



De la pirogue au plat

# Le poisson fumé sur la Petite Côte sénégalaise

Fatou Ndoye  
Pascale Moity-Maïzi  
Cécile Broutin

ENDA-GRAF, CNEARC, GRET, CIRAD



## Le projet de recherche ALISA

Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest

Commission européenne, Direction générale XII, Science, recherche et développement

Le projet de recherche ALISA a pour principal objectif de comprendre les relations entre, d'une part, l'évolution de la consommation alimentaire liée à l'urbanisation et, d'autre part, les innovations et les changements des savoir-faire locaux de transformation des produits vivriers en Afrique de l'Ouest. Les résultats de ces recherches contribueront :

- à la création de dispositifs institutionnels dans les pays partenaires pour la mise en place d'observatoires de l'évolution de la consommation alimentaire ;
- à l'organisation de systèmes de formation et d'apprentissage pour la transmission et la diffusion de savoir-faire dans le domaine de la transformation de produits alimentaires et de la restauration ;
- à l'orientation d'actions de développement agroalimentaire local, associant les organisations socioprofessionnelles et les processus de qualification des produits, pour répondre aux nouveaux enjeux sociaux et économiques. Ces enjeux sont, en aval, les changements de comportements et de représentations des consommateurs ; en amont, les changements des rapports entre la société et les producteurs agricoles ; au niveau territorial, le rôle stratégique que jouent dans le développement local les activités agroalimentaires basées sur des ensembles de petites entreprises concentrées spécialement.

La publication de cette collection de dossiers a pour objectif d'organiser la mémoire du projet ALISA et d'en mettre les résultats à la disposition de la communauté scientifique et des agents de développement.

### Les partenaires du projet ALISA

Centre régional de nutrition et d'alimentation appliquées (CERNA) de la Faculté de sciences agronomiques de l'Université nationale du Bénin : M. Mathurin C. NAGO ; M. Joseph HOUNHOUIGAN.

Département de technologie alimentaire du Centre national de la recherche technologique et scientifique du Burkina Faso : M. Bréhima DIAWARA, Me Charlotte YAMEOGO.

ENDA Sahel Afrique de l'Ouest, Groupe de recherche action formation du Sénégal : Me. Khanata SOKONA ; Me Cécile BROUTIN ; Me Fatou N'DOYE.

Humboldt Universität zu Berlin, Philosophische Fakultät III, Institut für Asien- und Afrikawissenschaften : Me Karola ELWERT-KRETSCHMER.

Freie Universität Berlin, Institut für Ethnologie : M. Peter AY.

Centre national d'études agronomiques des régions chaudes de Montpellier : Me Pascale MAÏZI, M. Hubert DEVAUTOUR.

Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement : M. Paul BOM KONDE ; M. Stéphane FOURNIER (CIRAD-Tera) ; M. Nicolas BRICAS (CIRAD-Amis) ; Me Emmanuelle CHEYNS (CIRAD-Cp)

Coordination scientifique : M. José MUCHNIK (INRA-CIRAD)

Suivi scientifique : M. Alain DARTHENUQC (Commission européenne, DG XII)

**De la pirogue au plat**

# **Le poisson fumé sur la Petite Côte sénégalaise**

Fatou Ndoye, ENDA-GRAF, Dakar

Pascale Moity-Maïzi, CNEARC, Montpellier

Cécile Broutin, GRET, Dakar

**ENDA-GRAF, CNEARC, GRET, CIRAD**

Afin de faciliter la tâche au lecteur, nous avons établi les correspondances entre quelques lettres alphabétiques wolof et l'alphabet français.

### **Les consonnes**

c : c'est ce qu'on entend approximativement en français dans tiens. Exemple : *cin* (marmite) ou *ceeb* (riz).

j : c'est ce qu'on entend en français dans dieu. Exemple : *jën* (poisson), *geej* (poisson fermenté).

ñ : existe en français dans pagne. Exemple : *ñaar* (deux), *ñaw* (tranchant).

x : c'est la jota espagnole. Exemple : *laax* (bouillie de mil), *keccax* (poisson fumé), *weex* (blanc).

### **Les voyelles**

a : comme le son français.

e : se prononce è ou ê. Exemple : *dem* (partir), *fonde* (bouillie de mil).

