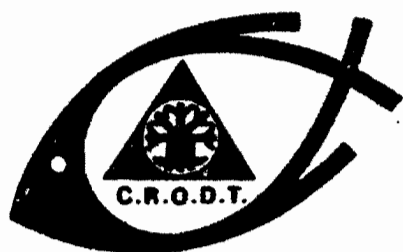


COMMERCIALISATION DU POISSON  
DANS LES REGIONS INTERIEURES DU SENEGAL

BILAN PROVISOIRE

M. KEBE  
C. CHABOUD  
M. FAYE  
M. DIOP



CENTRE DE RECHERCHES OCÉANOGRAPHIQUES DE DAKAR - TIAROYE

\* INSTITUT SÉNÉGALAIS DE RECHERCHES AGRICOLES \*

ARCHIVE

N° 142

DECEMBRE 1985

COMMERCIALISATION DU POISSON  
DANS LES RÉGIONS INTÉRIEURES DU SÉNÉGAL

-

BILAN PROVISOIRE

*par*

Moustapha KEBE<sup>(1)</sup>, Christian CHABOUD<sup>(2)</sup>,  
Mandiémé FAYE<sup>(3)</sup> et Madiabel DIOP<sup>(3)</sup>

R E S U M E

L'équipe de recherches en sociologie et économie des pêches du CRODT envisage de mener prochainement une étude sur la commercialisation du poisson à l'intérieur du Sénégal. Cette étude s'inscrit dans le cadre du vaste programme de recherches du Bureau d'Analyses macroéconomiques (BAME) de l'ISRA. Préalablement au démarrage des enquêtes, une pré-enquête de deux mois a été effectuée afin d'identifier de façon précise les marchés et les circuits de distribution du poisson.

La méthodologie d'ensemble est présentée avant l'analyse des résultats obtenus durant la pré-enquête sur la commercialisation du poisson dans les marchés de l'intérieur du Sénégal.

---

(1) Economiste du Bureau d'Analyses Macroéconomiques (BAME) de l'ISRA,

(2) Economiste de l'ORSTOM,

(3) Techniciens du BAME, en service au Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-Thiaroye BP 2241, Dakar (Sénégal)

## S O M M A I R E

### INTRODUCTION

#### 1. METHODOLOGIE D'ENSEMBLE

#### 2. BILAN PROVISOIRE DE LA COMMERCIALISATION DU POISSON A L'INTERIEUR DU SENEGAL

- 2.1. Identification des marchés et des circuits de distribution
- 2.2. Test des questionnaires et examen des futures conditions de travail sur le terrain
- 2.3. Infrastructures de froid : degré d'utilisation.
- 2.4. Le mareyage dans les régions intérieures.

CONCLUSION : PROPOSITIONS POUR L'ORGANISATION DE L'ENQUETE "MARCHES DE L'INTERIEUR".

### BIBLIOGRAPHIE

### TABLEAUX ET FIGURES

### ANNEXES.

## I N T R O D U C T I O N

Les connaissances sur la distribution du poisson de mer vers les régions intérieures du Sénégal sont insuffisantes. Bien qu'inégalement répartie, la contribution des ressources halieutiques dans la consommation de protéines animales des populations de l'intérieur est déjà importante (plus de 60 %). Cette contribution devrait croître dans les prochaines années en raison du déclin de l'élevage dû à la dégradation de l'environnement en zone sahélienne.

Face à l'urgence de la mise à disposition de protéines de substitution, seul le secteur des pêches peut fournir les ressources nécessaires. Le potentiel des eaux sénégalaises est estimé à 500 000 tonnes, dont seulement 60 % sont actuellement exploitées.

Cependant, la distribution du poisson vers l'intérieur rencontre de nombreuses difficultés. La situation actuelle se caractérise par l'insuffisance et la mauvaise qualité de l'équipement des mareyeurs, des marchés souvent insalubres, des infrastructures de mise à terre et de conditionnement inadaptées voire inexistantes.

Cette situation est responsable de pertes relativement importantes qui découragent les quelques mareyeurs osant desservir l'intérieur.

En l'absence d'une amélioration de la distribution du poisson vers l'intérieur, toute augmentation des débarquements ne pourra être absorbée dans le meilleur des cas que par l'exportation, la baisse des prix au débarquement, et par des rejets à la mer.

Les autorités sénégalaises, pleinement conscientes des difficultés décrites précédemment, ont placé la valorisation des ressources halieutiques parmi les priorités de la recherche scientifique dans les années à venir.

C'est dans ce cadre que s'inscrit le projet d'étude de la commercialisation du poisson dans les régions intérieures du Sénégal. Cette étude qui

va démarrer en 1986, sera réalisée par l'équipe de recherches en socio-économie des pêches du CRODT sur un cycle annuel afin de mieux saisir l'impact des variations saisonnières des débarquements et de celles des revenus des populations de l'intérieur, la pêche étant caractérisée par des fluctuations saisonnières de grande amplitude.

Préalablement au lancement de l'enquête proprement dite, une pré-enquête de deux mois a été réalisée afin d'identifier de façon précise les marchés et les circuits enquêtés et de tester les procédures d'enquête.

Ce rapport fait le bilan provisoire de la commercialisation du poisson dans les régions intérieures à partir des résultats de la pré-enquête.

Nous exposerons les objectifs assignés à la pré-enquête avant d'analyser les premiers résultats obtenus sur la commercialisation du poisson à l'intérieur du Sénégal.

## 1 . M E T H O D O L O G I E   D ' E N S E M B L E

La Casamance n'est pas incluse dans la zone géographique où se déroulera l'enquête pour diverses raisons. C'est tout d'abord une région enclavée, les échanges de poisson avec le reste du pays se limitent à quelques espèces de haute valeur commerciale destinées à l'exportation (crevettes, soles) et à quelques expéditions de poisson en hivernage vers Dakar ou Kaolack. Par ailleurs une première étude des circuits de commercialisation a été réalisée dans le cadre de la préparation d'un projet de développement intégré des pêches en Basse Casamance (KEBE, CHABOUD, 1984), une description de la distribution du poisson transformé (principal débouché des débarquements dans cette zone) a fait également l'objet d'une étude spécifique (CRODT, 1985). Ces aspects doivent être étudiés de manière approfondie dans le cadre des activités de recherche menées par l'équipe de socio-économie en Casamance.

Cette pré-enquête constitue le préalable nécessaire à l'enquête sur les marchés de l'intérieur qui sera réalisée par l'équipe socio-économique du CRODT. Les tâches assignées sont les suivantes :

1) Déterminer et collecter les données sur les marchés principaux sur trois axes de commercialisation : axe Fleuve (Dagana-Podor-Matam-Bakel), axe Bassin arachidier (régions Thiès-Diourbel-Louga), axe Kaolack-Tambacounda.

A cet effet, les renseignements suivants ont été collectés :

- fréquences et origines des arrivages, noms des mareyeurs fréquentant habituellement ces marchés,
- accès aux marchés, existence d'intermédiaires obligatoires (semi-grossistes, commissionnaires),
- infrastructures disponibles (chambres froides),
- données historiques : date de création du marché, dates importantes dans le développement du commerce du poisson,
- liste des marchés secondaires desservis par ce marché principal,
- nombre de détaillantes,
- produits vendus sur les marchés : espèces de mer et d'eau douce, poisson transformé,
- vue superficielle sur le marché de la viande,
- données sommaires sur les budgets des ménagères.

2) Identifier et collecter des données sur les marchés hebdomadaires de part et d'autre des axes de commercialisation :

- date des marchés, population des villages,



Les mareyeurs de la Petite Côte qui approvisionnent directement le marché de Tambacounda déposent au passage des paniers de poissons frais sur les marchés situés le long de l'axe routier Kaolack-Tambacounda.

## 2.2. TEST DES QUESTIONNAIRES ET EXAMEN DES FUTURES CONDITIONS DE TRAVAIL SUR LE TERRAIN

Il est apparu que l'obtention des renseignements auprès des détaillants et ménagères est plus aisée que dans la région de Dakar. Bien qu'aucun refus de réponse n'ait été enregistré, les questionnaires doivent être corrigés.

### 2.2.1. Questionnaire acheteur(se)s

Dans la plupart des marchés intérieurs, le poisson frais est vendu à la pièce ou découpé en tranches. Il faudrait mentionner dans le tableau d'évaluation des achats du jour la longueur des espèces mises en vente en frais.

Pour le poisson transformé, l'évaluation des quantités est malaisée : il faudrait des balances ou bien former les enquêteurs à l'estimation des poids.

Certaines questions qui figurent dans le bordereau d'enquête entraînent des réticences de la part des ménagères :

- question sur le budget total prévu pour les dépenses sur le marché,
- question sur le nombre de personnes présentes lors du repas.

D'autre part, des problèmes se posent pour la détermination des espèces. Sur certains marchés essentiellement ruraux, les ménagères ne connaissent que très peu d'espèces (sardinelle généralement) de telle sorte qu'elles ont des difficultés pour déterminer leurs préférences en matière de consommation de poisson frais.

Pour ces raisons, peut-être serait-il envisageable qu'un complément d'informations (habitudes alimentaires, budgets familiaux...) puisse être collecté auprès des ménagères dans les concessions, après les repas, lorsqu'elles sont plus disponibles.

Dans certains marchés (Thiès, Diourbel, Louga, Kaolack) l'affluence des ménagères est telle aux heures d'animation que les conditions dans lesquelles travaillent les enquêteurs sont difficiles. Il conviendrait donc que durant la semaine d'enquête effectuée dans ces marchés chaque mois, l'enquêteur de l'équipe soit secondé en permanence par un enquêteur local.

### 2.2.2. Questionnaire mareyeurs (flux arrivée sur les marchés)

Lorsque le mareyeur continue vers d'autres marchés, il faudra noter ses destinations ultérieures pour pouvoir positionner les marchés enquêtés sur les circuits desservis par les mareyeurs et procéder également à la vérification des données collectées lorsque les autres marchés desservis sont également enquêtés.

Une autre difficulté rencontrée tient aux horaires irréguliers de passage des mareyeurs : ils peuvent passer tôt le matin ou même la nuit, les commerçants les attendant parfois au bord de la route. Par ailleurs, il est souvent difficile de connaître l'heure à laquelle s'effectue l'approvisionnement, l'enquête sur le mareyeur ne pourra donc pas se faire exclusivement sur les marchés.

Il existe un micro-mareyage très actif réalisé par des femmes louant des taxis-brousse entre Saint-Louis et Richard-Toll, entre la Petite Côte (Mbour-Joal) et Fatick ou Kaffrine. Chacune d'entre elles transporte au maximum trois caisses mais elles sont nombreuses et vendent souvent des espèces de haute

valeur commerciale. Le suivi de ces arrivages pourrait être fait au niveau des gares routières (en général à proximité des marchés).

Dans la région du bassin arachidier, ce micro-mareyage est très actif notamment dans les marchés peu éloignés des centres de débarquement :

- entre Kayar et Thiès,
- entre Mbour, Thiès ou les marchés ruraux du département de Mbour (Mbafaye par exemple).

Il semble que le micro-mareyage, souvent l'apanage des femmes des pêcheurs, concurrence efficacement le mareyage "ordinaire" réalisé par des commerçants disposant de leurs propres véhicules jusqu'à une distance relativement éloignée des lieux de débarquement (100 à 150 km).

### 2.2.3. Questionnaire détaillants

Le questionnaire "inventaire" qui permet d'obtenir une vision instantanée de l'équipement et de la pratique de la vente de détail est satisfaisant. Néanmoins, il ne permet pas de suivre l'activité des détaillants au cours de l'année. Il serait envisageable de faire un suivi léger de deux détaillants par marché principal, afin d'estimer sur une période annuelle les variations d'activité (tant en valeur qu'en quantité) ainsi que les marges perçues. Peut-être, faut-il prévoir une rémunération pour les personnes enquêtées afin d'assurer la régularité de la collecte de l'information.

### 2.2.4. Fiche marché

La principale difficulté rencontrée tient au recueil des informations relatives à l'historique des marchés. Dans certains cas, il est difficile de trouver sur place des gens susceptibles de fournir des éléments précis sur cette question. On ne dispose pas toujours d'archives qui retracent l'historique du commerce du poisson dans les marchés intérieurs du Sénégal.

## 2.3. INFRASTRUCTURES DE FROID : DEGRE D'UTILISATION

Dans le cadre de l'exécution du projet "chaîne de froid", différents complexes frigorifiques ont été installés par le SEPM(1) dans les régions intérieures du Sénégal en vue de "l'amélioration de la distribution des produits alimentaires (légumes, viande et principalement poisson) à l'intérieur du pays, tout en permettant de mieux valoriser ces produits".

