



IDEE Casamance
BP 120
77 636 96 86
Goumel Rue GM-02 face Lot 1276
Ziguinchor

info@ideecasamance.org / www.ideecasamance.net

**Programme pour le développement durable des régions littorales.
Vers une gouvernance citoyenne des écosystèmes du littoral (GCEL)**

volet pêche artisanale par IDEE Casamance

Une histoire de la transformation de produits halieutiques

La transformation des produits halieutiques

Le **troc** du poisson séché, principalement contre des denrées alimentaires, était une activité anciennement pratiquée au Sénégal. Le produit sec était déjà troqué sur la côte sénégalaise contre du mil pendant des siècles et le poisson transformé était toujours échangé contre des céréales, sur le littoral et en Casamance. Les **Maures** jouaient un rôle essentiel dans ces échanges. Ainsi, ils se rendaient sur la côte pour troquer leur mil, dates et sel contre du poisson sec qu'il revendait à l'intérieur du pays. Dans les années quarante, ces circuits de troc sont de plus en plus remplacés par des banabanas, commerçant(e)s qui s'approvisionnent auprès des transformatrices et répandent le produit à l'intérieur du pays. Le produit acheté entre 10 et 15 francs CFA se revendait 35 francs CFA la pièce une fois sec à Kayar (N'Deye, 2004).

Avec la **commercialisation** du produit, les techniques de transformation et d'échanges changent. Le petit et moyen poisson frais destiné à produire du Tambadiang en 1908 décomposait au soleil, puis était placé sur des nattes et écrasé, avant d'être de nouveau mis à sécher. Environ un demi-siècle plus tard, ce poisson était transformé par des femmes qui le laissaient sécher quatre ou cinq jours, après l'avoir lavé dans de l'eau de mer. En 1956, la Casamance en fabriqua 200 tonnes (2.75 % des prises) et en 1957, la région du Saloum en produisait 300 tonnes.

En Casamance, le poisson était, au début du XXe siècle, laissé entier ou en morceaux au soleil et occasionnellement fumé sans être salé. Son séchage, dans une atmosphère humide et chaude, favorisait la putréfaction et lui donnait une forte odeur ainsi qu'une saveur particulière très appréciée de la population. La principale préparation de la zone était le **Métorah, poisson fumé séché** réservé à l'exportation, qui était fabriqué avec des requins, des raies et des silures découpés en morceaux, lavés et fumés à l'aide d'un four pendant un jour entier. Cette méthode de transformation guinéenne avait été propagée, à partir de la Casamance, vers différents sites du littoral sénégalais. La production casamançaise avoisinait 165 tonnes en 1953, 700 tonnes en 1956 (environ 9.7 % des prises) et 1 100 tonnes en 1959, équivalent à 14.6 % des tonnages pêchés, soit une valeur commerciale de 27.5 millions de francs CFA. En 1959, la production de guedj en Casamance était de 840 tonnes (11,2% des débarquements) pour une valeur de 25,2 millions de francs CFA.

L'expansion des mises à terre et de la transformation

L'augmentation de la demande de l'Europe pour les produits halieutiques, l'amélioration des infrastructures de transport vers l'intérieur du pays et la sous-région, la motorisation du parc piroguier et l'efficacité et l'utilisation du filet maillant encerclant, suivi de la diffusion de la senne tournante coulissante à partir de 1973 ont provoqué une forte augmentation des mises à terre. La

senne cible surtout des pélagiques, poissons qui vivent en groupe dans les eaux proche de la surface et nagent en bancs (poissons de même taille). La pêche artisanale attire des populations de l'intérieur vers le littoral : la profession de pêcheur assure un revenu bien supérieur à celui de l'agriculteur.

