillants. Il s'occupe de la vente de la " marée ". Il n'est pas un mandataire des pêcheurs, mais un véritable commerçant agissant pour son propre compte. Son comportement n'est motivé que par un désir de maximiser ses profits. Il est tributaire de l'offre et de la demande et en même temps il agit sur l'offre et la demande, il peut être un stimulant ou un frein à la production selon son efficacité, bien qu'il endosse

certaines risques de l'opération commerciale, que ne court pas le pêcheur traitant sur la plage (détérioration, mévente) (15).

Le rôle du mareyeur prend toute son importance lors des saisons de pêche où les prises sont au niveau maximum. Ces saisons de pêche, de par leur existence même, déterminent la hiérarchie dans la profession selon les quantités manipulées, la permanence de l'activité et les moyens financiers employés.

Il existe des mareyeurs qui ne s'adonnent qu'à cette activité et qui assurent le transport du poisson frais dans des camions dont ils sont propriétaires.

Ces mareyeurs suivant les pêcheurs au cours de leurs campagnes et achètent le poisson à Joal et MBour en Novembre-Janvier, à Kayar en Février-Mai, à Saint-Louis Avril-Juin.

D'autres mareyeurs beaucoup moins puissants, ne possèdent aucun véhicule de transport, mais se réunissent à plusieurs pour en louer.

On rencontre enfin des commerçants disposant d'un capital modique suffisant quand même pour acheter quelques paniers de poissons qu'ils transportent en cars rapides vers les agglomérations de l'intérieur.

L'activité de mareyage, quelle que soit l'importance des transactions, est très lucrative, pour celui qui s'y adonne. Le mareyeur achète en moyenne le poisson à 50 frs le kilo sur la place et le revend à 150-200 frs. Une fois déduits les frais de manutention, pertes, transport, il reste un bénéfice substantiel.

Le mareyage national commercialise la moitié environ de la production piroguière et une partie en progression rapide de la pêche des navires de haut bord. Ce ne sont pas les mêmes mareyeurs qui opèrent dans le même secteur.

Vue l'anarchie qui régnait dans la profession - car n'importe qui pouvait s'installer mareyeur - un décret, le n°73.585 du 23 Juin 1973, réglemente l'exercice de la profession de mareyeur - Dans ce texte réglementaire, sont considérés comme mareyeurs, les personnes physiques ou morales qui procèdent régulièrement à la commercialisation des produits de la pêche provenant soit des achats en gros effectués par elles aux producteurs, soit de leurs propres captures, après avoir assuré les conditionnements nécessaires pour la conservation de ces produits et leur transport sur les lieux de vente.

Le même décret ^ précise en outre ce qu'il faut entendre par produits de la pêche et ceux qui ne sont pas touchés par les dispositions de ce décret. Ce qui est intéressant à noter, c'est qu'il cloisonne les mareyeurs en 3 catégories par l'octroi de 3 cartes différentes (1,2,3). Il s'agit de :

- la première catégorie = pêcheurs mareyeurs -

Ils ~~ne~~ peuvent commercialiser que le produit de leur pêche.

--la 2ème catégorie = mareyeurs

Ils ne peuvent vendre les produits de pêche ^{qu'} à l'intérieur du territoire national.

- la 3ème catégorie = mareyeurs-exportateurs.

Le décret pour être réellement efficace, devrait être complété par un autre qui a fait déjà l'objet d'un projet de décret élaboré par l'Institut de Technologie Alimentaire (I.T.A.) et qui fixe les conditions techniques de pratique de mareyage. Ce projet de décret n'est pas adopté jusqu'à présent. Pourtant sa nécessité est criante, car il aura l'avantage d'influer sur le courant du mareyage dans un sens plus favorable =

- en énonçant les normes d'hygiène et de sécurité requises pour la construction d'ateliers et installations de traitement des produits de la mer.

- en précisant les équipements nécessaires au bon fonctionnement de ces ateliers et installations.

- en promouvant un mareyage moderne et dynamique.

En attendant son adoption, le premier décret continue de régir la pratique du mareyage au Sénégal. En 1974 17 cartes de 1ère catégorie, 138 de 2ème catégorie et 22 de 3ème catégorie ont été délivrées avec la répartition suivante :

| Catégorie | R é g i o n s | | | | |
|-----------|---------------|-----------|-------------|-------|--------|
| | Cap-Vert | Casamance | Sine-Saloum | Thies | Fleuve |
| 1ère..... | 5 | 1 | 5 | 19 | 5 |
| 2ème..... | 64 | 22 | 15 | 19 | 5 |
| 3ème..... | 18 | 4 | - | - | - |

B-1-2-1 Principales destinations des apports.

Nous allons voir comment les apports sont utilisés dans les différentes régions. Il s'agira de connaître les quantités destinées à la consommation locale, au mareyage et à la transformation, le total des deux premières quantités formant le total du mareyage proprement dit, car résultant de la vente par le mode normal et le mode exceptionnel. Le tableau n°20 donne les informations souhaitables.

Tableau n°20 - Principales destinations de la production pirogrière pour l'année 1975.

Unité : Tonne - Poids : en équivalent frais

| Régions | Consommation locale | Mareyage | Réservé à la transformation | TOTAL |
|---------------|---------------------|----------|-----------------------------|---------|
| Fleuve..... | 27.891 | 11.479 | 5.628 | 44.998 |
| Cap-Vert..... | 26.129 | 6.435 | 9.859 | 42.423 |
| Thies..... | 27.180 | 35.791 | 73.695 | 136.666 |
| Casamance.... | 20.664 | 2.120 | 8.103 | 30.887 |
| Sine-Saloum.. | 7.490 | 6.498 | 9.111 | 23.099 |
| TOTAL..... | 109.354 | 54.323 | 106.396 | 278.073 |

Source : (35)

Ce tableau appelle quelques commentaires relatifs à :

- L'importance de la consommation locale (plus du tiers de la production) ce qui indique que les régions productrices sont de grandes consommatrices de cette denrée. La région de Thies n'utilise que 20 % de sa production locale; suivie par le Sine-Saloum 32 %. La Casamance détient la plus forte proportion avec 66 %.
- La faiblesse relative des quantités destinées à la transformation, exception faite de la région de Thies qui, avec 73.695 T (54 % de la production), amène le niveau des quantités traitées à celui de la consommation locale.
- La faiblesse du mareyage par le mode exceptionnel des régions du Cap-Vert (15%) et de la Casamance (6 %).

On sait que le choix vers telle ou telle destination de la production est déterminé par divers facteurs où la spéculation pure est loin de jouer un rôle important. Il est connu que le pêcheur ou le mareyeur préfère vendre son poisson à l'état frais, car c'est en tant que tel qu'il est le plus lucratif. La transformation n'intervient donc que sous les contraintes du marché, tels que l'enclavement et la surproduction, aggravés le plus souvent par un manque d'infrastructures de conservation sous froid. C'est ce genre de problèmes que rencontre la Casamance qui sature peu à peu son marché intérieur et qui ne voit ses " frontières éclater " que pour le poisson traité.

.../...

Saint-Louis connaît les mêmes problèmes, malgré son ouverture sur les grands centres urbains. Ceci est surtout dû à la brièveté de sa saison de pêche, au cours de laquelle sa surproduction ne peut être écoulee partout, les mareyeurs ne puisant que les quantités et les espèces qui les intéressent.

Il faut souligner aussi que la transformation a souvent pour but de revaloriser certaines espèces à très faible valeur marchande, surtout en période de surabondance. On peut inclure dans cette catégorie les requins, les sardinelles, les ethmaloses les mullets et même les tassergals qui, en certaines périodes peuvent être acquises pour rien sur les plages de la Petite Côte, de Saint-Louis et même du Cap-Vert (34). C'est ce qui explique le fort pourcentage destiné à la transformation dans la région de Thies. On sait que la Petite Côte produit surtout des poissons de surface, dont les quantités ont portée en 1975 sur 86.597 T contre 39.605 T de poissons de fond dont le grand centre de production, Kayar, est un important centre de mareyage.

A l'aide d'un tableau, nous allons essayer de voir comment le poisson frais mareyé est réparti entre les différentes villes de grande consommation, ainsi que sa provenance (tableau n°21)

Tableau n°21 - Origine et destination du poisson frais commercialisé en 1975
Unité : Tonne

| Origine | Dakar | Kao - Iack | Diour- Ibel | Saint- Louis | Tamba I | Thies | Ziguin- Ichor | Autres | TOTAL |
|-------------|---------|---------------|----------------|-----------------|------------|--------|------------------|--------|-------------------|
| | | | | | | | | | Quantité p.100 |
| Fleuve | 6.883 | 928 | 2.768 | 27.891 | | 900 | | | 139.370 |
| Cap-Vert | 26.129 | 1.411 | 2.144 | 162 | 788 | 1.694 | | 236 | 132.564 |
| Thies | 21.320 | 6.675 | 4.270 | 3.103 | 423 | 27.180 | | | 162.971 |
| Casamance | 44 | - | - | - | - | - | 21.965 | 775 | 22.784 |
| Sine-Saloum | 1.033 | 2.049 | - | - | - | 4 | | 2.975 | 6.498 |
| TOTAL..... | 155.409 | 11.063 | 9.192 | 31.156 | 1.211 | 30.215 | 21.965 | 3.986 | 164.187 |
| p.100..... | 33,7 | 6,7 | 5,6 | 119 | 0,7 | 18,4 | 13,4 | 2,4 | |

Source : D.O.P.M. (35)

Ce qui se dégage du tableau n°21, c'est ceci :

- Dakar absorbe à lui seul 33,7 % du mareyage national alors qu'il n'y participe , par sa production, que pour 20 %.

- Les régions de Thies et du Fleuve occupent une place prépondérante dans les apports, en totalisant ensemble 61,6 %.

Ce tableau montre aussi que la région de Thies dessert toutes les agglomérations consommatrices avec constance et en quantités assez significatives. Elle approvisionne aussi bien les villes côtières durant leur morte saison surtout que les régions continentales.

On peut faire des circuits simplifiés pour chaque région :

1°- Le Cap-Vert

Cette région consomme la presque totalité de sa production artisanale. Sur un total de 32.564 T de poisson frais commercialisé, elle a absorbé 26.365 T, le reste étant expédié vers Kaolack (1.411 T) Diourbel (2.144 T), Saint-Louis (162 T), Tambacounda (788 T) et Thies (1.694 T.)