La formule adoptée pour l'exploitation de tous ces complexes frigorifiques repose juridiquement sur des contrats de location gérance qui lient l'Etat avec les promoteurs nationaux (Sociétés, coopératives, etc...). A l'heure actuelle on note une certaine déception quant à l'utilisation des complexes frigorifiques. Trois mois après leur inauguration, les complexes de Matam et Bakel (disposant chacun d'une fabrique de glace de 5 tonnes par jour, d'une chambre de stockage de glace de 10 tonnes par jour et de deux chambres froides à 0° de 10 tonnes par jour) n'ont servi qu'à la fourniture de glace (principalement à usage domestique) et n'ont pas encore stocké de poisson bien que leur gestion, en l'attente d'une rétrocession à des "opérateurs économiques privés" ait été confiée au CAPAS(2). A l'origine, il était prévu l'approvisionnement de ces complexes en poisson par l'armement

---

(1) Secrétariat d'Etat à la Pêche Maritime.

(2) Centre d'Aide à la Pêche Artisanale au Sénégal

expérimental constitué de sardiniers et basé au port de Dakar afin que les chambres de stockage soient mieux utilisées et que les populations locales puissent consommer du poisson frais.

Les gérants sont souvent dans l'incapacité de faire face aux coûts d'exploitation (eau, électricité), ce qui conduit à la fermeture du complexe (cas de Louga et Tambacounda).

A Bambey, le frigo inauguré il y a 2 ans, n'a pas encore servi pour le stockage du poisson. Il produit de la glace et sert accessoirement au stockage de la viande invendue sur le marché.

Le complexe frigorifique de Touba-Mosquée semble relativement plus actif. Il dispose de deux chambres froides de 2 tonnes de capacité à  $-25^{\circ}$ . Par ailleurs, il peut produire 590 barres de glace/jour, vendues 300 ou 375 F la pièce (selon les clients). Le complexe vend de la glace dans les points de débarquements et procède aussi à la commercialisation d'espèces pélagiques qui s'écoulent facilement sur les marchés de Touba et de Mbacké. Il semblerait que les difficultés rencontrées par les frigos de Louga et Bambey proviendraient d'un défaut initial de conception, leurs chambres froides ne permettant pas de stocker le poisson plus de 72 heures(1).

Le complexe de Kaolack installé par la SERAS ne dispose pas de chambre froide pour la conservation du poisson. Nous avons appris par ailleurs que la SERAS a mis en œuvre un projet pour l'extension de son antenne frigorifique dans certaines villes (Kaolack, Kaffrine et Gossas) pour résoudre les problèmes de conservation du poisson. A Nioro du Rip, la municipalité a décidé de soumettre au gouvernement canadien un projet d'installation d'un entrepôt frigorifique.

## 2.4. LE MAREYAGE DANS LES REGIONS INTERIEURES DU SENEGAL

### 2.4.1. Origine des arrivages de poisson

Nous présentons les résultats selon les axes de commercialisation retenus pour l'enquête.

#### 2.4.1.1. Région du Fleuve (fig. 2)

Par importance décroissante, une première évaluation des origines du poisson frais donne les résultats suivants :

- Saint-Louis : les arrivages provenant de Saint-Louis dominant. Néanmoins, ce sont là souvent des réexpéditions de poisson en provenance du Cap-Vert, de Kayar ou de la Petite Côte.

- Le lac de Guiers : cette année il y a eu beaucoup de poisson provenant du Lac de Guiers à la fin de la saison sèche. Le bas niveau des eaux a permis aux pêcheurs de "ramasser" les plus gros individus. Actuellement, on trouve ces carpes tilapies (marchés de Dagana-Podor) ainsi que beaucoup de poisson transformé (tambadiang, guedj) originaire de ce lieu (2).

- La Mauritanie : il y a des arrivages de poisson en provenance de Mauritanie via Rosso, surtout durant l'hivernage (tabl. 1). Les mareyeurs Saint-Louisiens suivent les pêcheurs dans leur migration vers Nouakchott.

Parfois, ce sont les pêcheurs qui louent un véhicule pour transporter le poisson jusqu'à Rosso où il est pris en charge par un mareyeur qui le transportera vers les marchés de la région.

---

(1) Informations fournies par le gérant du complexe de Touba-Mosquée.

(2) La pêche dans le Lac de Guiers représenterait plusieurs milliers de tonnes.



- Le fleuve : le poisson d'eau douce est toujours présent dans les marchés des villes situées le long du fleuve : Dagana, Podor, Matam, Bakel. Très frais, parfois encore même vivant, il s'agit surtout des espèces suivantes :

Kala	( <i>Synodontis shall</i> )
Walouss	( <i>Porkus buyad</i> )
Roume	( <i>Hyperopisus bebe</i> )
Séth	( <i>Labeo senegalensis</i> )
Sess	( <i>Chysichthys migrodigitatus</i> )

Le poisson du fleuve est néanmoins présent qu'en très faible quantité en raison du déclin de la pêche fluviale. De nombreux pêcheurs ont d'ailleurs quitté la région pour la Casamance (pêche à la crevette) ou la Gambie.

Pour le poisson transformé, on a noté de grandes quantités de tambadiang provenant de Mbour. Le guedj vient principalement de Saint-Louis ou de la Petite Côte. Les faibles quantités de kétiakh disponibles viennent surtout de Mbour. Il y a du poisson sec provenant du Lac de Guiers.

En raison d'une panne de véhicule, nous n'avons pas pu visiter les marchés secondaires de la région de Dagana (Venda, Tengoli, Niassante, Mbane). D'après les entretiens que nous avons eu à la préfecture de Dagana, il semble que leur accès soit difficile (piste sableuse), il est donc probable que le poisson transformé y soit plus disponible que le poisson frais.

Le marché de Richard-Tool a un rôle de redistribution du poisson vers les autres marchés de la région (Dagana, notamment). Plus à l'intérieur la fonction de redistribution des marchés situés le long de la route semble plus limitée pour le frais que pour le transformé.

La commune de Richard Toll consomme en moyenne 9 tonnes de poisson frais par mois (tabl. 2).

Pour les premiers mois de 1983, on a noté le départ de 80 tonnes de poisson sec vers d'autres destinations (tabl. 3).

Les données communiquées par le service de l'élevage, notamment pour le poisson frais, semblent sous-évaluer les quantités réellement disponibles. On a en effet recensé 67 détaillantes de poissons. En retenant l'hypothèse de 15 kg par détaillante, on obtient le chiffre de 1 tonne par jour ce qui est très supérieur aux quantités contrôlées (tabl. 2).

#### 2.4.1.2. Région du Bassin arachidier (fig. 3)

De par sa position centrale cette région est approvisionnée tant par la Grande Côte que par le Cap-Vert et la Petite Côte. Les arrivages provenant de la Grande Côte sont importants durant la saison sèche (campagne de Kayar de décembre à mai, campagne de Saint-Louis en juin).

Le port de Dakar contribue beaucoup aux apports en petits pélagiques (sardinelles).

- A Thiès deux enquêtes réalisées sur le marché "Sam" qui sert de lieu de vente en gros (1) ont permis d'estimer les arrivages quotidiens au moment de l'enquête à environ 8 tonnes, venant de la Grande Côte et de la Petite Côte.

- A Diourbel, il n'a pas été possible de procéder à une enquête directe sur les arrivages. Nous avons pu recueillir quelques données auprès du service de l'élevage (tabl. 4 et 5). Pour l'année 1983, la moyenne mensuelle

---

(1) et accessoirement pour la vente au détail.

des arrivages de poisson frais est de 210 tonnes (tabl. 5). L'écart important observé entre les chiffres de 1983 (tabl. 5) et 1982 (tabl. 4) laisse planer un doute sur la fiabilité des données administratives disponibles.

#### 2.4.1.3. Axe Kaolack-Tambacounda (fig. 4)

Dans la région du Sine Saloum, le poisson consommé sur place, vient en grande partie de la région de Thiès et transite par la criée de Kaolack. Ce marché, fréquenté par les mareyeurs de Mbour, Joal, Kayar et même Saint-Louis joue un rôle de redistribution du poisson frais vers les autres marchés de la région.

Très tôt le matin, les mareyeurs ou détaillants des marchés secondaires se rendent à la criée de Kaolack pour s'approvisionner. Le poisson frais est alors chargé dans les camionnettes des mareyeurs ou dans les véhicules de transport en commun pour être écoulé vers l'intérieur de la région.

On trouve aussi du poisson pêché dans la région, provenant de Foundiougne, Sokone et Ndangane. Dans ce dernier point il s'agit surtout du poisson débarqué par les pêcheurs *niominka* en campagne dans les îles de la Casamance (Saloulou) et transporté par des pirogues équipées de cales à glace.

Les apports de la région en poisson frais peuvent représenter des quantités importantes ; c'est le cas de Fatick avec des carpes, brochets, mulets. Dans certains cas ce sont les détaillants qui vont s'approvisionner directement auprès des pêcheurs de Joal, Kayar, ou Hann. Le poisson acheté est acheminé vers le marché par des véhicules loués ou les transports en commun.

Le poisson qui vient de Farafenni (Gambie) n'arrive pas généralement au niveau du marché de Nioro. Les apports constitués essentiellement de mérus (thiof) et de brochets (zed), sont vendus à la population salariée.

En somme, le poisson frais écoulé dans cette zone provient en grande partie des régions de Thiès et du Cap-Vert. L'autre partie de la consommation locale est satisfaite par la production locale, les apports de la Casamance et de la Gambie (carpes, silures, thiofs, brochets).

On ne trouve que très peu de poisson frais de fleuve.

Le poisson transformé est surtout présent dans les marchés importants ; le tambadiang vient de la région du Sine Saloum et de Mbour ; le guedj provient principalement de la Petite Côte et de la Casamance. Le kétiakh vient de Mbour. Comme pour le poisson frais, beaucoup de marchés sont approvisionnés en poisson transformé par le marché de Kaolack.

#### 2.4.2. Résultats par marché

##### 2.4.2.1. Estimation des apports de poisson

- Axe fleuve :

1) Dagana : le poisson, au moment de l'enquête, vient de Guet Ndar et de Nouakchott, généralement il y a une 404 peugeot par jour (communication d'un des responsables du marché). L'un des mareyeurs les plus connus est originaire de Saint-Louis. Le poisson de mer est arrivé ici après 1960, car de nombreux fonctionnaires habitués à consommer du poisson de mer ont été affectés à Dagana, ce qui a créé une demande importante.

La construction de la route goudronnée en 1962 a également permis une augmentation des arrivages en frais (auparavant le trajet Saint-Louis-Dagana durait 6 heures).

L'aire d'attraction de ce marché est la suivante : Dagana, Boxol, Gahé. Les espèces de mer présentes sont la sardinelle, les balistes, le mullet, les pagres et la carpe blanche.

En conclusion, Dagana constitue un marché relativement important avec une halle couverte où de nombreuses détaillantes occupent une part importante de l'espace disponible. C'est le second marché de la préfecture de Dagana après celui de Richard Toll.

2) Richard-Toll : le marché de Richard-Toll, en raison de la demande importante créée par les revenus distribués par la CSS (Compagnie sucrière du Sénégal), semble régulièrement approvisionné en poisson par des mareyeurs qui arrivent très tôt le matin (le jour de la pré-enquête il y avait eu deux mareyeurs avec des 404 peugeot chargées de yaboï) ou par des femmes qui viennent de Saint-Louis en taxi avec quelques caisses (trois taxis le jour de l'enquête avec 8 caisses dans l'un)...

Le jour de l'enquête, les arrivages étaient très diversifiés : thiof, doï, espadon, kibaró.

Le marché est très actif de 9 à 10 heures : les espèces de mer sont rapidement achetées par les ménagères.

Les détaillantes qui s'approvisionnent à Guet Ndar vendent elles mêmes une partie de leur poisson et vendent le reste à crédit à d'autres détaillantes (l'argent est récupéré après la vente). Il est donc souvent difficile de faire une distinction entre mareyeurs et semi-grossistes.

Le marché dispose d'une halle couverte, mais la plupart des vendeuses de poisson sont installées en plein soleil. Il n'y a pas de moyens de stockage sur le marché. Certaines vendeuses utilisent des congélateurs domestiques pour stocker le poisson invendu.

3) Rosso : le marché quotidien de moindre importance est approvisionné par la Mauritanie et Saint-Louis.

Il y a également du poisson de fleuve capturé par des pêcheurs *wolof* du village de Gahé. D'après les informations obtenues auprès de quelques vendeuses *toucouleur*, les arrivages sont diversifiés (sardinelles, mérour, etc...).