Le développement des activités liées à la **pêche sur le littoral** est lié à la forte croissance de la demande des centres urbains et les **mouvements migratoires de l'économie arachidière**. Ainsi, les principaux ports arachidières sont aussi des ports de pêche importants (Chauveau, 1984). En même temps que se renforcent les migrations de main-d'œuvre liées à l'arachide, se développent les migrations de pêche à partir, souvent, des mêmes groupes socio-géographiques : les activités des traitants Wolof de Saint-Louis et Lébou du Cap-Vert se doublent de migrations de pêcheurs guetnariens et lébou vers la Petite Côte, le Saloum et la Casamance. L'expansion de la pêche ne concerne donc pas seulement les populations du littoral. La Casamance, sans intérêt dans l'arachide, attire surtout une migration attirée par l'abondance de bois pour la fabrication des pirogues.

L'irrégularité des apports et les moyens limités de distribution font que les plages constituent un véritable goulot d'étranglement. Ceci explique que les activités de transformation artisanale se soient développées près des lieux de débarquement de la pêche artisanale, comme *moyen de valorisation des surplus* dans un premier temps puis comme véritable activité économique entraînant dans certains lieux ou à certains moments une concurrence entre les mareyeuses (produits frais) et les transformatrices pour l'achat du poisson. De plus en plus, la composante transformation artisanale représente un maillon important pour plusieurs raisons : 1) sa contribution à la création de la valeur ajoutée ; 2) sa contribution à la création d'emplois, en particulier l'emploi des femmes ; 3) sa contribution importante à la réduction de la pauvreté ; 4) son rôle de régulation de la production ; 5) sa contribution à la sécurité alimentaire des populations principalement rurales ; 6) son adaptation au pouvoir d'achat local et petits dépenses quotidiennes.

Le développement de la transformation en activité autonome commerciale

La transformation du poisson se distingue par 40 ans d'évolution rapide : d'une **économie domestique** essentiellement féminine et saisonnière, on est passé à une **économie marchande** annuelle et de plus en plus masculine. D'une filière artisanale construite par les **liens de parenté** autour du pêcheur et de son épouse, on est passé à une filière "intégrée sur l'aval", de plus en plus marquée par des relations clientélistes autour de commandes garantissant des revenus et un écoulement réguliers des stocks (Moity-Maïzi, P. 2003).

On observe ainsi une évolution rapide des systèmes de transformation, qui sont passés de la maison à des espaces excentrés, spécialisés, aménagés. Mais on mesure bien aussi l'évolution parallèle du métier et du statut des transformatrices : d'épouses de pêcheurs pluri-actives et polyvalentes dans la transformation, elles sont devenues soit des chefs d'entreprise féminine spécialisées (ayant eu leurs heures de gloire dans les années 1970-1990) innovant sur des outils stratégiques, soit de la main d'œuvre qualifiée au service de chefs d'entreprise masculins dont la caractéristique est d'avoir su drainer rapidement du capital.

Longtemps **complémentaire** du marché en frais, celui des produits transformés est aujourd'hui **concurrentiel**. Les évolutions tant du pouvoir d'achat sénégalais que des styles alimentaires ruraux et urbains, la progression massive des exportations en frais sont quelques-uns des facteurs expliquant cette nouvelle situation où, d'une part, les activités et les acteurs liés à la transformation concurrencent ceux du mareyage et où, d'autre part, la transformation change de fonction, passant d'un rôle d'écoulement des surplus à un rôle de régulation des marchés locaux de poisson et d'approvisionnement croissant des populations (Moity-Maïzi, P. 2002). Le choix des espèces est hautement stratégique. Les producteurs s'arriment aux exigences du marché ciblé.

Quoique la transformation du poisson par fumaison soit une activité pénible (il faut faire face au désagrément de l'irritation par la chaleur et la fumée), elle semble valoir son pesant d'or. Les études sur le ratio bénéfice-coût (Agridape, 2014) identifient un ratio pour produit fumé de 1,77 pour le mâchoiron (vendu 1.900 FCFA), 2,16 pour le mulot (vendu 2.800 FCFA) allant jusqu'à 7,83 pour la sole (vendue 14.000 FCFA).

