

MINISTERE DE LA PRODUCTION
SERVICE DES EAUX ET FORETS

••••••••••

Inspection Forestière du Nord

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

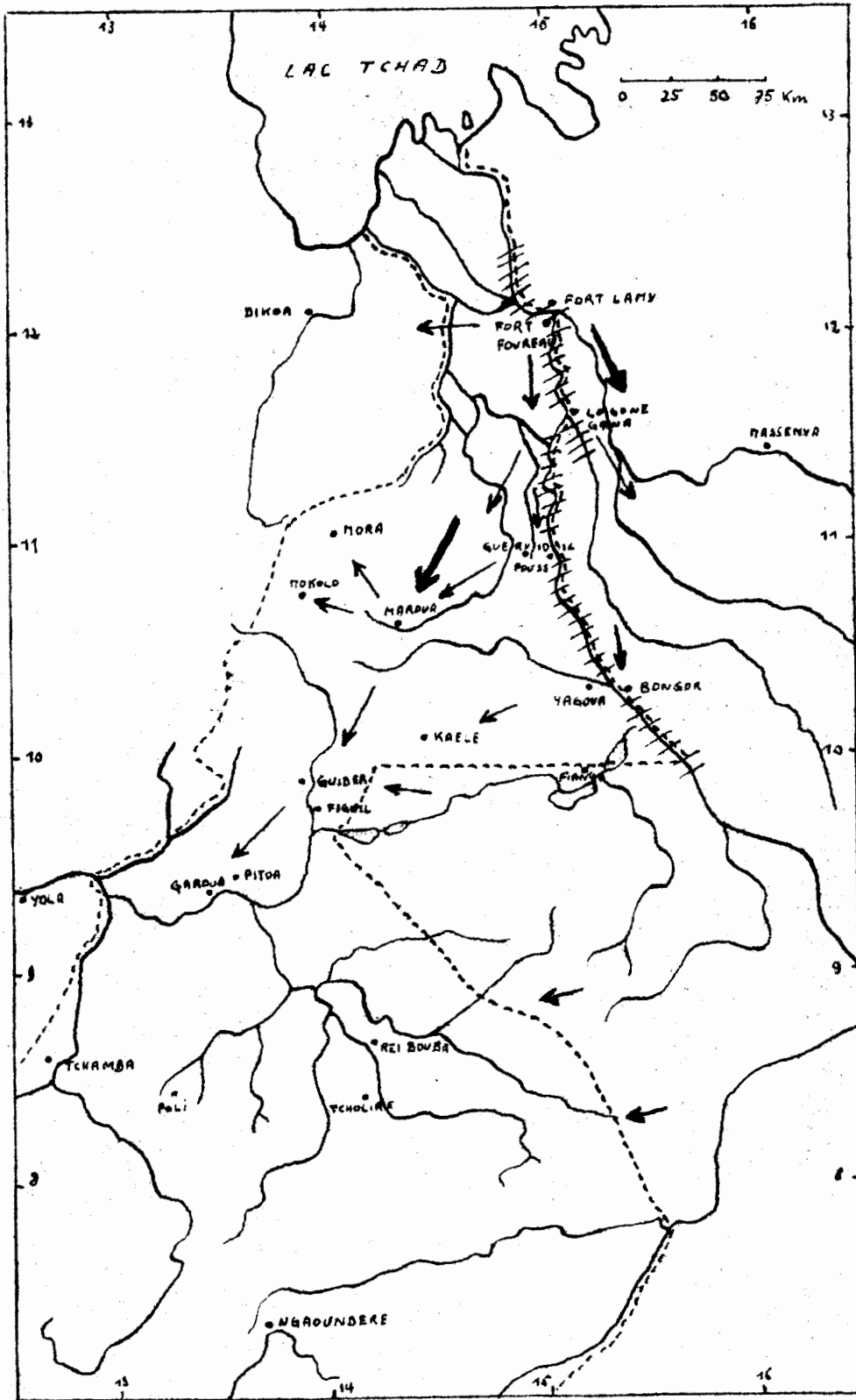
paix - travail - patrie

EVOLUTION ET EXTENSION DU COMMERCE DU "SALANGA"

par

A. STAUCH

GAROUA, juin 1960



////// principales zones de pêche du "salanga"

→ principaux circuits de commercialisation du "salanga"