Le 2ème volet pour l'approvisionnement du Cap-Vert est constitué par les apports de la pêche industrielle et cordière ayant transité par la " criée ", soit 1436 T. Il faut y ajouter 40 % des sardinelles d'origine industrielle destinées à ce qu'on appelle " marché local ", soit 10.109 T.

Le 3ème volet est constitué par les apports des autres régions.

La région de Thies vient en tête, avec ses grands centres de mareyage que sont Kayar, MBour et Joal qui s'affirment au fil des ans comme des fournisseurs réguliers et massifs. En 1975, c'est 21.320 T qu'elle a fournies, contre 6.883 T au Fleuve, 44 T à la Casamance et 1.033 T au Sine-Saloum.

Un 4ème volet peut être retenu; il s'agit des apports de la pêche fluviale. A défaut de statistiques récentes, c'est le niveau de 1972 au moins que nous pouvons retenir, soit 3.002 T (28). C'est donc au total 70.192 T de poisson frais qui furent vendues en frais au niveau de la région du Cap-Vert.

2°- Fleuve

Sur un total de 39.370 T commercialisées, la région a absorbé 27.891 T, le reste étant dirigé vers Dakar (6.883 T), Kaolack (928 T), Diourbel (2.768 T) et Thies (900 T).

Pour le 2ème volet de son approvisionnement, ses fournisseurs sont: Cap-Vert (162 T) et Thies (3.013 T). 10.400 T environ (15) provenant de la pêche fluviale sont commercialisées en frais, ce qui porte le commerce de poisson frais à un total de 41.465 T.

3°- Région de Thiés

Le commerce du poisson frais porte sur 62.971 T. dont 27.180 T. pour la région, le reste allant à la région du Cap-Vert (21.320 T.) Kaolack (6.675 T.), Diourbel (4.270 T.), Saint-Louis (3.013 T.) et Tamba (423 T.).

Les apports extérieurs lui viennent du Fleuve (900 T.), du Cap-Vert (1.694 T.) et du Sine-Saloum (441 T.).

4°- La Casamance

Elle se caractérise par la simplicité des mouvements. Elle s'auto approvisionne en ce qui concerne le poisson frais. Elle ne reçoit et n'expédie rien, en dehors des 44 T. "égarées" vers le Cap-Vert.

5°- Le Sine-Saloum

Sur une quantité de 13.988 T commercialisée, la région a absorbé 12.514 T laissant le reste au Cap-Vert (1.033 T.) et Thiés (441 T.). Cette région a reçu des autres régions : 928 T. (Fleuve), 1.411 T (Cap-Vert) et 6.675 T. (région de Thiés).

A présent, essayons de déterminer les prix moyens au débarquement. Tout d'abord, sachons qu'il n'est pas aisé de les évaluer, car on note des fluctuations importantes dans le temps et dans l'espace.

Dans le temps, l'on a vu que lors d'un même débarquement, les prix peuvent varier d'un point à un autre du lieu de transaction, celles-ci se faisant à la discrétion du vendeur et de l'acheteur. On sait qu'il peut y avoir des écarts de prix d'une heure à une autre, baissant au fur et à mesure que l'heure avance vers la nuit. Des variations de forte amplitude s'observent d'une saison à une autre, si tant il est vrai que l'adage qui dit que " tout ce qui est rare est cher " s'adapte parfaitement au secteur pêche qui a lui aussi ses périodes de vaches maigres. Les fluctuations dans l'espace peuvent se constater sur l'aire d'une même plage, comme vu supra, entre les plages d'une même ville (Dakar), entre les points de débarquement d'une même région et ceci au même moment.

Donc les valeurs commerciales mentionnées dans les statistiques officielles ne sont que fort justement estimées, bien que ce soit elles qui nous permettront d'avoir une idée des prix à la production.

En 1975, les calculs donnent approximativement, les prix suivants, selon les régions :

- Fleuve : 67 F/ kg - Cap-Vert : 65 F - région de Thiés : 52 F
Casamance : 62 F - Sine-Saloum : 58 F.

La moyenne nationale s'élève donc à 60 F environ.

En 1974 et 1973, elles étaient respectivement de 53 F et 59 F.

On note donc une certaine stabilité.

Ces prix moyens ne traduisent pas la réalité profonde des prix. A Saint-Louis, par exemple, on peut acquérir durant la grande saison de pêche un tassergal de 1 à 2 kg pour 5 à 10 F/CFA. Les enfants peuvent les obtenir en cadeaux en aidant les pêcheurs à remonter leurs barques sur la plage. On peut relever aussi des spectacles désolants sur les plages de débarquement du Cap-Vert même : des sennes de plages bourrées de poissons restant plusieurs jours à la mer, faute d'acquéreurs et avant d'arriver à la solution ultime qui consiste à déchirer les fonds des filets pour libérer les captures que de paniers auront été distribués gratuitement aux parents et amis !

B-2 - Circuit de distribution du poisson d'eau douce.

Lorsque comme sur le Sénégal les pêcheurs forment une catégorie sociale séparée, il est théoriquement moins difficile qu'ailleurs de surveiller la production. ... Il y a le fait qu'autoconsommation exclue, tout le poisson (sauf les exportations) est négocié avec les autres membres des populations de la Vallée - Mais en réalité, le problème se complique car la population est dispersée en de petits hameaux le long de la Vallée avec de multiples marchés où le troc constitue le mode de transaction le plus courant. On peut dégager les grandes tendances du commerce, grâce à des chiffres recueillis auprès de plusieurs spécialistes : (6), (10) et (11).

- Le poisson faisant l'objet d'expédition hors de la Vallée provient des excédents saisonniers de la production.

- L'exportation en frais n'est possible que dans l'Ouest (Richard-Toll et Lac de Guiers).

- L'irrégularité de la production ne permet pas de satisfaire régulièrement les besoins, le phénomène allant de mal en pis.

- L'inorganisation des producteurs est totale et la spoliation de certains pêcheurs par le secteur commercial demeure inacceptable.

Les opérations commerciales types varient en fonction de la situation géographique et de la productivité du lieu de production. Ce sont :

- le troc
- la vente sur les marchés locaux qui représente 10 % environ de la production
- l'expédition hors Vallée qui se fait en poisson frais et sec.

.../....

Les circuits commerciaux élémentaires sont les suivants :

- " Région " de Richard-Toll -

Elle assure le ravitaillement des villes sénégalaises de la Côte Ouest avec la production d'hivernage en frais du Lac de Guiers et de la Tahouey.

- " Région " de Podor

Le peu de commercialisation est absorbée par les populations du Diéri.

- " Région " de Matam

Elle ravitaille surtout en poisson sec des régions mauritaniennes voisines du Ferlo, vers le Mali. On note quelques faibles quantités de poisson frais vers Linguère.

On peut résumer ces circuits par le tableau n°22.

Tableau n°22 - Synthèse des destinations de la production fluviale
Unité : Tonne d'équivalent frais

| | Frais | Sec | TOTAL |
|-----------------------------|---------------|--------------|---------------|
| Commercialisation locale... | 10.400 | 5.000 | 15.400 |
| Expédition hors Vallée..... | 1.200 | 3.300 | 4.500 |
| Exportation | - | 100 | 100 |
| TOTAL..... | 11.600 | 8.400 | 20.000 |

Source : (6)

C.- Le transport du poisson et chaîne de froid.

Nous avons lié ces problèmes, car le transport est un maillon important dans une chaîne de conservation, car selon un des principes de MONVOISIN en ce qui concerne la conservation sous froid des denrées, l'application doit être continue. D'ailleurs le projet de décret relatif aux conditions techniques de pratique de mareyage stipule que le transport du poisson doit être fait sous glace (29)

C-1 - Le Transport

La situation du mareyeur est en relation directe avec celle du transporteur, car c'est la nature des liens " privés " qui existent entre ce dernier et le véhicule qui catégorisent les mareyeurs. On retrouve ainsi :

- a)- d'anciens bana-banas enrichis, propriétaires de camions
- b)- les propriétaires de cars " rapides " spécialisés dans ce genre de transport
- c)- quelques bana-banas pressés qui louent des taxis collectifs Peugeot à 7 places. Ce cas est rare car coûteux.
- d)- des voitures particulières; vieilles guimbardes datant d'avant la dernière Guerre Mondiale. Les bana-banas les prennent rarement car elles font l'objet de pannes fréquentes .

Pour desservir les villages ou escales de l'intérieur, l'utilisation de la charrette hippomobile est fréquente. Parfois aussi les vendeurs détaillants font leur transport à pied.

Les camions frigorifiques ou simplement isothermes ne sont encore que peu utilisés, bien qu'en augmentation, particulièrement pour la distribution des sardinelles de pêche industrielle.

Il est impossible d'apprécier le nombre de véhicules affectés au transport de poisson car il n'y a de véhicules spécialisés qu'à Dakar (une vingtaine pour Dakar-Marée) et une trentaine appartenant aux plus importants mareyeurs. Le transport s'effectue alors comme suit :

- La camionnette est garnie de nattes sur le plancher et les parois
- A l'aller, elle transporte glace et sciure, des nattes supplémentaires et des paniers ou bassines vides.
- Au retour, elle transporte des paniers de poissons glacés en plans successifs séparés par des nattes. La glace est utilisée souvent avec parcimonie et rarement le taux de 12 kg de glace pour 20 kg de poisson est atteint (22)
- Le matériel, propriété du mareyeur, est retiré après le transport et la camionnette reste suffisamment propre pour tout autre usage.

Les camions sont chargés soit en fin d'après-midi ou dans la seconde moitié de la nuit. Puis le poisson est acheminé vers Dakar, Thies, Kaolack où les camions arrivent au petit matin prêts à être revendus sur les marchés ou à des bana-banas qui iront les écouler ensuite dans les localités environnantes.

Le transport par chemin de fer se fait en particulier sur la ligne Dakar - Thies - Kaolack - Tamba et sur celle de Saint-Louis - Louga - Linguère. Le poisson voyage sous glace, en paniers recouverts d'une toile à sac, dans une partie d'un wagon aménagé en compartiment isotherme d'une tonne de capacité.

Le transport par avion n'est qu'exceptionnellement utilisé, pour l'envoi de colis de particulier à particulier vers Linguère, Tamba ou Ziguinchor.

