



Projet d'accès à l'information et au conseil pour  
les micro et petites entreprises agroalimentaires



**GRET**

**P.A.O.A**  
Projet d'appui aux opérateurs/trices  
de l'agroalimentaire



**SNC-LAVALIN**  
International

**Cintech**  
AGROALIMENTAIRE

# Etat des lieux de la filière de transformation artisanale des produits halieutiques au Sénégal

Décembre 2005



Ministère de  
l'Industrie et de  
l'Artisanat



Agence  
canadienne de  
développement  
international

Canadian  
International  
Development  
Agency

Ce document a été réalisé par **Lamine MBAYE (M. sc Gestion des Ressources Maritimes)** dans le cadre d'une association entre le Projet d'accès à l'information et au conseil pour les micro et petites entreprises agroalimentaires (InfoConseil MPEA) et le projet d'appui aux opérateurs / trices de l'agroalimentaire (PAOA).

**Le projet InfoConseil MPEA** est cofinancé par la coopération française (Ministère des affaires étrangères – MAE) et le Centre pour le développement de l'entreprise (CDE), une institution du Groupe des Etats ACP (Afrique, Caraïbes et Pacifique) et de l'Union Européenne, dans le cadre de l'Accord de Cotonou. La mise en œuvre de ce projet a été confiée au groupement Gret-Enda graf Sahel pour une première phase test de deux ans. Il a pour objectif général **de favoriser l'accès au conseil et à l'information des micro et petites entreprises agroalimentaires (MPEA) et des prestataires.**

Il vise à tester un mécanisme de fonds de conseil, à contribuer au développement et au renforcement de l'offre de service et à développer et gérer l'information stratégique pour un conseil de qualité. InfoConseil prend en charge le diagnostic de l'entreprise et cofinance des missions de conseil, réalisées par des prestataires privés. Il cofinance des sessions de formation au diagnostic et au conseil commercial. Il met à disposition des entrepreneurs et des prestataires des ressources documentaires thématiques et des outils et supports d'information sur la distribution des produits alimentaires et les marchés.

**Le Projet d'Appui aux Opérateurs/trices de l'Agroalimentaire (PAOA)**, d'une durée de cinq ans (jusque fin mars 2007), est financé par l'Agence Canadienne pour le Développement International (ACDI) et le gouvernement du Sénégal. Il est exécuté conjointement par SNC-Lavalin et Cintech Agroalimentaire (SNCLC). Le ministère sénégalais de tutelle, le MIA (Ministère de l'industrie et de l'artisanat), est associé à la réalisation du projet en tant que membre du Comité Directeur et du comité de coordination. L'ITA (Institut de technologie alimentaire), qui relève de ce ministère, est un partenaire et bénéficiaire indirect du projet. La zone d'intervention du PAOA couvre l'ensemble du territoire sénégalais, plus spécifiquement là où sont situés les opérateurs/trices et leurs associations.

Il a comme objectif général de **contribuer au développement du secteur agroalimentaire, en orientant son action sur les opérateurs/trices.** Les buts du projet sont :

- 1) Appuyer les opérateurs/trices du secteur agroalimentaire traditionnel incluant les groupes informels ;
- 2) Renforcer les associations, les groupements professionnels et le forum de l'agroalimentaire ;
- 3) Renforcer les capacités de l'ITA pour lui permettre d'améliorer les services qu'il fournit à ces opérateurs/trices.

La présente étude s'inscrit dans le cadre des activités visant à améliorer les connaissances des opérateurs/trices des filières, des prestataires de services et du secteur agroalimentaire en général. Le principal résultat attendu est de mettre à disposition des opérateurs/trices et des associations socioprofessionnelles une information à jour sur les filières.

# SOMMAIRE

<b>SIGLES ET ABREVIATIONS.....</b>	<b>3</b>
<b>Introduction.....</b>	<b>4</b>
<b>I. Contexte et justification.....</b>	<b>5</b>
1.1.La filière de la transformation industrielle.....	6
1.2.La filière de la transformation artisanale.....	8
<b>II. Approche méthodologique.....</b>	<b>9</b>
2.1.Rappel des objectifs de l'étude et mandat du consultant.....	9
2.2.Les activités préparatoires de l'étude.....	9
2.2.1.Rencontre avec les commanditaires de l'étude.....	9
2.2.2.Revue documentaire.....	9
2.2.3.Elaboration des outils de collecte de données.....	10
2.2.4.Zonage et échantillonnage.....	10
2.2.5.Organisation de l'enquête.....	10
2.2.6.Saisie, analyse et interprétation des données.....	11
2.2.7.Composition de l'équipe qui a aidé le consultant.....	11
<b>III. Résultats de l'étude de la filière.....</b>	<b>11</b>
3.1.L'offre de produits et les circuits de distribution.....	11
3.2.Les acteurs de la filière de transformation des produits halieutiques.....	16
3.3.Les unités de transformation et systèmes de production.....	18
3.3.1.Les unités de transformation et les ressources humaines.....	18
3.3.2.Les procédés de transformation.....	19
3.4.L'approvisionnement des unités de transformation en matières premières.....	24
3.5.Le marché et la consommation des produits transformés.....	24
3.6.L'organisation de la filière, les structures et les organismes d'appui.....	25
3.7.Les créneaux et les produits porteurs.....	30
<b>IV.Les contraintes de la filière de la transformation artisanale des produits de la pêche.....</b>	<b>31</b>
4.1.Au niveau des aménagements.....	31
4.2.Au niveau de l'approvisionnement.....	31
5.3.Au niveau des actrices.....	31
5.4. Au niveau de la commercialisation.....	32
<b>V Recommandations.....</b>	<b>32</b>
4.1.Au niveau des aménagements.....	32
4.2.Au niveau de l'approvisionnement.....	34
5.3.Au niveau des actrices.....	34
5.4. Au niveau de la commercialisation.....	35
<b>Les personnes rencontrées.....</b>	<b>37</b>
<b>Bibliographie.....</b>	<b>38</b>
<b>Les sites Internet consultés.....</b>	<b>38</b>
<b>Annexes.....</b>	<b>39</b>

## **SIGLES ET ABREVIATIONS**

<b>ANCAR :</b>	Agence Nationale de Conseil Agricole et Rural
<b>CEE :</b>	Communauté Economique Européenne
<b>CNPS :</b>	Collectif National des Pêcheurs artisans du Sénégal
<b>DITP :</b>	Direction des Industries de la Transformation de la Pêche
<b>DPM :</b>	Direction des Pêches Maritimes
<b>DPS :</b>	Direction de la Prévision et de la Statistique
<b>FAO :</b>	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
<b>FENAMS :</b>	Fédération Nationale des Mareyeurs du Sénégal
<b>FENATRAMS :</b>	Fédération Nationale des femmes Transformatrices de produits halieutiques et de Micro mareyeuses du Sénégal
<b>FENATRAPOMER :</b>	Fédération Nationale des Transformateurs des Produits de la Mer
<b>GIRMaC :</b>	Gestion Intégrée des Ressources Marines et Côtières
<b>MPEA :</b>	Micro et Petites Entreprises Agroalimentaires
<b>ONG :</b>	Organisme Non Gouvernemental
<b>PAOA :</b>	Projet d'Appui aux Opérateurs/trices Agroalimentaires
<b>PIB :</b>	Produits Intérieur Brut
<b>UNAGIEMS :</b>	Union Nationale des Groupements d'Intérêt Economique des Mareyeurs du Sénégal

## Introduction

La crise de l'agriculture engendrée entre autres par des années de sécheresse a permis à la pêche d'occuper le premier rang de l'économie sénégalaise en terme de recettes d'exportation. Ainsi, elle contribue fortement à la réduction du déficit de la balance des paiements, mais aussi à la diminution du taux de chômage ainsi qu'à la satisfaction des besoins des populations en protéines animales. En effet, en raison de la baisse de la production agricole et de l'élevage, source traditionnelle de protéines animales et végétales, la pêche représente une alternative pour l'Etat en matière de sécurité alimentaire et de rentrées de devises. A l'exception de la région de Tambacounda, la part du poisson dans la consommation des protéines animales est supérieure à 75% (ENDA TM, 2001).

Toutefois, suite à la dévaluation du F CFA en 1994 qui a permis aux produits halieutiques d'être plus compétitifs sur le marché international, les stocks demersaux côtiers à valeur marchande élevée sont pleinement exploités suite au report d'effort de pêche des espèces de consommation locale vers celles destinées au marché extérieur. La conséquence est que l'approvisionnement du marché local en produits halieutiques est perturbé. Pour permettre à la pêche de continuer à satisfaire la demande locale en protéines animales tout en contribuant fortement à l'équilibre de la balance commerciale, l'Etat du Sénégal mise sur la valorisation des produits de la pêche.

Cette valorisation se fait à deux niveaux :

- au niveau industriel avec des produits élaborés destinés principalement aux marchés européens et asiatiques ;
- au niveau artisanal avec des produits transformés et destinés au marché local et sous régional essentiellement.

Conscient de son importance de plus en plus croissante de ce dernier niveau dans la satisfaction des besoins des populations et dans la création d'emplois, l'Etat, les ONG et les bailleurs de fonds et les organisations professionnelles ont réalisé des aménagements au niveau des sites de transformation, renforcé les capacités professionnelles et politiques des opérateurs/trices et mis en place de structures financières décentralisées (mutuelles et groupements d'épargne et de crédit) et des lignes de crédit. Malgré cet effort louable de l'Etat, des ONG, les bailleurs de fonds et des organisations professionnelles, il reste encore des contraintes à lever afin de rendre la filière plus dynamique lui permettant ainsi de jouer toutes ses fonctions économiques, sociales et culturelles.

Cette présente étude permet de faire l'état des lieux de la filière de la transformation artisanale des produits halieutiques afin d'identifier les actions et les contraintes majeures qui compromettent son développement et de formuler des propositions d'actions prioritaires. Elle s'articule autour des points suivants :

- Contexte et justification qui donnent des informations générales sur le Sénégal et décrivent la physionomie du secteur de la pêche en général et de la filière transformation artisanale des produits halieutiques en particulier
- l'approche méthodologique dans laquelle sont précisés les objectifs de l'étude et le mandat du consultant, les activités préparatoires de l'étude, la conduite de la recherche sur le terrain, la compilation, le traitement des données collectées et l'élaboration des rapports provisoire et final.

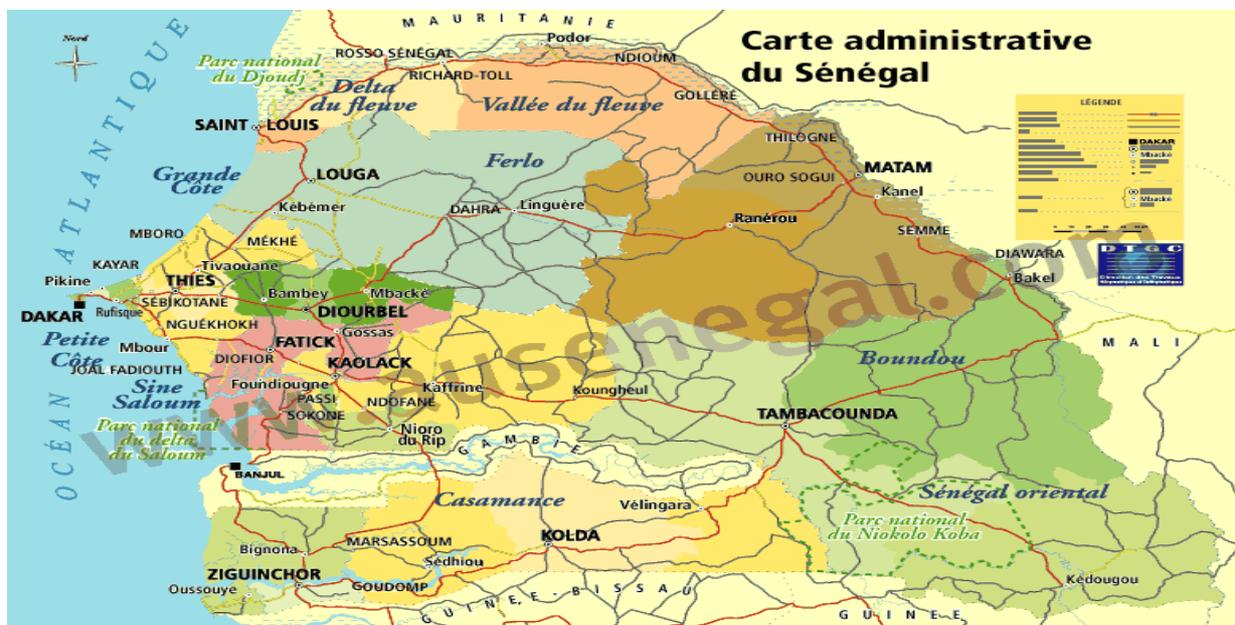
- Le diagnostic de la filière transformation artisanale des produits halieutiques qui porte sur le marché, le système de production, les unités de transformation, les acteurs.
- Les contraintes identifiées aux niveaux des aménagements, de l’approvisionnement, des acteurs de la commercialisation et de la réglementaire.
- Et enfin, les recommandations d’actions prioritaires.

## I. Contexte et justification

Le Sénégal se situe à l’avancée la plus occidentale du continent africain dans l’océan atlantique, au confluent de l’Europe, l’Afrique et des Amériques et à un carrefour de grandes routes maritimes et aériennes.

D’une superficie de 196 722 Km<sup>2</sup>, il est limité au nord par la République Islamique de Mauritanie, à l’est par le Mali, au sud par la Guinée et la Guinée Bissau, à l’ouest par la Gambie et par l’océan atlantique sur une façade de 500 km (Voir carte ci-dessous).