A la suite de plusieurs déplacements dans les départements du Diamaré et du Mayo Danay, ainsi que d'une tournée à Yola et Maiduguri (Nigeria) il nous a été possible d'étudier l'évolution du commerce du "salanga". Ayant eu l'occasion à maintes reprises depuis 1954 de faire des études sur le commerce gros et détail du poisson, la fluctuation des prix, la transformation des modes de transport et du marché coutumier ancestral, il nous a été facile en discutant et interrogeant les commerçants, transporteurs et pêcheurs que nous connaissons, d'avoir les renseignements permettant d'étudier et d'analyser l'adaptation du commerce du salanga à une économie moderne au détriment d'un marché traditionnel révolu. A titre d'information générale, en introduction, nous expliquons sommairement ce qu'est le "salanga", ainsi que ses méthodes de pêche et de préparation.

Cette industrie du "salanga" n'intéresse que le Bassin Tchadien. Bien qu'existant dans le Bassin de la Bénoué, il n'y donne pas lieu à des pêches spéciales et ne s'y rencontre pas en bancs aussi denses et importants comme dans le Chari et le Logone, du fait que le "milieu" s'apprête moins bien aux migrations.

A. St.

GENERALITES

Sous le nom de "salanga" on désigne dans le Bassin Tchadien deux Characinidés du genre Alestes:

- Alestes dentex sethente (Cuvier et Valenciennes 1849),

- Alestes baremoze (Joannis 1835),

d'une taille pouvant atteindre 39 cm de longueur standard, les femelles étant généralement de 3 cm plus long que les mâles. (D'autre part Alestes baremoze a une croissance moins rapide que Alestes dentex sethente et une taille plus petite).

a) ORIGINE DU NOM "SALANGA"

Le professeur Monod dans son livre "l'industrie de la pêche au Cameroun" ne mentionne pas ce nom vernaculaire. Il est donc presque certain qu'à cette époque (1926) il n'existait pas! D'après les renseignements obtenus tant à Kousseri qu'à Fort Lamy, ce nom aurait fait son apparition qu'après la guerre de 1939 - 45, et, quant à son origine, deux versions ont cours, à savoir:

1° nom krech, importé par des Arabes venus s'installer à Fort Lamy en provenance de l'Est;

2° nom qui a été créé à l'arrivée des premiers pêcheurs du groupe ethnique Massa pour la pêche à la senne à bâtonnets de la saison sèche.

Personnellement nous pensons que la deuxième version soit juste, les premiers pêcheurs banana n'étant arrivés au "Bec de Canard" qu'en 1947.

En outre les noms vernaculaires suivants ont pu intervenir pour la création de ce nom:

langue kotoko: SSI, SFI, SILA,

" mougoun: ASELI, ASHDI,

" banana: TSHAKALA, SILEINA.

b) METHODES DE PECHE

Ces deux Alestes font des migrations longitudinales anadromes durant ~~ix~~ l'étiage et les pêcheurs, tant sédentaires, que nomades, sur le Bas-Chari comme sur le Bas- et le Moyen Logone, se sont spécialisés dans cette pêche. Les "kirdis" du groupe ethnique Massa les pêchent à la senne à bâtonnets multiples; les Kotokos emploient la grande "zény" ou la petite sakama; les

pêcheurs de race Kim et Sara se servent de la grande sakama à cornes.

c) PREPARATION DU POISSON

Le poisson est toujours séché au soleil, sans salage préalable. Toute fois deux façons différentes de préparation existent que nous appellerons:

1° méthode kotoko: les poissons sont écaillés, fendus par le dos, tête intacte, éviscérés et posés sur des claies;

2° méthode massa: le poisson est écaillé, fendu par le dos (tête également fendue), éviscéré, enfilé sur une baguette de Myragine africana, en brochette, tête vers le haut et ainsi séché au soleil.

Toute fois certains pêcheurs astucieux combinent maintenant ces deux méthodes afin d'obtenir un produit meilleur.

Cette préparation a lieu sur le banc de sable même, en bordure de l'eau, et est un travail réservé en principe aux femmes. Le "salanga" une fois séché perd environ 70 % de son poids frais.

d) COMERCIALISATION COUTUMIERE

Les poissons sont vendus après 3 à 6 jours de séchage (en fonction surtout de l'hygrométrie ambiante) à des commerçants de race Bornouan, Kotoko, Haoussa, Foulbé, Mandara, qui viennent sur les lieux de pêche.

Au début de la saison un poisson vaut 5 frs, en pleine saison 3 poissons sont vendus 10 frs et même dès fois 2 à 5 frs.