L'organisation féminine en mbotaye

La professionnalisation et la monétarisation de la transformation ne permet plus à la femme de se restreindre au cercle familial. Il faut avoir accès aux financements et trouver refuge dans une structure fédérative. Le plus ancien modèle d'organisation rencontré dans la filière de valorisation des produits halieutiques est le « **mbotaye** », cercle en Wolof. Ce modèle endogène à la fois culturel et traditionnel est une structure d'entraide de type informel.

En effet, ces organisations socioéconomiques dans le cadre de la transformation artisanale des produits de pêche, ont été créées pour la plupart sous les « mbaar » (abris de repos et de palabres pour les femmes transformatrices, installés dans les sites de transformation) et conservent toujours leur dynamisme. Le « mbotaye », comme **organisation socioéconomique et culturelle**, est basé sur des générations, des liens de parentés, ou ethniques, d'origines, ou de voisinage. Toutes ces affinités font du « mbotaye » un outil efficace d'organisation, de gestion, et de développement des activités. Cette forme d'organisation est très importante pour les femmes car, elle constitue un véritable **fonds de roulement** destiné à l'autofinancement des activités à travers des tontines appelées « nat ». Pour ce faire, les femmes initient des rencontres le plus souvent hebdomadaires et dont l'ordre du jour porte principalement sur le recouvrement des cotisations des membres.

Il présente une structuration hiérarchisée avec une « yayo mbotaye » (la mère des membres de l'organisation). Cette vision recoupe le modèle de la société sénégalaise qui accorde beaucoup de respect à la personne âgée. D'ailleurs, cette notion de solidarité est traduite dans la langue wolof à travers l'expression « mbolo moy dolé », et signifie (l'union fait la force).

Le « mbotaye » est perçu par les femmes transformatrices comme étant une organisation créée par et pour les acteurs à la base. Toutes les organisations formelles mises sur pieds au niveau du volet de la transformation artisanale des produits de pêche se sont inspirées du « mbotaye ». Les actrices de la transformation artisanale ont utilisé l'argent cotisé au sein des « mbotaye » pour la constitution des premiers groupements d'intérêts économiques.

Une étude de cas : le guedj, poisson fermenté et séché

La transformation en guedj : le poisson conserve l'essentiel de sa texture originale : après une fermentation de 24 heures dans l'eau de mer, le poisson est salé et mis à sécher durant 2 à 5 jours. C'est un produit fermenté / séché, obtenu à partir d'espèces de grande taille comme le requin, la raie, le poisson-chat, des rebuts du mareyage ou des déchets de filetage des usines. Ce procédé contribue ainsi à limiter les pertes et à valoriser la production des invendus en frais.

Le poisson est d'abord écaillé, éviscéré, lavé, ouvert en portefeuille, c'est-à-dire sur le ventre et le long de l'arête centrale ou coupé en morceaux. Puis il est placé dans un récipient de terre appelé « canari », contenant de l'eau de mer ; ce canari sert à plusieurs fermentations successives. La fermentation dure 24 heures ; puis le poisson est à nouveau lavé, saupoudré de sel, et mis à sécher durant deux à cinq jours. Lorsque le poisson n'est pas assez gras, il est enduit d'une préparation à base de graisse fondue ou de foies et de laitances fermentés et bouillis. Cette substance lui donne une couleur rougeâtre appréciée des consommateurs.

L'eau salée est utilisée plusieurs fois par les femmes pour fermenter leur produit. Les bacs ne sont pas nettoyés. Le processus est conçu pour produire une saveur particulière et aussi préserver le produit. Plus la durée de fermentation est longue plus le goût et l'odeur de la fermentation est forte.