Pour la pêche industrielle, l'avion tend, par contre, à devenir le moyen de transport normal de poisson frais vers la Mauritanie, la Haute-Volta et la France. Il s'agit là d'espèces appréciées (crustacés, soles, rougets, daurades, etc...)

Pour le poisson transformé, son achat se fait de différentes façons. Nous en retenons :

- Des commerçants des grands centres qui possèdent ou utilisent le camion d'un mareyeur vont acheter du poisson transformé sur les lieux de fabrication, à des femmes. Ils vont revendre ce poisson dans les villes. Ils peuvent avoir aussi un représentant collecteur, chargé de l'achat et parfois de l'expédition.

- Des acheteurs à demeure dans les centres de pêche qui achètent régulièrement sur place la production de poisson transformé, la stocke et la revendent en gros sur place ou dans les villages environnants lors de marchés forains à des revendeurs.

- Une poussière de revendeurs plus ou moins ambulants détaillants dans les villes ou villages les plus reculés même.

Le transport se fait par camions ou camionnettes ou tout simplement sur le toit des autobus dans des sacs ou paniers. C'est ainsi que le kétiakh fabriqué à MBour est souvent exporté en paniers ronds contenant 70 à 80 kg. Le poisson sec ou fumé est également fréquemment transporté en sacs de jute ou de plastique. Cette dernière matière permet une meilleure défense contre les parasites et l'humidité. Généralement, le transport se fait sans le secours d'agents de conservation modernes, avec exposition au soleil, au vent, à la pluie. L'envahissement par les mouches, les rats, les dermestres altèrent aussi bien la valeur commerciale et nutritive qu'hygiénique des denrées (15).

C-2 - Chaîne de froid

Après tout ce que nous avons dit sur les infrastructures de froid au premier chapitre, nous pouvons ajouter ceci :

- Dans les centres de pêche de Saint-Louis, MBour, Joal, Foundiougne, de petits dépôts de glace sont aménagés avec de la sciure de bois.

- Dans la Presqu'île du Cap-Vert, les mareyeurs peuvent se procurer de la glace en pains à l'Entrepôt Frigorifique du Port, de la glace en éclats à SOFRIGAL.

- La S.E.I.B. dispose à Diourbel des chambres froides de 39 m³ pour le poisson et d'une fabrique de glace de 8 T par jour (4).

.../....

On peut dire qu'au Sénégal, c'est en agissant sur les infrastructures routières que la consommation du poisson a pu se développer malgré une insuffisance certaine des moyens de transport, de stockage et de conservation tant en quantité qu'en qualité.

D.- COMMERCIALISATION AU NIVEAU DES MARCHES

Le schéma de la redistribution à partir d'un ou plusieurs points d'éclatement du poisson provenant du littoral ne se rencontre pas au Sénégal. Ici, 95 % environ du poisson frais transporté suivant la procédure de redistribution contrôlée l'est à destination de Dakar (50 %), Thiès, Kaolack, Diourbel, Saint-Louis et Louga. Les 5 % restants sont destinés aux autres villes du circuit Louga; Touba, Thiès et aux agglomérations des axes ferroviaires Kaolack - Tamba et Louga-Linguère (23).

A partir de ces principaux centres où s'effectuent la majorité des ventes, il existe une distribution rayonnante sur les villages voisins soit par achat direct par les consommateurs, soit par l'intermédiaire de revendeuses.

Pour étudier l'approvisionnement des marchés, nous prenons, l'exemple de Dakar, qui offre un schéma assez élaboré.

Les camions chargés de poissons se rendent dès le soir (venant de Kayar) ou très tôt le matin (venant de la Petite Côte) à Dakar et débarquent leurs produits au niveau des différents marchés après transaction avec les revendeuses. Un seul marché cependant donne lieu à des opérations caractéristiques d'un marché de gros, c'est celui de la "Gueule Tapée", avec exposition, concurrence et dispersion par les revendeuses vers les autres marchés de détail (28).

Dans ce marché, les opérations de vente en gros se font dans de très mauvaises conditions d'hygiène et de travail. Le déplacement entre les différents lots est pénible, leur étalage étant fait dans une disposition anarchique.

L'accès y est difficile. Les manipulations se font dans les rues adjacentes au marché ou le long d'un canal insalubre. Pour la vente en gros, les grosses espèces sont exposées à terre, en plein air; les autres sont vendues dans des bassines de 40 kg ou des paniers de 80 kg qu'on remplit à la demande à partir des véhicules.

Les clients sont essentiellement des femmes détaillantes ayant un étal dans l'un des marchés de détail. Elles viennent au marché vers 5 heures du matin et en repartent après l'achat de quelques paniers de poissons. Les déplacements se font soit en taxi, taxi-collectifs ou calèches à cheval.

Les prix pratiqués ici peuvent varier pour une même espèce, surtout en fonction de l'heure, en dehors des saisons.

Ainsi un panier de " obeu " (ethmalose) qui se vendait à 1.250 F à 6 heures, sera acquis à 1.000 F vers 8 heures. Un panier de " kong " (silures) qui valait 2.000 F à 6 heures se vendra à 1.500 F vers 8 heures. Ceci est dû, en partie, à la crainte des mareyeurs de se retrouver avec des invendus d'une part, et des revendeuses qui compte tenu de l'heure qui avance risquent de ne pas trouver des ménagères acquéreuses au marché de détail.

Ces dernières font leurs emplettes entre 8 heures et demi et 9 heures et demi de préférence.

Les principaux marchés de détail.

Au nombre de 15, ils reflètent l'évolution démographique de Dakar. Pour chacun d'entre eux l'on trouve une structure couverte avec étals en dur mais qui ne contient qu'une faible partie du marché, lequel envahit les rues du quartier.

Le meilleur exemple de cette situation alarmante est le marché de Tilène où les rues avoisinantes sont envahies, d'abord par des étals en bois alignés sur le trottoir ou directement dans la rue, avec des morceaux de cartons ou de toiles en plastique comme étals. Une décongestion de ce marché a été entreprise cette année, par " l'aiguillonnage " de vendeuses sans étals officiels vers des marchés neufs ou sous-occupés : ceux de Castors et surtout des " H.L.M." qui est plus fonctionnel et moderne.

Les détaillantes vendent le poisson entier pour les espèces de faible taille (sardinelles) et procèdent à une découpe traditionnelle pour les gros poissons. Cette découpe est à la base de la valeur ajoutée du commerce de détail. Le Sénégal est un pays consommateur de poisson par tradition, ce qui implique d'anciennes coutumes de vente, uniques peut être au monde. La négoce au détail est socialement appréciée, car il s'ajoute à l'occasion de présentation et de parage, des relations humaines " vendeur-client ".

Le choix des acheteuses se porte sur les tas d'un même étalage et sur les étalages voisins. Que de marchandages, d'ironie, de subtilité, de patience de part et d'autre si ce n'est d'injures et de coups !

La surenchère peut être aussi de la partie, les Sénégalaises étant connues pour leur besoin exagéré de se faire voir, même s'il faut, pour cela, payer le prix fort. Ainsi il n'est pas rare de voir une femme " aisée ", flanquée d'un boy ou d'une bonne, payer un poisson non seulement sans marchandage, mais à un prix supérieur au prix plafond escompté par la vendeuse. Cette attitude, si elle a pour but d'exaspérer les ménagères " badolots " (pauvres), comble la vendeuse.

Pour une structure des prix à partir de l'achat au mareyeur on peut l'établir ainsi, par exemple : un poisson de 5 kg est acheté 5 x 100 F = 500 F CFA au marché de " Gueule Tapée " par une détaillante.

Le coût moyen du transport revient à 12,5 F pour les 5 kg. La taxe d'exposition s'élève à 25 F par étal et par jour. Même si un seul poisson supporte cette charge, son prix de revient est de 537,5 F. La découpe traditionnelle donne : 2 demi-tête - 1 dos - 7 tranches " rein " - 1 queue, soit 12 morceaux vendus à 150 F pièce environ, soit un prix de vente total de 1.800 F. La valeur ajoutée est donc de 1.262,5 F (28).

La situation est donc également critique en ce qui concerne les opérations en aval du marché de gros. Il paraît nécessaire de procéder à une restructuration du secteur de détail où aucun contrôle des prix n'est pratiqué. Cette situation donne lieu à des superbénéfices au détriment des consommateurs.

E.- LA PECHE INDUSTRIELLE ET CORDIERE

Tout d'abord, il faut savoir que le tonnage de poisson de mer de pêche industrielle lancé dans le circuit de distribution au Sénégal est relativement faible par rapport au tonnage total consommé.

Le poisson de pêche cordière suit le même circuit que celui de la pêche industrielle. Il est débarqué et conservé frais à Dakar. Avant d'étudier en détail le circuit de distribution, on peut dégager les grandes lignes qualitatives.

On sait que cette pêche est constituée par les apports des chalutiers, des sardiniers et des thoniers, avec ceux de la pêche des cordiers qui lui est annexée.

- La production sardinière suit en gros 2 voies : celle des usines et celle de la consommation locale.

- La pêche chalutière garde le même schéma de distribution.

- La production thonière va entièrement aux usines.

- La production cordière était à l'origine destinée à la consommation locale. Certains cordiers (2 notamment) se sont reconvertis à la pêche thonnière, à la ligne, depuis 1975.

Ici le circuit est plus élaboré du fait de l'intervention du froid, tant au niveau de la production que pour le stockage en attente de vente ou d'expédition.

Ce circuit est caractérisé d'autre part du point de vue commercial, d'un déséquilibre flagrant au niveau de la rentabilité entre l'armement et le secteur de traitement et de vente. La cause de ce hiatus réside dans le système de commercialisation qui prévaut au niveau du Port de Dakar et est caractérisé par 2 situations :

- Celle des armements chalutiers français ou à participation française. La solution au déséquilibre réside ici dans une intégration verticale officielle de fait : les usiniers rétrocèdent une partie de leurs bénéfices à leurs pourvoyeurs, qui sont le plus souvent actionnaires dans les usines.

- Celle des armateurs indépendants, à faible surface financière. Ils subissent les lois du secteur de traitement et commercial. Ils sont aussi fortement concurrencés par le secteur " pêche traditionnelle ", elle aussi ne peut réagir contre les intermédiaires. (30).