Carte1 : Carte administrative du Sénégal



Source : [www.ausenegal.com/decouvrir/cart\\_sen.htm](http://www.ausenegal.com/decouvrir/cart_sen.htm)

Le Sénégal compte 10,564 millions de d’habitants en 2004 soit une densité de 53 habitants au km<sup>2</sup>. Le quart de la population est concentré dans la région de Dakar. L’autre pôle de concentration est le bassin arachidier (régions de Kaolack, Fatick et Diourbel) avec 35% de la population. L’Est du pays est très faiblement peuplé.

Le Produit Intérieur Brut (PIB) est de 4029 milliards de francs CFA en 2004 et le PIB/habitant en 2004 est de 378 425 F CFA.<sup>1</sup>(DPS, 2004).

Les principales activités économiques sont :

- au niveau du secteur primaire : l’agriculture, l’élevage, la pêche ;
- au niveau du secteur secondaire : les industries chimiques, les industries minières, les entreprises de bâtiment et travaux publics ;

<sup>1</sup> Site internet [www.gouv.sn/senegal/index.html](http://www.gouv.sn/senegal/index.html)

- au niveau du secteur tertiaire : les technologies de l'information et de la communication, les transports, les banques, les assurances et autres services.

Les principaux produits importés sont : les produits pétroliers, les biens d'équipement, les céréales et produits alimentaires, les biens intermédiaires et de plus en plus les produits de la pêche.

Les principaux produits exportés sont : les produits arachidières, les produits maraîchers, les engrais, l'acide phosphoriques, le sel, le ciment et les produits de la pêche.

Concernant les produits de la pêche maritime, 441 111 tonnes de poissons ont été débarquées en 2003 pour une valeur commerciale estimée à 117 milliards (DPM, 2005). La pêche occupe le premier rang en terme de recette d'exportation soit 30%. En terme de rentrée de devises elle devance le tourisme, l'agriculture et les mines. En 2003, 95 675 tonnes ont été exportées pour une valeur commerciale de 164 milliards de F CFA.

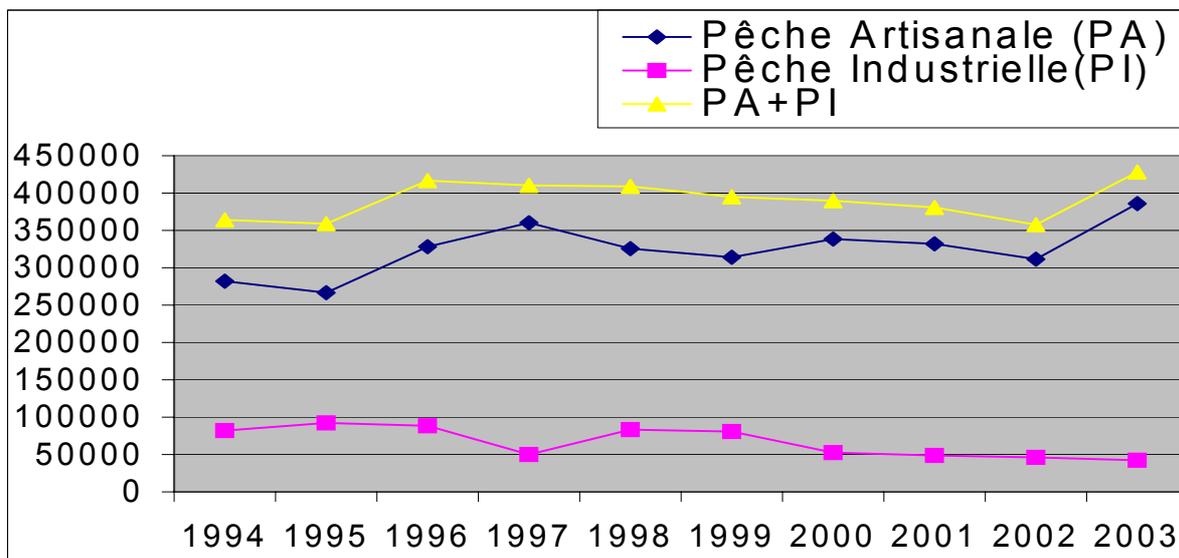
En outre, le secteur de la pêche représente 12% du PIB du secteur primaire et 2,5% du PIB total.

Par ailleurs, il contribue pour 70% à la satisfaction des besoins des populations en protéines animales. La consommation moyenne per capita est d'environ 26 kg de poisson (équivalent frais) par an, soit une contribution à l'alimentation des populations représentant 70% des apports nutritionnels en protéines d'origine animale.

En matière de création d'emplois, le secteur de la pêche occupe 15% de la population active directement ou indirectement, soit environ 600 000 personnes (GIRMac, 2004).

Le graphique ci-dessous donne l'évolution débarquements de 1994 à 2003.

Graphique 1 : Evolution des débarquements



Source : DPM, Rapport statistique 2003

Le secteur de la pêche maritime est divisé en deux sous secteurs : le sous secteur de la pêche industrielle et le sous secteur de la pêche artisanale. Chaque sous secteur comprend une filière de transformation des produits halieutiques.

### 1.1. La filière de la transformation industrielle

La pêche industrielle a débarqué 41 818 tonnes de poisson en 2003 (DPM, 2003). Elle comprend les établissements à terre, les structures connexes (entrepôts frigorifiques, fabrique

de glace, laboratoires, moyens de transport...) et l'armement de pêche industrielle (DITP, 2005).

Les établissements à terre et structures connexes composés des ateliers de mareyage de poissons frais et entiers, les unités de transformation de produits frais et congelés, les unités de transformation artisanale, les conserveries et les entreprises de valorisation de sous produits (DITP, 2005).

Les ateliers de mareyage constituent la plus petite catégorie d'entreprises de traitement de produits de la pêche. Leurs activités se réduisent au lavage et au conditionnement sous glace des produits de la pêche à l'état entier.

La filière de transformation industrielle compte 21 ateliers de mareyage dont 15 ont une activité périodique (1 à 2 expéditions/semaines) et 6 une activité régulière (3 à 4 expéditions/semaine). Leur productivité est de l'ordre de 1 à 5 tonnes/semaine (DITP, 2005).

Les unités de transformation de produits frais et congelés comptent 31 unités soit 54% des établissements agréés. Dix sept fonctionnent régulièrement. Cinq unités sont intégrées à un armement dont trois disposent de bateaux réfrigérateurs. Les 14 unités qui fonctionnent périodiquement souffrent des mêmes contraintes d'approvisionnement que les ateliers de mareyage. Certaines entreprises sont surdimensionnées et ne disposent pas d'unités de pêche qui puissent leur assurer un approvisionnement régulier en matières premières.

Plus de 60% de la production des unités de transformation est exportée à l'état entier. Celles qui transforment ne font généralement que du filetage, du pelage et/ou de la crevette décortiquée (DITP, 2005). Pour les unités fonctionnelles, une incitation à plus de transformation et de diversification des produits transformés est nécessaire.

La seule unité de transformation artisanale agréée à l'exportation sur le marché européen est (Etablissement Diallo). Elle exerce une activité de production mixte car en plus des produits transformés, elles exportent des produits congelés et/ou frais. L'exportation des produits transformés (poissons séchés, fumés, volutes, murex séchés, ailerons de requins séchés ...) sur le marché de l'Union Européenne (UE) n'est pas autorisée aux établissements sénégalais pour raison de non-conformité aux exigences de la Directive 91/492/CEE du 22 juillet 1991 régissant la production et la mise sur le marché des mollusques gastéropodes et bivalves.

Le développement des unités de transformation passe par la mise en conformité avec la Directive précitée.

Les conserveries sont aujourd'hui au nombre trois à savoir deux conserveries de thon (Société Nationale des Conserveries du Sénégal, les Pêcheries Frigorifiques du Sénégal) et une unité de conserves de sardinelles (Les conserveries de Dakar). Les conserveries sont confrontées à des problèmes de gestion et d'approvisionnement. La création de conserveries intégrées à un armement en amont et une structure de distribution en aval contribuent à les rendre compétitives sur le marché international à l'instar de leurs concurrents asiatiques pour ne citer que cet exemple. En outre, les conserveries doivent diversifier leurs produits et l'Etat doit vendre ses parts à des privés afin que la gestion soit meilleure.

Les entreprises de valorisation de sous produits comme la farine de poisson, la pulpe, les huiles, les opercules de murex, les écailles et les vessies natatoires sont au nombre de deux à savoir Afric Azote et Sénégal Protéine.

La demande intérieure de ces produits est de plus en plus forte au point que les prix de vente locaux avoisinent les prix à l'exportation. Aussi, les exigences de qualité du marché européen (la teneur en protéines doit être supérieure ou égale 65%), or ce taux est rarement atteint (taux moyen 55%) à cause de l'état de la matière première (déchet de filetage) et de sa mauvaise conservation. Ce qui fait que, les producteurs ont tendance à vendre localement.

Le marché international est demandeur de ces types de produits surtout avec l'avènement de la maladie de la vache folle, mais pour le pénétrer il faut améliorer les conditions de conservation de la matière première et moderniser l'outil de production.

Les entreprises connexes concernent les entrepôts frigorifiques, les fabriques de glace et les entreprises de production d'emballages. Le Sénégal ne dispose aujourd'hui que d'un entrepôt frigorifique aux normes européennes, il s'agit de SOCOFROID (DITP, 2005).

Les capacités de stockage aux normes sont insuffisantes au Sénégal. Or avec la raréfaction de la ressource l'importation de matières premières s'impose.

### 1.2. La filière de la transformation artisanale

La transformation artisanale des produits halieutiques est la forme de valorisation de produits de la pêche la plus ancienne. Elle a commencé à se développer dans un contexte assez particulier. En effet, les politiques expansionnistes de développement de la pêche initiées par le pouvoir colonial et reproduites par l'Etat sénégalais indépendant (motorisation des pirogues, introduction de la senne tournante et coulissante, mesures incitatives...) se sont traduites par un accroissement exponentiel des mises à terre. Dans le même temps, on constate un déficit en infrastructures de valorisation. Des pertes post captures énormes sont déplorées alors que paradoxalement la ressource halieutique se raréfie de plus en plus. C'est ainsi que la transformation artisanale des produits halieutiques s'impose comme moyen relativement simple pour conserver et reporter la partie de la production artisanale et industrielle qui n'a pas pu intégrer la consommation en frais.

Elle joue des fonctions de régulation économique, sociale et revêt aussi une importance culturelle. Elle contribue à la réduction des pertes après capture par les surplus de production, les invendus et rebuts des industries de transformation industrielle de poisson. 40% des débarquements de la pêche artisanale vont à la transformation traditionnelle. C'est une filière à fort potentiel de main d'œuvre notamment féminine ; 7000 personnes travaillent dans la filière (DEME et al, 2003). Elle offre à beaucoup de gens la possibilité de se former et de s'insérer dans la vie active. La transformation artisanale est un levier puissant de lutte contre l'appauvrissement des populations notamment les plus défavorisées ; elle participe à la démocratisation de l'accès à la nourriture et constitue une source de génération de revenus. La production nationale de produits transformés est estimée à 39 610 tonnes pour un chiffre d'affaires annuel de 10,240 milliards F Cfa en 2003 contre 28 375 tonnes pour une valeur de 9,948 milliards en 2002, soit une évolution respectivement de 39,60% et 2,94% (DPM, 2003)

Du point de vue culturel, la transformation artisanale est un ensemble de pratiques où des communautés de pêche artisanale s'identifient. Les produits transformés artisanalement font partie intégrante des habitudes culinaires des sénégalais et par conséquent contribuent à la satisfaction de la demande en protéine. Il s'agit des produits fermentés séchés, des produits braisés séchés, des produits salés séchés, des produits fumés. Ils sont produits tout le long de la façade maritime et le long de certains estuaires, en milieu rural comme en milieu urbain.

Cependant les plus grandes unités de production sont localisés dans les régions de Thiès (Mbour, Joal, Kayar, Fass boye), de Dakar (Pikine, Rufisque, Bargny), de Ziguinchor (Kafountine) et de Fatick(Dionewar).

Cependant, la transformation artisanale des produits halieutiques est souvent considérée comme une filière marginalisée alors qu'elle joue une importance capitale. Elle n'est pas bien connue d'une frange importante des populations. Malgré tout, elle est confrontée à des contraintes majeures qui la limitent et compromettent son développement ; parmi celles-ci, on peut citer :

- des aménagements de sites transformation insuffisants et inexistantes dans certains cas ;
- des capacités professionnelles et politiques insuffisantes ;
- des difficultés d'accès aux matières premières en qualité et en quantité;
- des difficultés de commercialisation des produits finis etc.

## **II. Approche méthodologique**

### 2.1. Rappel des objectifs de l'étude et mandat du consultant

Cette étude permet aux micro et petites entreprises ainsi qu'aux prestataires qui les appuient d'avoir une vision plus précise de la filière en présentant l'état des lieux de la filière de la transformation des produits halieutiques.

Ainsi, l'étude doit faire ressortir le contexte le plus récent du secteur de la pêche, l'offre et les circuits de distribution des produits halieutiques transformés ; la typologie des micro et petites entreprises ou unités de production, les systèmes de transformation dans cette filière, les système de production et mécanismes d'approvisionnement des unités de productions en matières premières, la marché et la consommation des produits transformés, l'organisation de la filière et des structures d'appui et enfin aboutir à une conclusion sur les atouts, les potentialités et les contraintes.

### 2.2. Les activités préparatoires de l'étude

#### 2.2.1. Rencontre avec les commanditaires de l'étude

Afin d'avoir une même compréhension des termes de référence et certaines terminologies qui s'y trouvent, une rencontre a eu lieu entre le consultant, Monsieur Abdoulaye TANDIA coordinateur du projet Infoconseil MPEA (groupement Enda graf sahel/Gret) et Monsieur Henri BERUBE conseiller technique principal du Projet d'Appui aux Opérateurs/trices de l'Agroalimentaires (PAOA).