ë : c'est le son qu'on entend dans demain. Exemple : *jën* (poisson), *ngëmb* (plat sénégalais).

u : c'est le ou français dans fou. Exemple : *ceebu jën* (riz au poisson).

**Les doubles voyelles** transcrivent les voyelles longues. Exemple : *geej* (poisson fermenté), *yeet* (mollusque fermenté), *laax* (bouillie de mil).

Photos de couverture : M-L. Gutierrez, S. Fournier

© Cirad 2002

ISBN 2-87614-517-0

# Sommaire

<b>Résumé</b> .....	5
<b>Abstract</b> .....	6
<b>Introduction</b> .....	7
<b>Aperçu de la filière halieutique au Sénégal</b> .....	9
Historique et caractéristiques du secteur de la pêche.....	9
L'importance de la pêche dans l'économie nationale .....	11
La transformation des produits halieutiques.....	13
<b>Les systèmes techniques, les savoir-faire et les processus d'innovation</b> .....	23
La fabrication du <i>keccax</i> à Mbour et Joal.....	23
Une situation de concurrence sur le marché des produits halieutiques.....	23
La coexistence de plusieurs systèmes techniques.....	24
Les principaux procédés et outils de fabrication du <i>keccax</i> .....	25
Une organisation de la production de plus en plus coûteuse.....	35
Les stratégies commerciales et les acteurs des transactions .....	39
Les savoir-faire et les spécialisations.....	43
Les processus d'innovation .....	51
La réorganisation et les perspectives autour de la production de <i>keccax</i> .....	55
<b>L'évolution de la consommation de <i>keccax</i> chez les ménages dakarois</b> .....	63
Les conditions économiques des ménages et l'évolution des styles alimentaires .....	63
L'évolution de la consommation de poisson dans l'alimentation.....	67
L'importance de la consommation de <i>keccax</i> chez les ménages .....	69
Les pratiques d'approvisionnement en <i>keccax</i> .....	73
<b>Conclusion</b> .....	79
<b>Bibliographie</b> .....	85
<b>Glossaire</b> .....	87





## Résumé

Au Sénégal, la pêche et la transformation du poisson sont des activités anciennes qui ont une grande importance sur le plan économique, social et culturel, sachant que le poisson couvre plus de la moitié des besoins en protéines. En prenant le *keccax* (sardinelle fumée, salée et séchée) comme objet technique de leurs investigations, les auteurs ont, d'une part, étudié les systèmes techniques à l'œuvre dans la transformation artisanale, en mettant en évidence les différentes tâches et processus d'acquisition et de transmission des savoir-faire, d'innovation et d'organisation de l'activité, et, d'autre part, enquêté auprès des consommateurs afin d'appréhender leurs préférences, leurs critères de choix, ainsi que les tendances d'évolution. Cette double démarche permet de dégager des interactions entre consommation des ménages et systèmes techniques de transformation. Le premier chapitre souligne la forte contribution de la pêche au produit intérieur brut, son apport en devises et le nombre d'emplois générés, avant d'aborder la transformation des produits, tant industrielle qu'artisanale. Cette dernière fournit la majorité des produits transformés consommés au Sénégal. La consommation de *keccax* a tendance à croître et on observe des évolutions dans les techniques et la répartition des tâches, notamment entre hommes et femmes. De plus en plus d'hommes s'intéressent à la production du *keccax*, ce qui a des incidences sur la qualité des produits et l'innovation. Le deuxième chapitre s'intéresse à ce qui fait la spécificité du *keccax*, en identifiant les opérations, les procédés ou les outils qui justifient une même appellation pour un produit qu'on peut obtenir par trois voies différentes (braisé au sol, braisé au four, bouilli). Des variations techniques permettent aux acteurs de la transformation de couvrir le plus de segments de marché possible. Il apparaît que le système technique du *keccax* constitue un véritable enjeu pour une multitude d'acteurs attirés sur la Petite Côte. L'évolution de la consommation de *keccax* fait l'objet du troisième chapitre. Cette évolution est fondée sur des changements d'ordre économique, notamment une diminution significative du pouvoir d'achat. Il existe plusieurs types de *keccax* et de nombreux acteurs autour de la transformation et de la commercialisation. Les pratiques d'approvisionnement et les critères de choix chez le consommateur se différencient en fonction de ces variables. Les revendeurs sur les marchés fournissent les ménages en *keccax* mais aussi en d'autres produits transformés, souvent de qualité sanitaire médiocre. En conclusion, à partir du cas des femmes transformatrices de Mbour déplacées vers un nouveau site éloigné de la ville, plusieurs perspectives d'action sont tracées pour améliorer la qualité et l'hygiène de leurs produits, les soutenir dans l'obtention de crédits et l'organisation des circuits de commercialisation, informer les consommateurs de la spécificité de leur *keccax* sur un marché très diversifié.