4) Podor : d'après les informations obtenues auprès des agents municipaux responsables du marché, les mareyeurs qui fréquentent le plus souvent ce marché sont originaires de Guet Ndar. A Podor les mareyeurs vendraient souvent le poisson à l'entrée de la ville et non pas sur le marché.

Le jour de l'enquête il y a avait très peu de poissons ; quelques lots de sardinelles et deux thiofs congelés amenés de Guet Ndar par une ménagère qui les a conservés dans son congélateur.

A partir de Podor, il semble que le micro-mareyage des femmes, sauf exception, soit de plus en plus rare. De même les arrivages sont beaucoup moins diversifiés qu'à Richard Toll et Dagana. La qualité semble également moins bonne. La viande semble dominer ici dans l'approvisionnement en protéine, il y a un stand de boucherie bien approvisionné avec une grande affluente d'acheteuses (viande de bœuf premier choix : 400 F/kg ; ordinaire : 350 F/kg). Le département de Podor (Podor, Galoya, Thillé Boubacar, Hairé, Lao, Tatki) a reçu en moyenne par mois 46,5 tonnes de poisson frais et 11,6 tonnes de poisson sec durant l'année 1983.

5) Ndioum : il s'agit d'un marché de village quotidien. Les apports en poisson frais de mer sont très irréguliers, parfois quotidiens, parfois inexistantes durant un mois. Le poisson vient de Saint-Louis et de la Mauritanie. Ici les détaillantes de poissons frais ne sont pas spécialisées, ce sont des vendeuses de légumes qui vendent du poisson quand il est disponible.

6) Marché de Thilogne : en milieu d'après-midi, il ne reste que deux détaillantes en poisson sec (tambadiang provenant de Foundiougne, en mauvais état). Le matin il y a eu un arrivage de Yaboï provenant de Saint-Louis.

7) Marché de Matam : relativement peu actif le jour de notre passage, seulement 18 détaillantes en poisson frais et cinq pour le poisson sec.

Le marché est approvisionné à partir de Saint-Louis ou Matam. Pour le début 1983, le département de Matam (Matam, Ourossogui, Kanel) a reçu en moyenne 34,9 tonnes de poisson frais (tabl. 7).

Quelques commerçants (semi-grossistes et détaillantes) disposent de caisses en bois pour conserver les invendus. Jusqu'ici le frigo financé par l'aide japonaise n'a pas encore été utilisé pour conserver du poisson.

Les détaillantes sont des *cubalbé* (ethnie de pêcheurs toucouleur). Lorsque le CAPAS vient vendre sur le marché (deux à trois fois par semaine) il ne vend pas directement aux détaillantes mais à des semi-grossistes locaux.

8) Marché d'Oourossogui : Oourossogui semble être un marché important en raison de son emplacement sur un nœud routier (à la rencontre de la piste Linguère-Matam et de la route du Dieri). La vente de poisson transformé y est importante. On y a recensé 14 détaillantes de poisson frais (Yaboï) qui proposaient de petites quantités (mais nous sommes passés dans ce marché vers midi). Par contre, il y a 12 semi-grossistes en poisson transformé (qui vendent également au détail). Une rapide estimation nous a permis d'évaluer la quantité de poisson transformé stockée à un minimum d'une tonne.

9) Marché de Kanel : nous avons collecté quelques informations indirectes auprès des villageois, la vente de poissons frais étant terminée à l'heure de la visite. Le marché est surtout approvisionné en yaboï et les villageois s'en plaignent. Il y a du tambadiang provenant de Foundiougne (cobo : 200 F/ kg, ghiss : 660 F/kg).

10) Marché de Bakel : il y a deux marchés à Bakel, mais le commerce du poisson frais n'est autorisé que sur un seul. Le camion du CAPAS est passé la veille de notre arrivée ; lors de la visite du marché il y avait quelques caisses de Yaboï disponibles. Ici également, le commerce du poisson sec semble porter sur des quantités plus importantes que le poisson frais pour lequel les arrivages sont épisodiques.

D'après l'agent du service de l'élevage, les arrivages récents dans la région de Bakel auraient été les suivants :

- juin : 61 tonnes de poissons frais,
- juillet : 50,8 tonnes de poissons frais, 4,5 tonnes de poisson sec.

Ces informations semblent en désaccord avec ce que nous avons constaté de visu sur le marché...

Ici également, le frigo n'a jusqu'ici servi qu'à la fourniture de barres de glace, avec un pic observé durant le mois de carême.

11) Marché de Kidira : peu de poisson frais, Il n'y aurait des arrivages que deux fois par semaine avec le passage de l'express de Bamako (le samedi et le mercredi).

12) Marché de Goudiry : c'est un important marché villageois. Le poisson frais arrive de façon irrégulière par le train ou par voiture. Les arrivages sont relativement diversifiés (on y vend parfois du thiof...).

- Axe Kaolack-Tambacounda :

1) Fatick : le tableau 8 montre que l'approvisionnement de ce marché en poisson frais est assuré en grande partie par les pêcheurs de la zone. Les apports extérieurs de poisson frais et transformé proviennent des régions de Thiès, Dakar et Saint-Louis.

Le micro-mareyage paraît développé avec deux femmes qui louent une camionnette pour aller se ravitailler en poisson frais jusqu'à Joal et Kayar et qui ventillent le produit auprès des autres détaillantes du marché.

Des mareyeurs viennent à Fatick mais écoulent leur produit à la hauteur du croisement sur la route principale où se rendent les détaillants du marché.

Les principales espèces vendues sont le thiof, le zeud, le sompat, la sardinelle, le maquereau bonite et le kibaro. On trouve aussi du poisson pêché dans le fleuve (carpes, mulets).

Les villages environnants s'approvisionnent au marché de Fatick où on trouve du poisson frais en provenance de la région.

Ce marché revêt une grande importance, pouvant absorber 1,3 tonnes de poisson frais par jour. La proximité des lieux de débarquement du Sine Saloum et le passage de la route nationale Dakar-Kaolack, ont favorisé le développement du commerce du poisson dans cette ville.

2) Kaolack : Dans cette ville, il existe trois grands marchés : la criée, le marché central et le marché du quartier de Médina.

. La criée de Kaolack, comparable au marché de Gueule Tapée, constitue un marché très important. C'est un lieu de rencontre entre les mareyeurs de Saint-Louis, Joal, Mbour, Hann, Kayar et du Sine Saloum.

L'entretien que nous avons eu avec le responsable des mareyeurs de Kaolack (1) nous a permis d'avoir certains éléments sur l'historique du commerce du poisson à Kaolack.

En 1960, les mareyeurs de Kaolack se sont regroupés en association. Seulement cette dernière n'est pas reconnue, puisqu'elle n'a pas de statut.

Jusqu'en 1971 la criée de Kaolack était intégrée au marché central. C'est à la fin de 1971 que le gouverneur a décidé son transfert au débarcadère près du port dans le quartier de Ndangane.

A l'origine le poisson frais provenait de Joal et du port de Dakar et c'est à partir de 1967 que le commerce du poisson s'est véritablement développé à Kaolack.

Très tôt le matin ou tard dans la soirée, les mareyeurs convergent vers la criée de Kaolack où la vente en gros s'effectue entre 6 et 9 heures. Les commissionnaires représentant les différents mareyeurs sur place écoulent le produit auprès des bana-banas de la région et des détaillants du marché central et des marchés périphériques. Le tableau 9 montre le rôle de redistribution de la criée de Kaolack vers les autres marchés de la région.

A noter que les quantités écoulées dans la commune de Kaolack se répartissent en moyenne comme suit : 200 tonnes pour le marché central, 80 tonnes pour le marché périphérique de Médina, le reste pour les autres marchés.

Une dizaine de mareyeurs originaires de la Petite Côte et de la région du Sine Saloum approvisionnent régulièrement la criée de Kaolack en poisson frais.

Le jour de notre passage, nous avons noté l'arrivée de trois véhicules de mareyeurs de Joal et un de Mbour transportant des sardinelles et ethmaloses pour 12 tonnes au total.

Des mareyeurs de Foundiougne et Sokone approvisionnent la criée en espèces achetées sur les lieux de débarquement de la région. Il s'agit généralement des mullets, tilapies et brochets. Des véhicules sont loués pour le transport du poisson.

Au niveau de la criée, il n'existe pas de chambre froide pour la conservation du poisson. Les invendus sont mis dans de vieux congélateurs domestiques ou grosses caisses congues à cet effet avec de la glace pour être conservés jusqu'au lendemain.

A côté du marché de gros, il existe un marché de détail ; les opérations de vente se déroulent entre 7h et 10h. Ce marché attire les ménagères des différents quartiers de la ville.

Nous y avons recensé 71 détaillants de poisson frais installés sous le soleil et exposant leur produit à même le sol et 10 détaillants en poisson transformé (tambadiang, guedj, kétiakh, yeet).

---

(1) Ce mareyeur a commencé à vendre du poisson sur le marché de Kaolack en 1946. A l'époque les détaillants de poisson frais étaient au nombre de 10.

. Le marché central situé en plein centre de la ville, attire toute la population des quartiers voisins. Ce marché qui dispose d'une halle couverte, compte 65 détaillants en poisson frais et 17 en transformé. Le poisson frais provient du marché de gros (criée) où les détaillants s'approvisionnent auprès des mareyeurs. Les espèces mises en vente sont la sardinelle, le cafang, les thons, les brochets, le doï, le sompat et le saka.

. Le marché du quartier de Médina, situé à quelques 5 km de la ville constitue l'un des plus importants marchés périphériques de la ville de Kaolack. Les 60 détaillants qui vendent sur ce marché s'approvisionnent en poisson frais au niveau du débarcadère ou sur place par l'intermédiaire d'un bana-bana. Le poisson est transporté par des charrettes ou des "pousse-pousse".

On trouve des ethmaloses, des carpes, des sardinelles, du zeud, du ngot, des mulets et sompats.

Sur ce marché qui attire la population des quatre quartiers voisins, il existe une aire aménagée pour le poisson venant de la criée avant la ventilation au niveau des détaillants.

En résumé, retenons que le suivi de la commercialisation à Kaolack pourra se faire au niveau de la criée pour les arrivages et départs de poisson, au niveau du marché central et du marché de Médina pour la vente au détail.

3) Ndoffane : c'est un marché quotidien situé à 20 km de Kaolack où on a recensé 7 détaillants de poisson frais. Les apports en poisson sont très irréguliers en cette période d'hivernage. Un seul détaillant part chaque jour à Kaolack pour s'approvisionner pour tout le groupe. Nous n'avons pas trouvé du poisson le jour de notre passage. C'est pendant la traite des arachides que ce marché connaît une véritable activité.

4) Nioro du Rip : située à 55 km de Kaolack, la préfecture de Nioro polarise 3 centres de commercialisation : axe Wack-Ngouna, axe Nioro et axe Médina Sabakh dont le deuxième constitue le plus important. Les bana-bana de Nioro s'approvisionnent en poisson à la criée de Kaolack auprès des mareyeurs de Mbour, Joal, Kayar et Saint-Louis. Les espèces commercialisées sont les suivantes : yaboï, saka, ngot, doï et cobo.

Très souvent, du poisson de bonne qualité provenant de Farafenni (Gambie) est vendu à Nioro ; ce sont de grosses espèces achetées par les populations salariées.

Il peut arriver aussi que des mareyeurs approvisionnent directement les marchés hebdomadaires environnants en poisson frais, ce qui constitue un circuit difficilement contrôlable.

Sur le marché de Nioro, un seul mareyeur détient le monopole du commerce de poisson frais, possède une 404 camionnette. La capacité moyenne d'absorption journalière de ce marché peut être évaluée à 2 tonnes de poisson frais et transformé.

5) Gossas : il s'agit d'un marché assez important mais qui connaît souvent des ruptures d'approvisionnement en poisson frais. Le produit provient de Mbour, Kaolack et Kayar (pour les poissons de grande taille). On trouve plusieurs espèces en vente : yaboï, saka, zeud, ndioude, diaï, cobo, ngot, sompat, guiss, tiékem, doï, beur, ngouka. En 1982, ce marché a absorbé 508,4 tonnes de poisson frais.

Un mareyeur de Kayar approvisionne le marché pendant la campagne.

6) Kaffrine : marché relativement important, pouvant absorber journalièrement 1,5 tonnes de poisson frais. Certains détaillants s'approvisionnent à la criée de Kaolack à partir du surplus. Mais c'est la femme d'un fonctionnaire en retraite qui détient le monopole de la vente des espèces de grande taille. Elle va s'approvisionner directement auprès des pêcheurs de Mbour et le produit acheté est acheminé au marché par les véhicules de transport en commun. Là elle ventile le poisson au niveau des petits détaillants travaillant pour son compte.