Au cours de cette rencontre, les termes de référence ont été passés en revue pour expliquer d'avantage les objectifs et les tâches du consultant et enfin des recommandations ont été formulées pour une bonne réussite de l'étude.

#### 2.2.2. Revue documentaire

Une foule d'information sur la filière de la transformation des produits halieutiques a été obtenue dans la bibliothèque de la Direction des Pêches Maritimes, les sites d'Infoconseil, du gouvernement du Sénégal, du Ministère de l'économie et des finances mais surtout auprès d'amis et de collègues qui travaillent dans ce domaine sans compter la documentation que nous avons par devers nous.

Grâce à cette revue documentaire nous avons pu avoir une connaissance plus large de la filière de la transformation des produits halieutiques. En outre, elle nous a permis de rassembler des données secondaires utiles dans le cadre de l'étude.

Cependant, certaines données datent de longtemps et demandent à être réactualisées. C'est pourquoi des outils d'enquête ont été élaborés pour la collecte de données sur le terrain.

### 2.2.3. Elaboration des outils de collecte de données

Deux questionnaires ont été élaborés à savoir :

Questionnaire 1 : il concerne l'unité de transformation artisanale des produits de pêche.

Il permettra d'avoir des informations quantitatives et qualitatives relatives aux aménagements des sites de transformation, aux infrastructures, aux équipements, aux opérateurs/opératrices ainsi que leur mode d'organisation. En outre, ce questionnaire permettra d'avoir des données sur l'approvisionnement, la commercialisation mais aussi sur les contraintes auxquelles l'unité fait face ainsi que les solutions préconisées.

Questionnaire 2 : Il concerne l'opérateur/trice à savoir : son identification, la formation reçue, les équipements avec les quels il (elle) travaille, l'approvisionnement en matières premières, la commercialisation des produits finis, les difficultés auxquelles ils (elles) font face et les recommandations formulées.

Le questionnaire individuel permet de confirmer ou d'infirmer les réponses du questionnaire du site dans lequel l'opérateur/trice travaille.

### 2.2.4. Zonage et échantillonnage

La zone concernée par l'étude est les régions de Dakar et de Thiès. Ce choix a été fait par les commanditaires de l'étude. En tout état de cause, ce choix est justifié puisque 78% des produits transformés en 2003 proviennent des régions de Thiès et de Dakar (DPM, 2003). En outre, nous retrouvons dans les sites choisis, tous les types de produits halieutiques transformés.

Dans la région de Dakar les deux sites de transformation des produits halieutiques les plus importants sont concernés par l'étude. Il s'agit de Pencum Sénégal situé à Thiaroye sur mer dans le département de Pikine spécialisé dans les produits fermentés et le site de Seuty Diaré situé à Yoff dans le département de Dakar spécialisé dans les produits salés séchés.

Dans la région de Thiès, les sites concernés sont :

- Kayar situé dans le département de Thiès. Ce site est surtout spécialisé dans le braisé séché, le fermenté, et le salé séché,
- Mbour spécialisé surtout dans le braisé séché.

La zone choisie dans les termes de référence pourrait représenter valablement le reste du pays et par conséquent avoir un état des lieux assez exhaustif de la filière de la transformation des produits halieutiques au Sénégal.

### 2.2.5. Organisation de l'enquête

Des collègues qui encadrent directement les transformateurs/trices dans les différents sites ont été mis à profit pour faire les enquêtes. C'est ainsi que des séances d'explication des fiches d'enquête ont été organisées au profit de ces collègues. Nous avons assuré la supervision en les rendant visite en vue d'aplanir les difficultés.

Grâce au savoir faire et le sérieux des enquêteurs choisis, aux relations de confiance qui existent entre les enquêteurs (qui se trouvent être leurs encadreurs) et à la disponibilité des personnes enquêtées, la collecte des données s'est passée dans de bonnes conditions.

### 2.2.6. Saisie, analyse et interprétation des données

Une maquette de saisie des données d'enquête a été préparée à cet effet dans un premier temps.

La démarche thématique qui consiste à regrouper les variables par thème a été utilisée.

Après saisie, les données brutes sorties ont été analysées et interprétées.

### 2.2.7. Composition de l'équipe qui a aidé le consultant

L'étude a été réalisée grâce à l'appui d'une équipe pluridisciplinaire composée :

- d'un informaticien pour la saisie des données ;
- d'un statisticien pour la confection des maquettes de saisie et l'élaboration des outils d'enquête ;
- de techniciens des pêches pour la documentation, les enquêtes, l'analyse et l'interprétation des données.

## III. Résultats de l'étude de la filière

### 3.1. L'offre de produits et les circuits de distribution

La transformation artisanale des produits halieutiques a absorbé 31% des débarquements de la pêche artisanale et les rebuts de la pêche industrielle (DPM, 2003). En 2003, 39 610 tonnes de produits transformés pour une valeur commerciale de 10,240 milliards de F CFA ont été transformées dont 17 766 tonnes exportées pour une valeur commerciale de 6,517 milliards de F CFA (DPM, 2003). On note une progression de 39,60 % de la production transformée par rapport à l'année 2002.

Les produits transformés artisanalement au Sénégal et les fourchettes de prix suivant les périodes de l'année sont présentés dans le tableau 1.

**Tableau 1 :** Les types de produits transformés et les types de conditionnement correspondants

Types de produits	Espèces transformées	Conditionnement
<u>Produits fermentés séchés</u> 1. Guedj 2. Yéet 3. tambadieng	1. courbine, gros maquereau, requin, raie. 2. volute  3. ethmalose, mulets, sardinelles, machoiron	Panier, sac de jute, sac en plastique
<u>Salés et séchés</u> 1. Sali	1. requin, raie, thon ravil, carang, chinchard, capitaine, ombrine	Panier, sac de jute, carton
<u>Fumés et séchés</u> 1. Métorah	1. mâchoiron, éthmalose, sardinelle, raies, requin, mullet,	Panier, sac de jute
<u>Braisés, séchés</u> 1. Kéthiak	1. Sardinelle ronde et plate, ethmalose	Panier, carton
<u>Mollusques séchés</u> 1. yokhos 2. pagne 3. opercules de murex	1. huître 2. coque 3. murex	Panier, sac de jute
<u>Estomac et oesophage séché</u>	1. Grosses espèces de poisson (beurre, mérrou, carangue etc)	Panier, sac de jute, sac en plastique
<u>Ailerons de requin</u>	1. Toutes espèces de requin	Sac de jute, carton, plastique
<u>Autres</u>	1. Crevette	Petit sac en plastique, carton

Source : Ndoye F et al, Aperçu de la filière halieutique au Sénégal

Le tableau 2 suivant donne des prix indicatifs par type de produits.

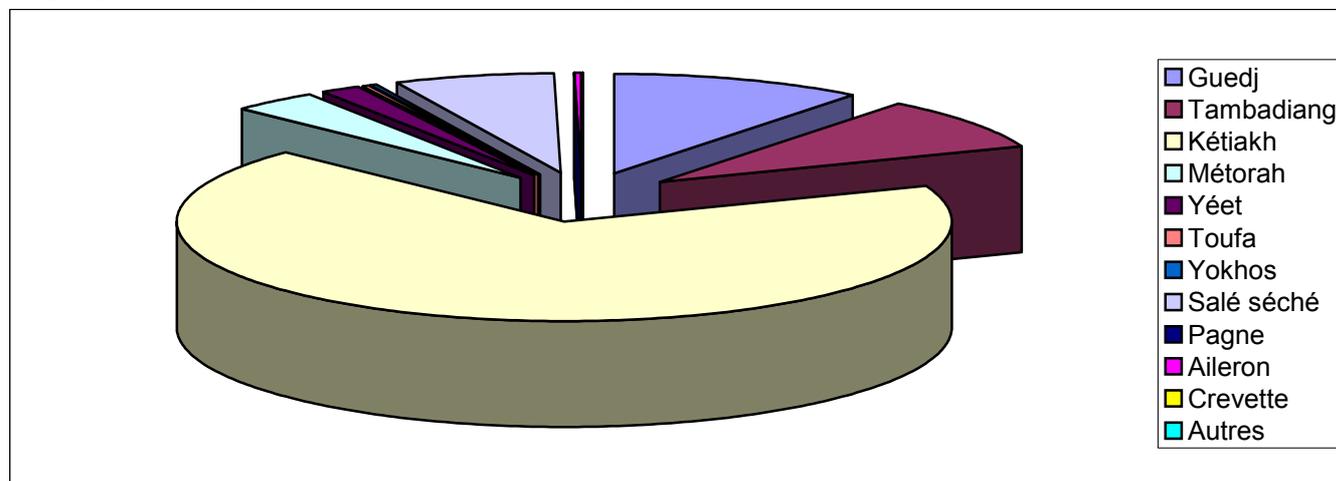
**Tableau 2 : Prix indicatif par type de produit**

Catégories de produits finis	Espèces principales	Fourchettes de prix F CFA/Kg
Produits fermentés séchés	Guedj : Courbines, carangues, brochets, capitaines	1200 - 1800
	Guedj : Mâchoiron	600 - 800
	Yeet	500 - 800
	Tambadieng : mullet, ethmalose, mâchoiron	250 - 350
	Toufa	700 - 850
Poissons salés séchés	Thon ravil	500 - 650
	Requin	350 - 450
	Capitaine	1500 - 1800
	Ombrine	650 - 850
Poissons braisés séchés (kétiakh)	Sardinelle ronde et plate, Ethmalose	75 - 400
Poissons fumés séchés	Mâchoiron	1500 - 1800
	Mulet	450 - 600
	Ethmalose	250 - 350

Source : Résultats d'enquête

Le graphique 1 suivant donne la composition en pourcentage de la production des produits transformés par type de produits.

**Graphique 2 : Composition de la production des produits transformés**



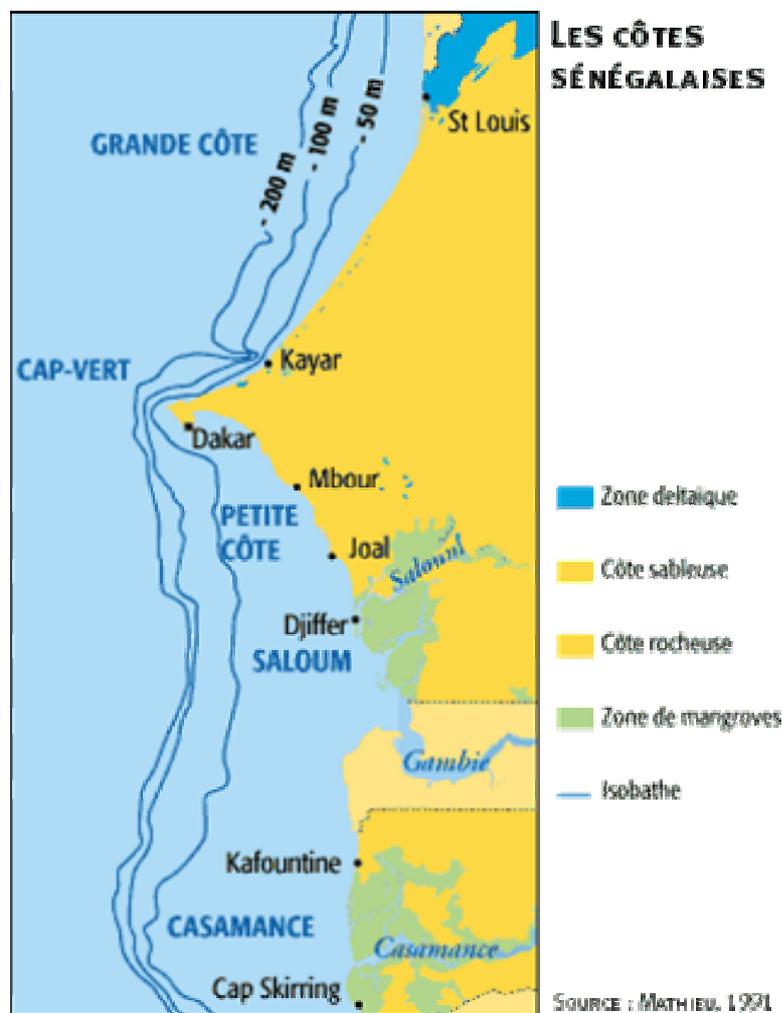
Source : DPM, Rapport statistique annuel 2003

La production de Kétiakh est de loin la plus importante (68%), suivie du guedj (11%). Cela s'explique par les quantités importantes de sardinelles débarquées en 2003 et qui représente 62% des mises à terre totales. Les débarquements importants d'espèces pélagiques côtières en général et les sardinelles en particulier sont imputables à une intervention massive des sennes tournantes et coulissantes notamment sur la petite côte et même à Kayar, Saint Louis et Dakar. Compte tenu du déficit d'infrastructures de conservation, des quantités relativement importantes de poissons pourrissent sur les plages sous le soleil à défaut d'être transformées.

A l'inverse, les productions les plus faibles concernent les crevettes et les yokhos. Le premier produit est surtout destiné à l'exportation en frais ou congelé (décortiqué ou entier) tandis que pour le second, les quantités disponibles dans le milieu naturel sont faibles.