## Abstract

**From the dugout to the dish : smoked fish on the Petite Côte in Senegal.** In Senegal, catching and processing fish are ancient activities of great economic, social and cultural importance. In fact, fish provides more than half of the country's protein requirements. The authors of this study examined the technical systems used in the small-scale processing of *keccax* (smoked, salted and dried sardinellas). They highlighted the different tasks and processes involved in obtaining and passing on know-how, innovation and how the activity is organized. They also conducted a consumer survey to determine the preferences, the criteria for choosing products and the trends. This twofold approach made it possible to determine the interactions between household consumption and technical processing systems. The first chapter underlines the important contribution made by fishing to gross national product, currency and job creation before going on to deal with industrial and small-scale product processing. The majority of processed products consumed in Senegal are produced on a small scale. *Keccax* consumption is on the increase and changes in the techniques and distribution of tasks have been observed, particularly between men and women. More and more men are interested in *keccax* production, which has an impact on product quality and innovation. The second chapter focuses on the specific nature of *keccax* and identifies the operations, procedures or tools which justify why a product that can be obtained in three different ways (braised in the ground, braised in an oven and boiled) has a single name. Technical variations have meant that stakeholders involved in processing can cover as many market sectors as possible. The technical system used for *keccax* seems to be an important stake for a multitude of stakeholders who are drawn to the Petite Côte. The third chapter covers the evolution and consumption of *keccax*. This evolution is based on economic changes, particularly the significant drop in purchasing power. There are several types of *keccax* and numerous stakeholders involved in processing and marketing. These variables determine the methods of supply and the criteria used by consumers to choose the product. Market retailers provide households with *keccax* as well as other processed products, whose quality in terms of health is often mediocre. Based on the case of the women processors in Mbour who were moved to a new site a long way from the town, the conclusion outlines several options for action in order to: improve the quality and hygiene of their products; to support them in their attempt to obtain credit and organize marketing circuits; and to inform consumers of the specific nature of their *keccax* in a very diverse market.



# Introduction

Pour élaborer ce dossier scientifique sur la transformation et la consommation du *keccax*<sup>1</sup> au Sénégal, nous sommes partis d'une série de constats :

- l'abondance des écrits sur la pêche et la transformation du poisson au Sénégal, écrits de toutes catégories (projets, thèses, articles...), montrent l'importance de ce secteur pour l'économie nationale ;
- entre 1980 et 2000, les études et tests se sont multipliés sur l'innovation technique constituée par les fours, l'enjeu étant de faciliter l'écoulement des produits secondaires sur les marchés national et régional d'Afrique de l'Ouest ;
- un grand nombre d'institutions nationales s'occupent de la pêche et de la transformation, avec des services décentralisés dans les différents sites de débarquement, sous le contrôle exclusif de l'Etat ;
- les projets financés par l'Etat sénégalais et, surtout, par les bailleurs de fonds européens, prolifèrent dans ce secteur ;
- des sommes importantes sont investies dans le réaménagement des sites et, plus largement, dans le transfert de techniques autour de la pêche et des captures ;
- la part du poisson transformé dans l'alimentation augmente, avec une régression du poisson frais sur le marché national ;
- le mareyage et la concurrence entre débouchés (vente en frais, transformations artisanale et industrielle) se développent ;
- la main-d'œuvre masculine progresse dans le secteur de la transformation, c'est un indice du rôle que joue désormais cette activité dans l'absorption du chômage rural et urbain ;
- les sites de transformation artisanale sont transférés hors des zones de débarquement/mareyage, libérant ainsi la place pour les sociétés exportatrices et les technologies de conditionnement rapide, à quai, du frais (camions frigorifiques sur les quais...), et reléguant les formes artisanales concurrentielles loin des débarcadères et des matières premières.