E-1 - Commercialisation au niveau du débarquement.

La production chalutière nous intéressera ici plus particulièrement. Il faut rappeler que le poisson est soit réfrigéré, soit congelé à bord des chalutiers, suivant qu'il est ordinaire ou de luxe. Attachons nous maintenant à l'aspect économique.

Il n'existait pas jusqu'en 1976 de véritable criée à Dakar ce qui constituait un véritable obstacle à la solution des problèmes des armateurs. L'organisme décrit comme tel et situé dans l'enceinte du Port est plutôt un marché de gros de la ville pour le poisson débarqué au Port. Nous conserverons l'appellation " criée " sous laquelle elle est connue. Il met en rapport les mareyeurs libres, les mareyeurs-répartiteurs de la coopérative des pêcheurs du Port, des armateurs-mareyeurs avec les marchands demi-grossistes de la ville. L'aspect " criée " au débarquement ne se rencontre donc qu'en ce qui concerne la Coopérative, sa section libre (les pêcheurs) et les mareyeurs-armateurs pour lesquels la première formation de prix répercutée sur les armateurs se situe à la " criée ".

Jusqu'en 1968, tout le poisson destiné au marché local transitait par la " criée ", mais du fait du rôle presque similaire que joue le " Marché de Gueule Tapée ", certains mareyeurs s'y rendent directement.

A l'heure actuelle donc, une salle de vente à la criée a été réalisée, sur financement du Port Autonome de Dakar pour un coût de : 11.173.461 F. Cette réalisation était depuis longtemps attendue, car, elle seule, pouvait apporter un remède à l'exploitation des producteurs, en organisant un véritable marché libre où l'essentiel des transactions se fait par confrontation des producteurs et commerçants, le plus offrant emportant l'affaire dans le cadre de la vente aux enchères. Chaque producteur, jusqu'au plus humble, bénéficiera des avantages de ce système (30).

En plus de la " criée " et ses dépendances, un ensemble de 12 boxes pour le mareyage, prévus pour la promotion de petits commerçants sénégalais auxquels ils seront loués, a été réalisé.

Les prix constatés au niveau de la " criée " du Port en 1975 pour les principales espèces sont les suivantes : Daurade : 150 f le kilo, Thiof : 225 f - Diarègne : 225 F - Rour : 180 F - NGot : 60 F - Yaboy : 15 F Sompate : 40 F - Doy : 150 F - Capitaines : 55 F.

Ils sont légèrement supérieurs à ceux pratiqués au marché " Gueule Tapée ".

Le problème de transport ne se pose pas tellement pour la pêche industrielle car la presque totalité du poisson est mis en vente à Dakar. Les seuls transports auxquels il est soumis sont ceux ayant lieu entre le Port et les points de vente de la capitale. Il peut être acheminé directement du Port aux magasins de vente au marché " Kermel " ou hors du marché (Société AMERGER) lorsque l'armateur est également vendeur-détaillant. Ces transports se font par des camionnettes, leur coût entrant dans les frais généraux de l'entreprise.

Pour les revendeuses, le prix demandé par les taxis (404 Peugeot camionnette) varie de 20 F pour la course jusqu'à Kermel, 300 F jusqu'à Sandaga et 1.000 F pour les autres marchés. Cela pour le transport soit de la marchandise avec 2 paniers de 80 kg environ soit d'une quantité pouvant aller jusqu'à 800 kg sur les camionnettes.

Le transport organisé du poisson de pêche industrielle du Port vers l'extérieur n'a commencé qu'en 1965 par la Société " Dakar Marée " et n'intéresse que la sardinelle, le pristipoma, l'ethmalose et le chinchard. Il est effectué par des camions et camionnettes.

A partir de cet instant, le poisson de pêche industrielle rejoint le circuit de celui de la pêche artisanale.

E-2 - Les usines de mareyage

Ces usines sont la propriété des personnes physiques ou morales détentrices des cartes 1 et 3 généralement (ou A et C) de pêcheurs-mareyeurs et de mareyeurs-exportateurs. Nous avons vu que la plupart de ces entreprises sont intégrées verticalement, c'est à dire qu'amateurs et usiniers sont associés juridiquement ou de fait, 20 entreprises étaient recensées en 1975 dont 17 à Dakar et 3 à Ziguinchor . Pour Dakar, il s'agit de : SURGEL, La S.P.A.C. (Société des Produits Alimentaires Congelés) ADRIPECHE , SOSECHAL (Société Sénégalaise de Chalutage) C.V.D. (Grands Viviers de Dakar), ISSA KONTE, SOPESEA (Société des Pêcheries Sénégalaises de l'Atlantique) SAFCOP (Société Africaine de Commercialisation des Produits de la Mer) SARDINAFRIC, H.LABERY, SENEPESCA, PROCOS (Produits Congelés du Sénégal) MAMADOU NDIONGUE, GULF FISHERIES, S.O.P.A.O (Société de Pêche de l'Afrique Occidentale), les autres étant classés comme particuliers.

Pour la Casamance, nous avons les Sociétés AMERGER, CRUSTAVIF et PROPECSEN (Produits de la Pêche du Sénégal).

La flotte qui dessert ces entreprises est constituée par 90 chalutiers environ. Ces Sociétés sont approvisionnées aussi par la pêche artisanale ou par des ramasseurs occasionnels (Casamance).

Au débarquement donc des chalutiers, le poisson de luxe est envoyé aux établissements de congélation et de conditionnement, le poisson ordinaire étant lui vendu au mareyage dakarois. Le poisson de choix est d'abord pesé; les crevettes ne le sont pas. Ils sont envoyés à l'usine dans des caisses.

Les produits traités sont constitués de tous les poissons, crustacés et mollusques comestibles chalutables; seulement la pêche chalutière et les usines de traitement s'orientent de plus en plus vers les espèces à haute valeur marchande : crevettes, soles, rougets, langoustes, etc...

La plupart de ces Sociétés sont entre les mains de français, mais les nationaux et l'Etat commencent à s'intéresser à ce secteur. Nous pensons ainsi à la SOPESEA, ISSA KONTE, NDIONGUE, LA SAFCOP qui est une Société Mixte avec une participation de l'Etat sénégalais.

Les principales activités de ces Sociétés sont le traitement par le froid (congélation et surgélation) la transformation (décortiquage, cuisson, filetage) et le conditionnement avant l'exportation.

.../...

Les crevettes donnent les produits " finis " suivants :

- Crevettes entières crues, entières cuites, décortiquées crues décortiquées cuites, queues de crevettes.

- Les langoustes sont vendues soit vivantes ou cuites. Leurs queues constituent une spécialité aussi.

- Les soles sont traitées entières ou en filets.

Les autres poissons sont constitués surtout de rougets, daurades, tiofs, sardinelles, requins, ravils, ailes de raies.

En 1975, les entreprises ont traité des quantités totales de 30.722 T dont 4.421 T de produits dérivés des crevettes. La valeur commerciale totale est estimée à 8.307.315.342 F CFA, 4.345.564.409 F revenant aux produits issus de la crevette.

R

Nous prendrons ADIPECHE pour décrire les différentes phases auxquelles sont soumises les 2 principales productions des usines de la place : les crevettes et les soles.

ADRIPECHE est la plus importante société. Créée en 1970 cette Société dont le but est de promouvoir l'Armement de la Pêche, le traitement et le conditionnement des produits de la mer en vue de leur exportation, dispose d'un ensemble industriel comprenant, entre autres :

- 1 bac à sardinelle. 3 chambres de stockage, 3 tunnels de congélation, une salle de cuisson, une salle pour les conserves.

- Une installation de 3 armoires juniors de surgélation et d'une armoire C15 de surgélation.

Elle est approvisionnée par 18 chalutiers dont les armateurs sont actionnaires. Le débarquement se fait au môle 1 du Port de Dakar. La pesée aussi sauf pour les crevettes, pour leur éviter des manipulations préjudiciables.

Suivons la destination des soles d'abord.

- Après leur débarquement, elles sont dirigées dans deux halles de traitement = un pour les opérations de début et intermédiaires, et un autre pour la finition. On fait le pelage, le tri séparant les soles P.A.C. qui resteront entières et les soles PAN-READY qui sont étêtées et " désarêtées " Ces PAN-READY sont conditionnées ensuite en emballages de 100 g (filets à plat), de 300 g et en filets médaillons.

.../...

Les crevettes, si elles doivent rester entières, sont emballées suivant 6 catégories :

- 1ère catégorie : moins de 20 crevettes au kilo
- 2ème -" - : entre 20 et 30 crevettes au kg
- 3ème -" - : entre 30 et 40
- 4ème -" - : - 40 et 60
- 5ème -" - : - 60 et 90
- 6ème -" - : plus de 90 crevettes au kg.

Les crevettes ne sont soumises au décortiquage et à la cuisson que sur commande.

Nous avons constaté qu'au niveau de l'usine, le principe de "travail en avant, sans possibilité de retour" n'est pas adopté, car le travail n'est pas fait à la chaîne, ce qui aurait augmenté la productivité.

Pour l'écoulement des productions, notons qu'une infime partie est destinée au marché intérieur constitué en majorité d'étrangers.

Le reste est dirigé vers la France, l'Italie, le Japon et l'Espagne principalement.

Les poissons autres que soles et rougets sont dirigés surtout vers la Côte d'Ivoire.

Pour plus de détails sur les pays destinataires, on se reportera au chapitre consacré aux exportations.

E-3 - Commercialisation des conserves.

Nous en parlerons certainement moins exhaustivement que notre aîné DIAGNE (17), cependant l'importance du secteur réclame que chacun y mette du sien. On sait que les conserves de thon et de sardinelle sont fabriquées au Sénégal par les " C.D.S. ", la SAPAL et la S.A.I.B.

La commercialisation des conserves de thon surtout est régie essentiellement par les accords entre le Gouvernement du Sénégal et le Gouvernement Français. Ces accords organisent depuis 1958, la commercialisation des conserves fabriquées au Sénégal à partir du thon débarqué par les bateaux sénégalais et français. Ils n'intéressaient pas les thoniers congélateurs français. Ils définissent un contingent de thon pouvant être transformé au Sénégal et pouvant bénéficier, à l'exportation, de l'exonération de droits d'entrée en France. Ils sont renouvelables chaque année.