Les principaux sites de transformation sont (voir carte 2 ci-dessous) :

Carte 2 : Les côtes sénégalaises



**Source** : [www.ausenegal.com/decouvrir/geo\\_cotes.htm](http://www.ausenegal.com/decouvrir/geo_cotes.htm)

- Joal, Mbour sur la petite côte où le produit transformé dominant est le kétiakh ;
- Kayar sur la grande côte avec comme produit transformé dominant le braisé séché et le salé séché;

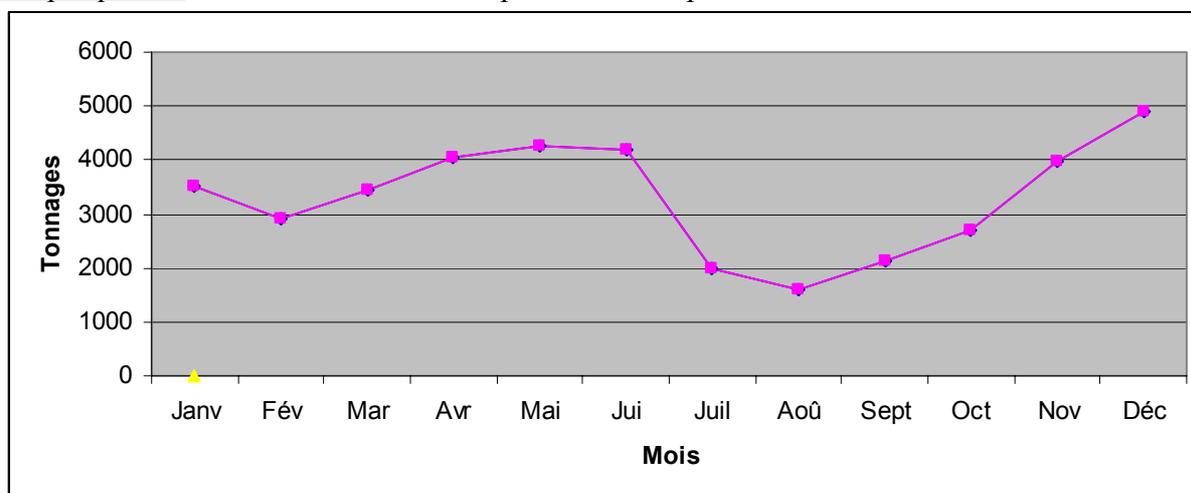
- la Casamance est les îles du Saloum où le guedj domine.

Cela est lié surtout aux espèces principales débarquées dans ces zones mais aussi à l'enclavement qui constitue des freins à l'écoulement des produits frais notamment en Casamance et dans les îles saloum.

Les quantités de produits transformés varient suivant la période de l'année. Ainsi, la période de faible production correspond à l'hivernage (juillet, août, septembre) ; en saison hivernale, l'accès au poisson est difficile et les conditions climatiques ne favorisent pas la transformation artisanale de produits halieutiques.

Les productions les plus importantes sont obtenues le reste de l'année. Ceci est matérialisé dans le graphique 2.

Graphique 2 : Variation annuelle de la production de produits transformés.



Source : DPM, Rapport statistique annuel 2003

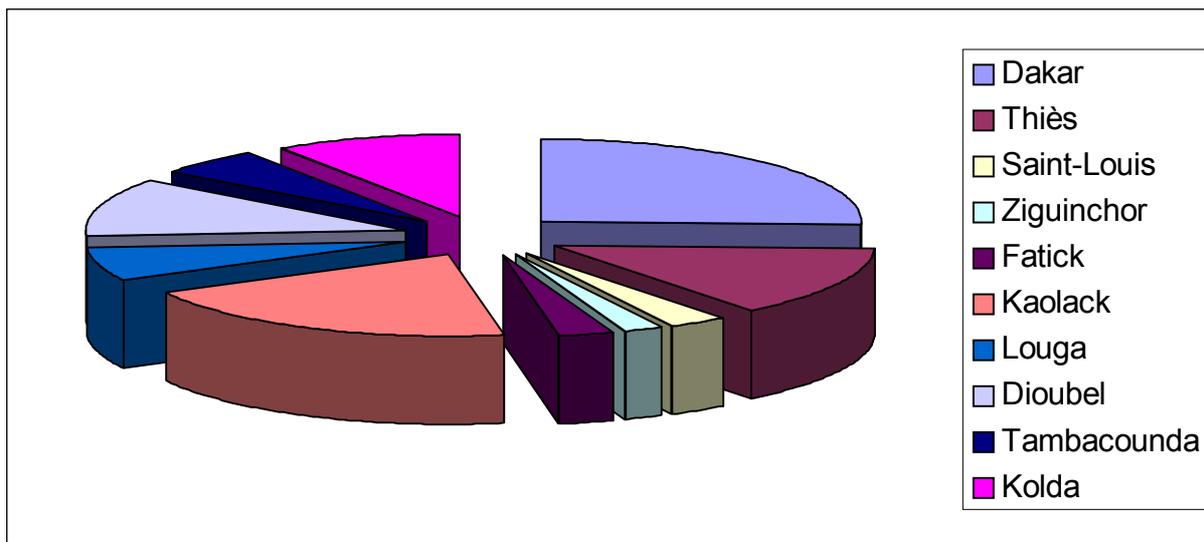
Les produits halieutiques sont des biens qui obéissent par excellence à la loi de l'offre et de la demande. Ainsi, les prix les plus élevés correspondent à la période de faible production et vis versa.

Les produits transformés ont trois destinations possibles : la consommation locale, l'Afrique et les autres pays en dehors du continent.

Au niveau national les produits transformés sont commercialisés à Dakar particulièrement au niveau des marchés de Thiaroye gare, de Castor et de Cambéréne qui jouent des rôles de dépôts et d'éclatement vers l'intérieur du pays ; la commercialisation est assurée par des marchands grossistes qui s'approvisionnent directement au niveau des centres d'approvisionnement et vendent à des demi grossistes et détaillants qui opèrent dans les marchés principaux et secondaires. La région de Dakar consomme plus de produits transformés suivie des régions de Kaolack et Diourbel.

Le graphique 3 montre la distribution de produits transformés par région.

Graphique 3 : Distribution de produits transformés par région en 2003

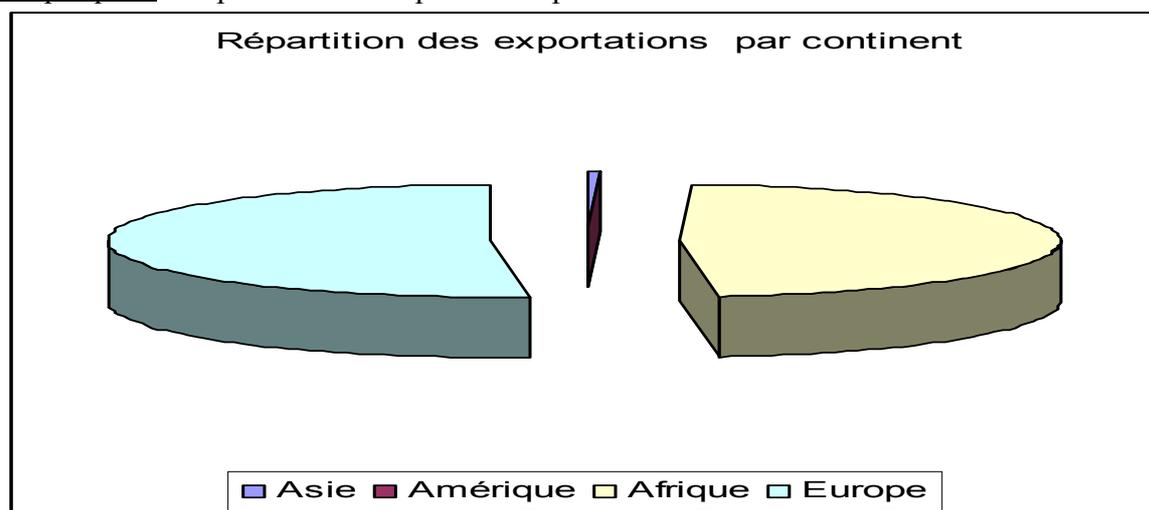


Source : DPM, Rapport statistique annuel 2003

Au niveau de l’Afrique, ce sont des opérateurs spécialisés dans le commerce du produit transformé qui importent des entreprises de transformation sénégalaises ; ceux-là viennent de plus en plus au Sénégal où ils pré financent les femmes transformatrices qui leur garantissent leur production. Certains étrangers viennent s’installer sur place et développent leurs propres activités de production, concurrençant ainsi les femmes transformatrices sénégalaises. Certaines unités de transformations comme celle de Seuty Diaré de Yoff exportent directement sur le marché africain. La même procédure est utilisée pour les autres continents. En 2003, 6 387 tonnes ont été exportées soit 16% de la production totale pour une valeur commerciale de 6,482 milliards de F CFA (DPM, 2003).

Le graphique 4 donne les répartitions par continent.

Graphique 4 : Répartition des exportations par continent



Source : DPM, Rapport statistique annuel 2003

L’Europe et l’Afrique sont les principales destinations des produits halieutiques transformés artisanalement. Concernant l’Europe les pays les plus grands importateurs en 2003 sont par ordre d’importance décroissante : la France, la Belgique et l’Italie. Cela peut s’expliquer par une présence importante d’immigrés africains. Quant au continent africain, les plus grands importateurs en 2003 sont par ordre d’importance : Le Burkina Faso, le Congo, le Ghana.

Le tableau 2 donne les principaux types de produits transformés demandés par pays.

<b>Pays</b>	<b>Types de produits demandés</b>
Burkina Faso	Métorah, Kétiakh
Congo Brazzaville	Sali
Ghana	Sali
Mali	Kétiakh
Gambie	Sali
Togo	Tambadiang

Tableau 2 : Principaux types de produits transformés demandés par pays

Source : NDOYE F. et al. Aperçu de la filière halieutique au Sénégal.

Pour le Burkina Faso et le Mali, les produits transitent par Kayes par camions ou par train à destination de Bamako puis par train jusqu'à Bobo Dioulasso. Les produits sont ensuite éclatés dans les différents marchés du pays.

### 3.2. Les acteurs économiques de la filière et les circuits de distribution

**Les femmes formatrices** sont les principales actrices de la filière. En 2003, environ 7000 transformateurs/trices ont été recensés sur 77 sites de transformation fonctionnels visités. Ce chiffre est très en deçà des effectifs de femmes formatrices ; il ne prend pas en compte les opératrices des centres de transformation qui n'ont pas été enquêtées. Il exclu malheureusement les nombreuses femmes qui interviennent dans le processus de transformation artisanale parce que simplement ne sont pas propriétaires d'outils de production. En d'autres termes, elles sont exclues par la définition du concept de formatrice telle que le pensent les auteurs de l'étude. Les résultats d'enquête ont montré que les femmes représentent 85% des acteurs contre 15% seulement pour les hommes. Cela montre que l'activité de transformation artisanale des produits de la pêche est essentiellement féminine. Les quelques hommes qui y travaillent sont en général employés par les femmes. Les étrangers représentent 3,7% et sont spécialisés dans les produits non-consommés par les sénégalais. Ce qui montre le caractère national marqué de l'activité de transformation artisanale des produits de la pêche (Dème et al., 2003).

Elles vendent généralement sur place leur production à leurs clients qui viennent des marchés locaux, de l'intérieur, et même de l'extérieur. Toutefois, il arrive que les femmes elles mêmes aillent vendre leur production dans les marchés de quartier les plus proches. Certaines formatrices écoulent leurs produits à travers leurs correspondants installés à l'intérieur des marchés régionaux.

Elles achètent la matière première directement auprès des pêcheurs ou auprès des mareyeurs ou encore au marché central au poisson de Dakar pour celles qui habitent dans la région.

#### **Les employés**

Ils constituent la main d'œuvre masculine et féminine au service des femmes formatrices membres des GIE et propriétaires des moyens de production.

Les hommes généralement jeunes ruraux s'occupent des tâches de manutention, de parage et d'emballage des produits finis ; ils s'activent aussi dans les opérations de nettoyage et de désinfection des infrastructures. Ils sont payés à la tâche.

Les femmes s'occupent d'écaillage, de lavage et rinçage, du séchage et de l'arrimage des produits finis après séchage. Elles ne sont pas membres des GIE et entretiennent des relations de parenté et de voisinage avec les transformatrices propriétaires. Elles sont payées à la tâche.

**Les « mareyeurs »** quant à eux trouvent le produit soit au niveau des plages, soit au niveau du marché central au poisson de Dakar ou au niveau du quai de pêche du Port Autonome de Dakar.

On peut catégoriser les mareyeurs en fonction de leurs sources d'approvisionnement et de la qualité des produits vendus :

- les mareyeurs du marché central au poisson de Dakar qui, en cas de méventes s'adressent aux femmes transformatrices pour l'écoulement de leurs produits qui sont généralement de qualité inférieure
- les mareyeurs qui s'approvisionnent au niveau des industries de transformation de produits halieutiques et qui généralement proposent aux femmes des carcasses et rebuts qui sont souvent bien conservées
- les mareyeurs qui s'approvisionnent au niveau du port autonome de Dakar et qui vendent du poisson (mâchoiron) et du yeet généralement entiers et frais.
- les pêcheurs artisans qui en cas de forte production s'adressent aux femmes pour écouler leur surplus de production (en général les pélagiques côtiers).
- les fournisseurs qui s'approvisionnent au niveau des entreprises de salage séchage et qui proposent aux transformatrices de produits salés séchés prétraités destinés à être recyclés.