Fait curieux qu'il est intéressant de noter est que le poisson frais a la même valeur que le poisson séché.

Le poisson acheté est emballé, soit dans des paniers de forme ovale à claire voie en graminées (Vetiveria, Cymbobogon), soit en couffins de natte en feuilles de Hyphaene thebaica. Le long du Logone les marchés de transit se trouvaient à Zymado et Mazera. Sur ces deux marchés le poisson était reconditionné et revendu à des acheteurs du Diamaré et du Margui Wandala. Un autre centre très important se trouvait à Guirvidic, surtout au début de la saison sèche quand le Guerleo est navigable. Les Kotokos descendent alors en pirogue jusqu'à hauteur de cette agglomération et transportent, soit avec des ânes de location, soit à tête d'hommes les marchandises jusqu'au marché (5 km). Les ânes sont loués par les Mousgouns qui fréquentent ce marché.

De Guirvidic le poisson était dirigé sur Maroua d'où étaient approvisionnés les marchés secondaires de brousse (en général à dos d'ânes, avant la

guerre, durant la saison sèche, on pouvait voir des caravanes de dromadaires). Ce n'est que ces dernières années que le trafic se motorise peu à peu.

De Kousséri un petit tonnage de "salanga" est dirigé vers la Nigeria, mais c'est surtout le "banda" qui est commercialisé dans ce pays. On estime la production annuelle en "salanga" à environ 10.000 Tonnes pour le Bassin Tchadien.

LA NOUVELLE INFRASTRUCTURE ROUTIERE ET SON INCIDENCE SUR LE
COMMERCE DU POISSON

Depuis l'ouverture de la route à travers les yaérés permettant une liaison directe entre Fort Feureau et Maroua, les camions des commerçants locaux sillonnent journellement cette piste essayant de profiter au maximum de ce raccourci. Ainsi le "salanga" est acheté par des Kotokos ou des Bornouans (hommes et femmes) sur les bancs de sable aux pêcheurs "kirdis", reconditionné dans des couffins de natte et transporté par camion jusqu'à Maroua. Aussi les marchés de Mazera et de Guirvidic ont perdu l'essentiel de leur rôle de relai dans ce commerce durant la saison sèche.

Mais le tonnage commercialisé au Cameroun a beaucoup diminué du fait que la République du Tchad a ouvert une route permettant de rejoindre Logone-Gana durant plusieurs mois de l'année (presque toute la saison de pêche d'étiage), déviant ainsi un trafic qui était centralisé sur Guirvidic. De Logone-Gana les camions remontent à Fort Lamy ou se dirigent sur Bongor et Moundou (~~zones cotonnières~~ d'où le poisson est réimporté au Cameroun (zones cotonnières de l'arrondissement de Rey-Bouba, département de l'Adamaoua)

Une autre piste également employée par les commerçants de poissons est la digue Bongor - Gamsay.

De nombreux transporteurs camerounais qui avaient travaillé entre Mazera, Guirvidic, Maroua et d'autres centres importants du Nord Cameroun, font maintenant du transport entre Fort Lamy, Bongor et Moundou.

Alors qu'à Guirvidic durant les années 1955 à 1957, le jour de marché (samedi) on pouvait compter ~~plus~~ plus de cinquante camions venus charger du poisson (certains comptages ayant donné une commercialisation

5

de plus de 300 Tonnes de poisson pour un jour de marché), courant mai de cette année nous n'avons pu observer aucun camion chargé de poissons arrivant à Maroua en provenance de Guirvidic. Par contre des camions venant de Kousseri par les yaérés arrivaient chaque jour.

EMBALLAGES ET PRIX DE TRANSPORT

Il semble qu'actuellement une certaine standardisation se fait au point de vue emballages. L'emballage traditionnel de forme ovoïde, pratique pour le transport sur la tête ou pour former deux charges pour un âne, tend à disparaître sur les grands marchés, où on ne rencontre plus que des couffins de natte renfermant 1.000, 1.500 ou 2.000 "salangas". Pour les grossistes il est plus facile de discuter prix de cette façon. Suivant qu'un emballage renferme 1.000, 1.500 ou 2.000 poissons le prix de transport entre Kousseri et Maroua est de 400 frs, 600 frs ou 800 frs. Le commerçant qui possède moins de 10.000 poissons à transporter doit payer son transport 250 frs, alors que pour les autres le voyage du convoyeur est gratuit.