Par ailleurs, on note l'émergence d'un nouveau discours officiel sur l'hygiène et la qualité :

- les sites traditionnels sont jugés insalubres, et les techniques de transformation (notamment du *keccax*), sont dénoncées comme consommatrices d'énergie et donc nuisibles à l'environnement, et comme une menace pour la santé des transformateurs par l'exposition à la fumée et le travail pénible, arguments qui justifient leur remplacement par des techniques nouvelles et désormais en voie de généralisation, tels les fours ;
- les poissons transformés sont jugés peu hygiéniques pour la consommation nationale et l'exportation, ce qui a permis d'imposer des techniques présentées comme plus rationnelles (économiquement) et hygiéniques (congélation, fours) ;
- il n'y a aucun contrôle sur la traçabilité des produits, notamment destinés à l'exportation en frais ; le même argument est donné aux transformateurs pour promouvoir une amélioration de la qualité de leurs produits (par innovations techniques) et de la traçabilité (par intégration à des réseaux institutionnalisés : groupements d'intérêt économiques, coopératives de commercialisation...).

Tous ces constats nous ont rapidement démontré la nécessité d'une grande vigilance dans l'approche locale des questions concernant l'évolution nécessaire de la filière poisson et la qualité, afin d'éviter le piège du discours officiel qui consiste à poser comme une série

---

1. Nom donné à la sardinelle fumée, salée et séchée.

d'évidences le manque d'hygiène et tout l'intérêt d'une démarche de qualification. Il fallait, au contraire, partir des discours, des pratiques et des représentations des consommateurs et des transformateurs, identifier avec eux ce qui fait la qualité d'un produit, notamment d'un *keccax*, recenser leurs attentes et réactions face aux nouveaux discours, aux nouvelles procédures et instances de contrôle, ou face aux innovations...

En prenant le *keccax* comme objet technique de nos investigations, centrées sur l'articulation entre techniques de transformation et consommation, nous nous sommes donc intéressés :

- aux systèmes techniques de transformation pour mettre en évidence des tâches ou opérations stratégiques de ce secteur de transformation artisanale, comprendre les processus d'acquisition et de transmission des savoir-faire, les processus d'innovation et l'organisation de l'activité ;
- à la consommation pour en comprendre les déterminants, appréhender les préférences des consommateurs, les critères de choix et les tendances d'évolution.

Ces deux grands axes d'analyse permettront de préciser les interactions qui s'opèrent entre la consommation des ménages et les systèmes techniques des transformateurs, et plus globalement de proposer quelques perspectives d'action et d'évolution du secteur de la transformation des produits de la pêche au Sénégal.

L'ambition première de ce travail a été finalement de sortir des constats d'évidence que trop de documents présentent sans jamais les illustrer par des preuves, de rompre avec les modèles de description et d'analyse (essentiellement macro-économiques) du secteur de la pêche, enfin de remettre en question les modèles fonctionnalistes et mécanistes qui offrent trop souvent une vision linéaire du fonctionnement des opérateurs, des filières et, plus largement, du secteur.

Malgré la récurrence des constats, nous avons en permanence « cultivé le doute » : c'est pourquoi nous poserons certaines informations non plus comme des postulats mais comme des manières de « voir » (assez uniformes) la transformation, les techniques de transformation, les besoins des acteurs (transformateurs, consommateurs). Ainsi, nombreux sont les documents affirmant que la transformation artisanale du poisson (à Mbour, en particulier) est « traditionnelle », qu'elle utilise des « techniques rudimentaires », valorise peu ou mal les produits, propose une faible diversité de produits, est génératrice enfin de dégâts : sur la santé, sur l'environnement terrestre et maritime... Nous ne chercherons pas à vérifier le bien-fondé de ces affirmations, nous ne les avons pas prises non plus comme points de départ de nos enquêtes. Aussi général soit-il, ce type de postulat constitue pour nous l'expression d'un point de vue, certes largement partagé, dont la validité n'est pourtant jamais totalement démontrée.