**Les fournisseurs de matières et d'intrants autres que le poisson.**

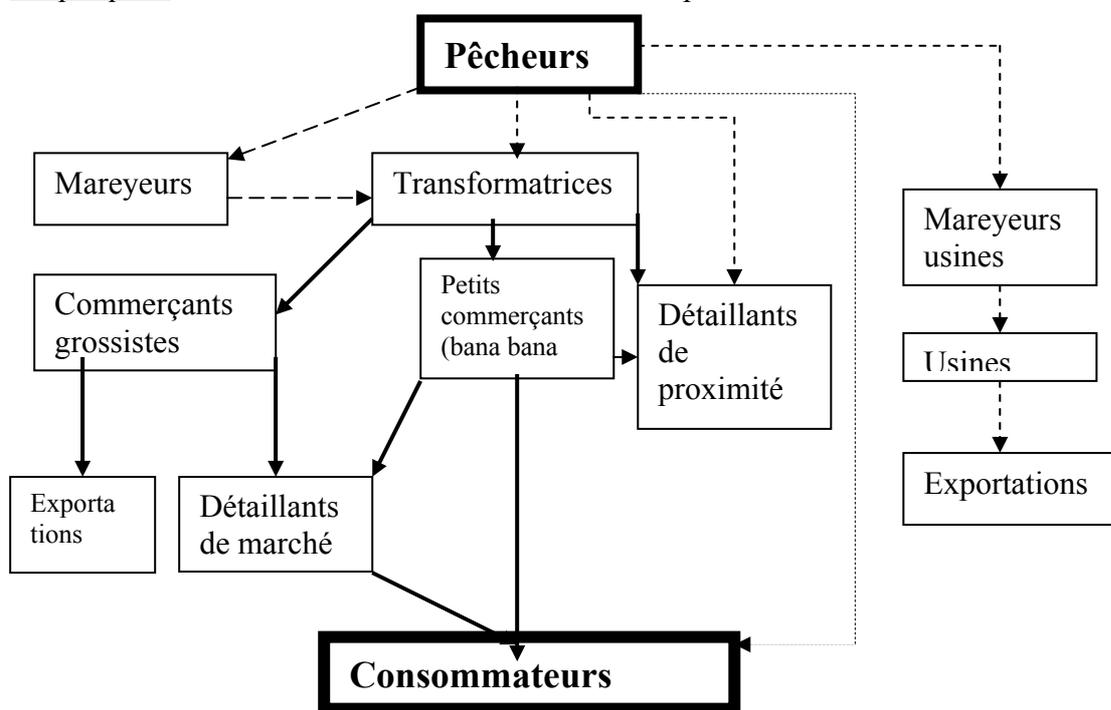
Dans ce groupe, on met les fournisseurs de sel, d'emballages et de conditionnement, les huiles de poisson, de combustibles etc.

**Les commerçants de gros** de produits transformés commercialisent des quantités importantes de produits importantes et disposent de ressources financières substantielles qui leur confèrent la capacité de faire face aux frais de transport à défaut de ne pas disposer de véhicule propre et de supporter les charges relatives au stockage. Ils vendent leurs produits aux demi-grossistes au niveau des marchés principaux et secondaires qui à leur tour ravitaillent les détaillants des marchés locaux. Les grossistes exportent directement sur le marché dans la sous région. Il est important de signaler que les grossistes, dès leur arrivée sur le marché confient leurs marchandises à des intermédiaires appelés « coxeur » qui après négociation avec le grossiste prennent la responsabilité d'écouler le produit moyennant une commission.

**Les commerçants de détail** de produits transformés artisanaux ont une capacité financière faible et ne possèdent généralement pas de moyens de transport. Seuls les plus importants peuvent être propriétaires de véhicules ou locataires avec d'autres commerçants. Les autres utilisent les transports en commun « cars ou taxis brousse ». Ils achètent auprès des transformatrices ou au niveau des demi-grossistes ou grossistes et vont les vendre directement au consommateur sur des étales.

Le graphique 5 montre les différents acteurs qui interviennent dans la production et la distribution des produits.

**Graphique 5 : Acteurs et circuits de distribution des produits transformés**



**Légende :** - - - - -> produits frais      —————> produits transformés

### 3.3. Les unités de transformation et systèmes de production

#### 3.3.1. Les unités de transformation et les ressources humaines

Au niveau de la transformation artisanale des produits halieutiques, il existe ce qui est communément appelé les sites de transformation et regroupent des opérateurs/trices essentiellement sur la base de relation d’amitié, de parenté, de voisinage ou d’affinité.

Le nombre de transformateurs/trices par site est très variable. Le site de Niodior en compte 340 contre 04 à Thialane (Guéréo dans le département de Mbour).

Le tableau 3 donne le nombre de sites, de centre par zone écologique et le nombre de transformateurs/trices.

**Tableau 3 : Nombre de centres, de sites et transformateurs/trices par sexe et par origine**

Zone écologique	Nombre de centres	Nombre de sites	Total des transformatrices	Sexe		Nationalité	
				Féminin	Masculin	Sénégalaise	Etrangers
Grande côte	05	09	1333	1326	07	1332	01
Cap-Vert	03	06	543	540	03	543	00
Petite Côte	10	23	1976	1671	305	1922	54
Sine-Saloum	15	24	1674	1599	75	1618	56
Casamance	15	15	1105	835	270	970	135
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>77</b>	<b>6631</b>	<b>6631</b>	<b>5971</b>	<b>660</b>	<b>246</b>

Source : Dème et al., 2003 Recensement des femmes transformatrices de la pêche artisanale sénégalaise.

Dans ce recensement, sont considérés comme transformatrices celles qui intègrent toutes la filière : achat et cueillette de matières premières, transformation et commercialisation des

produits. Elles travaillent pour leur propre compte et assument les pertes ou profits tirés des ventes des produits finis.

Les employés et les aides sont exclus de ce recensement.

La plupart des sites de transformation sont localisés en bordure de mer et à proximité des grands centres de débarquement. Très peu de sites de transformation sont assez bien aménagés. Aujourd'hui, les sites de référence en terme d'aménagement sont ceux de Seuty Diaré à Yoff et de Pencum Sénégal à Thiaroye sur mer. Les sites de transformation ne respectent pas les prescriptions recommandées en matière de conceptions techniques aussi bien sur le plan des infrastructures que des équipements. Beaucoup d'entre eux sont localisées dans des zones inondables et même dans certains cas proches de sources de pollution. Les secteurs sales et propres ne sont pas séparés. Des infrastructures adaptées font défaut. Le système d'assainissement est généralement inexistant. L'eau et l'électricité sont absentes dans la majeure partie des cas. Des équipements adaptés et bien conçus existent rarement. Tous ces problèmes rendent les conditions de travail des femmes difficiles et compromettent la qualité des produits transformés.

### 3.3.2. Les procédés de transformation

Tous les procédés de transformation sont pratiquement présents dans la presque totalité des sites. Toutefois un ou deux produits dominent la production de chaque site.

Les procédés de transformation ne sont pas parfois respectés intégralement tels que exigés dans les textes en la matière soit par ignorance soit par défaut de marché exigeant en qualité. Pour y remédier, il faut développer des séances de formation et de sensibilisation mais surtout adopter des textes spécialement pour la transformation artisanale.

#### a) Les produits fermentés séchés (tambadiang, guedj, yeet)

##### **Le guedj**

Le poisson entier généralement écaillé, éviscéré et ouvert en portefeuille sur le dos ou sur le ventre selon le procédé. Il est étêté ou non. En cas de grosses pièces, les deux tiers de colonnes sont soulevés. Si la chair est très épaisse, on applique des incisions, de part et d'autre de la colonne vertébrale pour mettre d'avantage à plat le poisson. Il est ensuite lavé dans de l'eau de mer propre ou de l'eau potable, rincé et laissé à fermenter dans une cuve contenant une saumure placée dans un endroit ensoleillé pendant deux jours. A la sortie des cuves de fermentation le poisson est égoutté, acheminé dans l'aire de séchage et étalé sur les claies surélevées ou accrochés pendant trois à cinq jours selon les conditions climatiques. Le rendement (poids produit fini x 100/ poids produit frais) se situe autour de 45 à 50 %.

Les caractéristiques du poisson fermenté séché dit "Guedj" sont les suivantes :

##### 1) Aspect :

- exempt de sable et de débris ;
- odeur de fermentation de poisson ;
- couleur jaune ou brune uniforme ;
- absence de moisissures et de larves de parasites.

##### 2) Composition chimique :

- humidité : 30 à 50% ;
- azote volatil : 4 à 8% matière azotée.

### **Le Yeet**

Les volutes (cymbium) sont extraites de la coquille, puis éviscérées et tranchées, lavées et laissées à fermenter en saumure dans un bac placé dans un endroit ensoleillé pendant quarante huit heures. Dans certaines localités (Pointe Sarène par exemple), le yeet est enveloppé dans un sac en plastique et enfui dans la terre. A la suite de la fermentation, le yeet est rincé puis étalé sur des claies pour séchage. Au cas ou le produit est enfoui dans la terre après fermentation, il est séché directement sur des claies.

Le yeet est un produit séché de couleur brun clair avec une odeur de fermenté. Stockable près de deux mois, il est vulnérable à la prolifération des moisissures. Séché à nouveau, il durcit et vire au brun sombre (FAO, 1994).

Les produits fermentés sont utilisés comme condiment pour donner une saveur de fermenté aux plats préparés.

### **Le tambadieng**

Le tambadieng est préparé à partir de petits poissons pélagiques côtiers. Il est fermenté, séché entier sans faire l'objet d'éviscération et d'étêtage ; il est simplement écaillé. Il est fermenté de la même façon que le guedj. La seule différence est que la quantité de sel utilisé est plus importante.

#### **b) Le poisson salé séché (Sali)**

Le salage séchage comporte deux phases : la préparation du poisson avant salage et salage séchage proprement dit.

En ce qui concerne la préparation, après réception dans des bacs propres, le poisson est écaillé, étêté ou non, éviscéré soigneusement, ouvert sur le ventre en portefeuille, tranché de part et d'autre de la colonne vertébrale surtout pour les pièces épaisses, lavé, rincé et égoutté.

Après préparation, le poisson peut être salé selon deux variantes en fonction de la teneur en graisse. Le salage à sec pour les espèces maigres et le salage en saumure pour les espèces grasses.

Le salage à sec : le poisson préparé est salé par alternance de couches de poissons et de sel, étalé sur une plate forme dallée propre ou de préférence dans une cuve fermée pourvue de palette sur le fond et au niveau des côtés de trous d'évacuation. La quantité de sel nécessaire est de 30 à 40 % du poids frais. La durée de salage est trois jours. Il est recommandé d'utiliser du sel fin et du sel en gros cristaux dans une proportion de 2/1. A la sortie de la cuve de salage, le poisson est rincé, et le sel éliminé. Il est étalé ensuite sur des claies de séchage pendant trois à cinq jours. Le rendement se situe autour de 45%.

Le salage en saumure : il est recommandé pour les poissons gras. Le poisson préparé est salé dans une saumure (260g/1litre d'eau) et 2 litres d'eau pour 1 Kg de poisson. La durée de salage dans une saumure est de six à vingt quatre heures. Il est recommandé pour maintenir le degré de saturation de la saumure d'y plonger un petit sac de sel.

Après salage, le poisson est soigneusement égoutté et mis à sécher sur des claies pendant trois à cinq jours.

Il présente une couleur brun clair. Cependant avec le rajout de l'iode dans le sel, la Sali peut changer de couleur et devenir rougeâtre.

Les caractéristiques du poisson salé séché sont les suivantes :

1) Aspect:

- exempt de sel exsudé et de sable ;
- uniformément sec et crissant au pliage;
- couleur uniformément claire ;
- quasiment inodore ;
- absence de trace de sang particulièrement dans la région de la nuque ;
- texture de chair normalement compacte et non friable ;
- exempt en surface de moisissures, d'enduit visqueux ou de rouille.

2) Composition chimique :

- humidité: le taux maximum d'humidité formelle tolérable est de 35% du produit brut ;
- teneur en sel : le degré de sel peut varier entre 10 à 20% du produit, compte tenu de ce que ce taux doit être approximativement égal à la moitié de la teneur en eau du poisson sec ;
- azote basique volatil : pour tous les poissons autres requins et les raies le taux maximum est fixé à 2% et doit être exprimé en rapport de la matière azotée totale.

c) Les produits fumés et séchés

Le fumage au four amélioré comprend trois étapes :

Le préséchage : Il s'agit de déshydrater le poisson déjà préparé avec un feu doux. Cette étape dure une à deux heures.

La cuisson qui a pour objectif, de coaguler les protéines et rendre la chaire ferme. Cette étape nécessite un feu intense et dure une à deux heures.

Le fumage : la flamme est étouffée avec de l'eau et grâce à la fermeture des foyers et du dessus du four, des copeaux de bois sont intégrés dans le foyer pour favoriser la production de fumée. Cette étape dure, une à deux heures.

Il est important de préciser que de la première phase à la deuxième phase, le poisson est couché sur le dos, sur le grillage du four. Pendant le fumage, il est renversé donc couché sur le ventre.

Les caractéristiques du poisson fumé séché sont les suivantes :

1) Aspect:

- exempt de sable ou de débris végétaux ;
- uniformément sec et présentant au choc un son clair ;
- couleur uniformément brun clair ;
- odeur de poisson fumé sans relent nauséabond ;
- texture de chair normalement compacte, légère, sans travées creusées par des parasites ou larves de parasites ;
- absence de moisissures, d'enduit visqueux ou de parasites.

2) Composition chimique:

- humidité : taux maximum d'humidité formelle tolérable 30% du produit brut ;
- azote basique volatil : taux maximum fixé à 2% de la matière azotée totale.

Il est utilisé comme substitut de poisson frais ou condiment.

d) Les produits braisés séchés

Le poisson est étalé sur le côté au sol ou arrimé dans le four la tête engagée dans les mailles du grillage. Au sol, il est couvert de paille puis braisé avec du feu assez intense. Au four, le combustible (paille, branchage etc) est introduit dans le foyer et allumé. La durée de braisage au four est de trente à quarante minutes.