Ce contingent est passé de 3.000 T. pour la campagne 1958-1959 à 10.300 T. (1966/1967) et 12.500 T. en 1968/1969. 25.000 T. en 1971/1972.

La commercialisation des conserves sénégalaises se caractérise donc par un circuit simple, les contingents étant bien définis et la quasi totalité de la production s'écoulant sur le marché français. Sur ces bases, les entreprises installées au Sénégal avaient leur circuit de commercialisation en France ainsi que leurs marques, leurs principaux représentants étant les groupes " Graciet ", " Saupiquet " et " Pêcheurs de France ".

A la différence du thon, les conserves de sardinelles trouvent des débouchés au Sénégal et en Afrique, ces poissons y étant consommés depuis très longtemps.

Le secteur de l'industrie des conserves doit être développé et soutenu le cas échéant.

C'est pourquoi le Gouvernement du Sénégal, se rendant compte du danger de baser toute une industrie sur un seul marché, qui peut un jour connaître des bas, décida de diversifier ses clients. Cette tentative se heurta à des obstacles liés aux conditions de pêche et de commercialisation qui faisaient qu'à l'époque, le prix du poisson dans ces pays était de 30 à 40 p.100 supérieur à ceux du marché international. Pour surmonter ces obstacles et assurer la promotion des ventes sur les marchés extérieurs, le Gouvernement a mis en place un organisme public spécial, la Caisse d'Encouragement à la Pêche et à ses Industries annexes (C.E.P.I.A.).

La caisse est alimentée par les cotisations des professionnels de la pêche, les produits des taxes des licences, des amendes, des transactions, saisies ou confiscations, les produits des droits afférents à la délivrance et à la validité des cartes professionnelles de marcyage, et des subventions ou recettes dont serait susceptible de bénéficier la Caisse.

Les dépenses imputables au compte de la Caisse sont celles concernant les programmes de soutien des produits de la pêche et d'investissements en faveur des structures de pêche. A ces débuts, elle fonctionnait comme caisse de péréquation tendant à promouvoir l'exportation des conserves sénégalaises hors zone franc (Allemagne et Italie) et leur diffusion dans le marché intérieur même.

L'espoir pour les conserveries du Sénégal reste lié à l'extension du Marché Commun et les derniers accords C.E.E -A.C.P. de Lomé, qui établissent un cadre privilégié à de légitimes espoirs.

.../...

F.- LA PRODUCTION OSTREICOLE

Comme dans d'autres pays, les huîtres peuvent constituer une ressource nationale importante. Malheureusement tel n'est pas le cas du Sénégal où les sénégalais sont souvent mal informés sur les possibilités de consommer des huîtres et sur leur valeur nutritive et commerciale. Cet état d'esprit amoindrit dangereusement les chances du marché intérieur. L'exportation, faite de quelques particuliers, reste faible. Beaucoup d'étrangers qui ont constitué jusqu'à maintenant la majorité de la clientèle n'ont plus confiance en la salubrité de nos produits, sans doute par ignorance des soins dont ils font l'objet. Bernard DIOH, enfant de Joal-Fadiouth, fief de l'ostréiculture sénégalaise, s'est penché avec bonheur dans sa thèse (13), sur tous les problèmes qui se posent à cette immense richesse mal exploitée.

La commercialisation des huîtres est assurée par les coopératives intégrées des pêcheurs des localités suivantes : Joal-Fadiouth, Babougar MBodiène, Somone et Guéréo. Les membres de ces coopératives arrivent à eux seuls à satisfaire amplement la demande.

Pour donner une idée sur la production pour la campagne 1974/75 et l'évolution de celle-ci depuis la campagne 1972/1973, nous allons utiliser le tableau n°23.

Tableau n°23 - Récapitulation des ventes des coopératives de la Petite Côte pour la campagne 1974/75 et rappel des résultats des 2 campagnes précédentes.

| Mois | Vente au détail | | Vente au demi-gros | | Total général (détail et 1/2gros) | |
|-------------|-----------------|-------------------|--------------------|------------|-----------------------------------|------------|
| | Nbre douz. | Valeur (en F CFA) | Nbre douz. | Valeur | Nombre douzaines | Valeur |
| Décembre | 6.552 | 1.011.750 | 8.972,5 | 1.254.920 | 15.524,5 | 2.266.670 |
| Janvier | 7.523 | 1.445.935 | 4.833 | 714.150 | 12.356 | 2.160.085 |
| Février | 8.003 | 1.180.125 | 5.089 | 665.770 | 13.092 | 1.845.895 |
| Mars | 3.194,5 | 467.400 | 1.809 | 235.670 | 5.003,5 | 703.070 |
| Avril | 3.538,5 | 513.120 | 1.480 | 192.400 | 5.018,5 | 705.520 |
| Mai | 2.979 | 433.395 | 1.583 | 206.050 | 4.564 | 639.445 |
| Total 74/75 | 31.790 | 5.051.725 | 23.768,5 | 3.269.960 | 55.558,5 | 8.320.685 |
| Total 73/74 | 35.213 | 4.318.120 | 14.912 | 14.091.200 | 76.125 | 8.409.320 |
| Total 72/73 | 41.547 | 5.508.285 | 15.454 | 15.885.615 | 98.001 | 11.393.900 |

Source : (35)

Ce tableau montre une baisse aussi bien en quantité qu'en valeur de la production ostréicole. Les problèmes cités plus haut sont sûrement à l'origine. Le renversement de cette tendance ne peut provenir que de la résolution de ces problèmes par l'encouragement à la consommation ostréicole et à sa revalorisation, à l'aide d'une publicité savante, et d'une restriction à l'importation d'huîtres.

Pour l'avenir de l'ostréiculture sénégalaise, notons qu'il est prévu un programme de son développement dans les régions de Thies, du Sine-Saloum et de Casamance pour l'exportation.

C H A P I T R E IV.- PERSPECTIVES D'AVENIR ET RECOMMANDATIONS

Dans ce chapitre, la stratégie que nous suivrons consistera à déterminer d'après les connaissances actuelles sur nos réserves halieutiques, les actions souhaitables pour une meilleure réception, une distribution adéquate et la plus large possible des produits de la mer et des eaux douces. Cette stratégie s'appuiera surtout sur certains projets inscrits au IVème Plan de développement économique et social et éventuellement au Vème qui est en cours d'élaboration, ainsi que sur des solutions préconisées dans d'autres pays et sur nos suggestions propres.

Avant d'en arriver là, nous pensons qu'il est souhaitable de donner le nombre d'habitants du Sénégal et son revenu intérieur brut pour avoir une idée sur le niveau de vie. Les résultats du Premier Recensement Général de la population du Sénégal de 1976 donne une population de droit 5.085.388 personnes (39). Le revenu intérieur brut atteignait en 1974 247.870.000.000 F CFA, soit un revenu intérieur per capita et par an de 58.700 F CFA soit 234 dollars U.S. non dévalués (32).

En 1975, il aurait atteint 60.000 F CFA.

A.- Perspectives d'avenir

A-1 - Projets inscrits au IVème Plan.

Nous livrerons ici les projets et programme en faveur de la pêche qui intéressent plus directement notre sujet, sous forme de tableau en donnant le montant, la situation et la source de financement (tableau n°24).

Tableau n°24 - Projets et programmes du IVème Plan liés au traitement et à la commercialisation des produits de la pêche

| Titres | Montant (en millions) | Situation | Source de financement |
|---|--------------------------|------------------------------|------------------------|
| 1) Traitement des produits | | | |
| Aires de séchage et fours | 120 | en cours | Sénégal |
| Transfert fumerie de MBour | 20 | en cours | Sénégal |
| Construction complexe frigorifique de Saint-Louis | 750 | opérationnel (1ère phase) | Danemark |
| 2) Commercialisation | | | |
| Equipement des unions coopératives | 120 | Etudes | Canada |
| Chaîne de distribution de la pêche artisanale | 300 | Etudes | Canada |
| Marché central de Dakar | 1.000 | Etudes | Canada |
| Criée et boxes de mareyage du Port de Dakar | 50 | en cours | Port Autonome de Dakar |

Source : (33)

Il y a d'autres projets qui ne sont pas mentionnés ici. Nous en parlerons au fur et à mesure que nous suivons la chaîne de distribution, de la production à la vente aux marchés.

A-1-2 - Infrastructures au débarquement

A-1-2-1 - pour la pêche artisanale.

Le Gouvernement doit mener à ce niveau deux actions :

- établir des structures d'accueil par l'aménagement de " quai " et aires de vente,
- et surtout créer un début de chaîne de froid qui doit s'établir ainsi :

1^o- au niveau des centres importants de débarquement, construire des fabriques de glace et des salles de conservation sous froid pour parer aux périodes de pointe.

2^o- au niveau des centres secondaires, aménager des dépôts de glace. Cette chaîne de froid devra se prolonger par l'équipement des unions coopératives en camions isothermes et frigorifiques pour une plus large diffusion de la marée. Elle fait l'objet d'un projet du IV^{ème} Plan qui sera financé par le Canada.

Dans un autre projet intitulé = chaîne de distribution des produits de la pêche, une opération de mise en place de 2 centres de prétraitement du poisson sur aide Danoise est en cours à Yoff et Missira (Saloum).

Pour l'implantation des fabriques de glace, une priorité doit être accordée aux grands centres de pêche piroguière totalement dépourvus jusqu'à présent d'infrastructures de froid : Kayar, Mbour et Joal qui ne disposent que de petits dépôts.

A Kayar, vu la brièveté de la saison de pêche, une fabrique ne s'impose pas. La glace pourra venir de Dakar et être conservée dans un entrepôt d'une capacité de 30 T. auquel sera adjoint un entrepôt de stockage de poisson.

Une fabrique de glace de 70 T./j de capacité sera construite à Mbour qui approvisionnerait Joal où des entrepôts de stockage de poisson et de glace seront également construits.

Un programme régional de développement de la pêche artisanale dans le Sine-Saloum, prévoit entre autres objectifs, une étude des améliorations à apporter aux méthodes de transformation et mise en place d'infrastructures et moyens pour créer un réseau de stockage et de distribution sous froid. Une approche des problèmes de commercialisation et préparation de projets liés à une chaîne de froid et routes y est faite également.

L'emplacement des dépôts de glace dans les centres secondaires doit être judicieusement étudié, ceci en étroite collaboration avec les responsables des Services régionaux de Pêche.