Une double démarche a donc guidé nos recherches. D'une part, une étude détaillée des systèmes techniques à l'œuvre dans la transformation a été menée, centrée sur le système qui fait le plus « parler de lui » et qui mobilise actuellement le plus de projets locaux, à savoir le système technique de transformation de la sardinelle en *keccax*. Cette recherche donne la parole aux acteurs de la transformation, révélant la dynamique de la filière *keccax*, la richesse des savoirs engagés dans cette activité, les représentations du marché et de la consommation exprimées par tous ceux qui sont censés répondre à une demande croissante en *keccax*. D'autre part, une enquête approfondie a été réalisée auprès des consommateurs, en s'attachant à caractériser les liens, représentations et pratiques propres à la consommation de *keccax*,

Ces travaux ont permis de mettre en évidence les attentes, les perceptions, les pratiques ainsi que les relations, de construction ou d'opposition, qui existent entre ces deux groupes directement concernés par le *keccax* et par les innovations dans le secteur.

Replacés dans le cadre général de la pêche artisanale au Sénégal, les résultats de ces recherches permettront, espérons-le, de montrer la spécificité du secteur, en même temps que les limites de certains constats et de certaines démarches, puis de souligner les perspectives d'avenir se dégageant d'une analyse des articulations entre divers espaces d'action et diverses « arènes » qui définissent ensemble les contours de la filière *keccax*.

# Aperçu de la filière halieutique au Sénégal

Cécile BROUTIN, Gret, Dakar

## Historique et caractéristiques du secteur de la pêche

La pêche et la transformation du poisson sont des activités anciennes, traditionnelles, qui expliquent que ce secteur a une grande importance sur les plans culturel, social et économique et qu'il joue un rôle primordial dans l'alimentation des populations.

### Des conditions favorables, un peuple de pêcheurs

Les eaux sénégalaises, notamment celles qui bordent la presqu'île du Cap-Vert, sont parmi les plus poissonneuses du globe en raison d'un phénomène appelé « *upwelling* »<sup>2</sup>. Ces conditions favorables, la position géographique du Sénégal avec ses 700 km de côtes maritimes expliquent sans doute que la pêche y soit une activité ancienne. Trois communautés se distinguent particulièrement : les Wolofs de Guet Ndar (Saint-Louis), les Lébous du Cap-Vert et de la Petite Côte, les Sérères Nyominka des îles du Saloum. L'ancêtre de la pirogue sénégalaise remonterait au XVI<sup>e</sup> siècle. Elle était constituée au départ d'un simple tronc évidé, propulsé à la pagaie. Vers le début du XVII<sup>e</sup> siècle, on assiste à l'apparition de la voile. Les éperons faisant office de brise-lames et les bordés sont rajoutés au cours du siècle suivant. Enfin, le moteur hors-bord apparaît vers 1950.

Selon la Direction de l'océanographie et des pêches maritimes (Dopm) du ministère de la Pêche, en 1996, l'effectif de la flottille sénégalaise était le suivant : 11 600 pirogues, dont 9 300 motorisées (80 %), 212 chalutiers, dont 60 chalutiers étrangers (28 %), 6 sardiniers, dont 2 sardiniers étrangers (33 %), 62 thoniers, dont 60 thoniers étrangers (97 %). Les principales prises sont les petits pélagiques<sup>3</sup> (sardinelle, chinchard, maquereau...) qui représentent 72 % des prises et, pour le reste, les espèces démersales<sup>4</sup> (crevette, céphalopode, rouget, dorade...).

On distingue deux saisons de production : une saison de faibles captures de juin à octobre, où les volumes de produits diminuent, et une saison de forte production allant de novembre à juin. Les captures de la pêche artisanale sont principalement des espèces pélagiques alors que les produits de la pêche industrielle sont des espèces démersales.