Les produits braisés sont utilisés comme substitut de poisson frais ou comme condiment.

Les caractéristiques du poisson braisé séché dit Kétiakh sont les suivantes :

1) Aspect :

- exempt de sable ou de débris végétaux divers uniformément sec, couleur brune ;
- odeur de poisson fumé sans relent nauséabond ;
- les morceaux de filets de poissons fermes et non friables, pas d'arêtes de poisson ;
- absence de moisissures, d'enduit visqueux ou de parasites.

2) Composition chimique :

- humidité : taux maximum d'humidité formelle tolérable 28% du produit brut
- azote basique volatil : 2% de la matière azotée totale.

e) Les autres produits séchés (ailerons, œsophage, opercule de murex, pagne, yokhos etc.)

Ils sont simplement séchés en l'état sauf les pagnes, les yokhos et les murex qui sont extraits d'abord de leurs coquilles avant séchage.

Ces produits peuvent être attaqués par les insectes s'ils ne sont pas bien conservés ou par des moisissures ils ne sont pas bien séchés.

Les ailerons sont surtout exportés vers les pays asiatiques où les plats à base de ce produit coûtent très chers.

Les autres produits sont utilisés comme substitut de poisson frais ou comme condiment. Les produits transformés sont vulnérables aux infestations par les insectes, ainsi qu'à la prolifération des moisissures en cas de mauvaises conditions de stockage et de conservation et lorsque le produit n'a pas été convenablement transformé, et s'émiette facilement lorsqu'il est manipulé sans précautions. Pour éviter son altération, il faut s'assurer de la bonne qualité de la matière première et des intrants et du respect des bonnes pratiques de transformation.

Aujourd'hui, seul le salé séché a fait l'objet d'un arrêté N°2348 du 23 mars 1957 fixant les normes d'un label de qualité. C'est arrêté compte tenu de son âge (48 ans) doit être revu sur bien des aspects. Mieux un seul texte devrait être pris portant les normes de label de qualité pour tous les produits transformés artisanalement. Ce texte portera notamment sur l'autorisation de production, de commercialisation, les normes d'hygiène et de salubrité, le schéma type d'aménagement d'un atelier de transformation artisanale des produits de la pêche.

En attendant le service des pêches se fonde sur les textes nationaux notamment le décret 69-132 du 19 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche (les produits transformés artisanalement ne sont pas pris en compte de manière détaillée et exhaustive), le décret 73-585 sur la profession de mareyeurs et les arrêtés 36-14 sur les établissements de pêche à terre et 92-48 sur les normes d'hygiène des navires.

En plus de ces textes nationaux, le service des pêches se fonde sur les textes CEE pour combler les insuffisances des textes nationaux puisque près de 60% des produits sont exportés vers l'Europe. Il s'agit notamment des Directives 91-493 CEE régissant la production et la mise aux normes sur le marché, 92-48 CEE portant agrément des navires de pêche, 93-48 portant sur les normes d'hygiène des industries agroalimentaires et le règlement 178-2002 portant sur le concept de traçabilité.

Concernant les emballages, ils doivent porter d'une façon très lisible, les indications suivantes:

- le nom, la raison sociale ou la marque déposée de l'atelier de fabrication du produit
- la lettre caractéristique de l'atelier de fabrication du produit
- la dénomination du produit, suivie de la mention "**Produit du Sénégal**" ;
- le mode de présentation ;
- le poids net à l'emballage, en gramme ;
- la date de fabrication, et la date d'expiration

- le conditionnement doit être approprié et ne doit pas contenir de l'air qui peut oxydé le produit.

#### 3.4.L'approvisionnement des unités de transformation en matières premières

En 2003, 118 830 tonnes de matières premières ont été transformées pour donner 39 610 tonnes de produits finis.

La matière première provient directement des pêcheurs ou par l'intermédiaire des mareyeurs. La matière première la plus disponible en grande quantité en dehors de l'hivernage (juillet à septembre) est la sardinelle pour la production de kétiakh.

Aujourd'hui, le problème de l'approvisionnement en matières premières des unités de transformation se pose avec acuité. En effet, avec la raréfaction des ressources halieutiques notamment les espèces démersales essentiellement destinées à l'exportation, les entreprises de pêche se sont orientées vers les espèces pélagiques traditionnellement utilisées comme matières premières pour la transformation artisanale et pour la consommation nationale en frais. La demande est devenue très forte par rapport à l'offre d'où une augmentation des prix des matières premières et par ricochet des produits finis.

Les entreprises d'exportation de produits frais ayant un pouvoir d'achat plus élevé s'accaparent d'une bonne partie de la production. Les transformatrices se contentent du reste. Les produits transformés artisanalement étant destinés essentiellement aux populations à faible revenu, la demande devient faible

#### 3.5.Le marché et la consommation des produits transformés

En 2003, 39 610 tonnes ont été transformées artisanalement au Sénégal pour une valeur commerciale de 10,240 milliards de F CFA. On note une progression de la production de 39,60% par rapport à l'année 2002. Jusqu'en 2004, le Sénégal n'a pas encore fait recours aux importations de produits transformés pour satisfaire sa demande intérieure. Cependant, le Sénégal importe des pays voisins les produits frais pour les industries de transformation et les réexporte. Les déchets provenant de ces industries sont utilisés comme matières premières pour la transformation artisanale.

Les produits ainsi transformés sont destinés au marché local et étranger. La consommation de ces produits dépend de plusieurs facteurs :

- la position géographique des localités par rapport aux points de débarquement de produits frais est déterminant pour la qualité et le type de produits transformés consommés. En effet, la consommation de produits transformés est importante dans les régions de l'intérieur faiblement approvisionnées en produits frais. Dans les régions maritimes les produits transformés sont surtout utilisés comme substituts aux produits frais en cas de pénurie de ces derniers ;

- le prix est tout aussi déterminant dans la consommation des produits transformés car les populations de l'intérieur ayant un pouvoir d'achat moyen à faible ne peuvent pas s'approvisionner de produits dont le prix est élevé.

- la qualité organoleptique notamment la couleur dorée du produit est importante pour avoir un bon prix.

En effet, les clients préfèrent ce type de produit ; c'est pourquoi les transformatrices utilisent de l'huile de poisson pour badigeonner les produits en vue de les rendre doré.

Le contexte national de la consommation des produits transformés est favorable. En effet, avec la raréfaction des ressources halieutiques, les produits frais deviennent de moins en moins accessibles aux consommateurs à revenu moyen à cause des prix élevés. Ils se tournent vers les produits transformés. Il faut cependant noter que la raréfaction de la ressource engendre une augmentation du prix de la matière première et par ricochet le prix des produits transformés.

Au niveau international, la demande de produits transformés a augmenté de 2,32% pour l'Europe et de 37,87% pour l'Afrique. Par contre, pour l'Asie et l'Amérique, la demande a diminué respectivement de 49,92% et de 97,93% par rapport à 2002 (DPM, 2004). Il existe des opportunités d'affaires surtout en Afrique centrale, australe et occidentale. Il s'agira d'explorer ces marchés en prenant part aux foires internationales ou à d'autres rencontres commerciales.

### 3.6. L'organisation de la filière, les structures et les organismes d'appui

La filière de la transformation artisanale des produits de la pêche n'est pas encore bien organisée. Cette insuffisance d'organisation rend difficile l'accès aux marchés intérieurs et extérieurs. Aujourd'hui, l'accès à la filière est libre et gratuit. Le transformateur/trice n'a pas un statut. Il n'existe pas non plus une réglementation en matière d'exercice de la pratique de la transformation artisanale des produits de la pêche. Cette situation explique la multitude d'opérateurs économiques nationaux et étrangers qui interviennent de façon informelle dans la filière. C'est pourquoi il est difficile de contrôler l'implantation anarchique des sites de transformation, l'agencement des locaux suivant les principes d'aménagement des industries agroalimentaires, les équipements et le niveau d'entretien des locaux et des matériels de production (ONUDI et al, 2005).

Les acteurs de la filière de la transformation artisanale des produits de la pêche au Sénégal sont :

- **les organisations professionnelles**

Elles regroupent les différentes catégories de professionnels de la pêche artisanale (pêcheurs, mareyeurs, transformatrices) organisées en GIE, associations, fédérations et se situent aux niveaux local, départemental, régional et national.

Elles s'activent dans la représentation, la défense des intérêts de leur membre, le financement, l'aménagement et l'appui à la protection sociale (mutuelle de santé). Parmi les plus importantes dans la transformation artisanale et au regard de leurs interventions on peut citer :

#### **- La FENAGIE-Pêche**

Elle a mis en place en son sein une union nationale des opératrices qui regroupent essentiellement des femmes transformatrices localisées au niveau des régions de pêche maritime et continentale. Son programme de crédit alternatif a permis à de nombreuses femmes transformatrices et micro mareyeuses de bénéficier de crédits importants. Au chapitre de ses réalisations dans le domaine de la transformation on peut citer la mise en place de mutuelles d'épargne et de crédit autogérées directement par les femmes, la mise en place d'infrastructures de transformation et sociales de base (magasins de stockage, fours améliorés, claies, équipements divers). On peut citer également le renforcement des capacités professionnelles et politiques des femmes dans les domaines de la gestion, de la transformation artisanale, du marketing etc. La mise en place de mutuelle de santé.

La fédération a été créée par les pêcheurs le, 06 août 1990 à Joal, micro-mareyeuses et transformatrices des produits de la pêche. La FENAGIE PÊCHE est membre du CNCR (Conseil National de Concertation et de Coopération des Ruraux).

Elle est présente dans plusieurs régions du Sénégal: Dakar, Thiès, Saint-Louis, Kaolack, Fatick, Ziguinchor, Kolda, Louga Les pêcheurs, micro mareyeuses des transformatrices s'organisent en GIE, appelée Union de base qui se regroupe ensuite en Union locale. Les Unions locales se regroupent en Fédération Départementale, puis Régionale et finalement, en Fédération Nationale d'où FENAGIE PÊCHE. La fédération compterait 53 GIE représentant près de 25 000 membres.

La Fenagie Pêche a deux principaux partenaires ADPES et NOVIB • **ADPES** (Association pour une Dynamique de Progrès Économique et Social) qui dès le début leur a offert un siège et a financé certaines sessions de formation et de réflexion sur les stratégies de développement. De même, elle leur a accordé une ligne de crédit.

- **NOVIB** Hollande a financé à deux reprises des programmes qui lui sont soumis notamment en matière d'équipement de formation et de mises en place de mutuelle d'épargne et de crédit.

- Par ailleurs, les Fonds Suisse et Belge ont accordé 100 millions pour un programme de mutualisation.

Sept mutuelles sont déjà créées à Joal, Mbour, Saint-Louis, Foundioune, Ndangane Sambou, Missira, Rosso Sénégal, Ndionbotou. La Fédération se propose d'installer chaque année 3 mutuelles, grâce aux fonds alloués par NOVIB.

Les membres peuvent bénéficier de crédit par l'intermédiaire de l'Union Locale. Depuis 1999, La mutuelle de Mbour a distribué près de 133 millions.

Son adhésion au CNCR a favorisé le développement de la fédération qui a bénéficié d'appui institutionnel :

- > Mise en place d'un système alternatif d'épargne-crédit.
- > Séminaire de formation sur le renforcement des capacités de gestion des organisations (1997).
- > Séminaire sur l'exploitation et la gestion durable des ressources halieutiques.
- > Session de formation sur les techniques de transformation des produits halieutiques.
- > Session de mise à niveau d'animateurs et animatrices relais pour accompagner les Unions de base.
- > Acquisition du centre de mareyage de Rufisque.
- > Quelques équipements et infrastructures: fours, claies, bacs, caisses isothermes, moteurs et pièces détachés pour les pirogues.

#### **-la FENATRAMS :**

La fédération a été créée en 2001. Le nombre d'adhérents est estimé à 10 000. La structure est entièrement composée de femmes. Les réunions se déroulent tous les deux mois, alternativement, dans toutes les régions. Elle est présente dans les régions de Dakar, Thiès, St-Louis, Louga, Fatick, Kaolack, Ziguinchor, Tamba. Il y a un bureau dans toutes les régions concernées. Chaque bureau est composé d'une présidente, d'une vice-présidente, d'une trésorière, d'une secrétaire, d'un commissaire aux comptes, et d'une chargée de l'organisation. Bien que le siège de la fédération se trouve à Dakar, la présidente nationale réside à Mbour.

#### **Ses partenaires sont :**

- > **Ministère de la pêche** (financement d'une formation axée sur l'hygiène et la qualité dans les différents sites)
- > **Papes**: formation en leadership des femmes transformatrices des produits de la pêche.
- > **Ancar** : formation et appui technique des transformatrices de Thiaroye par exemple.

#### **FENATRAPOMER:**

Elle a été créée le 13 mars 1999 (sous l'impulsion du PROCELOS/CILSS). Elle est composée d'hommes et de femmes pêcheurs et mareyeurs à travers 10 fédérations nationales, 30 fédérations

départementales, 90 fédérations d'arrondissements. La Fédération compterait ainsi plus de 3 500 GIE de mareyeurs, transformateurs et pêcheurs.

Ses objectifs sont :

- fournir des produits de meilleure qualité, notamment pour l'exportation,
- augmenter la production de la filière et faciliter l'introduction d'innovations,
- aménager les sites de débarquement,
- améliorer l'approvisionnement du marché intérieur,
- aider les femmes à se doter de moyens de production (équipements), de commercialisation, de stockage,
- appuyer la formation des groupements en gestion.