Le choix et la mise au point du système de gestion de ces installations restent toujours à trouver, cependant les futures structures utilisatrices qui seront les unions coopératives de pêcheurs devraient y jouer un rôle primordial.

Quant aux habitudes commerciales traditionnelles au niveau des plages, il ne paraît pas nécessaire de les modifier, car elles ne sont pas imparfaites en elles-mêmes. En donnant aux producteurs la possibilité de stocker leurs surplus en poissons en période de pointe, en facilitant la création et la consolidation des coopératives des pêcheurs, un grand pas aura été franchi dans la défense de leurs intérêts. L'intégration des coopératives en unités de production et de vente devra guider toute action à tendance collectiviste.

Les mareyeurs devraient pouvoir s'intégrer à ces structures de base, en apportant leur savoir faire dans la commercialisation de la "marée" (5).

Pour l'utilisation judicieuse du froid, le matériel roulant doit être préféré au matériel fixe car le froid coûte cher, surtout sous les tropiques. Le stockage sous réfrigération doit être relayé par des unités plus centralisées de congélation. Celles-ci utiliseront aussi bien les apports de la pêche artisanale que ceux de la pêche industrielle dont les infrastructures d'accueil sont prévues dans les projets suivants :

- . création de ports de pêche à Saint-Louis, Foundiougne, Ziguinchor
- . création d'un nouveau môle de pêche au Port de Dakar.

Ces projets nous jettent déjà au coeur des installations prévues pour la pêche industrielle.

A-1-2-2 - Pêche industrielle

Le rôle de l'Etat consistera essentiellement à définir les priorités quant à la nature des infrastructures portuaires (ports, wharfs) et les installations annexes à construire et à leur localisation.

a)- Infrastructures portuaires

Les objectifs majeurs du plan, c'est d'abord de décentraliser les activités de pêche et de traitement pour diminuer le surembourcement du Port de Dakar et de s'efforcer de trouver pour la pêche une plus large place dans le complexe portuaire de Dakar. Ces objectifs portent sur :

.../...

- La création du Port de Saint-Louis. Les études sont terminées. L'exécution attend une source de financement.

- Le Port sardinier de Foundiougne. : il est au même stade que le précédent.

- Le Port de Ziguinchor : le financement est attendu de la France ou de l'Union Soviétique.

- La construction d'un nouveau môle de pêche et aménagement de la zone contiguë dans le port de Dakar.

Ces différentes actions sont complétées par les industries annexes tels que le froid industriel et les infrastructures de mareyage. La plupart de ces projets ont vu le jour : la criée et les boxes de mareyage, le Nouvel Entrepôt Frigorifique du Port (SONAFRIG). Ce nouvel entrepôt est un jalon important dans l'installation de ce froid industriel, en tant que début d'une chaîne dont les autres éléments, en étude surtout, seront placés aux points névralgiques sur les voies et lieux de distribution (halles centrales et marchés de détail).

A propos de la criée du Port de Dakar, nous savons qu'elle peut commencer à fonctionner d'un moment à l'autre. Nous pensons qu'il convient d'élaborer dès maintenant une réglementation intérieure sur les transactions. On devra s'assurer que les prix qui y seront pratiqués ne descendent pas en deçà d'un prix minima qui est inférieur au prix de revient du poisson. Au cas où ce poisson ne peut être vendu à ce prix minima et qu'il doit être transformé (en tout produit dévalorisant), le Ministère du Développement rural pourra verser des paiements de compensations (subventions) aux entreprises touchées. Le total prix obtenu + subventions doit être inférieur ou égal au prix minima fixé par le Ministère. Les crédits nécessaires pour le payement des subventions sont perçues sur les entreprises de pêche maritime industrielle, les acheteurs de première main et les exportateurs, ces crédits pouvant être destinés aussi à encourager la commercialisation du poisson. Pour les entreprises de pêche maritime, les contributions doivent être calculées en fonction des quantités débarquées. C'est ce qui se fait en Allemagne Fédérale, notamment (21). Ces actions doivent promouvoir le développement de l'armement national, en priorité.

A-1-3 - Transport et relais de l'intérieur

Le transport du poisson constitue le problème crucial dans la distribution de la " marée " fraîche. Bien que le Sénégal soit un pays aux dimensions modestes (200.000 km² environ) et dispose d'un réseau routier assez dense, ce transport reste cependant un handicap à cause surtout de la concurrence du transport de voyageurs et autres marchandises. Ce sont en général les voitures les plus inaptées à son transport qui lui sont affectés : vieilles voitures, lentes à larges ouvertures, sans grande capacité le plus souvent. Et pourtant au Sénégal

;.../...

l'accroissement quantitatif et l'amélioration qualitative des routes, le désenclavement des points de débarquement par des bretelles ou " route du poisson ", le transport sous glace et par véhicules isothermes, constituent à nos yeux les problèmes majeurs à résoudre pour la distribution du poisson. C'est dans cette optique que des projets ont été faits pour désenclaver certains points de débarquement et doter les coopératives de pêcheurs de véhicules frigorifiques.

Dans le projet " routes de pêche " inscrit au IVème Plan, il est prévu la construction de routes pour relier des points de débarquements aux grands axes routiers et permettre le développement de la pêche piroguière en Casamance Nord, une zone très poissonneuse. Pour ce dernier point, la première étape consistera au tracé et à la réalisation d'un réseau routier qui reliera la côte à l'axe routier Nord Casamance. Il s'agira des tronçons : Kafountine - Kassel : 7 km , Kafountine - Diana - Diouloulou : 25 km.

Les autres routes de désenclavement prévues sont :

- Fass-Boye - Diogo : 5 km dans la région de Thies
 - Gandiole -St-Louis : 15 km dans la région du Fleuve
 - NGuéréo - Popenguine : 5 km dans la région de Thies.
- soit au total 60 km de route bitumée (33).

Il faudrait penser certainement à désenclaver Lompoul qui pourrait ravitailler Kébémér en priorité.

Pour la dotation des unions coopératives en matériel roulant, la fourniture de 22 camions frigorifiques de 5 tonnes est inscrite au IVème Plan.

Les relais de l'intérieur doivent permettre de meilleures conditions de vente et de conservation des invendus. Les villes de l'intérieur traditionnellement servies par tel ou tel centre de pêche doivent progressivement être équipées en chambres froides. Ces chambres pourront être réfrigérées soit avec des bacs de glace apportés par les mareyeurs en même temps que le poisson si elles se trouvent à une distance raisonnable d'une fabrique de glace, soit avec un groupe autonome si elles en sont très éloignées.

Ces installations devront être conçues de façon à servir également de point de vente, avec sur leur pourtour des étals abrités par un auvent d'un entretien facile. La construction de chambres froides en dur présente le risque de doter tels ville ou village d'une unité trop grande ou trop petite ou géographiquement mal implantée. Pour pallier ces inconvénients, il serait souhaitable d'utiliser des chambres froides préfabriquées dont le volume serait éventuellement ajustable aux besoins du lieu. A cet effet, la C.G.E.F. (Compagnie Générale d'Entreprises Frigorifiques) a conçu des chambres froides démontables

et transportables avec une remorque classique (4). On devra favoriser la création de sociétés nationales de transport spécialisées, propriétaires aussi de ces relais qui seront situés au niveau des centres importants sur les " routes du poisson " qui conduisent vers les marchés de l'intérieur.

A-1-4 - Commercialisation au niveau des marchés.

Il sera question ici surtout du projet inscrit au IVème Plan concernant la création d'un marché central des produits de la pêche au niveau de l'agglomération dakaroise. Ce projet a pris en considération la situation particulière de Dakar tant sur le plan de la consommation des produits de la pêche que de la poussée démographique. Ce marché devra être le point de départ des circuits avec mise en place des infrastructures adéquates et la réorganisation des professions du secteur (28).

La vocation de ce marché = il interviendra à la fois comme un pôle d'attraction dominant pour les produits de la pêche. Ce sera une infrastructure-pivot pour le conditionnement et comme centre de redistribution. Cela doit se traduire par un surcroît de valeur ajoutée à tous les niveaux de la chaîne de poisson et par un approvisionnement régulier et de qualité pour la population de la capitale. Il permettra de réduire les pertes en permettant un écoulement rapide et sûr, même en période de surproduction, grâce à sa grande surface de vente, sa fabrique de glace et ses chambres froides. Il permettra une régularisation du marché, en étant un puissant outil d'information tant en faveur des pêcheurs que des détaillants qu'il doit aider à s'intégrer dans le secteur moderne de l'économie.

Le passage obligé du poisson faisant l'objet de transactions commerciales, par ce marché facilitera la création d'un véritable crédit commercial pour le mareyage, en complément au crédit maritime.

Ce marché doit permettre un assainissement et une réglementation du secteur de détail, après réaménagement des marchés de détail qui est obligatoirement lié à la réalisation de ce projet. Il devra entraîner une réduction du nombre de détaillantes par la suppression de toutes les occasionnelles qui, en l'absence d'une réglementation, prolifèrent. Dans ce même ordre d'idée, tous les marchés d'écoulement du poisson aussi bien des grands centres que des centres secondaires doivent être adéquatement équipés pour permettre une manipulation aisée et hygiénique de cette denrée.

.../...

Des chambres froides permettant le stockage avant la vente ou des invendus devront être maintenues , restaurées ou créées sur un certain nombre de marchés :

- A Dakar ; les marchés de Kermel, Sandaga, Gueule Tapée (qui est aussi un marché de détail), Grand Dakar, Pikine, Castors, "H.L.M."

- Dans les villes suivantes : Ziguinchor, Tambacounda, Vélingara, Kolda, Podor, Matam, Dagana, Linguère, Thiès, Louga et Diourbel.

Ces différents marchés devront être équipés en stands collectifs ou individuels, les premiers permettant de loger 20 à 60 vendeuses. Ces stands doivent être groupés en cercle de préférence pour une meilleure utilisation de l'espace, avec un nettoyage facile.

A-4-5 - Circuit des produits de la pêche industrielle

Nous nous intéresserons aux produits de pêche industrielle qui prennent le chemin des usines. Ici les perspectives doivent être liées avec les efforts de pêche des armements (4). D'après ce qui a été constaté, le nombre d'usines de traitement et de conditionnement, moyennant des agrandissements, pourront encore longtemps s'occuper de la production industrielle.