Son époux qui a fait une demande de crédit bancaire, compte l'équiper d'une camionnette et d'une carte de mareyeur pour développer son activité. Actuellement, F. ND. qui a fait 5 ans dans le métier de détaillant, dispose d'un congélateur pour la conservation du poisson invendu. Du poisson vient souvent de la Gambie en petite quantité : tilapies, silures.

A Kaffrine, le commerce du poisson a débuté vers 1948 avec un *lebou* résidant qui à l'époque s'approvisionnait à Kayar auprès de ses amis pêcheurs en espèces nobles : thiof, diarègne puis ngot. Mais très vite ces espèces sont devenues rares et chères.

A l'origine, il n'y avait que 2 détaillants de poisson frais ; actuellement on en trouve 18 avec des étals et des balances romaines vendant différentes espèces : thiof, ngot, saka, mullet, doï. Les autres, installés par terre, vendent des ethmaloses et des sardinelles au tas. Il y a aussi du poisson transformé (tambadiang, kétiakh, yet) vendu par 20 détaillants.

D'après les chiffres du service départemental de l'élevage de Kaolack, on évalue les quantités écoulées sur ce marché en 1982 à 622,6 tonnes de poisson frais et à 258,1 tonnes de poisson transformé.

7) Birkelane : c'est en même temps un marché quotidien et hebdomadaire qui ne connaît pas une très grande importance bien que le commerce du poisson y ait débuté depuis quelques années ; déjà en 1935, un détaillant *socé* faisait venir de Kaolack des diarègne et thiof pour les écouler sur le marché.

Les détaillants qui sont au nombre de 5 s'approvisionnent en poisson frais à Kaolack par l'intermédiaire de l'un d'entre eux. Le jour du marché hebdomadaire (dimanche) on trouve des vendeurs de poisson frais de Kaolack.

Certains détaillants vont souvent se ravitailler auprès des pêcheurs de Foundiougne. D'après les renseignements reçus, la demande en poisson est de loin supérieure à l'offre.

Les espèces vendues sont : le yaboï, le ngot et le saka.

8) Malem-Hoddar : le jour de notre passage, le marché était relativement peu actif, il n'y avait que des sardinelles vendues par 2 détaillantes ; les autres détaillants de poisson frais sont actuellement occupés par les travaux champêtres.

Les apports en poisson sont très irréguliers parfois inexistant pendant une semaine, en cette période d'hivernage, Généralement les détaillants se ravitaillent sur la route principale (située à 2 km du marché) auprès des bana-banø venant de Kaolack et se rendant à Koungueul.

9) Koungueul : ce marché n'était pas très actif le jour d'enquête ; il y avait seulement 2 détaillants qui disposaient de 3 caisses de petites espèces mélangées (ethmaloses, doï, diaï, tiékem, pagre, guiss, *C. tritor*, *T. lepturus*) en provenance de Mbour. Le poisson frais qui devait venir de Kaolack n'est pas arrivé le jour de notre passage ce qui a limité l'activité des 8 autres détaillants.

10) Koumpétoum : les mareyeurs qui se rendent à Tambacounda laissent souvent au passage 2 à 3 paniers de poisson frais sur ce marché. Les deux mareyeurs les plus fréquents sont originaires de Mbour et de Koungueul et s'approvisionnent à Kaolack, Mbour, Joal et Kayar.

Le jour de notre passage, il n'y avait pas de poisson frais. A noter qu'il y a 2 détaillantes permanentes sur ce marché et que la population substitue la viande au poisson frais.

11) Koussanar : c'est un marché quotidien qui reçoit du poisson frais de façon irrégulière. Le produit qui arrive de Kaolack ou de Mbour est écoulé sur le marché par 3 détaillants. Depuis 5 jours, ce marché n'a pas reçu de poisson frais.

12) Tambacounda : l'éloignement de la région du Sénégal Oriental des zones de production est à l'origine de la faiblesse des arrivages de poisson frais sur le marché central de Tamba créé vers 1958.

Longtemps enclavée, la région du Sénégal Oriental n'a pas connu de développement du commerce du poisson frais. La pénétration du poisson frais à Tamba a été favorisée par la construction de la route goudronnée Kaolack-Tamba (avec la portion Tamba-Malem-Hoddar terminée en 1980) et l'installation du complexe frigorifique à Tambacounda (tabl. 10). Malheureusement le frigo n'a fonctionné que pendant 2 années ce qui pose le problème de la conservation du poisson en cette période de chaleur.

Le marché central de Tamba reçoit au moins 2 camions de poisson frais par jour. Selon les renseignements pris auprès de l'agent de l'Elevage, les mareyeurs qui viennent régulièrement à Tamba sont originaires de Mbour, de Médina Gounass (Casamance), de Kaolack, de Tamba et de Joal.

Le jour de notre passage, nous avons enregistré l'arrivée de deux camions de mareyeurs chargés de sardinelles, d'ethmaloses, de carpes blanches et de pagres. Le produit a été ventillé par les représentants des mareyeurs au niveau des 19 détaillants présents sur le marché, qui écoulent en moyenne 1,5 tonnes de poisson frais par jour. Les arrivages quotidiens sur le marché sont assez constants : 32,6 tonnes de poisson frais en moyenne par mois pour 1983 (tabl. 11).

Les mareyeurs qui fréquentent le marché central de Tamba s'approvisionnent à Kayar, Mbour ou Joal et ramènent souvent de la glace en réserve pour la conservation du poisson invendu. Au passage, ils laissent 2 à 3 paniers sur la route à Koussanar et à Koumpétoum.

Des apports de la Casamance qui sont constitués de brochets, saka et capitaines sont irréguliers.

Les détaillants des 2 autres marchés de Tamba, viennent s'approvisionner au marché central. Le poisson invendu est souvent acheminé vers le marché hebdomadaire de Missirah qui a lieu le dimanche ou sur la Casamance (Vélingara).

On trouve aussi beaucoup de poisson transformé qui vient de Mbour et de la Casamance. Nous avons recensé 6 semi-grossistes de guedj, yet, tambadiang et 11 détaillants de kétiakh.

13) Kédougou : situé à 255 km de Tamba, avec une piste souvent impraticable, ce marché est très rarement fréquenté par les mareyeurs. La population ne reçoit presque pas de poisson de mer.

Selon les renseignements reçus auprès de l'agent de l'Elevage, un mareyeur de Mbour qui fréquente le marché de Tamba avait une fois livré 1 tonne de sardinelles en mai 1983 avec son camion dont 120 kg d'invendus. Sinon c'est une femme qui avait fait venir de Dakar 100 kg de yaboï à deux reprises.

Une partie de la population s'approvisionne au camp militaire où l'avion ramène une fois par semaine du poisson de bonne qualité. Dans tous les cas on ne trouve pas de poisson sur le marché de Kédougou. Le rare poisson de fleuve ramené par les pêcheurs est vendu avant d'être capturé tellement la demande est supérieure à l'offre.

La population locale consomme surtout la viande qui est vendue à 450 F le kilo.

- Axe Bassin arachidier :

1) Sur le petit marché quotidien de Ndoulo, situé à 30 km de Diourbel, les arrivages quotidiens sont constitués de 40 kg de sardinelles provenant de Diourbel, dont les invendus sont transformés. Durant la traite de l'arachide (décembre), l'activité est plus intense et 7 commerçants de l'extérieur viennent s'ajouter aux quatre détaillants originaires du village.



2) A Linguère, ville située "en bout de circuit", les arrivages quotidiens s'élèvent à environ 10 caisses maximum (400 kg). Quelques mareyeurs se relaient pour approvisionner ce marché, évitant ainsi une chute des cours. Le poisson peut venir du port de Dakar, de la Petite Côte et de la Grande Côte.

Par le passé, Linguère était ravitaillé par train (un à deux caisses par jour). Aujourd'hui l'approvisionnement se fait exclusivement par la route (voie ferrée désaffectée, route Saint-Louis-Dahra goudronnée depuis un an). Il y a quelques marchés ruraux alimentés à partir de Linguère (Ngit).

3) Sur le marché hebdomadaire de Thiamène, nous n'avons pu voir que quelques détaillants de poisson frais. Le poisson frais ne se vend ici que durant la saison sèche.

4) Sur le marché de Dahra, les arrivages semblent également se limiter à une dizaine de caisses maximum, 6 mareyeurs de Mbour, Joal et Saint-Louis alimentent ce marché (source : service des pêches (1)).

5) A Louga le relevé des arrivages réalisé le jour de notre passage nous a permis de les estimer à environ 3 tonnes par jour. Il y aurait en moyenne 5 véhicules par jour durant la période de la pré-enquête (2 venant de Dakar, 3 de Mbour).

Le poisson frais vient principalement des régions de Dakar, Thiès et Saint-Louis soit en moyenne par jour 2,5 tonnes en 1982 et 3,7 tonnes en 1983 (tabl. 12).

6) Le marché de Kébémér est approvisionné par des mareyeurs qui vendent également sur le marché de Louga. Généralement, ils ne s'arrêtent pas au marché mais sur la route nationale où les attendent les détaillantes la nuit ou bien très tôt le matin. Il y a une femme mareyeur qui va régulièrement à Dakar avec un véhicule loué, elle approvisionne les détaillantes et vend aussi au détail.

7) Le marché de Méckhé ne serait régulièrement alimenté que par un seul mareyeur qui s'arrête ici avant de continuer sur Kébémér. Une femme irait s'approvisionner sur le marché de Thiès. Enfin, les détaillantes peuvent se ravitailler également auprès des mareyeurs qui circulent sur la route Dakar-Saint-Louis.

Avant la construction de la route goudronnée le poisson provenait par train de Saint-Louis, Bargny, Rufisque.

8) Le marché de Thilmakha est un important marché hebdomadaire alimenté régulièrement durant l'hivernage par un mareyeur. Durant cette saison les arrivages sont exclusivement constitués de yaboï, tandis qu'ils sont plus diversifiés durant l'hivernage (quatre espèces semblaient connues des consommateurs : yaboï, diarègne, ngot, thiof (2)).

9) Le marché quotidien de Darou Mousty est approvisionné à partir de Mbacké où les détaillantes vont s'approvisionner chaque jour. Les arrivages quotidiens seraient les suivants :

- saison sèche, 10 à 12 paniers par jour,
- hivernage, 5 à 6 paniers par jour.

10) Le marché hebdomadaire de Keur Samba Kane (mardi) approvisionné en saison humide par un mareyeur qui apporte trois paniers de poisson en taxi à partir de Mbour ou Joal (3). Durant la traite, les arrivages sont plus diversifiés.

---

(1) Parmi ces mareyeurs, 3 viennent de la Petite Côte, les 3 autres sont originaires de Saint-Louis.

(2) Information fournie sur le marché par un commerçant transporteur.

(3) Ce mareyeur fréquente également le marché de Toubatoul situé à quelques kms de Keur Samba Kane.

11) Le marché quotidien de Khombole est alimenté par les détaillantes qui vont à Thiès ou même jusqu'à Kayar acheter du poisson. Jusqu'en 1960-63 le poisson arrivait par le train. Quelques petits revendeurs s'approvisionnent à Khombole pour aller sur les marchés de Baba-Garage et Toubatoul.

D'après les chiffres des services locaux de l'Élevage, on peut évaluer en 1983 les arrivages moyens mensuels de poisson à 16,5 tonnes pour le frais contre 6,4 tonnes pour le transformé à Khombole et 4,4 tonnes de frais contre 7,8 tonnes de transformé à Toubatoul (tabl. 13).

12) Sur le marché de Tivaouane, l'apport global de poisson observé le jour de l'enquête s'élève à environ 70 kg. Le marché de Tivaouane serait approvisionné par des commerçants originaires de cette ville qui envoient du poisson à bord de véhicules loués ou de taxis-brousse à partir de Mbour, Thiès, Kayar et Fass-Boy.

Le jour de l'enquête, les arrivages étaient très diversifiés (yabof, pagres, sompat, soles, chinchards, *Barracuda elops...*).

Sur ce marché, il y a confusion entre mareyage et vente au détail. Certains intermédiaires peuvent vendre une partie de leurs achats au détail et vendre le reste à crédit à des détaillants qui rembourseront après la vente (1).

Le service de l'élevage de Tivaouane tente actuellement de recenser les détaillants en poisson frais pour les obliger à passer une visite médicale et leur fournir une carte de vendeur de poisson. Cette expérience semble se heurter à une certaine résistance de la part des marchands de poisson. Les arrivages de poisson dans le département de Tivaouane pour l'année 1983 figurent dans le tableau 14.

13) Le marché de Pire : peu de poisson disponible le jour de notre enquête. 4 paniers avaient été transportés de Thiès par des vendeurs de Pire.