#### • **Les institutions étatiques**

Le Ministère de l'Economie Maritime à travers ses directions, projets et services déconcentrés a réalisé des interventions significatives dans la transformation artisanale de produits halieutiques. Parmi celles-ci on peut citer :

- la formation des transformatrices dans différents domaines (gestion, alphabétisation, hygiène qualité, transformation
- l'aménagement de sites de transformation (mise en place d'infrastructures et d'équipement
- l'octroi de crédit aux femmes transformatrices par le biais de la ligne de crédit domiciliée à la Caisse Nationale de Crédit Agricole du Sénégal (CNCAS).
- la facilitation dans la mise en place de mutuelles d'épargne et de crédit par les transformatrices.

Le Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat, le Ministère de l'entrepreneuriat féminin interviennent dans le financement et le conseil des transformatrices.

#### • **Les Organisations Non Gouvernementales**

##### **ENDA GRAF SAHEL**

Dans le cadre de programme d'appui aux femmes transformatrices de produits halieutiques, ENDA GRAF SAHEL, a développé des formations sur les plans politique et professionnel, aménagé des sites de transformation artisanale et mis en place de fonds de crédit. Elle a accompagné l'UNO - FENAGIE Pêche dans la coproduction d'un plan stratégique. A travers son programme Infoconseil apportent des conseils aux femmes transformatrices notamment sur le plan commercial.

##### **ENDA Dialogue Politique Prospectives**

Elle s'est investi dans la promotion du genre, a appuyé les femmes transformatrices en terme d'infrastructures, d'équipement et de financement ;

##### **Association de Développement pour le Progrès Economique et Social (ADPES)**

Seule ou en partenariat avec des organisations professionnelles, il a mis en place des mutuelles d'épargne et de crédit et octroyé des financements aux femmes transformatrices. Elle compte également à son actif, des activités de formations dans le domaine de la gestion et de la microfinance

##### **EWA**

Cette ONG autrichienne intervient dans l'aménagement des sites de transformation, dans l'épargne et le crédit par la mise en place de mutuelles d'épargne et de crédit, de fonds de roulement et dans le renforcement des capacités professionnelles des transformatrices.

**GRET** : créé il y a trente ans, il a pour missions :

- de mettre en œuvre ou apporter un appui à des projets de terrain qui ont des impacts durables pour les populations ;
- de produire à partir de la pratique, des références techniques, méthodologiques, stratégiques et les mettre à disposition des acteurs du développement au sud et au nord ;
- -renforcer les compétences et les capacités des acteurs et organisations nationales;
- de contribuer aux politiques nationales de développement et aux politiques internationales de coopération.

Il existe d'autres ONG qui interviennent dans le secteur il s'agit :

- West African Association for Marine Environment (WAAME)
- Western African Marine Ecoregion (WAMER)
- West African Association for the Development of Artisanal Fisheries (WADAF)
- Union Internationale de la Conservation de la Nature (UICN)
- L'Association Conseil pour l'Action (ACA)

- **Les instituts de recherche et laboratoires d'analyses**

L'Institut de Technologie Alimentaire (ITA), l'Institut de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération (IRD), le Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques mènent des recherches sur les nouvelles technologies de transformation.

L'Ecole Supérieure Polytechnique (ex ENSUT), l'Institut InterEtat de Médecine Vétérinaire à travers leur laboratoire offrent des services d'analyse et contrôle de la qualité des produits transformés.

Le Centre de Recherche Océanographique de Dakar-Thiaroye (CRODT) qui mène des recherches sur l'environnement et le milieu, sur les moyens de production et sur l'aménagement et la gestion des ressources halieutiques.

- **Les programmes sous régionaux et régionaux**

Au niveau sous régional, il existe INFOPECHE qui est une organisation intergouvernementale qui s'occupe d'information et de coopération pour la commercialisation des produits de la pêche en Afrique ainsi que le programme régional Afrique de l'ouest de valorisation des captures de la pêche artisanale initié dans le cadre de la convention de Lomé (UE-ACP pour les 16 pays d'Afrique de l'ouest. Tous les deux programmes ont leur siège à Abidjan en Côte d'Ivoire.

Au niveau continental, il existe le Programme de Moyens d'Existence Durable dans la Pêche (PMED) qui concerne plusieurs pays africains dont le Sénégal financé par la coopération anglaise et exécuté par la FAO. Ce programme appuie la filière de transformation des produits de la pêche. Son siège se trouve à Cotonou au Bénin.

- **Les agences de coopération et de développement**

Elles interviennent dans le financement des infrastructures, des équipements dans le secteur de la pêche

- Agence Française de Développement (AFD)
- Coopération des Pays-Bas
- Coopération Autrichienne
- Coopération Japonaise
- Coopération Espagnole

- Les organismes internationaux qui interviennent dans l'appui financier et matériel des acteurs
  - Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture/ Programme des moyens d'Existence Durable (FAO/PMED)
  - Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUUDI)
  - Fonds pour l'Environnement Mondial (FEM)

- **Les projets de l'Etat**

- L'ANCAR qui intervient dans l'appui conseil agricole et rural, l'analyse diagnostic, la planification, le renforcement des capacités, l'intermédiation et le suivi-évaluation
- Programme d'Appui à la Pêche Artisanale sur la côte Sud (PAPA/SUD) qui intervient dans la construction des infrastructures (quai de pêche, site de transformation), la formation des professionnels et leur équipement.

- **Les projets d'appui**

Ils favorisent l'accès des micro et petites entreprises à des services de conseil et aux formations utiles à leur développement.

- Projet des Micros Entreprises Rurales (PROMER)
- Le Projet d'Appui aux Opérateurs/trices de l'Agroalimentaire (PAOA)
- Projet Infoconseil MPEA

- **Les services techniques déconcentrés**

Ils appuient, conseillent, forment, sensibilisent et équipent les transformatrices

- Les Services Régionaux des Pêches et de la Surveillance (SRPS)
- Les Services Départementaux des Pêches et de la Surveillance (SDPS)
- Les Postes de Contrôle des Pêches et de la Surveillance (PCPS).

- **Les collectivités locales**

Elles construisent et équipent les transformatrices.

- Les régions
- Les communes
- Les communes rurales
- Les communautés rurales

Les projets en cours au niveau du Ministère de l'Economie Maritime en charge de la transformation artisanale des produits de la pêche

Le Projet d'Appui à la Pêche Artisanale dans les régions sud (PAPA sud) qui construit des infrastructures pour la transformation artisanale des produits halieutiques et les équipe, des quais de débarquement etc.

Le Projet d'Appui à l'Entreprenariat Féminin dans la Transformation et l'Hygiène des Produits de la mer qui est prévu dans le cadre du programme intégré du Sénégal (PIS II) dans le secteur de la pêche. Ce projet dont la deuxième phase va démarrer bientôt concerne le renforcement des capacités des femmes transformatrices des produits de la pêche, l'amélioration qualitative et quantitative des équipements des sites.

Il existe un programme de renforcement des capacités techniques des transformatrices au niveau de toutes les régions maritimes du Sénégal initié par le Ministère de l'Economie Maritime et qui est en cours.

Il est prévu de mettre en œuvre un programme d'alphabétisation fonctionnelle des professionnels de la pêche initié également par le Ministère de l'Economie Maritime.

Concernant les espaces de concertation, le CONIPAS a été mis sur pied en 2003 pour combler cette lacune. En effet, un des objectifs du CONIPAS est de constituer un cadre de conciliation des intérêts des différentes catégories professionnelles de la pêche artisanale et de défendre des principes d'une gestion durable des ressources mais aussi d'être un interlocuteur devant les autorités pour mieux défendre les intérêts généraux du secteur de la pêche.

Cependant, le CONIPAS ne regroupe pas encore toutes les organisations faitières du secteur de la pêche.

### 3.7. Les créneaux et les produits porteurs

Concernant le marché extérieur, le marché asiatique notamment celui des pays comme le Japon, Taïwan, Singapour sont très rémunérateurs. L'exemple de l'aïliron de requin est édifiant. Le Kg est vendu très cher et peut coûter jusqu'à plus de 35 000 F CFA. Ce sont des marchés qui demandent aussi beaucoup de mollusques bivalves (huîtres, moules, murex, etc) mais aussi des céphalopodes (seiches, poulpes). La volute est très prisée dans cette région. Il serait intéressant de voir quelles méthode de transformation artisanale de volute pourrait les intéresser. Il est donc possible de trouver des créneaux pour ces espèces. Cependant, ce sont des marchés très exigeants en qualité et en hygiène et salubrité.

Le braisé séché non salé (kétiakh) utilisé pour l'alimentation des poissons en aquaculture est aussi un créneau porteur, car l'aquaculture a de l'avenir avec la raréfaction du poisson. Toutefois, la composition biochimique de ces aliments doit répondre à certaines normes notamment la teneur en protéine qui doit être supérieure ou égale à 65%.

Le salé séché est très demandé dans les pays de l'Afrique centrale comme le Congo et en Afrique occidentale comme le Ghana.

Le poisson fumé comme le bonga et le métorah est aussi demandé dans les marchés à dimension sous régionale comme celui de Zérékhoré en Guinée.

Sur le marché intérieur, le fermenté séché (guedj) obtenu à partir des espèces comme la courbine est très demandé surtout à Dakar. Le braisé séché est très demandé dans les régions qui n'ont pas de façade maritime comme celles de Kaolack, Tambacounda, une partie de Fatick, une partie de Louga.

Le Tableau 4 récapitule les types de produits et leurs principales destinations

Tableau 4 : Principales destinations des produits transformés

Numéro	Produits transformés	Destinations (intérieurs du pays)	Destinations (extérieurs)
01	Salé séché		Congo, Ghana
02	Poisson fumé(bonga métorah)	Région de Dakar	Burkina Faso, Guinée Conakry
03	Farine de poisson	Région de Dakar	Ghana, Bénin
04	Aileron	-	Chine, Gambie
05	Braisé séché	Toutes les régions du Sénégal	Mali
06	Fermenté séché	Toutes les régions, Dakar en particulier	France, Côte d'Ivoire, Mali
07	Pagnes, toufa, yokhoss	Les régions de Ziguinchor, Fatick, Thiès et Dakar	France
08	Cymbium entier	-	Chine, Japon, Corée
09	Yéet	Les régions nord et centre du pays	

Source : Les résultats d'enquête

#### IV. Les contraintes de la filière de la transformation artisanale des produits de la pêche.

##### 4.1. Au niveau des aménagements

Les sites de transformation artisanale des produits halieutiques présentent souvent certaines insuffisances et manquements dont :

- le manque d'hygiène et de salubrité des sites, des équipements (claires, bacs, bassins) des outils de travail, des personnes qui y travaillent ;
- l'insuffisance en équipements a été signalée par en moyenne 46,7% des transformatrices interrogées dans les quatre sites enquêtés.
- le manque d'aménagement des sites conformément aux principes du codex alimentarius en la matière à savoir la marche en avant, le non entrecroisement des courants de circulation, la séparation des secteurs souillés des secteurs non souillés est noté à Mbour et à Kayar;
- le manque d'eau courante, d'électricité caractérise certains sites ;
- l'absence de clôture du site est aussi notée à Mbour et à Kayar ;
- l'absence d'infrastructures d'accompagnement : Infirmierie, garderie d'enfants, abris de repos, salle de réunion, entrepôts, magasins etc. surtout pour les grands sites

##### 4.2. Au niveau de l'approvisionnement

L'accès des transformatrices aux matières premières et intrants en qualité et en quantité est difficile. Cette contrainte majeure est due à la rareté de la ressource, à la concurrence dont les femmes sont victimes de la part des mareyeurs et industriels sur les produits qui jadis étaient exclusivement destinés à la transformation artisanale, à l'inorganisation des actrices, à la méconnaissance de toutes les sources d'approvisionnement et enfin à l'insuffisance de leur capacité financière.

##### 4.3. Au niveau des actrices

Les transformatrices déplorent une insuffisance de leur capacité politique, professionnelle et organisationnelle.

Au plan politique, elles sont confrontées à un déficit de capacité en négociation, communication et lobbying. Même si elles connaissent leurs difficultés, elles ont du mal à les

problématiser, à lire leur environnement et à comprendre les mécanismes sur lesquels se fondent les décisions politiques qui les concernent.

Au plan professionnel, on note un défaut de maîtrise des bonnes pratiques de transformation artisanale des produits halieutiques. Les règles de gestion financière et comptable simplifiée ne sont pas maîtrisées. Les femmes ont des difficultés à calculer leur prix de revient et à établir leur compte d'exploitation pour en tirer toutes les conséquences et prendre les mesures qui s'imposent. La gestion de l'épargne et du crédit pose souvent problème même si les femmes sont réputées solvables et bonnes payeuses. Elles confondent généralement, compte courant et compte d'épargne, caution et apport personnel, amortissement linéaire et dégressif.

Au plan organisationnel, les règles de gestion ne sont pas bien connues. Les responsables ne connaissent pas leurs fonctions, les organes ne sont pas régulièrement renouvelés, les réunions se tiennent rarement, la démocratie interne a du mal à fonctionner, la caution solidaire au lieu de renforcer la solidarité, est source de déliance.

Les aménagements de transformation sont mal gérés. Les infrastructures et équipements ne sont pas régulièrement entretenus. Leur renouvellement n'est pas aussi assuré à cause de l'absence d'un fonds d'amortissement.

Au niveau des stocks, la comptabilité des stocks n'est pas bien tenue, à cause d'un défaut d'organisation et de l'absence de traçabilité.

Enfin l'accès au métier de transformatrice est libre et gratuit et non réglementé.