Au début des années soixante, un petit guedj était écoulé à la pièce et un plus gros en morceaux. Ainsi, un kilogramme de poisson fermenté séché pouvait être découpé en morceaux pesant de 17 à 66 grammes, revendus à 5 francs CFA l'unité. Ce système de vente en détail (pièce ou morceau) convenait aux femmes sénégalaises dont le niveau de vie n'était pas très élevé et qui avait l'habitude de se rendre quotidiennement au marché. Les détaillantes revendaient leur poisson sec avec des légumes, sur des caisses ou des boîtes de cartons, en accordant des crédits à leur clientèle et des rabais importants après marchandage. Elles lui faisaient aussi des cadeaux, afin de la fidéliser tout en déjouant la concurrence.

L'introduction du sel

Selon Maty Sene N'Deye, 2004 le sel était rarement utilisé au début du XXe siècle. En Casamance, le guedj, poisson fermenté séché, était d'abord décomposé dans un tissu laissé au soleil. Il était ensuite étêté, vidé et éventré avant qu'on retire la colonne vertébrale. Le produit marin fermentait dans unealebasse remplie d'eau de mer, puis était séché sur le sable, l'herbe, les palissades ou le toit des cases. Le simple séchage du poisson au soleil, à même le sol, aux abords des cases ou sur des claies, sans utilisation de sel, était une technique très développée dans le pays. Les poissons utilisés dans ce temps étaient le pagre, le mérout blanc ou bronzé, la carangue et le denté bassa (*Dentex canariensis*).

Dans le premier tiers du siècle dernier, Mme Fall transformatrice de Guet N'dar âgée de 80 ans, mentionne qu'elle utilise le sel parce que « sans sel, le guedj en préparation risque d'être envahi par les vers ». Ainsi, avec l'augmentation de la production, le sel entre dans le processus de transformation.

Dans les années soixante, la commercialisation de guedj se faisait en paniers tressés, dans des feuilles de rônier, et recouverts de sacs de sisal. Il était aussi disposé dans des sacs de jute fermés à l'aide de cordes, afin d'être transporté par train, pirogues ou cars rapides. Le guedj pouvait être conservé durant six mois. A la fin des années cinquante, le poisson frais et sec n'avait pas une grande valeur monétaire. Le prix moyen du poisson frais et sec, dix fois moins élevé que celui de la viande, était de 2,60 francs CFA.

Un changement des habitudes alimentaires

Avec une consommation per capita entre 25 kg et 27 kg, les produits halieutiques fournissent plus de 75% des besoins en **protéines animales** des populations sénégalaises aussi urbaines que rurales.

L'absence de contraintes sociologiques à la consommation de poisson (interdits alimentaires relatives aux produits halieutiques très rares contrairement aux autres produits générateurs de protéines animales), des habitudes alimentaires ayant de tout temps privilégié le poisson, les importants volumes disponibles et les prix (des **petits pélagiques côtiers**) en adéquation avec les revenus des populations ont favorisé cette nette prédominance des produits halieutiques sur les autres produits animaux. Le poisson, notamment les petits pélagiques, joue donc un rôle stratégique dans l'alimentation car il est **la source de protéines la plus accessible** aux couches pauvres de la population et se présente donc comme une composante de taille de la politique de l'Etat en matière de lutte contre la malnutrition.

L'industrie du poisson transformé est une activité permanente et exclusive des **femmes**. Par les revenus qu'elle génère (prix rémunérateurs et plus stables que la marée fraîche, vente à la pesée) au niveau des familles, la transformation artisanale joue de plus en plus une fonction indéniable de **régulation dans l'économie de la pêche**.

La **minimalisation des risques** par les vendeuses et l'insuffisance de revenus monétaires des clientes a provoqué une vente en détail à l'extrême. La transformation permet à la vendeuse d'étaler dans le temps la vente et donc les revenus avec un stockage de produits non périssables à court terme. Tandis que les femmes sénégalaises dont le niveau de vie n'était pas très élevé ont l'habitude de se rendre **quotidiennement au marché** pour acheter des petites quantités. Au début des années soixante, un petit Guedj était écoulé à la pièce et un plus gros en morceaux. Ainsi, un kilogramme de poisson fermenté séché pouvait être découpé en morceaux pesant de 17 à 66 grammes, revendus à 5 francs CFA l'unité. A Kayar, un filet de poisson sec était débité en moyenne en six morceaux, qui s'achetaient 10 francs CFA la pièce. Selon Ndoye, F., Moity-Maïzi, P., Broutin, C., 2002, le mode d'achat le plus fréquent sur le marché est toujours un poisson transformé coupé en petits morceaux et présenté en tas de 25 ou 50 Fcfa. Son achat en grosse quantité est une pratique assez rare, les ménagères préférant acheter au jour le jour.