14) Le marché hebdomadaire de Pékesse est approvisionné par le même mareyeur qui fréquente le marché de Thilmaka et qui continue sa tournée ensuite vers d'autres marchés. Il y aurait trois détaillantes de poisson frais (que nous n'avons pas pu rencontrer). Par ailleurs, les restaurants constituent un débouché non négligeable les jours de marché ; les restauratrices sont approvisionnées à crédit.

15) Mbafaye est un important marché hebdomadaire situé dans le département de Mbour. De tous les marchés hebdomadaires visités, c'est celui où le marché du poisson nous est apparu être le plus actif, 18 détaillantes approvisionnent ce marché à partir de Mbour. Elles s'y rendent la veille au soir, achètent le poisson (surtout des sardinelles), louent ensuite un ou deux véhicules pour se rendre à Mbafaye. Les vendeuses viennent principalement des villages environnants ; elles vendent chaque jour dans un marché hebdomadaire différent de la région. Le marché du poisson transformé est également très actif (29 détaillants).

16) Le marché de Bambey est bien approvisionné en diverses espèces pour répondre à la demande importante générée par les revenus distribués par le CNRA(2). Les espèces suivantes ont été observées le jour de l'enquête : sardinelles, pagres, thiofs, chinchard, maquereau bonite. 18 détaillantes en poisson frais sont approvisionnées par quelques semi-grossistes.

17) Le marché de Toubatoul est approvisionné en hivernage par un seul mareyeur. Durant la saison sèche d'autres mareyeurs viendraient régulièrement

---

(1) L'intermédiaire en question s'était lui-même approvisionné à crédit auprès d'un mareyeur de Mbour.

(2) Centre National de Recherches Agronomiques (ISRA).

sur ce marché. Le jour de l'enquête 3 détaillants écoulaient le contenu de 6 paniers. 12 paniers ont été apportés sur le marché dont six sont redistribués dans les villages environnants par de petits commerçants circulant en charrette. Les commerçants fréquentant ce marché sont toujours originaires de la région.

#### 2.4.2.2. Nombre de détaillants sur les marchés

Les données sur le nombre de détaillants par marché (tabl. 15) permettent une évaluation approximative de l'importance des transactions totales pour le poisson dans les différents marchés visités. Elles permettent également d'estimer l'importance relative du poisson frais et transformé sur les marchés urbains où domine le nombre de détaillants de poisson frais.

Par contre, les vendeuses de poisson transformé sont plus nombreuses dans les marchés ruraux hebdomadaires.

Certains détaillants ne sont pas spécialisés dans la vente d'un type de produit déterminé : généralement, ils proposent des quantités plus faibles. Parmi les 50 détaillants recensés sur le marché de Dagana, 7 font du poisson transformé et du frais en même temps, alors que 20 vendent du transformé avec d'autres produits alimentaires. A Richard-Toll, 25 % des détaillants vendent les deux types de produit à la fois (frais et transformé).

#### 2.4.2.3. Structure des prix

Quelques données ont été recueillies sur les prix de gros et de détail pour le poisson frais et le poisson transformé (tabl. 16 et 17).

Contrairement à une idée très répandue, les consommateurs de l'intérieur ne semblent pas se contenter de sardinelles. Les espèces nobles représentent une part non négligeable dans la consommation des populations intérieures bien que le niveau des prix pratiqués soit supérieur à celui observé à Dakar.

L'analyse des prix observés met en évidence l'impact de l'éloignement de la côte sur les prix du poisson. Les marchés de l'intérieur sont pour la plupart approvisionnés directement en poisson frais à partir de la Petite et Grande Côte. L'écart relatif des prix observés durant la période d'enquête entre ces marchés et celui de Gueule-Tapée (Dakar) ou les points de débarquement de la côte montre que les prix sont en relation directe avec les distances parcourues par les mareyeurs. L'écart calculé entre les marchés du Bassin arachidier et le point de débarquement de Joal est d'environ 3,3 pour la sardinelle plate contre 5,2 pour les marchés situés sur l'axe fleuve ; pour le thiof il est de 0,8 contre 2,2 pour les marchés du fleuve.

L'écart observé entre les marchés situés sur l'axe routier Kaolack-Tambacounda et celui de Gueule-Tapée pour les espèces de faible valeur (2 pour la sardinelle plate) est très voisin de celui observé pour les espèces nobles (1,6 pour le thiof).

## C O N C L U S I O N

### PROPOSITIONS POUR L'ORGANISATION DE L'ENQUETE "MARCHES DE L'INTERIEUR"

Les résultats de la pré-enquête sur la commercialisation du poisson à l'intérieur du Sénégal, ont permis de mettre en évidence les difficultés d'approvisionnement des marchés de l'intérieur. Deux constantes à retenir :

la mauvaise qualité du poisson et le manque de diversité dans la composition des arrivages pour les marchés essentiellement ruraux. Contrairement à une idée très répandue, les consommateurs de l'intérieur ne semblent pas se contenter de sardinelles.

Les différents complexes frigorifiques installés dans les régions intérieures ne sont pas utilisés de façon rationnelle. La plupart d'entre eux ne servent qu'à la fourniture de glace (principalement à usage domestique). En plus des défauts de conception qui sont à l'origine de la non-utilisation de certaines chambres froides, les coûts d'exploitation (eaux, électricité) constituent de lourdes charges, qui compromettent la rentabilité de ces unités de froid.

Les marchés intérieurs sont essentiellement approvisionnés en poisson frais par des mareyeurs de la Petite Côte (Mbour, Joal) et de la Grande Côte (Kayar, Saint-Louis) qui disposent de leurs propres véhicules. Cependant le micro mareyage est très développé par des femmes qui transportent le poisson par des "taxi-brousse".

Au terme de cette pré-enquête, nous avons mis au point un schéma pour le suivi des marchés sur chaque axe retenu. L'étude se déroulera sur un cycle annuel, seul horizon susceptible d'avoir un sens compte tenu du caractère éminemment saisonnier de la pêche, et des revenus des habitants de l'intérieur.

#### C H O I X   D E S   M A R C H E S

Les marchés permanents des grandes villes et des villes secondaires au nombre de 12, feront l'objet d'un suivi permanent :

- axe Kaolack-Tambacounda : marché de Fatick, criée de Kaolack, marché central de Kaolack et marché de Tambacounda ;
- axe Bassin arachidier, marchés Thiès, Diourbel, Linguère et Louga ;
- axe fleuve : marchés de Richard-Toll, Podor, Matam et Bakel.

Pour ce dernier axe, il semble préférable de suivre le marché de Richard Toll plutôt que celui de Dagana, car la présence des employés de la Compagnie sucrière du Sénégal (CSS) et sa situation sur la route du fleuve Sénégal font de ce marché un lieu important pour la distribution locale et la redistribution vers d'autres marchés.

Il se pose un problème pour le choix des marchés secondaires ; si certains sont permanents et ne posent pas de problème quant au choix du jour de visite, d'autres sont hebdomadaires ; la détermination des marchés secondaires est donc soumise à des contraintes de calendrier et de minimisation des coûts de transport.

Les marchés secondaires suivants (avec les jours respectifs d'enquêtes) feront l'objet d'un suivi léger :

- axe Kaolack-Tambacounda : marchés permanents de Nioro du Rip (lundi), Gossas (mardi), Sokone (mercredi), Foundiougne (Jeudi), marché du quartier Médina à Kaolack (vendredi) et Gandiaye (samedi). Ces marchés seront suivis par une équipe tandis que la deuxième équipe suivra les marchés secondaires permanents de Koussanar (lundi), Koumpétoum (mardi), Koungueul (mercredi), Malem-Hoddar (jeudi), Kaffrine (vendredi) et Birkelane (samedi);
- axe Bassin arachidier : marchés hebdomadaires de Mbafaye (jeudi), Thilmakha (lundi) et de Toubatoul (samedi), marchés permanents de Khombole (mercredi), Mbacké (mardi) et Tivaouane (vendredi);
- axe Fleuve : marchés quotidiens de Kanel (mardi), Thilogne (mercredi), Ndioum (jeudi), Talki (1) (vendredi) et Thilli Boubacar (samedi).

---

(1) Ce marché n'ayant pu être visité lors de la pré-enquête, un autre marché hebdomadaire pourra être choisi au cas où ce marché s'avèrerait manqué d'intérêt pour notre enquête.

## TRAJET VEHICULES ET DEPLACEMENT EQUIPES

Le principe d'ensemble du suivi des marchés est le suivant : l'équipe d'enquêteurs est déployée dans les quatre points de l'axe qui sont suivis sur 7 jours par mois, pendant lesquels un cinquième enquêteur parcourt avec un chercheur les marchés secondaires situés de part et d'autre de l'axe. Puis les équipes rentrent à Dakar pour continuer les enquêtes sur un autre axe 3 jours après.

Les prix et les arrivages de poisson continuent à être suivis en l'absence de l'équipe du CRODT par des enquêteurs temporaires, dans les 12 marchés principaux afin de disposer des contrôles pour l'extrapolation.

Au total, chacun des 12 marchés principaux est suivi intensivement 21 jours par trimestre, avec suivi léger le reste du temps. Les marchés secondaires sont visités trois fois par trimestre.

Pendant ce temps, les enquêtes sur les prix et mouvements de poissons continuent à être suivis dans les 5 centres côtiers (Mbour, Joal, Hann, Kayar et Saint-Louis) et sur le marché de gros de Gueule Tapée (Dakar). Un suivi sera effectué pour les usines de Dakar (prix d'achat du poisson) et le port (quantités, destination et prix au débarquement).

Pour les besoins de l'étude, deux véhicules devront être mis à la disposition de l'équipe à plein temps : un véhicule "tout terrain" capable d'emmener 6 personnes et leur matériel de camping pour déposer les enquêteurs dans les marchés principaux, un véhicule léger capable de tenir la piste pour la visite des marchés secondaires.

## B I B L I O G R A P H I E

- CHABOUD (C.), KEBE (M.), BARBE (F.), DIOP (M.) et FALL (M.), 1982.- Prix du poisson au débarquement et sur le marché de gros de Gueule Tapée, 1977-1981. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye 170, 200 p.
- CHABOUD (C.), 1983.- Le mareyage au Sénégal. Doc. Sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 87, 104 p.
- CHABOUD (C.), 1984.- L'importance économique des petits pélagiques côtiers dans la pêche artisanale sénégalaise. In. Compte rendu de la réunion tenue au CRODT sur l'état des ressources en petits pélagiques côtiers, 12 juin 1984. Doc. int. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, pp. 17-21.
- CHABOUD (C.), KEBE (M.), 1985.- L'amélioration de la manutention et de la distribution du poisson à terre. Evaluation d'un essai de vulgarisation de conteneurs isothermes. Communication à la consultation FAO sur la technologie du poisson en Afrique, Lusaka (Zambie). 21-25 janvier 1985, 20 p.
- CHAUVEAU (J.P.), 1982.- La navigation et la pêche dans l'histoire du littoral sénégalais. In. Doc. sci. Cent. Rech. océanogr. Dakar-Thiaroye, 84 : 25-36.
- CHAUVEAU (J.P.), 1983.- Sociologie de la pêche artisanale maritime au Sénégal : méthodologie et recherches en cours. In. Doc. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 84 : 37-54.

- CHAUVEAU (J.P.), 1983.- Bibliographie historique du littoral sénégalais et de la pêche maritime (milieu du XVe, début du XXe siècle). Doc. sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 92, 72 p.
- CORMIER (C.M.), 1981.- Le marché au poisson de Gueule Tapée à Dakar. Arch. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 85, 90 p.
- CORMIER (M.C.), 1984.- Les pêcheurs nomades de la mer ? L'exemple des déplacements en Casamance. Communication au colloque littoral, milieux et sociétés, Boulogne sur Mer, 15-17 novembre 1984, 17 p.
- CORMIER (M.C.), 1985.- De la pêche paysanne à la pêche en mer : les diola de la Basse Casamance (Sénégal). In La pêche maritime, 1288-1289, pp. 448-456.
- DEME (M.), 1983.- Les exportations de poisson de la pêche artisanale sénégalaise. In. Doc. sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 85 : 1-28.
- DIAW (C.), 1980.- Approche monographique d'une grande senne de plage de Hann à Dakar. Arch. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 90, 26 p.
- DIAW (C.), 1985.- Formes d'exploitation du milieu, communautés humaines et rapports de production. Première approche dans l'étude des systèmes de production et de distribution dans le secteur de la pêche en Casamance. Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-Thiaroye, 104, 167 p.
- DURAND (M.C.), 1982.- Aspects socio-économiques de la transformation du poisson de mer au Sénégal. Arch. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 103, 95 p.
- FONTANA (A.), WEBER (J.), 1983.- Aperçu de la pêche maritime sénégalaise. Arch. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 121, 34 p.
- KEBE (M.), 1982.- La pêche cordière au Sénégal. Doc. sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 81, 19 p.
- KEBE (M.), 1982.- L'approvisionnement en poisson de la région du Cap-Vert. Communication à la consultation FAO des experts sur la technologie du poisson, Casablanca (Maroc), 7-12 juin 1982. in. Doc sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 84, 55-90.
- KEBE (M.), 1983.- Le mareyage de poisson frais au marché de Gueule Tapée. in Doc. Sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 85 : 29-43.
- KEBE (M.) , CHABOUD (C.), DIAW (C.) et CORMIER (M.C.), 1985.- Aspects socio-économiques liées à la pêche dans les régions du Sine Saloum et de la Casamance. In. CRODT, "Contribution à l'élaboration d'un plan directeur pour le développement des pêches dans le sud du Sénégal". pp. 393-674.
- SOCECO-PECHART, 1982.- Dictionnaire des points de débarquement de la pêche artisanale maritime sénégalaise en 1981. Arch. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 109, 90 p.
- SOCECO-PECHART, 1982.- Recensement de la pêche artisanale maritime au Sénégal, avril et septembre 1981. Doc. sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 83, 38 p.