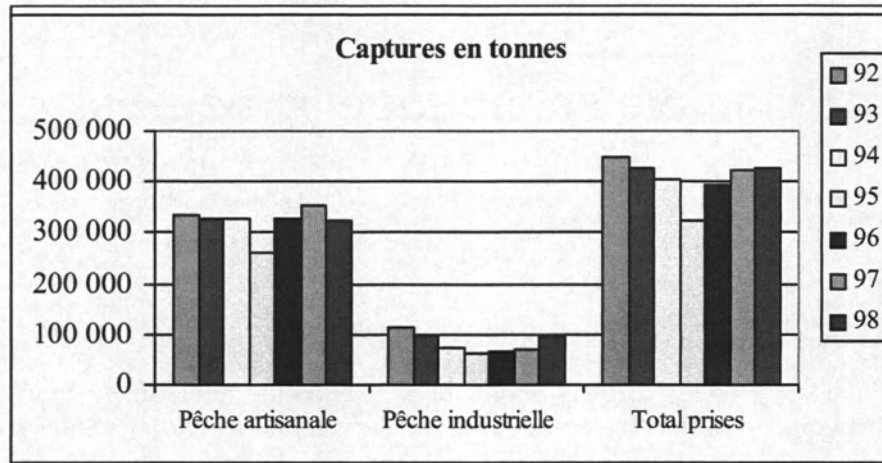
Au Sénégal, le secteur de la pêche a connu une forte croissance depuis trois décennies. Les captures ont été multipliées par huit en 32 ans (Alliez, 1998). Les débarquements des flottilles sénégalaise et étrangères ont atteint en 1996 plus de 415 000 tonnes. En 1997, le volume débarqué s'est élevé à 421 000 tonnes et à 425 000 tonnes en 1998 (figure 1). Cette évolution est principalement liée à l'augmentation des petits pélagiques débarqués par la pêche artisanale. Il faut, bien sûr, prendre ces données avec précaution car il demeure assez difficile d'estimer précisément les volumes de produits pêchés. Elles semblent confirmer, cependant, une certaine stagnation après une hausse continue pendant plusieurs années (avant la dévaluation du franc Cfa).

---

2. Remontée d'eaux froides, riches en sels nutritifs, le long de la pente du plateau continental, accélérée par la présence de canyons sous-marins qui font effet de « tuyères », lesquelles grâce à l'éclairement solaire provoquent une production importante de plancton, base de la chaîne alimentaire. L'*upwelling* est permanent au large du Sahara occidental et sa durée décroît lorsqu'on se déplace vers le sud. Au large de Dakar, il dure de novembre à juin.

3. Se dit d'un organisme vivant en pleine eau ou en surface.

4. Se dit d'un organisme vivant à proximité du fond de la mer.



Source : Crodt et Dopm.

**Figure 1** : Evolution des captures de 1992 à 1998.

### La pêche artisanale et la pêche industrielle : deux systèmes qui cohabitent

#### *La pêche artisanale : une activité dynamique*

La pêche artisanale est très importante dans la filière en termes de volumes capturés et de nombre de pêcheurs en exercice. Cette activité est particulièrement dynamique puisque, en 1997, elle représentait 78 % des captures du Sénégal (Observatoire économique de la pêche au Sénégal, Oeps, 1998), 85 % de ces dernières étant des espèces pélagiques (Broutin et *al.*, 1996). La même année, la pêche artisanale employait environ 52 000 marins pêcheurs. Les grands centres de pêche artisanale sont Joal, le plus important (130 000 tonnes en 1997 et 160 000 tonnes en 1998, soit près de 50 % du secteur), Mbour, Saint-Louis et Kayar.

Les volumes capturés ont augmenté grâce à l'introduction de nouvelles techniques de pêche, notamment les sennes tournantes. Les pirogues traditionnelles avec ou sans moteur sont généralement utilisées par les pêcheurs. Actuellement, le parc piroguier compte 11 600 unités dont 80 % sont motorisées (Alliez, 1998).

Schématiquement, la pêche artisanale représente annuellement des prises d'environ 350 000 tonnes, 75 000 tonnes étant exportées, 175 000 tonnes commercialisées en frais, dont un tiers sur Dakar, et 100 000 tonnes transformées, soit au final 30 à 35 000 tonnes de produits finis, dont environ les deux tiers sont destinés au département de Mbour (environ 20 000 tonnes), le reste au département de Dagana (Saint-Louis), environ 2 500 tonnes, à Dakar, Fatick, la Casamance, et quelques autres lieux (Kayar, Lompoul). En 1995, le ministère de la Pêche estimait à 4 800 tonnes le volume des exportations de produits de la pêche transformés artisanalement. En 1996, le Bureau de contrôle des pêches avançait le chiffre de 4 100 tonnes (équivalant à 12 000 tonnes en frais).