Pour les petites distances entre les marchés de gros et ceux de consommation les tarifs de transport varient entre 50 et 150 frs (voir notre rapport: Notes sur l'évolution du commerce de poissons dans le Nord Cameroun, déc. 1959).

PRIX

Tout comme pour les autres poissons (voir notre rapport sus indiqué) les prix de vente du "salanga" ont été fortement majorés. Alors que sur les lieux de pêche les prix sont restés les mêmes (voir: d) commercialisation coutumière). Sur un marché gros les 1.000 poissons valent actuellement de 6.000 frs à 7.000 frs; il y a deux années encore ces mêmes poissons ne valaient que 4.000 frs.

Cette augmentation peut s'expliquer de la façon suivante:

- 1° suppression de certains intermédiaires;
- 2° abandon des moyens de transport traditionnel (portage, ânes, pirogues) et adaptation à une vie commerciale moderne;

.../...

- 3° extension de ce commerce à des zones à cultures industrielles
(Ce n'est que l'année dernière que le "salanga" a été commercialisé pour la première fois à Tcholliré. En outre en décembre 1959 nous en avons trouvé sur le marché de N'Gaoundéré);
- 4° le "salanga" est très apprécié par les consommateurs, donc fortement demandé.

Nous avons notés les prix de détail suivants:

à N'Gaoundéré.....	4	salanga	valaient.....	25	frs
à Tcholliré.....	1	"	"	10	"
	6	"	"	50	"
à Maroua.....	3	"	"	20	"
à Guidder.....	6	"	"	50	"
	1	"	"	15	"
à Mokolo.....	6	"	"	50	"
	1	"	"	15	"
à Garoua.....	1	"	"	10	"

ASSOCIATIONS

Dans un rapport précédent (Notes sur l'évolution du commerce du poisson dans le Nord Cameroun, déc. 1959) nous avons attiré l'attention sur les associations, provisoires ou permanentes, qui pouvaient se former pour faciliter le financement des achats, organiser les transports, grouper des acheteurs, etc.

Ainsi M. Rogé, transporteur à Kousseri, s'est mis en "pool" avec des commerçants nigériens, appliquant le même système qui existe déjà pour les pèlerins de La Mecque. Il a l'exclusivité du transport du poisson entre Kousseri et Fotokol, poste frontière, où la marchandise est transbordée sur un camion appartenant à un sociétaire de la même association.

ANNEXE : Le Marché de Maiduguri

Les autorités nigériennes fédérales font actuellement un contrôle statistique pour connaître le tonnage approximatif qui est commercialisé ou qui transite à Maiduguri. Tenant compte de la situation géographique ils ont installé deux postes de contrôle:

- a) le premier sur la route de Fort Lamy à la barrière de police où tout véhicule entrant dans la ville est contrôlé quant à son identité et son origine,
- b) le deuxième a été placé sur la route du terrain d'aviation où le service de santé a installé une barrière sanitaire pour le contrôle des vaccinations.

Ainsi connaissant le ~~montant~~ tonnage importé via Forékol ainsi que celui qui est expédié vers le Sud de ce pays, il leur est facile de calculer approximativement les arrivages en provenance de Baga (où se trouvent les pêcheries nigériennes du Lac Tchad).

Nous avons eu l'occasion de rencontrer M. Wokoma, Federal Fisheries Officer de Lagos, qui nous a expliqué que le contrôle s'effectuait sur 24 heures en trois rotations de 8 heures chacune. En moyenne 50 tonnes de poissons sont expédiées quotidiennement vers les régions méridionales de la Nigeria. D'autre part il nous a expliqué qu'actuellement un programme de construction de cases pour le personnel des pêcheries est en cours à Baga ainsi que celui d'un laboratoire d'hydrobiologie. Le chantier de constructions navales de Makurdi (voir notre rapport: Commerce du poisson et industrie de la pêche en Nigeria, janv. 1960) construit un prototype de 45 pieds de long pour la pêche sur le Lac Tchad.

En principe le poisson qui transite à Maiduguri est du "banda". Toute fois sur le marché, qui est très important, nous avons vu des commerçants offrir du "salanga" à raison de 1/ les 4. Mais nous pensons que la commercialisation de ce dernier produit s'arrête à Maiduguri et ses environs et qu'il n'est pas expédié vers le Sud. D'ailleurs durant notre mission en décembre 1959 nous n'~~me~~ avons jamais pu en trouver.