- SOCECO-PECHART, 1983.- Recensement de la pêche artisanale maritime au Sénégal, avril et septembre 1982. Doc. sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 90, 29 p.
- SOCECO-PECHART, 1984.- Recensement de la pêche artisanale maritime au Sénégal mai et septembre 1983. Doc. sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 101, 51 p.
- WEBER (J.), 1980.- Socio-économie de la pêche artisanale en mer au Sénégal : hypothèse et voies de recherche. Rev. socio-éco. ISRA, 4 ; in. Doc. sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 84 : 3-24.
- WEBER (J.), CHABOUD (C.), KEBE (M.) et CURRY (P.), 1981.- Le poisson dans la région de Rufisque. Etude d'implantation d'un centre coopératif de mareyage. Doc. int. Cent. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 50 p.
- WEBER (J.), 1982.- Les enquêtes socio-économiques au CRODT, Arch. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 112, 87 p.
- WEBER (J.), 1982.- Pour une approche globale des problèmes de la pêche : la filière du poisson au Sénégal. Communication à la consultation FAO d'experts sur la technologie du poisson en Afrique, Casablanca (Maroc) 7-12 juin 1982. in. Doc. sci. Cent. Rech. Océanogr. Dakar-Thiaroye, 84 : 97-109.
- WEBER (J.), FONTANA (A.), 1983.- Pêche et stratégie de développement. Discours et pratiques. Réunion d'experts FAO sur les stratégies de développement des pêches. Rome, 14-15 mai 1983, 11 p.

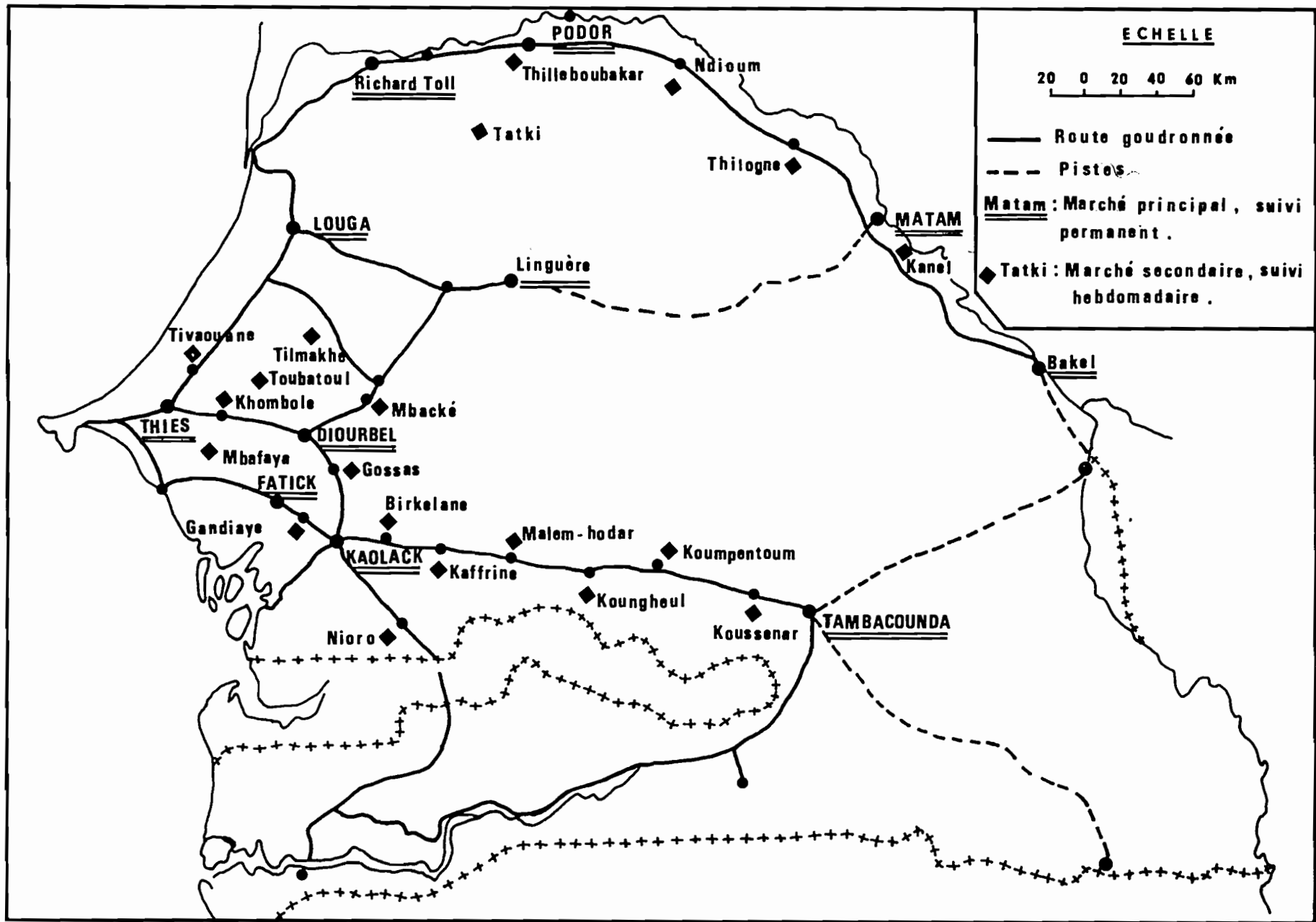


Figure 1.- Marchés retenus pour l'étude de la commercialisation du poisson à l'intérieur du Sénégal.



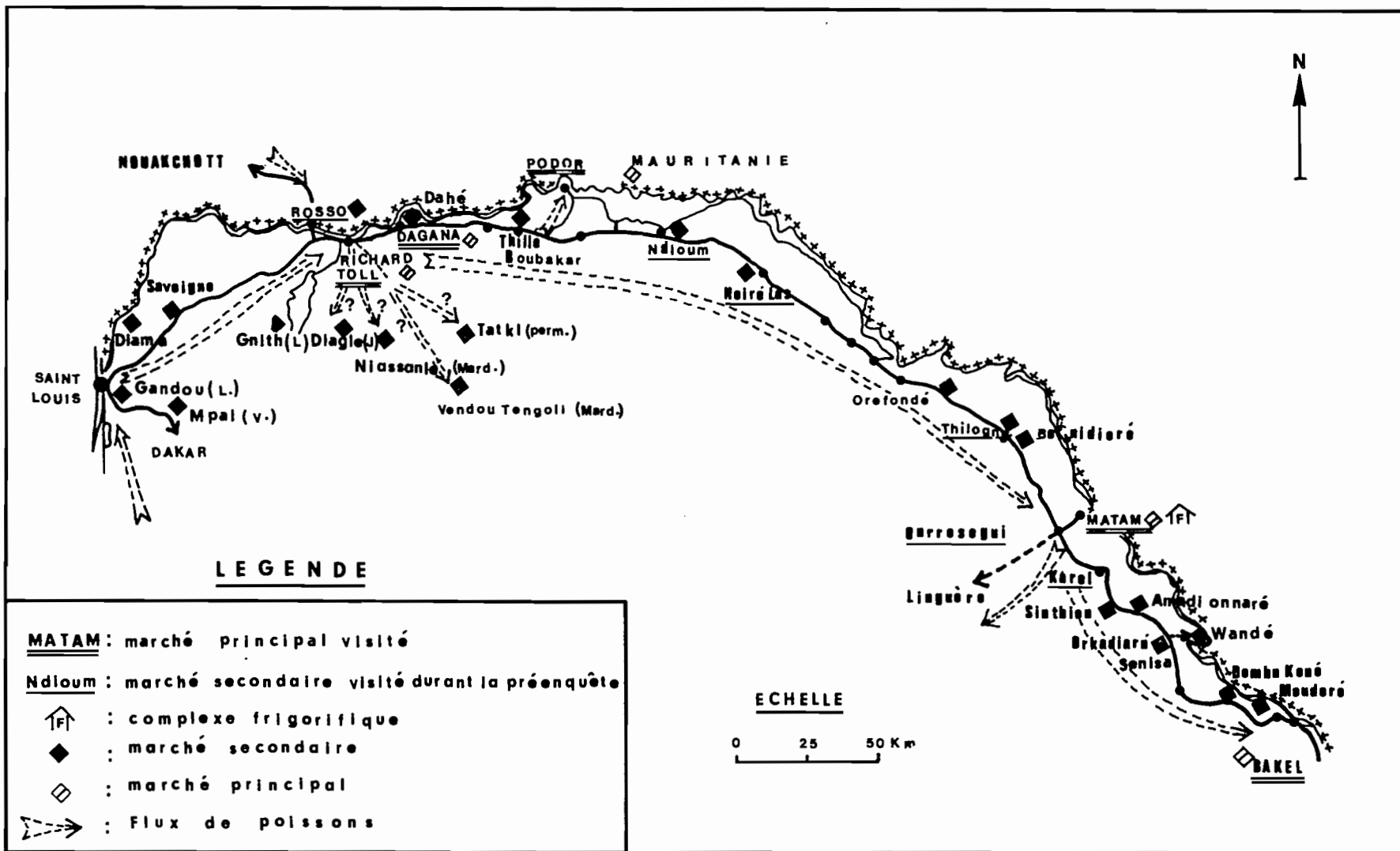


Figure 2.- Axe de commercialisation fleuve : marchés principaux et secondaires, flux de poisson.