#### 4.4. Au niveau de la commercialisation

Les femmes transformatrices sont confrontées à des difficultés de commercialisation de leurs produits. Elles ne maîtrisent pas l'information commerciale, les prix, les circuits de distribution. L'insuffisance de la qualité de leur produit constitue une entrave sérieuse. Elles sont concurrencées au Sénégal par des étrangers qui transforment sur place le produit ce qui limite leur part de marché dans la sous région. Elles sont aussi confrontées aux difficultés d'accès au marché international plus exigeant à cause des barrières liées aux normes d'hygiène et de qualité, aux tracasseries administratives dont elles sont victimes à l'exportation. Les commandes ne sont pas parfois honorées à cause de la rareté de la matière première.

Les difficultés liées au transport ne facilitent pas l'écoulement des produits en particulier au niveau des îles.

L'absence d'emballage et de conditionnement limite l'accès des produits à des marchés porteurs (grande surface et exportation).

#### 4.5 Au niveau réglementaire

Il n'existe pas encore de textes réglementant spécifiquement la transformation artisanale des produits de la pêche, l'autorisation de production, le schéma type d'aménagement, les normes d'hygiène et de salubrité, l'autorisation de commercialisation etc.

La transformation artisanale était longtemps considérée comme une activité marginale et les produits transformés étaient surtout destinés à la consommation locale. Aujourd'hui que le marché extérieur exigeant en qualité est ciblé, il y a lieu de réglementer la filière.

## **V Recommandations**

### 5.1. Au niveau des aménagements

Les sites de transformation doivent être bien aménagés (infrastructures et équipement):

Préalablement à la construction d'une unité de transformation artisanale de produits halieutiques, il faut toujours prendre soin de concevoir un plan d'aménagement. Une attention particulière doit être accordée au choix de l'endroit qui doit être non exposé aux inondations, accessible, loin de toutes sources de pollution, proche des réseaux d'électricité et d'eau. Sur le

plan conception technique et sanitaire, il est indispensable de respecter deux principes fondamentaux : la séparation des secteurs propres et des secteurs sales et la marche en avant (Cf. Plan type d'aménagement d'un site de transformation en annexe II). Les prescriptions pour les infrastructures doivent aussi être respectées. Il s'agit entre autres de locaux spacieux et adaptés, des surfaces lisses et non glissantes, un système adéquat d'assainissement pour la gestion des ordures et des eaux résiduaires. Les équipements doivent être appropriés et bien conçus c'est-à-dire non déformables, non corrosifs, faciles à nettoyer et à désinfecter. Au regard de tout ce qui précède, un site bien conçu, doit comprendre au moins, en plus des principes déjà évoqués, une clôture, une aire de réception dallée et couverte, une aire de parage dallée et couverte, une aire de séchage dallée avec un mur de garde, un magasin de stockage et hall d'emballage suffisamment spacieux et bien aéré, des installations sanitaires comprenant suffisamment de toilettes, de WC, de vestiaires et même de buanderie. Tout le sol, doit être dallé. La présence de fours bien conçus sous toit si possible devrait être une priorité là où le braisage domine. Ne jamais oublier la réalisation d'abris de repos. D'autres infrastructures sociales (salles de formation et de réunion, garderies d'enfants et infirmeries devraient être intégrées au plan d'aménagement.

A titre d'exemple, on se propose de donner des indications par rapport à l'investissement nécessaire à l'aménagement et à l'équipement d'une unité type de transformation artisanale des produits halieutiques qui a les caractéristiques suivantes : superficie de 2000m<sup>2</sup>, où s'activent 150 personnes avec une capacité de production de 30 tonnes de produits finis par mois peut coûter entre 70 et 80 millions.

A titre indicatif, voici la valeur de certains infrastructures et équipements.

- terrain : 15 000 FCFA/m<sup>2</sup>. NB : assez souvent le terrain est mis gratuitement à disposition des transformatrices ;

- viabilisation du terrain : 2 à 5 millions selon l'état du terrain

#### Infrastructure

- clôture : 30 000 F CFA/mètre de mur de 2 mètres de hauteur
- aire de réception : 2 millions
- hangar de parage compartimenté : 5 millions
- magasin stockage : 4,5 millions
- aire de séchage (02) : 3 millions
- toilette, vestiaire : 6 millions
- abri de repos (05): 1 million
- local polyvalent : 3 millions
- loge gardien : 500 000
- four (10) : 500 000/unité
- magasin pour le matériel : 1,5 million
- assainissement : 3 millions

#### Equipements :

- claies de séchage (100) : 65 000/unité
- bac de manutention 60 litres (20) : 13 000/unité
- bac de fermentation en plastique de 500 litres (50): 127 000/unité
- bac de lavage de 500 litres (10) : 125 000/unité
- bac de salage (05) : 122 000/unité
- bascule (01) : 500 000/unité (occasion en bon état)
- palette (10) : 10 000/unité
- brouette (05) : 17 000/unité
- table de parage (20) : 25 000/unité
- conteneur à déchet (01) : 200 000/unité

- matériel de parage et autres équipement accessoires (gants, couteaux, bottes etc.) : 500 000

### 5.2. Au niveau de l'approvisionnement

Les transformatrices doivent contribuer à la protection des juvéniles en refusant de les acheter auprès des pêcheurs ou mareyeurs. Cette attitude positive contribuera à protéger la ressource ;

Les transformatrices doivent s'organiser pour résister à la concurrence ce qui va leur faciliter l'accès aux matières premières et intrants de qualité. L'organisation peut porter sur la mise en place de commissions achat au sein des organisations de transformatrices, à la mise en place d'une centrale ou coopérative d'approvisionnement.

Cette action responsabilise entièrement les transformatrices elles-mêmes, mais aussi interpelle la responsabilité de l'Etat, des organisations professionnelles et les partenaires au développement.

En outre, la mise en place d'un fonds de crédit par les acteurs concernés spécialement adapté aux activités de transformation permettra aux femmes d'accéder plus facilement aux matières premières. Les mutuelles d'épargne et de crédit constituent des instruments qui contribuent au renforcement de la capacité financière des femmes;

La facilitation de l'accès des femmes aux informations relatives à la disponibilité des matières premières et intrants par l'information, l'éducation et la communication (IEC), par les visites d'échange, la participation aux foires et la mise en place d'un système informatique de gestion de l'information (par exemple un observatoire). Les organisations professionnelles dont relèvent les femmes transformatrices, l'Etat, les ONG et les partenaires au développement sont interpellées. Les programmes d'appui aux femmes doivent prendre en compte cette préoccupation qui en fait est un élément de viabilité des programmes d'appui aux femmes.

L'Etat, dans le cadre de l'aide aux sinistrés en vivres doit penser à acheter les stocks des transformatrices qui ont des problèmes d'écoulement.

### 5.3. Au niveau des actrices

Les acteurs doivent mettre en œuvre un programme adapté de renforcement des capacités des femmes transformatrices sur les plans politique, professionnel, et organisationnel.

A ce niveau l'accent devrait être mis sur les bonnes pratiques de transformation et de gestion. Des situations d'apprentissage mutuel plus valorisantes doit être mises à profit. Sous ce rapport, on peut penser à des ateliers de recherche-action, des voyages d'études. La formation devrait se dérouler en milieu réel pour faciliter les acquisitions et une meilleure adaptation des messages aux réalités. Tous les acteurs sont interpellés pour mettre en œuvre ces actions.

Les gouvernements des pays de la sous région doivent favoriser la mise en réseau des femmes transformatrices aussi bien au niveau national que sous régional.

Un espace de discussion entre les MPEA et l'Etat sur des questions qui concernent l'avenir du secteur notamment la fiscalité, la réglementation etc. par les acteurs doit être créé par l'Etat sénégalais.

L'accès au métier de transformatrice doit être réglementé par l'administration des pêches par la délivrance de carte professionnelle de transformatrice.

#### 5.4. Au niveau de la commercialisation

Les transformatrices doivent maîtriser les informations commerciales par la mise en place d'un observatoire commercial.

Les acteurs doivent encourager la recherche sur les types d'emballage et de conditionnement appropriés pour une meilleure conservation et présentation des produits.

Les transformatrices devraient mettre en place une centrale d'achat des produits transformés cogérée à des échelles significatives.

Les transformatrices doivent prendre part aux rencontres commerciales internationales, régionales et sous régionales comme les foires en vue de nouer des contacts et créer un bulletin qui donne essentiellement des informations commerciales et qui repose sur un partenariat large et diversifié.

Une intégration doit avoir lieu en amont entre les transformatrices les pêcheurs pour régler les problèmes d'approvisionnement et en aval intégrer les clients et les transformatrices pour régler les problèmes d'écoulement en leur permettant de prendre part aux capitaux s'il s'agit d'une société de capitaux.

#### 5.5. Au niveau réglementaire

L'administration des pêches devrait initier des textes fixant les normes de label de qualité de tous les produits halieutiques transformés artisanalement mais aussi l'autorisation de commercialisation, de production et de mise en œuvre du schéma d'aménagement, d'accès au métier de transformatrices. Ces textes devraient s'inspirer des directives de la CEE en la matière puisque la plupart des normes s'inspirent du codex alimentarius élaboré par les européens.

Une fois les textes adoptés, l'administration des pêches devra développer des séances de formation, de sensibilisation des acteurs de la filière.

#### 5.6. Les produits intéressants sur le marché

Un certain nombre de produits très intéressants du point de leur prix mais aussi très demandés sur le marché méritent d'être explorés. Il s'agit de :

- de la **farine de poisson** très demandée par les aviculteurs et les pisciculteurs. Ces derniers sont de plus en plus nombreux avec la raréfaction de la ressource. La farine de poisson réduit les déchets et les pertes post captures ;
- des **huiles de foie** demandées par les industries cosmétiques et pharmaceutiques au niveau surtout de la France ;
- des **vessies natatoires** demandées en Asie et transitent par la Gambie et destinées à la consommation ;
- des **onglets de toufa** demandés en Arabie Saoudite pour des parures ;
- des **écailles séchées** demandées en France pour les industries pharmaceutiques et cosmétiques ;
- des **coquilles** de mollusques bivalves utilisées comme matériaux de construction au Sénégal ;
- des **estomacs et œsophages** séchés destinés à la consommation. La grande Bretagne en importe des quantités importantes.

A l'occasion d'une étude approfondie, il serait important d'analyser les techniques de transformation de ces produits nouveaux cités au point 5.6, mais aussi d'analyser peut être leur composition chimique. Et envisager de les inclure dans les textes qui seront pris pour réglementer la filière.

L'autre aspect qui mérite d'être analysé de manière approfondie, est la transformation des coquillages dans les îles en vue de maîtriser les techniques et la socio-économie de cette filière qui joue un rôle important dans ces zones.

Enfin, l'aspect commercialisation y compris les emballages et conditionnements appropriés mérite d'être approfondi. En effet, la commercialisation devrait être aujourd'hui la préoccupation première des acteurs du secteur. En d'autres termes il faudra réfléchir sur la forme d'organisation la plus à même de permettre un écoulement rapide de la production.

### Les personnes rencontrées ou interrogées par téléphone

1. **Joaquim Diatta**, Chef du Bureau de Contrôle des produits halieutiques à la DITP
2. **Moussa MBengue**, Chef de service départemental de la pêche et de la surveillance de Pikine
3. **Mamadou Goudiaby**, Chef de la Division Pêche artisanale à la DPM
4. **Mamadou Sarr**, Chef du poste de contrôle de la pêche de MBour
5. **Alassane Samba Diop**, Chef de service départemental de la pêche et de la surveillance de Kayar
6. **Diaba Diop**, chargée de la formation au niveau de bureau régional de Dakar de la FENATRAMS
7. **Madame Awa Djigueul MBengue**, Responsable de la centrale d'achat de la FENAGIE Pêche et assure la permanence de l'Union Nationale des Opératrices de la FENAGIE-Pêche (UNO-FENAGIE-Pêche).
8. **Abdou Salam Fall**, chef de service départemental des pêches et de la surveillance de Foundiougne
9. **Edouard Ndior**, Coordonnateur du GIE Santa Yalla de Ziguinchor
10. **Isidore Biagui**, Chef de service régional de la pêche et de la surveillance de Ziguinchor

## **Bibliographie**

DITP, 2005 - Feuille de route, 15 p

DPM, 2003 - Résultats généraux de la pêche maritime sénégalaise, 93 p

DEME et al., 2003 - Recensement des femmes transformatrices de la pêche artisanale sénégalaise. Doc. CRODT/PAPASUD, 170 p.

ENDA TM., 2001 - Impacts socio-économiques et environnementaux des politiques liées au commerce sur la gestion durable des ressources naturelles : Etude de cas sur le secteur de la pêche sénégalaise, 67 p.

FAO, 1994 - Le poisson fermenté en Afrique. Traitement, commercialisation et consommation. Doc. Technique sur les pêches 329.

NDoye F. et al., 2000 - Aperçu de la filière halieutique au Sénégal. Doc.Gret, Enda graf, Cnarc, 21 p.

ONUDI et al, 2005 - Etude d'identification des besoins pour la deuxième phase du programme intégré du Sénégal (PIS/II) dans la secteur de la pêche, 66p

### **Les sites Internet consultés**

[WWW.gouv.sn/sénégal/index.html](http://WWW.gouv.sn/sénégal/index.html): Données économiques sur le Sénégal

[www.infoconseil.sn/ressources.html](http://www.infoconseil.sn/ressources.html): Aperçu de la filière halieutique au Sénégal

[www.ausenegal.com/decouvrir/geo\\_cotes.htm](http://www.ausenegal.com/decouvrir/geo_cotes.htm): carte des côtes sénégalaises et carte administrative du Sénégal

[http://www.gret.org/ressource/pdf/plaquette\\_fr.pdf](http://www.gret.org/ressource/pdf/plaquette_fr.pdf): Missions du GRET

# ANNEXE I

## SCHEMA TYPE D'AMENAGEMENT D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION ARTISANAL DES PRODUITS DE LA PECHE.