En plus le **développement des exportations** provoque, sur le marché local, une forte diminution des espèces dites nobles qui étaient pourtant largement consommées dans la grande ville de Dakar. Les poissons de cette catégorie (mérus, grosses dorades, capitaines...) sont ainsi devenus rares à Dakar. Leur coût désormais élevé a conduit les consommateurs à se reporter sur les espèces pélagiques et à modifier les plats préparés dans les ménages. Au-delà des espèces pélagiques en frais, l'exportation des espèces nobles a entraîné une **augmentation locale de la consommation de poisson transformé**.

La diminution significative du pouvoir d'achat, la paupérisation et le chômage croissants ont fait émerger des stratégies nouvelles, essentiellement prises en charge par les femmes qui, de ce fait, accroissent encore leur contribution économique sur le plan alimentaire. L'alimentation apparaît comme l'un des postes de dépenses les plus importants dans le budget de consommation des ménages. Selon les enquêtes de **suivi de la pauvreté** (ESPS) de 2005-2006 et de 2011 par l'ANSD, la taille moyenne d'un ménage en monde rural est de 10 personnes en 2011 avec des dépenses journalières par tête de 455 FCFA en 2005 et de 486 FCFA en 2011. A lui seul le poste «Alimentation et boissons non alcoolisées» pèse près de 55,8% du budget des ménages en 2005 contre 68,3% en 2011. En 2005, l'insuffisance de revenus monétaires est très répandue : elle touche plus de trois ménages sur quatre (77,0%). En 2011, l'incidence de la pauvreté monétaire est estimée à 57,1% en zone rurale.

Le guedj et les mises à terre de la région Ziguinchor

Le guedj est un produit en premier lieu destiné aux marchés locaux : selon les données du DPM de 2014, sur les 4 613 tonnes produits, 772 tonnes sont exportés (principalement Ghana, Togo, Gambie), tandis qu'en 1999 sur 3 546 tonnes produits, 285 tonnes sont exportés, en 2005 sur 4 775 tonnes produits, 558 tonnes sont exportés et en 2010 sur 3 526 tonnes produits, 220 tonnes sont exportés. On peut en conclure aussi que la production est stable sur une longue période. Une étude en 2014 (Fall et al.) montre que la filière de production et vente de guedj est assurée à 80% par des femmes et génère beaucoup d'emplois et de revenus. Le prix de vente fluctue entre 1.000 et 3.500 frs CFA/kg et par conséquent une grande productrice peut gagner en moyenne jusqu'à 400.000 frs CFA par mois

Ils sont couramment rencontrés en Afrique sous plusieurs noms tels que momoni, koobi et kako au Ghana, lanhouin au Bénin et au Togo, adjuevan en Côte d'Ivoire et guedj au Sénégal

Les mises à terre pour Ziguinchor concernent en premier lieu la sardinelle, l'ethmalose et le poisson-chat (mâchoiron).

En 2014, 66,23% des débarquements de la région de Ziguinchor (53 420 723 kg) sont destinés à la transformation artisanale. Il s'agit de guedj (poisson fermenté et séché), de métorah (poisson fumé et séché), de tambadiang (poisson entier salé et séché) et de yoss (juvéniles de poisson séchés)

représentant une valeur commerciale estimée (VCE) de 7.135.597.319 F CFA pour 11 301 368 kg de produit fini avec un prix moyen de 631 F CFA/kilo.