La seule crainte réside dans la baisse des approvisionnements en crustacés dont les espèces fort appréciées sont très sensibles aux effets d'overfishing.

A voir le foisonnement de demandes d'agrandissement ou de création de nouvelles entreprises, on sait que le secteur de mareyage et de la conserve appertisée ne connaît pas de problèmes majeurs. Les pouvoirs publics, par le biais de l'application rigoureuse des textes régissant ces activités, devront pouvoir limiter le nombre d'usines, à défaut de pouvoir le faire pour la production. Ils réussiront du coup à limiter les effets de surexploitation des espèces de valeur, et mettre sur le marché extérieur des produits compétitifs parce que de qualité.

Pour l'industrie thonière, nous pensons que le problème de l'approvisionnement des conserveries ne se posera pas après la dissolution de la SOSAP, vue la diligence apportée par le Gouvernement de monter une nouvelle société mixte et viable. Une fois les problèmes sociaux et fiscaux qui se posent aux C.D.S. surmontés, cette industrie, grâce au modernisme de ses installations, la rigueur du contrôle appliqué avant la délivrance du permis d'exporter, peut retrouver facilement son dynamisme d'autant (27).

.../...

Ce secteur devra s'intéresser à la clientèle intérieure en multipliant la publicité, dont la C.E.P.I.A. pourra prendre une partie des charges. Elle devra s'orienter vers la recherche d'une présentation nouvelle, genre " sauce prête à consommer " , adaptable au riz au poisson traditionnel ou à d'autres recettes nationales. L'Institut de Technologie Alimentaire, devrait s'y pencher comme il le fait avec la viande.

Sur le plan africain, la Communauté Economique de l'Afrique (C.E.A.O.) déjà opérationnelle et la C.E.D.A.O. (Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest) qui groupe un plus grand nombre d'Etats, devraient être des cadres privilégiés pour l'écoulement de nos produits de pêche en général, de nos conserves en particulier.

D'ailleurs une étude relative à la création d'une société communautaire d'armement et de commercialisation est inscrite au programme d'utilisation des ressources du fond communautaire.

Pour la commercialisation hors de nos frontières en général, nous pensons que l'expérience de la SAFCOP, et ses moyens suppléeront aux carences de l'ancien Comptoir Sénégalais du poisson. Cette société devra s'occuper de la promotion des ventes de nos produits transformés surtout (salé séché et fumé) dans les pays de l'Afrique Centrale Maritime. Récemment encore, un Ministre Ivoirien indiquait que la Côte d'Ivoire avait importé 15.000 T. de poisson du Sénégal en un an, que ce chiffre était insuffisant et qu'il faudrait même le doubler. C'est là une ouverture inouïe qu'il faudra exploiter.

Avec les pays dont les flottes pêchent dans nos eaux, l'Etat devra rechercher, entre autres avantages de réciprocité, l'exportation de nos produits de pêche, à concurrence de contingents définis.

A-1-6 - Produits transformés traditionnels.

Les actions à mener ici consisteront en l'amélioration des techniques de préparation et du conditionnement des produits transformés. Cela permettra d'obtenir un produit aux constituants nobles les moins altérés possible avec une bonne présentation et une plus longue durée de conservation. Pour le premier point, il s'agira de poursuivre l'installation dans les ports piroguiers de claies et aires de séchage et des fours de fumage, élaborés par le Service des Pêches. Ces ateliers de transformation, véritables cellules de collecte, de promotion et d'assistance technique peuvent constituer des éléments de promotion de vente. Il faut souligner que les investissements prévus pour ces genres d'installations à financer par le budget national, sont rarement effectués, les projets étant inscrits en général en 3ème priorité dans les différents plans (23).

Le point relatif à l'emballage doit retenir toute l'attention du personnel d'encadrement dans ces ateliers. On sait que les produits fumés séchés dans les pays tropicaux doivent être emballés de manière à ce qu'ils ne se brisent pas au cours du transport et de la distribution. Les matériaux d'emballages doivent empêcher la vermine d'attaquer le produit et doivent permettre, dans la mesure du possible, de faire un nouveau séchage, sans enlever à nouveau l'emballage (2).

A -1 - 7 - Pêche d'eau douce.

Au crépuscule du 4ème Plan de développement économique et à l'aube du 5ème, nous puiserons le gros de nos recommandations dans les projets inscrits sur le premier cité et qui ne sont pas réalisés ou sont inachevés et ceux inscrits au dernier nommé.

Les orientations générales et les directives en sont (37) :

- favoriser la reprise des activités dans le Fleuve Sénégal, le Lac de Guiers et étendre les activités du Service des Eaux et Forêts aux autres eaux intérieures (Casamance, Sine-Saloum, Gambie, etc...)
- exploiter rationnellement les ressources par une réglementation en harmonie surtout avec les autres pays riverains des cours d'eau communs
- assurer un approvisionnement substantiel en poisson, aux populations de l'intérieur d'une manière régulière et surtout en période d'hivernage.

Pour notre part, nous insistons surtout sur l'importance du projet de création d'une structure administrative chargée de la gestion des eaux intérieures au sein du Service des Eaux et Forêts.

Ce projet requiert la formation de cadres techniques moyens en plus grand nombre.

L'avenir de la pêche fluviale est étroitement lié aux incidences qu'auront l'aménagement hydro-agricole du Fleuve Sénégal. Le tableau n°25 illustrera la répartition du bénéfice escompté dû au barrage du delta, avec uniquement la part qui revient au Sénégal.

...../.....

Tableau n° 25 -- Répartition nationale du bénéfice escompté dû au barrage du delta.

| | Sénégal (Fleuve) | Lac de Guiers | Aval | TOTAL |
|---|------------------|---------------|---------|---------|
| P | 1.250 T. | 500 T. | -2000 T | - 250 T |
| R | 150 M. | 100 M | -100 M | + 50 M |
| E | 1.500 E | 1.000 E | -1000 E | + 500 E |

Source (1)

P = production - R = revenu financier en F CFA -- E = emplois -- M = millions.

Après aménagement donc, le Sénégal perd 250 T, mais gagne 50 millions de francs et 500 emplois, grâce aux possibilités de traitement dû à un tonnage global plus élevé et partagé entre 2 états (Mauritanie), ainsi qu'à la rationalisation de l'exploitation, notamment sur le Guiers, qui autorisera des prix plus intéressants que les prix actuels. Le Sénégal perd aussi 2.000 T, 100 M. et 1.000 emplois en aval de l'ouvrage, ce qui est évidemment très grave pour Saint-Louis (11).

L'étude du C.T.F.T. (Centre Technique Forestier Tropical) (11), donne des recommandations assez complètes pour un développement optimum de la pêche après l'aménagement. Nous en retenons les plus significatives :

- pour toute la production consommée localement, il n'est pas nécessaire d'envisager d'autre amélioration que le transport sous glace et éventuellement l'éviscération des poissons.

- même pour le transport à distance, le traitement doit être simple : écaillage, éviscération, tranchage ou filetage suivant les espèces et les tailles et congélation. Le salage est inutile.

- et pour assurer l'écoulement de la production qui sera maximale au niveau des retenues d'eau et dont la majeure partie ira à notre pays, il impertera de prévoir les installations suivantes :

- . des postes de débarquement, aussi peu nombreux que possible, de façon à faciliter le regroupement de la marchandise.

- . des routes de desserte ou bretelles ferroviaires assurant la liaison entre les lacs et les grandes voies régionales (chemin de fer Dakar-Niger, par exemple)

- . des chambres froides, camions et wagons isothermes.

- . une harmonisation des législations avec les républiques co-riveraines, surtout avec la Mauritanie, qui, jusque là ne paraît pas préoccupée par le problème. Ce manque de législation permet aux pêcheurs peu scrupuleux, d'échapper à la législation sénégalaise en se réfugiant sur la rive droite mauritanienne. Il faut amener le Gouvernement mauritanien à créer un service spécialisé des pêches continentales (26).

C O N C L U S I O N

Nous venons de voir, au terme de ce travail, que les pêches maritime et fluviale constituent l'une des activités majeures de l'économie nationale. En 1974, la mer a livré à elle seule environ 347.000 T. de produits. Cela représente une valeur globale de 21,8 milliards de francs CFA et une valeur ajoutée déclarée de 8,8 milliards pour le secteur moderne. Dans cette production, la pêche traditionnelle assure plus de 70 % des mises à terre. Elle occupe plus de 33.000 pêcheurs dont les femmes sont spécialisées dans les opérations de commercialisation et de traitements coutumiers. Elle fait vivre un dixième de la population du Sénégal.

C'est compte tenu de l'importance grandissante de ce secteur que nous avons essayé d'apporter notre contribution à la connaissance et à la solution des problèmes qui entravent son expansion. On sait que le Sénégal est un pays pauvre, tributaire dans son agriculture des aléas climatiques. Il repose, pendant longtemps, l'essentiel de son développement sur les frêles épaules d'une monoculture d'exportation, l'arachide.

Parmi les nombreux problèmes de la pêche, ceux liés à la circulation des produits débarqués ont particulièrement attiré notre attention. Toutes les recherches et les constatations quotidiennes ont prouvé l'existence de stocks halieutiques importants. Il faudra penser plutôt à la distribution rationnelle des apports aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur des frontières.

A l'intérieur, il s'agira de rectifier les déséquilibres entre les différentes zones de consommation où rien ne s'oppose à la consommation du poisson. Pour cela, différentes opérations doivent être entreprises. Il faut d'abord aménager au niveau des points de débarquement des infrastructures d'accueil permettant une manipulation des mises à terre de façon salubre et aisée. On assurera une conservation sous froid adéquate qui, en prolongeant la fraîcheur des produits dans le temps, entraînera une plus large diffusion dans l'espace. Ces infrastructures seront, soit des propriétés de l'Etat, des Municipalités, des coopératives de base, soit celles de particuliers en exclusivité ou en association.

Pour le transport, on s'orientera vers la création ou le renforcement de sociétés nationales de transport, équipées en matériel roulant isotherme et frigorifique, disposant de relais jalonnant les " routes du poisson ".

Ces moyens techniques devront être associés harmonieusement aux moyens humains. Ces derniers sont constitués par les pêcheurs organisés en coopératives surtout et les mareyeurs dont la profession est désormais réglementée par les textes en vigueur ou en voie de l'être.