L'irrégularité des apports et les moyens limités de distribution font que les plages constituent un véritable goulet d'étranglement. A proximité immédiate de Dakar, les usines de farine de poisson collectent les invendus ; ailleurs, le produit peut être purement et simplement abandonné. Cela 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 et les transformatrices pour l'achat du poisson. En effet, il peut survenir des périodes sans apport, notamment pour des raisons climatiques en hivernage ou pendant les fêtes (pas de sortie en mer), où les prix s'envolent, rendant plus aléatoire la transformation.

### *La pêche industrielle : de plus en plus précaire*

Contrairement à la pêche artisanale, la majorité des espèces capturées sont démersales et destinées à l'exportation. Actuellement, la flotte est composée de 280 navires dont 158 nationaux. Il existe trois types de pêche : sardinière, chalutière et thonière. La pêche sardinière n'était composée en 1996 que de deux unités (Sofreco, 1998). Elle est en forte diminution depuis le développement de la pêche artisanale de petits pélagiques.

Les équipements de la pêche industrielle sont vétustes et peu d'investissements ont été réalisés. Les navires ont une moyenne d'âge de vingt ans (Sofreco, 1998). Ainsi, les usines de traitement (congélation, transformation) ont tendance à s'approvisionner de plus en plus auprès de la pêche artisanale.

La dévaluation du franc Cfa, en janvier 1994, a eu un impact globalement positif sur la filière en général, avec une hausse de 30 % des produits frais et congelés et de 39 % pour la filière artisanale (frais et transformés). Le gain de compétitivité à l'export a été également amélioré. Les recettes d'exportation ont augmenté mais une concurrence s'est instaurée avec le marché local. Elle s'est traduite par une hausse des facteurs de production, y compris pour la pêche artisanale, par une montée générale des prix sur le marché local (+ 25 % pour les petits pélagiques et + 87 % pour les espèces démersales) alors que le pouvoir d'achat avait tendance à stagner, voire à baisser, par une orientation vers des produits d'exportation au détriment des petits pélagiques, tels que la sardinelle (remplacement d'une production traditionnelle tournée vers le marché local par une production de qualité destinée à l'exportation), avec une forte baisse de l'offre, en 1998, qui a entraîné une hausse des prix. Ainsi, cette année-là, le volume débarqué à Joal est passé de 69 950 à 53 130 tonnes.

### **La principale source de protéines**

Les habitudes de consommation sont à base de céréales. Toutefois, les produits de la pêche sont la principale source de protéines des Sénégalais, couvrant 75 % de leurs besoins. Les Sénégalais sont de grands consommateurs de produits halieutiques puisque ces derniers entrent dans la composition de nombreux plats et particulièrement dans celle du plat national, le *ceebu jën* (riz au poisson). En 1997, la consommation moyenne annuelle de poisson, au Sénégal, était de 26 kg par habitant, pour une consommation moyenne mondiale de 13,5 kg par habitant. Ces chiffres élevés cachent cependant des disparités : à Dakar, la consommation s'élève à 43 kg par habitant alors qu'elle n'est que de 0,2 kg à Kolda, au sud du pays, au centre des terres.

Traditionnellement, la sardinelle, peu consommée par les ménages urbains, était transformée en *keccax* (poisson fumé) par les femmes des pêcheurs et stockée jusqu'en période de soudure (hivernage) pour être consommée. De nos jours, avec l'importance de l'exportation des autres espèces vers les pays européens, les ménages utilisent également, de plus en plus, la sardinelle (produit frais) dans leurs préparations. Le *keccax* semble aussi faire une percée dans les modes de consommation des Dackarois, notamment chez les ménages pauvres, en substitution au poisson frais. Au-delà de la valeur nutritionnelle, ce produit peut s'adapter à toutes les bourses.