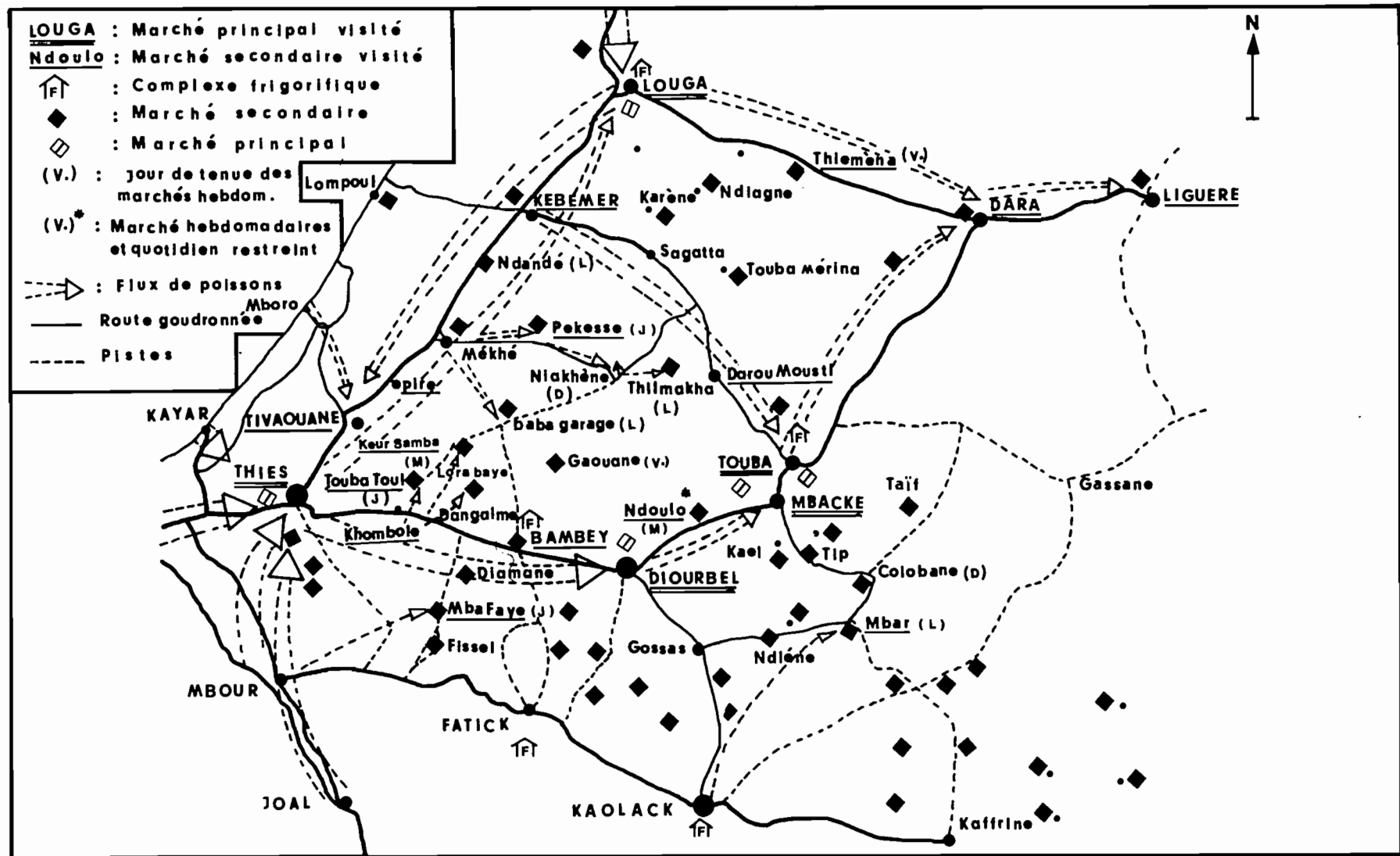


Figure 3.- Circuit de commercialisation bassin arachidier : marchés principaux et secondaires, flux de poisson.

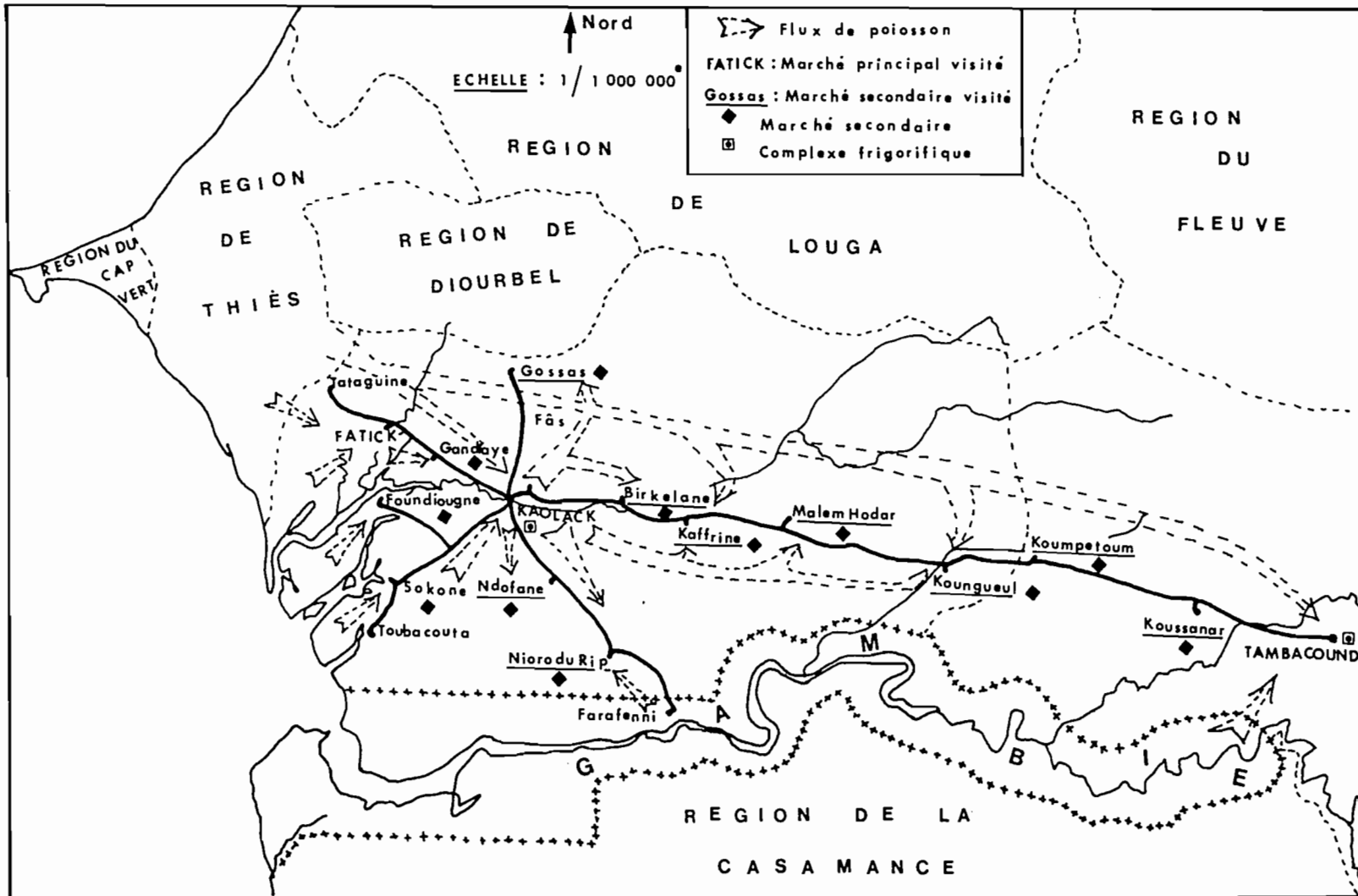


Figure 4 - Les principaux circuits de distribution du poisson frais sur l'axe Kaolack-Tambacounda.

Tableau 1.- Quantités de poisson en provenance de la Mauritanie en 1983 (premier semestre) en tonnes

	POISSON FRAIS	POISSON SEC (de mer et de fleuve)
Janvier	48	8,6
Février	24	9,6
Mars	10	9,8
Avril	18	7,9
Mai	45	12,9
Juin	60	13,1

Source : Service régional des pêches maritimes de Saint-Louis.

Tableau 2.- Mouvements de poisson frais dans la commune de Richard-Toll durant les premiers mois de 1983 (tonnes).

	ARRIVEES	DEPARTS	CONSOMMATION
Janvier	23,3	17,1	6,2
Février	24,8	19	5,8
Mars	26,5	19	7,5
Avril	29,8	25,6	4,2
Mai	39,4	31,4	8
Juin	66	52	14
Juillet	69	23	16
TOTAL	278,8	217,1	61,7

Source : Service départemental de l'Elevage de Richard-Toll

Tableau 3.- Mareyage de poisson sec à partir de la commune de Richard-Toll durant les premiers mois de 1983 (tonnes)

Destinations Mois	PODOR	NDIOUM	HAIRE LAO	MATAM	BAKEL	TOTAL
Janvier	1,3	0,9	0,7	4,9	1,3	9,1
Février	1,6	0,7	0,6	3,6	1,1	7,6
Mars	1,4	-	0,9	3,2	1	6,5
Avril	1,8	1	-	4,3	1,2	8,3
Mai	2,3	0,9	0,8	5,1	1,3	10,4
Juin	4,6	-	1,2	12,4	1,8	20
Juillet	3,8	0,8	0,9	11,2	1,5	18,2
TOTAL	16,8	4,3	5,1	44,7	9,2	80,1

Source : Service départemental de l'Elevage de Richard-Toll.

Tableau 4.- ARRIVAGES TOTAUX DE POISSONS DANS LA REGION DE DIOURBEL EN 1982 (EN TONNES)

DEPARTEMENT	POISSON FRAIS	POISSON TRANSFORME	YEET
MBACKE	708,6	140,5	0,1
DIOURBEL	473,5	92,6	1,8
BAMBEY	171,4	74,6	0,1
TOTAL 1982	1 353,5	307,7	2
TOTAL 1981	1 629	408	

Source : Service régional de l'Elevage de Diourbel

Tableau 5.- Arrivages de poisson frais pour le début  
de l'année 1983, région de Diourbel  
(en tonnes)

Mois Départ.	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
DIOURBEL	49	54	35	36	33	75	17	86
MBACKE	179	162	177	201	239	63	23	132
BAMBEY	20	17	12	10	16	12	13	23
TOTAL	248	233	224	247	288	150	53	241

Source : Service régional de l'Elevage de Diourbel.

Tableau 6.- Arrivages de poisson dans le département de  
Podor durant les premiers mois de 1983  
(tonnes)

	POISSON FRAIS	POISSON SEC
Janvier	46	13
Février	50	7,5
Mars	35	8
Avril	46	14,8
Mai	43	14,7
Juin	71	14,1
Juillet	28,5	9,5
TOTAL	319,5	81,6

Source : Service départemental de l'Elevage de Podor.

Tableau 7.- Arrivages de poisson frais dans le département de Matam début 1983 (tonnes)

	POISSON FRAIS
Janvier	9
Février	17,8
Mars	17,3
Avril	46
Mai	73
Juin	52
Juillet	29
TOTAL	244,1

Source : Service départemental des pêches de Matam

Tableau 8.- Distribution de la production et des arrivages de poisson à Fatick pour le début de l'année 1983 (en tonnes).

MOIS	POISSON FRAIS				TRANSFORMATION ARTISANALE			TRANSFORM. INDUSTRI. * (CONGEL.)
	Produc.	Apports extér.	Distribution		Product.	Apports	Consomm.	
			marché local	mareyage				
JANV.	199,8	19,6	47,1	158,6	4,6	8,5	13,1	-
FEVR.	196,3	2,8	53,8	143,7	6,8	14,8	21,6	-
MARS	291,3	35,6	95,7	205,2	8,7	8,9	17,6	-
AVRIL	244,8	28,6	84,6	165,9	7,3	8,5	15,8	-
MAI	426,0	24,4	79,7	111,9	15,3	10,5	25,8	212,8
JUIN	898,3	31,2	76,5	49,8	15,9	15,2	31,1	756
JUIL.	183,3	35,5	84,8	107,6	8,8	12,8	21,6	-

Source : Service régional des pêches maritimes de Kaolack.

Tableau 9.- Mareyage de poisson frais à partir de la criée de Kaolack en 1982 (tonnes)

DESTINATION	QUANTITES (tonnes)
Commune de Kaolack	290,5
Ndofane	19,6
Ndiédieng	14,8
Gandiaye	11,9
Foundiougne	45,0
Kafrine	53,0
Nioro du Rip	42,0
Gossas	31,0
Gambie	35,3

Source : Service régional des pêches de Kaolack

Tableau 10.- Arrivages de poisson dans la région du Sénégal Oriental en 1982 (en tonnes)

MARCHES	POISSON FRAIS	KETHIAKH	GUEDJ
Tamba	264	62	66,5
Koumpétoum	25,81	25,71	0
Koussanar	3,69	5,94	1,57
Malem-Hoddar	1,24	0,15	3,45
Dialakoto	0	0,35	0
Bakel	154,29	26,25	30
Kédougou	5,72	185	45
Total 82	454,76	305,4	146,52
	443,79	182,42	111,49

Source : Service régional de l'Elevage de Tambacounda

Tableau 11.- Arrivages de poisson sur le marché de Tambacounda durant les premiers mois de 1983 (en tonnes)

MOIS	POISSON FRAIS	GUEDJ	KETHIATH
JANV.	30,8	7,0	5,8
FEVR.	29,0	9,8	6,2
MARS	33,2	4,2	5,6
AVRIL	30,4	3,2	7,2
MAI	29,6	5,8	2,8
JUIN	40,6	5,2	6,4
JUIL.	34,4	3,6	2,8

Source : Service départemental de l'Elevage de Tambacounda



Tableau 12.- Arrivages 1982 et 1983 ville de Louga (en tonnes)

ORIGINE	1 9 8 2				
	LOUMPOUL	THIES	CAP-VERT	FLEUVE	TOTAL
Janvier	-	40,8	22,7	24	87,5
Février	-	22	63	8	93
Mars	-	32	28,8	16,2	77
Avril	-	52,6	20	19,8	92,8
Mai	-	61,5	20	25	106,5
Juin	-	10	16	48	74
Juillet	-	9,8	49	21,2	80
Août	-	10	44	21	75
Septembre	-	11,8	30	1	42,8
Octobre	-	15,6	22	7,5	41,8
Novembre	-	3,6	19,4	69,1	92,1
Décembre	-	3,4	19,8	57,8	81,05
TOTAL	-	273,1	354,7	315,2	943,25
1 9 8 3					
Janvier	-	20	13,2	55	88,2
Février	-	33	31	25	89
Mars	-	53,1	62,7	35,5	151,3
Avril	-	49,9	48,6	20,6	119,1
Mai	-	68,2	64,8	21,1	154,1
Juin	8,6	19,7	46,5	58,9	133,7
Juillet	7,2	44	44,4	22,5	118
Août	-	58,7	35,8	3,3	57,8

Source : Service régional des pêches maritimes de Louga.