Dans la chaîne de distribution, la création du marché central de Dakar des produits de la pêche marquera un tournant décisif dans les habitudes et vices du commerce traditionnel. La concrétisation des espoirs placés en lui déterminera la création d'autres marchés semblables. Ils seront implantés dans les grands centres de consommation et de redistribution tel que Kaolack.

Ces marchés faciliteront le ravitaillement des marchés de détail. Ceux-ci devront à l'avenir, donner une plus large place aux étals destinés au poisson.

La pêche industrielle, avec ses problèmes spécifiques, liés surtout à l'armement au sens global du terme, trouvera des raisons valables d'une expansion avec les réalisations suivantes :

- création de nouveaux ports de pêche, d'un nouveau môle, de pêche dans le Port de Dakar et des industries annexes.
- apparition d'une véritable criée avec des boxes de mareyage.
- modernisation effective des entreprises de traitement des produits de la pêche qui doivent avoir un approvisionnement régulier et suffisant, avec comme corollaire immédiat la limitation de leur nombre.
- solution des problèmes de l'industrie thonière qu'apporte en partie la C.E.P.I.A. par la recherche de débouchés nouveaux.

Les améliorations à apporter au niveau des méthodes traditionnelles de transformation peuvent se résumer ainsi :

- utilisation effective des claies et aires de séchage améliorées ou en voie de l'être.
- adoption de fours de fumage simples.
- emploi d'emballages de préférence rigides et imperméables à l'humidité et aux parasites spécifiques.

Ces améliorations complètent la gamme de solutions que nos aînés avaient amplement préconisées.

L'exportation de nos produits devra faire l'objet de prospections actives aussi bien en Afrique, dans le cadre de communautés régionales que dans les pays avec lesquels le Sénégal entretient des relations privilégiées. La C.E.E. offre dans ce cas un cadre intéressant.

Pour mener à bien toutes ces actions, le Gouvernement se doit d'étoffer le Service des Pêches d'agents de haut niveau et d'encadrement. Ces moyens humains devront accroître l'efficacité de ce Service dans son rôle de formation, d'encadrement, de contrôle et même de gestion. Ce Service devra veiller aux intérêts des nationaux autant que se peut sans négliger l'intervention des éléments étrangers dont les moyens techniques, financiers et humains nous seront pour longtemps encore nécessaires.

C'est donc, le secteur pêche qui, dans l'économie sénégalaise, est le plus à même, non seulement d'accroître le revenu national, mais encore de procurer des devises qui réduiront le déficit de sa balance commerciale.

C'est enfin sur lui que repose l'espoir pour chaque consommateur sénégalais d'atteindre et de maintenir une ration suffisante en protéines d'origine animale indispensable à la vie.

VU :

Le DIRECTEUR de l'Ecole Inter-
Etats des Sciences et Médecine
Vétérinaires

LE PROFESSEUR RESPONSABLE
de l'Ecole Inter-Etats des Sciences
et Médecine Vétérinaires

VU

LE DOYEN

de la Faculté de Médecine
et de Pharmacie

LE PRESIDENT DE LA THESE

VU et permis d'imprimer _____

DAKAR, le _____

LE RECTEUR, PRESIDENT DU CONSEIL PROVISOIRE DE L'UNIVERSITE

BIBLIOGRAPHIE

- 1 Anonyme Pêche au Sénégal - Revue Ouest Africaine éditée par la Banque Centrale des Etats de l'Afrique de l'Ouest - n° 193 Mars 1972 - p.2-6
- 2 Anonyme Code d'usage pour le poisson fumé - F.A.O. C 321 Rome-Mars 1975
- 3 Anonyme Fumage du poisson - F.A.O. Fish - Rép (88) 1971
- 4 Anonyme Destination de la pêche piroguière - pêche chalutière et pêche à la crevette en fleuve - Conseil Economique et Social du Sénégal - Novembre 1968 - Dakar
- 5 Anonyme Etude sur la promotion des Sénégalais dans l'économie de pêche - Conseil Economique et Social du Sénégal Mars/Avril 1970 - Dakar
- 6 Anonyme Etude sur la pêche fluviale au Sénégal - Conseil Economique et Social du Sénégal - Nov/Décembre 1970 - Dakar
- 7 Anonyme La pêche au Sénégal - brochure du Ministère de l'Information et des Télécommunications du Sénégal - Août 1975 - Dakar
- 8 Anonyme " Les Conserveries du Sénégal " un pari sur l'avenir en bonne voie d'être gagné. " Revue de la Conserve " Octobre 1969 - Ets BUSSON - Imp.Paris
- 9 Anonyme Code d'usage pour le poisson frais - F.A.O. - Circulaire C 318 - Rome Juillet 1973
- 10 Anonyme Incidences sur la pêche de l'aménagement hydro-agricole du Bassin du Sénégal - Fasc.I - Organisation de la pêche sur le Fleuve Sénégal - Etude du C.T.F.T. pour le compte du P.N.U.D.
- 11 Anonyme Incidences sur la pêche de l'aménagement hydro-agricole du Bassin du Sénégal - Fasc.II - Influence des travaux d'aménagement sur les Ressources piscicoles - Recommandations C.T.F.T. 45 bis Avenue de la Belle Gabrielle - 94130 Nogent sur Marnes (France) 1972
- 12 ALDRIN (J.F.), LEMAITRE (P.) et FONTENAU (A.) Teneur en mercure du thon albacore - Recueil Me.Vét.1973 779-791
- 13 AMIN (S.) La pêche et le mareyage - le monde des affaires sénégalais Paris - Editions de Minuit 1969 - 103-108
- 14 BONNARDEL (Mme Nguyen Van Chi) Economie rurale^{et} maritime de Kayar, village sénégalais IFAN 1967 - 64-67

.../....

- 15 CABA (I.) - Importance de la pêche artisanale dans le département de Mbour - Mémoire de stage E.N.A.M. 1974-1975 - Dakar - 48-49
- 16 DIA (I.M.) - Rôle du poisson dans l'alimentation et l'économie du Sénégal - Thèse de doctorat vétérinaire 1963 - Paris - 48-71
- 17 DIAGNE (A.S.) - Industrie thonière au Sénégal - Thèse de doctorat vétérinaire - Dakar 1974 - 80-81
- 18 DIOH (B.C.) - L'ostréiculture au Sénégal - Thèse de doctorat vétérinaire - Dakar 1976 - 7
- 19 DIOP (B.) - Pêche Maritime au Sénégal
Thèse de doctorat Vétérinaire - Paris 1963 - 2-4
- 20 DUREN (A.) - Essai d'études sur le poisson salé séché et le poisson fumé, critères de bonne conservation et d'alération - Bull. Agric. Congo Belge - Vol XLV n°6 Déc. 1954
- 21 KROHN (K.B.) et ALEWEL (A.) - Commerce du poisson en Allemagne Fédérale - F.A.O. - Rome 1957 - 16-17
- 22 LAGOIN(Y.) et SALMON (G.) - Etude technique comparée de la distribution du poisson de mer dans les pays de l'Afrique Centrale Atlantique - Etude régionale S CET-COOP - Déc. 1970
- 23 MOAL(R.A.) - Perspectives techniques et économiques du développement des pêches au Sénégal - S CET-COOP - Déc. 1969 - 7-8, 12-14, 29-33, 92-100
- 24 POSTEL (E.) - Aperçu sur la pêche maritime et les industries annexes en A.O.F. - IFAN -Dakar
- 25 POSTEL (E.) - Campagne du Chalutier " Gérard Tréoa " Avril-Septembre 1949 - Inspection Générale de l'Élevage Dakar
- 26 REIZIER (C.) et LESSENT (P.) - Les pêches continentales du Bas Sénégal - Revue Bois et Forêts des Tropiques n°143 - Mai-Juin 1972
- 27 ROZIER (J.) et CHANTAL (J.) - Les conserves de poissons au Sénégal - VIIIème Journées Médicales et Vétérinaires de Dakar - Avril 1973 - 3-10

DOCUMENTS ADMINISTRATIFS

- 28 Projet " Marché central pour produits de la pêche au niveau de l'agglomération de Dakar - IVème Plan Economique et Social du Sénégal - Document polycopié - Ministère du Développement rural et de l'hydraulique du Sénégal
29. Conditions techniques de pratique de mareyage rédigé par l'I.T.A. (Institut de Technologie Alimentaire) Ministère du développement rural et de l'hydraulique du Sénégal

DOCUMENTS ADMINISTRATIFS (suite)

30. "Criée " du Port de Dakar - Projet du IVème Plan Economique et Social du Sénégal (IVème P.E.S.S.) - Situation en Déc. 1974 D.O.P.M. (Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes)
31. De l'exercice de la profession de mareyeur - Décret 73-585 du 23 Juin 1973 ← document photocopié - D.O.P.M. Dakar
32. Situation économique du Sénégal en 1974 - Publication de la Direction Nationale de la Statistique de Septembre 1975 Dakar
33. Répertoire projets et programmes inscrits au IVème P.E.S.S. concernant la pêche maritime - Ministère du développement rural et de l'hydraulique du Sénégal
34. Rapports mensuels des Services Régionaux de pêche du Sénégal (Cap-Vert, Fleuve, Casamance, Thies, Sine-Saloum) pour 1974 et 1975 D.O.P.M.
35. Rapports généraux de la pêche maritime sénégalaise pour 1974 et 1975 - 2 publications - D.O.P.M. Dakar
36. Rapport d'activité 1973 du Centre Technique Forestier Tropical (C.T.F.T.)-Direction des Eaux, Forêts et chasses du Sénégal
37. Pêche continentale : préparation du Vème Plan Economique et Social du Sénégal - document photocopié de la Direction des Eaux, Forêts et chasses du Sénégal - Dakar
38. Statistiques douanières du Sénégal - Importations et exportations - 4 tomes pour 1974 et 1975 - Direction Nationale de la Statistique du Sénégal
39. Résultats provisoires du Recensement Général de la Population du Sénégal - photocopié par le Bureau National du Recensement du Sénégal
40. Exportations 12 mois - commerce spécial - Rapports annuels de la Direction du Commerce Extérieur - Années : 1970-1971 1972 - 1973 - 1974 - Direction Nationale de la Statistique du Sénégal.