En 2013, 65% des débarquements de la région de Ziguinchor (55 454 105 kg) sont destinés à la transformation artisanale, représentant une valeur commerciale estimée (VCE) de 7.455.029.407 F CFA pour 11 645 424 kg de produit fini avec un prix moyen de 640 F CFA/kilo. En 1998, sur 15 325 604 kg débarqués, 69,34 % était destiné à la transformation artisanale représentant une valeur commerciale estimée (VCE) de 1.942.124.785 F CFA pour 3 541 508 kg de produit fini avec un prix moyen de 548 F CFA/kilo

2014 les plus importants débarquements dans la région de Ziguinchor				
Espèce	Kg	Produit	Prix frais	Prix fini
Sardinelle plate - <i>Sardinella maderensis</i>	16 716 100	Métorah	82	517
Ethmalose - <i>Ethmalosa fimbriata</i>	8 035 285	Métorah	134	517
Sardinelle ronde - <i>Sardinella aurita</i>	2 439 075	Tambadiang	138	736
Mâchoiron - <i>Arius mercatoris</i>	3 829 255	Saly	385	454
Volute - <i>Cymbium sp</i>	1 915 075	Yet	346	889
Requin - <i>Mustelus mustelus</i>	1 330 780	Guedj	475	800
Barracuda - <i>Sphyraena piscatorium</i>	1 136 737	Guedj	1.162	800
Grande carangue - <i>Caranx carangus</i>	782 560	Saly	579	454

2013 les plus importants débarquements dans la région de Ziguinchor				
Espèce	Kg	Produit	Prix frais	Prix fini
Sardinelle plate - <i>Sardinella maderensis</i>	15 227 770	Métorah	84	541
Ethmalose - <i>Ethmalosa fimbriata</i>	8 602 710	Métorah	134	541
Sardinelle ronde - <i>Sardinella aurita</i>	3 372 700	Tambadiang	107	716
Mâchoiron - <i>Arius mercatoris</i>	3 218 320	Saly	381	357
Volute - <i>Cymbium sp</i>	2 667 040	Yet	310	651
Requin - <i>Mustelus mustelus</i>	1 152 380	Guedj	262	944
Barracuda - <i>Sphyraena piscatorium</i>	1 507 750	Guedj	895	944
Grande carangue - <i>Caranx carangus</i>	811 850	Saly	524	357

Sources :

Chauveau, J.P., Samba, A. 1990 : Un développement sans développeurs ? Histoire de la pêche artisanale maritime et des politiques de développement de la pêche au Sénégal (21 pages)

Chauveau, J-P. 1984 : La pêche piroguière sénégalaise : les leçons de l'histoire. In : Les ambitions maritimes du Sénégal. Revue Mer (7 pages)

Fall, N.G. Tounkara, L.T. Diop, M.B. Thiaw, O.T. Thonart, P. 2014 : Etude socio-économique et technologique de la production du poisson fermenté et séché (Guedj) au Sénégal (16 pages)

Maty Sene N'Deye, 2004 : La commercialisation des produits halieutiques séchés au Sénégal, de 1945 à 1969. In: Outre-mers, tome 91, n°344-345 (24 pages)

Moity-Maïzi, P. 2003 : Artisans et artisans dans la transformation de poissons au Sénégal (18 pages)

Ndiaye, D. 2010 : La formation et la conscientisation des femmes pour le passage du « mbotaye » au Groupement d'Intérêt Economique – DHEPS (123 pages)

Ndiaye, Mayé 2013 : PRAO étude diagnostique des procédés de transformation industrielle et artisanale des produits de la pêche, CP-PRAO-2011-022 (150 pages)

Ndoye, F., Moity-Maïzi, P., Broutin, C., 2002 : De la pirogue au plat ; Le poisson fumé sur la Petite Côte sénégalaise (90 pages)

Ziguinchor, décembre 2016
compilation par John Lucas Eichelsheim