Tableau 13.- Arrivages sur les marchés de Khombole et  
Toubatoul en 1983 (en tonnes)

ORIGINE MOIS	KHOMBOLE		TOUBATOUL	
	PF	PS	PF	PS
JANVIER	16,9	7.3	3.2	8.6
FEVRIER	15,2	8.6	3.6	10.4
MARS	21,4	8.6	1,8	13.2
AVRIL	28,4	8.6	7,8	13.2
MAI	13	5.9	3.6	7.2
JUIN	13,9	6.3	4,2	8.6
JUILLET	16,9	4.9	3,5	8.6
AOUT	12,3	3.6	2.3	7.9
SEPTEMBRE	10.4	3.8	3.6	5.7
MOYENNE MENSUELLE	16.5	6.4	4.4	7.8

Source : Services locaux de l'Elevage

Tableau 14.- Arrivages de poisson dans le département de  
Tivaouane en 1983 (en tonnes)

ORIGINE MOIS	TIVAOUANE		MECKE		NIAKHENE	
	PF	PS	PF	PS	PF	PS
JANVIER	nd	nd	30	20.7	2.05	4.7
FEVRIER	24.18	nd	nd	nd	nd	nd
MARS	29.2	nd	nd	nd	3	4
AVRIL	9.7	nd	nd	nd	3	3.5
MAI	46	nd	23.5	39.6	nd	nd
JUIN	29	nd	44.6	21.4	2.5	3.2
JUILLET	22	nd	38.6	21	nd	nd
AOUT	35	nd	34	34	3	1.5
SEPTEMBRE	29	nd	nd	nd	2.6	nd

Source : service départemental de l'élevage.

PF : Poisson frais

PS : Poisson sec

Tableau 15.- Nombre de détaillants recensés dans les marchés visités.

MARCHES	DETAILLANTES POISSON FRAIS	DETAILLANTS POISSON SEC
<u>Axe Bassin Arachidier</u>		
Grand Thiès	171	30
Sam (Thiès)		0
Moussanté	63	nd
Diourbel	80	59
Ndoulo	4	(?)
Mbacké	56	nd
Touba	65	nd
Linguère	19	14
Dahra	17	pas de vendeurs spécialisés
Thiamène	-	10
Louga	90	40
Kébemer	18	9
Mèkhé	10	44
Thilmakha	3	10
Darou Mousty	11*	nd
Keur Samba	-	-
Kane	1	2
Khombole	4	pas de détaillants spécialisés
Tivaouane	50	35
Pire	nd	nd
Pekesse	3*	nd
Mbafaye	18	29
Toubatoul	3	19
Bambey	18	21
<u>Axe Fleuve</u>		
Dagana	63	50
Richard-Toll	67	50
Rosso	nd	nd
Podor	5	11
Ndioum	3	5
Haïré-Lao	3	9
Thilogne	nd	2
Matam	18	5
Ourossogui	14	12
Kanel	nd	nd
Bakel	nd	nd
Kidira	nd	nd
Goudiry	nd	nd
<u>Axe Kaolack - Tamba</u>		
Criée Kaolack	71	10
Marché Central Kaolack	65	17
Médina (Kaolack)	60	nd
Fatick	34	nd
Ndofane	7	pas de vendeurs spécialisés
Nioro du Rip	7	10
Gossas	14	nd
Kaffrine	18	20

Tableau 15.- Suite

MARCHES	DETAILLANTS POISSON FRAIS	DETAILLANTS POISSON SEC
Birkelane	5	nd
Malem - Hoddar	2	pas de détaillants spé-
Koungueul	2	nd cialisés
Koumpétoum	2	pas de vendeurs spécia-
Koussanar	3	" lisés
Tambacounda	19	17
Kédougou	nd	nd

Tableau 16.- Prix de détail du poisson sur les marchés de l'intérieur entre Août et Octobre 1983 (F CFA/kg)

Espèces Marchés	Pagres	S. ronde	S. plate	Ethma- lose	Pageot	Doi	Thiof	Sompat	Chinchard	M. bonite	C. Chrysos	Ngot	P. incisus	Guedji	Yeet	Kéthia- kh	Tamba- diang
Thiès		90	31		650		976	355	244					300	250		
Diourbel		118	119		485			401	515	474	313				450		
Mbacké			62	60												200	200
Fouba			150												100	200	175
Dahra			150													200	150
Thiamène														500			175
Louga			91					740		699	326		116				
Tivaouane	445	152	108		333		700	430	342	602				600		250	
Kébémé		167	182					358									100
Thombole			314										74	700		250	
Thilmakha			182														150
Mékhé														450		175	
Mbafaye														450		150	100
Toubatoul			110											300		200	150
Moyenne ré- gion Bassin rachimier	445	131.75	136.2	60	-	-	838	450.8	367	591.7	319.5	-	95	471.4	266.7	203.1	150
Richard-Toll																	
Dagana			255					700									
Podor							700									500	150
Matam			158														
Alioum			129														
Richard-Toll	409																
Moyenne ré- gion Fleuve	409		180.6	-	-	-	700	700	-	-	-	-	-	-	-	500	150
Kaolack		120	168	63													
Fatick																	
Nioro du Rip			300	100			1556										
Gossas			150				350										
Birkelane			175				100										
												256					
												200					

Tableau 16. Suite

Espèces Marchés	Pagres	S. ronde	S. plate	Ethma- lose	Pageot	DoI	Thiof	Sompat	Chinchard	M. bonite	C. Chysot	Ngot	P. incisus	Gueaji reet	Kétnia- kh	Tamba- diang
Malem-Hoddar Koungueul Keffrine Tambacounda		150	175 250 150		300	300	1350	400				630		475 275	400 250	
Moyenne Axe Kaolack Tam- bacounda	-	135	195.4	100	300	250	1453	400	-	-	-	355.5		475 275	325	-
Moyenne Gé- nérale	427	133.4	170.7	80	394.6	250	997	518.9	367	591.7	319.5	365.3	95	473.2 270.8	342.7	150

Tableau 17.- Prix moyens de gros du poisson frais sur les marchés  
de Kaolack et Thiès entre Août et Septembre 1983  
(F CFA/kg)

Marchés Espèces	Kaloack	Thiès
S. plate	68.75	66
S. ronde	-	108
Ethmalose	81.25	-
Carangue	200	-
Mulet	-	466
Pageot	-	200
Pelon	-	100

ANNEXE  
QUESTIONNAIRES UTILISES LORS  
DE LA PREENQUETE



CRODT/ISRA

SOCIO-ECO

F I C H E M A R C H E /

Enquêteur :

Date :

Ville ou Commune rurale :

Quartier

Accessibilité : route  
piste

Permanente. oui

non

période de non  
accessibilité :

Est-ce un marché permanent oui

non  jour de tenue :

Est-ce un marché spécialisé oui  dans quels types  
non  de produits ?.....

.....  
.....

Nom du responsable du marché : \_\_\_\_\_

Commercialisation poisson principales origines par saison  
de mer frais

saison	origine

nombre détaillantes  
poisson frais : \_\_\_\_\_

noms des mareyeurs frequentant régulièrement ce marché :

noms	véhicule type	n° immatricul.

Y-a-t-il du poisson de fleuve      oui       non

Quelles sont les espèces habituellement vendues.

Espèces de mer	Espèces de fleuve

Commercialisation poisson transformé

nombre détaillantes	type produits

Aire d'attraction du marché :

Historique du marché

date de création

Depuis quand le poisson de mer arrive t-il sur ce marché ?

quelles sont les périodes de plus intense activité ?

Marché : \_\_\_\_\_

HEURE

Enquêteur : \_\_\_\_\_

date

heure

Sexe : \_\_\_\_\_

age \_\_\_\_\_

ethnie : \_\_\_\_\_

Domicile :

activité principale :

religion : \_\_\_\_\_

activité de l'époux :

confrérie : \_\_\_\_\_

ACHATS DU JOUR

I/ POISSON FRAIS

m	f	ESPECE	Quantité	Valeur	Etat

OBJET DE L'ACHAT

CONSOMMATION

REVENTE

QUAND AVEZ-VOUS ACHETE DU POISSON POUR LA DERNIERE FOIS ?

\_\_\_\_\_ SUR QUEL MARCHE ? \_\_\_\_\_

QUEL EST LE (S) POISSON (S) QUE VOUS PREFEREZ CONSOMMER EN FRAIS

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

QUELLE (S) ESPECE (S) NE CONSOMMEZ VOUS JAMAIS ( )

• \_\_\_\_\_ POURQUOI ? \_\_\_\_\_  
• \_\_\_\_\_  
• \_\_\_\_\_  
• \_\_\_\_\_  
• \_\_\_\_\_

II/ POISSON TRANSFORME

NATURE PRODUIT	VALEUR	QUANTITE

OBJET DE L'ACHAT CONSOMMATION

REVENTE.

DATE DU DERNIER ACHAT :

PRODUIT	VALEUR

III/ ACHAT DE VIANDE AUJOURD'HUI (en valeur) :

" DE LAIT " ( " " ) :

IV/ UTILISATION DES ACHATS

Combien de repas seront préparés avec le poisson acheté aujourd'hui ? : \_\_\_\_\_

Nbre de personnes au repas :

adultes :

enfants :

Pour quelle recette utilisez vous le poisson au cours du prochain repas  
(courte description) :

V/ DE QUELLE SOMME D'ARGENT DISPOSEZ VOUS POUR VOS ACHATS DE NOURRITURE AUJOUR  
D'HUI ? :

/ E N Q U E T E D E T A I L L A N T E ( S ) /

MARCHE : \_\_\_\_\_

Enquête : \_\_\_\_\_ date : \_\_\_\_\_ heure : \_\_\_\_\_

Nom détaillante : \_\_\_\_\_

Sexe : \_\_\_\_\_ Age : / \_\_\_\_ / Ethnie \_\_\_\_\_

Religion \_\_\_\_\_ Domicile actuel \_\_\_\_\_

Caste \_\_\_\_\_ Région d'origine \_\_\_\_\_

niveau d'instruction : \_\_\_\_\_

Nombre d'années dans la profession : \_\_\_\_\_

Activité saisonnière oui  si oui période d'activité  
non

autre (s) activités (s) : \_\_\_\_\_ activité antérieure : \_\_\_\_\_

Depuis combien d'années vendez-vous sur ce marché ? : \_\_\_\_\_

Vendez-vous sur d'autres marchés : \_\_\_\_\_ espèces \_\_\_\_\_

Nature produits vendus - frais  \_\_\_\_\_

- transformé  \_\_\_\_\_

types produits \_\_\_\_\_

Etes-vous présentes chaque jour d'ouverture

du marché : oui

non

Approvisionnement : vous approvisionnez-vous régulièrement

auprès des mêmes mareyeurs oui

non

si oui pourquoi ? (parenté, ect...) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Achetez-vous - à crédit   
- au comptant

Equipement utilisé : inventaire

Nature	Prix
- panier	
- nattes	
-	
-	
-	
-	

Patente et autres taxes annuelles : \_\_\_\_\_

Moyens de conservation utilisés : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Présentation du produit : sur le sol  
sur un étal

Mode de vente : à l'unité  
en tranche  
en tas (lot)  
au poids

Mode de conservation :

que faites-vous du poisson invendu ?

Utilisation des revenus tirés de la vente du poisson :

SUIVI MAREYAGE : APPROVISIONNEMENTS SUR LA PLAGE

CENTRE DE DEBARQUEMENT : \_\_\_\_\_

DATE 5 / /

ENQUETEUR : \_\_\_\_\_

VEHICULE MAREYEUR					CHARGE REELLE CARGAISON		
TYPE	IMMATRICULATION	CAPACITE	ORIGINE	DESTINATION	ESPECES	QUANTITES (KG)	GLACAGE
_____	_____ <sup>15</sup> _____ <sup>20</sup>	_____ <sup>25</sup>	_____	_____ <sup>30</sup>	_____ <sup>40</sup>	_____ <sup>35</sup> _____ <sup>45</sup> _____ <sup>50</sup>	Boites _____ <sup>55</sup> Foniers _____ <sup>60</sup> Nombre
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

97