## **L'importance de la pêche dans l'économie nationale**

La forte contribution de la pêche au Produit intérieur brut (Pib), l'apport en devises, le nombre d'emplois générés expliquent que la pêche joue un rôle stratégique dans l'économie nationale. Elle est d'ailleurs considérée comme un des secteurs les plus porteurs et un vecteur de la croissance du Pib.

### **Une contribution importante au produit intérieur brut**

Jadis reléguée au second plan, l'activité halieutique occupe aujourd'hui le premier poste du secteur primaire devant les produits phosphatiers et arachidières. Le secteur de la pêche a réalisé en 1996 un chiffre d'affaires global d'environ 200 milliards de francs Cfa. Sa valeur ajoutée (tous secteurs d'activité confondus) est estimée à 62 milliards de francs Cfa, dont 60 % sur le segment de la capture et 40 % sur le segment de la transformation. Il contribue ainsi pour 2,6 % à la formation du Pib total et pour 11 % à celle du secteur primaire, qui lui-même représente 23 % du Pib national (*Marchés tropicaux*, 1997).

### **Une source d'emplois et de revenus**

La filière est aussi une importante source d'emplois dans le pays. On estime que 15 % de la population active du territoire est salariée du secteur. La pêche artisanale et ses activités dérivées représentent une source de revenus pour 200 000 personnes, contre 20 000 pour la pêche industrielle (*Marchés tropicaux*, 1997). La transformation artisanale constitue une source de revenus pour de nombreuses femmes qui exercent des petites activités de fumage, de braisage et de séchage près des centres de débarquement de la pêche artisanale, surtout sur la Petite Côte (Mbour, Joal) mais également à Dakar, en Casamance et sur la côte nord (Kayar, Saint-Louis). Le nombre d'emplois générés par la totalité de la filière, qu'il s'agisse de la production, de la transformation et de la commercialisation, est évalué à 600 000 (Alliez, 1998).

### **Un secteur pourvoyeur de devises**

Pour l'Etat sénégalais, le secteur est pourvoyeur de devises par le biais de licences de pêche accordées aux sociétés étrangères. La filière pêche contribue aussi aux recettes de l'Etat à travers les divers accords et licences de pêche. Ainsi, les compensations financières accordées par l'Union européenne se sont élevées pour l'accord précédent (1994-1996) à 18 millions d'euros et à 48 millions d'euros pour l'accord en cours (1997-2001), soit près de 43 milliards de francs Cfa sur la période 1994-2001. A cela s'ajoutent les redevances perçues lors de l'octroi des licences de pêche à des navires étrangers ou nationaux, pour un montant total d'environ un milliard de francs Cfa en 1997.

### **La première source nationale d'exportations**

Les produits de la pêche constituent la première source nationale d'exportations. Celles-ci portaient, en 1996, sur 107 000 tonnes de produits finis, soit 160 000 à 170 000 tonnes de produits finis en équivalent frais, c'est-à-dire 40 % des captures débarquées au Sénégal (Sofreco, 1998). En 1996, les recettes d'exportation des produits halieutiques ont atteint 160 milliards de francs Cfa. Le Bureau de contrôle des produits halieutiques (Bcph) de la Dopm estimait les exportations, en 1997, à plus de 111 400 tonnes, tous types de produits confondus, soit une hausse de 4 % en volume par rapport à 1996 (augmentation des exportations de produits congelés vers d'autres pays africains), et à 108 000 tonnes en 1998 (stagnation).

Depuis 1992, le volume global des exportations de produits halieutiques a connu une augmentation de 23 %, avec une hausse sensible vers l'Afrique (+ 61 % entre 1992 et 1997). Si la destination « Europe » enregistre une légère augmentation (+ 8 %) entre 1992 et 1997, l'année 1997 affiche un recul d'environ 5 % par rapport à 1996. De même, l'Asie pour laquelle les importations en provenance du Sénégal ont varié à la baisse en 1997 (- 16 %), en raison de la chute drastique des débarquements de céphalopodes (poulpes, notamment), principal produit exporté vers le continent asiatique. Quant à la destination « Amériques », les volumes exportés demeurent, pour la période 1992-1997, très faibles (0,2 % du tonnage global exporté en 1997).